

**KOKEN
MET
BIER**

Inhoudstafel

Informatie over het koken met bier.....	15
1. Bier is heerlijk, maar te veel bier is nooit goed.....	15
2. Koken met witbier	15
3. Koken met fruitbieren	16
4. Koken met donkere Abdijbieren.....	17
5. Koken met blonde Abdijbieren.....	17
6. Koken met Abdijbieren: tripel.....	18
7. Koken met geuze.....	19
8. Koken met amber(kleurige) bieren.....	20
9. Koken met bockbier	21
10. Koken met Trappistenbieren	21
a. Trappist Dubbel	22
b. Trappist Tripel.....	22
c. Koken met Orval	23
11. Koken met speciaalbieren, met een vrij hoog alcoholpercentage	23
a. Edelbier	23
b. Gerstewijn (barley wine)	24
c. Massieve ale.....	24
12. Koken met pils.....	24
Bierlijst	25
De Recepten: Kleine gerechten	29
---- Bockbier : Paté met pruimencompote	30
---- Pils : Bierbrood.....	30
---- Tripel : Kaas-Lunchhapje.....	30
Antoon : Gebakken knolselderij met hammousse.....	30
Brand Urtyp Pils : Brand UP-omelet	30
De Koninck : Antwerpse Bierpaté.....	30
De Koninck : Hamlapjes in De Koninck.....	31
De Koninck : Kippenlevermousse.....	31
De Koninck : Pasteitje gevuld met ei, doperwten en Gandaham	31
Duvel : Champignons in Duvel.....	31
Grimbergen Dubbel : Gekookte eieren met sjalotjes en spekjes.....	31
Grimbergen Dubbel : Tortilla's met rundergehakt	31
Grolsch Bockbier : Kaasboterhammen	32
Grolsch Wintervorst : Champignons Wintervorst.....	32
Gulpener Gladiator : Tosti met rozijnen	32
Hertog Jan Dubbel : Biertoast pikant met Gorgonzola.....	32
Hertog Jan Dubbel : Kasteelpâté	32
Hertog Jan Grand Prestige : Kaasplakken Grand-Prestige.....	32
Hertog Jan Tripel : Omelet.....	33
Hougaardse DAS : Kippenlevertjes met chorizo en rode paprika	33
La Trappe Dubbel : Bleekselderij met ham en Koningshoeven Bierkaas uit de oven.....	33
La Trappe Quadrupel : Gehaktbrood met chorizo	33
La Trappe Quadrupel : Pruimen gevuld met champignons en mager gerookt spek.....	33
Rodenbach : Bertennestjes	33
Rodenbach : Broodje	34
Rodenbach : Crème	34
Rodenbach : Escalopetoastjes	34
St. Christoffel Blond : Rolletjes van ijsbergsla met gerookte poonfilet	34
Us Heit Dubbel Tarwe : Tortillawraps met mager pekelvlees en roomkaas	34
Westmalle Trappist Dubbel : Eieren met mager gerookt spek in vuurvaste schaaltes	34
Westmalle Trappist Dubbel : Paddestoelen	35

Westmalle Trappist Dubbel : Paté	35
De Recepten: Soep	37
---- Bockbier : Kaassoep met kruidencroûtons.....	38
---- Bockbier : Uiensoep 1.....	38
---- Bockbier : Uiensoep 2.....	38
---- Bockbier : Uiensoep 3.....	38
---- Bockbier : Vissoep.....	38
---- Donker Bier - Spinaziesoep.....	38
---- Donker bier : Zoete Deense Biersoep.....	39
---- Geuze : Pompoensoep.....	39
Oud Bruin : Uienbiersoep.....	39
---- Pils : Kaassoep.....	39
---- Pils : Westfaalse Biersoep.....	39
---- Roggebier : Biersoep.....	39
---- Witbier : Mosselsoep	40
---- Witbier : Mosterdsoep.....	40
Alexander Rodenbach : Garnalensoep	40
Alfa Lentebock : Bouillon met spekpannekoekjes	40
Amstel Bockbier : Mosselsoep	40
Antoon : Courgettesoep met gerookte kipfilet	40
Antoon : Spinazie- en kikkererwtensoen	41
Barbär : Barbärs soepje	41
Bavaria : Biersoep met mosselen.....	41
Brand Imperator : Provençaalse soep met ganzelever	41
Brigand : Wortel- en selderijsoep met beenham	41
Chimay Tripel : Gevogelteroomsoep met champignons.....	41
Dentergemse : Witbier-witvissoep.....	42
Dobbel Palm : Linzensoep met bacon.....	42
Duvel : Duvelse soep met krab	42
Duvel : Duvelse Tomatensoep	42
Grimbergen Blond : Kippensoep met reepjes omelet en kaas	42
Grimbergen Blond : Maissoep met krab	42
Grimbergen Blond : Witlofsoep met beenham	43
Gulpener Bockbier : Soep met banaan en tomaat.....	43
Gulpener Korenwolf : Mosselsoep onder een dakje	43
Helles Hefeweizenbier : Aspergesoep.....	43
Hertog Jan Meibock : Groentensoen.....	43
Hertog Jan Grand Prestige : Mosselsoep Grand Prestige	43
Hoegaarden : Witbier-mosselsoep	44
Hougaardse DAS : Knolselderijsoep met krab	44
Karmeliet Tripel : Prei-mosterd soep.....	44
Karmeliet Tripel : Selderij- en pompoensoep met gerookte ham	44
La Chouffe Donker : Vlaamse Biersoep	44
La Chouffe Blond : Vlaamse Roomsoep	44
La Trappe Blond : Doperwtensoen met gerookte paling	45
Leffe Blond : Champignon- preisoen	45
Leffe Dubbel : Uiensoep gegratineerd met Gruyère kaas	45
Malheur : Bruine Bonensoep	45
Pelgrim Mayflower Tripel : Broccoliroomsoep met Ganda ham.....	45
Poperings Hommelbier : Poperingse soep	45
Rodenbach : Biersoep Roularius.....	46
Rodenbach : Biersoep van de "Roerstok"	46
Rodenbach : Garnaalsoep.....	46
Rodenbach : Hartige uiensoep	46
Us Heit Buorren : Prei- mosterdsoep met magere ham	46

Us Heit Dubbel Tarwe : Bietensoep met knoflookcroutons	46
Westmalle Trappist Tripel : Mosselsoep	47
Westmalle Trappist Tripel : Venkelroomsoep met saffraan en rivierkreeftenstaartjes	47
Zeezuiper : Maïs-broccolisoepp	47
De Recepten: Varia.....	49
---- Bockbier : Herfstsalade met bockbierdressing	50
---- Bockbier : Pateitje met paddestoelragoût	50
---- Donker Bier : Bierfondue	50
---- Oud bruin bier : Belgische rode kool met rozijnen	50
---- Oud Bruin Bier : Witlof in bruinbier.....	50
---- Pils : Biersaus voor de barbeque	50
---- Pils : Pittige kaasfondue	51
---- Pils : Reuze Pastei met champignonragoût.....	51
Alexander Rodenbach : Wijngaardslakken met kerrie	51
Alfa Lentebock : Aardappel-uienschotel	51
Amstel Bockbier : Aspergerolletjes	51
Gekruide courgette in batavier-beslag	51
Belle Vue Geuze : Hamrolletjes met champignons en roomkaas	52
Brand Pils: Asperges gefrituurd	52
Chimay Oude : Gepocheerde eieren met Trappist.....	52
Grimbergen Blond : Gegratineerde knolraapjes met beenham	52
Grimbergen Tripel : Wortelpuree met spekjes en room	52
Grolsch Bockbier : Asperges	52
Hertog Jan Janneke : Slakkenbeignets met uiensaus.....	53
Hertog Jan Primator : Spaghetti-Primator	53
Hertog Jan Winterbier : Aardappelschotel met winterbier	53
Hoegaarden : Mosselsalade met witbier.....	53
Kylian : Fritto Misto.....	53
La Trappe Blond : Witlof, appel en gerookte ham.....	53
La Trappe Quadrupel : Compote van rode uien en rozijnen	54
Lefe Blond : Aardappel- en preitaart.....	54
Lindeboom Bockbier : Prei-quiche van Bockbier	54
Moreeke : Risotto met doperwten en pompoen	54
Mort Subite Geuze : Salade met gerookte ham, Emmentaler en een dressing.....	54
Orval : Champignonragout.....	54
Orval : Wijngaardslakken.....	55
Passendale : Broccoli- aardappelschotel met beenham en kaas	55
Pelgrim Lammetjesbier : Asperge-broccoli met spekjes en kaassaus.....	55
Rodenbach : Wijngaardslakken met kerrie	55
Rodenbach Grand Cru : Sint-Hubertussaus.....	55
Speciale Palm : Aardappelpuree met beenham, bladspinazie en ei	55
Taboe : Compôte van dadels, vijgen, rozijnen en abrikozen	56
Westmalle Trappist Dubbel : Wijngaardslakken uit de oven.....	56
Westmalle Trappist Dubbel : Flensjestaart met champignons	56
De Recepten: Vleesgerechten.....	57
---- Abdijbier : Stoofvlees met Abdijbier	58
---- Amberbier : Lamsbout met rozemarijn	58
---- Amberbier : Vlaamse Biefstuk.....	58
---- Bockbier : Kalfsniertjes in Bockbier	58
---- Bockbier : Lamshaasjes met honing-bockbiersaus.....	58
---- Bockbier : Lamsbout in bockbiermarinade	58
---- Bockbier : Spaanse rundvleesschotel	59
---- Bockbier : Stoofpot met rundvlees en Bockbier	59
---- Donker Bier : Haaskarbonades met biersaus.....	59

---- Donker Bier : Vlaams Biervlees	59
---- Geuze : Blinde vinken in geuzesaus.....	59
---- Pils : Duitse Stoofschotel	59
---- Pils : Gehaktballen met bier	60
---- Pils : Lamslapjes met appeltjes.....	60
---- Pils : Paprika's gevuld met lamsgehakt.....	60
---- Pils : Risotto met salami en olijven.....	60
---- Pils : Rundvlees in biermarinade	60
---- Pils : Rundvleesstoofschotel met courgettes en perzik	60
---- Pils : Zweeds Zeemansvlees	61
---- Trapistenbier : Vlaamsche gehaktballetjes	61
Amstel Bockbier : Kalfsribstuk met uiencompôte.....	61
Antoon : Gemarineerde varkenshaasjes.....	61
Antoon : Gerookte filet d'Anvers met yoghurt dressing en "Antoon"	61
Arabier : Winterse Arabier-stoofpot	61
Augustijn : Ossehaas met bier en spek	62
Barbär Winterbock : Gegratineerde kalfsragout.....	62
Belle Vue Kriek Lambic : Hamlappen in Kriek-Lambic.....	62
Boon Kriekenbier : Lamsvlees met Brabantse groenten en kriekenbier	62
Brand Sylvester : Kalfsstoofpot met tutti-frutti	62
Brand Sylvester : Limburgse Kalfsmedaillons	62
Budels Bockbier : Hachée met Bockbier	63
Cantillon Geuze : Varkensrollade	63
Chimay Blauw : Rundersukadelapjes met pruimen	63
Chimay Blauw : Vlaamse stoofkarbonaden in Chimay	63
Chimay : Witlof op de wijze van Chimay	63
Chimay Rood : Gehaktballen	63
Chimay Rood : Niertjes met Rode Chimay.....	64
Christoffel Robertus : Lamskoteletjes met bladspinazie	64
Corsendonk Agnus : Lamsrollade.....	64
Corsendonck Pater : Gemarineerd rundvlees	64
De Koninck : Antwerpse Varkensribben	64
De Koninck : Gemarineerde Speenvarkenkoteletjes.....	64
De Koninck : Gemarineerde varkensribbetjes met aardappelen op z'n Vlaams.....	65
De Koninck : Kalfsfilet gevuld met ham en prei.....	65
De Koninck : Konincksgebraad	65
De Koninck : Varkensgebraad in de Koninck	65
De Koninck : Vlaamsche Runderpot.....	65
De Troch Perzikenbier : Varkenshaas met perzik.....	65
D'n Schelen Os Tripel : Kalfsschenkel gestoofd	66
D'n Schelen Os Tripel : Kalfsschenkels	66
Dobbel Palm : Stampot van andijvie, ui en rookworst	66
Dommelsch Winterbock : Casselerrib met sjalotjes	66
Duchesse de Bourgogne : Kalfsbiestuk met appel op een bedje van prei	66
Duvel : Fricassee	66
Ename Dubbel & Tripel: Lendestuk met Abdijbier	67
Floreffe La Meilleure : Gevulde groene koolblaadjes met gehakt	67
Gouden Carolus : Varkenshaasjes	67
Grimbergen Dubbel : Bacon gevuld met rode uienmarmelade	67
Grimbergen Dubbel : Varkensfricandeau met appeltjes	67
Grimbergen Optimo Bruno : Gemarineerd gebraad	67
Grimbergen Optimo Bruno : Runderriblappen gestoofd in Grimbergen	68
Grolsch Calixtus : Koude Calixtus-Fricandeau	68
Grolsch Wintervorst : Oosters rundvlees in Wintervorst.....	68
Grolsch Wintervorst : Rundvlees gesmoord in Wintervorst.....	68
Guinness Stout : Rundvleeschotel.....	68

Gulpener Korenwolf : Bieflapjes gemarineerd in Korenwolf.....	68
Hán bier : Varkensribbetjes met zwarte sojabonen en	69
Heineken Tarwebock : Bockkestoof	69
Hertog Jan Bockbier : Biefstuk met bockbiersaus	69
Hertog Jan Bockbier : Kalfsribstuk met bockbiersaus.....	69
Hertog Jan Grand Prestige : Ovenschotel met rundvlees en aardappelpuree	69
Hertog Jan Meibock : Kalfslapjes gevuld met gehakt en champignons	69
Hertog Jan Winterbier : Biefrolletjes	70
Het Elfde Gebod : Bierrisotto met lamshaasje	70
Hoegaarden Verboden Vrucht : Gehaktballetjes met Verboden Vrucht.....	70
Jopen 4 Granen Bockbier : Gehaktballetjes met blokjes pompoen en komijnekaas	70
Judas : Gebakken bloedworst met sjalotjes, appel en rozijntjes.....	70
Kasteelbier : Lamskoteletjes met kasteelbier	70
Kerstbier van de Scheldebrouwerij : Runderrollade met dadels	71
Kylian : Varkenshaasjes in Kylian.....	71
La Chouffe : Kalfspoulet.....	71
La Chouffe Bockbier : Bockkig stoofpotje	71
La Chouffe Bockbier : Kalfsschenkel gestoofd in bockbier.....	71
Lamme Goedzak : Lamsschouder met witte bonen en sperziebonen.....	71
Lamme Goedzak : Ossenstaart	72
Lamme Goedzak : Riblappen	72
La Trappe Blond : Courgette gevuld met kalfsvlees en champignons.....	72
La Trappe Blond : Rundertong met rozijnen	72
La Trappe Dubbel : Hammetjes.....	72
La Trappe Dubbel : Varkensfilet in trappistensaus.....	72
La Trappe Tripel : Gefrituurde lever.....	73
La Trappe Tripel : Varkensrollade met bier	73
La Trappe Quadrupel : Varkensgebraad in Quadrupel.....	73
La Trappe Quadrupel : Warme vleespastei	73
Leffe Blond : Varkenskarbonaadjes met champignons en mosterd.....	73
Leffe Dubbel : Kalfslever en geconfijte uien	73
Leffe Dubbel : Varkensfricandeau gevuld met spitskool.....	74
Leffe Dubbel : Goulash met bier	74
Leffe Dubbel : Kapucijners met pompoen en ham.....	74
Liefmans Goudenband : Lamsvlees met rozijnen.....	74
Liefmans Goudenband : Vlaamse stoofkarbonade in Liefmans	74
Liefmans Kriek : Vlaams stoofvlees in kriekenbier.....	74
Malheur MM : Hamlappen met abrikozen en rozemarijn.....	75
Mariage Parfait : Blinde vinken met kriek.....	75
Mechelsen Bruynen : Gevulde aubergines	75
Mei Bockbier : Biercasserole	75
Merck Toch Hoe Sterck : Gestoofd rundvlees met sjalotjes en mager ontbijtspek.....	75
Moreeke : Rode paprika gevuld met rundergehakt en rijst	75
Mortimer : Varkenshaas met prei, sojasaus en champignons.....	76
Mort Subite Geuze : Varkenslappen in Geuze.....	76
Newton : Varkenshaas met appel- en uiensaus	76
Ossebock : Gehaktballetjes met Ossebock.....	76
Påskebryg Kylle Kylle : Lamskoteletjes in biermarinade	76
Passendale : Raapstelen met ontbijtspek en kaas	76
Pauwel Kwak : Lamsrugfilet met een saus van Kwak	77
Pauwel Kwak : Varkenshaas met sojasaus	77
Reynaert Grand Cru : Ossenstaart met dadels	77
Rodenbach : Bloedworst	77
Rodenbach : Gebakken kalfslever	77
Rodenbach : Gepikeerde varkenssteak, gestoofd in Rodenbach.....	77
Rodenbach : Kalfsnier met Rodenbach en dragon.....	78

Rodenbach : Stoverij op Vlaamse wijze 1	78
Rodenbach : Tussenrib met ansjovisjes	78
Rodenbach Klassiek : Rosbief gevuld met knolselderij en roomkaas	78
Ridder Maltezer : Hachée met Maltezer	78
Ruddles Bitter : Steak and kidney pudding	78
Saison Regal Ale : Lamsvlees met artisjokbodems	79
St. Louis Geuze Lambic : Tartaartjes in Geuzesaus	79
St. Louis Kriek : Kalfszwezerik en kalfshaas met kriekenbiersaus	79
St. Sebastiaan : Lamsschenkel met ratatouille	79
Speciale Palm : Lamskarbonaadjes met perzik en koriander	79
Speciale Palm : Vlaamse stoofkarbonade in Palm	79
Us Heit Dubbel Tarwe : Gegratineerde asperges met kalfsfricandeau	80
Us Heit Dubbel Tarwe : Rundvleesstoofpot	80
Us Heit Buorren : Gehaktballetjes	80
Westmalle Dubbel : Kalfslever met sjalotjes en knolselderij	80
Westmalle Dubbel : Kalfsrollade Westmalle	80
Westmalle Dubbel : Rundersaucijzen met rode uien en spekjes	80
Westmalle Dubbel : Stoverij op Vlaamse wijze	81
Westmalle Trappist Tripel : Ham met knolselderijroomsaus	81
Westmalle Trappist Tripel : Hemelse rosbieffreepjes	81
Westvleteren Trappist : Lamshaasjes in romige westvleterensaus	81
Zatte Bie : Brusselse Koteletten	81
Zeezuiper : Gestooft kalfspoulet met bleekselderij, wortel en tijm	81
Zomerbock Maasland brouwerij : Aspergepunten	82

De Recepten: Wildgerechten **83**

---- Bockbier : Haas gemarineerd in bockbier	84
---- Bockbier : Hazerugfilets met paddestoelen	84
---- Bockbier : Konijn in bockbier met abrikozen	84
---- Meibock : Kalkoenstoofpot in meibock	84
---- Kerstbier : Oudejaarshaas	84
---- Pils : Kalkoenborst met amandelen	84
Barbär Winterbock : Wild konijn met bosbessenconfiture	85
Belle Vue Kriek : Parelhoenfilet met kriekenbier/oude kaas-saus	85
Bellegems Bruin : Konijn met gedroogde pruimen	85
Boon Kriek : Eendenborstfilet met kersen en kriekenbier	85
Boon Kriek Lambic : Reebiefstuk met kriekenbiersaus	85
Chimay Blauw : Konijn met cantharellen	85
Chimay Blauw : Ragoût van hertenvlees met bosbessengelei	86
Christoffel Robertus : Konijn met mosterd en Robertus	86
De Koninck : Wilde eend met biersaus	86
De Ryck Special : Konijn op Herzeelse wijze	86
Dobbel Palm : Hazenpeper met Dobbel Palm	86
Dommelsch Bockbier : Eend in Lentebock	86
Dommelsch Winterbock : Everzwijnkoteletjes met bospaddestoelen	87
Douglas Scotch Ale : Fazant in Schotse Ale	87
Duvel : Jong konijn met een pittig Duvelsausje	87
Echte Kriek : Eendenborstfilets met kersen	87
Framboise Cantillon : Gerookte eendeborstsalade met een cantillondressing	87
Grimbergen Dubbel : Parelhoenboutjes met wijngaardslakken	87
Grimbergen Optimo Bruno : Hazengoulash	88
Grolsch Wintervorst : Konijn in Wintervorst	88
Gulpener Mestreechs Aajt : Hazebout gestooft in Mestreechs Aajt	88
Harvey's Porter : Reebiefstuk met Porter	88
Heineken Oud Bruin : Wildstoof	88
Hertog Jan Janneke : Konijn à la Janneke	88

Hertog Jan Winterbier : Wildbouillon met gerookte eendenborstfilet	89
Hoegaarden Verboden Vrucht : Eendenboutjes met tijm	89
Kasteelbier (donker) : Ragout van hertenvlees.....	89
La Gauloise Brune : Everzwijnragout	89
La Trappe Quadrupel : Trappistenkonijn.....	89
Leffe Radieuse : Parelhoenfilet met Leffe	89
Leroy X-mas : Hazerugfilets in wildsaus	90
Leutebock : Parelhoenboutjes met sjalotjes en tijm.....	90
Liefmans Goudenband : Konijn met spek en mosterd	90
Maredsous 10 : Konijnenboutjes gestoofd met vijgen en Dijonse mosterd	90
Mort Subite Kriek : Konijn met kriekenbier	90
Oranjeboom Bockbier : Hazenboutjes met appelstroop	90
Oranjeboom Bockbier : Struisvogelbiefstukjes met groene peperkorrels.....	91
Orval : Konijnenboutjes met knolselderij, wortelen en spekjes.....	91
Paasbier : Parelhoen met asperges en champignons	91
Pauwel Kwak : Parelhoenfilet met knolselderij en sjalotjes.....	91
Rocheford 10° : Wild 'Trappisten' zwijn.....	91
Rodenbach : Eendenborst met kersen	91
Rodenbach : Konijn en kreeft met Rodenbach	92
Rodenbach : Konijn met gedroogde pruimen	92
Rodenbach : Konijn op grootmoeders wijze	92
St. Louis Kriek : Eendenborst met kriekenbier	92
Speciale Palm : Konijn met zoetzure Palm-saus.....	92
Westmalle Trappist Dubbel : Parelhoenboutjes met pruimen.....	92

De Recepten: Gevogelte **93**

--- Geuze : Gevogelte in bier.....	94
--- Geuze : Kippelevertjes in zoetzure saus.....	94
--- Kriek : Gemarineerde kip met kersen.....	94
--- Pils : Coq au bière	94
--- Pils : Kip in bier	94
--- Pils : Spaanse kippastei.....	94
Aerts 1900 : Kip met Aerts 1900.....	95
Afflichem Dubbel : Vlaamse kip	95
Antoon : Gevogelteconsommé met kippenleverpastei gevulde soesjes en Antoon	95
Antoon : Kippelevertjes in zoetzure Antoon met wilde rijst.....	95
Antoon : Kippeniertjes in zoetzure Antoon met rijst	95
Antoon : Maiskip met zuurkool	95
Antoon : Ovenschotel met kip, ham	96
Aubel : Kuikenfilets met bospaddestoelen	96
Bière de Garde : Coq à la bière	96
Brand Imperator : Kuikenfilet op een bedje van prei, wortel en paprika	96
Cantillon Geuze : Waterzooi met kip.....	96
Chimay Tripel : Kippenvelouté met champignons.....	96
De Koninck : Courgettetaart met kip	97
De Troch Geuze : Geuze kip	97
D'n Schele Os Appel : Kalkoenfilet met kaassaus	97
Dobbel Palm : Stoofpotje van kip met Dobbele PALM	97
Einbecker Mai-Urbock : Kip in Mai-Urbock	97
Einbecker Urbock : Haantje in Einbecker Urbock.....	97
Gouden Carolus : Duivenborstfilets	98
Grimbergen Dubbel : Kwartels gevuld met kalfsgehakt en champignons	98
Gulden Draak : Kippelevertjes met chorizo en paprika	98
Gulpener Bockbier : Kippepoten gepocheerd in bockbier met zuurkool.....	98
Gulpener Gallius : Maaltijdsalade met bierdressing.....	98
Hán bier : Mihoen met kipfilet, paksoi en Chinese champignons.....	98

Hertog Jan Meibock : Kalkoenfilet gevuld met bladspinazie met.....	99
Hertog Jan Winterbier : Dronken haantjes.....	99
Hertog Jan Winterbier : Winterbier kip.....	99
Hoegaarden witbier : Kalkoenfilet met abrikozen.....	99
La Chouffe : Kalkoenrollade met abrikozen.....	99
La Wambrechies : Kippenboutjes met mager gerookt spek en champignons.....	99
Moeder Overste : Kippenborstfilet gevuld met Ardenner pâté en champignons.....	100
Moreeke : Kip in biersaus.....	100
Moreeke : Pasteitje met kipragout.....	100
Passendale : Ovenschotel met kalkoenfilet en asperges.....	100
Rodenbach : Kip met langoustines.....	100
Rodenbach Klassiek : Perzik gevuld met kipfilet en blauwe kaas.....	100
Speciale Palm : Ganzelever met Sint Jacobsmosselen.....	101
Speciale Palm : Kuikenfilet gestoofd met Palm.....	101
Speciale Palm : Pitabroodjes met kalkoenfilet.....	101
Steendonk : Kuikenfilet en beenham met witlof.....	101
Westmalle Trappist Tripel : Gepureerde gele linzen met gerookte kipfilet.....	101

De Recepten: Visgerechten **103**

---- Abdijbier : Kabeljauw in bierbeslag.....	104
---- Abdijbier : Kabeljauw met bier-mosterdsaus.....	104
---- Kerstbier : Kabeljauw met lof.....	104
---- Pils : Gebakken Kabeljauwschotel.....	104
Alexander Rodenbach : Rivierpaling.....	104
Alexander Rodenbach : Roodbaarsfilets met ansjovis en olijven.....	104
Alexander Rodenbach : Zalm in Alexander Rodenbach marinade.....	105
Alexander Rodenbach : Zonnevis.....	105
Antoon : Gevulde pijlstaartinktvis.....	105
Antoon : Opgevulde rog.....	105
Antoon : Paling op z'n Antwerps.....	105
Antoon : Vissersbordje uit de Oosterschelde met groene kruiden 'Antoonsabayon'.....	105
Belle Vue Kriek : Tongreepjes in bierbeslag.....	106
Bière du Soleil : Vispotje met kabeljauw, mosselen en garnalen.....	106
Brand Meibock : Zalmforelfilet gestoofd in Meibock.....	106
Brand Pils : Zwaardvis met kaas gegratineerd.....	106
Brugse Tripel : Staartvis.....	106
Bush Amber : Gebakken paling met sjalotjes en bleekselderij.....	106
Carlsberg Elephant : Gebakken Forelfilet met witloof.....	107
Chimay Blauw : Forelfilets met bier en kaas van Chimay.....	107
Chimay Grande Réserve : Paling op wijze dartele pater.....	107
Chimay Tripel : Gemarineerde Forel.....	107
Chimay Tripel : Geroosterde zalmrug met kool.....	107
Chimay Tripel : Gestoofde zalmrug met kool.....	107
Columbus : Cajun-roodbaarsfilet.....	108
De Koninck : Carambolleke.....	108
De Koninck : Gebakken paling van Sint-Anneke.....	108
De Koninck : Heekfilet met puree van zoete aardappel.....	108
De Koninck : Scholfilet met gepureerde pompoen.....	108
De Koninck : Tongfilet op een bedje van prei en asperges.....	108
De Koninck : Tournedos van zwaardvis met filet d'Anvers.....	109
De Koninck Cuvée : Scholfilet cordonbleu met paprikaroomsaus en tagliatelli.....	109
Dommelsch Dominator : Zeeduivel Dominator.....	109
Dobbel Palm : Paling in biermandje.....	109
Gildenbier : Kabeljauw met Gildenbier.....	109
Grimbergen Blond : Artisjokbodems gevuld met roodbaars.....	109
Grimbergen Blond : Gestoomde kabeljauwfilet met tomaten- en rode paprikasaus.....	110

Grimbergen Blond : Makreelfilets met knolselderijpuree.....	110
Grimbergen Blond : Rogvleugels met prei.....	110
Grimbergen Blond : Scholrolletjes met zalm.....	110
Grimbergen Blond : Zalmkoekjes met tomaten- en venkelsaus.....	110
Grolsch Wintervorst : Parfait van gerookte heilbot.....	110
Gulpener d'Or : Zalmfilet met prei.....	111
Gulpener Dort : DortForel.....	111
Gulpener Dort : Komkommer gevuld met zalmfilet en garnalen.....	111
Gulpener Gladiator : Visschotel Gladiator.....	111
Hapkin : Zalmforelfilets met sjalotjes, mosterd.....	111
Hertog Jan Dubbel : Zalm met witlof.....	111
Hertog Jan Meibock : Visballetjes gestoofd in Meibock.....	112
Hertog Jan Speciaal : Verdronken zalm.....	112
Hertog Jan Tripel : Bierterrinen.....	112
Hertog Jan Tripel : Forel in tripel.....	112
Hommel bier : Gebakken roodbaarsfilet met een gele paprikasaus.....	112
Hoegaarden Witbier : Gebakken forel met een saus van kervel.....	112
Hoegaarden Witbier : Gegratineerde asperges met gerookte zalm.....	113
Hougaardse DAS : Gerookte makreelfilet en een mosterdressing.....	113
Hougaardse DAS : Visrisotto.....	113
Karmeliet Tripel : Forelfilets met verschillende soorten paddestoelen.....	113
Lamoral : Tarbot met Lamoral.....	113
La Trappe Blond : Pasteitje met zalmfilet en garnalen.....	113
La Trappe Quadrupel : Zalm en zee kraal in Quadrupel.....	114
Leffe Blond : Gestoofde prei en gerookte forelfilet.....	114
Leffe Blond : Zeewolffilet met een saus van krab en grijze garnalen.....	114
Mort Subite Geuze : Haringsalade.....	114
Orval : Vis in Orval.....	114
Pelgrim Mayflower Tripel : Gestoomde makreelmousse.....	114
Pelgrim Mayflower Tripel : Pakketje met zeeduivel.....	115
Pelgrim Mayflower Tripel : Schelvisfilet met prei en mosterd.....	115
Poperings Hommelbier : Makreelfilets.....	115
Rodenbach : Bertennestjes.....	115
Rodenbach : Blauwvoet schelpen.....	115
Rodenbach : Dronken paling.....	115
Rodenbach : Gevulde forel.....	116
Rodenbach : Kabeljauwfilets op Rodenbachs wijze.....	116
Rodenbach : Lotte op zijn peegies.....	116
Rodenbach : Paling op zeemanswijze.....	116
Rodenbach : Rivierpaling.....	116
Rodenbach : Rodenbachspiesjes.....	116
Rodenbach : Roodbaarsfilets met ansjovis en olijven.....	117
Rodenbach : Tarbot in tulband "Rembrandt".....	117
Rodenbach : Tongfilets van de "roerstok".....	117
Rodenbach : Tongreepjes in Rodenbach met preigarnituur.....	117
Rodenbach : Tongreepjes met frambozen.....	117
Rodenbach : Verse zalm in Rodenbach marinade.....	117
Rodenbach : Vismedaillons op z'n Rodenbachs.....	118
Rodenbach : Witte zalmfilet met romige Rodenbachsaus.....	118
Rodenbach : Zonnevis met uienconfituur en tomaten.....	118
Rodenbach Grand Cru : Blauwvoet schelpen.....	118
Rodenbach Grand Cru : Rode poon met een saus van Rodenbach Grand Cru.....	118
Rodenbach Klassiek : Gemarineerde zalmfilet.....	118
Speciale Palm : Gepocheerde kabeljauw met mousseline van bier.....	119
Speciale Palm : Grietfilet met witlof gegratineerd.....	119
St. Christoffel Blond : Makreelfilet met venkel en mosterd.....	119

St. Christoffel Blond : Venkelknol gevuld met zeewolffilet.....	119
St. Christoffel Blond : Vispotje met kabeljauw, mosselen en garnalen	119
Speciale Palm : Grietfilet met witlof gegratineerd in de oven.....	119
Speciale Palm : Paksoi met garnalen	120
Speciale Palm : Risotto met kokkels en bleekselderij.....	120
Steendonk Witbier : Kabeljauw met witlof in roomsaus	120
Ter Dolen : Kabeljauw in abdijbier.....	120
Westmalle Trappist Dubbel : Dronken zalm.....	120
Westmalle Trappist Tripel : Forel gevuld met Ardenner ham en een sabayon.....	120
Westmalle Trappist Tripel : Kabeljauwfilets op Vlaamse wijze.....	121
Westmalle Trappist Tripel : Pompoenblokjes met venkel en gerookte forelfilet	121
Westmalle Trappist Tripel : Roodbaars uit de oven met groene asperges en rode paprika..	121
Westmalle Trappist Tripel : Tomaat gevuld met kabeljauw en rijst.....	121
Westmalle Trappist Tripel : Tonijn- en aardappelschotel	121
Westmalle Trappist Tripel : Zalmfilet met garnalen.....	121
Westmalle Trappist Tripel : Zeebaarsfilet met gerookte zalmsaus.....	122
Westmalle Trappist Tripel : Zeewolffilet, rode poonfilet en mosselen	122
Witkap Stimulo : Zalmschotel	122
Witte Watou : Gepocheerde forel met lintmacaroni	122
Zeeuiper : Kabeljauwfilet met prei	122

De Recepten: Zeevruchten.....123

---- Bockbier : Mosselen in knapperig deegjasje	124
---- Geuze : Mosselen gekookt in geuze (1).....	124
---- Geuze : Mosselen gekookt in geuze (2).....	124
---- Mosselbier : Mosselen met groenten.....	124
Alexander Rodenbach : Oesters gemarineerd.....	124
Amstel Gold : Mosselen met kerrieroom.....	124
Antoon : Scampi's met lenteuitjes, knoflook.....	125
Brand Imperator : Oesterbeignets met bieslook.....	125
Chimay Blauw : Zeevruchtenmengeling	125
Chimay Blauw of Tripel : Schelpenpotje	125
De Koninck : Langoustines met asperges	125
De Koninck : Mosselen met de Koninck	125
Deugniet : Gebakken Mosselen met saffraan	126
Duvel : St. Jakobs mosselen met fijngesneden prei en champignons	126
Grimbergen Tripel : Mosselen met knoflooksaus.....	126
Hertog Jan Janneke : Mosselen met worst.....	126
Hertog Jan Meibock : Asperges met grijze garnalen en HJM sabayon.....	126
Hertog Jan Meibock : Krokettjes met asperges en garnalen	126
La Trappe : Schelpdieren met kruidensaus	127
Rodenbach : Mosselen op Breugeliaanse wijze	127
Speciale Palm : Mosselen gekookt in Speciale Palm	127
Speciale Palm : Mosselen met rode paprika en venkel.....	127
Strandgaper : Gebakken oesters met bieslook	127
Strandgaper : Gekookte mosselen	127
Westmalle Trappist Tripel : Gebakken mosselen met saffraan	128
Wieckse Witte : Mosselen met krab en witbier	128

De Recepten: Vegetarisch.....129

---- Bockbier : Kaasfondue	130
---- Duitse Pils : Duitse bier-fondue	130
De Koninck : Lintmacaroni met oesterzwammen en shii-take.....	130
Grimbergen Dubbel : Tempé met preiringetjes	130
Grolsch Herfstbock : Paddestoelenbeignets	130
Mort Subite geuze : Salade met avocado, komkommer en blauwe kaas	130

Pelgrim Lammetjesbier : Pasta met groene asperges en venkelroomsaus	131
Saisonbier : Waalse Fondue.....	131
Sezoens : Witlof met kaas	131
Us Heit Dubbel Tarwe : Groenteschotel	131
Westmalle Trappist Tripel : Avocado gevuld met reepjes selderijknol en roomkaas	131

De Recepten: Nagerechten..... 133

--- Bockbier : Gepofte appel in bockbiercaramel	134
--- Bockbier : Hartige Kaastaart met ui	134
--- Bruin Bier : Biercrème.....	134
--- Kriek : Kriekbavarois.....	134
--- Light Bier : Bierpannekoekentaart met bosbessen.....	134
--- Pils : Appelbeignets	134
--- Pils : Bierpap	135
--- Winterbier : Winterkoffie	135
--- Witbier : Mousse van witte chocolade en geitekaas	135
Antoon : Fruitsoepje "Antoon"	135
Antoon : Maiskoekjes	135
Antoon : Pompoenkoekjes met koriander	135
Aventinus Doppelbock : Walnootsoufflé met bockbier	136
Barbär : Appel uit de oven gevuld met rozijnen, amandelen	136
Barbär : Roombotercake met witte druiven, perzik	136
Bavaria 8.6 : Crème Caramel 8.6	136
Belle Vue Kriek : Kersensorbetijs	136
Belle Vue Kriek: Kersentaart met roomkaas	136
Blanche de Namur : Fruitsalade.....	137
Blanche de Namur : Perensorbetijs met perzikenmoes	137
Brand Dubbelbock : Pudding	137
Brand Up : Limburgse flensjes	137
Chapeau Fraise : Sorbetijs met aardbeien	137
Chimay Blauw : Belgian Coffee.....	137
Chimay Blauw : Hoevepannenkoeken	138
Chimay Blauw : Sabayon met Chimay.....	138
Christoffel Robertus : Pannekoekjes met appel	138
Christoffel Robertus : Wentelteefjes en aardbeienconfiture.....	138
De Koninck : Appelflensjes	138
De Koninck : Clafoutis met perziken.....	138
De Troch Kriek : Crème Glacé à la Kriek	139
De Troch Peche Lambik : Gepocheerde perziken met De Troch-sabayon.....	139
Dommelsch Bockbier : Bockbier-fruitbavarois.....	139
Dulle Griet : Flensjes met pruimenmoes	139
Enghien Bruin Double : Taart met bruine suiker	139
Gouden Carolus : Rijstpudding met rozijnen en gecarameliseerde appeltjes.....	139
Grimbergen Dubbel : Crème brûlée	140
Grolsch Wintervorst : Bavarois.....	140
Heineken Oud Bruin : Appelflappen	140
Heineken Oud Bruin : Bitterkoekjesmousse	140
Heineken Oud Bruin : Oud-Bruin Tiramisù	140
Hertog Jan Dubbel : Crêpes met ijs	140
Hertog Jan Dubbel : Perziken in bier-gelei.....	141
Hertog Jan Primator : Bierpasteitjes	141
Hertog Jan Winterbier : Peren gevuld met amandelspijs.....	141
Hoegaarden : Parfait van Wieckse-Hoegaarden	141
König Ludwig Dunkel : Bierschuim	141
La Chouffe : Peren in bier gepocheerd.....	141
La Trappe Enkel : Fruitsoep met abdijbier	142

La Trappe Quadrupel : Broodtaart met peren	142
La Trappe Quadrupel : Soufflé met dadels en Stilton kaas	142
La Trappe Quadrupel : Vanille roomijs met sabayon	142
Liefmans Kriek : Fruitsalade	142
Liefmans Kriek : Sorbet met Liefmans kriek.....	142
Rocheford 10° : Vanille roomijs met Trappistenbier sabayon	143
Rodenbach : Honing-ijs.....	143
Rodenbach : Rodenbachcrème	143
Rodenbach : Uientaart.....	143
Rodenbach Grand Cru : Sabayon Roeselare	143
Rodenbach Klassiek : Donuts met warme kersen en kaneelijs.....	143
St. Louis Kriek : Sabayon.....	144
Speciale Palm : pannenkoeken.....	144
Ter Dolen Donker Abdijbier : Sorbet met donker bier.....	144
Westmalle Trappist Dubbel : Chocoladetaart	144
Westmalle Trappist Dubbel : Dadelcake	144
Westmalle Trappist Dubbel : Gecarameliseerde peren met vanilleijs en abrikozenmoes	144
Westmalle Trappist Dubbel : Pruimenbeignets	145
Westmalle Trappist Dubbel : Rozijnencake	145
Westmalle Trappist Dubbel : Wentelteeftjes van rozijnenbrood met kaneelijs.....	145

Informatie over het koken met bier

1. Bier is heerlijk, maar te veel bier is nooit goed.

De beste resultaten krijgt u door een evenwichtige dosering van het bier in de gerechten. D.w.z. stapsgewijs het bier toevoegen, zodat het bier niet de ruggegraat van het gerecht vormt, doch een subtiel accent geeft. Veel stoofgerechten met vlees of gevogelte worden verrijkt door 10 tot 15 minuten voor het einde van de stooftijd nog wat bier aan het stoofvocht toe te voegen.

Door ineens te veel bier toe te voegen, kan het gerecht wat meer naar hop gaan smaken. Het wordt dus iets bitterder.

Deze smaak kan worden teruggedrongen door het toevoegen van suiker, vruchten met een hoog suikergehalte zoals: rozijnen, dadels, vijgen, pruimen. Ook groenten die wat zoetig smaken, zoals prei, (winter)wortel, bleekselderij, uien, rode paprika kunnen het bittertje verzachten. Bovendien hebben deze groenten een smaakverhogend effect. Tenslotte kunnen room, crème fraîche, maizena, aardappelmeel en allesbinders ook bijdragen tot het verlagen van de bitterheid.

Let er op dat u het stoofvocht of een saus met bier niet te lang laat inkoken. Ook dan zou een bittertje kunnen gaan overheersen. Het blijft een kwestie van uitproberen in de keuken en dat is ook een uitdagend en leerzaam aspect van het koken met bier.

2. Koken met witbier

Tarwe- of witbieren worden gebrouwen met 30-50% tarwe, vermengd met gerstemout.

Wat kleur betreft zijn het lichte, witgele en meestal wat troebele bieren. Door de toevoeging van koriander, gedroogde sinaasappelschil en soms ook een vleugje kardamon en zoethout, hebben deze bieren een aangename fruitige, zoetige en/of licht zurige smaak.

De bekendste Belgische witbieren zijn o.a. Hoegaarden, Steendonk, Brugs tarwebier, Dentergems, Blanche de Namur, Celis White, Haecht witbier, Watou's witbier.

In Nederland behoren Witte Raaf, Wieckse Witte, Gulpener Korenwolf, Zeeuwsche Witte en Valkenburg's wit tot de bekendere witbieren.

Door hun zachte en frisse smaak geven deze bieren, mits goed gedoseerd, een subtiel accent aan het stoofvocht en licht gebonden sauzen. Groenten die zich uitstekend laten combineren met witbier zijn o.a. asperges, schorseneren, witlof, bleekselderij en het wit van de prei.

Vis die gepocheerd of gestoofd wordt in visbouillon waaraan een scheutje witbier is toegevoegd, krijgt een extra frisse smaak. Dit geldt vooral voor vissoorten als kabeljauw, wijting, verse zalm, tarbot, griet, tong en schaal- en schelpdieren zoals mosselen en St. Jakobs mosselen. Ook licht gebonden sauzen waaraan witbier is toegevoegd zullen smaakversterkend werken bij deze vissoorten. Deze sauzen zullen ook een goede begeleider zijn van gestoofde kip- en kalfsvleesgerechten.

Een scheutje witbier in een crème- of lichtgebonden soep, zal ook een subtiel smaakversterkend effect hebben.

Een dressing met een scheutje witbier zal menige salade met diverse slasoorten, komkommer, tomaat en radijs, gecombineerd met plakjes (gerookte) kipfilet of plakjes fijngesneden ham, rosbief, pekelvlees of visfilet een aangename zoet-zurige smaak geven.

In een fruitsalade laat witbier zich goed combineren met stukjes vers fruit, zoals aardbeien, perziken, abrikozen, peren, appel, banaan, kersen, ananas, kiwi, sinaasappel, mango. Zo koel mogelijk geserveerd in diepe borden of kelkglazen, is zo'n dessert een frisse afronding van menige maaltijd.

3. Koken met fruitbieren

De traditionele fruitbieren zoals kriek- en frambozenbier zijn ontstaan door rijping en vergisting van de vruchten op het oorspronkelijke bier. Meestal was dit een lambiek, een vrij zuur en 100% zelfgistend, ongefilterd bier uit het gebied rondom Brussel. Dit unieke gebied, de Zennestreek, staat bekend om zijn spontane gisting van het bier door micro organismen die zich in de lucht bevinden. In het Pajottenland, de streek ten westen van Brussel zijn er nog enkele kleine brouwerijen, die op de traditionele wijze fruitbieren produceren.

Veel hedendaagse fruitbieren kenmerken zich door de toevoeging van vruchtensap, vruchtenextracten of ingedikte vruchtenmoes aan het oorspronkelijke bier, dat niet per se een lambiek hoeft te zijn. Immers lambiek kan alleen maar worden geproduceerd in de Zennestreek.

De meeste fruitbieren hebben een alcoholpercentage van tussen 2.5 en 5.5% vol. alcohol. Uitschieters zijn bijvoorbeeld: Oude Kriek van Hanssens uit Dworp van 6% vol. alcohol en Ochtend Kriek (Als Dauw In de Mond) van huisbrouwerij Domus uit Leuven van 7% vol. alcohol.

Fruitbieren hebben een aangename zoet-zurige, frisse smaak, waarin het gebruikte fruit of vruchten extract duidelijk herkenbaar is.

Brouwerij De Troch uit Wambeek in het Pajottenland is ongetwijfeld de specialist op het gebied van fruitbieren. Het Chapeau assortiment bestaat uit bier met ananas, aardbei, abrikoos, citroen, perzik, framboos, mirabel. Andere brouwerijen die fruitbieren op de markt brengen beperken zich doorgaans tot drie fruitsoorten, namelijk kriek (kersen), framboos en perzik.

Verder zijn er bieren met appel (o.a. Newton, Bière d' Aubel) en passievrucht (Florin Passion).

Veel fruitbieren doen het uitstekend als apéritief, vergezeld van kleine, lichte hapjes.

Fruitbieren zijn uitermate geschikt voor het verwerken in dressings voor salades. Zo kan i.p.v. frambozenazijn, frambozenbier worden gebruikt.

Ze kunnen een saus voor o.a. gevogelte, kalfsvlees of vis verrijken door op het laatste moment een scheut(je) fruitbier toe te voegen, al of niet in combinatie met stukjes (vers) fruit. Een klassiek voorbeeld is gebakken eendenborstfilet met kersenbier en kersen.

Nagerechten met vers fruit krijgen een extra frisse smaak door de toevoeging van goed gekoelde fruitbieren. Bijvoorbeeld fijngesneden perziken en abrikozen met perzikenbier. Ook in een sabayon bij ijs, flensjes of vruchtentaart. En ook in een bavarois of sorbet, komt het frisse, fruitige karakter van menig fruitbier goed tot z'n recht. Verrassend is ook de smaak van zelfgemaakt ijs, waarin fruitbier is verwerkt.

De bekendste Belgische fruitbieren zijn die van o.a. Timmermans, Hanssens, Lindemans, Belle-Vue, Mort Subite, De Troch, St.Louis, Van der Linden, Lindemans, Cantillon, Jacobins en niet te vergeten Boon en Liefmans. In Nederland kennen we Pombie (appel), 't Schoenlappertje (zwarte bessen) en het nieuwe assortiment fruitbieren van Gulpener (o.a. kersen, bosbessen, frambozen).

4. Koken met donkere Abdijbieren

Deze bieren kenmerken zich door hun volle smaak en licht bittere tot (licht) zoete afdrank. Ze worden vaak gerangschikt onder de categorie dubbel of donkere bruinen.

Het alcoholpercentage van de meeste Abdijbieren schommelt tussen 5 en 8 % vol.alcohol en veel bieren smaken naar o.a. rozijntjes, zoethout, gebrande kandij en vijgen.

De bekendste Abdijbieren zijn die van o.a. Leffe, Affligem, Grimbergen, Steenbrugge, Tongerlo, Bornem, Ename, Corstendonk, St. Gummarus, Florette en Maredsous. Vroeger werden deze bieren in een kloosterbrouwerij gebrouwen, doch tegenwoordig worden ze in licentie door bestaande (grote) brouwerijen op de markt gebracht.

Qua smaak en volheid doen veel Abdijbieren niet onder voor de donkere Trappistenbieren, die nog wel in een klooster worden gebrouwen (bijvoorbeeld Westmalle dubbel, La Trappe dubbel).

Deze bieren met hun volle smaak zijn bij uitstek geschikt voor stoofschotels met varkensvlees en rundvlees. En niet te vergeten met wild, zowel gevogelte (o.a. parelhoen, eend, gans) als vlees (o.a. wild konijn, haas, everzwijn, hert). Ook in een sabayon voor warme of koude gerechten laten deze bieren zich goed verwerken. Compôtes van verschillende soorten fruit met een donker Abdijbier krijgen extra raffinement. En een scheut(je) in een saus voor gerechten met vlees of wild versterkt de smaak van het gerecht.

5. Koken met blonde Abdijbieren

Deze licht gele tot goudgeel gekleurde bieren van hoge gisting kenmerken zich door hun moutige en vrij neutrale licht zoetige, volle smaak. Ze hebben een aangename licht bittere en droge afdrank.

Het alcoholpercentage van de meeste blonde Abdijbieren schommelt tussen 5 en 7% vol. alcohol.

Deze bieren zijn verfrissend van smaak en gelet op het marktaandeel zijn ze duidelijk in de lift.

De bekendste blonde Abdijbieren zijn die van o.a. Leffe, Grimbergen, Affligem, Floreffe, Ter Dolen en Maredsous.

Deze bieren kunnen worden gebruikt in een dressing voor salades, waarbij dit bier (wijn)azijn kan vervangen. Mosselen krijgen een extra geurig karakter door ze in dit bier te koken. En gebakken mosselen krijgen een pittige, frisse smaak door een scheutje van dit bier toe te voegen aan de saus.

In soepen of bouillons met diverse groenten, gevogelte, kalfsvlees of vis kan vlak voor het serveren een scheut(je) blond Abdijbier worden toegevoegd, waarbij de bouillon of soep nog goed wordt verwarmd. Dit geldt ook voor licht gebonden sauzen voor kip, kalkoen, kalfsvlees en vis door een scheutje van dit bier toe te voegen al of niet vermengd met een (grove) milde mosterdsoort.

Ook in stoofschotels met kip, kalkoen, kalfsvlees en vis doen deze bieren het uitstekend door het smaakpalet te versterken. Bijvoorbeeld in een waterzooi met kip of verschillende soorten vis. En neigt de smaak wat bitter te worden, dan kan deze worden teruggedrongen door toevoeging van room of crème fraîche of groenten als (winter)wortel, bleekselderij of prei.

6. Koken met Abdijbieren: tripel

Naast de donkere en blonde Abdijbieren zijn er veel tripels op de Belgische en Nederlandse markt. De meeste tripels zijn goudkleurige, vrij zware, moutige bieren van hoge gisting met een tweede gisting in de fles. Ze bevatten gevarieerde kruidige aroma's en hebben een iets zoetige tot zoetbittere smaak en een volle afdrank. Het alcoholpercentage van de meeste tripels ligt tussen 8 en 9 volumeprocent. Slechts enkele tripels zijn onder de 8% zoals o.a. Witkap pater tripel (7,5%) en St. Paul tripel (7,6%). Brugse tripel van brouwerij De Gouden Boom in Brugge en winnaar van diverse gouden medailles, is een zeer moutige tripel met een volle afdrank van 9,5%.

De bekendste Belgische tripels zijn o.a. die van Affligem, Grimbergen, Leffe, Karmeliet, Ename, Bornem, Tongerlo, Floreffe, Steenbrugge, Villers, Moine, Val-Dieu.

De bekendste Nederlandse tripels zijn o.a. die van Hertog Jan, De Zeezuiper, Casper's Max, Zatte, Tripelaer, Ganze Bier tripel.

Er zijn nog drie Trappistenbieren van het type tripel, namelijk de overbekende Westmalle tripel, Chimay (witte capsule of kroonkurk) en La Trappe tripel. Hoewel La Trappe tripel op het etiket niet meer het logo "Authentic Trappist" mag plaatsen, mag het zich toch een Trappistenbier blijven noemen. (zie: Koken met Trappistenbieren).

Sommige tripels kunnen een bittere smaak achterlaten als het stoofvocht of de saus te lang wordt ingekookt. Een voorzichtige, stap-voor-stap dosering en zeer regelmatig proeven is aan te bevelen. En qua bitterheid blijft het een kwestie van smaakbeleving.

Omdat een tripel moutiger, dus voller van smaak is en vaak ook kruidiger dan een blond Abdijbier, zullen ze een intensere smaakbeleving geven aan gerechten die met tripel zijn bereid. Dezelfde kooktips die we bij de blonde Abdijbieren hebben gegeven, gelden in hoge mate ook voor de tripels.

Een vleugje tripel in een gebonden soep of stevige soep (o.a. bruine bonensoep, linzensoep, ossenstaartsoep of een stevige wildbouillon) zal een intense smaak opleveren. Dit geldt ook voor sauzen bij verschillende soorten vis en schelp- en schaaldieren.

Door hun volle smaak zijn tripels ook geschikt om te gebruiken in stoofgerechten met rundvlees en wild, zowel gevogelte als vlees, maar ook in compotes of confitures met dadels, rozijnen, pruimen, vijgen en abrikozen. De smaak van sabayons zal subtiel worden versterkt met een vrij zachte tripel zoals Karmeliet van brouwerij Bosteels en St. Paul van brouwerij Sterkens

7. Koken met geuze

Geuze, ook vaak geschreven als geuze, is een bier dat verkregen wordt door het subtiel mengen van verschillende lambiks die een tot drie jaar op (eiken)houten vaten hebben gerijpt. Het mengen vereist vakmanschap en geduld en iedere geuzestekerij of brouwerij heeft zo haar eigen traditie. Deze bieren ondergaan een hergisting in de fles, en krijgen daardoor een sprankelend karakter. Geuze bieren kunnen gefilterd of ongefilderd (troebel) zijn. Het alcoholpercentage van de meeste geuze's schommelt tussen 5 en 6% vol. alcohol.

Lambik, ook vaak geschreven als lambiek, is bier van mout en tenminste 30% ongemouten tarwe dat door spontane gisting ontstaat, d.w.z. door natuurlijke gist die in de vorm van micro-organismen in de lucht aanwezig is in de Zennestreek, het gebied rondom Brussel. Dit gebied staat ook bekend onder de naam Pajottenland. De voornaamste, typisch streekgebonden giststammen die in deze streek worden aangetroffen zijn o.a. de *Brettanomyces Bruxellensis* en *Brettanomyces Lambicus*. De smaak van lambik ontwikkelt zich van zacht zurig tot vrij scherp zurig bij de oudere soorten. En de kleur ontwikkelt zich van blond, licht geel tot (licht) orange en soms (licht) roestbruin van kleur voor de oudere soorten lambik.

De meeste soorten geuze bieren zijn blond, licht geel tot (licht) oranje van kleur en smaken zuur tot bitterig. Als gevolg van de tendens onder consumenten om steeds meer over te gaan op zoet, zijn er ook geuze bieren verkrijgbaar die licht zoet-zurig van smaak zijn. Bij aanschaf van dit bier verdient het dan ook aanbeveling om, afhankelijk van de smaakvoorkeur, bij de slijter te informeren of de geuze zoet-zurig of vrij scherp zurig is.

De bekendste geuze bieren zijn afkomstig van o.a. Belle-Vue (Interbrew), De Troch, Timmermans, Lindemans, Mort Subite (Alken Maes), Vander Linden Vandervelden, Girardin, Cantillon, Boon, De Neve, Drie Fonteinen, Hanssens.

Geuze bieren zijn geschikt om te verwerken in een dressing met verschillende slasoorten met koud (of lauwwarm) vlees, vis of gevogelte.

Ook soepen zoals mosselsoep of soepen met stevige vissoorten krijgen een verkwikkend karakter door het toevoegen van geuze. Deze soepen worden extra smakelijk door wat draadjes saffraan en een vleugje room erbij te doen.

Groenten als in boter gestoofde witlof met een scheutje geuze en room krijgen een fris zurige smaak met een aangenaam licht bittertje. In het Pajottenland wordt vaak platte kaas gebruikt, in plaats van room. Dit is een soort verse kaas, die bestrooid wordt met pijpajuin (bieslook). En een uiencompôte met rozijntjes waaraan tijdens het stoven een flinke scheut geuze is toegevoegd krijgt een verfijnde smaak. Dit geldt ook voor in boter gestoofde appeltjes waaraan een scheutje geuze is toegevoegd.

Een klassiek gerecht is gekookte mosselen met geuze.

Geuze kan in combinatie met andere ingrediënten, zoals knoflook, ui, korianderzaadjes, worden gebruikt als marinade voor vlees, vis of gevogelte.

Overbekend zijn de stoofschotels waarin geuze wordt gebruikt zoals Vlaamse karbonaden (blokjes rundvlees gestoofd met geuze, maar soms ook een andere biersoort), konijn met geuze of parelhoen(boutjes) met geuze en kersen, kippenboutjes met blokjes mager gerookt spek en geuze. Dit zijn zeer smakelijke schotels, die een heerlijke gebonden saus opleveren, waaraan soms wat (bruine) suiker of kandisuijer wordt toegevoegd.

Let bij het gebruik van dit bier in de keuken uiteraard weer op een evenwichtige dosering en bedenk dat uw tong en gehemelte voor u smaakbepalend zijn voor wat u proeft en lekker vindt. Probeer daarom verschillende soorten geuze bieren uit en laat u vooral adviseren door goede slijters.

Een bezoek aan het Pajottenland, ten westen van Brussel, met z'n karakteristieke geuzestekerijen en sfeervolle (eet)cafés, herbergjes en restaurants is een aangename, traditierijke en vooral smakelijke belevenis. Een sprankelende geuze uit het vat geeft een extra smakvolle dimensie aan een eenvoudig streekgerecht van ambachtelijk gebakken boerenbrood besmeerd met platte kaas, pijpajuin en van die stevige radijsjes.

8. Koken met amber(kleurige) bieren

Amberbieren of amberkleurige bieren zijn lichtgehopte bieren van hoge gisting, vaak zacht gekarameliseerd met een aangename (licht) bittere afdronk. De meeste amberbieren hebben een alcoholpercentage van tussen de 4,5% en 6%.

Veel Belgische amberkleurige bieren zijn afgeleid van de iets bittere Engelse ales. Een bekend voorbeeld is bijvoorbeeld John Martin's Special, die voor een amberbier een vrij volle smaak heeft. Andere bekende Belgische amberkleurige bieren, die vaak ook de aanduiding "Speciale" hebben zijn o.a. De Koninck, Palm, Vieux Temps, Straffe Hendrik, Artevelde, Op-ale, Ster ale en Speciale Aerts.

Dobbel Palm, dat aan het eind van het jaar verkrijgbaar is heeft een iets vollere smaak dan de Speciale Palm en bevat ook iets meer alcohol.

De bekendste amberbieren in Nederland zijn o.a. Lieve Royale, Moreeke, Vos, Amber van Grolsch en Brabants Amber.

Als gevolg van de ontwikkeling in de smaak van de consument zijn veel amberbieren in de loop der tijd iets zoeter geworden.

Bij gebruik in de keuken verdient het aanbeveling om deze bieren voorzichtig te doseren in dressings, sauzen, soepen en stoofpotten van gevogelte, vlees of vis. Voeg steeds bij beetje dit type bier toe, en proef zeer regelmatig om te voorkomen dat het gerecht te bitter wordt. Voor dit type bier geldt vooral liever weinig, dan ineens te veel.

Amberbieren kunnen worden gebruikt in dressings voor salades met (gerookte) ham, uitgebakken blokjes (gerookt) spek, gevogelte, schaal- en schelpdieren, gerookte en verse vis en vlees, zoals plakjes rosbief, pekelvlees of rookvlees. Gebruik bijvoorbeeld een deel bier op drie delen olie, aangevuld met bijvoorbeeld fijngehakte zoet-zure augurkjes, kappertjes, blokjes appel en fijngehakte bieslook of bosuitjes.

Een beslagje voor het frituren van vis, garnalen, mosselen of stukjes kip kan ook worden gemaakt met amberbier.

Groentensoepen, soepen met gevogelte, vlees of vis krijgen een opkikkertje door een scheutje amberbier voor het opdienen erbij te doen.

Sauzen krijgen een aangenaam bittertje door een scheutje amberbier toe te voegen. Dit geldt voor sauzen met o.a. gebakken (licht gerookte) spekjes en ui. Mocht het bittertje gaan domineren, dan kan dat worden weggewerkt door wat room, crème fraîche of fruitconfiture door de saus te roeren.

Marinades met amberbier geven een smakelijk accent aan varkensribbetjes, kalfsrib of kippenboutjes, die worden gegrild of boven houtskool worden geroosterd. En een sausje met tomatenketchup, fijngehakte sjalotjes, (zoete) sojasaus en een scheut amberbier zal extra lekker smaken door het gegrilde vlees hiermee te bestrijken.

Bij gekookte mosselen, gestoofde paling en stoofpotjes met stevige vissoorten zal de toevoeging van amberbier voor een subtiel smaakversterkend effect zorgen. Dit is ook het geval in stoofpotjes met gevogelte, lamsvlees, rund- en kalfsvlees en konijn. Bekende Vlaamse gerechten als "Vlaamse karbonaden" (gestoofd rundvlees) en "Paling in 't groen" worden afhankelijk van de culinaire streektraditie, vaak verrijkt met amberbier.

9. Koken met bockbier

Bockbier is een typisch seizoensgebonden bier, dat vanaf begin oktober verkrijgbaar is. De meeste bockbieren hebben een roodbruine tot donkerbruine kleur, met verschillende robijnrode varianten en het alcoholpercentage varieert van 6,5 tot 7,5 vol. alcohol. De meeste bockbieren zijn overwegend moutig van smaak met verschillende bitterzoete en karamelzoete varianten. De dubbelbock is een iets sterkere en zwaardere soort van de traditionele herfstbockbieren en de tarwebock bevat naast tarwe ook zomergerst. Er is zelfs een winterbock, namelijk Dommelsch Winterbock, met een uitzonderlijk volle smaak. Het verdient aanbeveling om bockbier bij 6 tot 8 graden Celsius te schenken.

