Dill d’Ycov

TRAITEUR & CATERING · HOEILAART

NOVEMBRE 2026

Novembre à notre table

Un souffle de Renaissance dans notre cuisine



Courge · panais · chicon · poireau · chou de Savoie · céleri-rave · pomme · poire · noix

À l’honneur : le Verjus du Siorac bio

Ce jus de raisin vert apporte une note acidulée aux sauces et aux légumes. Nous le mettons à l’honneur dans la courge rôtie et les chicons braisés.

Alternative : vinaigre de cidre dilué, à ajuster au goût.

Velouté de panais et poire

Gingembre & muscade · 40 min

Pour 4 personnes : 500 g de panais épluchés ; 2 poires moyennes ; 1 oignon ; 10 g de gingembre frais ; 750 ml de bouillon de légumes ; 2 c. à soupe d’huile d’olive ; 1 petite pincée de muscade ; sel et poivre.

Faites suer l’oignon. Ajoutez panais, poires, gingembre et bouillon. Cuisez 25 min, mixez et relevez de muscade.

Courge rôtie au verjus

Pois chiches, sauge & cumin · 45 min

Pour 4 personnes : 800 g de chair de courge ; 240 g de pois chiches cuits, égouttés ; 2 c. à soupe de Verjus du Siorac bio ; 3 c. à soupe d’huile d’olive ; 1 c. à café de cumin ; 8 feuilles de sauge ; sel et poivre.

Rôtissez la courge au cumin 20 min à 200 °C. Ajoutez pois chiches et sauge pour 15 min. Terminez au verjus.

Chicons braisés au verjus

Raisins secs & épices douces · 40 min

Pour 4 personnes : 4 gros chicons ; 40 g de raisins secs ; 3 c. à soupe de Verjus du Siorac bio ; 1 c. à café de miel ; 2 c. à soupe d’huile d’olive ; 100 ml d’eau ; 1 petite pincée de cannelle ; sel et poivre.

Dorez les chicons coupés en deux. Déglacez au verjus ; ajoutez raisins, miel, cannelle et eau. Braisez 25 min.

Pommes et poires rôties

Crumble aux amandes & cannelle · 40 min

Pour 4 personnes : 2 pommes ; 2 poires ; 60 g de farine ; 40 g de poudre d’amandes ; 50 g de beurre froid ; 40 g de sucre ; 1/2 c. à café de cannelle ; 2 c. à soupe d’eau.

Coupez les fruits. Couvrez d’un crumble farine, amandes, beurre, sucre et cannelle. Enfournez 30 min à 180 °C.

Dill d’Ycov

TRAITEUR & CATERING · HOEILAART

NOVEMBER 2026

November bij ons op tafel

Een vleugje renaissance in onze keuken



Pompoen · pastinaak · witloof · prei · savooikool · knolselder · appel · peer · walnoten

In de kijker: biologische Verjus du Siorac

Dit sap van onrijpe druiven geeft sauzen en groenten een frisse, zure toets. We gebruiken het bij geroosterde pompoen en gestoofd witloof.

Alternatief: verdunde appelazijn, naar smaak aanpassen.

Pastinaak-perensoep

Gember & nootmuskaat · 40 min

Voor 4 personen : 500 g geschilde pastinaak; 2 middelgrote peren; 1 ui; 10 g verse gember; 750 ml groentebouillon; 2 eetlepels olijfolie; een klein snufje nootmuskaat; zout en peper.

Fruit de ui. Voeg pastinaak, peer, gember en bouillon toe. Kook 25 min, mix en kruid met nootmuskaat.

Geroosterde pompoen met verjus

Kikkererwten, salie & komijn · 45 min

Voor 4 personen : 800 g pompoenvruchtvlees; 240 g gekookte, uitgelekte kikkererwten; 2 eetlepels biologische Verjus du Siorac; 3 eetlepels olijfolie; 1 theelepel komijn; 8 salieblaadjes; zout en peper.

Rooster de pompoen met komijn 20 min op 200 °C. Voeg kikkererwten en salie toe voor nog 15 min. Werk af met verjus.

Gestoofd witloof met verjus

Rozijnen & zachte specerijen · 40 min

Voor 4 personen : 4 grote stronken witloof; 40 g rozijnen; 3 eetlepels biologische Verjus du Siorac; 1 theelepel honing; 2 eetlepels olijfolie; 100 ml water; een klein snufje kaneel; zout en peper.

Bak het gehalveerde witloof goudbruin. Blus met verjus; voeg rozijnen, honing, kaneel en water toe. Stoof 25 min.

Geroosterde appels en peren

Amandelcrumble & kaneel · 40 min

Voor 4 personen : 2 appels; 2 peren; 60 g bloem; 40 g amandelpoeder; 50 g koude boter; 40 g suiker; 1/2 theelepel kaneel; 2 eetlepels water.

Snijd het fruit. Bedek met een crumble van bloem, amandelen, boter, suiker en kaneel. Bak 30 min op 180 °C.

Dill d’Ycov

TRAITEUR & CATERING · HOEILAART

NOVEMBER 2026

November at our table

A touch of the Renaissance in our kitchen



Squash · parsnip · Belgian endive · leek · Savoy cabbage · celeriac · apple · pear · walnuts

In the spotlight: organic Verjus du Siorac

This juice from unripe grapes adds a fresh, tart note to sauces and vegetables. We feature it in our roasted squash and braised Belgian endives.

Alternative: diluted cider vinegar, adjusted to taste.

Parsnip and pear soup

Ginger & nutmeg · 40 min

Serves 4 : 500 g peeled parsnips; 2 medium pears; 1 onion; 10 g fresh ginger; 750 ml vegetable stock; 2 tablespoons olive oil; a small pinch of nutmeg; salt and pepper.

Soften the onion. Add parsnips, pears, ginger and stock. Simmer 25 min, blend and season with nutmeg.

Roasted squash with verjus

Chickpeas, sage & cumin · 45 min

Serves 4 : 800 g squash flesh; 240 g cooked, drained chickpeas; 2 tablespoons organic Verjus du Siorac; 3 tablespoons olive oil; 1 teaspoon cumin; 8 sage leaves; salt and pepper.

Roast squash with cumin for 20 min at 200 °C. Add chickpeas and sage for 15 min more. Finish with verjus.

Belgian endives braised in verjus

Raisins & gentle spices · 40 min

Serves 4 : 4 large Belgian endives; 40 g raisins; 3 tablespoons organic Verjus du Siorac; 1 teaspoon honey; 2 tablespoons olive oil; 100 ml water; a small pinch of cinnamon; salt and pepper.

Brown the halved endives. Deglaze with verjus; add raisins, honey, cinnamon and water. Braise for 25 min.

Roasted apples and pears

Almond crumble & cinnamon · 40 min

Serves 4 : 2 apples; 2 pears; 60 g plain flour; 40 g ground almonds; 50 g cold butter; 40 g sugar; 1/2 teaspoon cinnamon; 2 tablespoons water.

Cut the fruit. Top with a crumble of flour, almonds, butter, sugar and cinnamon. Bake 30 min at 180 °C.