



Recepten

Roze Knoflooksoep

Voor 4 pers: 2 l water, (ten minste) 10 roze knoflookteentjes, 1 th mosterd, 1 ei, olie, 150 g vermicelli.

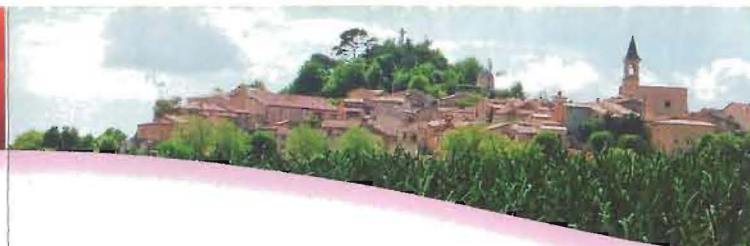
Breng 2 l water aan de kook in een grote pan. Hak, snijd of vijzel de knoflook en splits het eiwit van de dooier; gooi de knoflook en het eiwit in het kokende water. Voeg zout en peper toe, en roer goed. Laat 3 min. koken. Voeg de vermicelli toe en laat nog eens 3 min. koken. Maak een mayonaise van de eierdooier, mosterd, olie en wat zout en peper en leng deze aan met een grote lepel lauwe soep. Doe de aangelengde mayonaise langzaam in de soep. Dien op met wat verse bladpeterselie.

Roze Knoflooktaart

Recept: Auberge Le Garde Pile, Lautrec

Voor 6 personen: 440 g kruimeldeeg, 50 g boter, 7 gepelde tenen roze knoflook, 50 g parmesaanse kaas, 100 g gehakte pijnboompitten, 20 cl crème fraîche, 4 eieren, zout en peper.

Bedek de taartbodem met het kruimeldeeg. Roer de boter, knoflooktenen en parmesaanse kaas in een mixer tot een smeuij geheel. Roer de gehakte pijnboompitten er door, en zet apart. Klop de eieren, samen met de crème fraîche. Voeg zout en peper toe. Spreid de knoflookmassa gelijkmatig uit over de taartbodem en dek af met het ei-crème fraîche mengsel. Ca. 40 min in de oven op 220 °C bakken. Serveer warm. Suggestie: u kunt de taart afdekken met fijn gehakte basilicum en bieslook. Lekker, ook bij de borrel!



Informatie en contactgegevens

Waar koopt u Roze Knoflook uit Lautrec?

- op de markt van Lautrec, elke vrijdagmorgen van eind-juli tot eind-februari van 09.30 - 10.30 uur
 - direct bij de producent, in de buurt van Lautrec
 - in verschillende winkels in Lautrec
 - in veel winkels en supermarkten in Frankrijk
- in Nederland:**
- in steeds meer groente specialzaken
 - via www.rozeknoflook.nl

Als u het niet in uw winkels vindt, vraag er naar!

Voor meer informatie
www.ailrosedelautrec.com
of in het Nederlands www.rozeknoflook.nl



Coopérative Alinea
Route de Castres
81440 Lautrec France
Tel: 05 63 70 81 81
Email: alinea.lautrec@wanadoo.fr

Syndicat de défense du Label Rouge
et de l'IGP Ail rose de Lautrec
Rue du Mercadial, F - 81 440 LAUTREC
Tel : 0033 (0)5 63 75 90 31 - Fax : 0033 (0)5 63 70 22 06
E-mail : info@ailrosedelautrec.com
www.ailrosedelautrec.com



LAUTREC

Roze Knoflook
uit Lautrec
brengt de zon
in uw keuken



www.mentonspiciale.com - Photos : J.J. Ader - MP Delcroix





Roze Knoflook uit Lautrec

Knoflook is sinds ongeveer 5000 jaar bekend, en komt oorspronkelijk uit Centraal Azië. In de loop der eeuwen hebben nomaden het verspreid over de hele wereld, waar het gebruik ervan snel is overgenomen.

De roze knoflookvariëteit is in de Middeleeuwen in Lautrec terechtgekomen, en is daar nooit meer verdwenen.

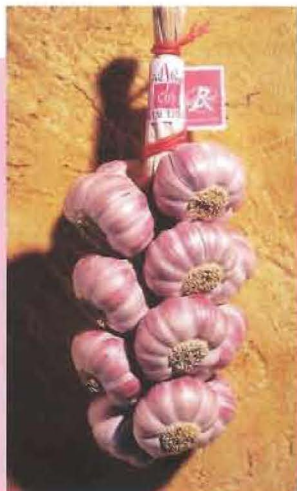
Een groep jonge knoflooktelers heeft in 1959 het 'Syndicaat ter verdediging van de roze knoflook uit Lautrec' opgericht met als doel de roze knoflook productie in deze regio te waarborgen.