Alle grote Nederlandse brouwerijen brengen een bockbier op de markt, zoals Heineken met z'n tarwebock, Brand met z'n dubbelbock, Grolsch met z'n herfstbock en verder Oranjeboom, Hertog Jan, Leeuw, Budelse, Ridder en Gulpener. Van de kleine Nederlandse brouwerijen noemen wij Wildebock en Slobberbock van de Scheldebrouwerij, Ossebock van de Maasland brouwerij, IJbock van 't IJ, Ganzebock van brouwerij de Gans, Maximator van de Maximiliaan, Oudaen tarwebock en het Twels bockbier van Us Heit. Het bekendste en misschien wel het enige bockbier van België is Chouffe Bock 6666, met een zeer karakteristieke volle smaak en aangename afdronk.

Soepen o.a. met bruine bonen, linzen, overige peulvruchten en stevige wildbouillons krijgen een extra geurig karakter door een scheutje door de warme soep te roeren, al of niet aangevuld met rookworst, mager gerookt spek, pittige chorizo of geconfijte eenden- of ganzenborst.

Deze bieren met hun volle, moutige smaak zijn bij uitstek geschikt voor stoofschotels met varkensvlees, rundvlees en wild. Wat het wild betreft zowel in gevogelte o.a. parelhoen, eend, fazant, gans, als vlees o.a. wild konijn, haas, everzwijn, hertenvlees. Een scheut(je) in een lichtgebonden of gebonden saus voor gerechten met vlees of wild versterkt de smaak van het gerecht. Dit geldt ook voor compotes met gedroogde zuidvruchten of vers fruit of in een vruchtenconfiture. En in een sabayon voor warme of koude gerechten (bijvoorbeeld met verschillende soorten ijs, sorbets of vers fruit) laat het bockbier zich goed verwerken.

10. Koken met Trappistenbieren

Trappistenbieren worden van oorsprong gebrouwen in kloosters. In België bevinden zich nog zes kloosters waar gebrouwen wordt, namelijk Chimay, Rochefort, Orval, Westmalle, Westvleteren en Achelse Kluis, de jongste loot aan de Trappistenbierboom. In Nederland wordt Trappistenbier gebrouwen door brouwerij de Koningshoeven en de bieren verschijnen onder de merknaam La Trappe op de markt.

Om de echtheid te garanderen staat op het etiket: "Authentic Trappist Product". Sinds de overname van brouwerij De Schaapskooi, het huidige de Koningshoeven in Berkel-Enschot, door brouwerij Bavaria staat dit logo niet meer op het etiket van de La Trappe bieren. Brouwerij de Koningshoeven mag wel de naam "Trappistenbier" op het etiket vermelden.

De naam "Trappistenbier" is dus officieel beschermd en daarmee onderscheiden deze bieren zich van Abdijbieren. Deze bieren werden vroeger ook in een klooster gebrouwen, doch tegenwoordig worden deze bieren, in licentie, door voornamelijk grote brouwerijen gebrouwen zoals Interbrew, Alken-Maes, De Smedt, Lefebvre, Moortgat om een paar te noemen. Zo wordt door Interbrew het assortiment van Leffe gebrouwen. Alken-Maes brouwt het assortiment van Grimbergen, De Smedt het assortiment van Affligem, Lefebvre het assortiment van Floreffe en Moortgat het assortiment van Maredsous.

Een van de weinige kloosters waar nog Abdijbier wordt gebrouwen is het klooster Val-Dieu nabij Aubel in Belgisch-Limburg.

Qua samenstelling, smaak, smaakbeleving en de zorg waarmee de Abdijbieren worden gebrouwen, doen ze bepaald niet onder voor de meeste Trappistenbieren. Abdijbieren als o.a. Leffe Radieuse, Grimbergen Optimo Bruno, Affligem Dubbel en Tripel, Floreffe la Meilleure, Steenbrugge Dubbel en Tripel, Ename Tripel, Maredsous 8 en 10 en St. Bernardus 12, zijn even smakelijk als menig Trappistenbier.

De Abdijbieren, die nog een band hebben met een kloosterorde waaraan jaarlijks een financiële bijdrage wordt gegeven, zullen worden voorzien van een apart logo, waarop staat: "Belgisch Erkend Abdijbier". De Confederatie der Brouwerijen van België, afgekort CBB, lanceerde onlangs dit nieuwe logo.

De volgende Trappistenbieren kunnen worden onderscheiden:

- a.Trappist Dubbel**
- b.Trappist Tripel**
- c.Orval**

Gelet op het unieke karakter van Orval rangschikken we dit bier in een aparte categorie.

a.Trappist Dubbel

De bekendste bieren van dit donkere type zijn: Westmalle Dubbel, Chimay (rood, blauw, Grande Réserve), Rochefort (8 en 10), Westvleteren (rood, blauw, geel) en La Trappe (Dubbel en Quadrupel). De kleursoorten verwijzen naar de capsule en zwaarte. De Trappistenbieren met rode capsule zijn tussen de 6,2 en 7% vol. alcohol en met blauwe capsule 8 tot 9% vol. alcohol.

De zwaarste Trappistenbieren, die donker van kleur zijn, zijn Rochefort 10, Westvleteren 12 (gele capsule), en La Trappe Quadrupel met een alcoholpercentage van tussen 10 en 12% vol. alcohol.

Wat het koken met Trappistenbieren van dit type betreft kunnen we over het algemeen verwijzen naar het koken met Abdijbieren (Dubbel). Gelet op het hogere alcoholpercentage en de karakteristieke volmoutige smaak van deze bieren, zijn ze bij uitstek geschikt voor stoofschotels met rundvlees en wild. En ook in gebonden sauzen, al of niet verrijkt met ui, mager gerookt spek of ham en kruiden zoals tijm, rozemarijn, oregano, laurier of jeneverbes doen deze bieren het uitstekend.

Ook in sabayons als begeleider bij warme en koude desserts komt het aroma en het rijke smakenpalet van deze bieren goed tot hun recht. Dit geldt ook voor de bereiding van taarten met verschillende soorten noten, die extra lekker zullen smaken en geuren door de nog warme taart te besprenkelen met wat Trappistenbier. Bij een plateau met belegen-, oude- en blauwe kaassoorten, kan een (oude) port of zoete sherry met glans worden vervangen door bijvoorbeeld een Rochefort 10, La Trappe Quadrupel en Westvleteren 12.

b.Trappist Tripel

Tripels zijn in het algemeen goudkleurige bieren van hoge gisting met een bijkomende gisting in de fles. De meest karakteristieke tripel onder de Trappistenbieren is die van Westmalle. Deze tripel van 9% vol. alcohol heeft een volle smaak, een zeer geurig aroma en een aangename, licht bittere smaak. Dit bier heeft ook een mooie dikke schuimkraag. Niet alleen een genot om te drinken, maar ook om te verwerken in een veelheid van gerechten. In onze rubriek recepten vindt u een grote hoeveelheid recepten bereid met Westmalle Trappist tripel.

Gelet op het bittertje is ook hier een voorzichtige stap-voor-stap dosering geboden en beslist niet te veel van dit type bier ineens gebruiken in de bereiding van warme en koude gerechten.

De tripels van de andere Trappistenbrouwerijen zijn die van Chimay (8% vol. alcohol) en van De Koningshoeven, namelijk La Trappe Tripel (8% vol. alcohol).

De Chimay tripel (witte capsule of kroonkurk) leent zich evenals de andere Chimay bieren uitstekend als begeleider van de voortreffelijke kaassoorten van Chimay, zoals de Grand Classique, de rauwmelkse kaas en niet te vergeten de Vieux Chimay, een harde kaas met een hartige nasmaak.

De La Trappe Tripel is ook een aangename begeleider van de Koningshoeven kaas.

Wat het koken met deze tripels betreft kunnen we verwijzen naar het koken met Abdijbieren (blond). Gelet op het in het algemeen hogere alcoholpercentage en de wat vollere smaak van deze bieren, zijn deze bieren uitstekend geschikt voor stoofschotels, een scheutje in vissoepen of andere soepen of in licht gebonden sauzen al of niet verrijkt met ui, sjalotjes, bleekselderij, wortelen, rode paprika, tomaat, mager (gerookt) spek, (gerookte) ham, kaassoorten en (verse) kruiden.

Naast deze tripels, die door Trappistenbrouwerijen worden gebrouwen zijn er ook qua smaak en smaakbeleving heel veel tripels die vallen onder de categorie Abdijbieren en door andere grote en kleine brouwerijen worden gebrouwen. We beperken ons tot de veel voorkomende tripels in België, zoals: o.a. de zeer karakteristieke en volle Brugse tripel (9,5 % vol. alcohol), Karmeliet, Ename, Leffe tripel, Grimbergen tripel, Affligem tripel, Witkap Pater tripel, Toison d'Or tripel, Bornem tripel, Moine tripel, St. Paul tripel. Bekende tripels in Nederland zijn o.a.: Hertog Jan tripel, D'n Schele Os, Tripelaer en La Trappe tripel, die we eerder bij de Koningshoeven hebben gerangschikt.

Naast de genoemde tripels van Trappistenbrouwerijen brouwt de Achelse Kluis ook nog een licht blond bier van hoge gisting. De Koningshoeven brouwt ook een fris blond bier van hoge gisting, namelijk La Trappe Blond. Bieren die qua smaak en smaakbeleving duidelijk passen in het zeer brede assortiment van blonde Abdij- en overige blonde bieren van tussen de 6 en 8% vol. alcohol.

c. Koken met Orval

Kenmerkend voor dit amberkleurige bier van hoge gisting van 6,2 vol.% alcohol (volgens de wetgeving duidt dit op een alcoholpercentage van tussen 5,2 en 7,2 %) is de bittere smaak. Orval wordt verkregen door het mengen van vier tot vijf gemoute gerst- en twee tot drie hopvariëteiten. Het bier ondergaat verschillende gistingen, waarbij de Engelse methode van de 'dry hopping' wordt toegepast. Door deze methode krijgt het bier zijn karakteristieke droge, bittere smaak. De heldere kleur is een lust voor het oog. Kleur en aroma komen goed tot hun recht in het karakteristieke Orvalglas, dat nog steeds volgens het authentieke ontwerp wordt gemaakt. De vrij complexe smaaknuances komen goed tot ontplooiing bij een schenktemperatuur van tussen 12 en 14 graden Celsius.

Voor het koken met dit bier geldt vooral: voorzichtig en met mate doseren, zodat de bitterheid niet gaat overheersen. Dit bier is bij uitstek geschikt voor de bereiding van gerechten, die we bij de amber of ale bieren reeds hebben beschreven (Koken met amberbieren). Maar dan wel minder van dit bier gebruiken. Een smakelijke combinatie is de Trappiste d'Orval, een volvette kaas gemaakt van koemelk, met een glas Orval. Deze kaas laat zich ook goed verwerken in gerechten met dit bier, vooral in gegratineerde schotels met vlees, gevogelte of vis. Van harte bevelen we de publicatie 'Het genot van Orval' (1995) aan, waarin gerechten voorkomen die met Orval bereid zijn. Uitgeverij Les Capucines, B 1342 Limelette (België) D/1995/7146/6.

11. Koken met speciaalbieren, met een vrij hoog alcoholpercentage

De categorie speciaalbieren kenmerkt zich door bieren van hoge gisting en vaak hergisting op de fles met een alcoholpercentage van minimaal 8 tot 9 % vol.alcohol tot maximaal 12 % vol. alcohol.

Peter Crombecq, die baanbrekend werk heeft verricht op het gebied van het classificeren van vooral de Belgische bieren (o.a. 'Bijzondere bieren van België, Nederland en Luxemburg', uit 1996), onderscheidt binnen de zware alcoholhoudende soorten bier, de volgende typen, namelijk:

- a.Edelbier
- b.Gerstewijn (barley wine)
- c.Massieve ale

a: Edelbier

Dit zijn blonde en amber- tot koperkleurige speciaalbieren met een alcoholpercentage van tussen de 8 en 9% vol. alcohol, met kruidige, fruitige en bittere aroma's. In de categorie fruitige aroma's valt het zeer populaire La Chouffe, waarin het gebruik van sinaasappelschil en koriander opvallen. Iets minder fruitig is bijvoorbeeld Hoegaarden Grand Cru. Duvel kenmerkt zich door haar frisheid en aangenaam bittere aroma en hoewel er allerlei pogingen zijn ondernomen om dit bier te imiteren, blijft dit een uniek bier. Lucifer, Sloeber en Hapkin, overigens zeer smakelijke bieren, staan duidelijk in de schaduw van een Duvel.

Pauwel Kwak, dat gedronken wordt uit het karakteristieke koetsiersglas is koperkleurig met een licht zoetje. Tot de edelbieren horen verder o.a. Bonne Espérance en Judas en in Nederland o.a. Bavaria 8.6 en Wiegeleir van de Drie Horne brouwerij uit Kaatsheuvel.

Deze bieren, waarvan doorgaans iets minder gebruikt kan worden in de dosering, lenen zich uitstekend voor de bereiding van gerechten, die we beschreven hebben in de rubrieken over Abdijbieren (dubbel en blond) en Trappistenbieren (dubbel en tripel). In de rubriek Recepten zijn gerechten te vinden bereid met o.a. La Chouffe, Pauwel Kwak, Duvel en Hapkin.

b: Gerstewijn (barley wine)

Dit zijn bieren van minstens 9% vol. alcohol tot maximaal 12% vol. alcohol met een fruitig tot moutig, zoet aroma en soms een bittere nasmaak. Tot dit type horen o.a. Bush Amber, Bush de Noël en sommige Winterbieren van Belgische en Nederlandse brouwers, Delirium Tremens, Brigand en o.a. het Nederlandse Struis en Columbus van brouwerij 't IJ en Dulle Griet van de Scheldebrouwerij.

Deze bieren lenen zich ook uitstekend voor de bereiding van gerechten, die we beschreven hebben in de rubrieken over Abdijbieren en Trappistenbieren. In de rubriek Recepten zijn gerechten te vinden bereid met o.a. Bush Amber, Brigand en Dulle Griet.

c: Massieve ale

Dit zijn vaak bruinzwarte tot zeer donkere bieren van hoge gisting met een vrij zoet tot erg zoet aroma met een alcoholpercentage van minimaal tussen 8 en 9% vol. alcohol en oplopend tot 10 en zelfs 12% vol. alcohol. Soms valt een contrasterend bittertje in de nasmaak op. De ervaring van velen is echter dat het bittere in de loop der tijd heeft plaats gemaakt voor een zoete nasmaak. Bij de massieve ales denken we aan bieren als o.a. Kasteelbier (donker), Mc Chouffe, Nice Chouffe, La Gauloise (bruin), Gulden Draak, Verboden Vrucht, Leffe radieuse, Grimbergen Optimo Bruno, Het Kapittel Abt en in Nederland aan bieren als Hertog Jan Grand Prestige, Hertog Jan Winterbier en veel donkere Winterbieren van tenminste 8% vol. alcohol.

Deze bieren lenen zich uitstekend voor stoofgerechten met (groot) wild of rundvlees of sabayons voor zoete nagerechten of bij een kaasplateau met pittig beleggen kazen, oude kazen en blauwe kazen. Zie verder de rubrieken over Abdijbieren (dubbel) en Trappistenbieren (dubbel). In de rubriek Recepten zijn gerechten te vinden bereid met o.a. Kasteelbier (donker), Verboden Vrucht, Grimbergen Optimo Bruno, Hertog Jan Grand Prestige, Hertog Jan Winterbier.

12. Koken met pils

Pils ontleent haar naam aan de stad Pilsen in Tsjechië. Klassiek en nog steeds veel gedronken is het wereldberoemde Pilsner Urquell. Pils is het meest gedronken bier in België en Nederland. In Nederland bestaat de omzet uit ruim 90% pils. De overige 10% bestaat grotendeels uit bieren, die we in de rubrieken 1 tot en met 11 hebben besproken. Pils is een bier van lage gisting met een blonde tot heldere goudgele kleur. Het alcoholpercentage schommelt rond de 5%, met een neutrale tot hopbittere smaak. Varianten van pils komen op de markt met toevoegingen als luxe, premium, dry, export, up. Daarnaast is er het alcoholvrije of alcoholarme pils.

Amstel, Bavaria, Brand, Dommelsch, Grolsch, Gulpener, Heineken, Hertog Jan en Oranjeboom zijn in Nederland de bekendste pilsbieren, doch daarnaast wordt ook uitstekend pils gebrouwen door o.a. Alfa, Leeuw, Lindeboom, Budels en niet te vergeten St. Christoffel Blond met een zeer aangenaam bittertje. De bekendste pilsbieren in België zijn Stella Artois, Maes, Jupiler, Bavik, Bel. Veel regionale Belgische brouwerijen hebben meestal ook een pils in hun assortiment.

Van oudsher wordt pils gebruikt in de keuken. Bijvoorbeeld in de bereiding van bierpap (met stukjes brood of bloem en soms met toevoegingen van kandijnsuiker, fruitsiropen of andere zoete ingrediënten), in beslag voor oliebollen, beignets, poffertjes of pannenkoeken en niet te vergeten in veel mosselgerechten. Ook in stoofpotjes met vis of gevogelte, al of niet gecombineerd met verschillende soorten groente wordt een scheutje pils voor de smaak toegevoegd.

De toevoeging van pils aan beslag geeft iets luchtigs en maakt de gerechten bij het bakken of frituren knapperig. Een beslag voor beignets, dat voor stukjes ontbeend gevogelte, vis of stukjes mals en sappig vlees, (rijp) fruit of bepaalde soorten groente (bijvoorbeeld champignons, broccoli- en bloemkoolroosjes courgette, ui, kan worden gebruikt bestaat uit: 250 gram bloem, mespunt zout, twee eieren, drie eetlepels zonnebloem- of arachide olie, flesje pils van 30 cl, drie eiwitten. Met uitzondering van de eiwitten de overige ingrediënten goed mengen in een mengkom. Vervolgens ruim een uur laten rusten. De eiwitten stijf kloppen en voorzichtig door het deeg roeren. Stukjes gevogelte, vis, vlees, fruit of groente bedekken met het beslag, overtollig beslag verwijderen en frituren in de zonnebloem- of arachide olie.

Han Hidalgo

Bierlijst

Bier in recept

Aerts 1900
Afflichem Dubbel
Alexander Rodenbach
Alfa Lentebock
Amstel Bockbier
Amstel Gold
Amstel Meibock
Antoon
Arabier
Aubel

Augustijn

Aventinus Doppelbock
Barbār
Barbār Winterbock
Bavaria
Bavaria 8.6
Belle Vue Geuze
Belle Vue Kriek Lambic
Bellegems Bruin
Bière de Garde
Bière du Soleil
Boon Kriekenbier
Brand Imperator
Brand Meibock
Brand Pils
Brand Sylvester
Brand UP
Brigand
Brugst Tripel
Budels Bockbier
Bush Amber
Cantillon Framboise
Cantillon Geuze
Chapeau Fraise
Chimay Blauw
Chimay Bruin (Rood)
Chimay Tripel
Christoffel Robertus
Corsendonck Agnus
Corsendonck Pater
De Koninck
De Ryck Special
De Troch Geuze
De Troch Perzikkenbier
De Troch Peche Lambic
Dentergemse
D'n Schelen Os Appel

Etiketebieren

Brogne donker - Florival bruin

Hooiberg bokbier - Sleutel bokbier

Cuvee de Briquille - Domein
Blond - La Filee - Ne Goen -
Klingse Kalsei - Nounou - Queue
de charrue blonde - Stoeren Bonk
blond - Nen Turf - Verrebroekse
Flip - Zwijntje

La Becasse gueuze lambic

Wentelkriek

Chimay grande reserve
Chimay premiere
Chimay cinq cents

Moine Tripel
Bornem Dubbel

Wittekop

Alternatieven

D'n Schelen Os Tripel

Erotisch bier stampertje - Erotisch
bier 't gulden vlies - The Oldtimer
triple - De Schele Ram Tripel -
Het Enige Echte Verjaardagsbier

Dobbel Palm

Dommelsch Bockbier

Dommelsch Winterbock

Douglas Scotch Ale

Duchesse de Bourgogne

Dulle Griet

Duvel

Einbecker Urbock

Ename Dubbel

Ename Tripel

Enghien Bruin Double

Floreffe La Meilleure

Gildenbier

Gouden Carolus

Grimbergen Dubbel

Grimbergen Tripel

Grimbergen Optimo Bruno

Grolsch Calixtus

Grolsch Lentebock

Grolsch Wintervorst

Guinness Stout

Gulden Draak

Golden dragon beer

Gulpener Bockbier

Gulpener d' Or

Gulpener Dort

Gulpener Gallius

Gulpener Gladiator

Gulpener Korenwolf

Gulpener Mestreechs Aajt

Hán

Hapkin

Thouroutenaere

Harvey's Potter

Heineken Oud Bruin

Heineken Tarwebock

Helles Hefeweizenbier

Hertog Jan Bockbier

Arcener oer-bock

Hertog Jan Dubbel

Laafse lurk

Hertog Jan Grand Prestige

Hertog Jan Janneke

Hertog Jan Meibock

Hertog Jan Tripel

Hertog Jan Winterbier

Hoegaarden

Hoegaarden Verboden Vrucht

Hommelbier

Hougaerdse Das

Jopen 4 Granen Bockbier

Judas

Karmeliet Tripel

Kasteelbier

Kerstbier van de Scheldebrouwerij

König Ludwig Dunkel

Kylian

Big Chouffe

La Chouffe

La Chouffe Bockbier

La Trappe Blond

La Trappe Dubbel

Breda's Begijntje dubbel -
Sainsbury trappist ale

La Trappe Tripel
La Trappe Quadrupel
La Wambrechies
Lamme Goedzak

Lamoral

Leffe Blond
Leffe Dubbel
Leffe Radieuse
Leroy X-mass
Leutebock
Liefmans Goudenband
Liefmans Kriek
Lindeboom Bockbier
Malheur MM
Maredsous 10
Mariage Parfait
Mechelsen Bruynen
Merck Toch Hoe Sterck
Moeder Overste
Moreeke
Mort Subite Geuze
Mort Subite Kriek
Mortimer
Newton
Oranjeboom Bockbier
Orval
Ossebock
Paasbier
Påskebryg Kyle Kyle
Passendale
Pauwel Kwak
Pelgrim Lammetjesbier
Pelgrim Mayflower Tripel
Poperings Hommelbier
Reynaert Grand Cru
Rocheford 10°
Rodenbach
Rodenbach Grand Cru
Rodenbach Klassiek
Ridder Maltezer
Ruddles Bitter

Saisons Regal Ale

Sezoens
St. Christoffel Blond
St. Louis Geuze Lambic

St. Louis Kriek
St. Sebastiaan
Speciale Palm
Steendonk
Strandgaper
Taboe
Ter Dolen
Us Heit Buorren
Us Heit Dubbel Tarwe
Westmalle Dubbel
Westmalle Tripel
Westvleteren Trappist

Breda's Begijntje tripel

Pegasus bier - Strandgaper
Amuzantje - Arjaun - Hoofse
gaffel - Kamilleken - Zwarte
Flesch

Bonne Esperance

Bakelandt - Beselaars Heksenbier

La Bergeotte normale - Cuvee du
P'tit Lu - Houlette - Val d'Heure
blonde

Villers-St. Ghislain blonde
Vieux Bruges gueuze lambic -
Vieux Bruxelles gueuze lambic

Pegasus bier - **Lamme Goedzak**

Wieckse Witte
Witkap Stimulo

Witte Watou

Zatte Bie

Zeezuiper

Zomerbock van de Maasland Brouwerij Summerbock

Harelbekaar van de abdijhoeve
wit - Rabenhaut witbier

In de kolom 'etikettebieren' zijn de namen in **bold** de originele bieren.

De Recepten: Kleine gerechten

Alle recepten zijn opgesteld voor 4 personen, tenzij anders vermeld

---- Bockbier : Paté met pruimencompote

- 4 plakken grove (wild)paté
- 250 gr pruimen
- 1 kaneelstokje
- 2 dl appelsap
- bockbier
- 1 eetlepel geleisuiker
- 1 theelepeld aardappelmeel
- 1/4 theelepeld pimentpoeder
- 50 gr fijne veldsla

Breng het bockbier met appelsap, kaneelstokje en pimentpoeder aan de kook. Laat op laag vuur minstens een half uur trekken. Zeef het mengsel boven een andere pan. Zet het terug op het vuur en roer er de geleisuiker door. Roer het aardappelmeel met 1 eetlepel water tot een glad papje. Voeg het papje al roerende aan het sap toe.

Was de pruimen, haal de pitten eruit en snijd de vruchten in vieren. Leg ze in het sap en laat het afkoelen. Verdeel de sla over 4 borden. Leg de paté erop. Schep er een beetje compote over en geef de rest er apart bij.

---- Pils : Bierbrood

- 500 gr bloem
- 2,5 dl pils
- 30 gr gist
- 20 gr bruine suiker
- 1 ei
- 50 gr vet
- 10 gr zout

Vorbereiden : 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 deeg opnieuw en vorm er een brood van. Vet de vorm in en doe het brood erin. Weer laten rijzen tot het dubbele volume. Bereiden : Bak het bij 200°C gedurende 35 à 40 min.

---- Tripel : Kaas-Lunchhapje

- 200 gr jonge Goudse kaas
- 2 dl tripel bier
- 4 sneetjes volkorenbrood
- 1,5 eetlepel scherpe mosterd
- 4 zoetzure augurkjes
- 4 zoetzure zilveruitjes

Vorbereiden : Brood roosteren. Schaaf kaas in dunne plakjes. Bestrijk de bodem van een vuurvaste schaal met mosterd en leg er de plakjes kaas op. Giet het bier erover. Bereiden : Oven voorverwarmen op 180°C. Zet het geheel 25 min. in de oven. Leg de sneetjes brood op 4 voorverwarmde borden en verdeel het gloeiend hete kaasmengsel er over. Garneer het lunchhapje met de zilveruitjes en de in schijfjes gesneden augurk.

Antoon : Gebakken knolselderij met hammousse

- een knolselderij
- 150 gram gekookte ham
- 150 gram licht gerookte ham
- een ui
- twee eetlepels roomboter
- vier eetlepels zonnebloemolie
- 1 dl Antoon (flesje van 30 cl)
- 0,5 dl room
- een eetlepel fijngehakte bieslook
- peper uit de molen en zout naar smaak

De knolselderij schillen en in plakken van 1 cm dikte snijden. Water met een snuffe zout aan de kook brengen, de plakken knolselderij beetgaar koken en laten afkoelen. De plakken vervolgens om en om bakken in een mengsel van een eetlepel boter en drie eetlepels olie, tot beide kanten lichtbruin van kleur zijn. De plakken warm houden. De ui schillen en in blokjes snijden. Een eetlepel boter en een eetlepel olie in een koekenpan verhitten en hierin de blokjes ui glazig laten worden. De ham in stukjes snijden en samen met het bier door de ui roeren. Tien minuten goed verwarmen en vervolgens met de staafmixer of in de blender pureren. Op smaak brengen met peper en zout en tenslotte de room erdoor roeren. Dit mengsel op een koele plek of in de koelkast laten opstijven en vervolgens de gebakken plakken knolselderij hiermee besmeren. Garneren met fijngehakte bieslook. Serveer hierbij ciabattabrood of warme toast en drink een goed gekoeld glas Antoon.

Brand Urtyp Pils : Brand UP-omelet

- 5 eieren
- 0,5 dl slagroom
- 4 eierdooiers
- 1 dl Brand Urtyp Pils
- 50 gr boter
- snuffe zout

Vorbereiden : Klop de eieren, eierdooiers, room en zout tot een luchtige massa. Roer er de het bier door.

Bereiden : Verhit de boter in een koekepan. Giet er voorzichtig het eimengsel in en bak de omelet aan beide zijden goudbruin. Direct serveren.

De Koninck : Antwerpse Bierpaté

- ±18 Personen
- 500 gr kalfsvlees
- 500 gr kalfs lever
- 250 gr vetspek
- 1 grote ui
- 200 gr kippeborst
- 250 gr mager varkensvlees
- 2½ dl De Koninck
- 1 verkruimeld laurierblad
- 2½ theelepeld tijm
- kleurzout
- 2½ theelepeld rozemarijn

Draai het kalfsvlees, de lever en het spek (gekoeld) door de cutter. Snijd de kip en het varkens- vlees in dunne reepjes. Marineer deze reepjes minstens een half uur in bier, met wat tijm, rozemarijn en laurier. Hak de ui zo fijn mogelijk en meng deze met kruiden en gemalen vlees. Neem een patévorm met deksel en leg hierin om en om de reepjes en de vleespasta.

Plaats de Bierpaté au bain marie ongeveer vijf kwartier in een matig warme oven. Verwijder de deksel en laat de paté afkoelen.

Serveer de paté met een cumberlandsaus en schenk hier uiteraard een bolleke De Koninck bij.

De Koninck : Hamlapjes in De Koninck

- 500 gr. magere hamlapjes
- 1 dikke plak achterham
- 50 gr. boter of margarine
- 1 teentje knoflook
- 1 1/2 eetlepel Franse mosterd
- 1 kruidenbouillontablet
- 1 flesje De Koninck
- 1 bakje champignons
- 250 gr. worteltjes
- 1 ui.

Snij het vlees in stukken en de ham in kleine blokjes. Snipper de ui. Verhit de boter en bak het vlees, de ham en de ui in +/- 5 minuten goudbruin. Pers de knoflook erboven uit en roer de mosterd, het bouillontablet en het bier erdoor. Breng aan de kook en laat het een klein uur zachtjes stoven. Maak intussen de champignons en worteltjes schoon en snijd in stukjes. Voeg ze na een uur toe en laat ze een kwartiertje meekoken. Breng alles op smaak met zout en peper. Geef er warm stokbrood en groene salade bij.

De Koninck : Kippenlevermousse

- 300 gram kippenlevertjes
- 75 gram mager gerookt spek
- een ui
- een theelepels verkruidelde rozemarijn
- twee eetlepels zonnebloemolie
- 150 gram roomkaas
- vier eetlepels crème fraîche
- 1,5 dl De Koninck (flesje van 30 cl)
- vier tomaten
- acht kleine zoetzure augurken
- twee eetlepels fijngehakte bieslook
- peper uit de molen en zout naar smaak

De olie verhitten in een koekenpan met anti-kleeflaag en hierin de kippenlevertjes, fijngesneden mager gerookt spek en fijngesneden ui om en om bakken. Hittebron verlagen, het bier en de verkruidelde rozemarijn erbij doen en gedurende tien tot vijftien minuten stoven. Laten afkoelen en samen met de roomkaas en crème fraîche pureren in een blender of met een staafmixer. Op smaak brengen met peper en zout. Dit mengsel in een schaal doen en ongeveer twee uur laten opstijven in de koelkast. Met twee eetlepels gelijkmatige bolletjes vormen en verdelen over vier borden. Wat fijngehakte bieslook over de bolletjes strooien. Garneren met fijngesneden tomaat en fijngesneden zoetzure augurken. Geef hierbij warme toast of stokbrood en drink een goed gekoeld glas De Koninck.

De Koninck : Pasteitje gevuld met ei, doperwt en Gandaham

- acht kleine pasteibakjes
- een ui
- een bleekselderijstengel
- 150 gram fijne doperwt
- vier hardgekookte eieren
- twee eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- 200 gram Gandaham
- 1,5 dl slagroom
- 2 dl De Koninck (flesje van 30 cl)
- twee eetlepels fijngeknipte bieslook
- peper uit de molen en zout naar smaak

De eieren hard koken, af laten koelen, pellen en in stukjes snijden. De ui schillen en in blokjes snijden. De nerven eventueel verwijderen van de bleekselderij en in stukjes snijden. De olie verhitten in een koekenpan en de ui en stukjes bleekselderij glazig laten worden. Hittebron verlagen en vijftien minuten stoven. Vijf minuten voor het einde van de stoftijd het bier eraan toevoegen, nog even goed verwarmen en tenslotte de slagroom erdoor roeren. Stukjes ei, doperwt en in reepjes gesneden Gandaham eraan toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout. De pasteibakjes even verwarmen in een voorverwarme oven en vullen met het ei- en hammengsel. Verdelen over voorverwarme borden en garneren met fijngeknipte bieslook. Drink hierbij een goed gekoeld glas De Koninck.

Duvel : Champignons in Duvel

- 500 gr champignons
- 300 gr zilveruitjes
- 2 tomaten
- tijm
- peper, zout
- 2 eetlepels olijfolie
- korianderzaadjes (± 10)
- 1 flesje Duvel
- provençaalse kruiden

Breng het bier samen met de olie en alle kruiden in een pan aan de kook. Voeg er dan de gepelde en geplette tomaten aan toe. Laat het geheel 15 minuten sudderen zonder deksel op de pan. Voeg er vervolgens de schoongemaakte en gesneden champignons en de zilveruitjes aan toe en laat alles nog een kwartier sudderen. Dien dit gerecht warm of koud op een snee stevig volkorenbrood op. In plaats van brood kunt u het ook op een bedje van sla serveren.

Grimbergen Dubbel : Gekookte eieren met sjalotjes en spekjes

- 6 eieren (salmonellavrije eieren)
- 150 gram sjalotjes
- 150 gram mager, licht gerookt spek
- twee eetlepels zonnebloemolie
- een flesje Grimbergen dubbel (flesje van 30 cl)
- twee eetlepels allesbinder
- een kropsla
- 150 gram kerstomaatjes
- twee eetlepels fijngehakte bieslook
- peper uit de molen en zout naar smaak

De eieren halfzacht koken. De sjalotjes schillen en het spek in reepjes snijden. De olie verhitten in een koekenpan en de reepjes spek om en om bakken. Goed roeren en de sjalotjes erbij doen. Vervolgens het bier erdoor roeren en gedurende tien tot vijftien minuten op een lage hittebron laten pruttelen. Op smaak brengen met peper en zout en binden met allesbinder. De sla goed wassen, laten uitlekken, in stukjes scheuren en over vier borden verdelen. De eieren voorzichtig halveren, in het midden plaatsen en de saus erover gieten. Garneren met gehalveerde kerstomaatjes en fijngehakte bieslook. Geef hierbij stokbrood of ciabattabrood en drink een goed gekoeld glas Grimbergen dubbel.

Grimbergen Dubbel : Tortilla's met rundergehakt

- acht tortilla's (verpakt; kant en klaar)
- 400 gram rundergehakt (bijv. France Limousinvlees)
- een halve rode paprika
- een ui
- twee eetlepels tomatenpuree
- vier eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- twee tenen knoflook
- twee theelepels Chilipoeder
- twee theelepels komijnpoeder
- twee eetlepels fijngehakte bladselderij
- een flesje Grimbergen Dubbel (flesje van 30 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

De olie verhitten in een braadpan en hierin de fijngesneden rode paprika, fijngehakte ui en knoflook om en om bakken. Vervolgens het rundergehakt erbij doen en uit elkaar halen met een vork. Goed omscheppen. Hittebron verlagen en de tomatenpuree, Chilipoeder, komijnpoeder en driekwart van het bier erbij doen en gedurende een half uur zacht stoven. Af en toe omscheppen en tien minuten voor het einde van de stoftijd de rest van het bier en de fijngehakte bladselderij erbij doen. Op smaak brengen met peper en zout. De tortilla's om en om verwarmen in een koekenpan met anti-kleeflaag en met het gehaktmengsel vullen en daarna oprollen. Serveer hierbij ijsbergsla met zoetzure augurkjes, gehalveerde kerstomaatjes en plakjes radijs. Drink een goed gekoeld glas Grimbergen Dubbel.

Grolsch Bockbier : Kaasboterhammen

- 125 gr kaas naar smaak
- ½ flesje Grolsch Meibock
- 4 sneetjes boerenbrood
- 50 gram boter
- versgemalen peper

Brood in boter licht bakken of roosteren. Verwarm de meibock en voeg de kaas in stukjes bij en blijf roeren tot kaas is gesmolten. Verdeel de volledig gesmolten kaas met een lepel over de warme sneden brood. Voeg peper toe naar smaak en gratineer de boterhammen nog even in de oven of onder de grill. Eventueel garneren met wat paprikapoeder.

Grolsch Wintervorst : Champignons Wintervorst

- 1 bakje champignons
- 4 gesnipperde sjalotjes
- 100 gr gekookte ham (1 stuk)
- 50 gr boter
- 1 fl Grolsch Wintervorst
- 50 gr geraspte kaas
- peper en zout

Fruit de sjalotjes zachtjes aan in de boter samen met de in reepjes of blokjes gesneden ham. Voeg de in stukken gesneden champignons toe en bak ze even door. Op smaak brengen met peper en zout. Blus af met een beetje Wintervorst en verdeel het geheel over 4 kleine ovenschaaltjes. Vul de schaaltes aan met bier tot de champignons net onder staan. Bestrooi de gevulde schaaltes met kaas en plaats ze in een voorverwarnde oven van 180°C, tot de kaas gesmolten is en begint te kleuren.

Gulpener Gladiator : Tosti met rozijnen

- 4 el rozijnen
- 2 el Gulpener Gladiator
- 4 sneetjes wit casinobrood
- 2-4 plakjes kaas
- peper

Week de rozijnen een half uur in het bier. Dep de rozijnen vervolgens droog. Snijd de sneetjes brood eventueel wat bij. Verdeel de kaas en rozijnen over twee sneetjes. Bestrooi het geheel met versgemalen peper en dek af met een sneetje brood. Bereid de tosti's in het (elektrisch) tostiapparaat. Snijd de tosti's diagonaal door en serveer ze direct.

Hertog Jan Dubbel : Biertoast pikant met Gorgonzola

- 250 gr Gorgonzola kaas
- 80 gr boter
- 1 mespunt cayennepeper
- 4 sneetjes casinowittebrood
- 0,5 dl Hertog Jan Dubbel
- 4 zilveruitjes
- 4 zoetzure augurken in waaier gesneden
- 4 kleine tomaten

Roer 30 gr boter zacht en meng er de cayennepeper door. Beboter met dit mengsel een vuurvaste schaal. Snijd de gorgonzola in stukjes en doe die in de schaal. Laat de blauw- schimmelkaas op laag vuur al roerende smelten. Voeg beetje voor beetje al roerende het bier toe. Bak de sneetjes wittebrood in een koekenpan om en om in de rest van de boter en leg ze dan op keukenpapier op de bakplaat van de oven. Verdeel het warme kaasmengsel over het brood en zet ze 10 min. hoog in een voorverwarnde oven (200°C). Serveer direct op voorverwarnde bordes, gearneerd met de zilveruitjes, augurkwaaiers en plakjes tomaat.

Hertog Jan Dubbel : Kasteelpâté

- 400 gr varkenslever
- 200 gr hamlappen
- 200 gr kalfslappen
- 100 gr vetspek
- 200 gr ge- kookte ossentong
- 20 gr boter
- ½ dl Hertog Jan Dubbel
- 1 grote ui
- 3 teentjes knoflook
- 4 jeneverbessen
- 1 theelepel tijm
- 200 gr ontbijtspek
- peper en zout

Snijd de lever, ham- en kalfslappen, ossentong en het vetspek fijn en maal het in de foodprocessor. Verhit de boter in een koekenpan en fruit de uisnippers goudbruin. Meng de uitgeperste knoflook erdoor en haal de pan van het vuur. Meng ui en knoflook, het bier de gekneusde jeneverbessen, tijm, zout en peper goed door het vleesmengsel. Bekleed de bodem en de wanden van een pâtépot met de plakjes ontbijtspek en laat ze overhangen. Schep het vleesmengsel erin en dek af met het ontbijtspek.

Zet de pâtépot afgedekt met folie 1 uur in een voorverwarnde oven (175°C). Laat de pâté afkoelen en zet dit dan minstens 1 nacht in de koelkast. Haal 1 uur voor gebruik uit de koelkast en serveer met stokbrood en boter.

Hertog Jan Grand Prestige : Kaasplakken Grand-Prestige

- 100 gr bloem
- 1 ei
- 1 dl Hertog Jan Grand-Prestige
- 2 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel rozemarijn
- 8 plakjes kaas van ca. 75 gr.
- paneermeel
- peterselie
- zonnebloemolie
- peper en zout

Zeef de bloem in een kom en maak er met het losgeklopte ei, het bier en de olijfolie een mooi bierbeslag van. Zout en peper naar smaak bijvoegen. Laat het beslag afgedekt een uur rusten. Wentel de 1 cm dik gesneden kaasplakken zonder korst door het beslag en vervolgens door de paneermeel. Verhit de zonnebloemolie in een frituurpan en bak hierin de kaasplakken goudbruin. Laat de kaasplakken even uitlekken op keukenpapier en serveer ze warm met takjes gefrituurde peterselie.

Hertog Jan Tripel : Omelet

- 200 gr aardappelen
- 40 gr boter
- 100 gr ontbijtspek
- zout en peper
- 1 mespunt oregano
- 8 eieren
- 1 dl Hertog Jan Tripel
- 0,5 dl slagroom

Snijd de aardappelen in dunne schijfjes en maak die met de keukendoek goed droog. Verhit 30 gr boter in een pan, voeg de blokjes spek, aardappelen, zout, peper en oregano toe en bak het mengsel regelmatig omscheppend gaar en goudbruin. Houd warm. Klop de eieren met de room en wat zout tot een romige massa en roer het bier erdoor. Verhit rest boter in een koekenpan en bak van het eiermengsel 4 omeletten om en om goudbruin. Verdeel het aardappelmengsel er over, sla de omeletten dubbel. Serveer direct.

Hougaardse DAS : Kippenlevertjes met chorizo en rode paprika

- 300 gram kippenlevertjes
- 150 gram chorizo worst
- een halve rode paprika
- twee tenen knoflook uit de knijper
- vier eetlepels zonnebloemolie
- een half flesje Hougaardse DAS (flesje van 33 cl)
- een eetlepel fijngehakte bieslook
- peper uit de molen en zout naar smaak

De olie verhitten in een koekenpan en hierin de kippenlevertjes samen met de in reepjes gesneden rode paprika om en om bakken. De in reepjes gesneden worst en knoflook uit de knijper hieraan toevoegen en even meebakken en blussen met de helft van het bier. Goed omscheppen.

Peper en zout naar smaak toevoegen. Verdelen over voorverwarmde borden en garneren met fijngehakte bieslook. Serveer hierbij warme toast of ciabattabrood en drink een goed gekoeld glas Hougaardse DAS.

La Trappe Dubbel : Bleekselderij met ham en Koningshoeven Bierkaas uit de oven

- 300 gram bleekselderij
- 175 gram gekookte magere ham, in plakjes
- 150 gram Koningshoeven Bierkaas • een flesje La Trappe Dubbel van 33 cl
- vier eetlepels roomboter
- vier eetlepels crème fraîche
- een eetlepel fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De oven eerst voorverwarmen op 220 graden Celsius. De bleekselderij in stukken van 1,5 cm dik en 7 cm lang snijden en blancheren in heet water met een snufje zout, totdat ze beetbaar zijn. Laten afkoelen en omwikkelen met de ham. Een vuurvaste schaal beboteren en hierin de omwikkelde stukken bleekselderij leggen. Een plakje Bierkaas of half beleggen kaas hierop doen en driekwart van het flesje in de schaal gieten. Stand van de oven op 170 graden zetten en de schaal gedurende 15 minuten in de oven plaatsen totdat de kaas lichtbruin van kleur is. De stukken bleekselderij verdelen over voorverwarmde dessertbordjes. De crème fraîche door de rest van het bier in de schaal roeren en deze saus verdelen over de stukken bleekselderij. Peper en zout naar smaak toevoegen en garneren met peterselie. Serveer hierbij stokbrood of warme toast en drink een goed gekoeld glas La Trappe dubbel van Trappistenbrouwerij De Schaapskooi.

La Trappe Quadrupel : Gehaktbrood met chorizo

- 450 gram rundergehakt
- 150 gram chorizo
- een ui
- twee tenen knoflook
- een eetlepel Chilipoeder
- twee theelepels korianderpoeder
- vier beschuiten
- een ei
- twee eetlepels roomboter
- 1,5 dl La Trappe Quadrupel (fles van 75 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

De ui en knoflook schillen, in stukjes snijden en samen met het rundergehakt, fijngesneden chorizo, Chili- en korianderpoeder, fijngewreven beschuiten en een ei mengen in een mengkom. Tenslotte het bier erdoor mengen en op smaak brengen met peper en zout. De oven voorverwarmen op 200 graden Celsius. Een cakevorm of bakblik invetten met boter. Het gehaktmengsel hierin verdelen en goed aandrukken tot alle hoeken goed gevuld zijn. Ovenstand terugbrengen tot 170 à 180 graden Celsius, het gehaktbrood midden in de oven plaatsen en in ruim 45 tot 50 minuten gaar laten worden. Laten afkoelen en in dikke plakken snijden. Geef hierbij sla met fijngesneden tomaat, komkommer, radijs, mangochutny en stokbrood of ciabattabrood. Drink hierbij een goed gekoeld glas La Trappe Quadrupel.

La Trappe Quadrupel : Pruimen gevuld met champignons en mager gerookt spek

- 400 gram ontpitte, gedroogde pruimen (bijv. Pruneaux d'Agen)
- 150 gram champignons
- vier eetlepels fijngehakte ui
- een theelepel gedroogde tijm
- 100 mager gerookt spek (aan een stukje)
- twee eetlepels zonnebloemolie
- twee eetlepels roomboter
- vier eetlepels verkruidde walnoten
- een flesje La Trappe Quadrupel van 33 cl
- peper uit de molen en zout naar smaak

De ontpitte pruimen gedurende twee uur in een kom met het bier weken. De champignons schoon borstelen en fijn hakken. De olie verhitten in een koekenpan en hierin het in kleine blokjes gesneden spek om en om bakken. De fijngehakte champignons en ui erbij doen en nog even mee bakken, totdat de ui glazig is geworden. Goed omscheppen. Op smaak brengen met peper uit de molen en zout. De in het bier geweekte pruimen met dit mengsel vullen. Een vuurvaste ovenschaal beboteren, de gevulde pruimen in de ovenschaal leggen en het eventueel overgebleven bier over de pruimen verdelen. Bedek de schaal met aluminiumfolie en plaats de schaal in een voorverwarmde oven. De ovenstand op 170 à 180 graden Celsius zetten en de ovenschaal na vijftien minuten eruit halen. De verkruidde walnoten over de pruimen strooien en serveren als borrelhapje. Drink hierbij een licht gekoeld glas La Trappe Quadrupel.

Rodenbach : Bertennestjes

- 4 verse haring- of tongfilets
- 0,25 liter Rodenbach
- 3 hardgekookte eieren
- 80 g geraspte kaas, melk
- boter, bloem
- peper van de molen, zout
- peterselie, nootmuskaat

De visfilets in stukjes snijden en even in frituurvet bruin laten kleuren. De bruin gekleurde stukjes visfilet in Rodenbach zachtjes laten gaar sudderen. Vervolgens de fijngehakte peterselie en de hardgekookte eieren eronder vermengen. Ondertussen de sneden brood in boter laten bruinen. Een kaassaus klaarmaken: een weinig boter laten smelten; de bloem eronder vermengen en de 12 sneden brood melk er al roerend bijmengen. Op smaak brengen met versgemalen peper, zout en nootmuskaat. Alles gedurende een 5-tal minuten zachtjes laten koken. De met eieren en peterselie stukjes visfilet in de kaassaus roeren en vervolgens op de broodsneden uitsmeren. Tenslotte 15 minuten in de oven verwarmen en als toastjes opdienen.

Rodenbach : Broodje

- 300 gr. witte bloem
- 180 gr. boter
- 3 eieren
- 30 gr. kristalsuiker
- 15 gr. verse gist
- 1 snufje zout
- 1 flesje Rodenbach.

Meng de suiker en de eieren, klop deze stevig tot een glanzende massa. Zeef de bloem en meng deze met de boter, bier en gist. Voeg hierbij de eiermassa en kneed gedurende zeker tien minuten. Laatst het snufje zout toevoegen. Het deeg 45 minuten laten rusten in een overdekte pot, duw daarna het gerezen deeg lichtjes in, en plaats deze in een beboterde en bebloemde vorm. Terug 45 minuten laten rijzen en ondertussen de oven voorverwarmen op 175° C, een klein kopje water onderaan in de oven zorgt voor wat damp. Laten bakken gedurende een dertigtal minuten. Indien men het brood een glanzende donkerbruine kleur wil geven, smeer dan het deeg voorzichtig in met een eierdooier die aangengeld is met water, voor het bakken.

Rodenbach : Crème

- Voor 5 personen:
- 5 eieren
 - 160 g suiker
 - 33cl Rodenbach
 - 4 blaadjes gelatine
 - 2,5 cl citroensap
 - 5 meringue koekjes

Een ruban maken van de eierdooiers en de suiker. In bain-marie plaatsen en al roerend het Rodenbachbier toevoegen. De gelatineblaadjes weken, 15 cl water en de helft van het citroensap eronder roeren. Zodra de apparaal enigzins gebonden is, de uitgeknepen blaadjes er bijvoegen. Laten afkoelen en regelmatig doorroeren. Het eiwit stijfkloppen en vermengen met de apparaal. In schaaltes scheppen en garneren met een meringue koekje.

Rodenbach : Escalopetoastjes

- 4 plakken escalope
- 2 sneden gerookt spek
- 250 g kampernoelies
- bosje lente-uitjes
- 2 sjalotten
- 2 flesjes Rodenbach
- 1 grote theelepels bruine suiker
- een weinig witte suiker
- bloem
- 1 takje tijm
- 1 blaadje laurier
- peper en zout
- scheutje azijn
- boter
- 4 toastjes
- peterselie

Saus: de gesneden sjalotten in de boter bakken, samen met het in reepjes gesneden spek en alles mooi laten bruinen. Dan de bruine suiker toevoegen en laten caramelliseren. Deglaceren met azijn, vervolgens de Rodenbach toevoegen. Kruiden met peper en zout, tijm, laurier en alles zachtjes laten koken. Intussen de kampernoelies bruin bakken. De uitjes in boter, water en witte suiker laten uitkoken en laten glaceren. Vervolgens de uitjes en de kampernoelies bij de saus voegen en alles enige minuten laten doorkoken. Intussen de escalopen bakken en kruiden, uit de pan halen en het braadvocht bij de saus voegen. Lichtjes aandikken met boter gemengd met bloem. De toastjes bakken en het vlees erop leggen en alles overgieten met de saus. Bestrooien met peterselie en opdienen.

St. Christoffel Blond : Rolletjes van ijsbergsla met geroekte poonfilet

- een ijsbergsla
- 250 gram geroekte poonfilet (of forefilet)
- 150 gram roomkaas
- vier eetlepels room
- 1 dl St. Christoffel Blond (flesje van 30 cl)
- vier eetlepels fijngehakte bieslook
- vier eetlepels fijngehakte radijsjes
- peper uit de molen en zout naar smaak

Mooie, gelijkvormige blaadjes van de sla afhaken, wassen en laten uitlekken. De geroekte poonfilet (of forefilet) samen met de roomkaas, de room en het bier in een blender pureren tot een mousse. Vervolgens de fijngehakte bieslook en radijsjes door de mousse roeren en op smaak brengen met peper uit de molen en zout. De uitgelekte blaadjes ijsbergsla met de mousse vullen, oprollen, eventueel halveren en vastzetten met een houten prikkertje. Serveren als borrelhapje met een dipsausje bestaande uit mayonaise, een vleugje mosterd en kappertjes. Drink hierbij een goed gekoeld glas St. Christoffel.

Us Heit Dubbel Tarwe : Tortillawraps met mager pekelvlees en roomkaas

- vier tortillawraps (kant en klaar)
- acht plakjes mager pekelvlees of pastrami
- 150 gram roomkaas
- twee eetlepels crème fraîche
- vier blaadjes sla
- twee theelepels grove mosterd
- 1 dl Us Heit Dubbel Tarwe (flesje van 30 cl)
- een eetlepel fijngehakte bieslook
- peper uit de molen en zout naar smaak

Roomkaas, crème fraîche, mosterd, fijngehakte bieslook en het bier door elkaar mengen en op smaak brengen met peper en zout. Tortillawraps volgens de gebruiksaanwijzing verwarmen en beleggen met een blaadje sla, mager pekelvlees en bestrijken met het mengsel van de roomkaas en bier. De tortillawraps oprollen, in stukjes snijden, vastzetten met een houten prikkertje en als borrelhapje serveren. Drink hierbij een goed gekoeld glas Us Heit Dubbel Tarwe.

Westmalle Trappist Dubbel : Eieren met mager gerookt spek in vuurvaste schaaltes

- vier grote scharreleieren
- 40 gram mager gerookt spek
- drie eetlepels roomboter
- vier eetlepels crème fraîche
- acht eetlepels Westmalle Dubbel Trappist (flesje van 33 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak
- een eetlepel fijngehakte bieslook

Het spek in dunne reepjes snijden en in een eetlepel boter om en om bakken. Een mespuntje boter verdelen over de bodem van de vuurvaste schaaltes, hierop het gebakken spek leggen en het bier erover gieten. Boven elk schaalte een ei breken en bedekken met crème fraîche en een toefje boter. De schaaltes vervolgens tot de helft in een bain-mariepan in een hete oven plaatsen en gedurende 6 tot 7 minuten goed verwarmen. Garneren met wat fijngehakte bieslook en zo warm mogelijk serveren met ciabattabrood of warme toast. Drink hierbij een goed gekoeld glas Westmalle Dubbel Trappist.

Westmalle Trappist Dubbel : Paddestoelen

- 100 gram shi-take paddestoelen
- 100 gram kastanje champignons
- 100 gram bos-champignons
- 100 gram oesterzwammen
- 100 gram gerookte magere ham
- vier eetlepels roomboter
- een takje tijm
- een flesje Westmalle Dubbel van 0,3 l
- twee tenen fijngehakte knoflook
- vier eetlepels fijngehakte ui
- een eetlepel fijngehakte bieslook
- twee eetlepels creme fraiche
- peper uit de molen en zout naar smaak

De paddestoelen schoon borstelen en in stukjes snijden. De roomboter verhitten in een koekenpan en de paddestoelen zo snel mogelijk om en om bakken. De fijngehakte ui, knoflook, het takje tijm en de gerookte magere ham erbij doen en een paar minuten stoven. Vervolgens de helft van het flesje bier erbij doen, verwarmen en wat inkoken. Creme fraiche door de saus roeren. takje tijm verwijderen en garneren met fijngehakte bieslook. Peper en zout naar smaak toevoegen. Serveren met warme toast of stokbrood. Drink hierbij een goed gekoeld glas Westmalle Dubbel.

Westmalle Trappist Dubbel : Paté

- 400 gram mager kalfsvlees
- 250 gram magere ham, aan een stuk
- 150 gram vers vetspek
- een halve theelepel kruidnagelpoeder
- een halve theelepel geraspte nootmuskaat
- drie verkruidelde jeneverbessen
- twee laurierbladjes
- acht tot tien plakken bardeerspek (om te bekleden)
- 2 dl Westmalle Trappist Dubbel
- 1/2 dl room
- peper uit de molen en zout naar smaak

De oven voorverwarmen op 180 graden Celsius.
Het vlees en het vers vetspek in stukken snijden en in de keukenmachine niet al te fijn malen. Vervolgens kruidnagelpoeder, geraspte nootmuskaat, verkruidelde jeneverbessen, room en het bier aan het niet al te fijn gemalen vlees toevoegen en nog kort malen tot een rulle massa. Een ovenvaste (paté)schaal, waarop een deksel past, bekleden met het bardeerspek. Hert bardeerspek, om de paté te omhullen, over de rand van de schaal laten hangen en de vleesmassa in de schaal verdelen. De paté bekleden met het overhangende bardeerspek, laurierblaadjes erop leggen en afsluiten met de deksel. Oventemperatuur op 160 graden Celsius zetten. De schaal plaatsen in een met kokend water gevulde braadslee en in ruim een uur gaar laten worden. Deksel wegnemen en de paté verzwaren met een schotel waarop enkele gevulde potten of een pak van een kilo suiker of zout wordt geplaatst. Paté laten afkoelen, in plakken snijden en verdelen over borden. Serveer hierbij veldsla, kleine zoetzure augurken en een chutney, bijvoorbeeld mangochutney en warme toast. Drink hierbij een glas Westmalle Trappist Dubbel (op keldertemperatuur).

De Recepten: Soep

Alle recepten zijn opgesteld voor 4 personen, tenzij anders vermeld

---- Bockbier : Kaassoep met kruidencroupons

2 Personen:

- 2 sneetjes bruinbrood
- 3 eetlepels kruidenboter
- 1 ui
- 1 theelepel kerriepoeder
- 1,5 eetlepel bloem
- 1 kruidenbouillon-tablet
- 75 gr geraspte belegen Goudse kaas
- 1 dl Bockbier

Haal de korstjes van het brood en snijd het brood in stukjes. Smelt 1 eetlepel kruidenboter en bak hierin het brood goudbruin. Pel en snipper de ui. Smelt de rest van de boter. Bak hierin de ui met de kerriepoeder. Roer er de bloem door en laat het 3 min. pruttelen. Voeg al roerende scheutje voor scheutje 4 dl water toe. Blijf roeren tot een glad gebonden soep ontstaat. Verkruiemel het bouillonblokje erboven. Roer de kaas erdoor en blijf roeren tot de kaas gesmolten is. Voeg het bockbier toe en verwarm de soep op een laag vuur nog 5 min. Schep de soep in 2 soepkommen. Verdeel de croupons erover.

---- Bockbier : Uiensoep 1

- 50 gr boter
- 1 kg uien
- 2 tenen knoflook
- 1 eetlepel mosterd
- 6 afgestr. eetlepel tarwebloem
- zout en versgemalen peper
- 2 dl zwaar bockbier
- 1 liter kippebouillon
- 4 sneetjes witbrood
- 150 gr geraspte kaas (leerdam)

Vorbereiden: Uien pellen en in ringen snijden. Knoflook pellen en fijnhakken. Bereiden: Verhit de boter in een pan en voeg de ui en knoflook toe. Fruit ze tot ze glazig zijn. Roer er dan de mosterd doorheen. Strooi al roerend de bloem over het mengsel en roer er vervolgens beetje voor beetje het bier door. Giet de kippebouillon erbij en breng het geheel aan de kook. Temper het vuur, doe het deksel op de pan en laat de soep 15 min. tegen de kook aan trekken. Bestrooi de sneetjes brood met kaas en wat zwarte peper. Leg ze op een ovenrooster onder de grill tot de kaas goudbruin is. Breng de soep op smaak met zout en peper en serveer deze met de kaasbroodjes en een glas bockbier.

---- Bockbier : Uiensoep 2

- 100 gr mager soepvlees
- 300 gr uien
- 2 eetlepels boter
- zout en versgemalen peper
- 1 eetlepel Dyon mosterd
- 1 eetlepel tarwebloem
- 1 theelepel rozemarijnnaaldjes
- 1 flesje bockbier
- 1 l bouillon
- 4 sneetjes geroosterd brood
- 100 gr geraspte jongbel. Kaas

Vorbereiden: Uien pellen en in ringen snijden. Vlees in kleine blokjes snijden. Bereiden: Vlees in verhitte boter rondom dichtschroeien. Voeg de ui toe en laat ze goudgeel worden. Roer er dan de mosterd, bloem en rozemarijn doorheen en fruit dit 2 min. mee. Bockbier en bouillon in de pan schenken en de soep een half uur zachtjes laten doorkoken. De soep op smaak afmaken met peper en zout. Bestrooi de sneetjes brood met kaas en wat zwarte peper. Leg ze op een ovenrooster onder de grill tot de kaas gegratineerd is. Vlak voor het serveren de soep goed doorwarmen. De soep in koppen schenken en hier in een met kaas gegratineerd sneetje brood in leggen.

---- Bockbier : Uiensoep 3

- 5 eetlepel olijfolie extra vergine
- 1 kg uien
- boter
- tijm
- 3 teentjes knoflook
- 2,5 dl Hertog Jan bockbier
- 30 gr tarwebloem
- 100 gr Roquefort
- zout en versgemalen peper
- 7,5 dl kippebouillon
- 4 sneetjes witbrood

Vorbereiden: Uien pellen en in ringen snijden. Knoflook pellen en fijnhakken. Bereiden: Verwarm de olie in een pan en voeg de ui en knoflook toe. Fruit ze hierin goudbruin. Voeg de tijm toe en bestrooi het uimengsel met de bloem. Schenk er al roerend vervolgens beetje voor beetje het bier en de kippebouillon bij, zodat er een gebonden soep ontstaat. Breng op smaak met peper en zout. Doe het deksel op de pan en laat de soep 20 min. tegen de kook aan trekken. Bak intussen de sneetjes wittebrood om en om in de boter en leg ze op soepborden. Verkruiemel de Roquefort er over en giet er de soep op. Serveer direct.

---- Bockbier : Vissoep

- 1 kg mosselen
- viskruiden
- 500 gr kabeljauwfilet
- 3 eetlepels olijfolie
- 2 gesnipperde sjalotjes
- koriander
- 2 paprika's
- 2 tenen knoflook
- sap van 0,5 citroen
- 1 flesje bockbier

Verwarm het bockbier met 0,7 l water, de viskruiden, zout en citroensap. Laat de vloeistof 20 min. trekken. Leg de gewassen mosselen in het biermengsel. Kook ze ± 7 min. tot alle schelpen openstaan (dichte weggooien). Haal de mosselen eruit. Zeef het kookvocht en pocheer daarin de kabeljauw in gedurende 5 min. Haal intussen de mosselen uit de schelpen. Fruit de gesnipperde sjalotjes, de in reepjes gesneden paprika en de geperste knoflook in de olijfolie. Voeg nu de mosselen en het groentemengsel toe aan de kabeljauw-biERMengsel en verwarm het geheel goed. Garneer de soep bij het opdienen met wat verse koriander.

---- Donker Bier - Spinaziesoep

- 1 ui
- 1 bosje bladselderij
- 1 soepprei
- 2 eetlepels boter
- 2 eetlepels bloem
- 1000 ml bruin bier (b.v. Rodenbach)
- 300 g spinazie
- geraspte kaas

Snipper de uien zo fijn mogelijk, en hak dan de selderij en de prei. Smelt de boter en sudder hierin alle fijngesnipperde benodigdheden tot ze gaar zijn. Ze mogen echter geen bruine kleur krijgen. Reken voor het sudderen ongeveer 10 minuten. Roer er met een houten lepel de bloem door. Schenk er langzaam, onder voortdurend roeren, het bier bij. Laat nu de soep 20 minuten koken. De schoongemaakte spinazie blancheren en in reepjes snijden. Roer de spinazie door de soep. Bestrooi vlak voor het opdienen de soep met wat geraspte kaas.

