

De Belgische tafel

(Mikado Atlas blz. 24)

Gerecht (van links naar rechts)	Regio en betekenis
pladijs	kustgerecht, maar nu overal verkrijgbaar
mossel	seizoensgerecht (de mosselen komen uit de Noordzee en Zeeland (Nederland))
tomaat-garnaal	typisch gerecht, niet alleen meer aan de kust
friet	meest bekend culinair exportproduct van ons land
kaas	ook België is een kaasland met veel typische kaassoorten
wafel	Brussel en Luik) zijn bekend voor hun eigen soort wafels
asperges	het zwaartepunt ligt in Klein-Brabant tegen de Schelde
witloof	specialiteit uit het gebied ten noorden van Brussel
appel	Haspengouw in het zuiden van Limburg is gespecialiseerd in fruit (appelen en peren)
taart	hoewel je overal wel taart vindt, zijn de Limburgse vlaaien erg bekend
trappist	van de 7 trappistenbieren worden er 6 gebrouwen in België (en een net over de Nederlandse grens)
everzwijn	wild vind je vooral terug in de Ardennen, waar in het najaar het jachtseizoen veel jagers lokt
worst	droge worst is er in veel regio's, maar de Ardense worst is wel de bekendste
krieken	deze gaan meestal gepaard met wildgerechten, je vindt ze ook veel in Wallonië