



Ruuds kookboek



Bierrecepten
Recepten met bier



Inhoud

Gebruikte afkortingen.	3
Aardappelbrood.	5
Alcoholvrije witbiersangria met fruit.	6
Alcoholvrije witbierspritzer met aardbeien en basilicum.....	7
Aspergepunten.	8
Bier-brood.....	9
Bier-broodsoep met peterselie.	10
Broodje pittige kip met chilimayonaise en La Trappe Blond.	11
Cerisier.....	12
Fruitbeignets.	13
Garnalensoep.	14
Gebakken knolselderij met ham-mousse.	15
Gemberbier (Trinidad).	16
Gemberbiercocktail.	17
Gestoofde kalfspoelet met bleekselderij, wortel en tijm.....	18
Groninger heet bier.	19
Guinness-rundvleespot.	20
Ham met knolselderijroomsaus.	21
Hamlapjes met Geuze en mosterd.....	22
In bier gestoofde konijnenbouten.....	23
Jonge kalkoen in Geuze.	24
Kersensorbet met Kriek Lambic.	25
Konijn in bier met uitjes.....	26
Konijn met bier IV.....	27
Makreel van den Duvel.	28
Michelada – biercocktail met tomatensap.	30
Mosselen gestoofd in Steenbrugge Tripel.	31
Paling in bier.	32
Palingsoep.	33
Parelhoen à la waterzooi.	34
Poulet à la bière – kip met bier.	35
Rundvlees in donker bier (slowcooker).....	36
Schuimbiersoep.	37
Stoofpot van wild zwijn en bier.	38
Stoofvlees met Abdijbock.....	39
Stoofvlees met bier.	40
Trappistensaus.	41
Uien gestoofd in La Trappe Dubbel.	42
Uiensoep met Trappistenbier.	43
Vlaamse mosselen in bier.....	44
Warm bier van juffrouw Saar (1861).....	45
(Wild)pâté met pruimencompote en Bockbier.	46

Gebruikte afkortingen.



Afkorting	Betekenis
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blk	Blok
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel
fls	Fles
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbl	Klein blik
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kleine krop
kl	Kleine
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kp	Kopje
kpj	Kuipje
kr	Kropje
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
par	Partje
pk	Pak
pl	Plak
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
spr	Sprietje
stf	Stafje



Afkorting	Betekenis
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepел
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vlt	Vingerlengte
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)

Aardappelbrood.



Menugang: Ontbijt-
/lunchgerecht
Keuken: -
Stuks: 1 grote of 4
kleinere zeer smaakvolle
en pittige broden
Sterren: ***
Snel-/Stank
Bron: Zolderkamertje
van Smulweb

Ingrediënten

250 ml bier, warm
(50°C)
1250 g bloem
2 eieren, losgeklopt
1 eiwit
2 el gist, gedroogd
230 g kaas, cheddar-,
pittige
185 g melkpoeder
1½ tl mosterdpoeder
1 el sesamzaad
4 el suiker
1½ tl zout

Bereiding.

Neem een grote kom.
Doe het warme bier in de kom.
Los in het warme bier de suiker en gist op.
Laat het mengsel 5 min. staan.
Neem een andere kom.
Meng hierin 1125 g bloem, kaas, melkpoeder,
zout en mosterdpoeder door elkaar.
Roer het bloemmengsel nu bij het gistmengsel.
Blijf roeren tot een zacht deeg is verkregen.

Bestrooi een glad werkoppervlak met de rest
van de bloem
Leg het deeg op het werkoppervlak.
Kneed het deeg tot het glad en elastisch is (ca.
10 min.).
Voeg nog wat bloem toe aan het deeg, als het
deeg te kleverig is.
Verdeel, zo nodig, het deeg in 2 of 4 delen.
Vorm mooie ronde broden van het deeg.

Bekleed een bakplaat met bakpapier.
Leg de broden op het bakpapier.
Zorg dat de broden niet te dicht bij elkaar
liggen (i.v.m. met het rijzen).
Bestrijk de broden met het eiwit.
Strooi het sesamzaad er over het brood.
Neem een scherp mes.
Maak kruiselings een ½ cm. diepe inkepingen.
Dek de broden af met een schone theedoek.
Laat de broden op een warme tochtvrije plaats
rijzen (in ca. 1½ uur moeten de broden in
volume verdubbeld zijn).

Verwarm de oven voor op 190°C.
Bak de broden in 20 min. bruin en gaar.
Laat de broden op een rooster afkoelen.

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Alcoholvrije witbiersangria met fruit.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Snel / Slank
Bron: Jumbo

Ingrediënten

30 cl bier, Weizen 0%
1 hv ijsblokjes
200 g salade, fruit-,
kiwi-aardbei
150 ml sinas
75 ml siroop, fruit-,
aardbei

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 109
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 26 g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe de fruitsiroop met het bier en de sinas in een karaf.

Voeg de fruitsalade en ijsblokjes toe.

Schenk de biersangria in wijnglazen.

Tip:

Vervang, voor een extra feestelijke sangria, de sinas door alcoholvrije mousserende witte wijn.



Alcoholvrije witbierspritzer met aardbeien en basilicum.



Menugang: Drink
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Snel / Slank
Bron: Jumbo

Ingrediënten

250 g aardbeien
3 tk basilicum
30 cl bier, Weizen 0%
100 ml siroop,
vlierbloesem-
500 ml water, mineraal-,
bruisend

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 102
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 24 g
Suiker: 22 g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: 0 g
Vezels: 1 g
Zout: 0 g

Bereiding.

Schenk de vlierbloesemsiroop met het bier in een karaf.
Voeg de aardbeien toe.
Schenk het mineraalwater erbij en steek er de takjes basilicum in.

Tip:

Vries de plakjes aardbei in en voeg ze bevroren toe. Zo blijft de spritzer extra koel.



Aspergepunten.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
~~Snel / Slank~~
Bron: Carta-Anton

Ingrediënten

200 g aspergepunten, groene
200 g aspergepunten, witte
1 fl bier, Grolsch Zomerbok
1 el bieslook, fijngehakte
4 eieren, hardgekookte
150 g ham, magere, gekookte
2 el olie, zonnebloem-
- peper, versgemalen
4 el slagroom
- zout, naar smaak

Bereiding.

Gebruik de punten van de groene en witte asperges en verwijder de schil.
Verhit de zonnebloemolie in een wok en doe hierin de groene- en witte aspergepunten. Schep steeds goed om en zorg ervoor, dat de groenten beetbaar blijven.
Verlaag na ongeveer 5-7 min. de hittebron en doe het bier erbij.
Verwarm zo kort mogelijk en laat het vocht wat inkoken.
Roer vervolgens de slagroom en de fijngehakte bieslook erdoor.
Voeg peper uit de molen en zout naar smaak toe.
Strooi de in reepjes fijn gesneden ham over de groene- en witte aspergepunten en garneer met plakjes hardgekookt ei.