---- Donker bier : Zoete Deense Biersoep

- 250 gr bruin brood zonder korst
- schil van ½ citroen
- 1 ltr. donker bier
- 50 gr. bruine suiker
- 4 lepels slagroom

Week het brood in wat water en kook het enkele minuten op met de citroenschil. Wrijf het brood door een zeef en verwijder de citroen- schil. Breng het bier aan de kook met suiker, schuim het af en voeg het brood eraan toe. Laat het geheel zachtjes al roerend enkele minuten doorkoken. Dien de soep meteen op, met in elk bord een lepel half stijgeslagen slagroom.

---- Geuze : Pompoensoep

- 6 à 8 personen;
- 1 kg ajuin (uien)
 - 1,5 kg pompoen
 - boter
 - 2 liter gevogeltebouillon
 - 2 flesjes Geuze
 - 3 dl. Room
 - tijm
 - laurier
 - paprikapoeder
 - peper en zout
 - gemalen Emmentaller
 - bloem

Maak de ajuin zuiver en snij hem in dunne plakjes. Het pompoenvlees in stukken snijden en aanstoven in boter samen met de tijm en laurier. Bestrooien met bloem, beochtigen met Geuze en de bouillon. Alles laten gaarkoken en mixen, eventueel bijkruiden met peper en weinig zout. Ondertussen de room lichtjes opkloppen en op smaak brengen met wat paprikapoeder. De soep in tassen (kommen of borden) doen en er wat room bij doen, bestrooien met gemalen kaas en laten kleuren onder de grill

---- Oud Bruin : Uienbiersoep

Deze biersoep dient met donker bier te worden bereid. Elk type oud bruin komt hiervoor in aanmerking. Ook is deze soep heerlijk met een lekkere dubbel.

- 60 gr boter
- 4 uien, in smalle ringen gesneden
- 2 teentjes verse knoflook (fijn gesneden)
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 40 gr bloem
- 2,5 dl donker bier
- 7 dl runderbouillon (mag met instant)
- 1,5 eetlepel fijngehakte peterselie
- 4 sneetjes witbrood/stokbrood
- 6 eetlepels fijngeraspte extra belegen kaas
- zout en peper (bij voorkeur uit de molen)

Verhit de boter en fruit de uienringen tot ze wat kleur hebben. Roer de knoflook en tomatenpuree erdoor. Strooi de bloem door een (t)zeefje erover en roer alles nogmaals goed door. Schenk er onder voortdurend roeren, het bier en de bouillon bij. Blijf zolang roeren tot de soep licht is gebonden. Laat de soep ten minste 5 minuten zachtjes koken. Voeg naar smaak peper en zout toe. Roer de helft van de peterselie door de soep. Rooster intussen de sneetjes witbrood aan 1 zijde goudbruin. Snijd daarna de korsten van het brood. Vermeng de kaas met de rest van de peterselie. Bedek er de niet geroosterde zijden van het brood mee en leg de sneetjes onder de hete grill. Neem de sneetjes onder de grill vandaan zodra de kaas begint te lopen en wat kleur heeft gekregen. Schep de soep in voorverwarmde borden of kommen, en laat de kaassneetjes hierop drijven.

---- Pils : Kaassoep

- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 winterwortel
- 1 bosje bladselderij
- 1 grote aardappel
- 2 paprika's
- 2 eetlepels boter
- 750 ml geconcentreerde bouillon
- 250 g geraspte kaas
- 300 ml pils.

Snipper de uien en de knoflook zo fijn mogelijk. Hak de wortel, de selderij, de aardappel en de paprika's. Smelt de boter en sudder hierin alle fijngesnipperde benodigdheden tot ze gaar zijn. Ze mogen echter geen bruine kleur krijgen. Reken voor het sudderen ongeveer 10 minuten. Voeg de bouillon toe en laat de soep op een klein pitje gedurende 20 minuten doorkoken. Roer er dan met een houten lepel met kleine hoeveelheden tegelijk de kaas door. Voeg pas op het laatst de pils toe. Proef nu, misschien moet er nog wat zout of peper bij. Alleen lichtjes doorverwarmen en meteen aan tafel opdienen.

---- Pils : Westfaalse Biersoep

- 1 lepel spekvet
- 1 eetl. bloem
- 200 gr metworst in blokjes
- 2 gesnipperde uien
- suiker
- ½ ltr. Bouillon
- ½ ltr. licht bier
- zout en peper

Smelt het spekvet in een koekepan en voeg metworst en uien toe. Fruit dit tezamen met het spekvet, strooi de bloem erover, laat dit even kleur aannemen, goed doorroeren en giet er dan het bier en de bouillon bij. Voeg er een schepje suiker (om de bitterheid van het bier te neutraliseren), zout en peper toe en laat dit 10 minuten zachtjes doorkoken. Op smaak brengen en opdienen in kommen.

---- Roggebier : Biersoep

- 1 ltr. Roggebier
- suiker
- 50 gr boter
- 25 gr gezeefde bloem
- nootmuskaat
- 150 ml room
- zout, versgemalen zwarte peper
- 4 sneetjes stokbrood
- bieslook

Smelt de boter in een pan met dikke bodem op een matig vuur. Roer met een houten lepel de bloem erdoor. Voeg het bier toe zonder het te laten schuimen onder constant roeren om klontering te voorkomen. Voeg snufje nootmuskaat, 1 eetl. suiker, zout en peper toe. Laat het geheel ± 20 min. Zachtjes sudderen onder af en toe roeren. Klop er vlak voor het opdienen de room doorheen. Leg een stukje geroosterd stokbrood in elke kom en giet de soep over het brood. Strooi er gesneden bieslook over heen.

---- Witbier : Mosselsoep

- 600 gr. gekookte mosselen
- 4 dikke plakken bacon (samen ± 100 gr.)
- 2 grote uien
- 4 bosuitjes
- 4 à 6 takjes bladselderij
- 50 gr. Boter
- 4 theelepels milde kerriepoeder (kerrie djawa)
- 1 eetlepel bloem
- 1 flesje witbier
- 5 dl. groentebouillon (van tablet)
- 4 eetlepels crème fraîche

Snij de dikke plakken bacon in minuscule blokjes. Snipper de grote uien en de bosuitjes. Hak de takjes bladselderij fijn. Verhit de boter en bak hierin, voortdurend omscheppend, de bacon zolang in uit tot de blokjes er goudbruin uitzien. Strooi er de kerrie over. Schep alles goed door elkaar. Doe de uitjes en bladselderij erbij. Roer er de bloem door.

Schenk er daarna de groentebouillon en het bier bij. Blijf zolang roeren tot een licht gebonden soep is verkregen. Laat de soep 3 à 5 minuten zachtjes doorkoken. Voeg de mosselen toe en roer er de eetlepels crème fraîche door.

Dien de soep op zodra de mosselen door en door warm zijn geworden.

---- Witbier : Mosterdsoep

- 2 uien
- 1 bosje bladselderij
- 2 eetlepels boter
- 2 eetlepels bloem
- 2 theelepels kerriepoeder
- 750 ml geconcentreerde bouillon
- 4 eetlepels grove mosterd
- 4 eetlepels slagroom
- 2 eierdooiers
- 300 ml witbier
- 2 eetlepels fijngesneden bieslook.

Snipper de uien zo fijn mogelijk, en hak dan de selderij. Smelt de boter en fruit hierin de gesnipperde uien tot ze glazig zien. Roer er met een houten lepel de bloem en het kerriepoeder door. Schenk er langzaam, onder voortdurend roeren, de bouillon en het bier bij. Blijf zolang roeren tot een licht gebonden en volkomen gladde soep is verkregen. Roer de bladselderij door de soep, en laat de soep 5 minuten zachtjes koken. Proef nu, misschien moet er nog wat zout of peper bij. Vermeng ondertussen in een kom de mosterd, de slagroom en de eierdooiers. Klop met een garde alles goed los. Roer er daarna wat hete soep door. Schenk het mengsel bij de soep. Roer alles krachtig door en neem de pan van de warmtebron. Strooi vlak voor het opdienen de fijngesneden bieslook over de soep.

Alexander Rodenbach : Garnalensoep

- 40 gram fijngesneden wortel
- 2 uien fijngesneden
- ½ kg garnaalkoppen
- tijm, laurier, peper, zout en cayennepeper
- 1 liter gevogelbouillon
- 80 ml room
- 200 gr gepelde garnalen (garnering)
- 50 gr boter
- 1 flesje Alexanderbier

De groenten bakken in de helft van de boter, niet bruinen. Voeg er de garnaalkoppen bij en laat 10 minuten zachtjes koken. Breng op smaak met peper, zout en cayennepeper, besprenkel met het bier en laat zachtjes inkoken.

Voeg de gevogelbouillon toe en laat alles 10 minuten 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 met de gepelde garnalen.

Alfa Lentebok : Bouillon met spekpannekoekjes

- 500 gr. schenkel met been (niet te vet)
- 1 portie soepgroenten
- ½ selderijknol
- 2 laurierblaadjes
- 1 flesje Alfa Meibock of Pils
- 50 gr. Bloem
- zout
- 50 ml. melk
- 1 ei
- bieslook
- 30 gr. doorregen spek

Breng de schenkel aan de kook in 0,75 liter water en het flesje bier. Was de gesneden soepgroenten, doe ze bij de schenkel met de laurierblaadjes, de peperkorrels en het zout, laat dit 1,5 uur zachtjes trekken. Zeef nu de bouillon en breng deze zo nodig nog op smaak met specerijen.

Vermeng intussen de bloem met de melk, het ei en een snufje zout. Bak in een koekepan, in wat boter het klein gesneden spek bruin. Giet er het pannekoekendeeg overheen en laat de koek aan beide kanten goudbruin worden. Verdeel de pannekoek in vierkante stukjes van ± 2 cm. Hak de bieslook fijn. Schenk de bouillon in voorverwarde borden en serveer er stukjes pannekoek in en strooi er verse bieslook over.

Amstel Bockbier : Mosselsoep

- 1 kg mosselen
- 1 prei
- 1 kleine ui
- ½ knolselderij
- olie
- 5 dl visbouillon
- 1 fl Amstel Herfstbock
- 2½ dl room
- 2½ dl crème fraîche
- 500 gr bospaddestoelen

Was de mosselen zeer goed. Snijd prei, ui en de halve geschilde knolselderij fijn. Zweet de groenten in weinig olie aan. Voeg de mosselen toe en schep ze goed om. Blus de mosselen af met het bockbier en kook ze met de deksel op de pan tot ze open gaan. Giet de mosselen af en bewaar het kookvocht. Haal de mosselen uit de schelp. Voeg bij het kookvocht de visbouillon, room en crème fraîche en laat deze massa rustig tot de gewenste dikte inkoken. Snijd en was de bospaddestoelen en bak ze in een beetje olie kort aan. Voeg nu de paddestoelen en de gepelde mosselen bij de soep en breng deze op smaak.

Antoon : Courgettesoep met gerookte kipfilet

- 500 gram courgette
- 150 gram wit van de prei
- 200 gram aardappelen
- twee eetlepels roomboter
- twee eetlepels zonnebloemolie
- 200 gram gerookte kipfilet
- 0,8 l kippenbouillon
- 1,5 dl Antoon (flesje van 30 cl)
- 1 dl slagroom
- peper uit de molen en zout naar smaak

De zaadlijsten verwijderen uit de courgette en in blokjes snijden. Prei goed wassen en in ringetjes snijden. Aardappelen schillen en in blokjes snijden. In een soeppan een mengsel van boter en zonnebloemolie verhitten en hierin de groenten even om en om bakken. Hittebron verlagen, de bouillon eraan toevoegen en gedurende vijftien tot twintig minuten verwarmen. Vervolgens de soep pureren met een staafmixer of in een blender. Het bier erbij doen en nog tien minuten goed verwarmen. Tenslotte de in reepjes gesneden gerookte kipfilet en de slagroom door de warme soep roeren. Op smaak brengen met peper en zout. In voorverwarde soepborden serveren en met stokbrood of ciabattabrood opdienen. Drink hierbij een goed gekoeld glas Antoon.

Antoon : Spinazie- en kikkererwtensoup

- 500 gram bladspinazie
- 450 gram kikkererwten (uit pot of blik)
- twee uien
- 0,75 liter kippen- of groentebouillon
- twee theelepels komijnpoeder
- vier eetlepels zonnebloemolie
- 2 dl Antoon (flesje van 30 cl)
- 1 dl slagroom
- peper uit de molen en zout naar smaak

De steeltjes verwijderen van de bladspinazie, goed wassen en laten uitlekken. De uien schillen en in blokjes snijden. Olie verhitten in een soeppan en hierin de blokjes ui glazig laten worden. Hittebron verlagen en de kikkererwten erbij doen. Vijftien minuten stoven en vervolgens de ui en kikkererwten in een blender of met een staafmixer pureren. Samen met de bouillon terugdoen in de soeppan en komijnpoeder erdoor roeren. Het bier erbij doen en nog vijf tot tien minuten verwarmen. Tenslotte de fijngesneden bladspinazie erdoor roeren en vlak voor het opdienen in voorverwarmde soepborden of soepkommen de slagroom erdoor roeren. Op smaak brengen met peper en zout. Serveer hierbij croutons of geroosterd stokbrood met een vleugje fijngeraspte knoflook en drink een goed gekoeld glas Antoon.

Barbär : Barbärs soepje

- 1 bakje oesterzwammen
- 1 bakje Shii-take
- 1 bakje champignons
- 1 sjalotje
- 1 eetlepel olijfolie, stukje boter
- 1,5 theelepel ketjap
- 0,5 theelepel djinten
- 2 vlees- en 1 kruidenbouillon- blokje
- 1 teen knoflook
- 1 eetlepel verse tijm
- 7 dl Barbär (Brij Lefébvre)

Breng het bier aan de kook, vervang eventueel 20 cl door water. Veeg de paddestoelen ondertussen schoon en snijd ze in reepjes. Pel het sjalotje en snipper het fijn.

Verhit de olie en de boter in een koekepan en bak hierin alle paddestoelen, het sjalotje, het uitgeperste teenje knoflook, ketjap en djinten al omscheppend in ± 5 min. Breng dit mengsel over in een soeppan en schenk het kokende biermengsel erbij. Verkruiemel de bouillonblokjes boven de pan en roer het mengsel goed door. Laat de soep onafgedekt nog ± 3 min. doorkoken. Garneer de soep met verse tijm.

Bavaria : Biersoep met mosselen

- 2 kilogram mosselen
- 2 middelgrote uien
- 1 stengel bleekselderij
- 100 gr boter
- 50 gram kervel
- ¼ liter Bavaria 8.6
- 1 eetlepel bloem
- peper, zout
- eventueel 2 eidooiers
- 100 gram slagroom.

Hak de uien en de selderij zeer fijn. Doe de helft van de boter in een pan en laat de groenten op een laag vuurtje fruiten, maar niet bruin worden. Reinig de mosselen en voeg ze aan de groenten toe. Doe er zout en peper bij. Voeg het bier toe en laat alles op een zacht vuur ongeveer 10 minuten doorkoken. Smelt tijdens het koken van de mosselen in een pan 50 gr van de boter met de kervel en de bloem en roer alles goed door elkaar, zodat een gladde saus ontstaat. Nadat de mosselen zich hebben geopend, zijn ze gaar. Verwijder ze en voeg de kervelsaus en de mosselen aan het mosselnat toe. Roer alles goed door elkaar en serveer het gerecht zeer warm. Wil je deze soep extra lekker maken, voeg de met de room vermengde eidooiers aan de soep toe.

Brand Imperator : Provençaalse soep met ganzelever

- 150 gr gerstekorrels
- 1 eetlepel olijfolie
- ½ middelgrote aubergine
- ½ middelgrote courgette
- 1 rode paprika
- zout en versgemalen peper
- 5 dl Brand Imperator
- 7,5 dl krachtige bouillon
- 2,5 dl slagroom
- 50 gr ganzelever
- ¼ dl crème fraîche
- 100 gr olijven zonder pit (stukjes)

Voorbereiden: Week de gerstekorrels 2-3 uur in de helft van het bier. Van paprika zaadlijsten verwijderen en deze, alsmede de aubergine en de courgette in kleine blokjes snijden. Laat gerstekorrels in vergiet uitlekken.

Bereiden: Verhit de olijfolie in een pan en voeg de groenten, olijven en gerstekorrels toe. Laat 3 min. aanzweten en blus het met bier af. Breng het geheel aan de kook. Temper het vuur. Neem ¼ deel van de groenten uit de pan en houd dit warm. Voeg aan rest bouillon en room toe. Breng het geheel aan de kook. Temper het vuur en laat het 5 min. doorkoken. Pureer het geheel in een blender en zeef het geheel. Doe de soep terug in de pan en breng opnieuw aan de kook. Vuur temperen en op smaak brengen met zout en peper. Verdeel de achtergehouden groenten en de in blokjes gesneden ganzelever over 4 borden. Giet er de soep over en doe in elk bord een lepel crème fraîche. Direct serveren.

Brigand : Wortel- en selderijsoep met beenham

- 300 gram bleekselderij
- een ui
- twee theelepels milde kerriepoeder
- vier eetlepels zonnebloemolie
- 0,8 l kippen- of kalfsbouillon
- 2 dl Brigand (fles van 75 cl)
- 150 gram gekookte beenham
- 1 dl room
- twee eetlepels fijngehakte bladselderij
- peper uit de molen en zout naar smaak

Winterwortel schoonmaken en in blokjes snijden. De nerven van de bleekselderij verwijderen en in stukjes snijden. Ui schillen en fijn snijden. De olie verhitten in een soeppan en de groenten hierin laten zweten. Af en toe omscheppen. Hittebron verlagen, wat bouillon erbij doen en in twintig minuten zacht stoven. De groenten eruit halen, met een staafmixer pureren en terugdoen in de soeppan. De rest van de bouillon, kerriepoeder en het bier erbij doen en tien tot vijftien minuten goed verwarmen. Tenslotte room door de soep roeren en op smaak brengen met peper en zout. In voorverwarmde soepborden opdienen en de in reepjes gesneden beenham en fijngehakte bladselderij door de soep roeren. Geef hierbij stokbrood of ciabattabrood en drink een gekoeld glas Brigand. • 400 gram winterwortel

Chimay Tripel : Gevogelteroomsoep met champignons

- 50 cl bouillon
- 50 cl Tripel Chimay
- 150 g gebraden of gepocheerd gevogelte
- 200 g champignons
- 20 cl room
- 3 eidooiers

Zet de bouillon op een vuurtje, samen met de Tripel Chimay. Voeg daar de in plakjes gesneden champignons aan toe, net als het in reepjes gesneden gevogelte. Laat het geheel 5 minuten zacht sudderen. Klop de room met de eidooiers en voeg dit toe aan de soep. Laat het geheel op een zacht vuur staan tot de bouillon gebonden is. Bestrooi de soep met fijngehakte peterselsie.

Dentergemse : Witbier-witvissoep

- 200 gram verse witvis
- 1 flesje Dentergems Witbier
- 1 kruidenbouillontablet
- 1 klein stukje prei
- 1 laurierblad
- 1 klein uitje
- 1 klein worteltje

Breng ¾ liter water aan de kook met de vis, de in stukjes gesneden groente, het laurierblad en het bouillonblokje. Verdeel de vis na 15 minuten koken in stukjes. Giet nu de inhoud van het flesje Dentergems Witbier grotendeels in de soep. Breng de soep weer op temperatuur en voeg zout en peper naar smaak toe. Serveer de soep met een glaasje Dentergems.

Dobbel Palm : Linzensoep met bacon

- 225 gram (oranje, rode) linzen
- 1 l kippen- of kalfsbouillon
- twee uien
- een eetlepel zoete paprikapoeder
- twee tenen knoflook
- 250 gram knolselderij
- acht dunne plakjes bacon
- vier eetlepels zonnebloemolie
- 2 dl Dobbel Palm (flesje van 30 cl)
- twee eetlepels fijngehakte bladelderij
- peper uit de molen en zout naar smaak

Linzen gedurende een nacht weken. De oranje, rode linzen, verkrijgbaar bij Turkse winkels, hoeven vantevoren niet geweekt te worden. De uien, knolselderij en knoflook schillen en in blokjes snijden. Twee eetlepels olie verhitten in een soeppan en hierin de uien, knolselderij en knoflook zo kort mogelijk om en om bakken. Hittebron verlagen. Bouillon en linzen eraan toevoegen en in anderhalf uur zacht laten worden. Eventueel nog wat bouillon of water erbij doen. Met een staafmixer pureren. Paprikapoeder en het bier erdoor roeren en nog tien tot vijftien minuten verwarmen. Op smaak brengen met peper en zout. Twee eetlepels olie verhitten in een koekenpan met anti-aanbaklaag en hierin de plakjes bacon knapperig bakken. De soep in voorverwarde soepborden doen en garneren met plakjes bacon en fijngehakte bladelderij. Serveer hierbij stokbrood of ciabattabrood en drink een goed gekoeld glas Dobbel Palm.

Duvel : Duvelse soep met krab

- 200 gram krab (diepvries of blik)
- 7 dl visbouillon
- 2½ deciliter Duvel
- 2 dunne preien
- 4 ontvelde tomaten
- zout, witte peper
- 1½ eetlepel maizena
- 1 theelepel worcestershiresaus
- 1 eetlepel versgehakte peterselie

Laat de diepgevroren krab ontdooien (of de krab uit blik uitlekken), verwijder de kraakbeenachtige delen en snijd de krab in kleine stukjes. Breng de bouillon aan de kook en schenk er voorzichtig het bier bij (let op: het depot in de fles achterlaten). Laat het mengsel 5 minuten doorkoken. Reinig de prei, snijd de witte en lichtgele delen in zeer smalle reepjes en laat de prei enkele minuten in de bouillon koken. Halveer de tomaten, neem de kernen, het zaad en het vocht weg en snijd het vruchtvlees in smalle reepjes. Maak de maizena aan met 3 eetlepels water en roer het mengsel onder de kokende bouillon. Voeg vervolgens de tomaten en de krab toe en breng de soep op smaak met wat zout, peper en worcestershiresaus. Schep de soep in voorverwarde kommen of borden en strooi er de peterselie over.

Duvel : Duvelse Tomatensoep

- 6 grote tomaten
- 1 flesje Duvel
- 1 grote ui
- 1 liter kippebouillon
- peterselie
- bloem
- peper en zout
- room

Snij de tomaten in grove stukken, maak de ui schoon en snijd in grove stukken. Dit alles aanfruitsen in een beetje margarine. Afblussen met de Duvel en een paar minuten laten staan op laag vuur. Dit alles met een scheutje van de bouillon in de keukenmachine fijdraaien. Terug in de pan doen en aan de kook brengen, nu van het vuur af de bloem toevoegen totdat het niet meer opgenomen wordt. Nu de rest van de bouillon toevoegen en aan de kook brengen. Als de soep op de gewenste dikte is 3 minuten laten staan op een laag pitje. Nu een scheutje room toevoegen eventueel tabasco en zout toevoegen en de peterselie fijn gehakt toevoegen. Is de soep niet dik genoeg dan met een allesbinder eventueel indikken of met bouillon verdunnen. Lekker te serveren voorafgaand met gevogelte of te verwerken in de soep.

Grimbergen Blond : Kippensoep met reepjes omelet en kaas

- een soepkip van 1 tot 1,5 kg
- 250 gram wortelen
- 250 gram prei
- twee uien
- twee theelepels verkruidde foelie
- 1,5 liter water
- twee eieren
- twee eetlepels slagroom
- twee eetlepels roomboter
- vier eetlepels geraspte belegen kaas
- 1,5 dl Grimbergen Blond (flesje van 30 cl)
- twee eetlepels fijngesneden lenteuitjes
- peper uit de molen en zout naar smaak

Het water in een soeppan aan de kook brengen. De ingewanden uit de soepkip verwijderen en samen met de in grove stukken gesneden wortelen, prei, uien en foelie gedurende twee uur op een lage hittebron laten trekken. De kip uit de soeppan halen, laten afkoelen en het borstvlees of andere delen in stukjes snijden. De bouillon zeven en terugdoen in de soeppan. De rest van de kip kan in een salade, ragout of in kroketjes worden verwerkt. In een mengkom de eieren met de room los kloppen. De boter verwarmen in een koekenpan en een luchtige, goudgele omelet van de eieren bakken. De omelet bestrooien met de geraspte kaas. Laten afkoelen en in reepjes snijden. De bouillon aan de kook brengen, het bier erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout. De reepjes kip verdelen in voorverwarde soepborden of soepkommen, de bouillon erover gieten en garneren met reepjes omelet en lenteuitjes. Serveren met stokbrood of ciabattabrood. Drink hierbij een goed gekoeld glas Grimbergen Blond.

Grimbergen Blond : Maissoep met krab

- 450 gram gekookte maiskorrels (uit blik of pot)
- 300 gram gekookt krabbenvlees
- twee uien
- twee theelepels kerriepoeder
- 0,75 l groentebouillon
- vier eetlepels zonnebloemolie
- twee eetlepels fijngehakte bladelderij
- twee eetlepels fijngehakte rode paprika
- vier eetlepels crème fraîche
- 2 dl Grimbergen Blond (flesje van 30 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

Uien schillen en in blokjes snijden. De olie verhitten in een soeppan en hierin de blokjes ui glazig laten worden. Gekookte maiskorrels erbij doen en twintig minuten stoven. Ui en maiskorrels in een blender of met de staafmixer pureren en samen met de bouillon terugdoen in de soeppan. Tien tot vijftien minuten goed verwarmen en de kerriepoeder, bladelderij en het bier erdoor roeren. Tenslotte het gekookte krabbenvlees door de soep roeren en op smaak brengen met peper en zout. Voorverwarde soepborden of soepkommen hiermee vullen, een eetlepel crème fraîche erbij doen en garneren met fijngehakte rode paprika. Serveer hierbij warme toast of stokbrood en drink een goed gekoeld glas Grimbergen Blond.

Grimbergen Blond : Witlofsoep met beenham

- 450 gram witlof
- een ui
- twee middelgrote aardappelen
- twee eetpels roomboter
- twee eetpels zonnebloemolie
- 150 gram beenham
- 0,75 l kippenbouillon
- 1 dl Grimbergen Blond (flesje van 30 cl)
- 1 dl slagroom
- twee takjes peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

Witlof in reepjes snijden, wassen en laten uitlekken in een vergiet. Ui en aardappelen schillen en in blokjes snijden. Een mengsel van boter en olie verhitten in een soeppan en hierin de ui en witlof glazig laten worden. Goed omscheppen. Hittebron verlagen en de blokjes aardappel en bouillon erbij doen en dit geheel in twintig tot vijftientwintig minuten zachtjes laten koken. De soep pureren met een staafmixer. Het bier erdoor roeren en nog tien minuten goed verwarmen. Tenslotte de slagroom bij beetje erdoor roeren. De in reepjes gesneden beenham en fijngehakte peterselie eraan toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout. Serveren met warme toast of ciabattabrood. Drink hierbij een goed gekoeld glas Grimbergen Blond.

Gulpener Bockbier : Soep met banaan en tomaat

- 1 liter Gulpener Bockbier
- 50 gr. suiker
- 2 tomaten
- 1 banaan
- 2 eieren
- 2 dl yoghurt

Voeg de suiker toe aan het bier. Breng dit aan de kook. Snijd de tomaten en de banaan in kleine stukjes. Neem de dooier uit het ei en klop het op. Voeg alles bij elkaar en serveer het met stokbrood.

Gulpener Korenwolf : Mosselsoep onder een dakje

- ½ venkelknolletje
- 2 tomaten
- 0,7 liter visbouillon (van tablet)
- 30 gr. Boter
- 30 gr. bloem
- 1 flesje Korenwolf Witbier
- 200 gr. gekookte mosselen
- ½ eetlepel dille
- 25 gr. garnalen
- 4 velletjes bladerdeeg
- 1 losgeklopt ei

De venkel schoonmaken en in repen snijden. De tomaten wassen en in vieren snijden, zaad en vocht verwijderen. De ven-kel in wat visbouillon met het bier, het zaad en het vocht van de tomaat net gaar ma-ken. De boter smelten, de bloem erdoor roeren en geleidelijk al roerend de rest van de bouillon toevoegen tot een gladde soep is ontstaan. Het kookvocht van de venkel zeven en eveneens door de soep roeren. De venkel, de gekookte mosselen, de stukjes tomaat, de dille en de garnalen toevoegen. De soep opnieuw aan de kook brengen en in ovenvaste koppen overdoen. De randen van de koppen natmaken en de koppen met het bladerdeeg afdekken. Het deeg met losgeklopt ei bestrijken en de koppen 20 min. in een voorverwarnde oven van 225o Celsius plaatsen en wachten tot het deeg is uitgerezen.

Helles Hefeweizenbier : Aspergesoep

- 400 gr asperges (groen of wit)
- 1 liter water
- 1,5 dl slagroom
- mespunt zout, versgemalen peper
- 5 dl Helles Hefeweizenbier
- 5 eierdooiers
- 1 theel. kerriepoeder (mild)

Schild de asperges en leg ze in een pan en giet er het koude water overheen. Breng het aan de kook. Temper het vuur en houd het tegen de kook aan. Neem na 5 min. de pan van het vuur en laat de asperges nog 8 min. nagaren. Schep de asperges eruit en leg ze op een schone theedoek. Zeef het kooknat en laat het tot 2/3 inkoken. Sla intussen de slagroom stijf. Giet het bier bij het aspergenat en neem de pan van het vuur. Doe de eierdooiers in een beslagkom en klop ze tot een luchtige massa. Roer er beetje voor beetje het aspergenat door en zet het geheel weer op laag vuur. Roer tot de massa begint te binden, van het vuur nemen en achtereenvolgens de kerriepoeder, aspergestukjes en slagroom door de velouté roeren. Op smaak brengen met zout en peper.

Hertog Jan Meibock : Groentensoep

- 2 courgettes
- 2 stengels bleekselderij
- 2 uien
- 2 kleine winter- wortels
- 1 prei
- 2 grote aardappels
- peper en zout
- ½ bosje selderij
- 5 blaadjes basilicum
- 1 laurierblad
- 2,5 dl Hertog Jan Meibock
- 7,5 dl runderbouillon
- 3 eetlepel olijfolie

Snijd de courgettes en winterwortels in plakjes, de prei in ringen, bleekselderij en aardappels in blokjes en hak de ui grof. Hak de selderij en basilicum fijn. Verhit de olijfolie (extra vergine) in een pan en fruit de groenten, aardappels en kruiden even aan. Giet het bier erbij en laat alles op een laag vuur 20 min. zachtjes stoven. Voeg dan de bouillon erbij en laat de soep op een laag vuur nog 1 uur zachtjes trekken. Serveer met knapperige croûtons (stukjes gebakken wittebrood).

Hertog Jan Grand Prestige : Mosselsoep Grand Prestige

- 1 kg mosselen
- 50 gr boter
- 1 prei
- 1 kleine winterwortel
- 2 tomaten
- ½ bosje peterselie, ½ bosje selderij, 2 eetlepel kervel, 1 mespunt tijm
- 1 laurierblad
- peper en zout
- 7,5 dl water
- 40 gr bloem
- 2,5 dl Hertog Jan Grand Prestige
- sap van ½ citroen
- 1 dl slagroom
- Worcestershiresaus

Smelt 25 gr boter in een pan en fruit hierin enkele min. de fijngesneden prei, winterwortel, peterselie, selderij, tijm, laurierblad en de ontvelde tomaten. Giet het bier en het water erbij. Laat alles 15 min. zachtjes koken. Doe dan de gewassen mosselen in de pan en kook ze 10 min. op een laag vuur. Zeef de bouillon en haal de mosselen uit de schelp.

Smelt de rest van de boter in een pan en roer er de bloem doorheen. Giet er beetje voor beetje op laag vuur al roerende de gezeefde bouillon erbij tot een gebonden soep ontstaat. Breng aan de kook. Doe de mosselen er in en breng de soep op smaak met peper en zout, citroensap en worcestershiresaus. Haal de soep van het vuur en roer er de slagroom door. Serveer de mosselsoep op diepe borden, strooi er wat fijngehakte kervel over en geef er stokbrood bij.

Hoegaarden : Witbier-mosselsoep

- 400 gram aardappels
- 6 bosuitjes
- 25 gram boter
- 2 dl Hoegaards Witbier
- 2 theelepels (dragon)mosterd
- 1½ visbouillontablet
- 250 gram gekookte mosselen
- zout, versgemalen zwarte peper
- 2 takjes basilicum

Vorbereiden : Aardappels schillen, wassen en in blokjes snijden. Bosuitjes schoonmaken en in ringetjes snijden. Bereiden : in pan boter smelten. Aardappel, mosterd en helft van de bosui erdoor scheppen en ± 5 min. afgedekt laten smoren. Bouillontabletten erboven verkruiden, 6 dl water en witbier toevoegen. Aan de kook brengen en aardappels in nog ± 7 min. zachtjes gaarkoken. Met staafmixer het geheel pureren tot een gladde, lichtgebonden soep. Mosselen en de rest van de bosui erdoor roeren en nog 3 min. zachtjes doorwarmen. Op smaak brengen met peper en zout. Basilicum in dunne reepjes snijden en bij het serveren over de soep strooien.

Hougaardse DAS : Knolselderijsoep met krab

- een middelgrote selderijknol
- twee uien
- twee aardappelen
- 0,8 dl groentebouillon
- 250 gram gekookt krabbenvlees
- vier eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- een mespunt milde kerriepoeder
- twee eetlepels fijngehakte bladselderij
- 1 dl slagroom
- 1,5 dl Hougaardse DAS (flesje van 30 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

De selderijknol, uien en aardappelen schillen en in stukken snijden. De olie verhitten in een soeppan en de groente hierin laten zweten. Hittebron verlagen, goed omscheppen en de bouillon erbij doen. Dertig minuten laten pruttelen en vervolgens met een staafmixer of in een blender pureren. Door een zeef halen, de groente goed uitdrukken en opvangen in de soeppan. Het bier en de kerriepoeder erdoor roeren en nog tien minuten goed verwarmen. Het krabbenvlees in stukjes verdelen en samen met de slagroom en de fijngehakte bladselderij door de soep roeren. Op smaak brengen met peper en zout. Zo warm mogelijk serveren in voorverwarmde soepborden of soepkommen. Geef hierbij ciabattabrood of stokbrood en drink een goed gekoeld glas Hougaardse DAS.

Karmeliet Tripel : Prei-mosterd soep

- 400 gram wit van de prei
- 0,6 l kippen- of kalfsbouillon
- 2 eetlepel roomboter
- 6 eetlepel room
- 2 eetlepel grove mosterd
- 1 eetlepel peterselie
- 0,2 dl Karmeliet tripel
- peper uit de molen en zout

Het wit van de prei in dunne ringen snijden, goed wassen en laten uitlekken. De boter in een soeppan smelten en de preiringen hierin stoven, totdat de prei beetbaar is. De bouillon hieraan toevoegen en goed verwarmen.

Vervolgens de grove mosterd en het bier door de soep roeren en afmaken met de room. Peper uit de molen en zout naar smaak toevoegen. Gameren met fijngehakte peterselie. Serveren met stokbrood of ciabattabrood en een goed gekoeld glas Karmeliet tripel.

Karmeliet Tripel : Selderij- en pompoensoep met gerookte ham

- 250 gram bleekselderij
- 250 gram pompoen
- een ui
- twee tenen knoflook
- 0,8 l kippen- of kalfsbouillon
- een flesje Karmeliet tripel van 33 cl • twee theelepels (milde) kerriepoeder
- vier eetlepels zonnebloemolie
- vier eetlepels crème fraîche
- 150 gram magere gerookte ham
- twee eetlepels fijngehakte bladselderij
- peper uit de molen en zout naar smaak

Pompoen schillen, pitten verwijderen en in blokjes snijden. Bleekselderij, ui en knoflook fijn hakken. Zonnebloemolie in een soeppan verhitten en alle groenten zo kort mogelijk om en om roerbakken. Hittebron verlagen, bouillon erbij doen en vijftien minuten verwarmen. Kerriepoeder, peper uit de molen en zout naar smaak toevoegen. Groenten pureren en terugdoen in de soeppan. De helft tot driekwart van het bier door de soep roeren en nog 5 minuten goed verwarmen. Tenslotte crème fraîche en de fijngesneden magere gerookte ham door de soep roeren. De soep serveren in voorverwarmde soepborden en gameren met fijngehakte bladselderij. Geef hierbij stokbrood of warme toast en drink een gekoelde Karmeliet tripel van brouwerij Bosteels.

La Chouffe Donker : Vlaamse Biersoep

- 2½ liter water
- 100 gram bruine suiker
- 50 gram rijst
- kaneel
- 1 liter Achouffe donker

Zet het water op met de suiker en de rijst en kook het geheel tot de rijst gaar is. Nu is het moment aangebroken om het bier erbij te schenken en een mespuntje kaneel toe te voegen. Roer de soep door en laat deze goed doorkoken. Vlaamse biersoep moet heet opgediend worden.

La Chouffe Blond : Vlaamse Roomsoep

- 200 gr tomaten
- 200 gr uien
- 25 gr bloem
- 30 gr boter
- 1 liter Achouffe blond
- 1 dl slagroom
- 3 eidooiers
- 25 gr vermicelli

Maak de uien schoon en snij ze in ringen. Smoor deze in de boter maar laat ze niet kleuren. Ontvel de tomaten en ontpit ze. Plet ze en voeg ze toe aan het uienmengsel. Laat nog even smoren en voeg dan de bloem toe. Wanneer deze geheel is opgenomen het bier erbij schenken. Breng op smaak met peper en zout en laat 15 minuten zachtjes koken. Maak een liaison van de eidooiers en de slagroom en voeg deze, van het vuur af, bij de soep. Zorg ervoor dat nu de vermicelli in wat bouillon van een blokje gaar gekookt is en gebruik deze als garnering.

La Trappe Blond : Doperwtensoep met gerookte paling

- 500 gram verse doperwt; of uit pot of blik
- een ui
- 150 gram (winter)wortel
- twee selderijstengels
- 0,75 l groentebouillon
- 250 gram gerookte palingfilet
- vier eetlepels zonnebloemolie
- vier eetlepels bladelderij
- 2 dl La Trappe Blond (flesje van 30 cl)
- vier eetlepels crème fraîche
- peper uit de molen en zout naar smaak

De zonnebloemolie verhitten in een soeppan en hierin de fijngehakte ui, wortel en bleekselderijstengels glazig laten worden. Doperwt erbij doen, hittebron verlagen en in ruim twintig minuten zacht laten worden. Indien verse, gedopte doperwt worden gebruikt een langere stoftijd aanhouden tot de doperwt zacht zijn. De groenten vervolgens pureren in een blender of met een staafmixer. De bouillon verwarmen in de soeppan en de gepureerde groenten erbij doen. Gedurende twintig minuten verwarmen en tien minuten voor het einde van de verwarmingstijd de fijngesneden gerookte palingfilet, het bier en fijngehakte bladelderij door de soep roeren. Op smaak brengen met peper en zout. Zo warm mogelijk serveren in voorverwarde soepborden of soepkommen en een eetlepel crème fraîche erdoor roeren. Geef hierbij stokbrood en drink een goed gekoeld glas La Trappe Blond.

Lefte Blond : Champignon- preisoep

- 250 gram champignons
- 250 gram wit van de prei.
- twee eetlepels roomboter
- twee eetlepels zonnebloemolie
- 0,8 l kippenbouillon
- 1 dl slagroom
- 1,5 dl Lefte Blond (flesje van 30 cl)
- twee eetlepels fijngesneden bladelderij
- peper uit de molen en zout naar smaak

De champignons schoon borstelen en in plakjes snijden. Het wit van de prei in dunne ringetjes snijden, goed wassen en laten uitleken. Een mensel van twee eetlepels boter en olie verhitten in een soeppan en hierin de fijngesneden champignons en ringetjes prei zo kort mogelijk om en om bakken, tot de prei wat glazig is geworden. Hittebron verlagen en de bouillon eraan toevoegen. Vijftien minuten laten pruttelen. Vervolgens het bier erbij doen en nog vijf à tien minuten verwarmen. Tenslotte de slagroom erdoor roeren, fijngesneden bladelderij erbij doen en op smaak brengen met peper en zout. In voorverwarde soepborden of soepkommen serveren. Geef hierbij stokbrood of ciabattabrood en drink een goed gekoeld glas Lefte Blond.

Lefte Dubbel : Uiensoep gegratineerd met Gruyère kaas

- 600 gram uien
- 100 gram roomboter
- 100 gram Gruyère kaas
- 0,8 l kippen- of kalfsbouillon
- 50 gram bloem
- vier stukken oud stokbrood of brood
- 2 dl Lefte Dubbel (flesje van 30 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

Uien schillen en in ringen snijden. In een soeppan roomboter smelten en hierin de uiringen op een lage hittebron met de deksel op de pan gedurende vijftien tot twintig minuten goudgeel laten worden. Vervolgens de bloem voorzichtig door de ui roeren, bouillon hierop gieten en nog twintig minuten koken. Tien minuten voor het einde van de kooktijd het bier door de soep roeren. Op smaak brengen met peper en zout. De vuurvaste soepkommen met de soep vullen, hierop een stuk stokbrood of brood bestrooid met de kaas doen en even in een hete oven (180 à 200 graden Celsius) zetten, tot de kaas gesmolten is. Serveer hierbij stokbrood of ciabattabrood en drink een goed gekoeld glas Lefte Dubbel.

Malheur : Bruine Bonensoep

- 350 gram bruine bonen
- 350 gram gerookt spek
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 winterpeen
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 1 1/2 liter vleesbouillon
- 1/2 liter Malheur bier
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 1 eetlepel paprikapoeder
- 1/2 bosje peterselie
- licht geslagen ongezoete room
- zout en peper uit de molen naar smaak

Het spek in niet al te kleine blokjes snijden, winterpeen schillen, wassen en in stukjes snijden, knoflookteentjes pletten. Dit alles heet aanzetten met boter, dan de tomatenpuree en paprikapoeder toevoegen. Goed door laten verhitten. De bouillon toevoegen en langzaam aan de kook brengen, het Malheur bier toevoegen, aan de kook laten komen, de bruine bonen toevoegen en een uur zachtjes laten doorsudderden. Op smaak brengen met zout en peper. In grote grote soepkom serveren en afgarnen met fijngehakte peterselie en de geslagen room. Uiteraard drinken met een glas Malheur.

Pelgrim Mayflower Tripel : Broccoliroomsoep met Ganda ham

- 750 gram broccoli
- een grote ui
- 150 gram Ganda ham
- 0,8 l kippen- of groentebouillon
- twee eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- een mespunt milde kerriepoeder
- 2 dl slagroom
- 1,5 dl Pelgrim Mayflower Tripel (fles van 75 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

De harde onderkant van de broccoli afsnijden, de stelen schillen en in stukken snijden. Acht kleine roosjes apart houden. De ui schillen en in stukjes snijden. De olie verhitten in een soeppan. Hierin de stukjes ui glazig laten worden en de stukjes broccoli erdoor roeren. Bouillon erbij doen en gedurende vijftien minuten goed verwarmen. Met een staafmixer of in de blender pureren tot een glad geheel. Het bier, de kerrie en de achtergehouden roosjes door de soep roeren en nog tien minuten verwarmen. Tenslotte de slagroom door de soep roeren en op smaak brengen met peper en zout. Voorverwarde soepborden of soepkommen hiermee vullen en garneren met in reepjes gesneden Ganda ham. Serveer hierbij ciabattabrood of stokbrood en drink een goed gekoeld glas Pelgrim Mayflower Tripel.

Poperings Hommelbier : Poperingse soep

- schenkel
- olie
- 2 teentjes knoflook
- 2 flesjes Poperings Hommel bier
- zout, peper
- crème fraîche
- bieslook

Verhit de olie, voeg de uitgeperste teentjes knoflook toe evenals een liter water. Trek hierin een bouillon van de schenkel. Voeg vervolgens aan de getrokken bouillon het bier toe. Breng de soep weer aan de kook en draai daarna het gas laag. Roer de losgeslagen crème fraîche hier door. De soep mag niet meer koken omdat deze anders gaat schiften. Breng op smaak met zout en peper. Strooi over de soep een snuffje bieslook. Serveer de soep met geroosterde sneetjes volkorenbrood.

Rodenbach : Biersoep Roularius

- 100 g boter
- 200 g gerookt spek
- 20 kleine uitjes
- 250 g verse kampernoelies
- 2 preien
- 2 selders
- 2 wortels
- 2 aardappelen
- 2 flesjes Rodenbach
- 1 L vleesbouillon
- peper
- zout
- **kruidentuiltje: laurierblad, twijgje tijm, peterseliewortel en alles samengebonden**
- **fijngesneden peterselie**
- **bieslook.**

Laat de 100 g boter smelten en voeg er de 200 g in kleine blokjes of schijfjes gesneden borstspek aan toe.

Wanneer ze een mooie kleur hebben, neem ze er met een schuimspaan uit, en leg ze op een bord. Behandel dan op dezelfde wijze de kleine verse uitjes. Laat dan, steeds in dezelfde kookpot, de kampernoelies bruinen. Voeg deze ook bij het spek en de uitjes en leg nu in dit gekruide heet vet de overige in stukken gesneden groenten, alsook het kruidentuiltje.

Overgiet direct alles met 1 liter vleesbouillon en de 2 flesjes Rodenbach en dek de kookpot af terwijl alles zachtjes verder kookt.

Na 30' neemt men de soep van het vuur en men haalt het kruidentuiltje eruit. De rest wordt met de mixer fijngemaakt. Nadien voegt men er spek, ajuntjes en kampernoelies weer bij.

Op smaak brengen met peper en zout. Indien de soep te dik uitvalt, kan men er nog water aan toevoegen. Laat opnieuw even opkoken.

Bestrooi met de gehakte peterselie en bieslook en dien warm op.

Rodenbach : Biersoep van de "Roerstok"

- 2 witte selders
- 4 preien
- 3 uien
- 2 laurierblaadjes
- 1 L Rodenbachbier
- 250 g tarwegriesmeel
- 1 kalfsschenkel
- 1/4 L lichte bouillon
- 2 eiwitten
- 1 eetlepel bloem
- 150 g boter
- 1/4 L room.

De groenten fijnsnijden, in boter laten wellen, lichtjes bestrooien met bloem en overgieten met het Rodenbachbier. Zout toevoegen en zachtjes laten koken. De kalfsschenkel, evenals het griesmeel dat in de lichte bouillon werd opgelost, toevoegen. De schenkel uit het mengsel halen als hij gaar is (na 1 1/2 uur) en goed warm houden. De soep ziften, de room bijvoegen en opnieuw aan de kook brengen. Het eiwit lichtjes kloppen en door een vergiet in de roomsoep gieten onder voortdurend roeren. De schenkel in fijne stukjes snijden, bij de roomsoep voegen samen met fijngesnipperde kervel.

Rodenbach : Garnaalsoep

Benodigheden voor 6 personen :

- 40 gram fijngesneden wortel
- 2 uien fijngesneden
- thijm, laurier, peper, zout en cayennepeper
- 1/2 kg garnaalkoppen
- 200 gram gepelde garnalen voor garnituur
- 50 gram boter
- 1 flesje Rodenbachbier
- 1 liter gevogeltebouillon
- 80 ml room.

De groenten bakken in de helft van de boter, niet bruinen. Voeg er de garnaalkoppen bij en laat 10 minuten zachtjes koken.

Breng op smaak met peper, zout en cayennepeper, besprenkel met het bier en laat zachtjes inkoken. Voeg de gevogeltebouillon toe en laat alles 10 minuten 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 met de gepelde garnalen.

Rodenbach : Hartige uiensoep

- 8 middelgrote uien
- 2 teentjes look
- 50 g boter
- 0,5 L bouillon (blokjes of vleesextract)
- 1 lepel bloem
- peper
- zout
- 2 flesjes Rodenbach (33cl).

Doe de 50 g boter in een kookpot en laat de boter lichtjes bruinen. De grofgesneden uien en look toevoegen en goudbruin laten bakken. Strooi dan de bloem over de uien en laat nog een paar minuten sudderen. Giet vervolgens de vleesbouillon en de 2 flesjes Rodenbach in de kom en laat alles gedurende 5 minuten koken.

Breng op smaak met peper en zout. Voor de smulpapen kan men nog een sneetje geroosterd brood / kaas gegrilleerd, laten zwemmen op de Rodenbach-uiensoep.

Us Heit Buorren : Prei- mosterdsoep met magere ham

- 500 gram wit van de prei
- 0,8 l kippen- of kalfsbouillon
- twee eetlepels roomboter
- twee eetlepels zonnebloemolie
- twee eetlepels (grove) mosterd
- vier eetlepels crème fraîche
- 2 dl Us Heit Buorren bier (flesje van 30 cl)
- 150 gram magere ham
- twee eetlepels fijngehakte bladselderij
- peper uit de molen en zout naar smaak

Het wit van de prei in dunne ringen snijden, goed wassen en laten uitlekken. Een mengsel van boter en olie in een soeppan smelten en de preiringen hierin stoven, totdat de prei beetbaar is. De prei pureren in een blender of met een staafmixer en terugdoen in de soeppan. Bouillon en (grove) mosterd erbij doen en gedurende vijf minuten verwarmen. Vervolgens het bier door de soep roeren en nog tien minuten goed verwarmen. Op smaak brengen met peper uit de molen en zout. Zo warm mogelijk serveren in voorverwarmde soeppborden en de fijngesneden ham, fijngehakte bladselderij en crème fraîche door de soep roeren. Serveer hierbij stokbrood of ciabattabrood. Drink een goed gekoeld glas Us Heit Buorren bier.

Us Heit Dubbel Tarwe : Bietensoep met knoflookcroustons

- 400 gram gekookte bietjes
- een grote ui
- twee aardappelen
- 0,8 l groentebouillon
- vier eetlepels zonnebloemolie
- twee sneetjes (oud) witbrood
- een teen knoflook
- 1,5 dl Us Heit Dubbel Tarwe (flesje van 30 cl)
- vier eetlepels crème fraîche
- een eetlepel fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De ui en aardappelen schillen en in blokjes snijden. De gekookte bietjes in blokjes snijden. Drie eetlepels olie verhitten in een soeppan en hierin de blokjes ui laten zweten. Goed omscheppen en vervolgens de blokjes aardappel, bietjes en bouillon eraan toevoegen. Gedurende twintig tot vijfentwintig minuten laten koken. Op smaak brengen met peper en zout en met een staafmixer of in de blender pureren. Terugdoen in de soeppan. Vervolgens het bier erdoor roeren en nog vijf tot tien minuten goed verwarmen. Het witbrood in blokjes snijden. Een eetlepel olie verwarmen in een koekenpan met anti-aanbaklaag en hierin de blokjes om en om bakken, tot ze lichtbruin van kleur zijn. Tenslotte het teentje knoflook met de knoflookknijper erover persen en goed omscheppen. De soep zo warm mogelijk serveren in soeppborden of soepkommen. De knoflookcroustons en crème fraîche erbij doen en garneren met fijngehakte peterselie. Drink hierbij een goed gekoeld glas Us Heit Dubbel Tarwe.

Westmalle Trappist Tripel : Mosselsoep

- 1,5 kilo mosselen
- 50 gram roomboter
- 200 gram wit van de prei
- 200 gram venkelknol
- 150 gram wortelen
- een half flesje Westmalle tripel (flesje van 33 cl)
- 1 dl slagroom
- vier eetlepels fijngehakte bladselderij
- peper uit de molen en zout naar smaak

De mosselen goed wassen en beschadigde en open schelpen verwijderen. Wit van de prei, venkelknol en wortel fijn snijden. Roomboter smelten in een soeppan en de groenten gedurende vijf minuten glazig laten worden. Hittebron verhogen, mosselen eraan toevoegen en zes tot zeven minuten laten koken. Enkele malen goed omschudden, totdat alle mosselen geopend zijn. De mosselen uit de schelpen verwijderen. Het mosselvocht zeven en de groenten in een blender pureren tot moes. Het mosselvocht en de gepureerde groenten terugdoen in de soeppan. Het bier eraan toevoegen en nog vijf minuten goed verwarmen. Room door het mosselvocht roeren en tenslotte de mosselen erbij doen. Op smaak brengen met peper en zout. Fijngehakte bladselderij door de warme soep roeren en serveren in voorverwarmde soepborden. Geef hierbij stokbrood of ciabattabrood. Drink een gekoeld glas Westmalle tripel.

Westmalle Trappist Tripel : Venkelroomsoep met saffraan en rivierkreeftenstaartjes

- een grote venkelknol
- twee uien
- 250 gram gekookte rivierkreeftenstaartjes
- 0,8 l visbouillon
- acht saffraandraadjes
- vier eetlepels zonnebloemolie
- 1 dl slagroom
- 1,5 dl Westmalle Trappist Tripel (flesje van 33 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

De eventuele harde nerven van de venkelknol verwijderen, in stukken snijden, goed wassen en laten uitlekken. Wat groene steeltjes van de venkel apart houden. Uien schillen en in stukjes snijden. De zonnebloemolie verhitten in een soeppan en de stukken venkelknol en ui om en om bakken. Hittebron verlagen, saffraandraadjes erbij doen en de groenten in ruim vijftien minuten zacht stoven. Wat visbouillon toevoegen en pureren met een staafmixer of in een blender. Vervolgens de rest van de bouillon erbij doen en gedurende tien minuten goed verwarmen. Het bier erdoor roeren en nog tien minuten goed verwarmen en tenslotte de room erdoor roeren. Vanaf de hittebron de rivierkreeftenstaartjes door de soep roeren en op smaak brengen met peper en zout. De soep over voorverwarmde soepborden verdelen en garneren met het achtergehouden fijngehakte venkelgroen. Serveer hierbij ciabattabrood of stokbrood en drink een gekoeld glas Westmalle Trappist Tripel (op keldertemperatuur).

Zeezuiper : Maïs-broccolisoepp

- 250 gram broccoli
- 200 gr gekookte maïskorrels
- 200 gr bleekselderij
- 2 theelepels milde kerrie
- 1 theelepels paprikapoeder
- 1 ui
- 0,6 liter kippenbouillon
- 4 eetlepel zonnebloemolie
- 1 flesje Zeezuiper van 0,33 ltr.
- room
- fijngehakte paprika
- zout, versgemalen peper

De zonnebloemolie verhitten in een soeppan en hierin de fijngehakte ui, bleekselderij en broccoli zo snel mogelijk om en om bakken. Hittebron verlagen en de groenten gedurende 15 min. zacht stoven. De groenten uit de pan halen, af laten koelen en in een blender pureren samen met de kerrie- en paprikapoeder. De kippenbouillon in de soeppan doen en verwarmen. Zout en peper naar smaak toevoegen. Doe de gepureerde groenten erbij en nog ongeveer 10 min. goed verwarmen. Voor het serveren de room door de verwarmde soep roeren en de soep in voorverwarmde soepborden scheppen. Voeg dan een flinke scheut Zeezuiper (Scheldebrouwerij) toe. Garneer de soep met maïskorrels en fijngehakte rode paprika. Serveren met stokbrood en drink hierbij een goed gekoeld glas Zeezuiper.

De Recepten: Varia

Alle recepten zijn opgesteld voor 4 personen, tenzij anders vermeld

---- Bockbier : Herfstsalade met bockbierdressing

- 50 gr Chorizoworst
- 3 bosuitjes
- 3 eetlepels olie
- 1 eetlepel azijn
- 1 blik kidney beans
- zout/peper
- 2 eetlepel Bockbier
- 1 theelepel mosterd
- 0,5 theelepel honing
- 3 takjes koreander of peterselie
- 100 gr gemengde salade

Snijd de chorizo in reepjes. Verhit 1 eetlepel olie en bak hierin de chorizo. Laat deze op keukenpapier uitlekken. Maak de bosuitjes schoon en snijd ze in ringen. Spoel de kidney bonen af en laat ze uitlekken.

Klop 2 eetlepels olie, azijn, bockbier en mosterd door elkaar. Knip de koreander erboven fijn. Breng de dressing op smaak met zout en peper. Schep de bosuitjes en kidney beans door de dressing en laat dit minstens een kwartier staan.

Doe de sla in een schaal. Schep de kidney beans en de dressing erdoor. Strooi de chorizo erover.

---- Bockbier : Pasteitje met paddestoelragoût

- 8 plakjes bladerdeeg (diepvries)
- 1 ei
- 1 eetlepel boter
- 250 gr grotchampignons
- 150 gr paddestoelen naar keuze
- 50 gr katenspek
- 1 sjalotje
- 1 eetlepel bloem
- zout en peper
- 1 theel. tijm
- 1 dl bockbier
- 125 ml crème fraîche

Vorbereiden: sjalotje fijnsnippen. Bladerdeeg in 5 min. laten ontdooien en er 8 herfstbladeren uitsnijden. Bakplaat beboteren, herfstbladeren erop leggen en met losgeklopt ei bestrijken. Verwarm oven voor op 225°C.

Bereiden: Bak de bladeren in ± 10 min. goudbruin. Smelt de boter en bak hierin het spek uit. Bak de sjalot enkele minuten mee.

Snijd de paddestoelen in stukjes. Voeg ze aan de ui toe. Bak enkele minuten mee. Roer de bloem erdoor. Voeg het bockbier toe. Roer de crème fraîche erdoor en breng de ragoût op smaak met tijm, zout en peper.

Leg op 4 borden 4 bladerdeegbladeren. Verdeel de ragoût erover en dek het af met de andere 4 bladeren.

---- Donker Bier : Bierfondue

- ½ liter donker bier
- 250 gr. Limburgse kaas
- 250 gr. Munster kaas
- 3 eetl. maizena
- 1 theel. mosterd
- 1 theel. kummel
- 400 gr. roggebrood

Bier verwarmen, kaas in stukken snijden en bij het bier voegen en goed roeren tot de kaas gesmolten is.

Van de maizena, mosterd, kummel en wat water een glad papje maken en dit bij de fondue voegen en dit al roerend even laten doorkoken

Serveren met roggebrood.

---- Oud bruin bier : Belgische rode kool met rozijnen

- 100 gr zuurkoolspek
- 1 ui
- 1 rode kool
- 4 eetlepel rozijnen
- 1 zure appel
- 1 flesje oud bruin bier
- 2 eetlepels slaolie
- 2 kruidnagels
- verse peper
- zout
- 1 kaneelstokje
- 1 eetlepel azijn
- groentebinder

Vorbereiden: Spek in blokjes snijden en in hete olie zachtjes uitbakken. Rode kool in stukjes snijden. Ui snipperen. Appel schillen en halveren, klokhuis verwijderen en appel in stukjes snijden.

Bereiden: Rode kool in grote pan met spek, ui, appel, theelepel zout, kaneelstokje, kruidnagels, beetje vers gemalen peper, bier en rozijnen opzetten. Deksel op pan leggen en rode kool in ca. 2 uur zachtjes gaar koken.

Vocht afgieten. Azijn toevoegen en rode kool eventueel binden met een beetje groentebinder.

---- Oud Bruin Bier : Witlof in bruinbier

- 50 gr boter
- 8 stronken witlof
- 1 eetlepel honing
- 1 fles (bruin)bier naar keuze
- zout en peper (bij voorkeur uit de molen)

Smelt de boter in een pan met dikke bodem. Verwijder de onderzijde van de witlof. Bak de witlof een beetje aan en blus het geheel af met het

bier. Voeg de lepel honing toe en laat het geheel op een lage stand garen. Met een vork controleer je of de witlof gaar genoeg is. Naar smaak zout en peper toevoegen.

---- Pils : Biersaus voor de barbeque

- 1/2 flesje pilsener van je favoriete bier (probeer ook eens een andere biersoort)
- 2 eetlepels gesnipperde sjalotjes
- 2 eetlepels azijn
- 2 theelepels suiker
- 2 theelepels Worcestershiresaus
- 1 theelepel sambal oelek

De bereiding is werkelijk simpel: doe alle ingrediënten in een pannetje en laat de hele zoi enkele minuten al roerend koken.

---- Pils : Pittige kaasfondue

- 1 kleine ui
- 1 teentje knoflook
- 1 eetlepel zonnebloemolie
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 theelepel sambal oelek
- 3 dl. pils bier
- 500 gram geraspte belegen kaas
- 1 eetlepel maizena.

Pel en snipper de ui en de knoflook fijn. Verhit de olie in een pan en fruit de ui- en knoflooksnippers ca. 2 minuten. Roer de tomatenpuree en de sambal erdoor en schenk het bier erbij. Breng het geheel, al roerende, aan de kook. Draai het vuur laag en voeg de geraspte kaas toe. Laat de kaas al roerende zachtjes smelten. Roer de maizena met 2 eetlepels koud water tot een glad papje en schenk dit al roerende bij de kaasfondue. Blijf roeren tot het mengsel glad is. Houd de fondue aan tafel warm en geef er blokjes bruin (stok)brood, rauwe champignons, stukjes bleekselderij en bloemkoolrosjes bij om in de fondue te dippen.

---- Pils : Reuze Pastei met champignonragoût

- 6 plakjes diepvries bladerdeeg
- 2 worteltjes
- 100 gr. hele kleine uitjes
- 250 gr champignons
- ½ flesje Pilsbier
- 50 gr boter
- 3 eetlepels bloem
- 1 theelepel kruidenbouillonpoeder
- 1 eetlepel gemberstroop
- 4 eetlepel crème fraîche
- 1 eetlepel ansjovispasta
- 1 eetlepel fijngeknipte bieslook
- peper
- 1 potje doperwten
- 1 ei

Vorbereiden : Bladerdeeg laten ontdooien. Wortels fijnhakken. Uitjes in 4 partjes snijden. Paddestoelen schoonmaken. Boter verhitten en hierin uitjes met wortel bruin bakken. Padde- stoelen toevoegen en even meebakken. Pan van vuur nemen en bloem erdoor roeren. Pan terug op vuur zetten en al roerend bier toevoegen. Bouillonpoeder, uitgelekte erwten en snuffe peper toevoegen en aan de kook brengen. Ragoût 5 min. zachtjes koken. Ansjovispasta, gember- stroop, crème fraîche en bieslook erdoor roeren. Laten afkoelen. 2 plakjes deeg op elkaar leggen en uitrollen tot plak van 16 x 16 cm. 4 plakjes deeg op elkaar leggen en uitrollen tot plak van 20 bij 20 cm. Ragoût in midden van kleinste plak scheppen, maar 2 cm van rand vrijlaten. Randen nat maken met een beetje koud water, grote plak deeg erover leggen en randen aandrukken. Met glad mes dicht naast elkaar kleine schuine sneetjes in de twee laagjes aan de zijkant van deeg maken. Bereiden : Verwarm de oven voor op 200 °C. Bovenkant van pastei met losgeklopt ei bestrijken, boven in gat prikken en pastei 20 min. goudbruin en gaar bakken. Direct serveren.

