

**tasted4you.be**Date : **29/04/2018**

Page : --

Periodicity : **Continuous**

Journalist : --

Circulation : --

Audience : **1000**

Size : --

<http://tasted4you.be/sauce-kermesse-er-was-eens-brussel-en-zijn-beroemde-zuidfoor/>

Sauce kermesse ... er was eens Brussel ... en zijn beroemde Zuidfoor

Rene April 29, 2018 **Culinair**

Om het blazen van dit niet te missen evenement weer op te poetsen stelde de schepen van Handel Marion Lemesre vorige zomer voor om de typische kermisgastronomie in eer te herstellen. Haar oproep vond meteen gehoor bij Pierre Wynants, de driersterrenchef van de Comme chez Soi, en Patrick Decorte, de voorzitter van de Belgische Foorkramersunie. Ze creëerden speciaal voor de gelegenheid een bijzondere saus.

De 'kermis saus' is speciaal bedoeld om de smaak van frietjes nog lekkerder te maken. "Ze is 100% Brussels en combineert de twee beroemdste sauzen uit het Belgisch culinair patrimonium: mayonaise en pickles. Het recept is uniek en bevat een aantal kruiden, waaronder kurkuma, maar ook een paar geheime. Picklessaus zoals die traditioneel in de Brusselse restaurants wordt geserveerd, wordt vaak als te zuur beschouwd voor bij frietjes. De Kermis saus is minder zuur, zachter, door de groenten, en ze behoudt toch voldoende karakter dankzij de kruiden", aldus Pierre Wynants.

Om de saus op grotere schaal aan te maken heeft Pierre Wynants gekozen voor een samenwerking met het huis Didden, omdat het aandacht heeft voor de smaken en het artisanale karakter van de producten. Michèle Didden vertegenwoordigt de vierde generatie van dit bedrijf, dat bijna 100 jaar oud, maar nog steeds jong van hart is. Het bedrijf heeft zich voorgenomen om ons van onze dagelijkse maaltijden te voorzien en beschikt hiervoor over een reeks befaamde gekonfijte producten, die de soms flauwe dagelijkse gerechten bijzonder lekker laten smaken.





En ongetwijfeld zal ook de “sauce kermesse” vreugde brengen aan tafel!

De saus werd eerst verdeeld in alle goede frituren van België, maar is vanaf april ook op onze tafels terug te vinden! Niet alleen frietjes smaken er heerlijk bij, de saus is ook een perfecte begeleiding voor “moules parquées”, Tempura van spiering in een groen jasje, Gambas, knolselder met rode paprika's, Fregola sarda, asperges en Parmezaanse kaas en Ballekes met gestoofd witloof. enz.

Te ontdekken bij Delhaize – versie 300 ml vanaf 2,75€

ARTICLE WEB