Tip:

Serveer hierbij warme toast of ciabattabrood.



Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bier-brood.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel-/Stank
Bron: 1000 Bierrecepten

Ingrediënten

500 g bloem
1 ei
30 g gist
2½ dl pils
20 g suiker, bruine
50 g vet
10 g zout

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Voorbereiding.

Laat het bier van tevoren op kamertemperatuur komen.

Maak de gist aan met een klein gedeelte van het bier.

Doe de bloem in een kom, maak in het midden een kuiltje en giet daar- in het bier met de aangemaakte gist.

Strooi het zout langs de buitenrand van de bloem.

Voeg de andere ingrediënten toe en kneed het tot een deeg.

Laat dit afgedekt rijzen tot het dubbele volume. Kneed het deeg opnieuw en vorm er een brood van.

Vet de vorm in en doe het brood erin.

Laat het deeg weer rijzen tot het dubbele volume.

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200°C.

Bak het brood in 35-40 min. bruin en gaar.

Laat het brood op een rooster afkoelen.



Bier-broodsoep met peterselie.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: **
Snel / Slank
Bron: Ed's receptensite

Ingrediënten

2 dl bier, donker
10 g boter
1 bouillontablet, vlees-
2 sn brood, volkoren-
1 st foelie
- peper
2 el peterselie,
fijngeknipt
1 tl tijm
1 el tomatenpuree
1 ui
- zout

Bereiding.

Pel de ui.
Rasp de ui fijn.
Verhit de boter in een pan.
Fruit de ui even aan in de boter.
Roer de tomatenpuree door de ui.
Voeg 3 dl water, bouillontablet, bier, tijm en foelie toe aan de ui.
Laat de soep ± 5 min. zachtjes koken.
Snijd de korstjes van het brood.
Verkruimel de sneetjes brood.
Roer het broodkruim door de soep.
Verwarm de soep nog ± 3 min.
Roer op het laatste moment de peterselie door de soep.
Breng de soep op smaak met zout en peper.



Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Broodje pittige kip met chilimayonaise en La Trappe Blond.



Menugang: Brunch-
/lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Jumbo /

Ingrediënten

100 ml bier, La Trappe
Blond
1 tl chilipoeder
1 tl kerriepoeder
800 g kippenblokjes
3 tn knoflook, fijngehakt
1 st komkommer, in
schijfjes
8 el mayonaise
130 ml olie, olijf-
1 tl paprikapoeder
- peper, zwarte
4 pistoletjes, spelt-
1 tl sambal
90 ml saus, chili-, sweet
1 kkrp sla-, mini-,
Romaine, blaadjes
losgehaald
1 tl tabasco
2 tomaten, in schijfjes
½ ui, fijngesnipperd
½ ui, rode, in dunne ½
ringen

Bereiding.

Meng 75 ml La Trappe met het kerriepoeder, een ½ tl paprikapoeder, een ½ tl chilipoeder, ⅓ van de knoflook, de sambal, 50 ml chilisaus, 100 ml olie en de tabasco in een grote kom. Breng de biermarinade op smaak met versgemalen zwarte peper. Schep de kip door de marinade en laat ten minste 1 uur marineren. Verwarm de oven voor tot 220°C. Bak de pistolets in de voorverwarmde oven in 6-8 min. af. Roer intussen de mayonaise, ui en de resterende chilisaus, chilipoeder, paprikapoeder en knoflook door elkaar. Voeg 1-2 el La Trappe toe om de mayonaise te verdunnen en op smaak te brengen. Verhit in een koekenpan 2 el olie en bak de kip in 7 min. rondom goudgeel. Schenk er de marinade bij en bak nog 2 min. tot de kip gaar is. Snijd de broodjes open en beleg de onderste helften met de komkommer, tomaat, sla en rode ui. Schep er de kip op en een beetje van de chilimayonaise. Serveer met de rest van de chilimayonaise.

Bereidingstijd: 25 min.
Wachttijd: 60 min.
Oventijd: 6-8 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 900
Eiwit: 45 g
Groente: 134 g
Koolhydraten: 58 g
Suiker: 21 g
Natrium: - mg
Vet: 52 g
Verzadigd: 11 g
Onverzadigd: - g
Vezels: 10 g
Zout: 1,8 g

Cerisier.



Menugang: Drank
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: ***
~~Snel / Slank~~
Bron: Ruud's Kookboek

Ingrediënten

4 el likeur, cherry-
4 el Kirsch
7½ dl Kriekenbier (uit
de koelkast)

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verdeel de cherry likeur en de Kirsch over 4 champagneglazen.

Vul ze vervolgens tot aan de rand met het gekoelde bier, zodat zich een mooie schuimkraag vormt.

Tip:

Serveer deze cocktail met 'lange vingers' of boudoirkoekjes.



Fruitbeignets.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Snel / Slang
Bron: Sofie Dumont

Ingrediënten

- appels
- ananas
- banaan
140 g bloem
1 eidooier
4 eiwitten
- olie, frituur-, plant-
aardig
20 g olie, maïs-
20 g suiker
1 snf zout

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Zeef de bloem in een ruime kom en voeg er een snuifje zout aan toe.

Voeg er de eidooier, bier, en olie bij en roer tot een glad beslag zonder klonten.

Snijd intussen het fruit in stukken.

Klop net voor het bakken de eiwitten en suiker in pieken.

Spatel dit voorzichtig door het beslag.

Verwarm de frituurpan (met plantaardige olie) op 180°C.

Haal het fruit door het beslag en bak in 3 min. goudgeel.

Laat even uitlekken op keukenpapier, bestrooi met poedersuiker en serveer meteen.

Tip:

Het bier kan vervangen worden door 250 ml melk en 20 g gist. Met gist, bier of mineraalwater wordt het beslag luchtig. Met wijn worden de beignets knapperiger door het aanwezig zijn van wijnsteenzuur. Een beslag met bier is sneller klaar maar blijft na het bakken niet zo lang krokant. Een gistbeslag daarentegen blijft langer krokant maar moet van tevoren kunnen rijzen.

Voor de bananenbeignets, eerst de gesneden banaan(stukjes) marinieren in wat griessuiker, citroensap en rum (extra lekker).



Garnalensoep.



Menugang:
Hoofdgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slang
Bron: 1000
Bierrecepten

Ingrediënten

1 fl bier (Alexander Rodenbach)
50 g boter
1 l bouillon, kippen-
½ kg garnaalkoppen
200 g garnalen, gepelde
(garnering)
- laurier
- peper
- peper, cayenne-
80 ml room
- tijm
2 uien, fijngesneden
40 g wortel,
fijngesneden
- zout

Bereiding.