Alexander Rodenbach : Wijngaardslakken met kerrie

- 24 wijngaardslakken
- 2 eetlepel boter
- 1 paprika
- 2 fijngesneden sjalotjes
- 1 teentje geplette knoflook
- 1 eetlepel fijngesneden schil van sinaasappel
- kerriepoeder naar smaak
- 1 flesje Alexander Rodenbach

De boter smelten, de paprika in dobbelsteentjes snijden, met sjalot en knoflook toevoegen samen met de slakken. Kruiden met kerriepoeder naar smaak. Hevig maar kort aanstoven zonder de boter te verbranden! Blussen met het bier en uitscheppen op warme borden.

De fijngehakte sinaasappelschil opzetten in koud water en laten koken, afgieten en spoelen met koud water. De saus afwerken met een klontje boter en over de slakken dresser, versieren met de sinaasappelschil. Voor zoetekauwen kan ook wat verse ananas in blokjes toegevoegd worden.

Alfa Lentebock : Aardappel-uienschotel

- ¾ kilogram aardappelen
- 1 flesje Alfa Lentebier
- 3 rode uien
- boter
- peper
- 3 eetlepels bloem
- peterselie

Kook de aardappelen, maar zorg dat ze nog iets hard zijn. Snijd de uien in schijven en bak die in boter lichtbruin. Snijd de aardappelen in vrij dikke plakken en bak ze mee. Haal de aardappelen en de uien uit de pan. Verwarm 2 eetlepels boter tot lichtbruin, voeg roerend de bloem toe en laat dit samen even doorkoken. Voeg, van het vuur af, het bier toe. Zet de pan terug op het vuur, verwarm het tot een lichtgebonden saus en maak die op smaak af met peper en zout. Doe de aardappelschijven en de gebakken uienschijven in de saus en warm ze door. Bestrooi het mengsel met fijngehakte peterselie.

Amstel Bockbier : Aspergerolletjes

- 500 gram middelgrote asperges
- ½ flesje Amstel Lentebock
- 200 gr mager ontbijtspek
- 150 gram bloem
- 1 eetlepel aardappelmeel
- 1 theelepel kerrie
- 1 mespuntje knoflookpoeder

Was de asperges en kook deze in water met een beetje zout. Laat ze niet al te gaar worden. Laat de asperges afkoelen. Maak in de tussentijd een bierbeslag met het bier, bloem, aardappelmeel, en knoflookpoeder. Het beslag moet behoorlijk dik zijn (net iets dunner dan oliebolbeslag). Als de asperges goed zijn, snijd u ze doormidden en rol ze in een plakje spek. Haal de rolletjes dan door het beslag en zorg er voor dat beslag goed rondom blijft plakken. Bak de rolletjes knapperig in het frituurvet of olie. Bakken in oliefolie geeft zeker een speciaal lekkere smaak aan dit gerecht. Lekker met gebakken krieltjes en zalm.

Gekruide courgette in batavier-beslag

- 2 groene courgetten
- 125 gram bloem
- 10 gram thijm
- 10 gram rozemarijn
- 10 gram suiker
- 2 teentjes knoflook
- 2 dl Batavier
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 eidooier en 2 eiwitten
- peper&zout

Courgette in plakken van 1 cm snijden, kruiden met thijm, rozemarijn en fijngesneden knoflook en extra zout en peperen

Bloem, bier olie en zout mengen. Eiwit met suiker taai slaan en door beslag spatelen. Plakjes door beslag halen en frituren op 180 graden totdat de plakjes goudbruin zijn en bovenin het vet drijven. Na frituren drooggeppen met keukenrol.

Belle Vue Geuze : Hamrolletjes met champignons en roomkaas

- acht plakjes Ganda ham of licht gezouten ham
- 175 gram champignons
- 150 gram roomkaas
- vier sjalotjes
- twee eetlepels zonnebloemolie
- 1 dl geuze Bellevue (fles van 30 cl of 75 cl)
- een eetlepel fijnegehakte bieslook
- zes kerstomaatjes
- zes radijsjes
- een kropsla
- peper uit de molen en zout

Kropsla goed wasen, laten uitlekken en in stukjes scheuren. Champignons schoon borstelen en in blokjes snijden. Sjalotjes schillen en zo fijn mogelijk snijden. Twee eetlepels olie verhitten in een koekenpan en hierin de champignons en sjalotjes zo kort mogelijk om en om bakken en vervolgens laten afkoelen. In een mengkom champignons en sjalotjes mengen met de roomkaas, het bier en de fijnegehakte bieslook. Op smaak brengen met peper en zout. Een uur laten opstijven in de koelkast en de plakjes ham hiermee vullen. De sla verdelen over de borden, hamrolletjes hierop leggen en garneren met gehalveerde kerstomaatjes en schijfjes radijs. Serveer hierbij warme toast of ciabattabrood en drink een goed gekoeld glas geuze Bellevue.

Brand Pils: Asperges gefrituurd

- 16 geschilde asperges
- 200 gr bloem
- 1 eiwit
- zout
- olie
- 1 flesje Brand

Schil de asperges, kook ze gaar. Laat ze goed uitlekken en afkoelen. Als ze koud zijn moeten ze ook goed droog zijn. Maak van de bloem, het bier, wat zout een pâte au fritre dat vrij dik moet zijn. Laat dit 15 minuten rusten. Klop het eiwit stijf en meng het voorzichtig door het beslag. Werk er ook een halve eetlepel olie door. Haal de goed droge, koude asperges door het beslag en bak ze in de olie (in friteuse) van 175 °C bruin. Dien ze op met de een hollandaisesaus. Bestrooi het met wat gehakte peterselie.

Chimay Oude : Gepocheerde eieren met Trappist

- 8 eieren
- 3 uien
- 1 plak spek
- 1 soeplepel bloem
- 500 g spliterwten
- 100 cl room
- 100 geraspte Oude Chimay
- 66 cl Tripel Chimay
- Peper en zout
- boter

Bak de fijngesneden uien en de blokjes spek in wat boter.

Kook de erwten waaraan u het spek en de uitjes toevoegt. Als ze gaar zijn, maakt u een puree met de erwten, 50 g boter en 2 soeplepels room. Hou dit mengsel warm. Pocheer de eieren in het Trappistenbier en laat ze uitlekken.

Maak een roux met het bier en de bloem, het zout, de peper en 2 soeplepels room. Laat de saus inkoken.

Giet de erwtenpuree in een ovenschotel. Met een spatel maakt u 8 nestjes en legt daarin de eieren. Begiet met saus en bestrooi met geraspte Oude Chimay. Schuif alles onder de grill.

Grimbergen Blond : Gegratineerde knolraapjes met beenham

- 500 gram knolraapjes
- 200 gram gekookte beenham, aan een stuk
- een ui
- een eetlepel grove mosterd
- twee eetlepels zonnebloemolie
- twee eetlepels roomboter
- vier eetlepels geraspte pittig belegen kaas
- 1 dl kippenbouillon
- een flesje Grimbergen Blond van 30 cl
- 1 dl slagroom
- twee eetlepels fijnegehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De knolraapjes schillen en in blokjes snijden. Een mengsel van zonnebloemolie en roomboter verhitten in een koekenpan met anti-kleeftaag en hierin de blokjes knolraap en fijngesneden ui al roerende om en om bakken, totdat de ui glazig is geworden. Hittebron verlagen, bouillon en de helft van het bier erbij doen en in twintig minuten zacht stoven. Aan het einde van de stoftijd mosterd, in reepjes gesneden, gekookte beenham en slagroom erdoor roeren. Op smaak brengen met peper en zout. Ondertussen de oven voorverwarmen op 200 graden Celsius. Het mengsel van knolraapjes en beenham in een vuurvaste schaal doen, bevochtigen met een kwart van het bier en de geraspte kaas erover strooien. De ovenstand terugzetten op 160 graden Celsius en de schaal gedurende vijftien minuten in het midden van de oven plaatsen tot een egaal goudbruin korstje verschijnt. Verdelen over voorverwarmde borden en garneren met fijnegehakte peterselie. Als voorgerecht serveren of bij gebakken rundertartaar, biefstuk, varkenskarbonade of gegrilde kipfilet. Drink hierbij een goed gekoeld glas Grimbergen Blond.

Grimbergen Tripel : Wortelpuree met spekjes en room

- 600 gram winterwortel
- een ui
- 150 gram mager gerookt spek
- drie eetlepels zonnebloemolie
- twee eetlepels roomboter
- 2 dl Grimbergen Tripel (flesje van 30 cl)
- 1 dl slagroom
- een eetlepel fijnegehakte bieslook
- peper uit de molen en zout naar smaak

Wortelen en ui schillen en in blokjes snijden. Een mengsel van twee eetlepels olie en twee eetlepels boter verhitten in een koekenpan met anti-kleeftaag en hierin wortel en ui om en om bakken, tot de ui glazig is geworden. Hittebron verlagen. De helft van het bier erbij doen en in vijftig tot dertig minuten zacht stoven. Laten afkoelen, in een blender pureren en terugdoen in de koekenpan. In een andere koekenpan het in reepjes fijngesneden spek in een eetlepel zonnebloemolie bakken, tot de reepjes goudbruin van kleur zijn. De reepjes spek en het bakvet door de gepureerde wortel roeren, de rest van het bier erbij doen en zo'n tien minuten laten pruttelen. Tenslotte slagroom erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout. Garneren met fijnegehakte bieslook. Kan als voorgerecht worden gegeten en als groente bij vis-, vlees of kipgerechten. Drink een goed gekoeld glas Grimbergen Tripel.

Grolsch Bockbier : Asperges

- 1 kg geschilde asperges
- 50 gr roomboter
- 200 gr ham in dikke plakken
- 2 flesjes meibock
- stemgember
- (selderij-)zout
- versgemalen peper
- 1 teentje knoflook
- Crème fraîche

Leg de asperges in een pan en giet er 2 flesjes meibock en event. water bij tot ze onder staan. Voeg zout toe en breng het aan de kook. Temper vuur en in ± 25 min. zachtjes garen. Plakken ham in dubbelsteentjes snijden en zachtjes in roomboter laten wellen. Hieraan 1½ pollepel aspergenat toevoegen. De saus snel aan de kook brengen en binden met wat crème fraîche. Voeg een gesnipperd bolletje gember met een beetje gembernat toe. Saus op smaak brengen met zout, peper en een uitgeperst teentje knoflook. Saus over de asperges scheppen en eventueel een geprakt hardgekookt ei erover strooien. Lekker met gekookte krieltjes met bieslook.

Hertog Jan Janneke : Slakkenbeignets met uiensaus

- 16 verse wijngaardslakken
- boter
- 2 eieren
- 150 gr bloem
- zonnebloemolie
- 1,5 dl Hertog Jan Janneke
- peper en zout
- ½ bosje peterselie
- Saus:**
- 3 eidooiers
- suiker
- 0,75 dl olijfolie
- 1 zeer fijngehakte ui
- 1 theelepel mosterd
- 1 eetlepel citroensap

Beboter de openingen van de slakkenhuizen en zet deze in een ovenschaal in een voorverwarde oven (200 °C). Splits de eieren, roer de eidooiers los en klop de eiwitten stijf. Zeef de bloem boven een kom en maak er met de eidooiers, het bier en wat zout een mooi beslag van. Schep er de geklopte eiwit en de fijngehakte peterselie door. Haal de slakken uit hun huizen, doop ze in het bierbeslag en frituur ze goudbruin in de hete zonnebloemolie. Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer de slakken direct met de uiensaus.

(Klop daarvoor in een kom de eidooiers met zout, peper en wat suiker. Voeg beetje voor beetje goed kloppend de olijfolie (extra vergine) toe. Dan de mosterd, het citroensap en de fijn gehakte ui toevoegen.)

Hertog Jan Primator : Spaghetti-Primator

- 2 sjalotten
- 3 teentjes knoflook
- 1 aubergine
- 6 tomaten
- 1 gele paprika
- 6 groene ontpitte olijven
- 1 eetlepel kappertjes
- 2 ansjovisfilets
- 3 blaadjes basilicum
- 400 gr spaghetti
- 3 dl Hertog Jan Primator
- 4 eetlepel olijfolie
- zout en peper
- gem. Parmezaanse kaas

Verhit de olijfolie in een pan en fruit hierin de fijngehakte knoflook even aan. Voeg toe: de ontvelde en in blokjes gesneden tomaat, de fijngesneden aubergine en paprika, de in plakjes gesneden olijven, kappertjes, basilicum en fijngesneden ansjovis. Meng alles goed door elkaar en breng op smaak met zout en versgemalen peper. Laat dit op een laag vuur 5 min. stoven. Giet dan het bier erbij, breng het aan de kook en laat de saus met de deksel op de pan 10 min. zachtjes pruttelen. Kook de spaghetti in een grote pan met ruim water en zout 'al dente'. Giet dit af en schep de spaghetti door de saus.

Serveer direct en geef er gemalen Parmezaanse kaas bij.

Hertog Jan Winterbier : Aardappelschotel met winterbier

- 1 kg aardappelen
- 10 gr boter
- 150 gr dobbelsteentjes vetspek
- 1 stengel bleekselderij
- ½ bosje peterselie
- 2 teentjes knoflook
- 2 eetl. bloem
- 2 dl Hertog Jan winterbier
- 1 kleine ui
- zout en peper

Bak de dobbelsteentjes vetspek uit in de boter. Schep ze uit de pan en houd apart. Fruit de fijngesneden bleekselderij, ui, knoflook en peterselie aan in het spekvet. Strooi de bloem er over, schep alles goed door elkaar en giet er al roerend het bier bij. Doe de spekjes terug in de pan, breng op smaak met peper en zout en laat de saus op laag vuur 30 min. zachtjes koken. Boen de aardappelen goed schoon en kook ze in de schil in een pan met water in 25 min. gaar. Pel de aardappelen en snijd ze in plakken. Leg de plakken in een schaal en giet er de warme saus over. Serveer de schotel bij vlees.

Hoegaarden : Mosselsalade met witbier

- 2 Personen:
- 2 sneetjes casinobrood
 - ½ eetlepel (Dijon)mosterd
 - 4 eetlepel olijfolie
 - ½ theelepel tijm
 - 1 citroen
 - 4 eetlepel Hoegaarden witbier
 - 1 theelepel vloeibare honing
 - 120 gr gekookte mosselen
 - 100 gram sla-melange

Ontkorst het brood. Meng de mosterd, 2 eetlepels olie en de tijm door elkaar. Besmeer het brood met het mosterdmengsel en snijd het in blokjes. Bak in een droge koekenpan de broodblokjes op een laag vuur in circa 10 minuten knapperig. Schep ze af en toe om. Was de citroen en snijd hem doormidden. Pers 1 helft uit en snijd de andere helft in plakjes. Klop een dressing van de rest van de olie, witbier, 2 eetlepels citroensap en honing. Verdeel de sla-melange over 2 bordjes en verdeel hierover de mosselen. Schep wat dressing over de salade en strooi de croutons erover. Garneer de salade met de plakjes citroen

Kylian : Fritto Misto

- 2 Personen
- 250 g schoongemaakte groenten, zoals bloemkool roosjes, mini maïs, champign- ons, paprikareepjes, lente-uitjes enz.
 - 150 g visfilet (bijv. tong, schol of rood baars)
 - frituurolie
 - Beslag:**
 - 125 g bloem
 - 1 ei
 - 2 dl Kylian
 - zout
 - Saus:**
 - 2 vleestomaten
 - 1 el gehakte koriander
 - 2 el olijfolie
 - peper en zout

Verwijder het velletje van de tomaten. Snijd de tomaten in vieren, verwijder de pitjes en hak het vruchtvlies fijn. Breng de tomaatblokjes op smaak met koriander, olijfolie, peper en zout.

Klop de bloem samen met een snuffel zout, het ei en het bier tot een glad beslag en laat het beslag een half uur rusten.

Blancheer de stevige groentesoorten, zoals bloemkool, maïs, bleekselderij en sperziebonen en spoel de groente onder de koude kraan af. Snijd de groente eventueel in stukjes.

Spoel de vis af en dep hem goed droog. Snijd hem in repen. Verhit de frituurolie. Haal de voorbereide groenten en vis door het beslag en frituur ze goudbruin. Laat alles op keukenpapier goed uitlekken. Serveer de tomatensaus bij de fritto misto.

La Trappe Blond : Witlof, appel en gerookte ham

- 400 gram witlof
- twee zoetzure appels
- een eetlepel suiker
- 150 gram gerookte, magere ham (aan een stuk)
- twee theelepels grove mosterd
- twee eetlepels roomboter
- twee eetlepels zonnebloemolie
- 2 dl La Trappe Blond (flesje van 30 cl)
- vier eetlepels slagroom of koksroom
- peper uit de molen en zout naar smaak

Witlof in reepjes snijden. De appels schillen, klokhuizen verwijderen en in reepjes snijden. Een mengsel van boter en olie verhitten in een koekenpan met anti-kleeflaag en hierin de reepjes witlof en appel om en om bakken. Af en toe omscheppen en ervoor zorgen dat de reepjes witlof en appel beetbaar blijven. Suiker, bier en grove mosterd erbij doen en nog even verhitten. Goed omscheppen en tenslotte de room erdoor roeren. Op smaak brengen met peper en zout. Dit mengsel verdelen over voorverwarde borden en garneren met reepjes gerookte, magere ham. Serveer hierbij warme toast of ciabatta brood. Drink een goed gekoeld glas La Trappe Blond.

La Trappe Quadrupel : Compote van rode uien en rozijnen

- 500 gram rode uien
- 150 gram rozijnen
- 75 gram ontpitte dadels
- een theelepels geraspte sinaasappelschil
- twee kruidnagels
- een stukje pijpkaneeel
- vier eetlepels zonnebloemolie
- 1 1/2 flesje La Trappe Quadrupel (flesje van 30 cl)

In een schaal of diepe kom de fijngesneden rozijnen en dadels gedurende een uur weken in het bier.

De uien schillen en in blokjes snijden. De olie verhitten in een pan met anti-kleeflaag en hierin de blokjes ui glazig laten worden. Steeds goed omscheppen. Hittebron verlagen. Het bier waarin de rozijnen en dadels geweekt zijn, fijngesneden rozijnen, dadels, geraspte sinaasappelschil, fijngemalen kruidnagels, het stukje pijpkaneeel erbij doen en dit geheel in ruim dertig minuten stoven. Aan het einde van de stooftijd het stukje pijpkaneeel verwijderen. Deze compote warm of koud serveren bij wild of gevogelte of bij gegrild vlees. Drink hierbij een glas La Trappe Quadrupel, licht gekoeld of op keldertemperatuur.

Lefte Blond : Aardappel- en preitaart

- 350 gram aardappelen
- 250 gram wit van de prei
- 125 gram magere, licht gerookte ham (aan een stuk)
- een ei
- vier eetlepels crème fraîche
- 1,5 dl Lefte Blond (flesje van 30 cl)
- twee eetlepels roomboter
- peper uit de molen en zout naar smaak

De aardappelen schillen en niet te zacht koken met een snufje zout. Af laten koelen en in blokjes snijden. Het wit van de prei in ringetjes snijden, zo kort mogelijk koken in water en afgieten. In een mengkom de blokjes aardappel, mengen met de preiringetjes, in reepjes gesneden ham, ei, crème fraîche en het bier. Op smaak brengen met peper en zout. Dit mengsel verdelen in een vuurvaste ovenschaal en hier en daar met een klontje boter bedekken. De oven voorverwarmen op 200 graden Celsius. De schaal in het midden van de oven plaatsen, ovenstand op 160 graden Celsius zetten en bakken tot een lichtbruin korstje ontstaat. Warm of afgekoeld serveren en garneren met veldsla, plakjes tomaat, komkommer en radijs. Drink hierbij een goed gekoeld glas Lefte Blond.

Lindeboom Bockbier : Prei-quiche van Bockbier

- 6-8 plakjes (diepvries) bladerdeeg
- 2 preien
- 2 ons ham
- 1 teentje knoflook
- 40 gr boter
- 3 eieren
- 2 sjalotten
- 1/8 ltr. slagroom
- peper en zout
- 1 fl Lindeboom bockbier

Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien en rol ze daarna uit tot een lap om de quiche-vorm te bedekken. Smelt 30 gr boter en fruit hierin zachtjes de gesnipperde sjalotjes en knoflook gedurende 3 min. Voeg dan de in ringen gesneden prei en dunne reepjes ham toe. Wentel alles voorzichtig om en om. Voeg na het aanruiten een goede scheut bockbier toe en laat het geheel 10 min. zachtjes stoven, berg op smaak met peper en zout. Breng de rest van bockbier met de slagroom aan de kook. Klop ondertussen de eieren los en voeg die er langzaam aan toe met wat peper. Schuim het zorgvuldig af. Vet met de resterende boter de quiche-vorm in, bedek deze met het deeg en prik met de vork gaatjes in de bodem. Leg het prei-mengsel in de vorm. Giet het biermengsel erover tot ongeveer 2 cm hoogte. Plaats de vorm in een voorverwarmde oven van 180°C en bak de quiche in ± 20 min. Serveer warm met hetzelfde bockbier erbij.

Moreeke : Risotto met doperwten en pompoen

- 200 gram Arborio of rondkorrelige rijst
- 0,5 l kippen- of kalfsbouillon
- vier eetlepels roomboter
- twee eetlepels olijfolie
- een ui
- 250 gram pompoen, in blokjes
- 200 gram fijne doperwten (uit pot, of blik) • vier eetlepels Parmezaanse kaas
- 2 dl Moreeke (flesje van 30 cl)
- een eetlepel fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

Pompoen schillen, pitten verwijderen en in blokjes snijden. Olie samen met twee eetlepels boter verhitten in een braadpan met anti-kleeflaag. Blokjes pompoen en fijngehakte ui erbij doen en glazig laten worden. De rijst wassen en door ui en blokjes pompoen roeren. Bij beetje de bouillon toevoegen, steeds goed roeren en ervoor zorgen dat de rijst vochtig blijft. Eventueel nog wat water toevoegen. Als alle bouillon gebruikt is, het bier en de doperwten door de rijst roeren en het geheel nog even goed verwarmen, totdat het bier verdampt is. Op smaak brengen met peper en zout. Parmezaanse kaas en twee eetlepels boter door de rijst roeren en verdelen over voorverwarmde borden. Garneren met fijngehakte peterselie. Serveer de rijst bij gegrilde of gebakken biefstuk, kip-, kalkoen- of visfilet. Drink hierbij een goed gekoeld glas Moreeke.

Mort Subite Geuze : Salade met gerookte ham, Emmentaler en een dressing

- 100 gram fijngesneden ijsbergsla
- 50 gram eikenbladsla
- 50 gram krulandijvie
- 100 gram kerstomaatjes
- 200 gram magere gerookte ham
- 150 gram Emmentaler kaas
- vier eetlepels croutons
- 1,5 dl Mort Subite geuze (flesje van 37,5 cl)
- twee eetlepels fijngesneden zoetzure augurk
- twee theelepels grove mosterd
- vier eetlepels zonnebloemolie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De sla goed wassen, laten uitlekken en in stukjes snijden en scheuren. De magere gerookte ham in reepjes snijden. In een mengkom een dressing maken van het bier, fijngesneden zoetzure augurk, grove mosterd en olie en al deze ingrediënten goed mengen. Op smaak brengen met peper uit de molen en zout. De sla verdelen over vier borden en hierop de reepjes magere gerookte ham, in blokjes gesneden Emmentaler of een andere zoetige kaas en croutons leggen. Vervolgens de dressing hierover verdelen. Garneren met de gehalveerde kerstomaatjes. Serveer hierbij ciabatta brood of warme toast en drink een goed gekoeld glas geuze van Mort Subite.

Orval : Champignonragout

- 85 g boter
- 2 uien in fijne ringen
- 300 g in dikke schijfjes gesneden champignons
- 300 g oesterzwammen, in schijfjes gesneden als ze te groot zijn
- 200 ml Orval trappistenbier
- 300 ml dikke room
- peper en zout
- 300 g bladerdeeg
- 8 sneetjes Orvalkaas.

Verwarm de oven voor op 220 C (stand 7 voor gasovens). Smelt boter in een grote steelpan, voeg de uien toe en stook 5 minuten op een laag vuur tot ze glazig zijn maar niet bruin. Doe de paddestoelen erbij en laat nog 5 minuten sudderen, giet het bier en de room erbij, kruid en laat 20 tot 25 minuten sudderen. Rol het bladerdeeg uit tot het 5 mm dik is. Snijd er 4 grote vierkanten uit. Leg op een bevochtigde bakplaat en laat 10 minuten bakken tot ze goed goudbruin zijn. Leg enkele minuten op een rooster. Snijd de plakjes bladerdeeg middendoor en leg de onderkanten op vier vuurvaste borden. Verdeel het champignonmengsel over de bodempjes en leg op elk twee schijfjes kaas. Plaats 5 seconden onder een hete grill. Leg de dekseljes erop en

Orval : Wijngaardslakken

- 6 wijngaardslakken per pers.
- 6 slakkenhuisjes per pers.
- wat bouillon
- 1 fles Orval Trappistenbier
- provençaalse kruiden
- knoflook / kruidenboter

Maak de slakken grondig schoon en verwijder de ingewanden. Maak de slakkenhuisjes schoon met soda. Wrijf de slakken zorgvuldig in met zout om het slijm te verwijderen. Leg ze 5 min. in kokend water. Verwarm het bier voorzichtig, voeg de provençaalse kruiden en wat bouillon toe en laat de slakken hierin ongeveer 3 uur stoven. Schuif dan de slakken weer terug in hun huisjes en sluit die af met knoflook/kruidenboter.

Even verwarmen in de oven.

Passendale : Broccoli- aardappelschotel met beenham en kaas

- 400 gram broccoli
- 350 gram vastkokende aardappelen
- 200 gram gekookte beenham (aan een stukje)
- 150 gram Passendale kaas of jong belegen kaas
- 1 dl slagroom
- 1,5 dl Passendale (flesje van 25 cl)
- twee eetlepels roomboter
- vier eetlepels paneermeel
- peper uit de molen en zout naar smaak

De oven voorverwarmen op 200 graden Celsius. De aardappelen schillen, met een snufje zout koken, laten afkoelen en in blokjes snijden. De broccoli in roosjes snijden en met een snufje zout beetgaar koken. De beenham in reepjes snijden. Blokjes aardappel, broccoliroosjes en ham verdelen in een beboterde ovenschaal. Op smaak brengen met peper en zout. Vervolgens het bier, de in stukjes gesneden kaas en de room eraan toevoegen en goed omscheppen. Afdekken met wat paneermeel. De schaal in het midden van de oven plaatsen en bakken tot een gelijkmatige lichtbruine kleur is verschenen. Verdelen over voorverwarmde borden en serveren met warme toast of ciabattabrood. Drink hierbij een goed gekoeld glas Passendale.

Pelgrim Lammetjesbier : Asperge-broccoli met spekjes en kaassaus

- 600 gram asperge-broccoli
- 200 gram jong belegen kaas of Pelgrim kaas
- 100 gram ontbijtspek
- een ui
- 1 dl kippenbouillon
- 1,5 dl Pelgrim Lammetjesbier (fles van 75 cl)
- twee eetlepels zonnebloemolie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De ui schillen en in blokjes snijden. Het ontbijtspek in reepjes snijden. Twee eetlepels olie verhitten in een koekenpan en hierin de reepjes spek om en om bakken. Blokjes ui toevoegen en goudgeel laten worden. De oven voorverwarmen op 180 graden Celsius.

De asperge-broccoli wassen. In water met een snufje zout gedurende vier tot vijf minuten beetgaar koken en vervolgens afgieten. In een pannetje de bouillon verwarmen, in stukjes gesneden kaas al roerende toevoegen en het bier bij beetjes erdoor roeren. Op smaak brengen met peper en zout. De asperge-broccoli rangschikken in een vuurvaste schaal, spekjes en ui erover verdelen en afdekken met het kaas- en biermengsel. De ovenstand op 160 graden Celsius zetten. De schaal in het midden van de oven plaatsen en in vijftien minuten bakken, tot de bovenlaag een gelijkmatige lichtbruine kleur heeft gekregen. Verdelen over voorverwarmde borden. Serveren met een gepofte aardappel met een klontje roomboter of aardappelkroketjes. Drink hierbij een goed gekoeld glas Pelgrim Lammetjesbier.

Rodenbach : Wijngaardslakken met kerrie

- 24 wijngaardslakken, bij voorkeur Pet. Gris in onze streek vers te verkrijgen
- 1 paprika
- 2 fijngesneden sjalotjes
- 1 teentje look geplet
- kerriepoeder naar smaak
- 1 flesje Rodenbach
- 1 soeplepel fijngesneden schil van sinaasappel
- 2 soeplepels boter.

De boter smelten, de paprika in dobbelsteentjes snijden, sjalot en look toevoegen samen met de slakken. Kruiden met kerriepoeder naar smaak.

Hevig maar kort aanstoven zonder de boter te verbranden!

Blussen met het bier en uitscheppen op warme borden. De fijngehakte sinaasappelschil opzetten in koud water en laten koken, afgieten en spoelen met koud water.

De saus afwerken met een klontje boter en over de slakken dresseren, versieren met de sinaasappelschil. Voor zoetemonddjes kan ook wat verse ananas in blokjes toegevoegd worden.

Rodenbach Grand Cru : Sint-Hubertussaus

- Wildrestjes
- ¼ dl kalfsbouillon
- port
- boter
- peper, zout
- 1 flesje Rodenbach Grand Cru
- suiker
- 1 eetlepel aalbessengelei
- mosterd
- ½ citroen
- gember

Een fijn aftreksel maken met wildrestjes, overgieten met Rodenbach en kalfsbouillon. Peper, zout en een snufje suiker toevoegen. Een uur laten rusten, zo nodig binden met malse boter.

De saus zeven. Een eetlepel aalbessengelei, een glas porto, ½ lepel mosterd, het sap van ½ citroen en een koffielepel gehakte gember bijvoegen.

Speciale Palm : Aardappelpuree met beenham, bladspinazie en ei

- 500 gram kruimige aardappelen
- 250 gram beenham, aan een stuk
- zes sjalotjes
- 300 gram bladspinazie
- vier eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- vier eetlepels roomboter
- 25 cl melk
- vier eieren (salmonellavrij)
- 1,5 dl Speciale Palm (flesje van 30 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

De bladspinazie goed wassen, laten uitlekken en vervolgens in de wok in twee eetlepels olie roerbakken. De bladspinazie laten afkoelen. De sjalotjes schillen en halveren. De beenham in reepjes snijden. Twee eetlepels olie verhitten in een koekenpan met anti-aanbaklaag en hierin de sjalotjes goudgeel laten worden, de ham erdoor roeren en met het bier gedurende tien minuten verwarmen. De aardappelen schillen en in water met een snufje zout koken. Het water afgieten. Melk en roomboter erbij doen en met de staafmixer pureren. De oven voorverwarmen op 200 graden Celsius. De aardappelpuree verdelen over een vuurvaste schotel en vier gelijkmatige kuiltjes in de puree maken. Bladspinazie hierin doen, daarop het mengsel van ui en beenham en voorzichtig afdekken met het ei. Ervoor zorgen dat de dooier heel blijft. De ovenschotel in het midden van de oven plaatsen en bakken tot de eidooiers zijn gestold en de puree een lichtbruine kleur heeft gekregen. Zo warm mogelijk serveren. Drink hierbij een goed gekoeld glas Speciale Palm.

Taboe : Compôte van dadels, vijgen, rozijnen en abrikozen

- 75 gram dadels
- 75 gram gedroogde vijgen
- 50 gram gedroogde abrikozen
- 25 gram rozijnen
- twee theelepels sinaasappelrasp
- een stukje pijpkaneeel
- twee eetlepels roomboter
- een flesje Taboe van 33 cl

De dadels, vijgen en abrikozen in stukjes snijden en gedurende drie tot vier uur in het bier weken.

De boter verhitten in een pan, hierin de gemarineerde vruchten doen en goed omscheppen. Hittebron verlagen. Het resterende bier van de marinade hieraan toevoegen, samen met de rozijnen, pijpkaneeel en de sinaasappelrasp en in ruim een half uur zacht stoven. Eventueel kan, naar smaak, nog wat extra bier worden gebruikt.

De compôte kan warm of koud worden geserveerd bij wildgerechten of bij gegrild vlees of gevogelte. Drink hierbij een goed gekoeld glas Taboe van St. Christoffel brouwerij.

Westmalle Trappist Dubbel : Wijngaardslakken uit de oven

- 24 middelgrote wijngaardslakken (uit pot of blik)
- zes eetlepels roomboter
- vier eetlepels fijnggehakte peterselie
- een theelepel fijnggekneusde zwarte peperkorrels
- vier eetlepels kippenbouillon
- een eidooier
- vier plakjes bladerdeeg van 10 x 10 cm
- een half flesje Trappist Westmalle Dubbel (flesje van 33 cl)
- zout naar smaak

De oven voorverwarmen op 200 graden Celsius.

In een mengkom boter, fijnggehakte peterselie en fijnggekneusde zwarte peperkorrels mengen.

Dit mengsel verdelen over de bodem van vier vuurvaste kommen. De lakken laten uitlekken en over dit mengsel verdelen. Tenslotte een eetlepel bouillon en twee eetlepels van het bier hierover gieten.

Eidooier goed loskloppen en de buitenrand van de kommen hiermee insmeren. De plakjes bladerdeeg over de bovenkant van de kommen plooiën en aan de buitenrand vastplakken. De bovenkant van het deeg met de rest van de eidooier bestrijken.

Ovenstand terugzetten op 160 tot 170 graden Celsius en de kommen in het midden van de oven gedurende vijftien tot twintig minuten plaatsen. Zo warm mogelijk serveren met warme toast of ciabattabrood. Drink hierbij een glas Westmalle Trappist Dubbel (op keldertemperatuur).

Westmalle Trappist Dubbel : Flensjestaart met champignons

- 125 gram tarwebloem
- een ei
- 0,4 l melk
- 200 gram champignons
- 150 gram kastanjechampignons
- 150 gram oesterzwammen
- een ui
- zes eetlepels roomboter
- 150 gram licht gerookte ham
- een flesje Westmalle Trappist Dubbel van 33 cl
- twee eetlepels fijnggehakte bieslook
- peper uit de molen en zout naar smaak

Tarwebloem, ei en melk met de mixer mengen tot een glad beslag. Bak van dit beslag flensjes met een mespuntje boter in een koekenpan met anti-kleeftaag. De flensjes vervolgens warm houden.

De champignons en oesterzwammen schoon borstelen en in plakjes snijden. De rest van de boter verhitten in een koekenpan en hierin de plakjes champignons, samen met de fijnggehakte ui om en om bakken. Hittebron verlagen, de in reepjes gesneden licht gerookte ham en driekwart van het bier erbij doen. Goed omscheppen, het bier wat laten verdampen en op smaak brengen met peper en zout.

Een ronde ovenschaal beboteren, een flensje op de bodem leggen en hierop het champignonmengsel verdelen. Herhaal deze stap en besluit met een flensje aan de bovenkant. Deze flensjestaart gedurende tien minuten in een voorverwarmede oven op een stand van 170 tot 180 graden Celsius plaatsen, totdat de bovenkant lichtbruin van kleur is. In punten snijden en deze over de voorverwarmede borden verdelen. Garneren met fijnggehakte bieslook en leg enkele plakjes tomaat, komkommer, veldsla en radijs rondom de punten. Drink hierbij een goed gekoeld glas Westmalle Trappist Dubbel.

De Recepten: Vleesgerechten

Alle recepten zijn opgesteld voor 4 personen, tenzij anders vermeld

---- Abdijbier : Stoofvlees met Abdijbier

- 600 gr magere runderriblappen
- 100 gr ontbijtspek
- 2 tomaten
- olijfolie
- zout, peper
- 1 grote ui
- 1 bol knoflook
- 1 klein blikje tomatenpuree
- 3 dl runderfond
- 1 flesje abdijbier dubbel

Voorbereiden: Uij grof hakken. Vlees in dobbelsteentjes snijden en met peper en zout bestrooien. Bereiden: Vlees in enkele lepels olie dichtschroeien. Spek, ui en tomatenpuree toevoegen en dit even mee bakken. Het geheel met het bier en de fond afblussen.

De buitenste velletjes van de knoflook halen en de knoflookbol in stukken snijden en bij het vlees voegen. Een deksel op de pan leggen en het vlees op laag vuur gaar stoven. De klein gesneden tomaat toevoegen en het geheel zonder deksel op de pan nog 15 minuten stoven.

---- Amberbier : Lamsbout met rozemarijn

- 1 lamsbout van 1 kg
- 75 gr boter
- 50 cl amber bier
- 1 eetlepel rozemarijn
- peper
- zout
- 3 eetlepels zonnebloemolie
- 25 gr bloem
- Worcestersauce

Wrijf de lamsbout in met rozemarijn en peper. Verhit de olie en 50 gr boter in een braadslede en bak hierin de lamsbout op een hoog vuur aan alle kanten bruin. Schenk het bier in de braadslede en bak het vlees midden in een op 220 °C voorverwarmde oven in 1 uur gaar (rosé). Verlaag de temperatuur van de oven na een half uur tot 190 °C. Schep het vocht elke 10 min. over het vlees. Smelt 25 gr boter en voeg, van het vuur af, de bloem toe. Laat het mengsel 5 min. op een heel laag vuur pruttelen. Af laten koelen. Giet als het vlees is, een kwart liter van het warme kookvocht bij het bloemmengsel en breng dit al roerend aan de kook. 3 min. laten doorkoken en op smaak brengen met peper, zout en Worcestersauce. Bout in plakken snijden en saus apart erbij geven. Lekker met peultjes.

---- Amberbier : Vlaamse Biefstuk

- 4 biefstukjes à 100/125 gr.
- 80 gr boter
- 1 grote ui
- Belgisch Amberbier
- tijm
- nootmuskaat
- stukje prei
- zout en peper
- 1 laurierblad
- suiker
- azijn
- aardappelmeel

Biefstuk inwrijven met peper en zout en in de helft van de boter aan beide zijden bruin bakken. In de resterende boter de klein gesneden ui fruiten. Biefstuk, tijm, laurierblad, gesnipperde prei, suiker en nootmuskaat toevoegen en er zoveel amberbier (o.a. de Koninck of Palm Spéciale) met een scheut azijn bijgieten, dat het vlees net onder staat. Het vlees 2 uur laten stoven, uit de pan nemen. Kook de jus tot op de helft in en bind deze met de aangemaakte aardappelmeel tot sauskdikte. Biefstukjes met wat saus overgoten serveren en de rest van de saus er apart bijgeven.

---- Bockbier : Kalfsniertjes in Bockbier

- ± 10 Personen
- 1250 gr kalfsniertjes
- scheut azijn
- 5 grote uien
- 10 teentjes knoflook
- 300 gr bloem
- 4 flesjes bockbier
- 1½ theelepel tijm
- zout, versgemalen zwarte peper

Week de niertjes minstens een half uur in water met azijn. Zet ze dan op met koud water en breng ze aan de kook. Spoel ze dan goed af onder de koude kraan en breng ze opnieuw aan de kook. Herhaal dit 2 keer. Kook de niertjes de laatste keer 2 min. goed door. Snijd de niertjes na het afkoelen in dobbelsteentjes en rol ze door de bloem die op smaak is gebracht met wat zout en peper. Hak de ui en knoflook fijn en bak ze glazig in wat boter. Schep de niertjes erbij en bak ze een paar minuten. Strooi er wat zout, peper en de tijm overheen en blus het geheel af met het bier. Dek de pan af en laat het in een half uur gaar pruttelen. Serveer hierbij stokbrood.

---- Bockbier : Lamshaasjes met honing-bockbiersaus

- 4 lamshaasjes (à 150 gr)
 - boter
 - zout en peper
- Voor de saus:
- 1 sjalotje
 - 1 dl kalfsfond
 - 1 flesje bockbier
 - 2 eetlepels honing
 - 1 theelepel verse tijm

Voor de saus het sjalotje snipperen en in een klontje boter glazig laten worden. Het bockbier, honing en tijm toevoegen en het geheel tot de helft laten in koken. Kalfsfond toevoegen en het geheel weer tot de helft laten inkoken. Saus zeven, op smaak brengen met zout en peper en er op het laatste moment een klontje koude boter met een staafmixer door kloppen. Lamshaasjes in hete boter rondom dichtschroeien, met peper en zout bestrooien en mooi rosé braden. Vlees even laten rusten en in plakken snijden. Vlees op warme borden leggen en saus over scheppen. Lekker met witlof en gebakken aardappelen.

---- Bockbier : Lamsbout in bockbiermarinade

- 1 lamsbout van 1½ kg
- 75 gr boter
- 1 flesje bockbier
- 2 uien
- 10 jeneverbessen
- 4 kruidnagels
- 4 teentjes knoflook
- 1 dl rode port
- 250 gr ontbijtspek
- peper en zout

Voorbereiden: Pel de knoflook en snijd deze in langwerpige reepjes. Pel de uien en snijd ze in ringen. Maak in de lamsbout op verschillende plaatsen inkepingen. Steek daarin de reepjes knoflook, jeneverbessen en kruidnagels. Leg de lamsbout in een schaal. Schenk het Bockbier en port erover heen. Leg de uien in het vocht. Laat het vlees minstens 2 uur in de koelkast marineren. Draai het vlees af en toe om. Bereiden: Verwarm de oven voor op 225 °C. Haal het vlees uit de marinade, strooi de gemalen peper erover en verpak de bout in ontbijtspek. Bind het spek vast met rolladetouw. Schenk de marinade in een braadslede en bak het vlees midden in de oven in 20 min. Verlaag de temperatuur tot 150 °C. en braad nog 1½ uur door. Schep het vocht elke 10 min. over het vlees. Zet de oven uit en laat het geheel nog 15 min. rusten. Bout in plakken snijden. Zeef de jus en breng deze op smaak met zout, peper en een scheutje rode port. Lekker met gebakken rijst en spinazie.

---- Bockbier : Spaanse rundvleeschotel

- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 150 gr Chorizo-worst (stuk)
- 1 rode paprika
- 600 gram doorregen runderlappen
- 4 eetlepels olijfolie
- ½ theelepel paprikapoeder
- mespunt cayennepeper, zout
- 1 flesje bockbier
- bloem
- 150 gr zwarte olijven z. pit

Voorbereiden: Uien in ringen snijden. Knoflook in dunne plakjes snijden. Paprika halveren, zaadlijsten verwijderen en in reepjes snijden. Worst in dikke plakken snijden en plakken weer door midden. Olijven halveren. Vlees in blokjes van 3 cm snijden. Bereiden: Vlees met paprikapoeder, cayennepeper, snuffe zout en 2 eetlepels bloem bestrooien. Olijfolie in ruime braadpan verhitten. Blokjes vlees hierin rondom bruin bakken. Vlees uit pan nemen. Uienringen, knoflook, paprika en worst 5 min. omscheppend in hete olie bakken. Vlees, olijven, bier en 30 cl water toevoegen en aan de kook brengen. Deksel op de pan leggen en vlees in ca. 2½ uur gaar sudderen.

---- Bockbier : Stoofpot met rundvlees en Bockbier

- 600 gr magere runderlappen
- 6 stengels bleekselderij
- 1 winterwortel
- 200 gr uien
- 50 gr boter
- zout, peper
- 2 laurierblaadjes
- 1 theelepel tijm
- 2 plakjes ontbijtkoek
- 1 flesje bockbier
- 1 eetlepel fijngehakte peterselie

Voorbereiden: Uien, bleekselderij en winterwortel in stukjes snijden. Peterselie fijnhakken. Vlees in dobbelsteentjes snijden en met peper en zout bestrooien. Bereiden: Boter smelten en vlees in enkele min. bruin bakken. Doe de uien, wortel en de helft van de bleekselderij erbij en bak ze enkele min. mee. Voeg scheutje voor scheutje het bockbier toe. Doe tijm en laurierblaadjes erbij. Laat het vlees op laag vuur 1,5 uur sudderen. Verkruiemel dan de ontbijtkoek erboven en laat nogmaals 1,5 uur sudderen. Voeg de rest van de bleekselderij toe en verwarm het geheel nog een kwartier. Breng op smaak met zout, peper en 1 eetlepel fijngehakte peterselie. Lekker met lintmacaroni en witlofsalade.

---- Donker Bier : Haaskarbonades met biersaus

- 4 karbonades (haas)
- 3 dl bier (donker)
- 3 eetlepel boter
- 1 plakje ontbijtkoek
- 2 perziken (halve, op sap)
- 2 uien
- 2 theelepel vleeskruiden

Wrijf de karbonades in met vleeskruiden. Verhit de boter in een koekenpan met anti-aanbaklaag. Bak de karbonades op halfhoog vuur in ca. 8 minuten bruin en gaar. Pel en snipper de ui. Voeg deze aan de karbonades toe en bak ze de laatste 4 minuten mee. Snijd de perziken uit blik in schijfjes. Leg de karbonade(s) op een bord en houd ze warm. Snijd de ontbijtkoek in stukjes en roer ze met het bier door het bakvet. Laat het geheel al roerende aan de kook komen en blijf roeren tot een gebonden saus ontstaat. Voeg zout en peper naar smaak toe. Leg de karbonades op borden. Schep de saus erover en garneer met de perzik. Lekker met rösti en gemengde sla.

---- Donker Bier : Vlaams Biervlees

- 800 gr lendelappen (rond)
- 100 gr doorregen spek
- 2 grote uien
- tijm
- suiker
- ½ teen knoflook
- 1½ theelepel zout
- 1 eetlepel reuzel
- 1/8 l donker bier
- laurierblad
- 1 eetlepel bloem
- peterselie
- 1/8
- 1/4 l vleesbouillon
- rode wijn-azijn

Voorbereiden: Vlees en spek in 3 cm brede repen snijden. Schil de uien en snijd ze in ringen. knoflook pellen, fijn snijden en pletten met het zout. Bereiden: Smelt de reuzel in een braadpan, bak hierin het vlees rondom goed bruin en haal het uit de pan. Bak dan het spek knapperig bruin en haal het er ook uit. Fruit de ui 10 min. in het vet, fruit de knoflook en de bloem even mee, roer er daarna het bier door en 1/8 l bouillon en laat dit even koken. Verwarm de oven voor op 180°C. Roer peterselie (1 takje) snuffe tijm, 2 snuffjes suiker en een scheutje azijn door de saus. Voeg het vlees en het spek toe en zoveel bouillon dat het vlees bedekt is. Stoof het vlees 1 uur toedekkt in de oven. Serveren met aardappelpuree.

---- Geuze : Blinde vinken in geuzesaus

- 8 plakjes roastbeef
- Voor vulling:
- Peterselie
- 2 sjalotjes
- 800 gr gehakt half om half
- 1 schuimig eiwit
- broodkruim
- boter
- nootmuskaat
- zout, peper
- Voor saus:
- 1 grote ui
- 1 grote wortel
- 200 gr witte rozijnen
- 1 soeplepel tomatenpuree
- 1 fl ongefilterde geuzebier

Meng alle ingrediënten voor de vulling goed door elkaar. Rol in ieder plakje rundvlees 100 gr vulling. Braad de vinken rondom in de boter bruin. Deglaceer de wortel en de ui voor de saus, voeg de geuze, de tomatenpuree en de rozijnen toe en laat de saus 20 min. sudderen onder voortdurend roeren. Voeg nu de blinde vinken en de saus bij elkaar en laat alles nog 20 min. sudderen. Voeg eventueel naar smaak één of twee lepeltjes suiker toe. Laat het gerecht afkoelen en laat het daarna minstens twaalf uur in de koelkast rusten. Verwarm de blinde vinken voor het opdienen au-bain-marie of in de magnetron. Serveren met verse aardappelpuree.

---- Pils : Duitse Stoofschotel

- 750 gr runder riblappen
- 1 flesje Duits Pils
- 75 gr boter
- 200 gr worteltjes
- 200 gr panklare witlof
- 1 fijngehakte kleine ui
- 2 laurierbladen
- 1 blikje abrikozen
- 1 eetlepel maïzena
- peper, zout
- nootmuskaat

Voorbereiden: Riblappen in stukjes van 2½ cm snijden. Wortels in plakjes snijden. Bereiden: Fruit ui glazig, voeg wortel toe en vervolgens het vlees. Onder voortdurend omscheppen vlees in 10 min. op hoog vuur aanbraden. Voeg laurier, peper en zout naar smaak toe. Bier toevoegen en snel aan de kook brengen; daarna vuur temperen en in 15 min. bijna gaar laten worden. Witlof (gesneden) en abrikozen met enkele lepels vocht toevoegen en 5 min. laten stoven. Met schuimspaan de groenten en vlees uit de pan nemen en overdoen in een ovenvaste schaal. Deze 10 min. in de voorverwarde oven (175°C) plaatsen. Ondertussen in de pan de overgebleven vloeistof binden met een beetje met water aangemaakte maïzena. Naar smaak afmaken met zout, peper en nootmuskaat. Over ovenstotel gieten en direct opdienen. Serveren met aardappelpuree.

---- Pils : Gehaktballen met bier

- 500 gr gehakt
- 1 kleine ui
- 3 verkruimelde beschuiten
- 3 tenen knoflook
- 1 ei
- 2 eetlepel gemalen Gruyère kaas
- 60 gr boter
- 1½ dl Pilsbier
- zout en versgemalen peper

Doe het gehakt in een kom met het ei, de fijngehakte ui en knoflook, het ei, beschuit, kaas, zout en peper en 1 eetlepel bier. Kneed alles goed door elkaar en vorm van de massa 4 ballen, aan twee zijden iets afgeplat. Verhit de boter in een braadpan en braad hierin de gehaktballen rondom goudbruin.

Giet de rest van het bier er bij, breng aan de kook en laat de gehaktballen met de deksel op de pan 20 min. op laag vuur zachtjes stoven. Serveer de gehaktballen met gekookte aardappelen en bloemkool.

---- Pils : Lamslapjes met appeltjes

- 4 lamslapjes (à 150 gr)
- 200 gr gedroogde appeltjes
- 1 flesje Pilsbier
- 1 theelepel rozemarijn
- 50 gr boter
- jusblokjes
- 1 eetlepel grof gehakte peterselie
- zout en peper

Voorbereiden: Appeltjes met Pils en rozemarijn mengen en een nachtje laten weken. Bereiden: Lamslapjes met peper en zout bestrooien. Boter in braadpan verhitten en hierin lamslapjes aan beide kanten bruin bakken. Appeltjes met vocht toevoegen en aan de kook brengen en vlees met appeltjes in ca. 20 min. met deksel half op de pan gaar laten worden. Jusblokjes in een kopje kokend water oplossen en aan vlees en appeltjes toevoegen. Vlees met appeltjes en jus op een schaal leggen. Peterselie erover strooien.

---- Pils : Paprika's gevuld met lamsgehakt

- 4 grote gele paprika's
- 1 ui
- 1 mozzarellakaasje
- 500 gr lamsgehakt
- 1 ei
- 1 flesje Pilsbier
- 1 zakje gehaktkruiden
- 1 eetlepel fijngehakte peterselie
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 8 eetlepel paneermeel

Voorbereiden: Paprika's halveren en zaadlijsten verwijderen. Ui snipperen. Mozzarellakaasje in plakjes snijden. Gehakt met gehaktkruiden, ei, 4 eetlepels bier, oregano, peterselie en de helft van de paneermeel mengen. Het restant van het bier in een ruime pan schenken. Paprika's met gehakt vullen en in de pan zetten. Bereiden: Grill voorverwarmen. Paprika's met deksel op de pan op matig vuur in ca. 20 min. gaar laten worden en uit de pan halen. Plakjes Mozzarella op de paprika's leggen. Paprika's met de rest van het paneermeel bestrooien en onder de hete grill snel bruin laten worden.

---- Pils : Risotto met salami en olijven

- 2 vleestomaten
- 1 ui
- 100 gr salami (stukjes)
- 350 gr rijst (ronde korrel)
- 1 flesje Pilsbier
- 3 eetlepel olijfolie
- 1 teen knoflook
- 2 runderbouillonblokjes
- 1 theelepel Italiaanse kruiden
- 75 gr. groene olijven z. pit

Voorbereiden: Ui snipperen. Tomaten ontvellen en in stukjes snijden. Salami in kleine blokjes snijden. Rijst wassen.

Bereiden: Olie in diepe pan verhitten en hierin uien zachtjes glazig bakken. Salami toevoegen en even meebakken. Rijst met tomaten, fijngeperst teentje knoflook, Italiaanse keukenkruiden, bier, bouillonblokjes en olijven aan uienmengsel toevoegen. Al roerend aan de kook brengen. Als meeste vocht is opgenomen, al roerend 4 dl water toevoegen. Weer aan de kook brengen. Rijst op matig vuur in ca. 20 min. gaar laten worden. Zo nu en dan roeren. Gerecht moet nog een beetje vochtig zijn. Eventueel een beetje extra water toevoegen.

---- Pils : Rundvlees in biermarinade

- Stuk mager rundvlees (500 gr)
- 1 ui
- 5 peperkorrels
- 2 laurierbladeren
- 1 flesje Pilsbier
- 1 eetlepel olie
- 75 gr margarine
- zout

Voorbereiden: Ui snipperen. In een kom met bolle kant van een lepel de peperkorrels kneuzen, hieraan toevoegen de ui, laurierbladeren, pils, zout en olie. Door elkaar roeren. Hierin vlees tenminste 3 uur marinieren. Af en toe keren. Bereiden: vlees met keukenpapier droogdeppen. Boven een kom marinade zeven. Margarine in diepe pan verhitten. Vlees in ± 10 min. rondom goudbruin bakken. Marinade toevoegen. Met deksel op pan in ± 2 uur zachtjes gaar stoven. Af en toe keren. Op plank leggen en 5 min. laten rusten. In plakken snijden. Lekker met rode kool.

---- Pils : Rundvleesstoofschotel met courgettes en perzik

- 400 gr hachéevlees
- 30 gr boter
- 2 uien
- 3 tomaten
- 1½ dl bier
- 1 groene paprika
- 2 laurierblaadjes
- 2 theelepels paprikapoeder
- ½ theelepel chilipoeder
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 2 courgettes
- zout, peper
- 4 halve perziken (blik)

Boter verhitten en vlees in ± 10 min. rondom bruin bakken. Intussen ui in ringen snijden, Tomaten in stukjes snijden. Aan vlees ui toevoegen en ± 5 min. meebakken. Dan toevoegen: helft van tomaat, bier, laurier, paprikapoeder, chilipoeder, zout en peper. Al roerend aan de kook brengen. Met deksel op pan ± 2 uur zachtjes laten stoven.

Paprika in reepjes snijden. Perzik en courgette in stukjes snijden. Rest van tomaat, paprika, courgette en tomatenpuree aan stoofschotel toevoegen. Aan de kook brengen, ± 15 min. zachtjes stoven. Perzik erdoor mengen, ± 2 min. meestoven. In schaal scheppen. Laurierblaadjes verwijderen. Lekker met rijst.

---- Piils : Zweeds Zeemansvlees

- 750 gr riblappen met randje vet
- 8 aardappelen
- 2 grote uien
- 50 gr boter
- zout en versgemalen peper
- ruim 1 dl Piils bier
- peterselie

Vorbereiden: Vlees in niet te dikke repen snijden. Schil de aardappelen en snijd ze in plakken. Ui in ringen snijden. Bereiden: Fruit de uien glazig en goudgeel in de boter, neem ze uit de pan en bak dan in de achtergebleven boter het vlees aan. Leg in een diepe ovenschaal afwisselend laagjes aardappel, vlees en ui enzovoort, met peper en zout ertussen gestrooid. De bovenste laag moet uit aardappel bestaan. Voeg aan de achtergebleven boter ongeveer 2 dl warm water toe en het bier. Maak met een vork de aanbaksels los en giet de saus over het geheel in de ovenschaal. Dek de schaal af en doe het in een oven van 180 °C. Laat het gerecht 1½ à 2 uur bakken. Strooi er peterselie overheen en serveer het met bietensalade.

---- Trapistenbier : Vlaamsche gehaktballetjes

- 400 gr gehakt
- 2 eeft. bloem
- 2 stengels bleekselderij
- 1 ei
- paneermeel
- 2 eetlepel zilveruitjes
- 1 mespunt kruidnagelpoeder
- 50 gr. boter
- zout en peper
- 1 fles trappistenbier

Snipper de bleekselderij zeer fijn. Maak het gehakt aan met het ei, peper, zout, paneermeel en kruidnagelpoeder. Vorm van het gehakt kleine balletjes. Braad deze in hete boter rondom bruin. Neem ze uit de pan en voeg de zilveruitjes toe aan het braadvet. Strooi er dan de bloem over en roer het geheel goed door. Giet er dan onder goed roeren, het bier langzaam bij en laat dit tot een saus binden. Leg de balletjes gehakt weer in de saus en laat deze nog 10 minuten zachtjes stoven.

Amstel Bockbier : Kalfsribstuk met uiencompôte

- 1 kg kalfsribstuk
- 250 gr rookspek
- 100 gr boter
- 1 kg uien
- 50 gr ganzevet
- takje tijm
- takje rozemarijn
- 1 fl Amstel Herfstbock
- 2 teentjes knoflook
- peper en zout
- 3 dl kalfsfond

Braad het kalfsribstuk in boter mooi bruin, neem het uit de pan en laat het op 150 °C verder garen in de oven. Controleer na ± 1 uur of het gaar is. Snijd intussen de rookspek in blokjes en bak ze uit. Snijd de uien in ringen en smoor deze in het ganzevet samen met 1 dl herfstbock, tijm, rozemarijn en knoflook. Voeg de uitgebakken spekjes toe en breng de compôte op smaak met peper en zout. Kook nu de rest van het bier in, voeg de kalfsfond toe en bind de saus door er de koude boter in klonpjes doorheen te kloppen. Serveer het vlees op de uiencompôte en dresseer met de Herfstbocksaus.

Antoon : Gemarineerde varkenshaasjes

- 1 fles Antoon
- 700 gr. varkenshaasjes
- 400 gr. crépines (varkensrib)
- gerookt spek
- 600 gr. champignons
- 50 gr. Peterselie, 20 gr. korianderblaadjes
- 3 sjalotten
- 200 gr. demi glace
- 200 gr. boontjes
- 4 stronkjes witloof
- 200 gr. knolselder
- Flensjesdeeg:**
- 200 gr. Bloem, 2 eieren
- 1/2 dl. Olie, 1/2 dl. melk
- peper en zout
- boter

Giet het bier op de varkenshaasjes en de versneden koriander laat het 12 uur marineren. Snipper de sjalot fijn, hak de peterselie, snij de champignons in reepjes. Doe een beetje boter in bakpan, stook de sjalot, voeg de champignons toe en laat bakken tot de massa droog is, kruid met peper en zout en voeg de peterselie toe. Haal de varkenshaasjes uit het bier, dep ze droog en bak ze even kort op, snijd deze dan open en vul met de champignonmassa, kruid met peper en zout en wikkel deze dan in de crépines en bak het in de oven gaar. Kook de boontjes beetgaar en rol ze in gerookt spek. Stook de witloof beetgaar en bak ze even aan. Snij de knolselder in reepjes en pocheer deze even in gezouten water. Maak de flensjesdeeg, giet dan een dunnen bodem beslag in een hete pan, strooi er wat knolselder over, giet er terug wat flensjesdeeg over en bak ze langs beide kanten goudgeel, steek er rondes uit van 6 cm diameter. Maak de saus door de marinade even op te koken en de demi glace toe te voegen, breng op smaak met peper en zout en zeef het geheel.

Antoon : Gerookte filet d'Anvers met yoghurt dressing en "Antoon"

- 500 gr. gerookte filet d'Anvers
- 1/2 rode krulandijvie
- 300 gr. kerstomaten
- 1/2 ijsbergsla
- 1/2 rode krulandijvie
- 200 gr. radijsscheuten
- Vinaigrette:**
- 125 ml. Antoon
- 125 gr. magere yoghurt
- 1 appel
- peper en zout
- 25 gr. zure room
- 30 gr. vers gehakte bieslook
- 1 koffielepel mosterd
- toastbrood

Bereiding vinaigrette:
Laat de Antoon 5 min. zachtjes koken, snij de appel in zeer fijne dobbelsteentjes en kook deze even mee met het bier, laat koelen. Snipper de bieslook fijn. Vermeng alle ingrediënten door goed te kloppen en breng op smaak met peper en zout.

Haal de pitjes uit de kerstomaten en snij het tomatenvlees in fijne reepjes (julienne). Was de sla en snij ze fijn.

Afwerking:
Leg in het midden op een bord een hoopje sla, leg daar rond de filet d'Anvers. Giet de vinaigrette op de sla, strooi er rijkelijk radijsscheuten en tomatenjulienne over. Dien op met toast en plaats nog wat vinaigrette op tafel.

Arabier : Winterse Arabier-stoofpot

- 600 gr mager varkensstoofvlees
- 1 teentje knoflook
- 1 eetlepel bloem
- olijfolie
- tijm
- sally
- rozemarijn
- laurier
- peper en zout
- ½ ltr. Arabier

Ui en wortelen schoonmaken en grof snijden en in olijfolie in braadpan aanstoven. Vlees in stukjes hierin dichtschroeien, met bloem bestrooien en goed roeren. Ara- bier en water er overheen gielen tot het geheel onderstaat. Kruiden en knoflook toevoegen, pan dicht, een uur laten stoven en daarna laten afkoelen. Laat het een nacht in de koelkast staan. Vlees eruit halen, overgebleven ui, wortel en saus mixen. Vlees terug doen, aanvullen met Arabier (De Dolle Brouwers, Be.) en nog een half uur stoven. Opdien met gekookte aardappelen en spruitjes.

