

nl

**EEN EXCELLENTE  
TOURTE VAN  
CRUYEN**



fr

**UNE EXCELLENTE  
QUICHE AUX  
HERBES**



en

**AN  
EXCELLENT  
HERB CAKE**



## NIEUW RECEPT

van Viki Geunes, chef 't Zilte

nl *Kleine omeletjes met enkele kruiden en wat parmezaan, kruidensalade erbij geserveerd en witte asperges, met optioneel wat gerookte of verse lauwe zalm.*

### Nodig voor 4 personen:

2 eieren  
50 g parmezaan  
kruiden: peterselie, bieslook, dragon  
2 dl room  
12 dikke witte asperges  
250 g zalm al dan niet gerookt  
salade: mengeling van dragon, zuring, tuinkers, waterkers

### Bereiding:

Meng de eieren met de room, 1 dl kookvocht van de asperges, mix er de verse kruiden onder en de geraspte parmezaan. Smaak af met wat mosterd, peper en zout. Bak het mengsel in een antikleefpan.

Kook de geschilde asperges beetgaar in gezouten water. Maak een mengeling van de diverse kruiden en smaak af met olijfolie, limoensap, peper en zout.

*Serveer op de asperges enkele plakjes gerookte of rauwe zalm, de lauwe omeletjes en werk af met de kruidensalade.*

## NOUVELLE RECETTE

de Viki Geunes, chef 't Zilte

fr *Petites omelettes aux herbes et au parmesan, salades d'herbes en accompagnement et asperges blanches avec, en option, du saumon fumé ou frais servi tiède.*

### Ingrédients pour 4 personnes:

2 œufs  
50 g de parmesan  
fines herbes:  
fines herbes: persil, ciboulette, estragon  
2 dl de crème fraîche  
12 grosses asperges blanches  
250 g de saumon fumé ou non  
salade: mélange d'estragon, oseille, cresson alénois, cresson de fontaine

### Préparation :

Battez les œufs, la crème et 1 dl de liquide de cuisson des asperges. Ajoutez les herbes fraîches hachées et le parmesan râpé. Assaisonnez avec un peu de moutarde, du sel et du poivre. Cuisez le tout dans une poêle antiadhésive. Cuisez les asperges pelées à point dans l'eau salée. Utilisez un mélange d'herbes diverses que vous assaisonnerez d'huile d'olive, de jus de citron, de sel et de poivre.

*Déposez quelques tranches de saumon fumé ou cru sur les asperges et les omelettes tièdes. Décorez avec la salade d'herbes.*

## NEW RECIPE

of Viki Geunes, chef 't Zilte

en *Small omelettes with some herbs and parmesan, served with herb salad and white asparagus, optionally with smoked or fresh lukewarm salmon.*

### For 4 people:

2 eggs,  
50 g parmesan,  
herbs: parsley, chives, tarragon  
2 dl cream  
12 thick white asparagus  
250 g salmon (may or may not be smoked)  
salad:  
mixture of tarragon, sorrel, garden cress, watercress

### Preparation:

Mix the eggs with the cream, 1 dl cooking liquid from the asparagus, mix with the fresh herbs and the grated parmesan. Season to taste with some mustard, pepper and salt. Fry the mixture in a non-stick pan.

Cook the peeled asparagus al dente in salted water. Make a mixture of the different herbs and season to taste with olive oil, lime juice, pepper and salt.

*Serve several slices of smoked or raw salmon on the asparagus, the lukewarm omelettes and finish with the herb salad.*





(c) Athos Burez

## oud recept

oud nl Nemt exto verschen witte Tiensche caes gestamt, ende doet daerin het wit van ses eyers, ende drie root ende wit met wat suickers, ende van alle soorten specereie, corenten wel gesuivert, wat geraspte parmesaen, ende ongesaute boter oft merchpipen. Dan nemt spenagie, groene mageleine, basilicum cleine gesneden, mingelet tsamen ende laetet zoo backen in de panne.

nl Neem een hoeveelheid verse witte Tiense kaas die is omgeroerd en doe daarin het wit van zes eieren, en drie volledige eieren met wat suiker. Verder ook allerlei specerijen, goed gewassen krenten, wat geraspte parmezaan en ongezouten boter of mergpijp. Neem ook spinazie, verse marjolein en fijngesneden basilicum. Meng dat alles en bak het in de pan.

## VIEILLE RECETTE

fr Prenez une ration de fromage blanc frais de Tienen après l'avoir remué et ajoutez-y le blanc de six œufs, et trois œufs entiers avec un peu de sucre. Ajoutez ensuite toutes sortes d'épices, des raisins bien lavés, un peu de parmesan râpé et du beurre doux ou de l'os à moelle. Ajoutez également des épinards, de la marjolaine et du basilic finement haché. Mélangez le tout et faites cuire dans la poêle.

## OLD RECIPE

en Take an amount of stirred fresh white Tienen cheese and add the egg white of six eggs, three entire eggs and some sugar. Also add several spices, well washed currants, some grated Parmesan and unsalted butter or marrowbone. Also take some spinach, fresh marjoram and finely chopped basil. Mix it all together and fry it in the pan.