Bak de groenten in de helft van de boter (niet bruinen).
Voeg er de garnaalkoppen toe en laat 10 min. zachtjes koken.
Breng op smaak met peper, zout en cayennepeper.
Besprenkel met het bier.
Laat zachtjes inkoken.
Voeg de gevogeltebouillon toe en laat alles 10 min. koken.
Druk alles door een fijne zeef en breng aan de kook.
Werk de soep, voor het serveren, af met de rest van de boter en de room.
Versier de soep met de gepelde garnalen.



Bereidingstijd: - min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gebakken knolselderij met ham-mousse.



Menugang:
Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Stank
Bron: 1000
Bierrecepten

Ingrediënten

1 el bieslook,
fijngehakte
2 el boter, room-
1 dl Budels goudblond
(flesje van 33 cl) 150 g
ham, gekookte
150 g ham, licht
gerookte
1 knolselderij
4 el olie, zonnebloem-
- peper, versgemalen
½ dl room
1 ui
- zout, naar smaak

Bereiding.

Schil de knolselderij en snijd in plakken van 1 cm. dikte.
Breng water met een snuffje zout aan de kook.
Kook hierin de plakken knolselderij beetgaar en laat afkoelen.
Bak de plakken vervolgens om en om in een mengsel van 1 el boter en 3 el olie, tot beide kanten lichtbruin van kleur zijn.
Houd de plakken warm.
Schil de ui en snijd in blokjes.
Verhit 1 el boter en 1 el olie in een koekenpan.
Laat hierin de blokjes ui glazig worden.
Snijd de ham in stukjes en roer deze samen met het bier door de ui.
Verwarm het mengsel 10 min. goed.
Pureer het mengsel vervolgens met de staafmixer of in de blender.
En breng de mousse op smaak met peper en zout.
Roer tenslotte de room erdoor.
Laat de mousse op een koele plek of in de koelkast opstijven.
Besmeer vervolgens de gebakken plakken knolselderij hiermee.
Garneren de knolselderij met de fijngehakte bieslook.

Tip:

Serveer hierbij ciabattabrood of warme toast en drink er een goed gekoeld glas Budels Goudblond bij.



Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Gemberbier (Trinidad).



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Johan Drenth

Ingrediënten

- gember, verse, flink veel
1 tl gist, actieve
1 limoen of citroen, schil van
4 el limoen- of citroensap
250 g suiker
- water, kokend

Bereiding.

Schil en rasp de gember.
Doe gemberrasp, het citroensap, de citroenschil en de suiker in een grote pot en voeg kokend water toe tot de gember goed onder staat.
Doe de gist met een paar el handwarm water in een kommetje, laat dit een paar min. staan en los de gist dan volledig op.
Laat het 5 min. staan of tot het begint te bubbelen.
Voeg het dan bij het gembermengsel en roer het goed door.
Doe een deksel op de pot en laat het een week op een warme, tochtvrije plaats staan.
Roer om de andere dag even.
Zeef de drank na een week en doe hem in flessen.
Laat die nog 4-5 dagen staan en zet ze dan in de koelkast.
Serveer de drank koud, met of zonder rum.

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Gemberbiercocktail.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: AllerHande

Ingrediënten

250 ml bier
2 el gembersiroop
250 ml ginger ale
16 ijsblokjes
1 limoen
4 tk munt, verse

Bereidingstijd: 3 min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 75
Eiwit: - g
Koolhydraten: 13 g
Suiker: - g
Natrium: 5 mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Pers de limoen uit en pluk de blaadjes van de takjes munt.

Meng het limoensap met de gembersiroop.

Verdeel met de muntblaadjes en ijsblokjes over 4 glazen.

Verdeel de gingerale en het bier over de glazen.

Gestoofde kalfspoelet met bleekselderij, wortel en tijm.



Menugang:
Hoofdgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Carta - Anton

Ingrediënten

33 cl bier "De Zeezuiper"
- boter, room-
4 el crème fraîche
250 g bleekselderij
600 g kalfspoelet,
magere
2 tn knoflook
2 el olie, zonnebloem-
- peper
1 tl tijm, verse
1 ui
250 g wortelen
- zout

Bereiding.

Snijdt het magere kalfspoelet in blokjes.
Braad de poelet om en om aan in een mengsel van zonnebloemolie en roomboter, totdat ze goudbruin van kleur zijn.
Verlaag de hittebron en voeg de fijngesneden bleekselderij, wortelen, ui, (verse) tijm, 1 el fijngehakte bieslook, de fijngehakte knoflook en de helft van het bier aan het kalfspoelet toe. Doe er naar smaak peper uit de molen en zout bij.
Laat dit geheel gedurende 60-70 min. zacht stoven.
Doe 15 min. voor het einde van de stooftijd de rest van het bier erbij.
Laat het stooftocht zoveel mogelijk inkoken.
Roer de crème fraîche erdoorheen
Verdeel het vlees, de groenten en de saus over 4 voorverwarmde borden.
Garneer met fijngehakte bieslook.

Tip:

Serveren met aardappelpuree, in boter gestoofde sperzieboontjes of groene kool.



Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Groninger heet bier.



Menugang:
Drankgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Snel / Slank
Bron: Pascal Meijer

Ingrediënten

1 l bier, donker
1 dl brandewijn
1 st citroenschil
2 eieren (op kamertemperatuur)
3 kruidnagels
1 st pijpkaneeel
125 g suiker, basterd-, lichtbruin

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Laat het bier met de kaneel, kruidnagels en citroenschil 10 min. uiterst zachtjes trekken tot het goed heet is.

Het mag beslist niet koken!!!

Klop de eieren los en schuimig met suiker.

Giet het bier er goed kloppend en zeer geleidelijk door een zeef bij.

Zet het geheel op een zacht vuur en laat het al roerend goed heet worden en zeer licht binden.

Voeg de brandewijn toe aan het bier.

Serveer het bier in goed voorverwarmde mokken.

Guinness-rundvleespot.



Menugang:
Hoofdgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: ****
Snel-/Slaak
Bron: Carta - Mawi

Ingrediënten

3 aardappelen, flinke, geschild en in stukken
30 g bloem
2 sl boter of braadvet
2½ dl bouillon, runder-
2½ dl Guinness
2 tn knoflook, geperst
2 bl laurier
- peper, gemalen
- peterselie, fijngehakte (als garnering)
½ kp pruimen, gehalveerd
1 kg rundvlees
1 tk tijm
1 kbl tomatenpuree
2 uien, grote, gesnipperd
2 wortels, grote, in plakjes

Bereiding.

Verwijder eventuele vetranden van het vlees en snijd het in stukken.

Fruit de uien in 1 soeplepel boter/braadvet. Voeg de knoflook toe en bak gedurende 1 min. Haal alles uit de pan halen.