Augustijn : Ossehaas met bier en spek

- 4 stukken ossehaas van 200 gr
- ¼ ltr. Augustijn bier
- 100 gr sjalotten
- ¼ ltr. bruine fond
- 100 gr gezouten spek
- 1 teen knoflook
- zout
- tijm
- laurierblad
- peper
- 100 gr boter
- 200 gr champignons
- 12 kleine worteltjes
- 100 gr zilveruitjes

Laat 15 cl Augustijn inkoken met de gehakte sjalotten, tijm, laurier en knoflookteentje. Daarna bevochtigen met de bruine fond en tot de helft laten inkoken. Intussen gepelde zilveruitjes en worteltjes gaar koken met blanke fond, boter en een klein beetje suiker tot alle vocht is verdampt. Champignons bakken in wat boter. Alles kruiden met peper en zout. Vlees kruiden en bakken in boter en warm houden. Vet grotendeels uit pan gieten en deglacieren met het resterende bier. Bij de andere saus gieten en doorzeven. Opwerken met een klontje boter en de stukjes gesneden spek bijvoegen. De groenten en het vlees op een bord schikken. Het vlees met de saus overgieten. Serveren met gebakken aardappeltjes of gratin dauphinois

Barbär Winterbock : Gegratineerde kalfsragout

- 600 gram ontbeende kalfsschouder
- twee uien
- vier bleekselderijstengels
- 100 gram champignons
- 1 dl kippen- of kalfsbouillon
- een theelepel tijm
- vier eetlepels geraspte (belegen) kaas
- twee eetlepels broodkruim
- vier eetlepels zonnebloemolie
- een flesje Barbär Winterbier van 30 cl
- twee eetlepels fijngehakte bladselderij
- peper uit de molen en zout naar smaak

De ontbeende kalfsschouder in blokjes snijden. De olie verhitten in een braadpan en hierin de blokjes vlees aanbraden totdat alle kanten goudbruin van kleur zijn. Hittetron verlagen en de fijngesneden ui, fijngesneden bleekselderijstengels, tijm en bouillon erbij doen. Dit geheel in ruim zeventig minuten zacht stoven. Tien minuten voor het einde van de stoof tijd de schoongeborstelde en fijngesneden champignons en driekwart van het bier door het stoofmengsel roeren en op smaak brengen met peper en zout. De oven voorverwarmen op 200 graden Celsius. Het stoofmengsel in een vuurvaste schaal doen en bedekken met een mengsel van geraspte kaas en broodkruim en in de oven op een ovenstand van 170 graden Celsius plaatsen, totdat de bovenlaag egaal lichtbruin van kleur is. Het vlees verdelen over voorverwarme borden en garneren met fijngehakte bladselderij. Serveer hierbij aardappelkroketten, in boter gestoofde sperzieboontjes en in boter gebakken plakjes appel. Drink een gekoeld glas Barbär Winterbier.

Belle Vue Kriek Lambic : Hamlappen in Kriek-Lambic

- 600 gram magere hamlappen
- 1 fl Belle Vue Kriek-Lambic
- 1 ui
- 1 prei
- 2 stengels bleekselderij
- 75 gram boter
- 1 teentje knoflook
- zout, versgemalen zwarte peper
- 1 laurierblaadje
- 2 appels

Vorbereiden (1 dag vantevoren): Het vlees in stukken van ± 3 cm snijden. Ui pellen en snipperen. Prei schoonmaken en in ringen snijden. Bleekselderij wassen, de draden eraf trekken en in stukjes snijden. In braadpan de boter verhitten en het vlees in 8 min. rondom bruinbakken. Knoflook erboven uitpersen. Ui, prei en bleekselderij 3 min. laten meebakken. Laurier en Kriek-Lambic toevoegen. Vervolgens, met het deksel op de pan, 1 uur zachtjes laten stoven. De appels schillen en de klokhuizen verwijderen. In stukjes snijden en toevoegen (direct na het uur stoven). Het geheel laten afkoelen. Met deksel op de pan in de koelkast laten staan tot de volgende dag. Bereiden: Het vlees in 15 min. door en door verwarmen. Daarna het laurierblad verwijderen en op smaak brengen met peper en zout. Serveren met aardappelpuree en veldsla.

Boon Kriekenbier : Lamsvlees met Brabantse groenten en kriekenbier

- 800 g ontbeende lamsschouder
- 4 wortelen
- 150 g spruitjes
- 100 g broccoli
- 100 g groene boontjes
- 1 teen knoflook
- 1 ui
- ½ dl lamsfond
- 1 eetlepel bloem
- 1 liter kriekenbier Boon
- 25 g boter of ½ dl olie
- peper
- zout en laurier

Verwarm de olie of boter en bak het in stukjes gesneden vlees hierin aan alle kanten bruin. Kruid het met peper en zout. Hak de ui en het knoflook fijn en laat dit even meekleuren. Strooi de bloem erover, roer goed en laat alles enkele seconden sudderen. Voeg dan de lamsfond en de kriek toe. Laat alles zachtjes koken. Maak de spruitjes, broccoli en boontjes schoon. Blancheer de spruitjes en verdeel de broccoli in roosjes. Maak de wortelen schoon en snijd ze in blokjes. Doe de wortelen, de boontjes en de laurier bij het vlees en laat alles verder sudderen tot het gerecht bijna gaar is. Voeg dan de broccoli en de geblancheerde spruitjes toe. Breng op smaak met peper en zout en serveer hier gebakken krielaardappeltjes bij.

Brand Sylvester : Kalfsstoofpot met tutti-frutti

- 600 gram kalfslappen
- zout, peper
- 120 gr boter
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- ½ theelepel kruidnagelpoeder
- 1 theelepel gemerpoeder
- 1 laurierblad
- 1 fl Brand Sylvester bier
- 1 theelepel franse mosterd
- 2 eetlepel bruine basterdsuiker
- 3 eetlepel bloem
- 400 g tutti-frutti
- 6 bolletjes stemgember

Wrijf het vlees droog met keukenpapier. Snijd het vlees in niet al te kleine stukken. Wrijf het vlees in met zout en peper. Wentel de stukken door de bloem en schud de overtollige bloem eraf. Verhit de boter en braad het vlees bruin. Neem het vlees uit de pan. Snipper de ui en bak deze in het braadvet bruin. Roer voortdurend, zodat alle aanbaksels los raken en in de saus komen. Voeg zo nodig wat boter toe. Voeg kruidnagelpoeder, gemerpoeder, laurierblad, bruine basterdsuiker en het bier toe en breng het geheel aan de kook. Voeg het vlees, de tutti-frutti en de gesneden gember toe. Doe de gesnipperde knoflook erbij. Temper de warmtebron. Laat het geheel ongeveer 2 uur zachtjes stoven in een afgesloten pan. Zorg dat het vlees voldoende vocht heeft. Voeg zo nodig wat bouillon toe. Vermeng 1 eetlepel zachte boter met de mosterd en de bloem. Roer dit mengsel beetje bij beetje door de saus om de saus te binden. (Wanneer de saus al redelijk gebonden is, voeg dan alleen mosterd toe).

Brand Sylvester : Limburgse Kalfsmedaillons

- 4 kalfsmedaillons (à 150 gr)
- 3 dl Brand Sylvester
- 75 gr boter
- 40 gr tarwebloem
- 3 sjalotjes
- zout, peper
- 75 gr bacon (blokjes)
- 100 gr cantharellen
- 6 gekneusde jeneverbessen
- 1 dl kalfs (runder) bouillon

Vorbereiden: Sjalotjes pellen en fijnhakken. Cantharellen schoonmaken en in plakjes snijden. Medaillons met zout en peper bestrooien en door de bloem halen. Bereiden: Verhit 50 gr boter in een koekepan en bak daarin het vlees aan beide zijden snel bruin. Temper het vuur en laat het vlees nog aan beide zijden enkele min. zachtjes braden. Verhit intussen in een andere koekepan de rest van de boter. Voeg bacon en cantharellen toe en laat deze in enige minuten bruinen. Roer geregeld. Neem vlees uit de pan en houd warm. Voeg aan vet toe sjalotjes en jeneverbessen, bak deze al roerend enige min. Afblussen met bier. Aan de kook brengen en tot de helft laten inkoken. Haal daarna de saus door een zeef. Op smaak brengen met zout en peper. Saus over 4 borden verdelen. Leg er de medaillons en garnituur van bacon en cantharellen op. Serveren met aardappelkroketten en broccoli.

Budels Bockbier : Hachée met Bockbier

- 500 gr hachéevlees
- 75 gr boter
- 4 uien
- 1 eetlepel bloem
- 2 kruidnagels
- 1 eetlepel azijn
- 1 laurierblad
- 1 plakje ontbijtkoek
- 1 eetlepel bruine suiker
- peper en zout
- 1½ fl Budels Bockbier

Snijdt het vlees in stukjes en bestrooi het met peper en zout. Laat in een braadpan de boter heet worden braad op een hoog vuur het vlees aan alle kanten bruin. Neem het uit de pan en houd het warm. Fruit de gesnipperde uien in de pan. Roer er op het einde de bloem door en laat dit licht kleuren. Giet er al roerende beetje voor beetje het bockbier bij. Doe het vlees terug in de pan met de overige ingrediënten. Laat alles ± 1½ uur zachtjes stoven. Eventueel kan de saus met maïzena of aardappelmeel nog worden gebonden. Serveer met aardappelpuree, rode kool en een glas van hetzelfde bockbier erbij.

Cantillon Geuze : Varkensrollade

- varkensrollade van ± 800 gr
- 100 gr rozijnen
- ½ uitje
- 4 sinaasappelen
- 1 theelepels tijm
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 1 eetlepel gembernat
- 1½ eetlepel suiker
- boter
- mosterd
- zout
- 20 cl geuze Cantillon

Voorbereiden: Uitje snippen. 2 sinaasappels persen, 2 in partjes snijden. Bereiden: Wrijf rollade in met mosterd en zout en bak hem in 10 min. rond-om bruin. Laat de rollade daarna in 45 min. gaar worden. Besprenkel hem af en toe met warm water en keer regelmatig. Neem de rollade uit de pan en houd hem warm. Sinaasappelsap met alle ingrediënten in één keer aan het braadvet toevoegen en op een middelhoog vuur laten inkoken. Maak de chutney eventueel wat dikker met een maïzenapapje. Verwarm helft van partjes sinasappel op het laatst even mee. Snijd de rollade in plakken en schenk de chutney erover. Garneer de schotel met rest van de sinaasappelpartjes. Lekker met spruitjes en aardappelkroketjes.

Chimay Blauw : Rundersukadelapjes met pruimen

- 600 gram rundersukadelapjes (bijv. France Limousin)
- 150 gram ontpitte, gedroogde pruimen
- twee eetlepels roomboter
- twee eetlepels zonnebloemolie
- 1 dl runderbouillon
- twee uien
- vier bleekselderijstengels
- twee takjes tijm
- een laurierblaadje
- een flesje Chimay blauw van 33 cl
- peper uit de molen en zout naar smaak

In een mengkom de ontpitte, gedroogde pruimen (liefst Pruneaux d' Agen) gedurende twee uur wellen in het bier. Het vlees snijden in lapjes van elk 150 gram. Een mengsel van boter en olie verhitten in een braadpan en de lapjes om en om aanbraden, tot ze goudbruin van kleur zijn. Hittebron verlagen en de fijngesneden ui, fijngesneden bleekselderijstengels, takjes tijm, laurierblaadje en bouillon erbij doen. Hittebron verlagen en in anderhalf uur met gesloten deksel laten sudderen. Een kwartier voor het einde van de stoftijd, tijm en het laurierblaadje verwijderen, het braadvocht zeven en terugdoen in de braadpan bij het vlees. De pruimen en het bier erbij doen en vervolgens nog een kwartier laten sudderen. Vlees en saus verdelen over voorverwarde borden. Serveer hierbij aardappelpuree, in boter gestoofde groene kool met een vleugje komijn of in boter gecarameliseerde witlofstronkjes. Drink hierbij een gekoeld glas Chimay blauw (op keldertemperatuur).

Chimay Blauw : Vlaamse stoofkarbonaden in Chimay

- 800g rundstoofvlees
- 50 g boter
- 1 ui
- 100 g suiker
- ¼ l kalfsfond
- 100 g champignons
- 0,33 l Blauwe Chimay
- 2 sneden ontbijtkoek
- ½ kaneelstokje
- nootmuskaat

Bruin de stukken stoofvlees rond om rond in een pan met boter. Strooi er de suiker over en laat al roerend caramelliseren. Voeg er de gesneden ui en champignons aan toe. Zout en peper toevoegen naar smaak. Doe er dan de kaneel, wat nootmuskaat en de sneden ontbijtkoek bij. Overgiet het geheel met de helft van de Blauwe Chimay en de kalfsfond. Laat 1½ uur pruttelen met de deksel op de pan. Voeg er de rest van de Blauwe Chimay aan toe. Kook nog 30 minuten tot het vlees boterzacht is. Dien op met aardappelpuree.

Chimay : Witlof op de wijze van Chimay

- 4 stronkjes witlof
- 8 plakken ham
- 33 cl Tripel Chimay
- 8 plakken kaas Chimay Grand Classique
- 1/4 l vleesbouillon
- 12 uien
- 2 sjalotten
- maïzena
- tijm, laurier, peterselie
- peper en zout
- boter

Laat 50 g boter smelten in een braadpan. De stronkjes witlof op een paar minuten op een hoog vuur laten bakken. Wanneer het witlof goudbruin is, dekt u de stronkjes af en laat u ze nog een kwartier zacht sudderen.

Ondertussen laat u een nootje boter smelten in een steelpan. Braad daarin de fijngesneden sjalotten en uien.

Wanneer ze goed bruin zijn, mengt u daar de bloem door en bevochtigt het geheel met de Trappist. Voeg daar de tijm, de laurier, het zout, de peper en de vleesbouillon aan toe. Breng het geheel aan de kook.

Wikkel de plakjes kaas in de ham en prik ze vast met een houten cocktailprikker. Wanneer het witlof gaar is, pocheert u de hamrollen 1 minuut in de nog kokende bouillon. Bind de bouillon met de maïzena.

Schik een stronk witlof en twee plakken ham op een bord. Bedek het bord met de saus en werk af met takjes peterselie.

Chimay Rood : Gehaktballen

- 250 gr runder- en 250 gr varkensgehakt
- 2 eetl. tomaten puree
- 4 eierbeschuiten
- 1 ei
- 2 tenen knoflook
- 1 ui
- 2 theelepels chilipoeder
- 2 eetlepels fijngehakte bleekselderij
- 4 eetlepels zonnebloemolie
- 1 flesje Chimay rood
- peper uit de molen en zout

Meng het gehakt met de fijn gewreven beschuiten, het ei, de fijngehakte knoflook de gesnipperde ui, de fijngehakte bleekselderij, chilipoeder en peper uit de molen en zout naar smaak. Vorm gelijkmatige gehaktballen van dit mengsel. Verhit de olie in een braadpan en braad de gehaktballen rondom aan, totdat ze goudbruin van kleur zijn. Hittebron verlagen en de tomatenpuree en de inhoud van het flesje Chimay rood erbij doen. De gehaktballen in ruim dertig minuten gaar stoven en af en toe omdraaien. De gehaktballen en saus verdelen over de voorverwarde borden. Serveren met drooggekookte witte rijst en worteltjes vermengd met doperwtjes. Drink hierbij een glas Chimay rood.

Chimay Rood : Niertjes met Rode Chimay

- 800 g kalfsnietjes
- 50 g boter
- 30 cl kalfsbouillon
- 30 cl Rode Chimay
- 4 soeplepels mosterd op oude wijze (met zaadjes)
- 1 eierdooier
- 25 cl room

Maak de niertjes schoon en snij ze in fijne plakjes. Wentel elk plakje in de bloem en bak ze 2 minuten aan elke kant in boter.

Peper en zout.

Giet de Rode Chimay in een braadpan en laat het bier zachtjes inkoken.

Voeg de kalfsbouillon toe en laat de saus weer inkoken.

Meng de mosterd, de eierdooier en de room. Voeg dit mengsel toe aan de saus. Breng eventueel op smaak.

Laat de niertjes 2 minuten op een zacht vuurtje in de saus opwarmen vóór u ze opdient.

Christoffel Robertus : Lamskoteletjes met bladspinazie

- acht lamskoteletjes
- een takje rozemarijn
- twee theelepels fijngekneusde korianderzaadjes
- zes eetlepels zonnebloemolie
- een flesje Robertus van 33 cl
- 500 gram bladspinazie
- twee teentjes knoflook
- twee eetlepels pijnboompitten
- peper uit de molen en zout naar smaak

Het bier, rozemarijn, fijngekneusde korianderzaadjes en vier eetlepels zonnebloemolie goed mengen. In een schaal gieten en hierin de lamskoteletjes twee tot drie uur marinieren. De gemarineerde lamskoteletjes onder een hete grill of op het rooster van een barbecue plaatsen, af en toe omdraaien, tot ze goudbruin van kleur zijn en vervolgens warm houden. Bestrooien met peper en zout.

De steeltjes van de bladspinazie verwijderen, goed wassen en laten uitlekken. Twee eetlepels zonnebloemolie verhitten in een wok en de bladspinazie samen met de de fijngesneden knoflook om en om bakken. De bladspinazie verdelen over voorverwarmde borden, de pijnboompitten erover strooien en de gegrilde lamskoteletjes op de bladspinazie leggen. Serveer hierbij wilde of bruine rijst. Drink een goed gekoeld glas Robertus.

Corsendonk Agnus : Lamsrollade

- een lamsrollade van 750 gram
- twee uien
- vier tenen knoflook
- een takje rozemarijn
- twee theelepels gekneusde korianderzaadjes
- twee eetlepels zonnebloemolie
- twee eetlepels roomboter
- 1 dl groenten- of kippenbouillon
- 2 dl Corsendonk Agnus (fles van 75 cl)
- een eetlepel fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De lamsrollade bestrooien met wat peper en zout. Een mengsel van olie en boter verhitten in een braadpan en de lamsrollade aan alle kanten aanbraden, tot het vlees goudbruin van kleur is. Fijngesneden uien en knoflook nog even meebakken, hittebron verlagen en de bouillon en gekneusde korianderzaadjes erbij doen. Het takje rozemarijn op de rollade leggen, de rollade af en toe omdraaien en in anderhalf uur zacht stoven. Een kwartier voor het einde van de stoftijd ui eruit halen, pureren en samen met het bier terugdoen in de braadpan en nog tien à vijftien minuten stoven. Op smaak brengen met peper en zout. Rollade eruit halen, in plakken snijden en met de saus verdelen over voorverwarmde borden. Garneren met fijngehakte peterselie. Serveer hierbij aardappelkroketjes en peultjes vermengd met in boter gestoofde worteltjes. Drink een goed gekoeld glas Corsendonk Agnus.

Corsendonck Pater : Gemarineerd rundvlees

- ± 6 Personen
 - 1 kg. Rosbief4 eetlepel olie
 - ¼ ltr. Vleesbouillon
 - zout, peper
 - 30 gr. taai-taai
 - 3 eetlepel crème fraîche
 - 2 eetlepel rozijnen
- Marinade:**
- 2 uien, 1 winter- peen
 - ¼ ltr. water
 - ½ ltr. Corsendonck Pater
 - 2 kruidnagels, 2 jeneverbessen, 6 peperkorrels
 - 2 bl. laurier
 - 1 theelepel mosterd
 - 1 theelepel suiker

Schil de uien en snij ze in ringen. Schraap de wortel schoon en verdeel deze in dunne plakjes. Doe alle ingrediënten voor de marinade bij elkaar in een pan, met de uien en wortel. Kook dit alles even op en laat het afkoelen. Giet de marinade in een grote schaal over het vlees en laat de rosbief in de koelkast een dag of drie marinieren. Draai het vlees elke dag 1 keer om. Dep voor het braden het vlees eerst droog met keukenpapier en strooi zout en peper over de rosbief. Verhit de olie in een braadpan en braad het vlees in ongeveer 15 minuten bruin. Giet nu beetje bij beetje de marinade en de bouillon bij het vlees. Verbrokkel de taai-taai en doe de kruimels ook in de pan. laat dit alles 90 minuten op een zacht vuur stoven. Neem het vlees uit de pan en houd het warm. Zeef de marinade-jus en verwarm het daarna weer. Doe de rozijnen bij en laat deze goed wellen. Doe als laatste de crème fraîche door de saus. Verdeel het vlees in mooie plakken en giet er wat van de saus over. Geef de rest apart bij.

De Koninck : Antwerpse Varkensribben

- ± 18 Personen
- 1 kg karbonaden
- 1 flesje De Koninck-bier
- 2 grote ui
- 1 klontje suiker
- 2 pakjes varkensvleeskruiden
- 1 theelepel bruine suiker
- 1 soeplepel azijn
- 50 gr boter
- 1 blad laurier
- 1 teen knoflook
- 50 gr. gezouten spek

De fijn gesneden uien licht geel stoven in de boter met het klein gesneden spek. Het vlees even paneren (met bloem) en afzonderlijk aanbraden; het vlees met het braadvocht bij de uien voegen. Daarna het flesje bier toevoegen alsook de kruiden en de bruine suiker, de laurier en de knoflook. 1 uur zachtjes laten sudderen. Daarna de azijn en het klontje suiker toevoegen en de saus binden. Men krijgt een verfrijnde saus door toevoeging van 50 gr. rozijnen. Dit gerecht kan worden opgediend met gekookte aardappelen, rijst of stokbrood

De Koninck : Gemarineerde Speenvarkenkoteletjes

- acht speenvarkenkoteletjes
- vier eetlepels zoete sojasaus
- twee tenen knoflook uit de knijper
- twee theelepels geraspte gember
- vier eetlepels zonnebloemolie
- een flesje De Koninck van 30 cl
- twee eetlepels fijngehakte lenteuitjes
- peper uit de molen en zout naar smaak

In een schaal een marinade maken van sojasaus, fijngeperste knoflook, geraspte gember, zonnebloemolie en bier. Alle ingrediënten goed mengen en de speenvarkenkoteletjes gedurende twee uur hierin marinieren. De koteletjes vervolgens onder een hete grill plaatsen en af en toe omkeren, tot ze een egaal goudbruine kleur hebben. De koteletjes verdelen over voorverwarmde borden en garneren met fijngehakte lenteuitjes. Eet hierbij een salade van tomaat, komkommer, radijs, stronkjes witlof en rode uiringen, overgoten met een dressing van olie, magere yoghurt en een vleugje Roquefortkaas of andere blauwe kaas. Drink een goed gekoeld glas De Koninck.

De Koninck : Gemarineerde varkensribbetjes met aardappelen op z'n Vlaams

- 1 kg varkensribbetjes
- 2 flesjes De Koninck
- bieslook
- dragon
- kervel
- peterselie
- 2 dl kalfsfond
- 1 ui
- 150 gr spek
- ½ kg aardappelen
- 3 wortelen
- ½ l kippenbouillon
- zout en peper
- 1 blaadje laurier
- 1 takje verse tijm

Voorbereiden: de varkensribbetjes samen met de fijne tuinkruiden een paar uur in het bier laten marinieren. Bereiden: Laten uitlekken, kruiden en bruin braden in een vuurvaste schotel. Het vlees uit de braadpan halen en warm houden. De braadpan ontvetten met de marinade. Laten inkoken, een beetje kalfsfond aan toevoegen en doorzeven. Afwerken met wat boter en op smaak brengen met de kruiden. De ui fijn snijden en stoven met reepjes spek. Wortelen, tijm en laurier toevoegen. De kippenbouillon bijgieten. Alles aan de kook brengen en de aardappels bijvoegen. Op smaak brengen en gaar laten stoven tot het kookvocht bijna verdampt is. Bestrooien met vers gehakte peterselie. Het vlees en de aardappelen op een schotel schikken en napperen met de saus.

De Koninck : Kalfsilet gevuld met ham en prei

- vier kalfsfilets, elk 150 gram
- 200 gram gekookte beenham (aan een stuk)
- 200 gram wit van de prei
- een eetlepel grove mosterd
- 1 dl kippen- of kalfsbouillon
- een takje tijm
- twee eetlepels roomboter
- twee eetlepels zonnebloemolie
- 1,5 dl De Koninck (flesje van 30 cl)
- 1 dl slagroom
- twee eetlepels fijngehakte bieslook
- peper uit de molen en zout naar smaak

De kalfsfilets plat slaan. Het wit van de prei goed wassen, laten uitlekken en in dunne ringetjes snijden. De ham in reepjes snijden en in een mengkom mengen met de mosterd en de preiringetjes. Op smaak brengen met peper en zout. De platgeslagen kalfsfilets hiermee vullen en vastzetten met houten prikkertjes. Een mengsel van boter en zonnebloemolie verhitten in een braadpan met anti-aanbaklaag en hierin de filets om en om aanbraden, tot ze lichtbruin van kleur zijn. Hittebron verlagen, bouillon erbij doen en in ruim vijftig minuten zacht stoven. Af en toe omdraaien. Tien minuten voor het einde van de stoof tijd het bier erdoor roeren en nog even goed verwarmen. Na de stoof tijd de slagroom al roerende toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout. Op voorverwarmde borden verdelen, de prikkertjes verwijderen en in schuine plakken snijden. Garneren met fijngehakte bieslook. Serveren met aardappelkroketjes en in boter gestoofde witlof of savooiekoel. Drink hierbij een goed gekoeld glas De Koninck.

De Koninck : Konincksgebraad

- boter of olie
- 1 kg varkensgebraad
- opgelegde krieken
- 3 eetlepels bruine suiker
- 2 eetlepels rode bessen-confituur
- 2 zakjes Marengo-kruiden
- 2 flesjes De Koninck-bier.

Het gebraad goed inwrijven met de suiker, aanbraden in de boter of olie en de Marengo-kruiden op het vlees strooien. Blussen met het De Koninck-bier.

Braadtijd +/- 1 uur.
Na het braden de saus aanlengen met het sap van de krieken en binden met de rode bessen-confituur en wat bindmiddel.

Opdienen:

Het Konincksgebraad kan worden opgediend met kroketten, fritten of Frans brood.

De Koninck : Varkensgebraad in de Koninck

- 4 dikke hamlappen (± 1 kg)
- 2 flesjes De Koninck-bier
- kersen op sap
- boter of olie
- 3 eetlepel bruine suiker
- 2 eetlepel rode bessenjam
- 2 zakjes Marengo-kruiden

Het gebraad goed inwrijven met de suiker, aanbraden in de boter of olie en de Marengo-kruiden op het vlees strooien. Blussen met het De Koninck-bier. Braadtijd ongeveer 1 uur. Na het braden de saus aanlengen met het sap van de krieken en binden met de rode bessenjam en wat bindmiddel. Kersen toevoegen.

Het Konincksgebraad kan worden opgediend met kroketten, frietjes of Frans stokbrood

De Koninck : Vlaamsche Runderpot

- 400 gr runderpoulet
- 1 fles De Koninck
- 200 gr gesneden champignons
- 7 gr. tomatenpuree
- 1 theel. azijn
- 1 mespunt zout
- 30 gr. roux (bloem met boter)
- 1 laurierblad
- 1 kruidnagel
- 1 eetlepel bloem
- peterselie
- mespunt kaneel
- 2 vol au vent
- 50 ml vleesbouillon

De runderpoulet aanzetten in de hete boter en rondom bruin bakken, daarna de tomatenpuree ontzuren door alvast toe te voegen aan de roux. Vervolgens de kruiden en champignons aan de runderpoulet toevoegen en dit alles 3 uur laten sudderen op een laag pitje (of 110 minuten in de steamer zetten).

Dan het bier en de bouillon toevoegen. Het geheel aan de kook brengen en afbinden met de roux.

Serveren in een warme vol au vent (knapperige bak van bladerdeeg, vers van de warme bakker), met verse aardappelpuree erbij. Drinkadvies: een bolleke De Koninck of een ander amberbier.

De Troch Perzikenbier : Varkenshaas met perzik

- 500 gram varkenshaas
- 150 gram wit van de prei
- een perzik, ontpit en fijngesneden
- twee tenen knoflook
- twee eetlepels zoete sojasaus
- vier eetlepels zonnebloemolie
- een flesje perzikenbier van De Troch van 25 cl
- vier eetlepels fijngehakte lenteuitjes
- peper uit de molen en zout naar smaak

Perzik ontvellen, pit verwijderen en fijn snijden. Het wit van de prei in ringetjes snijden. De olie verhitten in een wok en hierin de in plakjes fijngesneden varkenshaas om en om bakken.

Preiringetjes en fijngesneden perzik erbij doen en gedurende vijf tot zeven minuten roerbakken met het vlees. Goed omscheppen en tegen het einde van de baktijd knoflook uit de knijper, sojasaus en het bier erbij doen. Goed omscheppen en nog even verwarmen. Op smaak brengen met peper en zout en fijngehakte lenteuitjes door het vlees en de groenten roeren. Serveer hierbij drooggekookte witte rijst of mihoen en drink een goed gekoeld glas perzikenbier van brouwerij De Troch.

D'n Schelen Os Tripel : Kalfsschenkel gestoofd

- 4 kalfsschenkels à 175 gram
- 1 fl d'n Schelen Os Tripel
- 2 eetlepel bloem
- 1 ui
- 2 eetlepel room- boter
- 2 eetl. zonnebloemolie
- 250 gram knoiselderij
- 250 gram wortel
- 1 takje oregano
- 2 eetlepel tomaten puree
- 2 dl kalfsfond
- 4 eetlepels crème fraîche
- 1 eetlepel fijngehakte peterselie
- zout, versgemalen peper

De schenkels insmeren met wat peper en zout, bestuiven met bloem en om en om bakken in een mengsel van boter en olie totdat beide kanten goudbruin van kleur zijn. Hittebron verlagen en de tomatenpuree, fijngehakte selderijknol, wortel, ui, oregano, kalfsfond en de helft van het bier erbij doen. Dit geheel gedurende anderhalf uur stoven.

De schenkels uit de braadpan halen en warm houden. Het takje oregano verwijderen en het stovvocht met de groenten pureren en terugdoen in de braadpan met de rest van het bier. Nog 10 à 15 min. verwarmen en de saus zoveel mogelijk laten inkoken.

Vervolgens de crème fraîche door de saus roeren. De schenkels verdelen over 4 voorverwarmde borden, de saus er overheen schenken en garneren met de fijngehakte peterselie. Serveren met beboterde lintmacaroni en in boter gestoofde en gepureerde courgettes.

D'n Schelen Os Tripel : Kalfsschenkels

- vier kalfsschenkels van ieder 175 gram
- twee eetlepels bloem
- twee eetlepels roomboter
- twee eetlepels zonnebloemolie
- een ui
- 250 gram selderijknol
- 250 gram wortel
- twee tenen fijngehakte knoflook
- een eetlepel fijngehakte peterselie
- een takje verse oregano of een theelepels gedroogde oregano
- twee eetlepels tomatenpuree
- 1 dl kalfs- of kippenbouillon -vier eetlepels crème fraîche
- een flesje tripel d'n Schele Os van 0,33 l

De schenkels insmeren met wat peper en zout, bestuiven met de bloem en om en om bakken in een mengsel van roomboter en zonnebloemolie totdat beide kanten goudbruin van kleur zijn. Hittebron verlagen en de fijngehakte selderijknol, wortel, tomatenpuree, fijngehakte ui, knoflook, bouillon, de helft van het flesje bier en het takje oregano toevoegen. Dit geheel gedurende anderhalf uur zacht stoven. Schenkels en takje oregano uit de braadpan halen en het stovvocht met de groenten pureren tot een gladde massa en terugdoen in de braadpan met de rest van het bier. Zoveel mogelijk inkoken, crème fraîche door de saus roeren en de schenkels erin doen en nog even verwarmen. Schenkels en saus verdelen over de voorverwarmde borden en garneren met fijngehakte peterselie. Serveren met beboterde lintmacaroni en gestoofde courgettes. Peper uit de molen en zout naar smaak toevoegen. Drink hierbij d'n Schele Os tripel.

Dobbel Palm : Stampot van andijvie, ui en rookworst

- 500 gram andijvie
- 400 gram aardappelen
- drie uien
- een rookworst
- een eetlepel grove mosterd
- twee eetlepels zonnebloemolie
- vier eetlepels roomboter
- 1,5 dl Dobbel Palm (flesje van 30 of 75 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

De andijvie wassen, in stukken snijden en laten uitlekken. De aardappelen schillen en in stukjes snijden. De uien schillen. Een ui in stukken snijden. Andijvie, stukjes aardappel en stukjes ui in ruim water met een snuffe zout gaar koken. Het overtollige water goed afgieten. Met een stampertot een grove puree stampen. Op smaak brengen met peper en zout, vier eetlepels boter erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout. De oven voorverwarmen op 200 graden Celsius. De andere twee uien in ringen snijden en in een koekenpan in twee eetlepels zonnebloemolie fruiten. De in plakjes gesneden rookworst zo kort mogelijk om en om bakken met de blokjes ui en tenslotte de mosterd en het bier erdoor roeren. Dit mengsel op de bodem van een vuurvaste schaal verdelen en bedekken met de gestampte groenten. De ovenstand op 160 graden Celsius zetten, de ovenschotel gedurende twintig tot dertig minuten in het midden plaatsen, tot een egaal lichtbruin korstje is ontstaan. Verdelen over voorverwarmde borden. Drink een goed gekoeld glas Dobbel Palm bij dit gerecht.

Dommelsch Winterbock : Casselerrib met sjalotjes

- 4 plakken casselerrib van elk 125 gram
- 350 gram sjalotjes
- 2 eetlepels suiker
- twee eetlepels roomboter
- vier eetlepels zonnebloemolie
- 2 theelepels Chilipoeder
- 1 dl kippenbouillon
- 2 dl Dommelsch Winterbock (flesje van 30 cl)
- een eetlepel fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De sjalotjes schillen. Een mengsel van twee eetlepels boter en zonnebloemolie in een koekenpan verhitten en hierin de sjalotjes om en om bakken, tot ze een lichtbruine kleur hebben. De suiker erdoor roeren, tot een wat stroperig geheel is ontstaan. Vervolgens Chilipoeder erdoor roeren, bouillon toevoegen en tot de helft inkoken. Tenslotte het bier bij beetje erdoor roeren en nog tien minuten goed verwarmen. Op smaak brengen met peper en zout. De plakken casselerrib aan beide kanten bakken in twee eetlepels zonnebloemolie, tot ze wat knapperig zijn. De plakken samen met de saus over voorverwarmde borden verdelen. Garneren met fijngehakte peterselie en serveren met aardappelpuree en in boter gestoofde spitskool of groene kool met een vleugje komijn. Drink hierbij een goed gekoeld glas Dommelsch Winterbock.

Duchesse de Bourgogne : Kalfsbiefstuk met appel op een bedje van prei

- 500 gram kalfsbiefstuk
- 1 fles Duchesse de Bourgogne
- 1 zoetzure appel
- 1 theelepels tijm
- 400 gram wit van de prei
- 2 eetlepel zonnebloem- of olijfolie
- 2 eetlepel crème fraîche
- 1 eet roomboter
- 1 dl kippebouillon
- zout, versgemalen zwarte peper

De kalfsbiefstuk in dunne reepjes snijden, insmeren met wat peper en zout en zo snel mogelijk om en om bakken in de olie. De appel schillen, klokhuis verwijderen, in dunne plakjes snijden en zo kort mogelijk mee bakken met de reepjes kalfsbiefstukjes. Na 3 min. tijd erbij doen en blussen met de helft van het bier. crème fraîche er doorheen roeren totdat er een licht gebonden saus ontstaat. De saus en de biefstuk warm houden. In een koekenpan de boter smelten en hierin de fijngesneden prei om en om bakken. Vervolgens de kippebouillon erbij doen en circa 10 min. stoven. De prei over 4 voorverwarmde borden verdelen en hierover de reepjes kalfsbiefstuk met appel en saus doen. Serveren met stokbrood of warme toast. Drink hierbij een goed gekoeld glas Duchesse de Bourgogne.

Duvel : Fricassee

- 1 kg kalfsfricassee
- bleekselderij
- 50 gr boter
- 250 gr champignons
- bloem
- 2 wortelen
- 200 gr sjalotten
- ½ ltr. gepelde tomaten
- ½ ui, peper en zout
- 1 fl Duvel
- suiker

Het vlees bruin aanbraden, uit de pan nemen en de gesneden ui aanbakken. Eventueel aanbaksel verwijderen, het vlees weer bij de ui voegen en samen laten pruttelen. Tomaten, bleekselderij, wortelen, Duvel, peper en zout naar smaak (en eventueel knoflook) toevoegen. Ondertussen de sjalotjes licht fruiten. Als alles bijna gaar is de sjalotjes en de gehalveerde champignons bijvoegen, even laten meekoken en binden met bloem. Eventueel verder op smaak brengen met peper en zout. Opdienen met gekookte aardappelen of brood.

Ename Dubbel & Tripel: Lendestuk met Abdijbier

- 4 stukken lendestuk à 200 gr.
- ¼ l Ename Dubbel & ¼ l Tripel
- 100 gr sjalotten
- ¼ l vleesfond
- Aardappelen naar wens
- 1 teentje knoflook
- gemalen kaas
- melk
- verse room
- peper, zout
- nootmuskaat
- klontje boter

Lendestukken bestrooien met peper en zout en in een braadpan bakken. Saus: De helft van het bier laten inkoken met de gehakte sjalotten. De bruine fond toevoegen en verder laten inkoken tot de gewenste dikte. Op smaak brengen met de kruiden. De aardappelen schillen, in plakjes snijden, met geperste knoflook in een beboterde schaal leggen, bevochtigen met de melk en room, afdekken en in de oven garen. Uit oven en afwerken met room, kaas en parfumeren met de Tripel. De pan van het vlees deglacieren en bij de saus voegen met abdijbier. Vlees in het midden van het bord leggen, saus erover gieten. Groenten er omheen leggen, aardappelen apart serveren. Groenten zijn seizoensgebonden: boontjes met spek, gestoofde witlof, broccoli of worteltjes.

Floreffe La Meilleure : Gevulde groene koolbladjes met gehakt

- 200 gram varkensgehakt
- 200 gram rundergehakt
- twee beschuiten
- een ei
- een ui
- twee tenen knoflook
- 50 gram rozijnen
- twee theelepels Chilipoeder
- twee theelepels korianderpoeder
- een groene kool van ruim 750 gram
- vier eetlepels zonnebloemolie
- 1 dl runderbouillon
- twee eetlepels tomatenpuree
- een flesje Florffe la Meilleure van 30 cl
- peper uit de molen en zout naar smaak

Gelijkvormige bladeren van de groene kool afhaken en in heet water met een snuffel zout blancheren, totdat de bladeren beetbaar zijn. De bladeren af laten koelen. In een kom het varkens- en rundergehakt mengen met een ei, fijngehakte ui, knoflook, fijngehakte rozijnen, beschuiten, chili- en korianderpoeder. Op smaak brengen met peper en zout. De afgekoelde koolbladeren hiermee vullen en vastzetten met houten prikkertjes. De olie verhitten in een braadpan en de gevulde koolbladeren zo kort mogelijk om en om bakken. Hittebron verlagen en de bouillon, tomatenpuree, de helft van het bier erbij doen en in dertig minuten stoven. Tien minuten voor het einde van de stooftijd de rest van het bier erbij doen. De saus wat laten inkoken. De gestoofde koolbladeren met de saus verdelen over voorverwarde borden. Serveer hierbij drooggekookte rijst of pasta en ijsbergsla met plakjes tomaat, komkommer en radijs. Drink hierbij een gekoeld glas Floreffe la Meilleure.

Gouden Carolus : Varkenshaasjes

- 2 varkenshaasjes à 450 gr
- 1 fl Gouden Carolus
- ¼ ltr. bruine fond
- 1 prei
- 2 stukken selderij
- 200 gr champignons
- 4 dikke wortels
- laurier
- 10 aardappels
- kandijnsuiker
- 100 gr peterselie
- peper en zout
- tijm

Voorbereiden: Snijd de varkenshaas in 16 stukken, prei, selderij, wortel en aardappelen in stukjes van 2 cm. Peterselie fijn hakken. Bereiden: Vlees kruiden en in boter kleuren. De groenten blancheren en de kruiden + rauwe champignons toevoegen en kleuren. Overtollig vet verwijderen. Vervolgens de suiker, bruine fond en de Gouden Carolus toevoegen en deglacieren. Laten inkoken tot vlees en groenten gaar zijn. Vlees en groenten apart warm houden. saus zeven, dan laten inkoken en op smaak brengen met zout en peper en opwerken met roomboter. Groenten en vlees op een bord schikken en de saus er over gieten.

Grimbergen Dubbel : Bacon gevuld met rode uienmarmelade

- acht plakjes bacon
- 400 gram rode uien
- twee eetlepels appelstroop
- twee theelepels Chilipoeder
- 1 dl kippenbouillon
- twee eetlepels roomboter
- twee eetlepels zonnebloemolie
- 1,5 dl Grimbergen Dubbel (flesje van 30 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

De uien schillen en in stukjes snijden. Twee eetlepels olie verhitten in een braadpan en hierin de uien glazig laten worden. Hittebron verlagen, bouillon erbij doen en op een lage hittebron in ruim dertig minuten stoven. Tien minuten voor het einde van de stooftijd Chilipoeder, appelstroop en het bier erdoor roeren. Hittebron verhogen, nog even goed verwarmen, tot het geheel goed ingedikt is. Op smaak brengen met peper en zout en laten afkoelen. De grill aanzetten. Het uienmengsel verdelen over de plakjes bacon, oprollen en vastzetten met houten prikkertjes. De rolletjes in een vuurvaste ovenschaal verdelen en bestrijken met wat boter. Onder een hete grill plaatsen en om en om grillen tot alle kanten egaal lichtbruin en wat knapperig zijn. De houten prikkertjes verwijderen en over voorverwarde borden verdelen. Serveren met een tomaat- en rode bietensalade met een milde mosterddressing. Drink hierbij een goed gekoeld glas Grimbergen Dubbel.

Grimbergen Dubbel : Varkensfricandeau met appeltjes

- 600 gram varkensfricandeau
- vier zoetzure appelen
- een ui
- twee eetlepels appelstroop
- vier eetlepels zonnebloemolie
- twee eetlepels roomboter
- een takje rozemarijn
- een mespunt kaneelpoeder
- vier eetlepels room
- 1 dl kippenbouillon
- een flesje Grimbergen Dubbel van 30 cl
- peper uit de molen en zout naar smaak

De olie verhitten in een braadpan en hierin de varkensfricandeau aanbraden totdat alle kanten goudbruin van kleur zijn. Hittebron verlagen, bouillon en takje rozemarijn erbij doen en in ruim een uur zacht stoven. Peper en zout naar smaak toevoegen en de fricandeau warm houden. De appelen schillen, klokhuizen verwijderen en in gelijkmatige blokjes snijden. Twee eetlepels boter verhitten in een koekenpan en hierin de blokjes appel, samen met de fijngehakte ui om en om bakken, totdat de ui glazig is geworden. Hittebron verlagen en de appelstroop en driekwart van het bier erbij doen. Eventueel naar smaak, de rest van het bier erbij doen. Dit geheel gedurende vijftien minuten stoven en na de stooftijd kaneelpoeder en room door dit mengsel roeren. Varkensfricandeau in plakjes snijden en samen met de blokjes appel en saus verdelen over voorverwarde borden. Serveer hierbij aardappelkroketjes en in boter gestoofde witlof. Drink een goed gekoeld glas Grimbergen Dubbel.

Grimbergen Optimo Bruno : Gemarineerd gebrad

- 500 gr. Winterwortelen, 500 gr. Prei, 2 grote uien, 1 struik bleekselderij
- 1 kg. rosbeef
- 2 fl. Grimbergen Optimo Bruno
- 5 jeneverbessen, 1 blaadje laurier, 1 takje verse tijm
- 250 gr. champignons
- 1 pot vleesfond
- ½ ltr. slagroom
- zout, peper en kaneel

Voorbereiden: Snijd 1 wortel, 1 prei, 1 ui en 2 stengels bleekselderij in kleine stukjes. Doe ze met de rosbeef in een ruime schaal en giet het bier erover. Voeg de jeneverbessen, de laurier en de tijm toe en laat de rosbeef 12 uur marinieren op een koele plaats. Keer het vlees af en toe om. Neem de rosbeef uit de marinade, dep het vlees goed droog. Bereiden: braad het in 50 gr. boter snel rondom mooi bruin. Zeef de marinade, voeg hiervan een beetje aan het vlees toe en laat het circa 30 minuten zachtjes sudderen. Snijd de rest van de wortelen, ui, selderij en prei in kleine reepjes (julienne). Smoor ze gaar in 20 gr. boter. Snijd de champignons in dunne plakjes en voeg ze aan de reepjes groenten toe. Haal het vlees uit het braadvocht en houd het warm in aluminiumfolie. Giet het grootste gedeelte van het braadvocht af en roer de aanbaksels los met de vleesfond. Voeg de slagroom toe en laat de saus onder af en toe roeren inkoken tot ze begint te borrelen en aan de lepel 'hangt'. Haal dan de pan van het vuur en voeg de rest van de boter toe, steeds in kleine klontjes. De saus mag nu niet meer koken. Breng de saus op smaak met zout, peper en een snuffel kaneel. Snijd de rosbeef in dunne plakken en leg deze op een schaal. Schik de gestoofde groenten-julienne er omheen en schenk een beetje van de saus erover en serveer de rest van de saus apart. Heel lekker met een groene salade en in de schil gekookte aardappelen.

Grimbergen Optimo Bruno : Runderriblappen gestoofd in Grimbergen

- 600 gr magere runderriblappen
- 4 eetlepel tomatenpuree
- 1 laurier- blad
- 1 dl runderbouillon
- 2 tenen knoflook
- 6 eetlepel ui
- 1 eetlepel bieslook
- 6 eetlepel wortelen
- 6 eetlepel bleekselderij
- Worcestershire saus
- 1 fl Grimbergen Optimo Bruno
- 4 eetlepel olie of roomboter
- 4 eetlepel appelstroop
- peper en zout

Voorbereiden: Uien, bleekselderij en wortel fijnsnijden. Vlees in dobbelsteentjes snijden en met peper en zout bestrooien. Bereiden: Vlees in de olie of boter enkele min. om en om bruin bakken. Hierna hittebron verlagen. Dan de tomatenpuree, de fijngesneden ui, bleekselderij, wortel, knoflook, het laurierbladje en de helft van het flesje Grimbergen toevoegen. Dit geheel 2 uur stoven en af en toe runderbouillon erbij doen. Een kwartier voor het beëindigen van de stoftijd de rest van het bier, de Worcestershire saus en de appelstroop toevoegen. De saus zoveel mogelijk laten inkoken en zout en peper uit de molen naar smaak toevoegen. Verdeel het geheel over vier bordes en strooi de fijngehakte bieslook erover. Serveer hierbij aardappelkroketjes, in boter gestoofde broccoli of fijngesneden groene kool. Drink hierbij een glas Grimbergen Optimo Bruno of een rode Rioja of Côte du Rhône.

Grolsch Calixtus : Koude Calixtus-Fricandeu

- 500 gram fricandeu
- 2 flesjes Grolsch Calixtus
- 1 ui, wortel en bleekselderij
- peterselle
- 1 hardgekookt ei
- 4 witte boterhammen
- 3 kruidnagels, 6 peperkorrels, ½ laurierblad, een stukje foelie
- ½ eetlepel basilicum, 1 eetlepel bruine basterdsuiker
- 1 eetlepel citroensap, 5 eetlepel dille-azijn
- 1 eetlepel kappertjes
- 3 zure uitjes, 2 augurken
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 vleesbouillontablet
- zout, peper
- worchestersaus

Voorbereiden: Wortel, bleekselderij in blokjes snijden. Uitjes, kappertjes en augurken en peterselle fijnhakken, peperkorrels kneuzen. Ui grofsnijden. Bereiden: wrijf het vlees in met peper en zout en steek er de kruidnagels in. Breng een mengsel van de bouillontablet en de ui, wortel, bleekselderij, peterselle, laurier, foelie, peperkorrels en bruine suiker in een pan samen met de Calixtus* en wat citroensap aan de kook. Doe nu het vlees in de pan, laat de vloeisof weer koken en leg het deksel op de pan. Zorg dat het net aan de kook blijft en laat het vlees in ± 25 30 min. gaar worden. Snijd de korstjes van het brood en verbrokkel het brood in een kom. Giet de azijn erover en maak het met een vork fijn. Haal de eierdoer uit het ei en meng die door de broodmassa en voeg de fijngehakte kruiden, kappertjes, augurken en uitjes erbij. Schenk druppelsgewijs, al roerend, zoveel van de olie in de kom dat een smeuge pasta ontstaat. Maak dan het overgebleven eiwit heel fijn en roer dat met zout, peper en worchestersaus en eventueel nog wat olie door de pasta totdat die op smaak is. Laat het vlees afkoelen als het gaar is, snijd er plakken van en bedek iedere plak met een portie pasta. Serveer de plakken op een schaal met daarop een frisse, kleurige salade.

Grolsch Wintervorst : Oosters rundvlees in Wintervorst

- 500 gr runderlappen
- 25 gr boter
- 25 gr olie
- 1 ui
- 1 prei
- 1½ eetlepel tomatenpuree
- ½ cm trassie
- 1 eetlepel bruine suiker
- 3 eetlepel ketjap
- 1 theelepels sambal
- 1 theelepels djinten
- 2 teentjes knoflook
- 2 geschilde schijfjes citroen
- 1 à 2 fl Grolsch Wintervorst

Snijd vlees in blokjes en bestrooi met djinten. Verhit de olie en boter en bak het vlees en de gesnipperde ui bruin. Voeg trassie, sambal, tomatenpuree, bruine suiker en de uitgeperste knoflook toe en bak dit even mee. Voeg nu de ketjap, citroenschijfjes en een flesje Wintervorst toe. Breng het geheel even aan de kook en laat het vlees in ± 3½ uur op een laag pitje gaar sudderen. Roer het vleesmengsel af en toe om. Voeg indien het vocht te veel verdampd nog meer Wintervorst toe. Serveer rijst en Chinese kool bij dit gerecht en drink er een glas Wintervorst bij.

Grolsch Wintervorst : Rundvlees gesmoord in Wintervorst

- 1 kg runderstoofvlees (sucade)
- 1 ui
- 6 eetlepel olie
- 1 winterwortel
- 1 stengel bleekselderij
- 2 tenen knoflook
- 1 fl Grolsch Wintervorst
- 1 laurierblad
- 1 takje tijm
- ½ ltr. runderbouillon
- 1 kleine prei
- 40 gr boter
- peper en zout

Pel de ui en snijd in ringen. snijd de wortel en bleekselderij in dunne plakken. Doe het rundvlees in een kom met alle groenten, de geperste knoflook en het bier. Laat dit 24 uur marineren, Neem het vlees er dan uit en dep het droog. Bewaar de marinade. Schroei het vlees dicht in de olie in een stoofpan. Voeg dan de groenten en marinade toe. Bedek het geheel met de bouillon en voeg de tijm, laurier en wat zout en peper toe. sluit de stoofpan en zet hem ± 2,5 uur in een voorverwarmde oven van 150°C. Haal het vlees uit de pan en houdt het warm. Zeef het vocht en bewaar de groenten voor de garnering. Kook een deel van het vocht in en neem van het vuur. Roer er de boter in vlokken geleidelijk door om de saus wat dikker te maken. Snijd het vlees in plakken en gaarneer met de groenten. Dien saus apart op. Lekker met gekookte aardappelen en rode kool.

Guinness Stout : Rundvleeschotel

- 600 gram mager rundvlees (bijv. France Limousin)
- twee uien
- twee eetlepels tomatenpuree
- 200 gram wortelen
- vier bleekselderijstengels
- 1 dl runderbouillon
- vier eetlepels zonnebloemolie
- 350 gram aardappelen
- 1 dl melk
- twee eetlepels roomboter
- twee eetlepels Worcestershire saus
- een flesje Guinness Stout van 33 cl
- peper uit de molen en zout naar smaak

De olie verhitten in een braadpan en hierin het in blokjes gesneden rundvlees aanbraden. Hittebron verlagen en de fijngehakte uien, fijngesneden wortelen, fijngehakte bleekselderij, tomatenpuree, runderbouillon en de helft van het bier erbij doen en gedurende anderhalf uur zacht stoven. Op smaak brengen met peper en zout en de rest van het bier en Worcestershire saus door het vlees roeren. Ondertussen de aardappelen koken, met een stamper fijn maken en melk door de fijngestampte aardappelen mengen. De oven voorverwarmen op 200 graden Celsius. Een vuurvaste schaal insmeren met wat boter, het vleesmengsel in de schaal doen en afdekken met de fijngestampte aardappelen. Ovenstand op 160 graden Celsius zetten en de schaal gedurende twintig tot dertig minuten in de oven plaatsen tot een gelijkmatig lichtbruin korstje verschijnt. Verdelen over voorverwarmde bordes. Kropsla met plakjes tomaat, komkommer, radijs en fijngesneden rode paprika hierbij serveren. Drink een goed gekoeld glas Guinness Stout.

Gulpener Korenwolf : Bieflapjes gemarineerd in Korenwolf

- 4 bieflapjes à 200 gr
- 1 eetlepel olie
- fijngehakte koriander
- Voor marinade:
- ½ dl olie, ½ dl olijfolie
- ½ fl Korenwolf
- Voor saus:
- 2 sjalotjes, 1 teentje knoflook
- 1 theelepels dragon
- 5 eetlepels Korenwolf
- 4 ansjovisfilets
- 2 eetlepels mosterd, 2 eetlepels citroensap
- 150 gr boter
- 2 eetlepels worchestersaus
- zout en peper

Meng de olie, olijfolie en Gulpener Korenwolf goed en marineer het vlees min. 24 uur hierin. Keer het vlees enige malen. Verhit voor de saus 10 gr boter in een pan, voeg de gehakte dragon en sjalotjes alsmede 5 eetlepels Korenwolf en laat het geheel al roerend inkoken tot er ± 2 theel. vocht overblijft. Laat dit mengsel afkoelen en doe het in een blender, voeg ansjovis, knoflook, mosterd, citroen- sap, worchestersaus, zout en peper toe en meng alles tot het smeugig is. Doe de resterende boter (op kamertemperatuur) erbij en meng weer alles tot het smeugig is. Dep het vlees droog en bestrijk het met olie. Grilleer het vlees naar smaak (rood, rosé of doorbakken). Dien het vlees, bedekt met saus, op. Garneer het met gesnipperde koriander. Een gemengde salade met frietjes is hier heerlijk bij.

Hán bier : Varkensribbetjes met zwarte sojabonen en

- 1 kg dik beveleesde varkensribbetjes
- twee eetlepels vijfkruidenpoeder
- twee tenen knoflook
- vier eetlepels zwarte sojabonen (taosi bonen)
- vier eetlepels Chinese sojasaus
- twee eetlepels suiker
- acht eetlepels soja- of zonnebloemolie
- een klein Spaans pepertje, ontpit
- 0,8 l kippenbouillon
- een flesje Hán bier van 33 cl
- zout naar smaak

De varkensribbetjes in gelijke delen snijden en gedurende twee uur marinieren in een mengsel van vier eetlepels olie en vijfkruidenpoeder (Five Spice powder, verkrijgbaar bij Chinese toko's). De varkensribbetjes hierna in 45 minuten gaar koken in de bouillon met het bier, met de deksel op de pan. De gare varkensribbetjes hieruit halen en laten afkoelen. Vier eetlepels olie verhitten in een ruime wok of koekenpan met anti-kleefkaag en hierin de varkensribbetjes aan alle kanten krokant bakken en tenslotte de zwarte sojabonen, suiker, fijngesneden knoflook, het ontpitte, fijngesneden Spaanse pepertje, de sojasaus erdoor roeren en nog even verwarmen. Verdelen over voorverwarde borden en eet hierbij drooggekookte witte rijst of mihoen en in de wok gebakken prei of paksoi. Drink een goed gekoeld glas Hán bier.

Heineken Tarwebock : Bockkeestof

10 Personen

- 2 kg lendelappen
- 5 uien
- 250 gr doorregen spek
- 1 teen knoflook
- 3½ eetl. reuzel
- 2½ eetlepel bloem
- 0,8 l Heineken Tarwebock
- 0,6 l runderbouillon
- 2½ takje peterselie
- 1¼ laurier blad
- snufje tijm
- suiker
- rode wijnazijn naar smaak

Snijdt het vlees en het spek in dunne reepjes van ± ½ cm. Schil de uien, snijd ze in ringen. Pel de knoflook fijn en plet het samen met wat zout. Smelt in een braadpan de reuzel, bak het vlees hierin rondom goed bruin en haal het vlees uit de pan. Bak dan het spek knapperig bruin en haal dit ook uit de pan. Fruit de ui en het knoflook 10 min. in het vet en voeg de bloem toe. Roer daarna het Heineken Tarwebockbier (of een ander bockbier) en 0,3 l bouillon erdoor en laat het geheel even koken. Verwarm de oven op 180°C. Roer peterselie, laurier, tijm, suiker en azijn door de saus. Voeg nu vlees en spek toe, en zoveel bouillon dat het vlees bedekt is. Stof het geheel één uur toegedekt in de oven. Serveer hierbij aardappelpuree en een glas Bockbier.

Hertog Jan Bockbier : Biefstuk met bockbiersaus

- 4 biefstukken v. d. haas à 125 gr
- 1 grote ui
- ½ groene en ½ rode paprika
- 150 gr champignons
- 1 eetlepel chillisous
- 3 tenen knoflook
- 1 dl slagroom
- 2 eetlepel honing
- 8 groene olijven
- 3 eetlepel olijfolie extra vergine
- 3 dl Hertog Jan Bockbier
- zout en versgemalen peper

Voorbereiden: ui en knoflook fijnhakken, paprika's in stukjes snijden (zaadlijsten verwijderen), champignons en olijven in plakjes snijden. Bereiden: Verhit de olie in de pan en fruit daarin de ui, paprika en knoflook even aan. Voeg de champignons toe en dan de chillisous en het bier.

Laat de saus op laag vuur 10 min. zachtjes stoven. Roer de honing erdoor, dan de slagroom en blijf roeren tot de saus mooi gebonden is. Verhit de boter en bak de biefstukken aan beide zijden bruin.

Haal ze uit de pan, breng ze op smaak met zout en peper en serveer ze met gebakken aardappeltjes en broccoli op voorverwarde borden. Giet er de saus over en gaarneer met de groene olijven.

Hertog Jan Bockbier : Kalfsribstuk met bockbiersaus

- 1½ kg kalfsribstuk met been
- 2 dl Hertog Jan Bockbier
- 75 gr boter
- 200 gr oesterzwammen
- zout, peper

Voorbereiden: Oesterzwammen schoonmaken en in plakjes snijden. Vlees met zout en peper bestrooien. Bereiden: Verhit de boter in een diepe braadpan en braad daarin het vlees rondom aan. Op getemperd vuur met deksel op de pan nog 35 min. zachtjes braden. Tijdens het braden het vlees geregeld met braadvet bedruipen. Haal het vlees uit de pan. Voeg de zwammen toe en bak deze enkele min. Afblussen met het bier. Breng het geheel aan de kook en tot de helft laten inkoken. Op smaak brengen met zout en peper. Ribstuk op een schaal leggen en de zwammen eromheen schikken en saus erover gieten. Serveren met aardappelkroketten en broccoli.

Hertog Jan Grand Prestige : Ovenschotel met rundvlees en aardappelpuree

- 600 gram mager rundvlees (bijv. France Limousin)
- twee uien, twee tenen knoflook, vier bleekselderijstengels
- 75 gram mager gerookt spek (aan een stuk)
- twee eetlepels tomatenpuree
- een eetlepel paprikapoeder (zoet)
- 1 dl runderbouillon
- vier eetlepels zonnebloemolie
- 250 gram aardappelen
- 1 dl melk
- twee eetlepels roomboter
- 50 gram geraspte belegen kaas
- een flesje Hertog Jan Grand Prestige van 33 cl
- peper uit de molen en zout naar smaak

De olie verhitten in een braadpan en hierin het in blokjes gesneden rundvlees aan alle kanten aanbraden. Het in blokjes gesneden spek hieraan toevoegen en goed omscheppen. Hittebron verlagen en de fijngehakte uien, fijngehakte bleekselderij, knoflook, tomatenpuree, paprikapoeder, runderbouillon en de helft van het bier erbij doen en gedurende anderhalf uur zacht stoven. Op smaak brengen met peper en zout en de rest van het bier door het vlees roeren. Ondertussen de aardappelen koken, met een stamper fijn maken en melk en kaas door de fijngestampte aardappelen mengen. De oven voorverwarmen op 200 graden Celsius. Een vuurvaste schaal insmeren met boter, het vleesmengsel in de schaal doen en afdekken met de fijngestampte aardappelen. Ovenstand op 170 graden Celsius zetten en de schaal gedurende vijftien tot twintig minuten in de oven plaatsen totdat een lichtbruin korstje verschijnt. Verdelen over voorverwarde borden. Serveer hierbij ijsbergsla met plakjes tomaat, komkommer en radijs en een milde mosterddressing. Drink een gekoeld glas Hertog Jan Grand Prestige (keldertemperatuur).

Hertog Jan Meibock : Kalfslapjes gevuld met gehakt en champignons

- 500 gram magere kalfslapjes
- 200 gram half-om-halfgehakt
- 100 gram champignons
- een ei
- twee beschuiten
- een eetlepel Chilipoeder
- vier eetlepels zonnebloemolie
- 1 dl kippen- of kalfsbouillon
- een flesje Hertog Jan Meibock van 33 cl
- een eetlepel fijngehakte bieslook
- twee of drie eetlepels allesbinder
- peper uit de molen en zout naar smaak

Het half-om-halfgehakt in een mengkom mengen met fijngesneden champignons, een ei, twee verkrumelde beschuiten en een eetlepel Chilipoeder. Peper en zout naar smaak toevoegen.

De magere kalfslapjes zo plat mogelijk slaan en vullen met het gehaktmengsel, oprollen en vastzetten met houten prikkertjes. De olie verhitten in een braadpan en de opgerolde kalfslapjes om en om bakken, totdat deze goudbruin van kleur zijn.

Hittebron verlagen en de bouillon, de helft van het bier erbij doen en gedurende een uur zacht stoven. Tien minuten voor het einde van de stoftijd de rest van het bier erbij doen. Het stoffvocht wat inkoken en tenslotte allesbinder erdoorheen roeren. Opgerolde kalfslapjes en saus verdelen over voorverwarde borden en garneren met fijngehakte bieslook. Serveer hierbij aardappelkroketjes en in boter gestoofde dunne sperziebonen en drink een goed gekoeld glas Hertog Jan Meibock.

