

DE LEKKERSTE KREEFT IN LIMBURG!



Kreeft is een echte delicatesse. Naar jaarlijkse gewoonte wordt elk jaar bij aanvang van het seizoen op 1 april de eerste Oosterschelde kreeft naar boven gehaald. Het seizoen loopt tot 15 juli, een vaststaande periode. De kreeften die wij eten komen voornamelijk uit Amerika en Canada. De Europese kreeft is lichter van kleur maar eveneens gewild. De Amerikaanse en Canadese zijn gemiddeld iets groter, tot 70 cm. Het seizoen loopt er voornamelijk van mei tot september. De beste maanden zijn echter december en januari, de kreeften hebben zich dan goed volgegeten en hebben voldoende reserves voor de reis. Augustus daarentegen is de moeilijkste maand, ze werpen dan hun te klein geworden harnas af. Kreeften groeien jaarlijks ongeveer 100gr. Een kreeft van 6 jaar zal dus nagenoeg 500 gr wegen. Je koopt

kreeft best levend, als je ze aanraakt moet ze duidelijk reageren met haar poten en voelsprietten. Diepvrieskreeft kan niet tippen aan verse. Je kan kreeft op verschillende manieren consumeren koud, gestoomd of gegrild.

Wij zochten naar de lekkerste kreeft in Limburg en vonden enkele verrassende restaurants waar de chefs ons de heerlijkste kreeftenrecepten voorschotelden. In St-Truiden bij Coco Pazzo staat de patron Fabio achter het fornuis en bereidt de kreeft op Italiaans-Vlaamse wijze met verse asperges. Bij chefkok Jan Van Houdt in het Sint-Hubertushof te Neerpelt is het even wegdromen tussen het prachtige groen terwijl we genieten van de klassieke Franse keuken. In Houthalen ten slotte, ontmoeten we Rik Vandersanden in de prachtige hostellerie De Barrier, een domein van maar liefst 1,5 ha.

Elk van deze drie verraste ons met grote klasse. Wij kunnen u dan ook zeker een bezoek aan deze Limburgse pareltjes aanbevelen.