Verhit de resterende boter/braadvet in de pan, voeg het vlees toe en bak aan alle kanten bruin. Zet het vuur laag, voeg de bloem toe en roer tot al het vlees goed bedekt is met de bloem.

Roer de bouillon er door en roer goed tot er een dikke, gladde saus ontstaat.

Doe nu de Guinness er bij en roer tot het mengsel weer aan de kook komt.

Laat alles rustig sudderen tot het vlees beetbaar is.

Voeg nu de uien, de wortelen, de aardappelen, de pruimen, de kruiden, de tomatenpuree en de peper toe en breng weer aan de kook.

Laat dit sudderen tot de aardappelen gaar zijn. Breng op smaak met peper en zout.

Dien warm op en garneer met de fijngesnipperde peterselie.



Bereidingstijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

Suiker: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

Onverzadigd: - g

Vezels: - g

Zout: - g

Ham met knolselderijroomsaus.



Menugang:
Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slang
Bron: Carta.nl

Ingrediënten

4 el boter, room-
4 pl ham, gekookte,
magere (à 125 g)
1 el honing
2 tn knoflook
500 g knolselderij
4 el olie, zonnebloem-
- peper, versgemalen
1 dl room, slag-
1 1/2 dl Westmalle
Tripel
- zout, naar smaak

Bereiding.

Schil de knoflook.
Pers de knoflook uit in een kommetje.
Vermeng de knoflook met 2 el olie en honing.
Schil de knolselderij en snijd de knolselderij in kleine blokjes.
Smelt de boter in een pan en laat hierin de blokjes, met het deksel op de pan, 20 min. zacht stoven.
Pureer de blokjes vervolgens in een blender of met een staafmixer.
Doe de knolselderijpuree, samen met het bier terug in de pan.
Laat het geheel gedurende 15 min. stoven.
Roer tegen het einde van de stooftijd de slagroom erdoor.
Breng de saus op smaak met peper en zout en houdt de saus warm.
Verhit 2 el olie in een koekenpan en bak hierin de plakken ham om en om.
Haal ze uit de pan en bestrijk ze met het knoflookmengsel.
Verdeel de plakken ham en saus over voorverwarmde borden.

Tip:

Serveer hierbij aardappelkroketjes en in boter gestoofde snijbonen of sperzieboontjes.



Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Hamlapjes met Geuze en mosterd.



Menugang:
Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slang
Bron: Receptenboek.nl

Ingrediënten

2 el boter
1 dl Geuze (of een ander
smaakvol bier)
250 g hamlap
1 el mosterd
1/2 dl room
1 ui, gesnipperd
- zout

Bereiding.

Wrijf het vlees in met zout.
Bak de ui op een halfhoog vuur aan in de boter tot hij glazig is.
Schuif de uitjes aan de kant.
Bak de hamlap aan twee kanten tot de rauwe kleur verdwijnt.
Giet de Geuze in de pan.
Laat het vlees op een halfhoog vuur zonder deksel ca. 10 min. garen.
Schuif het vlees af en toe eens rond.
Draai het vlees af en toe eens om.
Voeg de room toe.
Laat de room wat indikken.
Haal het vlees uit de pan.
Snijd het vlees in dikke plakken.
Meng de mosterd door de saus.
Draai het vuur uit.
Leg het vlees terug in de saus en serveer.



Bereidingstijd: 30 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 1048
Energie kcal: 250
Eiwit: 10 g
Koolhydraten: 5 g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: 12 g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

In bier gestoofde konijnenbouten.



Menugang:
Hoofdgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: ***
Snel-/Stank
Bron: FoodieMagazine.nl

Ingrediënten

3 el bloem, gezeefd
50 g boter, room-
1 fl Brand Dubbelbock
½ citroen, schil van,
geraspt
2 tn knoflook, uitgeperst
½ knolselderij, geschild
en in blokjes
4 konijnenbouten, wilde
2 bl laurier
- peper
4 sjalotten, gepeld en
gehalveerd
70 g spekreepjes,
uitgebakken
1 el suiker
2 tk tijm
250 ml wildfond
2 wortels, winter-,
geschraapt en in plakjes
- zout

*Foto's: Willem van Santen
Foodstyling & receptuur:
Jacqueline Sluijter Styling:
Femke van Waveren*

Bereiding.

Bij deze gestoofde konijnenbouten past een Brand Dubbelbock perfect. Het beste resultaat krijg je wanneer je het vlees low&slow gaart. Wanneer je onder de 82 graden Celsius blijft, voorkom je dat er extra bitters ontstaan door het verhitten van de hop.

Bestrooi de konijnenbouten rondom met zout en peper en vervolgens met 1 el bloem. Verhit de boter in een braadpan en bak er de konijnenbouten in ca. 5 min. aan beide zijden goudbruin in.

Voeg de sjalotten, de knolselderij, de wortel, de spekreepjes, de knoflook, de laurierblaadjes en de tijm toe.

Bak ca. 5 min. op laag vuur.

Blus het geheel af met het bier en de wildfond en schraap goed met een houten lepel over de bodem van de pan om aangekoekte delen los te maken.

Breng het geheel langzaam aan de kook.

Voeg de citroenschilrasp, de suiker en de overige bloem toe en roer er goed doorheen.

Zet een deksel op de pan en laat het geheel ca. 1 uur stoven op laag vuur.

Tip:

Lekker met groenten, frietjes of pasta.



Bereidingstijd: 90 min.

Oventijd: - min.

Wachttijd: 60 min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 365

Eiwit: 17 g

Koolhydraten: 26 g

Suiker: - g

Natrium: - mg

Vet: 20 g

Verzadigd vet: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Jonge kalkoen in Geuze.



Menugang:
Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *****
Snel / Slank
Bron: Elisabeth Lange

Ingrediënten

1 el bloem
150 g boter
¾ l Geuze
1-2 kalkoenen, jonge
(1200 g)
2 laurierblaadjes
- peper
1 tk tijm
2 el tomatenpuree
- zout

Vorbereidingstijd: 20 min.
Bereidingstijd: 45-60 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snij de tomaten in blokjes.
Verwarm 1 el olie.
Fruit hierin de uien en de knoflook glazig.
Voeg de paprikablokjes toe.
Voeg de tomaten toe.
Breng op smaak met peper en zout.
Laat dit op een klein vuurtje met de deksel op de pan ca. 40 min. zacht worden.
Bestrooi de kalkoenfilet met peper en zout.
Bak het vlees in de margarine in ca. 15 min. gaar en bruin.
Pureer de groentemassa in de keukenmachine of met een staafmixer tot een gladde massa.
Serveer de saus bij de kalkoen.

Tip:

Lekker met groene kool en aardappelen.



Kersensorbet met Kriek Lambic.