Hertog Jan Winterbier : Biefrolletjes

- 4 bieflappen à 150 gr
- 3 dl Hertog Jan Winterbier
- 3 dl Brand Urtyp (UP)
- 100 gr boter
- 15 gr tarwebloem
- zout, peper
- ½ theelepel tijm
- 4 plakken rauwe ham
- 200 gr varkensgehakt
- 1 teentje knoflook
- 1 middelgrote ui
- 1 kleine winterwortel
- peterselie
- 2 laurierblaadjes

Voorbereiden: knoflook pellen en fijnhakken. Ui pellen en in vieren snijden. Wortel in plakjes snijden. Kneed 25 gr van boter met de bloem tot een beurre manié. Vlees met zout en peper bestrooien. Leg op elke bieflap een plak rauwe ham en daarop 50 gr gehakt. Rol de stukken vlees op en bind ze aan beide uiteinden vast met een stukje keukentouw. Leg de vleesrolletjes vervolgens in een schaal en giet het bier erover. Voeg eraan toe de peterselie, tijm, laurier, knoflook, ui en wortel. Laat het geheel 24 uur op een koele plaats staan. Draai het vlees geregeld. Neem de stukken vlees uit de marinade en dep ze droog met keukenpapier. Neem de aromaten uit de marinade en laat uitlekken. Bereiden: Verhit de boter in een pan en bak daarin het vlees rondom bruin. Voeg de aromaten toe en laat ze even meebakken. Blus het geheel met het marinadevocht en breng dit aan de kook. Temper het vuur, doe het deksel op de pan en laat het vlees 1,5 uur zachtjes stoven. Haal het vlees uit de pan en houd het warm. Laat het braadvocht tot de helft inkoken. Haal de saus door een zeef en roer er tot slot de beurre manié door om de saus te binden. Laat deze enkele minuten zachtjes doorkoken om de bloem te laten garen. Roer daarbij goed. Breng de saus op smaak met zout en peper. Serveer het vlees met de biersaus, aardappelkroketten en bleekselderij of hopscheuten.

Het Elfde Gebod : Bierrisotto met lamshaasjes

- 200 g risottorijst
 - 1 rode paprika
 - 1 grote prei
 - 1 ui, 2 teentjes knoflook
 - 3 dl geurige bouillon
 - 2 eetlepel olijfolie
 - 50 g versgeraspte Parmezaanse kaas
 - 3 lamshaasjes per persoon
 - 1 flesje Het Elfde Gebod
- benodigdheden voor de saus;
- 1 blik tomatenblokjes
 - 1 ui, 1 teentje knoflook
 - crème fraîche
 - peper en zout naar smaak
 - olijfolie
 - 1 flesje Het Elfde Gebod

Fruit de gesnipperde ui in de olijfolie. Voeg de rijst toe en laat deze even meebakken. Voeg de fijngesneden prei en paprika toe, evenals de uitgeperste knoflook. Het geheel ongeveer 2 minuten fruiten en afblussen met het flesje Het Elfde Gebod en de bouillon. Laat alles ongeveer 25 minuten zachtjes koken zonder deksel op de pan en onder regelmatig roeren. Eventueel wat zout toevoegen. Roer er tot slot wat Parmezaanse kaas door. Ondertussen bereidt u de tomatensaus. De ui en knoflook fruiten in wat olijfolie. Voeg de tomatenblokjes en ongeveer een half flesje Het Elfde Gebod toe. Laat dit 10 minuten stoven en pureer en zeef het daarna. Naar smaak peper, zout en crème fraîche toevoegen. Bak in wat olijfolie de lamshaasjes heel snel om en om, net zoals biefstukjes gebakken worden. Leg een bergje risotto op een bord, schep de saus eromheen en leg er de lamshaasjes op.

Hoegaarden Verboden Vrucht : Gehaktballetjes met Verboden Vrucht

- 500 gram rundergehakt
- 4 beschuiten
- 1 ei
- 1 theelepel chilipoeder
- 1 theelepel komijn- poeder
- 1 theelepel koriander- poeder
- 1 eetlepel paprikapoeder
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 2 eetlepel peterselie
- 4 eetlepel zonnebloemolie
- 2 eetlepel tomatenpuree
- 1 dl runderbouillon
- 1 flesje De Verboden Vrucht
- versgemalen peper en zout

Meng het rundergehakt goed met de beschuiten, het ei, het chilipoeder, het komijnpoeder, het korianderpoeder, het paprikapoeder, de fijngehakte ui, de fijngehakte knoflook en de fijngehakte peterselie en vorm er gelijkmatige ronde balletjes van. Bak de balletjes in de zonnebloemolie om en om goudbruin. Zet het vuur laag, doe er de tomatenpuree, de bouillon en de helft van het bier bij en stookt dit ruim 30 minuten. Voeg 10 minuten voor het einde van de stooktijd de rest van het bier toe en laat de saus wat inkoken. (Voor extra saus kunt u nog meer bier gebruiken). Voeg naar smaak peper en zout toe. Serveer de gehaktballetjes met droog gekookte witte rijst of stokbrood en in boter gestoofde dunne sperzieboontjes.

Jopen 4 Granen Bockbier : Gehaktballetjes met blokjes pompoen en komijnkaas

- 500 gram half-om-half gehakt
- vier beschuiten
- een ei
- een eetlepel Chilipoeder
- een ui
- twee eetlepels fijngehakte bladselderij
- twee tenen fijngehakte knoflook
- 350 gram pompoen
- 100 gram jonge komijnkaas (aan een stuk)
- vier eetlepels zonnebloemolie
- een flesje Jopen 4 Granen Bockbier (flesje van 30 cl)
- 1 dl runderbouillon
- peper uit de molen en zout naar smaak

Het gehakt mengen met de fijngehakte ui, ei, beschuiten, Chilipoeder, fijngehakte knoflook en bladselderij. Alle ingrediënten goed mengen en vervolgens gelijkmatige balletjes vormen. De zonnebloemolie verhitten in een braadpan en hierin de balletjes aanbraden, tot ze goudbruin van kleur zijn. Hittebron verlagen, bouillon en de helft van het bier erbij doen en in ruim veertig minuten zacht stoven. De pompoen schillen, zaadjes verwijderen en in blokjes snijden. De komijnkaas in blokjes snijden. Een kwartier voor het einde van de stooktijd blokjes pompoen en de rest van het bier toevoegen. Tenslotte de blokjes komijnkaas erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout. Gehaktballetjes en saus verdelen over voorverwarde borden en serveren met drooggekookte witte rijst of aardappelkroketjes. Drink hierbij een goed gekoeld glas Jopen 4 Granen Bockbier.

Judas : Gebakken bloedworst met sjalotjes, appel en rozijntjes

- 500 gram (grove) bloedwosrt
- 150 gram sjalotjes
- twee zoete appelen
- 50 gram (gele) rozijnen
- twee eetlepels roomboter
- vier eetlepels zonnebloemolie
- een flesje Judas van 33 cl
- een eetlepel fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De (grove) bloedworst in plakken snijden. De olie in een koekenpan met anti-kleeflaag verhitten en hierin de plakken bloedworst om en om bakken. De plakken vervolgens warm houden.

De schil van de sjalotjes verwijderen, appelen schillen, klokhuizen verwijderen en in blokjes snijden.

De koekenpan schoonvegen met keukenpapier, roomboter erin doen, hittebron verhogen en de schoongemaakte sjalotjes en blokjes appel om en om bakken. Als de sjalotjes glazig zijn geworden, driekwart van het bier en de rozijnen toevoegen, hittebron verlagen en tien minuten stoven. Op smaak brengen met peper en zout. De saus verdelen over voorverwarde borden, plakken bloedworst hierop leggen en garneren met fijngehakte peterselie. Serveer hierbij aardappelpuree. Drink een goed gekoeld glas Judas.

Kasteelbier : Lamskoteletjes met kasteelbier

- 12 lamskoteletjes
- 4 flesjes Kasteelbier
- jeneverbessen
- mosterd
- 1 eetl. bruine suiker
- laurier
- peterselie
- bieslook
- kervel
- dragon
- tijm
- 2 sneetjes witbrood
- ½ ltr. bruine fond
- 2 uien
- 100 gr reuzel
- peper en zout

Voorbereiden: Kasteelbier mengen met 1 eetl. mosterd, wat jeneverbessen, bruine suiker, tijm, laurier, peper en zout. Koteletjes hierin ± 12 uur laten marinieren. Bereiden: Wat mosterd vermengen met fijn gehakte peterselie, bieslook, kervel en dragon. De uitgelekte koteletjes hiermee instrijken. Aankleuren in de reuzel. Uit pan halen en in vocht gesnipperde ui aanstoven. Vlees weer toevoegen en bevochtigen met de marinade en de bruine fond. Brood zonder korst bestrijken met de kruidenmosterd en bij de koteletjes doen en 45 min. op zacht vuur laten sudderen. Vlees uit de pan halen en het vocht laten inkoken tot sausdikte. Saus op smaak brengen met peper en zout. Vlees op bord leggen, saus er omheen en afwerken met nog wat fijngehakte kruiden. Serveren met aardappelkroketjes en een groenteboekje.

Kerstbier van de Scheldebrouwerij : Runderrollade met dadels

- een magere runderrollade van 750 gram (bijv. France Limousinvlees)
- een ui
- twee eetlepels tomatenpuree
- 75 gram ontpitte dadels
- twee theelepels geraspte sinaasappelschil
- twee eetlepels roomboter
- twee eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- 1 dl runderbouillon
- 30 cl Kerstbier van de Scheldebrouwerij (fles van 75 cl)
- twee eetlepels aardappelmeel of allesbinder
- een eetlepel fijngehakte bieslook
- peper uit de molen en zout naar smaak

Een mengsel van boter en olie verhitten in een braadpan en hierin de runderrollade aan alle kanten dicht schroeien. Hittebron verlagen en de fijngesneden ui, tomatenpuree, bouillon, 2/3 van het bier, fijngesneden dadels en geraspte sinaasappelschil erbij doen en in ruim anderhalf uur zacht stoven. De runderrollade af en toe omdraaien. Na de stoftijd de runderrollade uit de braadpan halen en in aluminiumfolie in een matig verwarmde oven warm houden. Het stovocht in de blender pureren en samen met de rest van het bier terugdoen in de braadpan. Enkele minuten goed verwarmen, op smaak brengen met peper uit de molen en zout en eventueel binden met aardappelmeel of allesbinder. De rollade in plakken snijden, verdelen over voorverwarme borden en de saus erbij doen. Garneren met fijngehakte bieslook. Serveer hierbij aardappelpuree, in boter gestoofde en gepureerde selderijknol en stoopeertjes. Drink een glas Kerstbier van de Scheldebrouwerij (op keldertemperatuur).

Kylian : Varkenshaasjes in Kylian

- 800 gr varkenshaasjes
- 1 ui
- 1 wortel
- 2 teentjes knoflook
- tijm
- laurier
- peterselie
- 1 theelepel peperkorrels
- 1½ flesje Kylian
- 2 eetlepels bosvruchtenjam
- 1 à 2 eetlepels mosterd
- scheutje azijn
- zout
- 2 eetlepels room

Voorbereiden: Uit en wortel snipperen. 2 teentjes knoflook persen, peperkorrels kneuzen. Marinade maken met ui, wortel, knoflook, peper, tijm, laurier, peterselie en bier. Vlees ± 48 uur marineren. Vlees af en toe omkeren. Daarna vlees uit laten lekken en afdrogen.

Bereiden: Varkenshaas nu aan beide zijden in boter aanbraden en een deel van de marinade toevoegen. Het vlees met vocht regelmatig overgieten. Laat het vlees 20 min. sudderen, neem het uit de pan en houd het warm. Zeef het kookvocht en kook het in tot dat er een vierde van over is. Maak nu de saus af met de jam, mosterd, azijn en room. Goed doorkloppen en op smaak brengen met peper en zout. Lekker met gebakken aardappeltjes of aardappelpuree. Als groenten verse snijbonen, spruitjes of rode kool.

La Chouffe : Kalfspoulet

- 600 gr kalfspoulet
- 6 eetlepel fijngesneden prei
- 1 theelepel tijm
- 6 eetlepel fijngehakte ui
- 1 theelepel rozemarijn
- 6 eetlepel fijngesneden winterwortel
- 6 eetlepel fijngesneden bleekselderij
- 3 eetl. zonnebloemolie
- 6 eetlepel room
- peper en zout
- 0,4 ltr. La Chouffe
- 3 eetlepel boter

De kalfspoulet in dunne plakjes snijden en zo snel mogelijk om en om bruin braden in een mengsel van 3 eetlepel roomboter en 3 eetlepel zonnebloemolie. De hittebron verlagen en de fijngehakte ui, fijngesneden prei, winterwortel, bleekselderij, tijm, rozemarijn en de helft van het bier toevoegen. Het geheel gedurende een uur stoven. Na dit uur de rest van het bier erbij doen en nog 15 min. stoven. Vlees en groenten eruit halen en binden met de room. Peper en zout naar smaak toevoegen.

Het vlees en de groenten verdelen over 4 borden en de saus erover heen doen. Serveren met drooggekookte witte rijst en in boter gestoofde broccoli en fijne doperwten.

La Chouffe Bockbier : Bockkig stoofpotje

- 500 gr mager rundvlees
- verse koriander
- 2 paprika's
- olijfolie
- zout, peper
- 2 grote uien
- 2 à 3 tenen knoflook
- 4 ontvelde vleestomaten
- 1½ eetlepel bloem
- 1 bouillonblokje
- 1 eetlepel bruine basterd suiker
- ½ ltr. Chouffe Bockbier

Voorbereiden: Ui grof hakken. Vlees in dobbelsteentjes snijden en met bloem, peper en zout bestrooien.

Bereiden: Vlees in enkele lepels olie dichtschroeien en ui even mee fruiten. Snijd de paprika's en tomaten in stukjes en voeg deze aan het vlees toe, samen met de uitgeperste knoflook en het bouillonblokje. Roer dit goed door elkaar en voeg dan het bockbier toe. Breng het even aan de kook en laat op zacht vuur onder af en toe roeren het geheel 2½ à 3 uur stoven. Maak het gerecht dan af met de basterdsuiker en zout en peper naar smaak. Bind de saus als ze te dun is met een maïzenapajje. Garner het met gesnipperde koriander.

La Chouffe Bockbier : Kalfsschenkel gestoofd in bockbier

- 4 kalfsschenkels à 250 gr
- 1 ui
- 1 kleine winterwortel
- 1 stengel bleekselderij
- 5 tomaten
- 3 tenen knoflook
- ½ bosje peterselie
- 60 gr boter
- 3 eetlepel olijfolie extra vergine
- 3 dl La Chouffe Bockbier
- 7 dl kippenbouillon
- zout en versgemalen peper
- geraspte schil van 2 citroenen

Verhit de olie met de boter in een braadpan en bak de kalfsschenkels op matig vuur om en om in 10 min. bruin. Schep de schenkels uit de pan en breng ze op smaak met zout en peper. Doe de fijn gehakte ui, in plakjes gesneden winterwortel en stukjes bleekselderij in de pan en fruit ze zacht, maar niet bruin. Giet de helft van het bier er bij en schraap de aanbaksels los van de bodem. Kook het vocht tot de helft in. Leg de schenkels terug in de pan, doe de ontvelde ui in blokjes gesneden tomaten er bij en giet de rest van het bier en zo veel bouillon er bij, dat het vlees bijna onder staat. Breng aan de kook, doe de deksel op de pan en laat alles 2 uur zachtjes stoven. De saus moet dik en geleachtig worden. Voeg de laatste 10 min. de fijngehakte knoflook, peterselie en citroenschil toe. Leg de schenkels op voorverwarme borden, schep de saus er over en geef er saffraanrijst bij.

Lamme Goedzak : Lamsschouder met witte bonen en sperziebonen

- 600 gram ontbeende lamsschouder
- twee uien
- 250 gram witte bonen (uit blik of pot)
- 250 gram sperziebonen
- twee eetlepels tomatenpuree
- een takje tijm
- vier eetlepels zonnebloemolie
- 1 dl kippenbouillon
- een flesje Lamme Goedzak van 33 cl
- een eetlepel fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De ontbeende lamsschouder in blokjes snijden. Olie verhitten in een braadpan en hierin de blokjes aan alle kanten aanbraden en de in blokjes gesneden ui ook even erbij doen. Hittebron verlagen en tomatenpuree, bouillon, takje tijm en de helft van het bier erbij doen. In 75 tot 90 minuten zacht stoven. Een kwartier voor het einde van de stoftijd de rest van het bier, witte bonen en de schoongemaakte en gebroken sperziebonen eraan toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout. Verdelen over voorverwarme borden en garneren met fijngehakte peterselie. Serveer hierbij aardappelpuree of couscous. Drink een goed gekoeld glas Lamme Goedzak.

Lamme Goedzak : Ossenstaart

- 1 kg ossenstaart (bijv. France Limousin)
- twee uien
- 250 gram winterwortel
- vier bleekselderijstengels
- twee eetlepels tomatenpuree
- een laurierblaadje
- een takje tijm
- vier eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- 1,5 dl runderbouillon
- 2 dl Lamme Goedzak (flesje van 33 cl)
- een eetlepel fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De olie verhitten in een braadpan en hierin de stukken ossenstaart aanbraden, tot alle kanten goudbruin van kleur zijn. De geschilden en in blokjes gesneden ui even meebakken. Hittebron verlagen, tomatenpuree erdoor roeren en het takje tijm, laurierblaadje en bouillon erbij doen. In ruim twee tot tweeëneenhalf uur op een lage hittebron zacht stoven. Twintig minuten voor het einde van de stoftijd de in blokjes gesneden wortel en bleekselderij erbij doen en tot het einde meestoven. Aan het einde van de stoftijd ossenstaart uit de braadpan halen. Het stovovocht zeven en vervolgens met het bier terugdoen in de braadpan. Nog tien tot vijftien minuten verwarmen en de stukken ossenstaart er weer bijdoen. Op smaak brengen met peper en zout. Ossenstaart en saus verdelen over voorverwarmde borden en garneren met fijngehakte peterselie. Serveer hierbij beboterde lintmacaroni en in boter gestoofde witlof of snijboontjes. Drink een goed gekoeld glas Lamme Goedzak.

Lamme Goedzak : Riblappen

- 600 gram runderriblappen
- twee uien
- twee eetlepels tomatenpuree
- twee theelepels Chili-poeder
- 150 gram winterwortel
- 150 gram bleekselderij
- twee tenen knoflook, uit de knijper
- twee theelepels (verse) tijm
- 1 dl runderbouillon
- vier eetlepels zonnebloemolie
- 1 1/2 flesje Lamme Goedzak (flesje van 33 cl)
- een eetlepel fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De runderriblappen in blokjes snijden, insmeren met wat peper en zout en om en om aanbraden in vier eetlepels zonnebloemolie, totdat deze goudbruin zijn. Hittebron verlagen en tomatenpuree, Chili-poeder, fijngehakte uien, knoflook, fijngesneden wortel, bleekselderij, tijm, bouillon en de helft van het bier erbij doen. Dit geheel in anderhalf uur stoven. Een kwartier voor het einde van de stoftijd de rest van het bier door het stovovocht roeren en nog wat inkoken. Vlees en saus verdelen over voorverwarmde borden en garneren met fijngehakte peterselie. Serveren met aardappelkroketjes, in boter gestoofde sperzieboontjes en in de oven gegratineerde witlof. Drink hierbij een goed gekoeld glas Lamme Goedzak.

La Trappe Blond : Courgette gevuld met kalfsvlees en champignons

- drie courgettes
- 500 gram mager kalfsvlees (Bijv. France Limousin)
- 200 gram champignons
- een ui
- 1 dl kippen- of kalfsbouillon
- een theelepel gedroogde rozemarijn
- vier eetlepels zonnebloemolie
- een flesje La Trappe Blond van 33 cl
- vier eetlepels Parmezaanse kaas
- peper uit de molen en zout naar smaak

De courgettes halveren, zaadlijsten met een scherp mesje verwijderen, wat uithollen, in stukken van zes tot zeven centimeter snijden en in heet water zo kort mogelijk blancheren. Uit het water halen en laten afkoelen. Het kalfsvlees in dunne reepjes snijden, de olie in een braadpan verhitten en hierin de reepjes om en om bakken totdat ze goudbruin van kleur zijn. Hittebron verlagen, fijngesneden ui, bouillon, de helft van het bier en de rozemarijn erbij doen en in ruim een uur zacht stoven. Een kwartier voor het einde van de stoftijd de fijngesneden champignons en de rest van het bier erbij doen. Op smaak brengen met peper en zout. De oven voorverwarmen op 200 graden. De uitgeholde en afgekoelde courgette met het kalfsmengsel vullen en deze in een vuurvaste ovenschaal plaatsen. Ovenstand terugzetten op 160 graden Celsius en de ovenschaal ongeveer een kwartier in de oven plaatsen. Verdeel de warme gevulde courgette over voorverwarmde borden, strooi er wat Parmezaanse kaas over. Serveer hierbij beboterde lintmacaroni of een andere pastasoort en drink een goed gekoeld glas La Trappe Blond.

La Trappe Blond : Rundertong met rozijnen

- 1 rundertong voor 4 pers
- 2 uien
- 4 wortelen
- 1 selderijknol
- 2 preien
- 2 laurierbladen
- 1 takje tijm
- 50 gr boter
- 1 eetlepel bloem
- peper, zout
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 50 gr rozijnen
- ½ liter La Trappe Blond

Laat de rundertong 2-3 uur in koud water staan en droog het vlees met keukenpapier goed af. Maak een bouillon met de gesnipperde groenten en kruid die met tijm, zout en peper. Laat de rundertong in de bouillon tenminste 2 uur zachtjes koken (controleer regelmatig met een vork of het vlees al gaar is). Haal het dan met een schuimspaan uit de pan en verwijder het vel rond de tong. Snijd het vlees dan in plakjes of stukjes en houd die in wat kookvocht warm. Smelt de boter in een kleine pan, voeg de bloem toe en roer het geheel met een houten lepel door elkaar tot een blanke roux ontstaat. Doe er circa 2 eetlepels van het kookvocht van de tong bij, met de tomatenpuree, het bier en de rozijnen. Laat alles op laag vuur 15-20 minuten doorkoken en roer af en toe met een houten lepel door de saus. Kruid naar smaak met peper en zout. De saus is klaar als zij goed gebonden en mooi glad is. Voeg eventueel nog wat zout, peper en andere kruiden toe. Serveer het gerecht met gekookte aardappelen.

La Trappe Dubbel : Hammetjes

- vier licht gezouten, ontvette hammetjes (totaal 800 gram)
- 150 (winter)wortel
- twee bleekselderijstengels
- een ui
- takje tijm
- twee laurierblaadjes
- 0,8 l water
- 250 gram grotchampignons
- 1,5 dl slagroom
- 1,5 dl La Trappe Dubbel (flesje van 30 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

De hammetjes gedurende anderhalf tot twee uur op een lage hittebron garen in het water met fijngesneden wortel, fijngesneden ui, bleekselderijstengels, takje tijm en laurierblaadjes. Na de kooktijd de hammetjes uit de pan halen en warm houden. De bouillon zeven, terugdoen in de pan en zoveel mogelijk inkoken tot er ongeveer 1 dl overblijft. Schoongeborstelde en in plakjes gesneden grotchampignons en het bier erbij doen en gedurende een kwartier op een lage hittebron verwarmen. Tenslotte slagroom erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout. De hammetjes en de saus verdelen over voorverwarmde borden. Serveer hierbij aardappelpuree en in boter gestoofde snijbonen of reepjes venkelknol. Drink een goed gekoeld glas La Trappe Dubbel.

La Trappe Dubbel : Varkensfilet in trappistensaus

- 700 g varkensfilet
- 100 g boter
- peper en zout
- 100 g Ardennerham in reepjes
- 1 flesje La Trappe Dubbel
- 100 gram champignons in plakjes
- 125 g crème fraîche
- 100 gram aardappel

Schil de aardappels en snij ze in blokjes. Bak ze in de helft van de boter lichtbruin. Bak de champignons en de ham 2 minuten mee met de aardappelblokjes. Schep alles in een ovenschaal en zet het 20 minuten in een voorverwarmde oven op 200° C. Snijd intussen de varkensfilet in 12 medaillons. Bestrooi met peper en zout en bak in de rest van de boter aan beide kanten bruin. Leg ze ook in een ovenschaal en zet ze 8 minuten in de oven erbij. Schenk dan het bier bij het bak vet en laat het 5 minuten koken. Voeg dan de crème fraîche erbij en laat de saus nog 2 minuten pruttelen. Breng op smaak met peper en zout. Serveer de medaillons met saus en bovenop wat aardappelmengsel.

La Trappe Tripel : Gefrituurde lever

- 600 gr. lever
- zout
- paprikapoeder
- 1 eetlepel olie
- 2 eiwitten
- 1 grote ui
- 150 gr. bloem
- 2 dl. La Trappe tripel
- frituurvet

Was de lever en dep het met keukenpapier droog, daarna inwrijven met zout, paprikapoeder en olie. Voor het beslag de bloem gladroeren met het bier, de olie en het zout. Het deeg 1 uur laten rusten.

Vervolgens de eiwitten stijfslaan en luchtig door het beslag spatelen. Hier de lever doorhalen en zwemmend in de hete frituurvet (170° C) in ongeveer 3 minuten bakken. Hierbij serveren we een aardappelpuree en gelijk met de lever meegefrитуurde uiringen, die eveneens door het beslag zijn gehaald.

La Trappe Tripel : Varkensrollade met bier

- varkensrollade van ± 800 gr
- zout en peper
- 80 gr boter
- ½ liter La Trappe Tripel
- 5 grote uien
- 1 teen knoflook
- 1 eetlepel bruine basterd
- tijm
- 1 laurierblad
- peterselie
- 1 kruidnagel
- 2 eetlepel olie
- 1½ dl azijn
- 1 volle eetlepel mosterd

Voorbereiden: De avonds te voren een marinade maken: Was wat takjes peterselie, schil 1 ui en knoflook en wortel en snij de ui en wortel in schijven. Leg het vlees in een grote pan. Geef er de laurier bij, de peterselie, de kruidnagel, knoflook, de uien en wortel. Wrijf het vlees in met de mosterd. Strooi er wat tijmpoeder over, wat zout en peper sprenkel er olie en azijn over. Laat het vlees zo marineren totdat de maaltijd gaan bereiden. Draai het een keer om.

Bereiden: Schil nu de overige uien en snij ze in ringen. Haal het vlees uit de marinade en laat het goed uitlekken. passeer de marinade en bewaar het vocht. Smelt de boter in een pan en als ze heet is, leg er dan het vlees in met de uienringen. Laat het vlees aan alle kanten bruin worden. Draai het regelmatig. Wanneer het goed bruin is het vocht van de marinade toevoegen samen met het bier en de bruine suiker. Zet het vuur laag en laat op zeer zacht vuur 3 uur sudderen. Voor het serveren de saus met zout en peper op smaakbrengen. Lekker met aardappelpuree en verse erwten.

La Trappe Quadrupel : Varkensgebraad in Quadrupel

- 4 hamlappen
- 4 plakken spek
- 2 flesjes La Trappe Quadrupel
- groene peper
- oregano
- 3 uien
- tijm
- laurier
- peterselie
- knoflook
- 3 eidooiers
- room
- zout, versgemalen peper

Smelt boter in de pan en braad het vlees hierin aan. Voeg in stukjes gesneden spek toe en fruit daarbij de gesnipperde uien. Als alles mooi bruin is, afblussen met 1 flesje La Trappe Quadrupel. Kruiden, zout en peper toevoegen naar smaak. Laten sudderen tot alles gaar is, kookvocht af en toe tussentijds aanvullen met Quadrupel in scheutjes. Vlees eruit halen en warm houden. Saus zoveel mogelijk inkoken en binden met 3 eidooiers en wat room.

Vlees in voorverwarme schaal doen en saus erover gieten. Garneren met fijngehakte peterselie.

La Trappe Quadrupel : Warme vleespastei

- 250 gram magere hamlappen
- 250 gram magere kalfslappen
- 250 gram rundergehakt
- 75 gram licht, gerookt mager spek
- drie takjes (verse) tijm
- 150 gram sjalotjes
- vier gekneusde kruidnagels
- twee theelepels gekneusde korianderzaadjes
- zes eetlepels zonnebloemolie
- 1 dl kalfs- of kippenbouillon
- een flesje La Trappe Quadrupel van 33 cl
- peper uit de molen en zout naar smaak

De magere ham- en kalfslappen in blokjes snijden. Vier eetlepels zonnebloemolie verhitten in een braadpan en hierin de blokjes aanbraden, totdat ze goudbruin van kleur zijn. Hittebron verlagen, bouillon en takjes tijm erbij doen en gedurende een uur zacht stoven. Het stoofvocht zeven en zes eetlepels van het stoofvocht achterhouden. Ondertussen de oven voorverwarmen op 200 graden Celsius.

Het spek in blokjes snijden en samen met de ontvelde sjalotjes om en om bakken in twee eetlepels olie, totdat de sjalotjes wat glazig zijn geworden. In een mengkom blokjes vlees, gebakken spek, sjalotjes en het rundergehakt mengen en de gekneusde kruidnagels, korianderzaadjes, peper uit de molen en zout naar smaak toevoegen. Een vuurvaste schotel met dit mengsel vullen en driekwart van het bier en zes eetlepels van het stoofvocht door dit mengsel roeren. De schotel bedekken met aluminiumfolie of een deksel. Ovenstand verlagen tot 170 graden Celsius. De schotel in het midden van de oven gedurende 20 tot 25 minuten plaatsen, totdat er een lichtbruin korstje op de bovenlaag verschijnt. De vleespastei zo warm mogelijk serveren met aardappelpuree, in boter gestoofde broccoliroosjes of witlof en in boter gebakken schijfjes appel. Drink hierbij een goed gekoeld glas La Trappe Quadrupel.

Lefte Blond : Varkenskarbonaadjes met champignons en mosterd

- vier varkenskarbonaadjes van 150 gram elk
- een ui
- 150 gram champignons
- twee eetlepels (grove) mosterd
- vier eetlepels zonnebloemolie
- twee eetlepels roomboter
- een flesje Lefte Blond van 30 cl
- 1 dl room
- een eetlepel fijngehakte bieslook
- peper uit de molen en zout naar smaak

De olie verhitten in een koekenpan met anti-kleeflaag en hierin de karbonaadjes aan beide kanten goudbruin bakken. Af en toe omdraaien. De varkenskarbonaadjes in aluminiumfolie warm houden in een matig verwarmde oven.

Ui schillen en fijnhakken. Champignons schoon vegeven en in plakjes snijden. Boter in een koekenpan smelten en hierin de fijngehakte ui en fijngesneden champignons om en om bakken. Hittebron verlagen, driekwart van het bier en de mosterd erbij doen en gedurende vijftien minuten stoven. Na de stooftijd room en fijngehakte bieslook erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout.

De varkenskarbonaadjes en saus verdelen over voorverwarme borden. Serveer hierbij aardappelkroketjes en in boter gestoofde broccoliroosjes of roergebakken courgette met een vleugje knoflook. Drink een goed gekoeld glas Lefte Blond.

Lefte Dubbel : Kalfslever en geconfijte uien

- 2 Personen
- 2 plakken kalfslever à 150 gr
- 2 uien
- 50 gr suiker
- 1/3 flesje Lefte Brune
- 1 teentje knoflook
- bloem
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 50 gr boter
- zout, peper
- 1 theelepel gehakte peterselie
- ½ theelepel gedroogde tijm
- 1 theelepel azijn

Voorbereiden: Uien in reepjes snijden. Uien 2 min. in hete olie bakken. Fijngeperst teentje knoflook, tijm, suiker, bier en azijn toevoegen. Aan de kook brengen en uien in ca. 2 uur op een laag vuur confijten. Het mengsel is dan dik en donker van kleur. Uien met peper en zout op smaak brengen.

Bereiden: Plakken lever met peper en zout bestrooien en door bloem halen. Boter verhitten en hierin, als schuim wegtrekt, plakken lever op een matig vuur aan beide kanten gaar bakken (ca. 10 min.) Lever op warme borden leggen. Geconfijte uien op lever scheppen en peterselie erover strooien.

Drink hierbij een glas Lefte Brune.

Leffe Dubbel : Varkensfricandeau gevuld met spitskool

- vier lapjes varkensfricandeau, elk 150 gram
- 350 gram spitskool
- een ui
- een theelepels korianderpoeder
- twee eetlepels roomboter
- vier eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- 1 dl kippenbouillon
- 2 dl Leffe Dubbel (flesje van 30 cl)
- twee eetlepels allesbinder
- twee eetlepels bladselderij
- peper uit de molen en zout naar smaak

De harde nerven verwijderen van de spitskool, in reepjes snijden, goed wassen en laten uitlekken. De ui schillen en in stukjes snijden. Twee eetlepels olie verhitten in een koekenpan en de reepjes kool en ui om en om bakken tot beiden beetbaar zijn. Korianderpoeder en fijngehakte bladselderij door de groente roeren. Op smaak brengen met peper en zout. De lapjes varkensfricandeau plat slaan, het groentemengsel hierover verdelen, oprollen en vastzetten met houten prikkertjes. Een mengsel van boter en de rest van de olie verhitten in een braadpan en hierin de rolletjes aanbraden, tot alle kanten lichtbruin van kleur zijn. Hittebron verlagen en de bouillon erbij doen. In ruim vijftig minuten zacht stoven. Af en toe omkeren. Tien tot vijftien minuten voor het einde van de stoof tijd het bier erdoor roeren en nog even goed verwarmen. Eventueel binden met allesbinder en op smaak brengen met peper en zout. De rolletjes eruit halen, prikkertjes verwijderen, in schuine plakjes snijden en samen met de saus verdelen over voorverwarmede borden. Serveren met aardappelkroketjes of polenta (gekookt maismeel). Drink hierbij een goed gekoeld glas Leffe Dubbel.

Leffe Dubbel : Goulash met bier

- 650 à 750 gram doorregen runderlappen
- 3 grote uien, 2 rode paprika's, 4 grote tomaten
- 6 takjes peterselie, 2 takjes bladselderij
- 1 takje tijm
- 1 laurierblad
- 2 teentjes knoflook
- 40 gram boter
- 2 eetlepels olie
- 2 flesjes Leffe Dubbel
- 3 eetlepel crème fraîche

Snij voor de doorregen runderlappen in dobbelstenen. Snipper de uien (± 250 gram) grof en snij het vrucht vlees van 2 rode paprika's in blokjes. Ontvel de tomaten en snij het vrucht vlees eveneens in blokjes. Stel een kruiden-boeketje samen door de takjes peterselie, de takjes bladselderij, het takje tijm en het laurierblad bij elkaar te binden. Verhit in een pan met dikke bodem de boter en de olie. Bak onder regelmatig omscheppen, het vlees aan alle kanten lichtbruin. Strooi er wat zout en peper over en schep het vlees daarna uit de pan. Houd het warm. Fruit in het resterende bakvet de uien tot ze glazig zien. Schep de paprikablokjes erdoor en laat alles nog 1 minuut bakken. Pers er de knoflook boven uit. Voeg de tomaten toe en schep alles enkele malen goed om. Doe het vlees erbij en schenk er dan zoveel bier bij tot alles net onder komt te staan. Leg het kruidenboeketje tussen het vlees. Wacht tot alles opnieuw aan de kook is gekomen. Temper de warmtebron en laat alles, met gesloten deksel op de pan, zolang zachtjes stoven tot het vlees gaar is. Trek daarvoor tenminste 2 à 2½ uur vooruit. Verwijder het kruidenboeketje en roer, vlak voor het opdienen, nog 2 à 3 eetlepels crème fraîche of zure room door. Strooi er eventueel 1 of meer eetlepels fijn gesneden bieslook over. Serveer met een frisse komkommersalade en lekker knappend stokbrood.

Leffe Dubbel : Kapucijners met pompoen en ham

- 200 gram gekookte ham, in blokjes
- een ui
- twee eetlepels tomatenpuree
- twee theelepels Chilipoeder
- een blik kapucijners (750 à 800 gram)
- 400 gram pompoen
- 1 dl kippen- of groentebouillon
- twee eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- 2 dl Leffe Dubbel (flesje van 30 cl)
- vier eetlepels fijngehakte bladselderij
- peper uit de molen en zout naar smaak

De ui schillen, in blokjes snijden en in een braadpan om en om bakken in de olie, tot de ui lichtbruin van kleur is. De pompoen schillen, pitten verwijderen en in blokjes snijden. Hittebron verlagen, tomatenpuree erdoor roeren, uitgelekte kapucijners, blokjes pompoen, Chilipoeder en groentebouillon erbij doen en gedurende twintig tot vijftig minuten op een lage hittebron stoven. Het bier en de in blokjes gesneden ham erdoor roeren en nog tien minuten verwarmen. Op smaak brengen met peper en zout en tenslotte de fijngehakte bladselderij erdoor roeren. Serveer hierbij drooggekookte witte rijst of stokbrood en drink een goed gekoeld glas Leffe Dubbel.

Liefmans Goudenband : Lamsvlees met rozijnen

- 600 gram ontbeende lamsbout
- een ui
- twee tenen knoflook
- twee eetlepels tomatenpuree
- een takje tijm
- 75 gram rozijnen
- vier eetlepels zonnebloemolie
- 1 dl runderbouillon
- een flesje Liefmans Goudenband van 37,5 cl
- twee eetlepels fijngehakte bieslook • peper uit de molen en zout naar smaak

De rozijnen gedurende twee uur weken in het bier. De ontbeende lamsbout in blokjes snijden en in een braadpan in de olie aanbraden, totdat ze goudbruin van kleur zijn. Hittebron verlagen en de fijngehakte ui, knoflook, tomatenpuree, takje tijm, bouillon en de helft van het bier erbij doen. Deze ingrediënten goed door het vlees roeren en in ongeveer een uur zacht stoven. Een kwartier voor het einde van de stoof tijd de rest van het bier en de geweekte rozijnen meestoven. Peper en zout naar smaak toevoegen. Het stoofvocht nog wat inkoken, het takje tijm verwijderen en het vlees en de saus verdelen over voorverwarmede borden. Garneren met fijngehakte bieslook. Serveren met aardappelpuree, in boter gestoofde broccoli en gestoofde witlof. Drink hierbij een goed gekoeld glas Liefmans Goudenband.

Liefmans Goudenband : Vlaamse stoofkarbonade in Liefmans

- 900 gr rundvlees
- 4 sjalotten of 2 uien
- 50 gr boter
- 2 eetlepel bloem
- gemalen koriander
- versgemalen peper en zout
- 2 takjes tijm
- ½ à 1 ltr. Liefmans Goudenband
- 1 eetlepel Dyon mosterd

Voorbereiden: Vlees in blokjes snijden. Sjalotten schillen en snipperen. Bereiden: In braadpan sjalotten in de boter fruiten. Doe het vlees erbij en braad het gedurende 5 min aan. Breng op smaak met zout, peper, koriander en tijm. Voeg zoveel bier toe dat het vlees geheel bedekt is. Laat het geheel 90 min. sudderen. Neem het vlees met een schuimspaan uit de pan en houd het apart. Wrijf de saus door een zeef en breng het terug in de pan. Meng de bloem met wat van de saus en doe dit samen met de mosterd in de pan. Laat dit ± 2 min onder voortdurend roeren sudderen. Voeg het vlees weer bij de saus en breng het weer op temperatuur. Dien het gerecht op met gekookte aardappelen en zoete uien.

Liefmans Kriek : Vlaams stoofvlees in kriekenbier

- 1 kg varkenslappen
- 4 sjalotten of 2 uien
- 50 gr boter
- 2 eetlepel bloem
- gemalen koriander
- versgemalen peper en zout
- 2 takjes tijm
- ½ à 1 ltr. Liefmans' Kriek
- 100 gr zwarte kersen

Voorbereiden: Vlees in blokjes snijden. Sjalotten schillen en snipperen. Bereiden: In braadpan sjalotten in de boter fruiten. Doe het vlees erbij en braad het gedurende 5 min aan. Breng op smaak met zout, peper, koriander en tijm. Voeg zoveel bier toe dat het vlees geheel bedekt is. Laat het geheel 90 min. sudderen. Neem het vlees met een schuimspaan uit de pan en houd het apart. Wrijf de saus door een zeef en breng het terug in de pan. Meng de bloem met wat van de saus en doe dit samen met de kersen in de pan. Laat dit ± 2 min onder voortdurend roeren sudderen. Voeg het vlees weer bij de saus en breng het weer op temperatuur. Dien het gerecht op met patates frites en gestoofde appelen.

Malheur MM : Hamlappen met abrikozen en rozemarijn

- 600 gram magere hamlappen
- twee bleekselderijstengels
- een takje rozemarijn of een theelepeltje
- gedroogde rozemarijn
- een eetlepel (milde) paprikapoeder
- 1 dl kippenbouillon
- 100 gram gedroogde abrikozen
- 35 cl Malheur MM (fles van 75 cl)
- vier eetlepels zonnebloemolie
- een eetlepel fijnggehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De gedroogde abrikozen gedurende een uur wellen in 25 cl Malheur en daarna in stukjes snijden.

Magere hamlappen in blokjes snijden. Olie verhitten in een braadpan en hierin de blokjes aanbraden. Fijngehakte ui erbij doen en nog even meebakken. Hittebron verlagen, paprikapoeder, stukjes abrikoos, in reepjes gesneden bleekselderij, bouillon en rozemarijn toevoegen. Dit geheel in ruim een uur zacht stoven.

Een kwartier voor het einde van de stoftijd het bier waarin de abrikozen zijn geweld en nog 10 cl van het bier erbij doen. Vlees en saus verdelen over voorverwarmde borden. Garneren met fijnggehakte peterselie. Serveer hierbij aardappelpuree en in boter gestoofde bloemkoolroosjes. Drink een goed gekoeld glas Malheur MM.

Mariage Parfait : Blinde vinken met kriek

- 8 plakjes kalfslapjes
- Voor vulling:
- 250 gr kalfs-en 250 gr varkensvlees
- 250 gr ham
- Voor saus:
- Bloem
- Boter
- Tijmaurier
- Olie
- Water
- zout, cayennepeper
- suiker
- 40 ontpitte krieken
- 1 eetlepel tomatenpuree
- ½ fl kriek 'Mariage Parfait'

Sla de kalfslapjes goed plat en leg in het midden een flinke moot gemalen vulsel, oprollen en met een cocktailprikker vastzetten. Haal de vinken door de bloem en braad ze rondom in de boter bruin. Voeg wat zout, cayennepeper, de tomatenpuree, tijm, laurier en een weinig water bij. Op zacht vuur met deksel verder garen. Uit pan halen en roeren. Voeg nu de blinde vinken en de saus bij elkaar en laat alles nog 20 min stoven, warm houden.

Het braadnat blussen met de kriek en binden met wat beurre manié (bloemboter). Voor garnituur krieken opwarmen in een beetje water met suiker. Vlees met krieken op bord leggen en biersaus er overheen schenken.

Serveren met verse frites en een salade.

Mechelsen Bruynen : Gevulde aubergines

- 6 Personen
- 6 aubergines
- 2 uien
- 6 sjalotten
- 1 teen knoflook
- 500 g mager varkensgehakt
- 50 g boter
- paneermeel
- olie
- 1 fles Mechelsen Bruynen (Brij het Anker)
- 1 eetlepel gesnipperde peterselie
- 2 lepels broodkruimels
- peper van de molen, zout

De aubergines in de lengte slijten, een inkerving in het midden maken en ze dan in warm bakvet dompelen. Er vervolgens het vruchtvlies uithalen, fijnhakken en bewaren. Dan de sjalotten en knoflook hakken en in de 50 g boter laten wellen. Het mager varkensgehakt bijvoegen, mengen met een vork, overgieten met een fles Mechelsen Bruynen, kruiden en dan 30 minuten laten stoven. Als het vocht volledig is ingekookt, de lepels gesnipperde peterselie en broodkruimels en het vruchtvlies van de aubergines bijvoegen. Op smaak brengen. De aubergines met het mengsel vullen, mooi gladstrijken, bestrooien met parmezaanse kaas en paneermeel en laten bruinen in de oven. Voor het opdienen, elke aubergine garneren met in olie gefruite ui. Geef hierbij groene sla en patates frites.

Mei Bockbier : Biercasserole

- 700 gr hamlappen
- 3 dl Mei Bockbier
- 75 gr boter
- 1 ui
- zout en versgemalen peper
- 1 snee volkorenbrood
- 2 eetlepel fijnggehakte bladselderij
- ½ eetlepel bruine basterd
- suiker

Voorbereiden: Hamlappen in dobbelsteentjes van 3 x 3 cm snijden. Brood van korst ont- doen en in stukjes snijden. Ui pellen en fijnhakken. Bereiden: Verhit de boter in een vuur- vaste schaal met deksel of casserole en braad daarin het vlees rondom bruin. Bestrooi het dan met peper en zout. Roer er vervolgens de ui door en deze laat eveneens bruinen. Blus af met bier en voeg bruine suiker, bladselderij en brood toe. Goed roeren. Doe de deksel op de casserole of ovenschaal en plaats deze in een voorverwarmde oven (200° C). Laat het geheel 45 min. stoven. Direct serveren met aardappelpkroketten en broccoli.

Merck Toch Hoe Sterck : Gestoofd rundvlees met sjalotjes en mager ontbijtspek

- 700 gram magere runderribbappen
- twee uien
- twee eetlepels tomatenpuree
- 150 gram winterwortel
- 150 gram bleekselderij
- 150 gram sjalotjes
- 100 gram mager ontbijtspek, in reepjes
- twee tenen knoflook
- twee theelepels (verse) tijm
- 1 dl runderbouillon
- zes eetlepels zonnebloemolie
- 1 1/2 flesje Merck toch hoe sterck (flesje van 33 cl)
- vier eetlepels allesbinder
- een eetlepel fijnggehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

Runderribbappen in blokjes snijden en om en om aanbraden in vier eetlepels zonnebloemolie, totdat de blokjes goudbruin van kleur zijn. Hittebron verlagen en tomatenpuree, fijngehakte knoflook, grof gesneden wortel, bleekselderij, bouillon, tijm en de helft van het bier erbij doen. Dit geheel in anderhalf tot twee uur zacht stoven. Ondertussen de schoongemaakte sjalotjes en reepjes mager ontbijtspek om en om bakken in twee eetlepels zonnebloemolie, totdat de sjalotjes glazig zijn geworden. Een kwartier voor het einde van de stoftijd de rest van het bier erbij doen en de gebakken reepjes ontbijtspek en sjalotjes erbij doen. Takje tijm verwijderen. Het stoofvocht nog wat inkoken en tenslotte allesbinder door het stoofvocht roeren. Vlees en saus verdelen over voorverwarmde borden en garneren met fijnggehakte peterselie. Serveren met aardappelpkroketjes, in boter gestoofde sperzieboontjes of in de oven gegratineerde witlof met kaas. Drink hierbij een goed gekoeld glas Merck toch hoe sterck.

Moreeke : Rode paprika gevuld met rundergehakt en rijst

- 350 gram rundergehakt (bijv. France Limousin)
- 100 gram witte rijst
- vier rode paprika's, een ui
- twee tenen knoflook, twee theelepels kerriepoeder
- vier eetlepels bladselderij
- 0,5 dl kippen- of runderbouillon
- 50 gram rozijnen
- vier eetlepels zonnebloemolie, twee eetlepels roomboter
- een flesje Moreeke van 30 cl
- vier eetlepels paneermeel
- peper uit de molen en zout naar smaak

De rode paprika's halveren, zaadlijsten verwijderen en zo kort mogelijk blancheren tot de paprika beetbaar is. De rijst op de gebruikelijke manier gaar koken. Olie verhitten in een koekenpan met anti-kleeflaag en hierin het rundergehakt om en om bakken en met een vork uit elkaar halen. Hittebron verlagen en fijngesneden ui, knoflook, kerriepoeder, fijngesneden rozijnen, bouillon en de helft van het bier erbij doen en gedurende twintig minuten zacht stoven. Tegen het einde van de stoftijd fijngehakte bladselderij erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout. Ondertussen de oven voorverwarmen op 200 graden Celsius. In een mengkom het gehaktmengsel mengen met de gekookte rijst en de gehalveerde paprika's hiermee vullen. Een vuurvaste schaal bebeteren, hierin de gehalveerde paprika's rangschikken en gelijkmatig bevochtigen met de rest van het bier. Wat paneermeel over de paprika's strooien en de schaal gedurende vijftien minuten bij een ovenstand van 160 graden Celsius in het midden van de oven plaatsen. De gehalveerde paprika's verdelen over voorverwarmde borden. Serveer hierbij een salade van plakjes tomaat, komkommer, radijs en reepjes witlof. Drink een goed gekoeld glas Moreeke.

Mortimer : Varkenshaas met prei, sojasaus en champignons

- 500 gram varkenshaas
- 150 gram wit van de prei
- 150 gram champignons
- twee eetlepels sojasaus (zoet)
- twee tenen knoflook
- vier eetlepels zonnebloemolie
- vier eetlepels fijngehakte lenteuitjes
- 2 dl Mortimer (fles van 75 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

De olie verhitten in een wok en hierin de in plakjes gesneden varkenshaas om en om bakken. Vervolgens de in ringen gesneden prei, schoongeborstelde en in plakjes gesneden champignons toevoegen en gedurende vijf tot zeven minuten roerbakken. Steeds goed omscheppen. Tegen het einde van het roerbakken knoflook uit de knijper, sojasaus, fijngehakte lenteuitjes en het bier erbij doen. Omscheppen en nog even goed verwarmen.

Peper en zout naar smaak toevoegen. Serveer hierbij drooggekookte witte rijst of beboterde lintmacaroni en drink een goed gekoeld glas Mortimer van brouwerij Meteor.

Mort Subite Geuze : Varkenslappen in Geuze

- 750 grmagere varkenslappen
- zout en peper
- 2 eetlepel olijfolie
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 rode paprika
- 1 rode peper
- 2 tomaten
- 1 eetlepel peterselie
- 1 theelepeltje oregano
- 1 mespunt gemalen komijn
- 2 dl Mort Subite Geuze

Vorbereiden: Varkenslappen in flinke blokken snijden. Ui snipperen. Paprika en peper schoonmaken, van de zaadjes ontdoen en in stukjes snijden. Tomaten ontvellen en in stukjes snijden. Peterselie fijnhakken. Bereiden: Bestrooi de blokken vlees met wat zout en peper. Verhit de olie in een pan en bak hierin de blokken vlees rondom lichtbruin. Voeg de kleingesneden ui en het uitgeperste teentje knoflook toe en bak deze 2 minuten mee. Voeg de stukjes paprika, de fijngehakte rode peper, de stukjes tomaat, de fijngehakte peterselie, de oregano en de komijn toe. Schep alles goed dooreen en laat het mengsel 2 minuten zachtjes bakken. Voeg het bier toe en breng het geheel aan de kook. Draai de hittebron laag, leg een deksel op de pan en laat alles ongeveer 1 uur zachtjes sudderen tot het vlees gaar is. Serveer het vlees in de biersaus.

Newton : Varkenshaas met appel- en uiensaus

- 600 gram varkenshaas
- twee uien
- twee zoete appels
- twee theelepels stemgember
- mespuntje kruidnagelpoeder
- vier eetlepels boter
- vier eetlepels zonnebloemolie
- een flesje Newton van 25 cl
- peper uit de molen en zout naar smaak

De appels schillen, klokhuisen verwijderen en in blokjes snijden. De uien schillen, in blokjes snijden en in een koekenpan met anti-kleeflaag in een mengsel van twee eetlepels boter en zonnebloemolie glazig laten worden. Hittebron verlagen. De blokjes appel, fijngesneden stemgember en het bier erbij doen en gedurende vijftien tot twintig minuten op een lage hittebron stoven. Tenslotte kruidnagelpoeder erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout. De varkenshaas in gelijkmatige stukken snijden en bestrooien met wat zout en peper. De rest van de boter en zonnebloemolie verhitten in een koekenpan met anti-kleeflaag en hierin de varkenshaas om en om bakken, tot ze aan alle kanten goudbruin van kleur zijn. De stukken varkenshaas verdelen over voorverwarme borden en de warme appel- en uiensaus erbij doen. Serveer hierbij aardappelkroketjes en in boter gestoofde dunne sperziebonen. Drink een goed gekoeld glas Newton.

Ossebock : Gehaktballetjes met Ossebock

- 500 gram rundergehakt
- 1 fl Ossebock
- 4 beschuiten
- 1 theelepeltje paprikapoeder
- 1 theelepeltje komijnpoeder
- 1 eetlepel Chilipoeder
- 1 theelepeltje korianderpoeder
- 1 ui
- 2 eetlepel peterselie
- 2 tenen knoflook
- 2 eetlepel tomatenpuree
- 2 eieren
- 4 eetlepel zonnebloemolie
- 1½ dl runderbouillon
- peper uit de molen en zout

Het rundergehakt mengen met de fijngehakte ui, eieren, beschuiten, komijnpoeder, korianderpoeder, paprikapoeder, chilipoeder, fijngehakte knoflook en peterselie. Alle ingrediënten goed mengen en vervolgens gelijkmatige ronde balletjes vormen. De balletjes om en om bakken in de zonnebloemolie, totdat deze goud bruin van kleur zijn. Hittebron verlagen, tomatenpuree, bouillon, helft van het bier erbij doen en dit geheel in ruim dertig minuten stoven. Tien minuten voor het einde van de stoftijd de rest van het bier toevoegen en de saus wat inkoken. Peper en zout naar smaak toevoegen.

De gehaktballetjes serveren met drooggekookte witte rijst of stobbrood en in boter gestoofde dunne sperziebonen. Drink hierbij een goed gekoeld glas Ossebock van de Maasland Brouwerij uit Oss.

Påskebryg Kyle Kyle : Lamskoteletjes in biermarinade

- 2 Personen
- 8 lamskoteletjes
- 1 eetlepel ketjap
- 1 flesje Påskebryg Kyle Kyle
- 1 eetlepel gemberstroop
- 50 gr boter, 1 teen knoflook
- 1 eetlepel honing
- 3 eetlepels koriander (vers)
- zout en peper

Vorbereiden: Roer ketjap, gemberstroop, honing en koriander door 1½ dl Påskebryg Kyle Kyle (Deens paasbier). Pers de knoflook erboven uit. Schenk de vloeistof over de lamskoteletjes uit en laat ze afgedekt in de koelkast ongeveer 8 uur marinieren. Bereiden: Haal de koteletjes uit de marinade, dep ze droog en bestrooi ze met peper en zout. Bak ze in 4 min. per kant bruin. Neem ze daarna uit de pan en houdt ze warm. Voeg de marinade aan het bakvet toe samen met de rest van het bier. Laat de vloeistof zo'n 5 min. op een hoog vuur inkoken en bind de saus tot de gewenste dikte. Serveer de koteletjes met de saus ernaast en strooi er wat gesnipperde koriander over. Eet hier bijvoorbeeld gekookte krieltjes met veldsla bij.

Passendale : Raapstelen met ontbijtspek en kaas

- 500 gram raapstelen
- 100 gram ontbijtspek, aan een stuk
- een ui
- 150 gram Passendale of jong belegen kaas, aan een stuk
- twee eetlepels zonnebloemolie
- 1,5 dl Passendale (flesje van 25 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

De steeltjes van de raapstelen verwijderen, goed wassen en laten uitlekken in een vergiet. Het spek in blokjes snijden. De ui schillen en in stukjes snijden. De olie verhitten in een wok en hierin de blokjes ontbijtspek om en om bakken. Goed omscheppen en de stukjes ui even meebakken tot ze glazig zijn. Hittebron wat verlagen. De uitgelekte raapstelen roerbakken en in ongeveer twee tot drie minuten laten slinken. Tenslotte het bier eraan toevoegen, goed roeren en nog even verwarmen. De in blokjes gesneden kaas erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout. Serveren met aardappelkroketjes en ijsbergsla met gehalveerde kerstomaatjes, plakjes komkommer, plakjes radijs en reepjes rode paprika. Drink hierbij een goed gekoeld glas Passendale.

Pauwel Kwak : Lamsrugfilet met een saus van Kwak

- 4 lamsrugfilets van elk 150 gram
- een eetlepel tomatenpuree
- twee tenen knoflook uit de knijper
- een eetlepel Worcestershire saus
- vier eetlepels koude boter
- vier eetlepels zonnebloemolie
- een flesje Pauwel Kwak (flesje van 33 cl)
- een eetlepel fijngehakte bieslook
- peper uit de molen en zout naar smaak

De lamsrugfilets insmeren met weinig zout en peper uit de molen. De olie verhitten in een koekenpan en de lamsrugfilets om en om bakken, totdat ze goudbruin van kleur zijn. Het bakvocht blussen met driekwart van het bier, filets eruit halen en warm houden. Tomatenpuree, knoflook uit de knijper en Worcestershire saus erbij doen. Goed verwarmen en tenslotte vanaf de hittebron de koude boter door de warme saus roeren. De filets in dunne plakken snijden en verdelen over voorverwarmde borden. De saus oververhitten doen en garneren met fijngehakte bieslook. Serveren met aardappelkroketjes, dunne sperzieboontjes en gebakken appel. Drink hierbij een goed gekoelde Pauwel Kwak.

Pauwel Kwak : Varkenshaas met sojasaus

- 500 gram varkenshaas
- 150 gram wit van de prei
- 100 gram peultjes
- twee tenen knoflook
- twee eetlepels zoete sojasaus
- vier eetlepels zonnebloemolie
- vier eetlepels fijngehakte lenteuitjes
- een half flesje Pauwel Kwak (flesje van 33 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

De olie verhitten in een wok en hierin de in plakjes gesneden varkenshaas om en om bakken. De nerven van de peultjes verwijderen. Vervolgens de in ringen gesneden prei en de peultjes erbij doen en gedurende vijf tot zeven minuten roerbakken. Steeds goed omscheppen. Tegen het einde van de baktijd knoflook uit de knijper, sojasaus, fijngehakte lenteuitjes en het bier erbij doen. Goed omscheppen en nog even verwarmen. Peper en zout naar smaak toevoegen. Serveer hierbij drooggekookte witte rijst of mihoen en drink een goed gekoeld glas Pauwel Kwak.

Reynaert Grand Cru : Ossensaart met dadels

- 800 gr dikbevelede ossen- staart
- 2 eetlepel tomatenpuree
- 2 eetlepels bloem
- 2 uien
- 250 gram wortel
- 250 gram bleekselderij
- 1 dl runderbouillon
- takje tijm
- 2 eetlepel fijngehakte bieslook
- 1 flesje Reynaert Grand Cru
- 150 gram ontpitte dadels
- 2 eetlepel Worcestershire saus
- zout, versgemalen peper

De ossensaart in stukken snijden, insmeren met wat zout en peper, bestuiven met de bloem en om en om aanbraden in de olie, totdat ze mooi goudbruin van kleur zijn. De hittebron verlagen en de tomatenpuree, fijngehakte ui, in dunne stukken gesneden wortel, bleekselderij, tijm, bouillon en de helft van het bier toevoegen. Laat dit geheel 2 uur stoven. Twintig min. voor het eindigen van de stoof tijd de fijngesneden dadels, de rest van het bier en de Worcestershire saus erbij doen. Takje tijm verwijderen, het vlees uit de pan halen en warm houden. De saus pureren, terugdoen in de pan en zoveel mogelijk inkoken. Het vlees weer in de braadpan doen en nog even verwarmen. Stukjes ossensaart en saus verdelen over vier voorverwarmde borden. Serveren met aardappelkroketjes, in boter gestoofde groene kool en in rode wijn gestoofde peertjes. Garneren met fijngehakte bieslook. Drink hierbij natuurlijk een goed gekoeld glas Reynaert Grand Cru.

Rodenbach : Bloedworst

- 450 gram bloedworst
- 80 gram boter
- 3 zachtzure appels, geschild en van klokhuizen ontdaan, in dikke plakken gesneden
- 1,5 soeplepel kristalsuiker
- 1 flesje Rodenbach.

De bloedworst bakken in boter, warm houden. Wat boter bijvoegen in de pan en er de appeldeltes inleggen, overstrooien met suiker, lichtjes laten karameliseren en uitnemen. De pan ontvetten met de Rodenbach en zacht laten inkoken. Alles samenvoegen en goed laten doorbakken. Serveren in warme borden.

Rodenbach : Gebakken kalfslever

- 4 schijven lever van ongeveer 180 gr./stuk
- 100 gram verse boter
- peper, zout
- 1 flesje Rodenbach
- 4 soeplepels frambozenazijn, 4 soeplepels honing
- enkele frambozen als versiering
- een weinig witte bloem.

De lever in de bloem paneren, kruiden en bakken in de helft van de boter. Het vlees uitnemen en warm houden, de pan blussen met de azijn, het bier en de honing. Afwerken met peper en zout, de rest van de koude boter kloppend toevoegen en niet meer laten koken. Bord versieren met de frambozen en zo warm mogelijk opdienen.

Rodenbach : Gepikeerde varkenssteak, gestoofd in Rodenbach.

- 720 g varkenscarré (uitgebeend)
- 40 g gerookte ham (begin of einde van de ham)
- 4 grote ajuinen
- 3 flessen Rodenbach
- 1/4 L bruine fond of water
- zouten peper
- bloem
- vetstof
- tijm, laurier, peterselie.
- 20 g casonade
- 8 stuks witlof
- 50 g vetstof
- 1/2 citroen
- water
- 800 g geschilde aardappelen

Pikeer het varkensvlees met repen gerookte ham van ongeveer 1 cm breed en 20 cm lang. Verdeel het vlees in stukken van ongeveer 180 g en laat kleuren in de pan. Kruiden. Schikken in de braadpan. Ajuin in schijven snijden en laten bruinen. Over het vlees strooien en tijm en laurier toevoegen. Alles overgieten met Rodenbach en bruine fond of water. Laten gaar stoven. De stukken varkensvlees schikken op een schotel en warm houden. De saus op smaak brengen en tijm en laurier verwijderen. De saus over het vlees gieten. Versieren met peterselie. Bereiding van gebraseerd witlof. Leg het witlof in een kookpan met vetstof, zout, peper, water en citroen. Leg er een boterpapier op. Laat gaar stoven. Het witlof laten uitdruipen en bruinen in de braadpan. Alles opdienen met gepersilleerde aardappelen.

Rodenbach : Kalfsnier met Rodenbach en dragon.

- 2 grote kalfsnieren ontvet en ontvlesd
- 80 gram boter
- 2 fijngesneden sjalotjes
- peper, zout, tijm en laurier
- 1 lepel bloem
- 8 blaadjes fijngesneden dragon
- 2 flesjes Rodenbach
- 1 soeplepel graanmostaard.

De nieren een drietal uren laten uitbloeden in zoutwater, goed afdrogen en in de bloem wentelen.

Zeer krachtig aankorsten en het braadvet weggieten. Het vlees warm houden en de pan ontvetten met de sjalotjes en het bier.

Laten inkoken met een weinig tijm en laurier, de mostaard doorroeren en zeven. De gehakte dragonblaadjes toevoegen en op smaak brengen.

Het vlees versnijden en overgieten met saus.