De Roze Knoflook uit Lautrec wordt geroemd om de uitzonderlijke smaak: de ietwat zoete en subtiele aroma doet geen aanslag op de smaakpapillen, en laat zich harmonieus combineren met elk gerecht.

Daarnaast onderscheidt roze knoflook zich door zijn lange houdbaarheid: in goede omstandigheden (d.w.z. constante temperatuur van 12 à 15 °C in een droge en luchtige ruimte), kan deze van het ene seizoen tot het volgende bewaard worden.

Roze knoflook heeft een harde steel waardoor de bollen traditioneel in trossen (manouille) gebonden worden, en niet in strengen kunnen worden gevlochten.

Zulke trossen zijn het geluk van elke chef want ze zijn niet alleen lekker en handig in het gebruik, ze zorgen ook voor een leuke versiering in de keuken.



De teelt

Afhankelijk van de klimatologische condities wordt er jaarlijks tussen ca. 400 en 800 ton Roze Knoflook uit Lautrec van Label Rouge kwaliteit geproduceerd.

Dat is tussen 45 en 60% van de totale roze knoflook oogst van zo'n 180 telers die erop uit zijn om Label Rouge kwaliteit te produceren.

De teelt van roze knoflook van Label Rouge kwaliteit beslaat zo'n 320 hectare; dat is ongeveer 1,8 ha per teler.

De productiecycclus

De knoflookbollen worden in teentjes gesplitst en deze worden tussen 1 december en 31 januari geplant (net als bloembollen in Nederland).

Begin juni wordt van elke knoflookplant de bloem weggesneden, ook wel 'despoulinage' genoemd.



Vanaf eind juni wordt de roze knoflook uit de grond gehaald, en dan ten minste 2 weken in bossen in een open loods te drogen gehangen.

Als de Roze Knoflook uit Lautrec gedroogd is, worden de wortels eraf gesneden, dan worden de bollen gepeld tot de laatste twee velletjes, op grootte gesorteerd, en in trossen van 500 gr of 1 kg gebonden, of in open dozen verpakt.

De kwaliteitspredikaten 'Label Rouge' en 'IGP'

Het 'Label Rouge' is een officieel Frans kwaliteitswaarmaerk dat garant staat voor superieure kwaliteit van het betreffende produkt. Roze Knoflook uit Lautrec is de enige knoflook met dit predikaat!

Sinds de Roze Knoflook uit Lautrec het 'Label Rouge' kreeg toegewezen in 1966, wordt het geproduceerd onder strikte regelgeving ten einde te voldoen aan de hoogste vereisten van kwaliteit en traceerbaarheid.

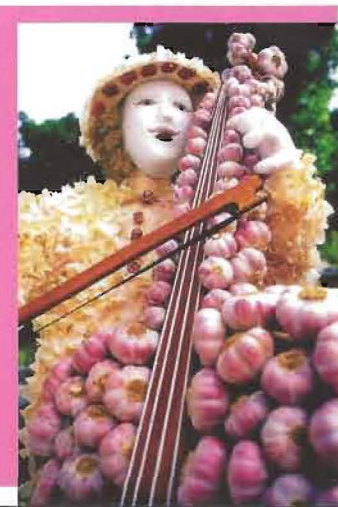
De roze knoflooktelers krijgen regelmatige inspecties van een onafhankelijk certificeringsinstituut, en worden ook gecontroleerd door het 'Syndicaat ter verdediging van de roze knoflook uit Lautrec'.

Het Europeesche keurmerk IGP (Indication Géographique Protégée = Beschermde Geografische Aanduiding) werd in 1996 toegekend.

Het Roze Knoflook Festival

Ieder jaar wordt er op de eerste vrijdag van augustus het Festival van de Roze Knoflook in Lautrec gevierd, waar meer dan tien duizend bezoekers naar toekomen.

Dit feest kent sinds 1970 talrijke attracties: recordpoging langste knoflooktros (> 22 meter lang) maken, competitie kunstwerken maken van knoflook bestanddelen, culinaire wedstrijden (o.a. beste knoflook taart), en uitdelen van gratis roze knoflooksoep aan alle aanwezigen...



Tijdens het Festival komt ook het 'Gilde van de Roze Knoflook van Lautrec' bijeen om nieuwe leden, die verdiensten hebben in de promotie van de Roze Knoflook, in te wijden. Dit gebeurt in de aanwezigheid van meer dan 50 andere Gildes, die daarna in een kleurrijke optocht door het middeleeuwse stadje lopen.