Menugang: Na- /
tussengerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: -

Ingrediënten

280 g kersen (op sap)
3 el Kirsch
3 dl Kriek Lambic
2 el limoensap
1 el suiker

Bereidingstijd: - min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Kook de kersen met vocht 5 min. koken.
Giet de kersen af in de keukenmachine.
Pureer de kersen.
Verwarm de Kirsch.
Los hier de suiker in op.
Roer de limoensap erdoor.
Meng het Kirschmengsel door de kersenspuree.
Scheep het mengsel in een diepvriesdoos.
Zet de doos in de vriezer.
Roer het ijs na 1 uur met een vork ijs door.
Laat het ijs in totaal 3 uur in de vriezer.
Verdeel het ijs in bolletjes over 4 glazen.
Schenk hier de Kriek Lambic over.



Konijn in bier met uitjes.



Menugang:
Hoofdgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 6-8
Sterren: ***
Snel / Slang
Bron: Suhaal.nl

Ingrediënten

2 fl bokbier (bijv. Jopen
4-granen bokbier)
120 g boter
400 ml fond, konijnen-
(evt. kippen-/kalfsfond)
4 tn knoflook (ongepeld)
2 konijnen, wilde
½ el mosterd, Dyon
- peper
2 el peterselie, gehakte
1 tk salie
500 g uitjes, kleine,
witte
- zout

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Hak de konijnen in grove stukken en bestrooi ze met zout en peper.

Braad ze rondom goudgeel in de boter en leg ze in een ruime pan.

Giet het braadvet uit de pan, blus de braadpan met het bier en de fond en voeg de knoflook en de salie toe.

Giet dit over de konijnen.

Sluit de pan en laat ze op een laag vuur in 40-50 min. gaar sudderen (pas op: delen, zoals de rug, zullen eerder gaar zijn dan de bout, dus neem ze er ook eerder uit).

Schep , wanneer het vlees bijna gaar is, de knoflookteentjes en de salie uit de pan en voeg de kleine uitjes toe.

Laat de uitjes in de fond gaar worden.

Neem de stukken konijn en de uitjes, zodra ze gaar zijn, uit het fond.

Laat de fond verder inkoken, roer de mosterd er door en monteer de saus met 100 g boter.

Strooi de gehakte peterselie over het geheel.

Schik de stukken konijn op een voorverwarmde schaal en giet de saus er overheen.



Konijn met bier IV.



Menugang:
Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Lidl

Ingrediënten

1½ el bloem, gezeefd
125 g boter
2-2½ dl bouillon (van tablet)
1 fls Brands Up bier
1½ kg konijn, jong, in stukken
3 laurierblaadjes, kleine
- peper, versgemalen
1½ el suiker, basterd, witte
1 tk tijm, verse 1½ el tomatenpuree
- zout

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Dep de stukken konijn droog en wrijf ze in met zout en peper.

Laat de boter in een grote braadpan bruinen.

Bak de stukken konijn in 5-7 min. lichtbruin.

Voeg de bloem, de tomatenpuree en de suiker toe.

Schep alles goed om en voeg het bier toe.

Schep steeds om en laat het aan de kook komen.

Voeg de bouillon langzaam toe en laat het opnieuw aan de kook komen.

Voeg de laurier en de tijm toe en zet het vuur laag.

Laat het gerecht, onder af en toe omscheppen, met het deksel schuin op de pan ± 1 uur sudderen.

Roer er, als de saus te dun is, wat allesbinder door.

Verwijder de laurier en de tijm.

Tip:

Serveer het konijn met Italiaanse pasta en een komkommersalade.



Makreel van den Duvel.



Menugang: -
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slang
Bron: Objectief.be

Ingrediënten

1 fl Duvel
- gember, verse
2-3 tn knoflook, grote
1 bs koriander, verse
4 makrelen
- peper, zwarte
1-2 pepers, chili-
- zout, naar smaak

Voorbereiding.

Maak de knoflook schoon.
Schil de gember.
Ontpit de rode pepers.
Maak alles fijn met een mes of blender.
Maak de koriander schoon en hak ze grof.

Bereiding.

Snijd de schoongemaakte en binnen en buiten gedroogde vissen schuin in met een mes tot een diepte van ongeveer 1 cm.
Maak een inkeping of vijf.
Bestrooi ze ruim met peper en zout.
Leg de vissen elk op een vel aluminiumfolie, groot genoeg om ze in te wikkelen.
Doe in elke snee een beetje van het gehakte kruidenmengsel en druk even aan.
Doe hetzelfde met de andere kant.
Druppel dan een beetje Duvel over de vissen (met een flesje van 25 cl hoor je vier vissen te kunnen doen en dan hou je nog een slok over voor de kok.
Strooi er een flinke hoeveelheid verse koriander over.
Wikkel de vissen strak in aluminiumfolie en zet minstens 1 uur in de koelkast (beter nog is ze de avond tevoren te bereiden).
Bak ze op de bbq, grill, in de pan of in een hete oven (200C).
Op de bbq/grill is een makreel na zo'n 10 min. per kant klaar.
In de oven 20-25 min.

Tips:

Serveer direkt met stokbrood en aardappelsalade (hier past natuurlijk een frisse Duvel bij!).



Bereidingstijd: - min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Groente: -g
Zout: - g

Michelada – biercocktail met tomatensap.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Jumbo

Ingrediënten

2 fl Dors Cerveza
1 limoen
200 ml sap, tomaten-
2 tl tabasco

Vorbereidingstijd: -
min.
Bereidingstijd: 5 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 91
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 7 g
Suiker: 2 g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
Onverzadigd: - g
Verzadigd: 0 g
Vezels: 1 g
Zout: 0,3 g

Bereiding.

Meng in een maatbeker het bier, het tomatensap en de tabasco.

Boen de limoen schoon.

Halveer de limoen en pers 1 helft uit boven de biercocktail in de maatbeker.

Roer goed door elkaar.

Snijd de andere limoenhelft in schijfjes.

Schenk de biercocktail in 4 hoge glazen en zet op de rand van elk glas een limoenschijfje.



Mosselen gestoofd in Steenbrugge Tripel.



Menugang:
Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slang
Bron: ALDI.nl

Ingrediënten

2 klt boter, room-,
grote
1 bld laurier
1 kg mosselen
- peper
4 stgl selderij
75 cl Steenbrugge Tripel
3 tk tijm
1 ui, grote
2 wortels
- zout

Vorbereidingstijd: 10
min.
Bereidingstijd: 10 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Was de wortels en selderij en snijd ze in stukken van ongeveer 1,5 cm.

Snijd de ui in ringen.

Smelt de helft van de boter in een (mossel)pan en stook de wortel, selderij en ui.

Voeg het Steenbrugge bier toe en kruid het geheel met peper, zout, laurier en tijm.