Rodenbach : Stoverij op Vlaamse wijze 1

- 3 flessen Rodenbach
- 12 plakken à 100 g elk van het rundnekstuk
- 1 kg grote uien
- 1 kg aardappelen
- tijm
- laurier
- 100 g reuzel
- 100 g bruine suiker
- ½ dl azijn
- 1 snee brood
- mosterd

De plakken van het rundnekstuk in de pan met de reuzel laten bakken, daarna in de braadpan leggen en volledig overgieten met het Rodenbach bier. Peper, zout en kruidenboekje van tijm, laurier en peterselie toevoegen. Dunne schijfjes uien in de braadpan leggen, even laten kleuren, meteen met bruine suiker bestrooien en laten caramelliseren. Versnijden met een scheutje azijn en vervolgens bij het vlees in de kookpan voegen. Een snee brood, met mosterd besmeerd, boven op de inhoud van de braadpan leggen. Nog 2 uur zachtjes laten stoven, goed op smaak brengen en controleren of het vlees voldoende gaar is.

Opdienen met gekookte aardappelen.

Rodenbach : Tussenrib met ansjovisjes

- tussenribben van ca. 200 gr./stuk
- 16 ansjovisfilets
- 80 gr. boter, peper en zout
- 100 gr. ontpitte olijven
- 1 flesje Rodenbach
- enkele verse en fijngesneden dragonblaadjes
- 2 soeplepels honing.

De tussenribben bestrooien met peper en een weinig zout (ansjovisjes zijn reeds goed gezouten).

Het vlees kort en krachtig bruinen in de helft van de boter gedurende 2 à 3 minuten (rood).

Warm houden, het vet afgieten en blussen met het bier en de honing.

De saus licht laten inkoken en afwerken met de rest van de boter.

Het vlees op zeer warme borden schikken en versieren met de visjes, dit volgens latwerk, de gehakte dragon bij de saus voegen en op smaak brengen. De saus overgieten en versieren met olijven.

Rodenbach Klassiek : Rosbief gevuld met knolselderij en roomkaas

- acht dunne plakjes gebraden rosbeef
- 150 gram roomkaas
- 250 gram knolselderij
- 1 dl Rodenbach Klassiek (flesje van 30 cl)
- twee eetlepels fijngehakte lenteuitjes
- 150 gram veldsla
- acht radijsjes
- peper uit de molen en zout naar smaak

De knolselderij schillen en in flinterdunne reepjes snijden. In een mengkom de roomkaas mengen met de reepjes selderijknol, het bier en de fijngehakte lenteuitjes. Op smaak brengen met peper en zout. De plakjes rosbeef bestrijken met dit mengsel en oprollen. Veldsla goed wassen, laten uitlekken en over de borden verdelen. Op elk bord twee rosbeefrolletjes plaatsen en garneren met plakjes fijngesneden radijs. Serveer hierbij warme toast of ciabattabrood en drink een goed gekoeld glas Rodenbach Klassiek.

Ridder Maltezer : Hachée met Maltezer

- 2 à 3 Personen
- 500 g mager runderpoulet
- 6 dl Ridder Maltezer
- 30 gr tarwebloem
- 2 grote uien
- 2 kruidnagelen
- zout, peper
- ½ dl olijfolie
- 2 laurierblaadjes

Vorbereiden: Ui pellen en grof hakken. Vlees met zout en peper bestrooien en door de bloem halen. Bereiden: Verhit de olie in een braadpan en braad daarin het vlees rondom goudbruin. Roer er de gehakte uien door en laat deze even- eens licht kleuren. Voeg nu laurier en kruidnagel toe. Aflussen met bier. Breng het geheel aan de kook. Vuur temperen en met deksel op de pan de hachée 1½ uur zachtjes laten stoven.

Serveren met aardappelpuree en rode kool.

Ruddles Bitter : Steak and kidney pudding

- Voor deeg:
- 275 gr bloem, 1 royale theelepels bakpoeder
- 150 gr runderniervet
- zout
- Voor vulling:
- 700 gr runderbiefstuk, 225 gr rundernieren
- versgemalen peper en zout
- 2 eetlepel bloem
- 1 à 2 laurierblaadjes
- ½ liter Ruddles Bitter
- 1 eetlepel fijngehakte basilicum, 1 theelepels fijngehakte tijm
- 1 teentje knoflook

Zeef de bloem, het bakpoeder en een flinke snuf zout in een grote schaal. Meng er het niervet doorheen en voeg juist voldoende water toe om een vrij zacht deeg te krijgen. Rol het deeg luchtig uit op een met bloem bestrooid aanrecht tot een plak van ± 1,5 cm dik. Snijd ongeveer een derde van het deeg af in de vorm van een waaijer en houd apart. Bestrooi de rest met bloem en breng het over in een ovenschaal van 1½ ltr. Druk het zachtjes in de vorm en zorg dat de randen goed op elkaar aansluiten. Snijd het vlees in blokjes van ± 1 cm en verwijder kraakbeen en overtollig vet. Verwijder het vles en de kern van de nier en snijd het klein. Rol al het vlees door de gekruide bloem. Doe de knoflook in de ovenschaal en voeg er het vlees, met de kruiden erdoorheen, aan toe. Giet het bier erbij. Rol het resterende deeg uit tot een cirkel die ± 2½ cm groter is dan de bovenkant van de vorm. Bevochtig de rand en bedek de pudding met de ronde plak deeg. Druk de randen goed samen zodat ze dicht zijn. Leg een stuk vetvrij papier op een stuk aluminiumfolie en druk het in vanuit het midden. Vet het papier in en bedek de pudding. Bind het vast met een stuk slagerstouw. Plaats de vorm in een grote pan kokend water en laat dit 4 tot 4½ uur koken. Vul de pan af en toe bij met kokend water.

Saison Regal Ale : Lamsvlees met artisjokbodems

- 8 artisjokken
- 700 gr mager lamsvlees
- 1 citroen in tweeën gesneden
- 1 teentje fijngehakte knoflook
- 1 theelepel gehakte verse tijm
- 750 ml Saison Regal Ale
- 100 ml verse room
- 1 eetlepel bloem
- 2 eetlepel fijngehakte peterselie
- versgemalen zwarte peper en zout

Vorbereiden: Snijd lamsvlees in reepjes. Verwijder de stronk en de blaadjes van de artisjokken met een scherp mes en wrijf de snijvlakken in met een helft van de citroen. Bereiden: Kook de artisjokbodems in een grote pan kokend water met het uitgeperste sap van de citroen tot ze zacht zijn. Giet ze af en doe vers koud water in de pan. Krab het vezelige hart uit de bodems. Verwarm een grote pan met dikke bodem op een matig heet vuur en doe er de reepjes lamsvlees in. Roer regelmatig tot het vlees net bruin is, maar van binnen nog roze. Voeg knoflook en tijm toe, dan de artisjokbodems en bak deze in het lamsvlees bruin. Voeg naar smaak zout en peper toe. Giet voorzichtig een ½ liter bier in de pan en roer daarbij met een houten spatel over de bodem. Draai de vlam lager en laat het bier flink inkoken. Voeg dan het overgebleven bier en de room toe, gemengd met de bloem. Laat het geheel nog 1 à 2 min. onder voortdurend roeren koken totdat de saus indikt. Serveer het gerecht, bestrooid met peterselie, in een voorverwarmede vuurvaste schaal.

St. Louis Geuze Lambic : Tartaartjes in Geuzesaus

- 1 sjalotje
- 50 gr ontbijtspek
- 30 gr boter
- 2 tartaartjes,
- 1 eetlepel kappertjes
- ½ dl St. Louis Geuze Lambic
- ¼ theelepel tuinkruiden bouillon- poeder
- ½ dl room culinair

Pel de sjalot en snipper hem fijn. Snijd de spekjes in stukjes. Verhit 10 gram boter in een koekenpan. Bak sjalot en spek in circa 4 minuten en haal het uit de pan. Verhit de rest van de boter in de koekenpan en bak de tartaartjes op een hoog vuur in circa 5 minuten aan beide kanten gaar. Leg ze op een bord en houd ze warm onder aluminiumfolie. Doe de sjalot en spek terug in de pan en voeg de kappertjes, bier en bouillonpoeder toe. Breng dit al roerend aan de kook en laat het circa 1 minuut inkoken. Voeg de room toe en breng de saus opnieuw aan de kook. De tartaartjes opdienen met aardappelkroketten en een frisse salade.

St. Louis Kriek : Kalfszwezerik en kalfshaas met krieckenbiersaus

- 300 gram kalfshaas (midden- stuk)
- 300 gram kalfszwezerik
- bloem
- 2 eetlepel roomboter
- Voor saus:
- ½ dl kersensap
- 1 fl St. Louis Kriek
- 1 dl kalfsfond
- 1 borrelglas crème de cassis
- 60 gram koude boter
- zout, versgemalen peper

Kook voor de saus het bier en kersensap tot een derde in. Voeg de fond toe en laat de saus nog even doorkoken. Breng op smaak met peper en zout. Klop vlak voor het serveren met een staafmixer de in klontjes verdeelde koude boter door. Bak de kalfshaas in de boter in 8 min. rosé. Snijd de gepocheerde en ontviesde zwezerik in dunne plakjes, bestrooi ze met peper en zout en haal ze licht door de bloem. Klop het overtollige bloem eraf en bak ze in de hete boter snel krokant. Snijd de kalfshaas in plakken en leg het samen met de zwezerik op 4 voorverwarmede borden en giet de saus langs het vlees. Serveer dit met aardappelpuree en jonge groenten.

St. Sebastiaan : Lamsschenkel met ratatouille

- 4 lamsschenkels
- 200 gr kalfsfond
- ½ ltr. groentebouillon
- 1 kruidje Sint- Sebastiaan bier
- 1 eetlepel mosterd
- 4 teentjes knoflook, 2 sjalotjes
- 1 wortel, 1 selderij, 1 prei
- 1 takje rozemarijn
- 20 cl verse room
- peper en zout
- Voor ratatouille:
- 2 preien, 1 selderij, 200 gr jonge erwten, 100 gr jonge worteltjes
- 50 gr boter
- 2 winterpenen, 100 gr champignons, 100 gr bloem- kool, 2 grote uien
- peper en zout

De lamsschenkels eerst onderdempelen in kokend water tot het opnieuw kookt en onmiddellijk afgieten. Dan schenkels volledig onderdempelen in de groentebouillon aangelengd met ¼ liter Sint-Sebastiaan. Aan de kook brengen en 4 uur goed afgedekt zachtjes laten sudderen.

Inmiddels de groenten klaarmaken voor de ratatouille. In een pan met dikke bodem boter laten smelten. Eerst worteltjes in 10 min. met gesloten deksel laten stoven, daarna bevochtigen met bouillon van de schenkels en de overige groenten toevoegen: eerst de champignons, dan de bloemkool, selderij, gesneden ui, prei en de jonge erwten. Vervolgens op smaak brengen.

Voor de saus neemt men 200 gr lams- of kalfsfond en het resterende bier, 20 cl verse room en 50 gr mosterd, saus laten inkoken tot de helft en even- tuel binden. Op elk bord een schenkel schikken, saus erover en ratatouille ernaast. Serveren met gestoomde aardappelen.

Speciale Palm : Lamskarbonaadjes met perzik en koriander

- acht lamskarbonaadjes
- een ui
- twee tenen knoflook
- twee perziken
- twee theelepels gekneusde korianderzaadjes
- 1,5 dl runder- of groentebouillon
- vier eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- 2 dl Speciale Palm (flesje van 30 cl)
- een eetlepel fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De perziken schillen, de pitten verwijderen en in stukjes snijden. De ui en knoflook schillen en in stukjes snijden. De olie verhitten in een braadpan en hierin de lamskarbonaadjes aanbraden, tot beide kanten lichtbruin van kleur zijn. Hittebron verlagen en de fijngesneden ui en knoflook erbij doen. Goed omscheppen. Bouillon en gekneusde korianderzaadjes eraan toevoegen en in ruim vijftig minuten zacht stoven. Een kwartier voor het einde van de stoof tijd de fijngesneden perziken en het bier erdoor roeren. Op smaak brengen met peper en zout. Het vlees en de saus verdelen over voorverwarmede borden en garneren met fijngehakte peterselie. Eet hierbij couscous of saffraanrijst en roergebakken bladspinazie met een vleugje knoflook en drink een goed gekoeld glas Speciale Palm.

Speciale Palm : Vlaamse stoofkarbonade in Palm

- 1 kg rundvlees
- 200 gr vers spek
- 200 gr reuzel
- tijm
- 500 gr uien
- 50 gr bloem
- 1 eetlepel kruidenazijn
- peper en zout
- laurierblad
- 1 eetlepel bruine suiker
- ½ ltr. Spéciale Palm

Vorbereiden: Vlees en spek in blokjes snijden. Uien schillen en snipperen. Bereiden: Vlees kruiden en in de reuzel kleuren. In kookpot overdoen, met bloem vermengen en enkele min. in de over zetten. Uien in het bakvet bruin kleuren en samen met het spek vermengen met het vlees. Azijn, suiker, kruiden en de Spéciale Palm bijvoegen. De pot afdekken en ongeveer 2 uur laten stoven. Eventueel kruiden naar smaak nog bijvoegen. Serveren met aardappelpuree en verse appelmoes

Us Heit Dubbel Tarwe : Gegratineerde asperges met kalfsfricandeau

- 600 gram kalfsfricandeau
- 750 gram asperges
- twee eetlepels koude roomboter
- vier eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- vier eidooiers (salmonellavrije eieren)
- 1,5 dl kalfs- of kippenbouillon
- twee takjes rozemarijn
- 1,5 dl Us Heit Dubbel Tarwe
- vier eetlepels geraspte belegen kaas
- peper uit de molen en zout naar smaak

De olie verhitten in een braadpan en hierin de kalfsfricandeau aan alle kanten aanbraden. Hittebron verlagen. De bouillon erbij doen en de takjes rozemarijn op het vlees leggen. Het vlees af en toe omkeren. De harde onderkant van de asperges afsnijden, schillen en in water met een snuffe zout of in een stoommandje beetbaar koken. De eidooiers in een mengkom au-bain-marie los kloppen en het bier (op kamertemperatuur) bij beetjes erdoor kloppen, tot een lobbige geheel is ontstaan. Tenslotte de boter erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout. De asperges in een vuurvaste ovenschotel leggen en afdekken met het ei- en biermengsel. De geraspte belegen kaas hierover strooien. De schotel onder een hete grill plaatsen tot de bovenkant egaal lichtbruin van kleur is geworden. De fricandeau in plakken snijden, over de voorverwarde borden verdelen en wat stovochter erover doen. De gratineerde asperges ernaast leggen en serveren met in boter gebakken krielaardappeltjes. Drink hierbij een goed gekoeld glas Us Heit Dubbel tarwe.

Us Heit Dubbel Tarwe : Rundvleesstoofpot

- 600 gram mager rundvlees (bijv. France Limousin)
- 100 gram mager gerookt spek (aan een stuk)
- een takje tijm
- een ui
- twee eetlepels tomatenpuree
- een eetlepel paprikapoeder
- 200 gram aardappelen
- 150 gram doperwtten
- 200 gram (winter)wortel
- vier eetlepels olijf- of zonnebloemolie
- 1 dl runderbouillon
- 30 cl bier uit een fles Us Heit Dubbel Tarwe van 75 cl
- twee eetlepels fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

Het rundvlees in blokjes snijden. Olie verhitten in een braadpan en de blokjes aan alle kanten aanbraden. Het spek in reepjes snijden en even meebakken met het vlees. Hittebron verlagen en tomatenpuree, paprikapoeder, fijngesneden ui, takje tijm, bouillon en de helft van het bier erbij doen. In ruim anderhalf uur zacht stoven. Twintig minuten voor het einde van de stoof tijd de in blokjes gesneden aardappel, (winter)wortel, doperwtten en de rest van het bier erbij doen. Op smaak brengen met peper en zout. Takje tijm verwijderen en zo warm mogelijk serveren op voorverwarde borden. Garneren met fijngehakte peterselie. Drink hierbij een goed gekoeld glas Us Heit Dubbel Tarwe.

Us Heit Buorren : Gehaktballetjes

- 500 gram rundergehakt
- een flesje Us Heit Buorren bier van 30 cl
- vier beschuiten
- een ei
- een theelepels paprikapoeder
- een theelepels komijnpoeder
- een theelepels korianderpoeder
- een eetlepel Chilipoeder
- een ui
- twee eetlepels fijngehakte peterselie
- twee tenen fijngehakte knoflook
- twee eetlepels tomatenpuree
- vier eetlepels zonnebloemolie
- 1,5 dl runderbouillon
- peper uit de molen en zout naar smaak

Het rundergehakt mengen met de fijngehakte ui, ei, beschuiten, komijnpoeder, korianderpoeder, paprikapoeder, Chilipoeder, fijngehakte knoflook en peterselie. Alle ingrediënten goed mengen en vervolgens gelijkmatige balletjes vormen. De zonnebloemolie verhitten in een braadpan en hierin de balletjes om en om bakken, totdat ze goudbruin van kleur zijn. Hittebron verlagen, tomatenpuree, bouillon, de helft van het bier erbij doen en in ruim dertig minuten zacht stoven. Tien minuten voor het einde van de stoof tijd de rest van het bier toevoegen en de saus wat inkoken. Peper en zout naar smaak toevoegen. De gehaktballetjes en saus verdelen over voorverwarde borden en serveren met drooggekookte witte rijst of aardappelkroketjes en in boter gestoofde dunne sperziebonen. Drink hierbij een goed gekoeld glas Us Heit Buorren bier.

Westmalle Dubbel : Kalfslever met sjalotjes en knolselderij

- 500 gram kalfslever
- 150 gram sjalotjes
- 100 gram knolselderij
- twee theelepels (zoete) paprikapoeder
- twee eetlepels roomboter
- twee eetlepels zonnebloemolie
- zes eetlepels kippen- of kalfsbouillon
- 15 cl Westmalle Trappist dubbel (flesje van 33 cl)
- een eetlepel fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

Kalfslever in vier gelijke plakken snijden. Een mengsel van boter en olie verhitten in een koekenpan met anti-kleeflaag en hierin de plakken kalfslever om en om bakken en ervoor zorgen dat ze van binnen rosé blijven. De plakken kalfslever vervolgens in aluminiumfolie warm houden.

De schil van de sjalotjes verwijderen en de schoongemaakte knolselderij in kleine blokjes snijden. Sjalotjes en blokjes knolselderij zo kort mogelijk om en om bakken in het overgebleven bakvocht en paprikapoeder erdoor roeren. Bouillon en het bier erbij doen en twaalf tot vijftien minuten stoven. Op smaak brengen met peper en zout. De plakken kalfslever samen met de saus verdelen over voorverwarde borden en garneren met fijngehakte peterselie. Serveer hierbij aardappelkroketjes en in boter gebakken plakjes appel.

Drink een glas Westmalle Trappist dubbel (op keldertemperatuur).

Westmalle Dubbel : Kalfsrollade Westmalle

- 1 kg kalfsrollade
- 5 takjes rozemarijn
- 50 gr boter
- 3 tenen knoflook
- 1 eetlepel maizena
- 2 eetlepels olijfolie extra vergine
- 1½ dl Westmalle dubbel
- 2 eetlepel water
- zout en versgemalen peper

Wrijf de rollade in met peper en zout. Doe de takjes rozemarijn tussen de touwtjes van de rollade. Verhit de boter en de olijfolie in een braadpan en fruit daarin de knoflook aan. Braad dan de rollade op hoog vuur rondom goudbruin. Temper het vuur en laat het vlees ruim een uur met de deksel schuin op de pan op laag vuur zachtjes verder braden. Keer de rollade af en toe en bedruip regelmatig met het braadvocht. Haal het vlees uit de pan en houd het warm. Giet het bier bij het braadvocht, roer de aanbaksel los en breng aan de kook. Laat de saus op hoog vuur tot de helft inkoken. Roer de maizena met het water tot een papje en meng dit door het braadvocht tot het licht bindt. Snijd de rollade in mooie plakken, giet de saus erover en serveer het met aardappelkroketjes en broccoli.

Westmalle Dubbel : Rundersaucijzen met rode uien en spekjes

- acht rundersaucijzen (liefst: France Limousin)
- vier rode uien
- 100 gram mager gerookt spek, aan een stuk
- twee eetlepels appel- of perenstroop
- twee eetlepels roomboter
- vier eetlepels zonnebloemolie
- vier eetlepels gevogelte- of kalfsfond
- 2 dl Westmalle Trappist Dubbel (flesje van 33 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

De rode uien schillen en in blokjes snijden. Het mager gerookt spek in blokjes snijden. Een mengsel van twee eetlepels olie verhitten in een koekenpan met anti-kleeflaag en hierin de blokjes spek om en om bakken, blokjes ui toevoegen, even meebakken en fond toevoegen. Op een lage hittebron in ruim dertig tot veertig minuten zacht stoven. Een kwartier voor het einde van de stoof tijd het bier al roerende toevoegen, stroop erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout. De saus warm houden. Een mengsel van twee eetlepels boter en twee eetlepels olie verhitten in een koekenpan met anti-kleeflaag en hierin de rundersaucijzen om en om bakken, af en toe omdraaien tot de saucijzen gaar zijn. Rundersaucijzen en saus verdelen over voorverwarde borden. Serveer hierbij stamppot van aardappelen met rauwe andijvie of raapstelen. Drink een gekoeld glas Westmalle Trappist Dubbel (op keldertemperatuur).

Westmalle Dubbel : Stoverij op Vlaamse wijze

- 1 fles Westmalle Dubbel
- 1 kg runderlappen
- 4 grote uien
- 75 gr boter
- zout, peper
- 1 eetlepel mosterd
- 2 eetlepel bruine basterdsuiker
- 2 eetlepel bloem
- 2 eetlepel azijn
- 1 laurierblad
- 1 kruidnagel
- ½ theelepel gedroogde tijm
- 2 sneetjes bruinbrood

Pel en snipper de uien. Snijd de runderlappen in blokjes van 2 x 2 cm. Verhit de boter in een grote braadpan, bak het vlees op hoog vuur in ongeveer 5 minuten rondom bruin en bestrooi het met zout en peper. Neem het vlees dan met een schuimspaan uit de pan. Fruit de uien ongeveer 3 minuten in het achtergebleven bakvet. Voeg de suiker en de bloem toe en bak die ± 1 min. zachtjes mee. Voeg de azijn, het bier, het laurierblad, de kruidnagel, de tijm en het vlees toe. Laat het mengsel aan de kook komen en laat het op heel zacht vuur ongeveer 1 uur zachtjes stoven. Verwijder intussen de korstjes van het brood en besmeer het brood met mosterd. Leg het met de mosterdkant op het vlees en laat het ± 30 minuten mee sudderen. Schep het vlees om, zodat het brood het vleesmengsel gaat binden. Stof het in ongeveer 1½ uur verder zachtjes gaar.

Westmalle Trappist Tripel : Ham met knoelselderijroomsaus

- vier plakken magere, gekookte ham van • 125 gram elk
- twee tenen knoflook
- een eetlepel honing
- vier eetlepels zonnebloemolie
- vier eetlepels roomboter
- 500 gram knoelselderij
- 1 dl slagroom
- 1,5 dl Westmalle Tripel (flesje van 33 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

Knoflook schillen, in een kommetje persen en vermengen met twee eetlepels olie en honing.

De knoelselderij schillen en in blokjes snijden. Boter smelten in een pan en hierin de blokjes, met de deksel op de pan, gedurende twintig minuten zacht stoven. De blokjes vervolgens pureren in een blender of met een staafmixer, samen met het bier terugdoen in de pan en gedurende een kwartier stoven. Tegen het einde van de stoof tijd slagroom erdoor roeren, op smaak brengen met peper en zout en warm houden.

Twee eetlepels olie verhitten in een koekenpan en hierin de plakken ham om en om bakken. Uit de pan halen en bestrijken met het knoflookmengsel. Plakken ham en saus verdelen over voorverwarmde borden. Serveer hierbij aardappelkroketjes en in boter gestoofde snijbonen of sperzieboontjes. Drink een gekoeld glas Westmalle Trappist tripel (op keldertemperatuur).

Westmalle Trappist Tripel : Hemelse rosbiefreepjes

- 600 gram rosibief
- 1½ dl Westmalle Tripel
- 4 takjes rozemarijn
- 4 takjes verse tijm
- 4 eetlepels olijfolie
- zout, versgemalen zwarte peper
- room
- 7 teentjes knoflook

Voorbereiden: 6 teentjes knoflook pellen en met mes kneuzen. Snijd de rosibief in reepjes. Leg de helft van de knoflook, tijm en rozemarijn in een kom, leg de reepjes rosibief er op en dek die af met de rest van de kruiden. Schenk er olie overheen en marineer het vlees circa 3 uur in de koelkast. Bereiden: Laat het vlees even op temperatuur komen en bak het vlees in de marinade daarna in een koekenpan snel bruin, zonder boter te gebruiken. Leg nu het vlees op voorverwarmde borden en bestrooi het met peper en zout. Pers het laatste teentje knoflook boven het bak- vet uit en fruit het even mee. Voeg de Westmalle toe, breng die aan de kook en laat het biermengsel ongeveer 2 min. doorkoken. Voeg room toe tot de saus de gewenste dikte krijgt en laat die niet meer koken. Zeef de saus en schenk hem over het vlees. Serveer hierbij tagliatelle en beetgare worteltjes met citroenboter.

Westvleteren Trappist : Lamshaasjes in romige westvletereaus

- 4 lamshaasjes (à 150 gr)
- boter
- zout en peper
- Voor de saus:
- 1 sjalotje
- 1 dl kalfsfond
- 1 dl room
- 1 theelepel verse tijm
- 1 fl. Westvleteren Trappist

Lamshaasjes in hete boter rondom dichtschroeien, met peper en zout bestrooien en halfgaar bakken. Neem ze uit de pan en houdt ze warm. Voor de saus het sjalotje snipperen en in een klontje boter glazig laten worden. Deglaceer de pan met het braadvet van het lam met de kalfsfond en laat deze even doorkoken. Voeg de sjalotjes, het Trappistenbier, tijm en de room toe. Laat de saus niet meer koken. Vlees op warme borden leggen en saus ermaat scheppen. Lekker met flageolets, bonen, spruitjes en aardappelpuree.

Zatte Bie : Brusselse Koteletten

- 4 karbonades
- 4 uien
- 30 gram bloem
- 40 gram boter
- 1 dl Zatte Bie
- 1 dl bouillon
- maizena
- zout, peper

Voorbereiden: Maak de uien schoon en snij ze in fijne ringen. Bestrooi de karbonades met peper en zout en wentel ze door de bloem. Bereiden: Smelt de boter in een pan en wanneer ze bruin begint te worden. Sauteer dan de karbonades aan beide kanten bruin in enkele minuten. Voeg er nu de uien bij. Zet het vuur kleiner en laat 5 minuten smoren. Draai het vlees een enkele keer om. Schenk er nu het bier en de bouillon bij. Laat op hoog vuur weer aan de kook komen en doe dan het deksel op de pan en laat, nu weer op klein vuur, nog 15 minuten smoren. Haal er dan de karbonades uit en leg ze op een voorverwarmde serveerschaal. Maak wat maizena aan met water en bind hiermee de saus. Laat deze nog even aan de kook komen en schenk ze over de karbonades. Geef er spruiten bij en gekookte aardappels.

Zeezuiper : Gestoofde kalfspoulet met bleekselderij, wortel en tijm

- 600 gram magere kalfspoulet
- 250 gram bleekselderij
- 250 gram wortelen
- een ui
- twee tenen knoflook
- een theelepel (verse) tijm
- vier eetlepels crème fraîche
- twee eetlepels zonnebloemolie
- een flesje De Zeezuiper van 33 cl

De magere kalfspoulet in blokjes snijden en om en om aanbraden in een mengsel van zonnebloemolie en roomboter totdat deze goudbruin van kleur zijn. Hittebron verlagen en de fijngesneden bleekselderij, wortelen, ui, (verse) tijm, een eetlepel fijngehakte bieslook fijngehakte knoflook en de helft van het bier aan de kalfspoulet toevoegen. Peper uit de molen en zout naar smaak erbij doen.

Dit geheel gedurende zestig tot zeventig minuten zacht stoven. Een kwartier voor het einde van de stoof tijd de rest van het bier erbij doen. Het stovochtof zoveel mogelijk inkoken en de crème fraîche erdoorheen roeren. Vlees, groenten en saus verdelen over vier voorverwarmde borden en garneren met fijngehakte bieslook. Serveren met aardappelpuree, in boter gestoofde sperzieboontjes of groene kool. Drink hierbij een goed gekoeld glas De Zeezuiper van de Scheldebrouwerij.

Zomerbock Maasland brouwerij : Aspergepunten

- 200 gram groene aspergepunten
- 200 gram witte aspergepunten
- twee eetlepels zonnebloemolie
- 150 gram gekookte magere ham
- vier hardgekookte eieren
- een eetlepels fijngehakte bieslook
- vier eetlepels slagroom
- peper uit de molen en zout naar smaak

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. Steeds goed omscheppen en ervoor zorgen, dat de groenten beetbaar blijven.

Na ongeveer vijf tot zeven minuten de hittebron verlagen en het bier erbij doen. Zo kort mogelijk verwarmen en het vocht wat inkoken. Roer vervolgens de slagroom en de fijngehakt bieslook erdoor heen. Peper uit de molen en zout naar smaak toevoegen. Strooi de in reepjes fijngesneden ham over de groene- en witte aspergepunten en garneer met plakjes hardgekookt ei. Serveer hierbij warme toast of ciabattabrood. Drink hierbij een goed gekoeld glas Zomerbock van Maasland brouwerij.

De Recepten: Wildgerechten

Alle recepten zijn opgesteld voor 4 personen, tenzij anders vermeld

---- Bockbier : Haas gemarineerd in bockbier

- 4 hazebouten
- 40 gr boter
- 100 gr gerookt spek in blokjes
- 1 ui
- 1 winterwortel
- 200 gr gedroogde pruimen
- 25 gr rozijnen
- 1 peer
- Voor de marinade: 1 ui
- 2 bolletjes gember
- wat foelie en groene kruiden
- zout en peperkorrels
- ¾ ltr. bockbier

Maak de marinade een dag van te voren door alle ingrediënten samen te voegen en leg de hazebouten erin. Zet dit weg op een koele plaats en keer het vlees af en toe om.

Vorbereiden: begin de volgende dag met de ui en wortel te ver- snipperen. Snijdt de spek in blokjes.

Bereiden: Fruit de groenten en het spek in de boter en neem alles daarna uit de pan. Braad nu de hazebouten in hetzelfde braadvocht aan alle kanten goudbruin. Kruid dan het vlees en bestrooi het met bloem, voeg de groenten en het spek weer toe. Overgiet de hazebouten met de marinade en laat ze in de afgedekte pan 1½ uur sudderen. Doe er na een uur de in water of bier gewelde pruimen en rozijnen samen met de in stukjes gesneden peer bij. Puree en prei met appel of spruitjes met noten combineert hier goed bij.

---- Bockbier : Hazerugfilets met paddestoelen

- 150 gr oesterzwammen
- 4 hazerugfilets
- 1 prei
- peper
- zout
- mespunt kaneel
- 75 gr koude boter
- 1 flesje bockbier
- ½ theelepel tijm
- 1 eetlepel honing
- 1 vleesbouillonblokje
- 1 theelepel aardappelzetmeel

Vorbereiden: Oesterzwammen schoonmaken. Prei in dunne ringen snijden.

Bereiden: Hazerugfilets met snuffe peper, snuffe zout, tijm, en kaneel inwrijven. In ruime koekepan 50 gr boter verhitten. Hierin hazerugfilets rondom bruin bakken. Prei toevoegen en 3 min. meebakken. Oesterzwammen toevoegen en 3 min. meebakken. Bier langs rand in pan gieten. Honing met bouillonblokjes toevoegen. Vocht aan de kook brengen. Vlees uit pan nemen en warm houden. Vocht 2 min. op hoog vuur koken. Aardappelzetmeel met een beetje water aanlengen en door jus roeren. Jus op smaak brengen met peper en zout. Rest van koude boter in blokjes verdelen en één voor één door jus roeren.

Filets in dikke plakken snijden op verwarmde borden leggen en jus erover scheppen.

---- Bockbier : Konijn in bockbier met abrikozen

- 4 konijnechterbouten
- 200 gr gedroogde abrikozen
- 1 fles bockbier
- 1 kaneelstokje
- 1 theelepel paprikapoeder
- 3 eelt. bloem
- 1 theel. tijm
- 50 gr boter
- zout en peper
- 3 eetlepels zilveruitjes

Vorbereiden: abrikozen afspoelen en in 2 dl bockbier met het kaneelstokje 8 uur laten weken. Bereiden: Meng de bloem, paprikapoeder, tijm, zout en peper door elkaar. Haal de konijnebouten hier door heen. Smelt de boter en bak de bouten aan alle kanten goudbruin. Voeg de zilveruitjes toe en bak ze even mee. Voeg de rest van het bockbier toe en laat alles 1 uur stoven. Doe dan de abrikozen erbij en stoof het nog een half uur. Voeg eventueel nog wat bockbier toe als al het vocht is verdamp. Serveer hierbij patat frites en veldsla.

---- Meibock : Kalkoenstoofpot in meibock

- 500 gr kalkoenfilet
- 2 grote handappels
- 50 gr boter
- zout en peper
- 1 eetlepel citroensap
- laos
- 1 bouillonblokje
- 1 flesje meibock
- 1 eetlepel gembersiroop
- 1 theelepel bruine suiker
- 150 gr blauwe aderkaas
- 1 eetlepel maïzena

Vorbereiden: appels schillen en in kleine stukjes snijden. Besprenkelen met citroensap zodat ze niet verkleuren. Vlees in reepjes snijden en met peper, zout en laos bestrooien.

Bereiden: Kalkoen in een braadpan in boter rondom bruin bakken. Voeg dan het bier, bouillonblokjes, gembersiroop en de bruine suiker toe. Stoof het vlees ongeveer 5 min. met deksel op de pan. Neem nu de kalkoen uit de pan en laat het kookvocht ± 1 min. op een hoog vuur inkoken. Verkruiemel de kaas en voeg dit samen met een maïzenapapje toe aan de saus. Goed roeren en als de saus glas is de kalkoenreepjes en de stukjes appel toevoegen. Laat het gerecht nog ongeveer 5 minuten sudderen. Serveer er prei en aardappelpuree bij.

---- Kerstbier : Oudejaarshaas

- 1 flinke panklare haas
- 6 dl kerstbier
- 25 gr boter
- 1 grote ui
- 3 eetlepels grove mosterd
- 100 gr ontbijtspek in blokjes
- 1 teentje knoflook
- 2 blaadjes laurier
- ½ theelepel tijm
- 6 zwarte peperkorrels
- 150 gr kleine sjalotjes
- 3 eetlepels tomatenpuree
- ½ dl notenolie
- 2 takjes peterselie

Vorbereiden: Deel haas in vieren. Ui pellen en grof hakken. Knoflook pellen en fijnhakken. Sjalotjes pellen. Leg de stukken haas in een diepe schaal. Doe er de ui, knoflook, laurier, tijm, peterselie en gekneusde peperkorrels bij. Giet er tot slot het bier over. Laat dit 12 uur afgedekt staan op een koele plaats. Kneed de boter met 20 gr van de bloem tot een beurre manié. en bewaar in koelkast. Neem vlees uit de marinade en dep ze droog. Wentel ze door de bloem. Bereiden: Verhit de olie in de pan en bak daarin de stukken rondom bruin. Voeg de sjalotjes en blokjes spek toe en laat deze even meebakken. Roer tot slot de tomatenpuree en mosterd het geheel. Giet nu het marinadevocht door een zeef bij het vlees en roer goed. Breng de inhoud aan de kook, temper het vuur, doe de deksel op de pan en laat alles 1½ uur zachtjes stoven. Neem het vlees uit de pan en houd warm. Voeg aan vocht de beurre manié toe totdat de saus licht gebonden is.

Verdeel vlees over 4 borden en leg er een stuk haas op. Serveren met aardappelpuree, rode kool en maiskolffjes.

---- Pils : Kalkoenborst met amandelen

- 1 kg kalkoenborst (dik stuk)
- 150 gr blanke amandelen
- 2 uien
- 150 gr boter
- 1 bakje kerstomaatjes
- 3 witte boterhammen
- 1 flesje Pilsbier
- 150 gr ontbijtspek
- zout en peper
- 1 eetlepel provençalse kruiden
- 1 eetlepel fijngehakte peterselie

Vorbereiden: Amandelen 10 min. in bijna kokend water koken. Laten uitlekken, beetje laten afkoelen en in reepjes snijden. Ui snipperen. Tomaatjes inkruisen, 12 tellen in kokend water leggen, met koud water afspoelen en ontvellen. Korsten van boterhammen verwijderen en boterhammen in blokjes van 1½ cm snijden. In koekepan 50 gr boter verhitten en blokjes rondom bruin bakken (croûtons). Op keukenpapier laten uit lekken. Bereiden: Rest boter in een ruime braadpan verhitten en kalkoen borst, bestrooid met peper en zout, rondom bruin braden. Amandelen, uien en spek toevoegen en omscheppend een paar minuten mee- bakken. Provençalse kruiden en bier toevoegen. Vocht aan de kook brengen en vlees met deksel half op de pan in ca. 45 min. gaar laten worden. Af en toe keren. Vlees uit de pan nemen en afgedekt 15 min. laten staan. Tomaatjes vlak voor het eten aan saus toevoegen en even meewarmen. Vlees op voorverwarmde schaal leggen, saus er naast leggen. Croûtons en peterselie over saus strooien. Vlees aan tafel in dikke plakken snijden.

Barbär Winterbock : Wild konijn met bosbessenconfiture

- 750 gram ontbeend vlees van een wild konijn
- 125 gram mager gerookt spek (aan een stuk)
- twee uien
- drie takjes verse tijm
- vier eetlepels bosbessenconfiture
- vier eetlepels zonnebloemolie
- 1 dl runder- of wildbouillon
- een flesje Barbär Winterbock van 30 cl
- twee eetlepels fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

Het mager gerookt spek in blokjes snijden. De olie verhitten in een braadpan en hierin de blokjes spek om en om bakken. Het in blokjes gesneden vlees hieraan toevoegen en om en om aanbraden totdat de blokjes goudbruin van kleur zijn. Hittebron verlagen en de fijngesneden uien, de helft van het bier, bouillon, en tijm erbij doen. In ruim anderhalf uur zacht stoven. Een kwartier voor het einde van de stoof tijd de rest van het bier door het stovochtoeren. Op smaak brengen met peper en zout. Aan het einde van de stoof tijd de takjes tijm verwijderen, stovochtoeren door een zeef halen, terugdoen bij het vlees en de bosbessenconfiture (of bramenconfiture) door de saus roeren. Het vlees en de saus verdelen over voorverwarde borden. Garneren met fijngehakte peterselie. Serveer hierbij aardappelpuree, rode kool met appeltjes en in rode wijn gestoofde peertjes. Drink een gekoeld glas Barbär Winterbock, liefst op keldertemperatuur.

Belle Vue Kriek : Parelhoenfilet met krieckenbier/oude kaas-saus

- 4 parelhoenfilets
- 2 eetlepel roomboter
- 2 eetlepel zonnebloemolie
- 1 dl kalfsfond
- 1 takje rozemarijn
- zout en versgemalen peper
- 1 fl Belle-Vue Kriek
- 50 gram geraspte oude kaas
- 30 gram koude boter

Bestrooi de parelhoen met peper en zout en bak de filets gaar in een mengsel van boter en zonnebloemolie. Haal het vlees uit de pan en houd het warm. Schenk het overtollige uit de pan, blus af met het bier en voeg de fond en rozemarijn toe. Laat de saus op een hoog vuur 10 min. doorkoken. Maak de saus vervolgens op smaak met peper en zout en roer de grofgeraspte kaas erdoor. Klop vlak voor het serveren de in blokjes verdeelde koude boter door de saus. Snijdt de parelhoen in plakken, verdeel het over vier voorverwarde borden en giet de saus erover. Serveer dit met aardappelpuree en gesmoorde witlof.

Bellegems Bruin : Konijn met gedroogde pruimen

- 1 mooi konijn
- 1 kg dikke uien
- 50 g boter
- ½ kg gedroogde pruimen
- 1 soeplepel bloem
- 4 flessen Bellegems bruin
- 2 tenen knoflook
- tijm
- laurier
- 2 kg aardappelen
- peper van de molen en zout

Een dag vooraf de pruimen in een grote hoeveelheid Bellegems bruinbier laten weken zodat ze goed zwellen. Het konijn in regelmatig stukken van ± 50 g snijden, kruiden met zout en peper en bakken in boter in een grote braadpan. De in plakken gesneden uien toevoegen, evenals de geplette knoflook, de tijm en laurier en dit alles bestrooien met de bloem. Gedurende een ogenblik laten kleuren en vervolgens bevochtigen met het bier waarin de pruimen geweekt werden. Op een zeer zacht vuur gedurende 30 minuten atgedekt laten sudderen. Dan pruimen op het konijn leggen, zonder te mengen en nog 15 minuten verder laten garen. Tijm en laurier verwijderen. Het gerecht opdienen in de braadpan zelf (wat sympathiek aandoet) samen met gekookte aardappelen.

Boon Kriek : Eendenborstfilet met kersen en krieckenbier

- 4 eendenborstfilets
- 1 flesje Boon Kriek van 37,5 cl
- 3 eetlepels roomboter
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 50 gram wortel
- 50 gram ui
- 50 gram knolselderij
- 1 takje verse tijm
- 2 teentjes knoflook
- 1 potje kersen op sap (350 gr)
- zout en versgemalen zwarte peper

Voorbereiden: Wortel, knolselderij, ui en knoflook in heel kleine blokjes snijden. Bereiden: Groenten in roomboter goudbruin fruiten. Het bier, een takje tijm en het kersensap hieraan toevoegen en ongeveer 10 min., laten doorkoken. Vervolgens het takje tijm eruit halen, de saus zeven en een eetlepel boter door de saus roeren. De saus op smaak brengen met wat peper en zout. De eendenborstfilets insmeren met wat peper en zout en aan beide kanten zo snel mogelijk om en om bruin bakken in een mengsel van 2 eetlepels zonnebloemolie en 1 eetlepel roomboter. Eventueel het vlees afblussen met een borrelglas marasquin. De filets in plakjes snijden en de voorverwarde borden verdelen. De kersen door de warme saus roeren en over de saus over de filets doen. Serveren met aardappelkroketjes, in boter gestoofde peultjes vermengd met worteltjes. Drink hierbij een glas gekoelde kriek van Boon.

Boon Kriek Lambic : Reebiefstuk met krieckenbiersaus

- 4 reebiefstukken à 125 gr
- 3 dl Boon Kriek Lambic
- 1 fijngesneden sjalotje
- 50 gr boter
- zout en cayennepeper
- 1 eetlepel cranberrygelei
- takje verse tijm
- 2 eetlepels kersen zonder pit
- ½ à 1 eetlepel aardappelmeel

Voorbereiden: Kersen in reepjes snijden. Bereiden: Bier met tijm en sjalotjes op hoog vuur in ongeveer 5 min. tot 3/4 inkoken. Tijm verwijderen, cranberrygelei en kersenreepjes door het bier roeren. Saus warm houden. Biefstukjes met cayennepeper bestrooien en in verhitte boter aan elke kant 3 min. bakken. Vlees uit pan nemen en in aluminiumfolie warmhouden. Bakvet uit pan schenken, saus in pan schenken en aanbaksels losroeren. Aardappelmeel met 1 à 2 eetlepels water aanmaken en door de saus roeren tot deze licht bindt. Zout en cayennepeper toevoegen. Biefstuk serveren met de saus erover en aardappelgratin en rode kool.

Chimay Blauw : Konijn met cantharellen

- 1 konijn
- 250 g cantharellen
- 200 g kleine witte uitjes
- 60 g boter
- 100 g room
- 5 cl olie
- 30 cl Blauwe Chimay
- 3 sjalotjes
- 1 theelepels poeder- suiker
- 2 takjes peterselie
- enkele stengeltjes bieslook

Doe zout en peper op de stukken konijn. Bruin ze in de olie en 30 g boter. Versnipper de sjalotjes. Schil de kleine uitjes en glaceer ze. Doe ze in een kookpot, bedek ze met water, voeg er de poedersuiker, een snuifje zout en 20 g boter aan toe en laat koken tot het water verdampt is. Stoof de cantharellen in een braadpan in de rest van de boter met een beetje sjalot en gehakte peterselie. Giet de sjalotjes over het konijn, roer goed om, doe er de Blauwe Chimay bij en laat 30 minuten stoven onder deksel op een zacht vuurtje. Haal het konijn uit de pot wanneer het gaar is, doe er de cantharellen en de room bij en laat indikken. Overgiet het konijn met de saus van cantharellen, kleine uitjes en bieslook.

Chimay Blauw : Ragout van hertenvlees met bosbessengelei

- 600 gram hertenvlees, otbeend
- twee eetlepels bloem
- een takje tijm
- een laurierblaadje
- twee theelepels gekneusde jeneverbessen
- 1 dl wildbouillon
- een ui
- twee eetlepels bosbessengelei
- een flesje Chimay blauw van 33 cl
- vier eetlepels zonnebloemolie
- twee eetlepels aardappelmeel of allesbinder
- een eetlepel fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

Het vlees in blokjes snijden, bestuiven met wat bloem en in olie in een braadpan aanbraden, totdat het vlees goudbruin van kleur is. Hittebron verlagen en de tijm, fijngehakte ui, laurierblaadje, jeneverbessen, bouillon en de helft van het bier erbij doen en in anderhalf uur zacht stoven.

Hierna het vlees uit de braadpan halen, warm houden, het stoomvocht zeven, wat inkoken en de rest van het bier en de bosbessengelei door de saus roeren. Nog even goed verwarmen en eventueel binden met wat aardappelmeel. Vlees en saus verdelen over voorverwarme borden, peper en zout naar smaak toevoegen en garneren met fijngehakte peterselie.

Christoffel Robertus : Konijn met mosterd en Robertus

- 700 gram konijnbouten
- 1 flesje Christoffel Robertus
- 1 eetlepel bloem
- 2 eetlepel roomboter
- 2 eetlepel zonnebloemolie
- 1 takje tijm
- 1 grote ui
- 1 eetlepel grove Limburgse mosterd
- 2 tenen knoflook
- 1 eetlepel bies- look
- 4 eetlepel crème fraîche
- 1 dl kalfsbouillon
- zout en versgemalen peper

De konijnbouten insmeren met wat peper en zout, bestuiven met de bloem en in een braadpan om en om bakken in een mengsel van de boter en olie, totdat ze goudbruin van kleur zijn. De ui en knoflook fijnhakken en nog even met de bouten meebakken. Hittebron verlagen, kalfsbouillon, tijm en de helft van het bier erbij doen en gedurende een uur zacht stoven. Een kwartier voor het einde van de stoftijd de rest van het bier en de mosterd erbij doen. Na de stoftijd de bouten uit de pan halen en warm houden. Het braadvocht zeven, terugdoen in de pan, zoveel mogelijk inkoken en de crème fraîche er doorheen roeren.

De bouten verdelen over 4 voorverwarme borden, de saus er overheen doen en serveren met aardappelpuree, in boter gebakken appeltjes en sperzieboontjes. De bouten garneren met fijngehakte bieslook.

De Koninck : Wilde eend met biersaus

- 4 wilde eenden voor 3 personen
- 1 kg wortelen en rapen
- ¼ kg savoieekool
- ½ knol- selderij
- 100 gr gerookt spek
- 7 eieren
- 2 dl room
- krielaardappeltjes
- saus: 1 liter stevige kalfsbouillon
- tijm
- laurier
- peterselie
- ½ knolselderij
- 1 eetlepel honing
- ½ dl room
- 1 à 2 fl De Koninck bier

De eendenborstfilets hevig aankleuren en kort afbakken, de boutjes iets langer doch ook mooi roze bakken. Blus de braadpan met De Koninck en maak de saus door kalfsbouillon te laten inkoken met de karkassen en bakvocht van de gebakken eendeborsten en -bouten, geparfumeerd met een stevig kruidentuiltje en veel selderij. Doorzeven, De Koninck toevoegen (1 op 10) en goed op smaak brengen. Even doorkoken en zoeten met honing. De saus verzachten met een scheutje room en indien gewenst lichtjes binden. Maak een fijn boeket van knapperige gestoomde wortelen en rapen, lichtjes opgestoofd in boter en bestrooid met bloemsuiker.

Bereiding flau van selderij: Neem de 7 eieren en meng dit met 1 liter knolselderijpuree, een beetje room en kruiden. Laat dit garen in ovenvaste vormpjes, met gestoofde savoieekool en reepjes spek (zonder zwoerd). We dresserende in plakjes gesneden eendeborst op een spiegeletje van onze heerlijke saus, omringd door de geurende groenten en krielaardappeltjes

De Ryck Special : Konijn op Herzeelse wijze

- 1 jong tam konijn (± 1 kg)
- 4 sjalotten
- 1 wortel
- 250 gr boter
- ½ dl xeres-azijn
- 200 gr champignons
- 1 ltr. De Ryck 'Special'
- 1 dl room
- 2 takjes tijm
- 1 laurierblad
- peper en zout
- nootmuskaat
- bloem

Voorbereiden: Snijd het konijn in stukken en goed afspoelen onder koud stromend water. Een mengsel van bloem, peper, zout en nootmuskaat maken en het konijn hierin wentelen. Bereiden: In een grote pan de helft van de fijn gehakte sjalotten en de wortel ± 5 min. fruiten. Konijn en in plakjes gesneden champignons toevoegen en ± 5 min. stoven. Deglaceren met de helft van de azijn en bier en 5 min. laten doorkoken. De aldus verkregen vloeistof apart houden, ze vormt de basis voor de latere saus. De rest van de boter smelten en de rest van sjalotten en wortel aanfruiten. Het aangebraden konijn toevoegen. 10 min. laten sudderen. De rest van de azijn en bier met tijm en laurier toevoegen. 40 min. sudderen. Konijn uit de pan nemen en de basissaus toevoegen. Gedurende 10 min. samen met de room laten inkoken. Kruiden naar smaak. Het konijn bij de saus voegen en gedurende de nacht op smaak laten komen. De volgende dag opwarmen en de borden met de saus napperen, hierop de stukjes konijn. Serveren met pommes duchesse en een coulis van veenbessen en appelmoes.

Dobbel Palm : Hazenpeper met Dobbel Palm

- 1 haas
- 150 g braadboter
- 200 g reuzel
- 5 sjalotten
- 1 ui
- 1 wortel
- 2 peterselie- wortels
- 2 theelepels bosbessengelei
- 4 jeneverbessen
- 2 eetlepel bloem
- 1 flesje Dobbel Palm
- 3 goudrenetten
- 1 takje selderij
- 150 g boerenham
- peper en zout

De haas in stukken snijden en bruin bakken in de reuzel. De fijngesneden ui, wortel, selderij en sjalotten bijvoegen, met bloem bestrooien en enkele ogenblikken in de oven zetten. Neem de oven uit de schotel en giet er de Dobbel Palm over. Goed door elkaar roeren en de jeneverbessen, de tijm en de laurier bijvoegen en kruiden. Gaar laten koken in de oven. De boerenham (in blokjes gesneden) opbakken in de boter. De appels in blokjes snijden en ook in de boter opbakken. De gaar gekookte haas uit de saus halen, het kookvocht zeven en er de ham bijvoegen. Dit laten inkoken en er de bosbessengelei en de kruiden bijvoegen. Tenslotte de haas opnieuw in de saus leggen om op te warmen.

Alvorens te serveren, de haas bestrooien met de gebakken stukjes appel.

Dommelsch Bockbier : Eend in Lentebok

- 1 jonge eend
- 75 gr boter
- 6 sjalotjes
- 1 takje tijm
- peper en zout
- 1 eetlepel peterselie
- 2 dl slagroom
- 1 fl. Dommelsch lentebok

Zout en peper de eend van binnen en van buiten. Braad hem op een hoog vuur aan alle kanten bruin. Voeg de grof gesneden sjalotjes erbij en laat ze even meebruinen. Blus af met het bier, voeg de kruiden toe en laat alles ± 1 uur zachtjes stoven. Eend regelmatig keren en met saus bedruipen. Haal de eend uit de pan en houd deze warm op een voor- verwarmde schotel. Laat de saus met de toegevoegde slagroom tot de helft inkoken.

Giet de saus over de eend en dien op.

Dommelsch Winterbock : Everzwijnkoteletjes met bospaddestoelen

- vier everzwijnkoteletjes, elk 150 gram
- zes sjalotjes
- 200 gram bospaddestoelen
- twee eetlepels roomboter
- twee eetlepels zonnebloemolie
- vier eetlepels rund- of wildfond
- 15 cl Dommelsch Winterbock (flesje van 30 cl)
- vier eetlepels room
- een eetlepel fijngesneden selderijblad
- peper uit de molen en zout naar smaak

Een mengsel van boter en olie verhitten in een koekenpan en hierin de koteletjes zo kort mogelijk om en om bakken, totdat ze goudbruin van kleur zijn. Een à twee keer omdraaien en vervolgens de koteletjes in aluminiumfolie in een matig verwarmde oven warm houden. Fijngesneden sjalotjes, schoon geborstelde en fijngesneden bospaddestoelen bakken in het achtergebleven bakvocht, totdat de sjalotjes glazig zijn. Hittebron verlagen en de rund- of wildfond en het bier erbij doen en gedurende twaalf tot vijftien minuten stoven. De room door de saus roeren en op smaak brengen met peper uit de molen en zout. Tenslotte fijngesneden selderijblad door de saus roeren. Serveer hierbij aardappelkroketjes, in boter gestoofde sperzieboontjes of broccolirosjes. Drink een gekoeld glas Dommelsch Winterbock.

Douglas Scotch Ale : Fazant in Schotse Ale

- 2 fazanten
- 3 eetlepel olie
- 50 gr roomboter
- 1 fijngehakte ui
- 1 stengel bleekselderij in stukjes
- 2 wortelen in stukjes
- 75 ml single malt whisky
- 2 flessen Douglas Scotch Ale
- 600 ml kippebouillon
- 2 teentjes knoflook
- 300 ml slagroom
- zout en versgemalen zwarte peper

Oven voorverwarmen tot 220° C. In een braadslee de boter verwarmen en de fazanten erin leggen en met het hete vet bedekken. Rooster de zijken van de vogels ± 25 min. (na 12 min omkeren). Neem de braadslee uit de oven en laat alles afkoelen. Snijd na het afkoelen het borstvees en de poten eraf. En houd ze apart. Snijdt de rest van de fazanten in stukken en doe ze met de groenten in de braadslee. Braad het aan op een matig heet vuur en roer met een houten spatel. Flambeer met de whisky, voeg dan het bier, de bouillon en de knoflook toe. Draai de vlam lager en laat het geheel onder af en toe afschuimen een uur lang sudderen. Zeef de saus in een schone pan, doe er de borsten en poten in en laat een half uur sudderen. Neem het vlees uit de pan en houd het warm. Laat de saus tot de helft inkoken, verwijder het schuim en roer er de room in. Laat de saus koken totdat hij iets is ingedikt. Voeg naar smaak kruiden toe.

Dien het gerecht op met gebakken aardappelen, gesneden rode of groene kool of andere groenten, afhankelijk van het seizoen.

Duvel : Jong konijn met een pittig Duvelsausje

- zadel van jong konijn (± 1 kg)
- 1 flesje Duvel
- 0,2 ltr. bruine bouillon
- 200 gr rozijnen
- groene asperges
- jonge worteltjes
- bloemkool

De rugzadel van één of twee jonge konijnen in gelijke stukken snijden en bakken in boter. De pan met het konijn ontdoen van de boter en flambieren met Duvel, van het vuur nemen en warm houden. Voor de saus: de bruine bouillon gelijktijdig met de rozijnen (die een nacht hebben geweekt in Duvel) inkoken en op smaak brengen met een beetje zachte mosterd en een scheut Duvel. Schik de zadel van het konijn op 4 warme borden, overgieten met het pittige Duvelsausje. De jonge groenten die geblancheerd zijn er naast schikken.

Echte Kriek : Eendenborstfilets met kersen

- vier ontvelde eendenborstfilets
- twee eetlepels zonnebloemolie
- vijf eetlepels roomboter
- 50 gram wortel
- 50 gram knolselderij
- 50 gram ui
- twee teentjes knoflook
- een takje tijm
- een potje kersen op sap van 350 gram
- 25 cl Echte Kriek van Verhaeghe
- peper uit de molen en zout naar smaak

Wortel, knolselderij, ui en knoflook in kleine blokjes snijden en in een eetlepel roomboter goudbruin fruiten. Het bier, takje tijm en het kersensap hieraan toevoegen en ongeveer vijftien minuten stoven. Vervolgens het takje tijm eruit halen, saus zeven en drie eetlepels roomboter door de saus roeren. Op smaak brengen met wat peper uit de molen en warmhouden. Eendenborstfilets insmeren met wat peper en zout en beide kanten zo snel mogelijk om en om bakken in een mengsel van twee eetlepels zonnebloemolie en een eetlepel roomboter. De eendenborstfilets in dunne plakjes snijden en verdelen over voorverwarmde borden. De kersen door de warme saus roeren en over de filets doen. Serveer hierbij aardappelkroketjes, in boter gebakken peultjes en in boter gebakken plakjes appel. Drink een goed gekoeld glas Echte Kriek van Verhaeghe.

Framboise Cantillon : Gerookte eendeborstsalade met een cantillondressing

- gerookte eendeborst
 - tomaat
 - div. slasoorten
 - peterselie
 - artisjokken
- Dressing:
- 3 delen olie
 - zout en peper
 - 1 deel Framboise Cantillon
 - fijngehakte ui
 - fijngehakte augurk
 - fijngewreven knoflook
 - mosterd
 - gehakte peterselie en bieslook

Maak van de ingrediënten een French dressing.

Haal de diverse gewassen slasoorten door de dressing en rangschik deze op een bordje en bedek de sla met gerookte eendeborst, plakjes tomaat en artisjokken. Garneer met wat gehakte peterselie.

Grimbergen Dubbel : Parelhoenboutjes met wijngaardslakken

- vier parelhoenboutjes
- 24 middelgrote wijngaardslakken (pot of blik)
- twee uien
- twee eetlepels tomatenpuree
- twee takjes tijm
- 1 dl kippenbouillon
- twee eetlepels zonnebloemolie
- twee eetlepels roomboter
- twee tenen knoflook
- 1,5 dl Grimbergen Dubbel (flesje van 30 cl)
- vier eetlepels fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De uien schillen en in blokjes snijden. De olie verhitten in een braadpan met anti-aanbaklaag en hierin de parelhoenboutjes aanbraden. Fijngesneden ui erdoor roeren en nog even meebakken. Hittebron verlagen en tomatenpuree, bouillon en takjes tijm erbij doen. In een uur zacht stoven. Een kwartier voor het einde van de stoftijd het bier erdoor roeren. Takjes tijm verwijderen, het stovvocht zeven en terugdoen in de braadpan. Op smaak brengen met peper en zout. Warm houden. De roomboter verhitten in een koekenpan met anti-aanbaklaag en hierin de wijngaardslakken zo kort mogelijk om en om bakken. Uitgeperste knoflook en fijngehakte peterselie erdoor roeren en warm houden. Parelhoenboutjes en saus verdelen over voorverwarmde borden. De wijngaardslakken erom heen leggen. Serveren met aardappelpuree en in boter gestoofde snijbonen of dunne sperziebonen. Drink hierbij een goed gekoeld glas Grimbergen Dubbel.

Grimbergen Optimo Bruno : Hazengoulash

- 600 gram hazenvlees (ontbeende schouder en/of bout)
- 75 gram mager gerookt spek
- twee uien
- twee theelepels gekneusde jeneverbessen
- een takje tijm
- een plakje ontbijtkoek
- vier eetlepels zonnebloemolie
- 1 dl wildbouillon
- een flesje Grimbergen Optimo Bruno van 30 cl
- twee eetlepels fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

Het mager gerookt spek in blokjes snijden. De olie verhitten in een braadpan en hierin de blokjes spek om en om bakken. Het in blokjes gesneden vlees hieraan toevoegen en om en om aanbraden totdat de blokjes goudbruin van kleur zijn. Hittebron verlagen en de fijngesneden uien, de helft van het bier, bouillon, gekneusde jeneverbessen en het takje tijm erbij doen. Dit geheel in anderhalf tot twee uur zacht stoven. Een kwartier voor het einde van de stoftijd de rest van het bier en de verkrumelde ontbijtkoek door het stovochteroeren. Op smaak brengen met peper en zout. Aan het einde van de stoftijd het takje tijm verwijderen, stovochter door de zeef halen en terugdoen bij het vlees in de braadpan. Hazenvlees en saus verdelen over voorverwarde borden. Serveer hierbij aardappelpuree, rode kool met appeltjes en (in rode wijn) gestoofde peertjes. Drink een gekoeld glas Grimbergen Optimo Bruno.

Grosch Wintervorst : Konijn in Wintervorst

- 1 jong tam konijn (± 1 kg)
- 2 sjalotten
- 100 gr boter
- 1/8 ltr. crème fraîche
- 1 takje tijm
- peper en zout
- 1 takje rozemarijn
- kummel
- 2 fl Grosch Wintervorst
- 1 sinaasappel
- 1 eetlepel honing

Vorbereiden: Pel de sjalotjes en snijd in ringen. Wrijf het konijn in met de kruiden. Doe het konijn in een kom met de sjalotjes en het bier. Laat dit 24 uur in de koelkast marineren.

Bereiden: Dep het konijn droog en bewaar de marinade. Schroei het vlees dicht in de boter in een stovopan. Voeg voor het verder stoven voldoende vocht van de marinade toe, samen met het sap van de sinaasappel en de honing. Laat ± 1 uur stoven. Haal het konijn uit de pan en houd het warm. Maak de saus af door de crème fraîche erdoor te roeren. Dien op in een warme schaal. Lekker hierbij is tutti-frutti en pommes-gratin.

