Gastronomie

La mostersoep (soupe à la moutarde) est délicieusement crémeuse et agrémentée de minuscules lardons fumés. Cette soupe costaude est servie partout et accompagnée de pain.

La Sipelsoep (soupe à l'oignon) est garnie d'œufs mimosa et saupoudrée de fromage frison afin d'en rehausser le goût. Elle peut être gratinée. On en trouve une version parfumée au vin.

L'anguille fumée

Le **gerookte paling** (anguille fumée) est servi entre autres dans les restaurants de Volendam, dans un cadre typique, par du personnel en costume traditionnel... comme si le temps s'était arrêté. !.

Le thé et son musée. De son passé colonial, la Frise a gardé un souvenir important : la variété de thés que l'on peut y trouver. A Houwerzijl, un musée nous en raconte toute l'histoire.

Les maatjes sont, comme le Beaujolais, attendus à une date précise. Ce sont des harengs « vierges » n'ayant pas encore produit de laitance ni d'œufs.
Leur chair est tendre, peu grasse ; leur goût est crémeux et tendre. Ils se dégustent « à la queue », en morceaux sur du pain, en apéro, ou dans une salade avec betteraves et pommes, concombres et tomates, raifort et crème à la moutarde.

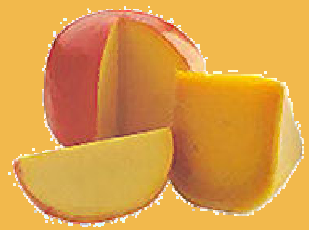
Les Poffertjes :

petites galettes pâtissières saupoudrées de sucre, de beurre, de chocolat, d'alcool ou de chantilly

Le **suikerbrood** est une autre spécialité très appréciée en Frise : il s'agit d'un savoureux pain au sucre.

A midi, les Frisons se contentent généralement d'un **uitsmijter** : ce sont des tranches de pain de mie avec jambon ou rosbif , recouvertes d'œufs au plat et accompagnées de cornichons.

Différentes boissons accompagnent avec bonheur un morceau d'**édam :**

* le **berenburg,** boisson spiritueuse amère obtenue par macération de nombreuses herbes,.
* l'**advocaat** à base d'œufs
* ou le **bessen genever**, alcool à base de genièvre et de baies.

Le **borrel** est un petit verre de **genever** servi à ras bord.