Voeg de mosselen met het mosselvocht toe.

Plaats de deksel op de pan en laat het geheel stoven tot de mosselen opengaan.

Tip:

Voeg ook eens kleine blokjes aardappelen toe.



Paling in bier.



Menugang:
Hoofdgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Kookjuffertje

Ingrediënten

1 el bloem
2 eierdooiers
2 tn knoflook
4 el olie, olijf-
700 g paling
- peper
3 el peterselie, verse,
gehakte
½ l pilsbier (bv. Primus)
4 sjalotten
- zout

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie Kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Maak de paling schoon, ontvel hem en snijd hem in stukken.
Spoel de paling en dep droog.
Pel de knoflook en de sjalotten en hak ze fijn.
Verhit de olijfolie in een ruime pan en bak er de paling in tot ze aan beide kanten goudbruin gekleurd zijn.
Strooi de bloem, peper en zout, de fijngesnipperde sjalotten en de knoflook erover heen.
Giet er tenslotte de pils bij.
Laat alles onder regelmatig roeren gedurende 10 min. stoven.
Haal de pan van het vuur en laat 3 min. afkoelen.
Meng er de eidooiers en de peterselie door en verdeel alles over verwarmde borden.

Tip:

Serveren het gerecht met frietjes of stokbrood.



Palingsoep.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slang
Bron: Ruud's Kookboek

Ingrediënten

½ l bier, blond
100 g boter
2 sn brood (zonder korst)
3 eidooiers
4-5 palingen, kleine
- peper
2 preien
1 dl room
1 krp sla
- zout
50 g zuring (hoort er ècht bij)

Bereidingstijd: 20 min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijdt het hart uit de sla.
Stroop het vel van de palingen.
Snijdt de palingen in stukken van 4 cm.
Reinig de prei.
Snijdt de witte stukken van de prei klein.
Smelt 50 g boter in een kookpan.
Laat de stukken prei stoven in de boter zonder dat ze kleuren.
Voeg er na enkele min. het bier, 1 l water en de paling toe aan de prei.
Kruid de paling met peper en zout.
Stoof de paling 20 min. op een matig vuur met deksel.
Haal de paling uit de pan.
Verwijder de graten uit de paling.
Houd de vis in een pot warm.
Giet het kookvocht door een heel fijne zeef.
Houd het kookvocht warm.
Reinig de blaadjes zuring.
Snijdt de blaadjes zuring fijn.
Was het hart uit de sla.
Snijdt het hart uit de sla fijn.
Smelt de rest van de boter.
Voeg de zuring, sla en de verkruimelde sneetjes brood toe aan de boter.
Kruid het zuringmengsel met peper.
Roer het zuringmengsel goed met een houten lepel.
Roer beetje bij beetje het kookvocht door het zuringmengsel op een heel zacht vuur.
Klop de eidooiers los.
Voeg al roerend een klein beetje kookvocht toe.
Voeg de eidooiers, room en de paling toe goed roerend aan het zuringmengsel.
Controleer of de soep genoeg is gekruid.
Dien de soep zeer warm op.

Parelhoen à la waterzooi.



Menugang:
Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel/Slank
Bron: Lidl

Ingrediënten

100 g boter
4 parelhoenfilets
2 pensen, witte, met vijgen
- peper
- peterselie
400 g tagliatelle
- zout

Voor de waterzooi:

1 dl bier, Kwaremont
200 g champignons, witte
1 courgette
6 dl fond, gevogelte-
1 dl room
4 wortelen

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 170°C.
Breng een pot gezouten water aan de kook.
Kook de tagliatelle 'al dente' volgens de instructies op de verpakking.
Snij de filets van de parelhoen.
Verhit de helft van de boter in een pan en bak er de filets en de witte pensen in aan.
Haal uit de pan en gaar 10 min. verder in de voorverwarmde oven.
Laat dan even rusten onder aluminiumfolie.
Snij de courgette in fijne reepjes en de champignons in kwartjes.
Schil de wortelen en snijd ook in fijne reepjes.
Kook de wortelen beetgaar in de fond met het bier.
Bak in de pan van het vlees de courgette en de champignons in de overige boter.
Voeg alle groenten samen, overgiet met de room en laat even doorkoken.
Breng op smaak met peper en zout en gehakte peterselie.
Serveer de waterzooi in diepe borden.
Werk af met een beetje tagliatelle, de versneden parelhoen en stukjes witte pens.

Tip:

De poten van de parelhoen kan je invriezen voor later.
Het karkas kan je gebruiken om een lekkere gevogeltebouillon mee te maken.



Bereidingstijd: 40 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Poulet à la bière – kip met bier.



Menugang:
Hoofdgerecht
Keuken: Franse/Elzasser
Personen: 4
Sterren: **
Snel / Slank
Bron: -

Ingrediënten

33 cl bier
30 g bloem
125 cl crème fraîche
25 g boter
30 g boter
1 kip, in stukken
- peper
3 sjalotjes, in dunne plakjes
- zout

Bereiding.

Met gewoon pils is dit Elzasser gerecht al lekker, maar met een steviger bier (Trappist of Duvel) krijgt het nog iets extra's.

Meng 30 g boter en 30 g bloem goed door elkaar tot een *beurre manié*.

Bestrooi de stukken kip met peper en zout. Braad ze in de boter aan samen met de plakjes sjalot.

Giet het bier er bij.

Laat 30 min. stoven met de deksel op de pan.

Voeg de room toe.

Laat zonder deksel nog 15 min. sudderen tot de saus wat ingedikt is.

Haal de kip uit de pan en houd deze warm onder aluminiumfolie.

Doe de *beurre manié* bij de saus.

Laat al roerend binden en nog 2 min. zachtjes doorkoken.

Voeg nog een paar druppels bier toe en serveer.

Bereidingstijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

Suiker: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

Onverzadigd: - g

Vezels: - g

Zout: - g

Rundvlees in donker bier (slowcooker).



Menugang:
Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Smulweb.nl

Ingrediënten

1 el bloem
250 ml bouillon, runder-,
van een blokje
1 fl Guinness (of ander
donker bier)
1 bs kruiden, verse
groene (rozemarijn,
tijm, salie)
2 laurierblaadjes
2-3 el olie
- peper
1 kg rundstoofvlees, in
grove stukken (bv.
ribblappen)
2 el suiker, basterd-,
bruine
1 el tomatenpuree
1 ui, grote, in dunne
ringen
- zout

Vorbereiding:

Snijdt alles in stukken en ringen.
Was de kruiden.

