



## Le Rollmops



# Smakelijk eten !!!



Le rollmops est un filet de hareng mariné pendant un minimum de trois jours dans une sauce contenant de l'eau, du vinaigre blanc, du sel, des oignons, du poivre et de la moutarde et parfois du vin blanc.

Le poisson quel qu'il soit est, de manière générale un mets essentiel dans la cuisine Néerlandaise.



## Le vlaai à la cerise.

Le Limburgse vlaai ou le vlaai à la cerise est un dessert typiquement néerlandais qui vient plus particulièrement de la province



la cerise est un limbourgeoise.

## La salade Coleslaw.

La salade Coleslaw est une entrée à base de carottes, de chou blanc râpé, de raisins secs et de yaourt. Très rafraîchissante !

## **Waterzooi de poulet !** *C'est la plus flamande des recettes du Nord.*

*Le Waterzooi veut dire « Cuit dans l'eau ».*

*C'est un plat à base de poisson, cependant dans la région de Gand la volaille remplace le poisson.*

*Généralement, le Waterzooi est préparé avec du poulet, des pommes de terre et des petits légumes cuits dans l'eau bouillante.*



*On y*

*rajoute de la crème ou du beurre et des épices.*

#### ASPERGES A LA HOLLANDAISE :

Ce sont des asperges vertes accompagnées d'une sauce Hollandaise. C'est une sauce à base de jus de citron de beurre et de jaunes d'œufs. La sauce fut inventée sous le règne de Louis XIV, pour remplacer les sauces grasses. Elle fut créée pendant la guerre Hollande, d'où son nom