Bereiding:

Bestrooi het vlees met peper en zout.
Verhit de olie.
Smoor vlees rondom een beetje.
Doe de ui, groene kruiden, laurierblaadjes en
basterdsuiker in de slowcooker.
Bestrooi het vlees met de bloem.
Leg het vlees op de ui in de slowcooker.
Doe het bier en de bouillon in de hete pan.
Meng de tomatenpuree door het biermengsel.
Laat het biermengsel even heet worden.
Voeg de saus toe aan het vlees in de
slowcooker.
Het geheel moet ongeveer voor $\frac{3}{4}$ onder het
vocht staan.
Laat het geheel in de laagste stand 8-10 uur
stoven voor een boterzacht resultaat.
Verwijder de takjes van de groene kruiden en
de laurierblaadjes voor het opdienen.

Tip:

Heerlijk met gekookte aardappelen of bruin
brood en rauwkostsalade.



Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Schuimbiersoep.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel-/Stank
Bron: Ruud's Kookboek

Ingrediënten

½ l Alfa Dortmund
2 el bloem
- citroenschil
5 eieren
- kaneel
- suiker
½ l water

Bereiding.

Meng het bier met het water.
Voeg de bloem en de eieren toe.
Klop dit mengsel goed onder elkaar.
Verwarm het in een pan met dikke bodem op een niet te hoog vuur.
Blijf de soep voortdurend kloppen.
Breng haar al kloppend aan de kook.
Haal de soep dan van het vuur en breng haar op smaak met suiker, citroenschil en kaneel.
Serveer de soep gloeiend heet.

Tip:

Serveer er bros gebakken beschuit bij.



Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Stoofpot van wild zwijn en bier.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slang
Bron: Foodiesmagazine.nl

Ingrediënten

1 fl bier, abdij- (bijv. Westmalle)
2 el bloem
2 el boter
1 bouillonblokje, groente-
1 el jeneverbessen
2 tn knoflook
3 kruidnagels
3 laurierblaadjes
1 el olie
- peper
500 g poulet, wildzwijn- (poelier)
100 g spekblokjes
3 tk tijm
2 uien
1 wortel
- zout

Bereiding.

Meng de poulet met de bloem en bestrooi die met zout en peper.
Verhit de olie en boter in een braadpan en bak er het vlees (eventueel portie-gewijs) rondom goudbruin in.
Schil de wortel en snijd hem in stukken.
Pel de uien en snijd ze in ringen.
Pel en snipper de knoflook.
Neem het vlees uit de pan en bak de wortel, de ui, de knoflook en de spekblokjes ca. 5 min. in het bakvet.
Voeg de laurierblaadjes, de kruidnagels, de jeneverbessen en de tijm toe en bak ca. 1 min. mee.
Doe het vlees weer in de pan en giet het bier erbij. Voeg het bouillonblokje toe en vul eventueel aan met water tot het vlees net onder staat.
Dek de pan af met een deksel en stoof het vlees in ca. 2 uur en 30 min. op laag vuur gaar.

Tip:

Lekker met zelfgemaakte frieten.

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Stoofvlees met Abdijbock.



Menugang:
Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Aldi

Ingrediënten

1 klnt boter, grote
250 ml bouillon, runder-
1 sn brood, dikke, met
mosterd
500 g hachéevlees, in
stukjes
½ tn knoflook,
fijngesneden
- peper
2 sjalotten, in vieren
gesneden
170 ml Steenbrugge
Abdijbock
1 el suiker, riet-
2 tk tijm
- zout

Bereiding.

Verhit een grote pan met een dikke bodem en smelt de helft van de boter.

Bak het hachéevlees aan in de boter.

Kruid het vlees met peper en zout en houd het even apart.

Smelt de andere helft van de boter in de pan en bak de sjalotten en knoflook glazig.

Blus het met het Abdijbockbier en voeg het vlees weer toe.

Voeg de runderbouillon, de tijm, rietsuiker, peper en zout toe.

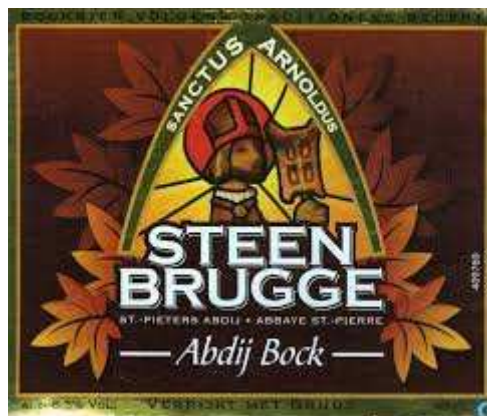
Leg boven op het vlees de boterham met mosterd.

Laat gedurende 1½ uur pruttelen op matig vuur.

Tip:

Heerlijk met wat aardappelschijfjes. En voeg er wat groente naar keuze aan toe.

Vervang het hachéevlees eens door runderrib-
lappen of sukadelappen.



Vorbereidingstijd: - 15 min.

Bereidingstijd: 1 uur 30 min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

Suiker: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

Onverzadigd: - g

Vezels: - g

Zout: - g

Stoofvlees met bier.



Menugang:
Hoofdgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slang
Bron: Ad Janssen

Ingrediënten

2 fl bier, donker
75 g boter
1 tn knoflook
3 kruidnagels
2 laurierbladen
4 el olie
- peper
2 tk rozemarijn
1½ kg sukadelappen
1 ui, grote
1 wortel, winter
- zout

Bereiding.

Koken met bier is in België de normaalste zaak van de wereld.

En bij zo'n gerechtje drinken ze dan hetzelfde bier waar mee gekookt is; heerlijk!

Er zijn trouwens heel wat biersoorten waar we mee kunnen koken.

Ik vind een beetje zoetig bier bij stoofvlees altijd erg lekker.

Maar als u het iets fris wilt houden, kunt u ook prima witbier gebruiken.

Snijd het vlees in gelijke stukken (laat vooral het vet zitten!).

Bestrooi het vlees normaal met peper en zout. Pluk de blaadjes van de rozemarijn.

Snijd de blaadjes in fijne stukjes.

Voeg de rozemarijn bij het vlees.

Zet een flinke stoofpan met de olie op matig tot laag vuur.

Doe de ui, wortel, knoflook, laurierbladen en kruidnagels in de stoofpan.

Laat het mengsel ca. 10 min. rustig fruiten.

Maak ondertussen de boter flink heet en bruin in een koekenpan.

Bak het vlees in twee keer 4 min. aan.

Laat het vlees dan nog 6 min. doorbakken op matig vuur.

Giet de hele inhoud van de koekenpan in de stoofpan.

Maak het aanbaksel in de koekenpan los met een kopje warm water.

Giet het aanbaksel bij het vlees samen met het donker bier.

Vul de pan met water tot het vlees net onder staat.

Gaar het vlees (met deksel op de pan) op een matig vuur in ca. 2 uur.

Serveer het stoofvlees op een warme schaal.

Vorbereidingstijd: - min.

Bereidingstijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

Suiker: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

Onverzadigd: - g

Vezels: - g

Zout: - g

Trappistensaus.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Carta.nl

Ingrediënten

1 fl bier, Trappisten-
- boter, bak-
200 ml jus, vlees-
1 laurierblaadje
1 limoen
2 tk rozemarijn
100 g spekreepjes
2 el suiker, basterd
1 ui

Bereiding.

Pel en snipper de ui.
Bak het spek en de ui in de koekenpan en laat het uitlekken op een zeef.
Karamelliseer de suiker.
Blus af met limoensap en bier.
Laat zachtjes koken.
Voeg de vleesjus en laurier toe en laat de saus doorkoken.
Snijd de rozemarijn fijn en voeg toe aan de saus.
Voeg als laatste de ui en spek toe en laat nog even koken.



Bereidingstijd: 30 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Uien gestoofd in La Trappe Dubbel.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Jumbo

Ingrediënten

30 g boter, room-
50 ml La Trappe Dubbel
2 bld laurier
20 g suiker
5 tk tijm, blaadjes gerist
1 kg uien, in dunne
halve ringen

Bereidingstijd: 70 min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 170
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 22 g
Suiker: 18 g
Natrium: - mg
Vet: 6 g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: 4 g
Vezels: 6 g
Groente: 250 g
Zout: 0 g

Bereiding.

Smelt in een ruime braadpan de boter en bak de uien op middelhoog vuur al omscheppend in 25 min. goudgeel.

Voeg de tijm, laurier en suiker toe.

Giet er de La Trappe Dubbel bij en breng tegen de kook.

Zet het vuur laag en laat de uien 35 min. sudderen of tot het vocht is verdampt en de uien een compoteachtige substantie hebben. Schep regelmatig om.

Verwijder de laurier voor het serveren.

Tip:

Serveer de gestoofde uien bij rood vlees of op een burger.



Uiensoep met Trappistenbier.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: 4-6
Sterren: **
Snel / Slank
Bron: KijkLochem.nl

Ingrediënten

50 g bloem
100 g boter
9 dl bouillon, runder-
100 g kaas, oude,
geraspte
- peper, versgemalen
2 dl trappistenbier
dubbel (Westmalle
dubbel)
4-6 sn stokbrood
600 g uien
- zout

Bereiding.

Pel de uien.
Snij de uien in niet te dikke ringen.
Verhit de boter in een soeppan.
Bak hierin de uien op een laag vuur in 25-30
min. zachtjes goudgeel (schep de uien af en toe
om).
Roer vervolgens de bloem door de uien.
Schep het mengsel ca. 1 min. goed om.
Voeg al roerend de bouillon toe.
Breng de soep aan de kook.
Laat de soep 10 min. zachtjes koken (roer af en
toe).
Giet 10 min. voor het einde van de kooktijd het
bier door de soep.
Breng de soep op smaak met peper en zout.

Verwarm de grill op hoogste stand.
Vul 4-6 vuurvaste kommen met de soep.
Leg hierop een stukje stokbrood royaal
bestrooid met geraspte kaas.
Zet de kommen onder de grill tot de kaas
gesmolten is.

Tip:

Lekker met stokbrood en kruidenboter.

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Vlaamse mosselen in bier.



Menugang:
Hoofdgerecht
Keuken:
Belgische/Vlaamse
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Carin Leenders-de Vries

Ingrediënten

1 fl Hertog Jan bier
1 tn knoflook
2-3 kg mosselen
2 el olie, zonnebloem-
- peper, versgemalen
½ bs peterselie, platte
2 uien, rode
2 wortels

Bereidingstijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Was en controleer de mosselen volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verwijder eventueel de openstaande en beschadigde mosselen. Doe de mosselen in een grote pan. Snijd de schoongemaakte uien in halve ringen. Snijd de schoongemaakte wortels in blokjes. Snijd het teentje knoflook in dunne plakjes. Hak de peterselie fijn. Schep de peterselie door de mosselen. Verwarm de olie. Fruit de ui samen met de wortel en de knoflook in de warme olie. Schep de groenten bij de mosselen. Schenk het bier over de mosselen. Voeg versgemalen peper toe aan de mosselen. Hussel de mosselen één keer om. Zet de pan met de deksel erop op een hoog vuur. Stoom de mosselen in ongeveer 8 min. gaar.

De mosselen zijn gaar als ze allemaal open zijn.

Als je de mosselen wilt garen op de barbecue, leg dan de mosselen in een braadslee en zet ze op de barbecue. Schenk het bier erover heen. Rooster de mosselen tot ze opengaan. Gooi eventueel ongeopende mosselen weg.



Warm bier van juffrouw Saar (1861).



Menugang: -
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: JeannetteKoockt.nl

Ingrediënten

2 fl bier, donker (bv. Leffe, Kasteelbier of Affligem)
1 sch brandewijn (of wodka)
2 eieren
1 tl kaneel
1 snf nootmuskaat
1 dl room
100 g suiker, bruine

Bereidingstijd: - min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm het bier met de suiker (niet laten koken).
Klop de room met de eieren goed door elkaar.
Haal het bier van het vuur, zodra het heet is.
Voeg de kaneel, nootmuskaat en brandewijn (of wodka) eraan toe.
Schenk het hete bier in glazen.
Laat op ieder glas bier met een lepel het room-eiermengsel glijden.

Bron:
O.a. W. Lintsen (red.), Geschiedenis van de techniek in Nederland. De wording van een moderne samenleving 1800-1890, www.dbnl.nl.

(Wild)pâté met pruimencompote en Bockbier.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: 1000 Bierrecepten

Ingrediënten

1 tl aardappelmeel
2 dl appelsap
33 cl bier, Bock-
1 kaneelstokje
1/4 tl pimentpoeder
250 g pruimen
1 tl suiker, gelei-
50 g veldsla, fijne
4 plk wildpâté

Bereiding.

Breng het bier met het appelsap, het kaneelstokje en het pimentpoeder aan de kook. Laat het op een laag vuur minstens een half uur trekken.

Zeef het mengsel boven een andere pan.

Zet het terug op het vuur en roer de geleisuiker erdoor.

Roer het aardappelmeel met 1 el water tot een glad papje en voeg dit al roerend aan de gelei toe.

Was de pruimen, haal de pitten eruit, snijd ze in vieren, leg ze in de gelei en laat die afkoelen.

Verdeel de sla over 4 borden, leg de pâté erop, schep er een beetje compote over en geef de rest er apart bij.

Tip:

Lekker met een glas Bockbier.



Bereidingstijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

Suiker: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

Onverzadigd vet: - g

Verzadigd vet: - g

Vezels: - g

Zout: - g



<https://ruudskookboek.jouwweb.nl>

Ik steun



**Clini
Clowns**

u ook???