Gulpener Mestreechs Aajt : Hazebout gestoofd in Mestreechs Aajt

- 4 hazebouten
- 6 dl Gulpener Mestreechs Aajt
- 75 gr boter
- 60 gr tarwebloem
- 2 grote uien
- zout en peper
- 2 takjes tijm
- 16 pruneaux
- 1 teentje knoflook
- 2 laurierblaadjes

Vorbereiden: knoflook pellen en halveren. Uien pellen en grof hakken. Week de gedroogde pruimen 2 uur in het bier. Ontpit ze daarna en laat ze vervolgens nog 1 uur weken. Ontbeen ondertussen de hazebouten en snijd het vlees in 3 cm grote stukken. Bestrooi het vlees met zout en peper en de helft van de bloem. Zorg ervoor dat de stukken vlees geheel met bloem bedekt zijn. Bereiden: Verhit 50 gr boter in een pan en bak het vlees rondom bruin. Neem vlees uit de pan. Voeg de rest van de boter en laat het smelten. Voeg de stukken ui toe en bak ze tot ze glazig zien. Doe de stukken vlees terug in de pan en bestrooi ze met de rest van de bloem. Roer goed. Neem de pruneaux uit het weevocht en giet het bier al roerend bij het vlees. Voeg vervolgens tijm, laurier en knoflook toe. Breng het geheel aan de kook. Roer voort-durend. Temper het vuur, doe het deksel op de pan en laat het vlees 1 uur zachtjes stoven. Voeg nu de pruimen toe en laat het geheel nog eens 30 min. stoven. Haal de takjes tijm en laurierblaadjes uit de pan. Breng de saus op smaak met zout en peper. Serveren met aardappelpuree en Bredase spruitjes.

Harvey's Porter : Reebiefstuk met Porter

- 4 reebiefstukken à 100 gr
- 120 ml Harvey's Porter
- 1 eetlepel cognac
- 3 eetlepel sjalotjes
- 2 eetlepel boter
- 2 eetlepel olie
- 50 ml appelazijn
- nootmuskaat
- zout en versgemalen zwarte peper
- 250 ml ingedikte wildfond
- 2 eetlepel bosbessen
- 3 à 4 gemberkoekjes

Vorbereiden: Sjalotjes fijnhakken. Biefstukjes tot ± 2 cm dikke platslaan, cognac erover gieten en op smaak brengen met de kruiden. Bereiden: In braadpan gedurende 1 min verhitten, olie erin doen en dan de biefstukjes. Braad ze snel aan beide kanten aan, haal ze dan uit de pan en warm houden. Giet het vet af, doe er de helft van de boter bij, alsmede de sjalotten en verhit op matig vuur tot ze zacht zijn. Voeg de azijn toe terwijl men het aanbaksel van de bodem van de pan schraapt. Voeg als de azijn tot een siroop is ingedikd, het porter en de bouillon toe en laat dit tot de helft inkoken. Doe er de bosbessen bij, de verkrumelde gemberkoekjes en de rest van de boter. Roer tot een gladde massa en voeg eventueel kruiden naar smaak toe. Schep de saus over de biefstukjes en dien op met hete aardappelknodels en een puree van appels en raapjes.

Heineken Oud Bruin : Wildstoof

- 1 kilogram wildpoelet
- 100 gram mager ontbijtspek
- 50 gr boter
- 2 tenen knoflook
- 1 winterwortel
- 1 ui
- 100 gr knolselderij
- 250 gram champignons
- 1 geraspte aardappel
- 100 gr gedroogde pruimen
- klein blikje tomatenpuree
- 1 dl bessensap
- 1 fles Heineken oud-bruin
- 5 jeneverbessen
- 3 blaadjes laurier
- ½ theelepel mosterdzaad
- zwarte peper en zout

Snijd de knoflook, winterwortel, ui en knolselderij fijn en bak deze samen met de spek in de boter licht glazig. Voeg dan de wildpoelet toe en laat deze ook nog even mee braden. Snijd de champignons in plakjes en voeg die met de rest van de ingrediënten toe. Laat alles op een zacht pitje stoven totdat het vlees goed gaar is. De geraspte aardappel zorgt al voor binding, maar u kunt het gerecht natuurlijk nog wat bijbinden met aardappelmeel.

Hertog Jan Janneke : Konijn à la Janneke

- 1 panklaar konijn van 1½ kg
- 1 winterwortel
- 1 ui
- 2 goud-reinetten
- 1 banaan
- 1 peer
- 8 tomaten
- ½ bosje peterselie
- 2 dl Hertog Jan Janneke
- zout en versgemalen peper
- ¼ dl olijfolie

Snijdt het konijn in stukken en was de stukken konijn in water met citroensap en dep ze droog. Verhit de olijfolie in een pan en bak het vlees tot ze licht gekleurd is. Haal de stukken uit de pan. Fruit de plakjes winterwortel, gehakte ui, in stukjes gesneden appel en peer, plakjes banaan en peterselie even aan in de olie. Schraap de aanbaksel los. Blus af met het bier, leg de stukken konijn terug in de pan en breng op smaak met zout en peper. Breng aan de kook en laat alles op laag vuur 50 min. zachtjes stoven. Voeg de laatste 20 min. de ontvelde stukjes tomaat toe. Serveer de konijn overgoten met de saus en geef er aardappelkroketjes en rode kool bij.

Hertog Jan Winterbier : Wildbouillon met gerookte eendenborstfilet

- 0,8 l wildbouillon
- een ui
- 150 gram bospaddestoelen
- 150 gram shii-lake paddestoelen
- twee eetlepels roomboter
- 175 gram gerookte eendenborstfilet
- 1 dl Hertog Jan Winterbier (flesje van 30 cl)
- een eetlepel fijngehakte bladelderij
- vier eetlepels croutons
- peper uit de molen en zout naar smaak

De ui schillen en in blokjes snijden. De paddestoelen schoon borstelen en in reepjes snijden. De roomboter verhitten in een soeppan en hierin de blokjes ui glazig laten worden. De in reepjes gesneden paddestoelen erbij doen, goed roeren en de wildbouillon eraan toevoegen. Gedurende twintig minuten goed verwarmen en na tien minuten het bier erdoor roeren. Op smaak brengen met peper en zout en fijngehakte bladelderij erdoor roeren. De soep zo warm mogelijk serveren en garneren met in reepjes fijngesneden gerookte eendenborstfilet en croutons. Serveer hierbij, naar smaak, een gekoeld glas Hertog Jan Winterbier.

Hoegaarden Verboden Vrucht : Eendenboutjes met tijm

- 800 gram ontvelde eendenboutjes (tamme eend)
- twee uien
- vier takjes tijm
- 15 cl gevogelte- of kippenbouillon
- een flesje Verboden Vrucht van 33 cl
- twee eetlepels bosbessenconfiture
- twee eetlepels Worcestershire saus
- vier eetlepels zonnebloemolie
- peper uit de molen en zout naar smaak

Zonnebloemolie verhitten in een braadpan en hierin de eendenboutjes aanbraden, totdat ze aan alle kanten lichtbruin van kleur zijn. Hittebron verlagen en de fijngehakte uien, takjes tijm, gevogelte- of kippenbouillon en de helft van het bier erbij doen. In 60 tot 75 minuten zacht stoven. De takjes tijm verwijderen en de eendenboutjes in een schaal warm houden. Het stoomvocht zeven, terugdoen in de braadpan en de helft van het bier, Worcestershire saus en bosbessenconfiture erbij doen en wat laten inkoken. Op smaak brengen met peper uit de molen en zout. De warme eendenboutjes en saus verdelen over voorverwarmde borden. Serveer hierbij aardappelkroketjes, in boter gestoofde broccoliroosjes en in boter gebakken plakjes appel. Drink een goed gekoeld glas Verboden Vrucht.

Kasteelbier (donker) : Ragout van hertenvlees

- 600 gram hertenvlees
- twee eetlepels bloem
- een grote ui
- vier takjes tijm
- twee theelepels fijngekneusde jeneverbessen
- een laurierblaadje
- twee eetlepels Worcestershire saus
- 1 dl wild- runderbouillon
- twee eetlepels boter
- twee eetlepels zonnebloemolie
- een flesje Kasteelbier (donker) van 33 cl
- twee eetlepels fijngehakte peterselie
- twee eetlepels allesbinder of aardappelmeel
- peper uit de molen en zout naar smaak

Het hertenvlees in blokjes snijden en bestuiven met wat bloem. Een mengsel van boter en olie verhitten in een braadpan en hierin de blokjes hertenvlees om en om aanbraden, totdat alle kanten goudbruin van kleur zijn. Hittebron verlagen en de fijngesneden ui, takjes tijm, gekneusde jeneverbessen, bouillon en de helft van het bier erbij doen. In ruim anderhalf uur zacht stoven. Een kwartier voor het einde van de stooftijd de rest van het bier en de Worcestershire saus door het stoomvocht roeren. Takjes tijm en het laurierblaadje verwijderen, allesbinder door het stoomvocht roeren en op smaak brengen met peper uit de molen en zout. Het vlees en de saus verdelen over voorverwarmde borden. Garneren met fijngehakte peterselie. Serveer hierbij aardappelkroketjes, in boter gestoofde en gepureerde knolselderij en in rode wijn gestoofde peertjes. Drink hierbij een gekoeld glas Kasteelbier (donker).

La Gauloise Brune : Everzwijnragout

- 600 gram everzwijnvlees
- twee eetlepels bloem
- een takje tijm
- een laurierblaadje
- 1,5 dl wildbouillon
- een ui
- twee eetlepels bessengelei
- vier eetlepels zonnebloemolie
- twee theelepels gekneusde jeneverbessen
- een flesje La Gauloise Brune
- twee eetlepels aardappelmeel
- een eetlepel fijngehakte peterselie
- peper en zout naar smaak

Het vlees in blokjes snijden, bestuiven met wat bloem en in een braadpan aanbraden, totdat het vlees goudbruin van kleur is. Hittebron verlagen en de tijm, fijngehakte ui, laurierblaadje, jeneverbessen en wildbouillon erbij doen. Gedurende anderhalf uur zacht stoven. Daarna het vlees uit de braadpan halen, warm houden en het stoomvocht zeven. Stoomvocht inkoken, de helft van het bier of iets meer en de bessengelei door de saus roeren. Nog even goed verwarmen en eventueel binden met wat aardappelmeel. Vlees en saus verdelen over voorverwarmde borden, peper en zout naar smaak toevoegen en garneren met fijngehakte peterselie. Serveren met aardappelpuree, gestoofde groene kool en gestoofde peertjes. Drink hierbij een goed gekoeld glas La Gauloise Brune.

La Trappe Quadrupel : Trappistenkonijn

- 1 konijn
- 6 sjalotjes
- 3 tomaten
- boter
- basilicum
- olijfolie
- 5 teentjes knoflook
- 100 gr groene olijven z. pit
- zout en vers gemalen peper
- 1½ dl La Trappe Quadrupel

Verdeel het konijn in stukken en wrijf deze in met zout en peper. Verhit boter en olie en braad hierin de stukken konijn aan alle kanten goudbruin. Voeg dan geplette knoflook, gesnipperde sjalotjes, de in stukjes gesneden ontvelde tomaten, de olijven en fijngehakte basilicum toe. Schenk het bier (kamertemp) bij en dek de pan af. Laat het konijn ± 45 min. sudderen. Bestrooi het gerecht vlak voor het opdienen met wat verse basilicum. Serveer er gebakken aardappelen en een tomatensalade bij.

Leffe Radieuse : Parelhoenfilet met Leffe

- 4 parelhoenfilets
- 50 gr bloem
- peper en zout
- 200 gr zuurkool
- 50 gr boter
- 50 gr. katenspek (1 plak)
- 1 fl Leffe Radieuse
- 25 gr bruine basterdsuiker
- Voor saus: 2 fl Leffe Radieuse
- 1 sjalot
- 10 gr bruine basterd
- 2 dl bruine basissaus
- boter

Bak de in dubbelsteentjes gesneden spek uit en blus dit af met 1 flesje Leffe, voeg de zuurkool toe en kook dit zachtjes gaar. Breng de zuurkool op smaak met de suiker, peper en zout.

Maak de saus: Fruit de sjalot en blus dit af met 2 flesjes bier en kook dit in tot 1 dl. Voeg de basterdsuiker en de basissaus toe en breng op smaak. Peper en zout de parelhoen en wentel ze door de bloem, klop het overtollige bloem eraf en bak dit in matig hete boter op gematigd vuur. Dresseer de zuurkool op een bord, schep de saus er omheen en verdeel de in plakjes gesneden parelhoen op de zuurkool. Lekker met aardappelpuree.

Leroy X-mas : Hazerugfilets in wildsaus

- 2 hazeruggen
- 150 gram verse aardbeien
- foelie
- 1 ui
- laurierblad
- 2 flesjes Leroy X-mas bier
- peperkoek
- boter
- peper en zout
- bruine suiker
- 6 à 10 jeneverbessen

Vorbereiden: Fileer de beide hazeruggen. Uijtje snipperen. Bereiden: Karkassen bestrooien met peper en zout en in hete boter aanbraden. Met een scheutje bier afblussen en enige uren op laag pitje laten sudderen. Af en toe overgieten met een nieuw scheutje bier. Karkassen vervolgens verwijderen, vleesrestanten er van af snijden en deze terug doen in de saus. Voeg toe: ui, jeneverbessen, aardbeien, foelie, laurier, bruine suiker (naar smaak) en de rest van het bier. Saus aan de kook brengen en daarna op laag pitje laten trekken. Bind de saus af met peperkoek tot gewenste dikte. Braad nu de filets 4
7 min. zodat ze van binnen nog roze zijn. Eet er spruitjes bij met gebakken cashewnoten en kastanje- of aardappelpuree.

Leutebock : Parelhoenboutjes met sjalotjes en tijm

- vier parelhoenboutjes, elk 175 gram
- twee eetlepels tomatenpuree
- 200 gram sjalotjes
- twee tenen knoflook
- 1 dl kippen- of groentebouillon
- 30 cl Leutebock (fles van 0,75 l)
- twee takjes verse tijm
- vier eetlepels zonnebloemolie
- twee eetlepels roomboter
- een eetlepel fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De parelhoenboutjes insmeren met peper en weinig zout en aanbraden in een mengsel van twee eetlepels olie en twee eetlepels boter. Hittebron verlagen, tomatenpuree, fijngesneden knoflook, takjes tijm, de helft van het bier en de bouillon erbij doen. Dit geheel in een uur zacht stoven. Parelhoenboutjes uit de braadpan halen en warm houden. Het stovocht zeven, takjes tijm eruit halen en terugdoen in de braadpan. De sjalotjes ontvelen en in een koekenpan om en om bakken in twee eetlepels olie. De rest van het bier en de sjalotjes aan de saus toevoegen en nog tien minuten met de parelhoenboutjes verwarmen. Op smaak brengen met peper en zout. Parelhoenboutjes en saus verdelen over voorverwarde borden en garneren met fijngehakte peterselie. Serveer hierbij aardappelkroketjes en plakjes gebakken courgette met een vleugje knoflook of in boter gestoofde groene kool. Drink een goed gekoeld glas Leutebock.

Liefmans Goudenband : Konijn met spek en mosterd

- 4 bouten en 4 voorpoten
- bouillon van konijnkarkassen
- 1 fles Liefmans Goudenband
- 2 dikke plakken gerookt spek
- 50 gr boter, 2 uien
- 3 wortels
- 1 prei
- 2 stengels selderij
- tijm
- laurier
- kruidnagel
- zout en peper
- mosterd
- bloem
- 40 champignons

Het spek in dobbelsteentjes snijden en droog in een braadpan even uitbakken. Uien pellen, in ringen snijden en met spek mee laten kleuren. Ui en spek uit pan halen. Konijn met peper kruiden en door bloem wentelen. Klontje boter bij spekvet voegen en konijn aan alle zijden bruin kleuren. Ui, spek samen met kruiden en groenten toevoegen, bier en bouillon toe- voegen tot vlees geheel onder staat. Enkele eetlepels mosterd in het vocht omroeren en het konijn gaar smoren, saus afwerken met peper en zout. Champignons 5 min. voor het opdienen toevoegen gaar laten worden. Opdienen met gebloemde aardappels.

Maredsous 10 : Konijnenboutjes gestoofd met vijgen en Dijonse mosterd

- 800 gram konijnenboutjes
- twee eetlepels bloem
- een ui
- 250 gram bleekselderij
- twee eetlepels Dijonse mosterd
- 100 gram gedroogde vijgen
- een theelepel (verse) tijm
- vier eetlepels zonnebloemolie
- 1 dl kippenbouillon
- een flesje Maredsous 10 van 33 cl
- een eetlepel fijngehakte peterselie
- vier eetlepels crème fraîche
- peper uit de molen en zout naar smaak

De konijnenboutjes bestuiven met een mengsel van weinig zout, peper uit de molen en bloem. De zonnebloemolie verhitten in een braadpan en de boutjes zo snel mogelijk aan alle kanten goudbruin laten worden. Hittebron verlagen en de fijngehakte ui, fijngesneden bleekselderij, vijgen, tijm, mosterd, bouillon en de helft van het bier in de braadpan doen. Dit geheel in ruim anderhalf uur zacht stoven. Een kwartier voor het einde van de stoof tijd de rest van het bier erbij doen. Het stovocht uit de braadpan halen, pureren en terugdoen in de braadpan. Crème fraîche door het vocht roeren en op smaak brengen met peper en zout. Konijnenboutjes en saus verdelen over voorverwarde borden. Garneren met fijngehakte peterselie. Serveren met aardappelkroketjes of aardappelpuree en in boter gestoofde groene kool of broccoli. Drink hierbij een goed gekoeld glas Maredsous 10.

Mort Subite Kriek : Konijn met kriebiebier

- 2 ruggen van jong konijn
- 400 gr hoppescheuten *
- 12 aardappelen
- peterselie
- 200 gr mager gezouten spek
- 2 sneetjes witbrood
- Voor saus:
- 1 fl Mort Subite Kriek
- 75 gr fijngesneden sjalotten
- 4 dl kalfsfond
- 100 gr boter
- tijm en laurier

De konijneruggen fileren, oprollen en vastzetten met een cocktailprikker. Deze tournedos aan beide zijden goudbruin bakken en ze ± 5 à 10 min. in een voorverwarde oven van 200° C plaatsen. De Hoppescheuten reinigen in koud water, goed afdruppen en harde steeltjes verwijderen. Deze kort in gezouten water met wat citroensap blancheren, afgieten en afspoelen met koud water. Spek in fijne reepjes snijden, laten opkoken in water en afspoelen met koud water. Reepjes aanbraden en warm houden. Witbrood zonder korstjes in dobbelsteentjes snijden en aanbraden in boter en olie. Saus: Sjalotten met de tijm en laurier tot een derde laten inkoken met de kriek. Kalfsfond toevoegen en tot gewenste dikte laten inkoken en opwerken met de boter. Kruiden met peper, zout en een beetje bruine suiker. De aardappelen aanbraden. Hoppescheuten kruiden met peper en zout en opwarmen in boter, de gebraden spekJes en brood er door mengen. Dit mengsel op de borden schikken. Kriebiebiersaus op bord napperen en konijnfilets op saus plaatsen. Aardappeltjes erbij met wat peterselie erover.

* Indien men niet over hoppescheuten kan beschikken kan u deze vervangen door paddestoelen, asperges of een andere groente naar keuze.

Oranjeboom Bockbier : Hazenboutjes met appelstroop

- 1 kg (ontvlesde) hazenboutjes
- een ui
- een takje tijm
- een theelepel gekneusde jeneverbessen
- een theelepel gekneusde kruidnagelen
- vier eetlepels appelstroop
- 1,5 dl wild- of runderbouillon
- een flesje Oranjeboom Bockbier van 30 cl
- twee eetlepels zonnebloemolie
- twee eetlepels roomboter
- twee eetlepels fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

Een mengsel van olie en boter verhitten in een braadpan en hierin de (ontvlesde) hazenboutjes aan alle kanten aanbraden. De fijngesneden ui nog even mee braden en de hittebron verlagen. Takje tijm, bouillon, gekneusde jeneverbessen en kruidnagelen en de helft van het bier erbij doen en in ruim twee uur zacht stoven. Tien minuten voor het einde van de stoof tijd de rest van het bier en de appelstroop door het stovocht roeren en vervolgens op smaak brengen met peper uit de molen en zout. Takje tijm verwijderen en de hazenboutjes en saus verdelen over voorverwarde borden. Eet hierbij aardappelpuree en gestoofde rode kool met fijngesneden appel of gestoofde groene kool met een vleugje komijnpoeder. Drink een goed gekoeld glas Oranjeboom bockbier.

Oranjeboom Bockbier : Struisvogelbiefstukjes met groene peperkorrels

- vier struisvogelbiefstukjes van 150 gram
- twee eetlepels zonnebloemolie
- twee eetlepels roomboter
- vier eidooiers
- een eetlepel groene peperkorrels
- een eetlepel Worcestershire saus
- een flesje Oranjeboom Bockbier van 30 cl
- een eetlepel fijngehakte bieslook
- peper uit de molen en zout naar smaak

Een mengsel van olie en boter verhitten in een koekenpan met anti-kleeflaag en hierin de struisvogelbiefstukjes zo kort mogelijk om en om bakken. Ervoor zorgen, dat ze van binnen rosé van kleur zijn en vervolgens in aluminiumfolie in een matig verwarmde oven warm houden. De eidooiers in een kom doen, loskloppen en au-bain-marie verwarmen. De helft tot driekwart van het bier bij beetje toevoegen en steeds goed kloppen, totdat een lobbige saus is ontstaan. Tenslotte de groene peperkorrels en de Worcestershire saus door de saus roeren. De struisvogelbiefstukjes en saus verdelen over voorverwarmde borden. Op smaak brengen met peper uit de molen en zout en fijngehakte bieslook hierover strooien. Serveer hierbij aardappelkroketjes en in boter gestoofde broccolirosjes vermengd met maïskorrels. Drink een goed gekoeld glas Oranjeboom Bockbier.

Orval : Konijnenboutjes met knolselderij, wortelen en spekjes

- 750 à 800 gram konijnenboutjes
- 250 gram knolselderij
- 250 gram wortelen
- een ui
- een takje tijm
- 100 gram mager gerookt spek
- 1,5 dl kippenbouillon
- vier eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- 1 dl Orval (flesje van 33 cl)
- twee eetlepels allesbinder
- twee eetlepels fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De knolselderij en ui schillen en in blokjes snijden. De wortelen in blokjes snijden. De olie verhitten in een braadpan en hierin de konijnenboutjes samen met het in reepjes gesneden spek aanbraden. De in blokjes gesneden groenten even meebakken. Hittebron verlagen, tijm en bouillon eraan toevoegen en in zestig tot zeventig minuten stoven. Eventueel nog wat bouillon toevoegen. Tien minuten voor het einde van de stoof tijd het bier erdoor roeren. Op smaak brengen met peper en zout en de saus binden met allesbinder. Takje tijm verwijderen. De konijnenboutjes en saus verdelen over voorverwarmde borden en garneren met fijngehakte peterselie. Serveer hierbij aardappelpuree of aardappelkroketjes en in boter gestoofde groene kool en in boter gebakken schijfjes appel. Drink hierbij een glas Orval (op keldertemperatuur).

Paasbier : Parelhoen met asperges en champignons

- 1 parelhoen
- 1 bos asperges
- 350 gr champignons
- 1 dl paasbier
- 2 eierdooiers
- 4 eetlepels room
- zout en peper
- 1 theelepel groene peper

Voorbereiden: Parelhoen inwendig zouten en peperen. Asperges schoonmaken. Bereiden: Grill voorverwarmen en hoen een goed uur aan het spit laten draaien. Asperges 20 min. stomen. Reinig champignons, doe ze in een sauteerpan, voeg zout en groene peper toe en bevochtig ze met ½ dl bier. Laat de saus op een laag pitje inkoken. Voeg op het laatst 2 eetl. room toe. Klop de eierdooiers door de rest van het bier en verwarm deze au-bain-marie. Zodra saus kookt rest room toevoegen. Parelhoen in stukken verdelen en serveren met de champignons en de met de saus overgoten asperges. Geef hierbij gewone aardappels.

Pauwel Kwak : Parelhoenfilet met knolselderij en sjalotjes

- vier parelhoenfilets, elk 150 gram
- 200 gram sjalotjes
- 75 gram mager, gerookt spek
- 100 gram knolselderij, in reepjes
- een eetlepel tomatenpuree
- 0,5 dl gevogelte bouillon
- een half flesje Pauwel Kwak (flesje van 30 cl)
- vier eetlepels zonnebloemolie
- vier eetlepels slagroom
- een eetlepel fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

Olie verhitten in een braadpan en hierin de in reepjes gesneden mager, gerookt spek om en om bakken. Vervolgens de parelhoenfilets hieraan toevoegen en aanbraden, totdat alle kanten van de filets goudbruin van kleur zijn. Parelhoenfilets uit de braadpan halen, verpakken in aluminiumfolie en in een matig verwarmde oven warm houden. Bouillon, schoongemaakte sjalotjes, in reepjes gesneden knolselderij, tomatenpuree en het bier erbij doen en gedurende vijftien minuten stoven. Room erdoorheen roeren en op smaak brengen met peper uit de molen en zout. De warm gehouden filets in plakjes snijden en over voorverwarmde borden verdelen. De saus hierover heen doen en garneren met fijngehakte peterselie. Serveer hierbij kastanjepuree en in boter gestoofde groene kool vermengd met een vleugje komijn en in boter gestoofde appeltjes. Drink hierbij een goed gekoeld glas Pauwel Kwak.

Rochefort 10° : Wild 'Trappisten' zwijn

- 300 gr wild zwijn
- 3 eetlepel olijfolie
- 2 tenen knoflook
- jeneverbes- sen
- 1 ui
- 1 tomaat
- 3 takjes tijm
- 250 gr paddestoelen
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 100 gr zwarte olijven
- laurier en kruidnagel
- peper en zout
- 1 à 2 fl Rochefort 10°

Snijd het zwijn in 4 stukken en marineer ze een nacht lang met de Rochefort. Gebruik zoveel bier dat het vlees geheel wordt bedekt, doe er de jeneverbessen, laurier en kruidnagel bij. Verhit de olie in een braadpan en bak het vlees hierin aan beide zijden bruin. Neem ze vervolgens uit de pan en braad de gesnipperde ui en de paddestoelen aan. Blus nu af met de marinade en voeg tijm, tomatenpuree, stukjes tomaat, olijven en de uitgeperste knoflook toe. Breng het gerecht met peper en zout op smaak. Verwarm het wildgerecht tot tegen de kook aan en laat zonder deksel ± 45 min. op een laag vuur gaar stoven. Schep het vlees af en toe om en voeg eventueel nog wat bier toe als het teveel verdampt.

Rodenbach : Eendenborst met kersen

- 2 eendenborsten van 400 gr./stuk
- 0,5 l. griottes kersen op sap
- 2 flesjes Rodenbach
- 2 soeplepels kristalsuiker
- 1 soeplepel azijn
- peper en zout.

De eend braden, eerst het vet onderaan daarna de vleeskant. Kruiden en warm houden. Het meeste vet afgieten en de pan ontvetten met een flinke scheut azijn, samen met de suiker lichtjes laten inkoken. Een drietal soeplepels sap van de kersen bijvoegen, alsook de Rodenbach. Goed laten inkoken en oproeren met een klontje verse boter. Op smaak brengen en de eendenborst in repen versnijden, de kersen licht opwarmen en het vlees schikken op warme borden met rondom een garnituur van kersen en saus.

Rodenbach : Konijn en kreeft met Rodenbach

- 2 konijneruggen
- 2 kreeften (± 500 gr)
- 1 prei
- 1 selderij
- 1 wortel
- 1 ui
- 2 fl Rodenbach
- 2 dl room
- boter
- 1 citroen
- 1 kruidnagel
- 1 eetlepel tomatenpuree
- peper en zout
- tijm en laurier

Voorbereiden: De konijneruggen in filets snijden en ontvriezen. De helft van de groenten in julienne en de andere helft grof snijden. De kreeft versnijden, kopstuk eraf, pootjes afsnijden en de romp met scharen apart houden. Bereiden: 2 ltr. water koken met de helft van de groffe groenten, tijm, laurier, peper, zout en kruidnagel gedurende 5 min. De romp, pootjes en scharen van de kreeft hierin 5 min. koken, daarna ontmantelen en apart houden. De kop aanstoven met de rest van de grove groenten, kleuren met tomatenpuree en blussen met de Rodenbach, tot de helft laten inkoken en door een zeef halen. De fijne julienne in ± 2 min blancheren. De konijnefilets aanbraden en warm houden, in reepjes snijden, de kreeft in medallions snijden. Het vet van de ruggen weggieten en blussen met de fond van de kreeft met het bier. Opnieuw tot de helft laten inkoken en de room toevoegen. Julienne op borden schikken, daarna afwisselend de stukjes konijn en kreeft. Saus op smaak afmaken met peper, zout en wat citroensap en erover gieten. Serveren met tagliatelle of gekookte aardappelen.

Rodenbach : Konijn met gedroogde pruimen

Voor 6 personen:

- 1 mooi konijn
- 1 kg dikke uien
- 50 g boter
- 1/2 kg gedroogde pruimen
- 1 soeplepel bloem
- 4 flessen Rodenbachbier
- knoflook
- tijm
- laurier
- zout
- peper
- 2 kg aardappelen.

Een dag vooraf de pruimen in een grote hoeveelheid Rodenbachbier laten weken zodat ze goed zwellen.

Het konijn in regelmatige stukken van +/- 50 g snijden, kruiden met zout en peper en bakken in boter in een grote kookpot.

De in plakken gesneden uien toevoegen, evenals de geplette knoflook, de tijm en laurier en dit alles bestrooien met de bloem. Gedurende een ogenblik laten kleuren en vervolgens bevochtigen met het bier waarin de pruimen geweekt werden. Op een zeer zacht vuur gedurende 30 minuten afgedekt laten sudderen.

Dan de pruimen op het konijn leggen, zonder te mengen en nog 15 minuten verder laten gaar worden. Tijm en laurier verwijderen.

Het gerecht opdienen in de kookpot zelf (wat zeer sympathiek aandoet) samen met gekookte aardappelen of aardappelpuree.

Rodenbach : Konijn op grootmoeders wijze

- 1 klein konijn
- 25 g boter
- 1 plak vetspek
- 1 eetlepel olie
- 2 dikke uien
- 10 à 12 gedroogde pruimen
- 1 handvol krenten
- 1 plak ontbijtkoek
- jeneverbessen
- ¼ reep chocolade
- specerijen
- 2 klontjes suiker
- tijm
- laurier
- 1 fles Rodenbach
- peper van de molen en zout

Voorbereiden: De avond van te voren het konijn in stukken snijden en marinieren in een marinade van 1 fles Rodenbach, tijm, laurier, peper, zout en jeneverbessen. De gedroogde pruimen in water weken. De stukken konijn drogen en in bloem wentelen. Bereiden: De olie verhitten in de pan, de stukken konijn goed bruinen en dan laten uitdruppen. De boter in een braadpan bruinen en er de dobbelsteentjes spek in kleuren. De gebruikte stukken konijn bij het spek voegen, samen met de gezeefde marinade. Kruiden toevoegen en aan de kook brengen en minstens 2 uur op een zacht vuur laten sudderen. De fijngehakte uien in de pan bruinen en ze, samen met de ontbijtkoek, chocolade, suiker, pruimen en krenten bij het kookvocht voegen. Alles nog even laten sudderen. Voor het opdienen de stukken konijn op een voorverwarmde schotel schikken en overgieten met de gezeefde saus.

St. Louis Kriek : Eendenborst met krieckenbier

- 4 eendenborstfilets à ca. 150 g
- 1 flesje St. Louis Kriek
- 1 blikje rode kersen (350 g)
- 1 sjalotje
- 2 cl cherrybrandy
- 1 pot gevogeldefond
- 50 g boter of margarine
- zout en versgemalen zwarte peper
- aluminium folie

Voorbereiden: Vel van filets met scherp mesje in ruitpatroon inkruisen. Buitenste randjes van vel afsnijden. Kersen afgieten. ¼ deel van kersen halveren, rest bewaren voor garnering. In pan afgesneden reepjes vel ca. 3 minuten zachtjes bakken. Sjalot en halve kersen ca. 2 minuten zachtjes meebakken. Bier en Cherry-brandy erbij schenken en aanbaksel losroeren. Fond toevoegen en op hoog vuur tot heft inko-ken. Saus door zeef gieten en laten afkoelen.

Bereiden: Boter in blokjes snijden. Filets bestrooien met zout en peper. Koekenpan met antiaanbaklaag verhitten. Filets op velkant ca. 5 minuten bakken, keren en nog ca. 3 minuten bakken. Filets in aluminiumfolie wikkelen. Intussen saus opnieuw verwarmen. Van vuur af boter met garde door saus kloppen. Hele kersen toevoegen en saus enkele seconden zachtjes verwarmen. Op smaak brengen met zout en peper. Filets in dunne plakjes snijden en over vier warme borden verdelen. Saus er-over schenken. Serveren met aardappelpuree en spruitjes.

Speciale Palm : Konijn met zoetzure Palm-saus

- 4 konijnenbouten
- 4 Jonagold appels
- 80 g krenten
- 2 flesjes Palm
- 250 g kristalsuiker
- ½ dl ciderazijn
- 4 eetlepels acaciahonig
- 1 eetlepel boter
- 2 eetlepel bloem
- 1 dl olie
- zout en peper

Laat de krenten weken in water met wat suiker en laat ze dan uitlekken. Verhit de olie en bak de konijnenbouten daarin aan alle kanten mooi bruin. Doe de suiker in een pan, voeg 1 liter water toe en laat ongeveer 10 minuten inkoken. Voeg dan de ciderazijn toe en leg het konijn in de saus. Giet de Palm erbij, zet een deksel op de pan en laat alles zachtjes koken tot het konijn gaar is. Schil de appels en snijd ze in partjes. Voeg ze samen met de krenten bij de saus en laat ze ongeveer 5 minuten meestoven. Maak intussen een bruine roux : smelt de 2 eetlepels boter en roer de bloem erdoor. Laat dit licht kleuren zonder te verbranden en bind de saus met deze roux. Breng op smaak met peper en zout. Serveer hier aardappelkroketten of rösti bij.

Westmalle Trappist Dubbel : Parelhoenboutjes met pruimen

- vier parelhoenboutjes, totaal 650 à 700 gram
- 1 dl kippenbouillon
- twee eetlepels tomatenpuree
- een ui
- twee tenen knoflook
- 100 gram gedroogde, ontpitte pruimen
- een flesje Westmalle Trappist dubbel van 33 cl
- een takje verse tijm
- vier eetlepels roomboter of zonnebloemolie
- een eetlepel fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De parelhoenboutjes insmeren met peper en weinig zout en aanbraden in de boter of olie.

Hittebron verlagen, tomatenpuree, fijngehakte ui, knoflook, ontpitte en fijngesneden pruimen, takje tijm, de helft van het bier en de bouillon erbij doen. Dit geheel in ruim een uur zacht stoven. Parelhoenboutjes uit de braadpan halen en warm houden. Het stoomvocht zeven, takje tijm eruit halen, pureren en terugdoen in de braadpan. De rest van het bier erdoorheen roeren en nog vijf minuten met de parelhoenboutjes verwarmen.

Parelhoenboutjes en saus verdelen over voorverwarmde borden en garneren met fijngehakte peterselie. Serveer hierbij plakjes gebakken aardappel en plakjes gebakken courgette met een vleugje knoflook. Drink een Westmalle Trappist dubbel (op keldertemperatuur) bij dit gerecht.

De Recepten: Gevogelte

Alle recepten zijn opgesteld voor 4 personen, tenzij anders vermeld

---- Geuze : Gevogelte in bier

- 1 flinke scharrelkip
- 100 gr sjalotjes
- 100 gr champignons
- 100 gr bleekselderij
- 1 teentje knoflook
- 1 flesje Geuzebier
- ¼ l crème fraîche
- 100 gr boter
- peper

Vorbereiden : Kip in stukken snijden. Groenten in stukjes snijden. Bereiden : De mooie delen van de kip (poten, dijn, vleugels en filet) aanbraden in boter tot ze bruin zijn en op laag vuur een klein uurtje laten garen, vervolgens uit de pan halen en apart warm houden (bijv. in de oven). In de overgebleven boter het in stukken gehakte karkas braden. Dan de stukjes groenten toevoegen en verder laten garen. Vet uit de pan laten lopen, bier toevoegen en inkoken tot een mooie glanzende siroop ontstaat. Crème fraîche erbij en verder laten inkoken. Dan de saus zeven en monteren met boter (dus: van het vuur de klontjes boter erdoor roeren), zodat een mooie dikke saus ontstaat. Over de kip gieten en in de pan serveren. Geef hierbij gebakken aardappelen en stevige groenten, zoals schorseneren.

---- Geuze : Kippelevertjes in zoetzure saus

- 500 gr kippelvertjes
- Marinade :
- 1 lente-uitje
- 1 eetlepel sojasaus
- 1 teentje knoflook
- 1 eetlepel geuze bier
- Saus :
- 2 gesnipperde uien
- 2 bananen
- kl. blikje ananas
- 2 eetlepels rozijnen
- 1 eetlepel kerrie
- Crème Fraîche
- ¼ flesje zure geuze bier

Vorbereiden : Maak van gesnipperd lente-uitje/knoflook, sojasaus en bier een marinade en mariner hierin de kippelvertjes ongeveer twee uur.
Bereiden : Bak de uien voor de saus licht aan, voeg ananasstukjes, de in schijfjes gesneden banaan, de geweldige rozijnen en kerrie toe en laat alles meebakken. Blus af met het ananassap en geuze. Laat de saus nog vijf minuten tegen de kook aan sudderen en bind het daarna met de crème fraîche.
Bak de kippelvertjes om en om in roomboter in ongeveer vijf min. Voeg nu de saus toe, laat alles 15 min. sudderen en besprenkel het in die tijd af en toe met wat geuze. Serveer hierbij rijst en gebakken banaan.

---- Kriek : Gemarineerde kip met kersen

- 4 kipfilets
- 1 flesje kriekenbier
- 1 borrelglas kersenlikeur
- 500 gr kersen of pot k. op sap
- 50 gr boter
- 2 eetlepel bloem
- 1 wortel
- 1 ui
- 1 theelepel gemberpoeder
- 1 laurierblad
- peper, zout
- 1 glas aardb/kersen tweedrank

Vorbereiden : Kipfilets bestrooien met peper en zout. In een kom het kriek- bier, kersenlikeur en kersenlimonade met elkaar mengen. De kipfilets in het mengsel leggen en het geheel afgedekt in de koelkast minimaal 4 uur laten marinieren. Voor een beter resultaat 24 uur van te voren marinieren.
Bereiden : Kipfilets uit de marinade nemen, droogdeppen met keukenpapier en met bloem bestrooien. In een braadpan de boter verhitten en de kipfilets hierin aan alle zijden goed bruin bakken. De helft van de marinade er dan bij gieten en het geheel 20 min. laten sudderen. Kersen eventueel ontpitten. Dan kersen toevoegen en nog 5 min. laten meewarmen. Serveren met aardappelpuree en dunne sperzieboontjes.
Kersenbier of kersenlimonade smaken goed hierbij.

---- Pils : Coq au bière

- 100 gr mager rookspek
- 4 kippepoten
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 25 gr boter
- ¼ rode paprika
- 1 flesje pils
- 1 laurierblad
- 1 kippebouillontablet
- zout, versgemalen peper

Vorbereiden : Spek in blokjes snijden, ui snipperen. Bereiden : helft van boter verhitten, spek ± 5 min. zachtjes bakken. Ui toevoegen en ± 3 min. meebakken. Knoflook erboven uitpersen. Af en toe omscheppen. Intussen kip inwrijven met peper en zout. Met schuimspaan spek en ui uit de pan nemen. In dezelfde pan rest van de boter toevoegen en verhitten. Kip in ± 5 min. rondom bruin braden. Kip uit de pan nemen. Daarna pils, spek, ui, laurierblad en bouillontablet toevoegen. Al roerende aan de kook brengen, kip toevoegen en met deksel erop in ± 1 uur gaar stoven. Intussen paprika fijn snipperen. Stoofvocht op smaak brengen met peper en zout. Af laten koelen en tot gebruik in koelkast zetten. Bereiden: op laag vuur met deksel op de pan heet laten worden en kip af en toe keren. Paprika toevoegen en 1 min. mee warmen. Kip over 4 borden verdelen. Jus zeven, paprika en spek over de kip verdelen. Jus in kom doen.

---- Pils : Kip in bier

- 1 flinke kip
- 750 gr uien
- 1 takje tijm
- 2 blaadjes laurier
- 3 glazen pils
- zout, bieslook
- 125 gr boter
- peper uit de molen

Vorbereiden : Kip in 8 à 10 stukken snijden en bestrooien met zout en gemalen peper. De uien in halve ringen snijden. Bereiden : Boter in de pan doen, uien toevoegen en lichtbruin laten worden. Uien uit de pan nemen en de stukken kip erin doen. Als de kip mooi bruin is, het takje tijm, de uien en de laurierblaadjes toevoegen. Aflussen met het bier. Ongeveer 25 minuten zachtjes laten sudderen. De kip serveren met fijn gehakte bieslook. Een goed glas Pils combineert natuurlijk prima, maar ook een pilerke Wieckse Witte smaakt hier heerlijk bij.

---- Pils : Spaanse kippastei

- 1 pak wit broodmix
- 2 eetlepels olijfolie
- 3 dubbele kipfilets
- 3 vleestomaten zonder schil
- 1 dl bier
- 2 uien
- 1 theel. paprikapoeder
- ½ theel. Tijm
- boter
- 1 rode en 1 groen paprika
- 15 zwarte olijven
- peper en zout

oorbereiden: kipfilet in blokjes snijden. Uien in ringen en paprika's in reepjes snijden. Bereiden: Bereid het brooddeeg volgens de aanwijzing. Verhit de olie met 50 gr. boter en bak hierin de kipfilet bruin. Voeg ui en paprika's toe en bak ze 5 min. mee. Snijd de tomaten in stukjes en voeg ze met de olijven, paprikapoeder, tijm, peper en zout en het bier aan de kip toe. Breng het vocht aan de kook op een hoog vuur totdat bijna alle vocht is ingekookt. Deel het brooddeeg in tweeën en rol het uit tot 2 ronde plakken. Schep het kimpengsel op één deegplak (laat 1 cm van de kant vrij) en leg de andere plak deeg erop en druk de kanten goed aan. Op een bakplaat leggen en in een voorverwarmde oven (220° C) in 25 min. gaar bakken. Bestrijk het brood met een beetje water. De pastei kan zowel warm als koud worden geserveerd. Met een salade erbij is het een complete maaltijd.

Aerts 1900 : Kip met Aerts 1900

- 800 g kipfilet
- 300 g boschchampignons (cantharellen, ridder- en eiken- zwammen, eekhoortjesbrood)
- 2 flesjes Aerts 1900
- 1 ui
- het wit van 1 prei
- olijfolie
- peper en zout

Snijdt de kipfilet in blokjes en borstel de boschchampignons grondig. Snijdt de ui en de prei fijn. Maak de olijfolie goed heet en bak daarin de blokjes kipfilet, de ui en de prei. Kruid alles met peper en zout en laat dit 5 min. sudderen.

Voeg de Aerts 1900 toe en laat het mengsel goed inkoken. Voeg de champignons toe en laat ze ongeveer 3 minuten meestoven. Kruid eventueel nog wat bij en werk het gerecht af met gesnipperde bieslook.

Geef hier aardappelen in de schil bij.

Afflichem Dubbel : Vlaamse kip

- 1 braadkuiken (± 1,2 kg)
- 2 rode uien
- mespunt tijm
- 2 blaadjes laurier
- fles Afflichem dubbel
- 75 gr boter
- de lever van het kuiken
- peper, zout
- ¼ liter room
- bieslook

Snijdt de kip in stukken en hak een ui fijn. Vermeng kip en ui met tijm en verkruid laurierblad. Leg alles in een kom en voeg zoveel donker bier toe dat het geheel net onderstaat. Laat de kip minimaal 12 (liever 24) uur hierin marinieren. Haal de kip eruit, laat ze uitlekken en droog ze stevig af. Zeef de marinade en houd deze apart. Maak de boter heet en bruin daarin de stukken kip en de lever aan alle kanten. Fruit een in stukjes gesneden ui mee. Zijn de stukken mooi bruin, doe er dan zout en peper bij en voeg de gezeefde marinade toe. Laat alles op een niet al te hoog vuur ruim een ½ uur pocheren. Haal de stukken kip uit de pan en leg die op een voorverwarmde schaal. Laat de saus voor de helft inkoken en neem deze dan van het vuur. Voeg dan onder voortdurend roeren de room toe. Schenk de saus over de stukken kip en garneer met fijngesneden bieslook.

Antoon : Gevogelteconsommé met kippenleverpastei gevulde soesjes en Antoon

- 3 l. gevogeltetfond
- 300 gr. rauw kippenvlees
- 2 wortelen
- 200 gr. soepselder
- 6 dl. eiwit
- 1 dl. Antoon
- 20 gr. verse koriander
- 200 gr. kippenlevers
- 1 ei
- 1/2 dl. room
- 24 mini soesjes
- peper en zout

Breng de gevogeltetfond aan de kook. Snij de wortelen en de selder in fijne dobbelsteentjes. Maal het kippenvlees en meng er de groenten, peper, zout en eiwit onder en giet dat bij de kokende kippenfond. Breng deze aan de kook terwijl je regelmatig even roert, eens aan de kook op klein vuurtje 45 min. laten pruttelen. Eventueel bijkruiden met peper en zout.

Passeer de massa dan voorzichtig door een neteldoek en voeg de Antoon bij. Maal de kippenlevers, meng ze met de room en het ei onder elkaar en spuit met deze massa de soesjes op, plaats ze in een oven van 100°C gedurende 20 min. Plaats drie soesjes in een consommékomp, giet de kippenconsommé op en strooi er enkele blaadjes koriander op.

Antoon : Kippelevertjes in zoetzure Antoon met wilde rijst

- 500 gr. kippenlevertjes
- 50 gr. honing
- 1/2 dl. rode wijnzijn
- 2 dl. demi glace
- 1 dl ingekookte Antoon
- 40 gr. boter
- 20 gr. bieslook
- peper en zout
- 50 gr. wilde rijst
- 50 gr. rijst

Laat de honing lichtjes karameliseren, blus met de azijn en de wijn, voeg de demi glace en het Antoonbier toe. Monteer de saus voor gebruik met boter.

Kook de wilde rijst apart van de witte rijst, voeg na voldoende kooktijd een beetje peper, zout en olijfolie toe. Snij de bieslook zeer fijn.

Bak de kippenlevertjes rosé en kruid met peper en zout. Druk de rijst in een timbaaltje en stort het bovenaan uit op een warm bord, nappeer onderaan de saus en schik er de ontvette kippenlevertjes bij, bestrooi het geheel met bieslook.

Antoon : Kippenniertjes in zoetzure Antoon met rijst

- 500 gr kippenniertjes
- 1/2 dl rode wijnzijn
- 1 dl ingekookte Antoon
- 20 gr bieslook
- 50 gr honing
- 2 dl demi glace
- 40 gr boter
- pezo
- olijfolie
- 50 gr wilde rijst en 50 gr witte rijst

Bereiding voor 4 personen:

Laat de honing lichtjes karameliseren, blus met de azijn en de wijn. Voeg de demi glace en de Antoon toe.

Kook de wilde rijst en de witte rijst apart. Voeg na voldoende kooktijd een beetje pezo en olijfolie toe. Snij de bieslook zeer fijn.

Bak de kippenniertjes rosé en kruid met pezo. Druk de rijst in een cocotte en stort het uit bovenaan een warm bord. Nappeer onderaan de saus en schik er de ontvette niertjes bij.

Bestrooi het geheel met bieslook.

Antoon : Maiskip met zuurkool

- een maiskip van ongeveer 1 kg
- 400 gram zuurkool (naturel)
- twee uien
- vijf plakjes bacon
- een theelepel komijnzaadjes
- vier eetlepels roomboter
- een flesje Antoon van 30 cl
- peper uit de molen en zout naar smaak

De uien schillen en in ringen snijden. De boter verhitten in een braadpan en hierin de uien goudgeel bakken. Goed omscheppen en de hittebron verlagen. De zuurkool en het bier erbij doen en in twintig minuten zacht stoven. De oven voorverwarmen op 200 graden Celsius. De buikholte van de kip bekleden met de plakjes bacon en vullen met het mengsel van zuurkool en uien.

De gevulde maiskip in een vuurvaste schaal doen, in het midden van de oven plaatsen en de ovenstand op 170 graden Celsius terugzetten. De kip af en toe aan alle kanten bedruipen met een mengsel van olie en boter en na ruim vijftig minuten tot een uur uit de oven halen, als een gelijkmatige lichtbruine kleur verschijnt en het vel knapperig is. De kip in stukken snijden en op voorverwarmde borden serveren met aardappelpuree of aardappelkroketjes. Drink hierbij een goed gekoeld glas Antoon.

Antoon : Ovenschotel met kip, ham

- 500 gram kipfilet
- 150 gram magere gekookte ham (plat stuk)
- 350 gram gekookte aardappelen
- 250 gram doperwten (uit pot of blik)
- 150 gram wit van de prei
- takje verse tijm
- 1 dl groenten- of kippenbouillon
- vier eetlepels zonnebloemolie
- twee eetlepels roomboter
- 2 dl Antoon (fles van 75 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

Kipfilet in plakjes snijden. Olie verhitten in een braadpan en hierin de plakjes kipfilet om en om bakken, tot ze lichtbruin van kleur zijn. Hittebron verlagen en het fijngesneden wit van de prei, bouillon, tijm en 1 dl bier erbij doen. Dit geheel twintig minuten stoven en na de stoftijd het takje tijm verwijderen. Ondertussen de oven voorverwarmen op 200 graden Celsius. De gestoofde kipfilet, prei, doperwten, in reepjes gesneden ham en de rest van het bier in een vuurvaste schaal verdelen en op smaak brengen met peper en zout. De schaal bedekken met in schijfjes gesneden aardappel. Enkele toefjes boter over de plakjes aardappel verdelen. De temperatuur van de oven op 160 graden Celsius zetten en de schaal gedurende vijftien tot twintig minuten in het midden van de oven plaatsen, tot de schijfjes aardappel een gelijkmatige lichtbruine kleur hebben. De inhoud van de schaal verdelen over voorverwarmde borden. Drink hierbij een goed gekoeld glas Antoon.

Aubel : Kuikenfilets met bospaddestoelen

- 600 gr kuikenfilet
- 150 gr boschampignons
- 150 gr oesterzwammen
- 150 gr prei
- 2 tenen knoflook
- 1 eedt. grove mosterd
- 1 goudreinet
- ¼ lt. melk
- 1 dl kippenbouillon
- peper en zout
- 1 fl Bière Aubel
- 6 eedt. room
- 4 eetlepel boter
- 1 eedt. Bieslook

Kuikenfilet in dunne reepjes snijden, insmeren met wat peper en zout en om en om aanbraden in de boter. Hittebron verlagen en de fijngesneden boschampignons, oesterzwammen, prei, knoflook, mosterd, kippenbouillon en de helft van het bier toevoegen. Laat dit 15 à 20 min. zacht stoven. De kuikenfilets en de groenten eruit halen, warm houden en de rest van het bier aan de saus toevoegen. De saus laten inkoken en vervolgens binden met de room. Peper en zout naar smaak toevoegen. Kuikenfilet en de groenten verdelen over vier borden, de saus erover heen doen en garneren met de fijngehakte bieslook. Serveren met aardappelpuree, in boter gebakken schijfjes appel en in boter gestoofde dunne sperzieboontjes.

Bière de Garde : Coq à la bière

- 2 kg kip in 8 stukken gesneden
- 25 gr boter
- 16-20 zilveruitjes
- 2 eedt. Olie
- kruidenbultje
- 225 gr champignons
- 50 ml jenever
- 1 eedt. bloem
- 1 flesje Bière de Garde
- 50 ml room
- 1 eedt. fijngehakte peterselie
- zout, versgemalen peper

Verwarm de olie en boter in een grote braadpan met dikke bodem. Sauteer de zilveruitjes totdat ze net bruin beginnen te worden en haal ze er dan met een schuimspaan uit. Bak de stukken kip in hetzelfde vet boven een matig hoge vlam bruin, draai het vuur dan laag en flambeer met de jenever. Strooi de bloem over de kip en bak ± 1 à 2 min. onder voortdurend roeren. Doe de uitjes weer in de pan samen met het bier, de champignons, het kruidenbultje, zout en peper. Breng aan de kook, dek de pan af en laat het geheel 40 à 45 min. sudderen totdat de kip mals is. Verwijder het kruidenbultje, schuim het overtollige vet af en roer de room er door heen. Breng weer aan de kook en voeg kruiden naar smaak toe. Dien de kip op bestrooid met peterselie.

Brand Imperator : Kuikenfilet op een bedje van prei, wortel en paprika

- 500 gram kuikenfilet
- 1 fles Brand Imperator
- 1 theelepel rozemarijn
- 1 theelepel tijm
- 1 dl kippenbouillon
- 4 eetlepel room
- 250 gr wit van de prei
- 150 gr wortel
- 150 gram rode paprika
- 50 gram walnoten
- 6 eetlepel roomboter
- 2 eetlepel fijngehakte bieslook
- peper uit de molen en zout

De kuikenfilet insmeren met wat peper uit de molen en zout en om en om aanbraden in drie eetlepels roomboter of zonnebloemolie. Rozemarijn en tijm toevoegen, alsmede de kipbouillon. Dit geheel ongeveer een half uur zachtjes stoven. Laten afkoelen en de kuikenfilet in dunne plakjes snijden. Het wit van de prei, de wortel en de rode paprika in dunne reepjes snijden en op hoog vuur kort bakken in drie eetlepels boter of zonnebloemolie.

Hittebron verlagen en het bier eraan toevoegen. Ongeveer 15 minuten stoven. Saus laten inkoken en binden met de room. Peper en zout naar smaak toevoegen. Verdeel dit groentemengsel over vier borden en leg hierover de in plakken gesneden kuikenfilet. Garneren met de in stukjes verkruidelde walnoten en fijngehakte bieslook. Drink hierbij een goed gekoeld glas Brand Imperator bier.

Cantillon Geuze : Waterzooi met kip

- 1 scharrelkip
- 3 wortelen
- 1 kleine bloemkool
- 1 bosje groene uitjes
- bosje dragon
- 500 gr champignons
- 3 theelepel mosterd
- 1 teen knoflook
- 2 eierdooiers
- 1 lt. water
- 1½ dl room
- peper, zout
- tuitje peterselie
- 1 fles ongefiltreerde geuze Cantillon

Snijd de kip in stukken en verwijder het vel. Leg de kip in een stoofpan. Maak de uien schoon, schil de wortels, hak ze fijn en verdeel ze over de kip, voeg de geplette knoflook, dragon, zout en peper bij. Overgiet alles met het water en de geuze.

Was de champignons in stromend water en snijd ze in schijfjes. Verdeel de bloemkool in roosjes en voeg dit alles ook aan de kip toe. Breng het aan de kook en laat het 1 uur sudderen. Haal de kip en de groenten eruit en houdt ze op een diepe schaal warm. Vermeng de eierdooiers met de room. Roer dit mengsel door het kookvocht en giet het daarna over de kip. Bestrooi het met peterselie. Opdienen in diepe borden met gekookte aardappelen erbij.

Chimay Tripel : Kippenvelouté met champignons

- 50 cl bouillon
- 200 g champignons
- 50 cl Chimay Tripel (witte dop)
- 150 g gebraden of gekookte kip
- 20 cl room
- 3 eierdooiers

Breng de bouillon met de Tripel Chimay aan de kook. Voeg er de fijngesneden champignons en de in reepjes gesneden kip aan toe. Laat 5 minuten pruttelen op een zacht vuurtje. Klop de room met de eierdooiers en voeg ze toe aan de soep. Laat de bouillon binden op een zacht vuurtje. Strooi er voor het opdienen wat gehakte peterselie over.

De Koninck : Courgettetaart met kip

- 400 gram kipfilet
- 350 gram courgette
- een ui
- 250 gram aardappelen
- een takje tijm
- vier eetlepels zonnebloemolie
- 0,5 dl groenten- of kippenbouillon
- 1,5 dl De Koninck (flesje van 30 cl)
- twee eetlepels roomboter
- vier eetlepels geraspte belegen kaas
- peper uit de molen en zout naar smaak

De aardappelen schillen, met een snuffje zout koken en af laten koelen. De kipfilet in plakjes snijden. De olie verhitten in een braadpan, de kipfilet aan alle kanten om en om bakken, fijngesneden ui even meebakken en de hittebron verlagen. Takje tijm en bouillon toevoegen en in dertig minuten zacht stoven. Op smaak brengen met peper en zout. Na de stooftijd het takje tijm verwijderen en het bier erdoor roeren. De oven voorverwarmen op 200 graden Celsius. De courgette en afgekoelde aardappelen in plakjes snijden. Op de bodem van een vuurvaste schaal de plakjes aardappel verdelen, kipfilet en het stovvocht erop leggen en tenslotte afdekken met de plakjes courgette. Hier en daar een klontje boter leggen en bestrooien met de kaas. Ovenstand op 160 graden Celsius zetten en de schaal in het midden van de oven plaatsen. De schaal uit de oven halen als de kaas een egale, lichtbruine kleur heeft. Serveren fijngesneden ijsbergsla of veldsla, fijngesneden tomaat, komkommer, rode en groene paprika en een dressing met milde mosterd. Drink hierbij een goed gekoeld glas De Koninck.

De Troch Geuze : Geuze kip

- 1 braadkip van ± 1,2 kg
- 50 gr boter
- 2 eetlepel zonnebloemolie
- 2 uien
- 2 tenen knoflook
- zout, versgemalen peper
- 5 dl De Troch Geuze
- 2 takjes tijm
- 1 takje rozemarijn
- 250 gr champignons
- 1 dl Room culinair
- allesbinder

Snijd de kip in stukken en dep deze droog met keukenpapier. Verhit de boter en de olie en wacht tot het schuim van de boter begint weg te trekken. Bak de stukken kip snel een alle kanten goudgeel. Pel de uien en knoflook en hak ze fijn. Bak ze mee met de kip. Bestrooi de kipdelen met zout peper en schenk het bier erbij. Voeg de kruiden toe, dek de pan af en laat de kip op een lage warmtebron in ± 45 minuten gaar worden. Maak de champignons schoon, snijd ze zonodig in plakjes en fruit deze kort aan in een weinig boter zodat de champignons hun vocht verliezen. Schep de stukken kip op een voorverwarme schaal, zeef de saus en voeg de champignons eraan toe. Verwarm de saus opnieuw en bind deze met room culinair en zonodig met wat allesbinder. Schenk de saus over de kip en serveer hierbij rijst en een gemengde salade.

D'n Schele Os Appel : Kalkoenfilet met kaassaus

- vier kalkoenfilets, elk 150 gram
- 150 gram wit van de prei
- vier eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- 1 dl kippen- of groentebouillon
- 150 gram belegen kaas
- een mespunt kerriepoeder
- 1,5 dl D'n Schele Os Appel (flesje van 33 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

De kalkoenfilets tussen keukenfolie wat plat slaan en bestrooien met weinig zout en peper. De olie verhitten in een koekenpan met anti-baklaag en hierin de filets om en om bakken, tot ze lichtbruin van kleur zijn. De filets warm houden in aluminiumfolie.. Het wit van de prei in ringetjes snijden. De kaas in stukjes snijden, bouillon verwarmen en hierin de stukjes kaas roeren. Blijven roeren en vervolgens het bier bij beetje toevoegen. Tenslotte de preiringetjes en kerriepoeder erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout. De kalkoenfilets samen met de kaas- en biersaus verdelen over voorverwarme borden. Serveer hierbij frietjes en in boter gestoofde speziebonnetjes of fijngesneden snijbonen en een compote van gestoofde appeltjes met een vleugje kaneel. Drink een goed gekoeld glas D'n Schele Os Appel, gebrouwen ter gelegenheid van het 10 jarig bestaan van de Maasland brouwerij.

Dobbel Palm : Stooftotje van kip met Dobbele PALM

- 800 g kipfilet
- 300 g boschampionns (chantarellen, ridderzwammen, eekhoortjesbrood, eikenzwammen)
- 2 flesjes Dobbel Palm
- 1 ui
- het wit van 1 prei
- olijfolie
- peper en zout

Snijd de kipfilet in blokjes en borstel de boschampionns grondig. Snijd de ui en de prei fijn. Maak de olijfolie goed heet en bak daarin de blokjes kipfilet, de ui en de prei. Kruid alles met peper en zout en laat dit 5 min. sudderen. Voeg de champignons toe en laat het mengsel goed inkoken. Voeg de champignons toe en laat ze ongeveer 3 minuten meestoven. Kruid eventueel nog wat bij en werk het gerecht af met gesnipperde bieslook. Geef hier aardappelen in de schil bij.

Einbecker Mai-Urbock : Kip in Mai-Urbock

- 1 braadkip van ± 1 kg
- 1 fl Einbecker Mai-Urbock
- ¼ ltr. Room
- 75 gr boter
- 2 uien
- 1 takje tijm
- 1 takje peterselie
- 1 laurierblad
- peper en zout

Snijd de kip in stukken en marineer deze in ± 12 uur met 1 fijngesneden ui, laurierblad, verkruidelde tijm en de Mai-Urbock. Het geheel moet net onderstaan. Haal de kip eruit, uitlekken en droog deppen. Zeef de marinade en houd deze apart. Bak de stukken kip in de boter aan en fruit de 2e gesnipperde ui mee. Als de kip mooi bruin is, peper, zout en de marinade toevoegen. Het geheel ± 30 min. laten sudderen. Haal de kip uit de pan en houd ze warm op een voor-verwarme schaal. Kook de saus af roeren tot de helft in. Neem deze van het vuur en voeg beetje voor beetje de room toe. Schenk de saus over de kip en strooi er peterselie over.

Einbecker Urbock : Haantje in Einbecker Urbock

- 1 haantje van 2 kg in 8 stukken
- 2 eetlepel olie
- 25 gr boter
- 8 sjalotjes
- 1 eetlepel bloem
- 1 borrelglasje jenever
- kruidenbultje
- 1 fles Einbecker Urbock
- vers gemalen zwarte peper, zout
- 50 ml crème fraîche
- 1 eetlepel gehakte peterselie
- 250 gr champignons

In een braadpan olie en boter verhitten en sjalotjes lichtbruin fruiten. Uit pan nemen en haan in vet op hoog vuur lichtbruin bakken, vuur temperen en met de jenever flambieren. Meel over de haantjes strooien en onder flink roeren 1 à 2 min. laten garen. Hieraan sjalotjes, bier, champignons, zout, peper en kruidenbultje toevoegen. Even aan de kook brengen en op laag vuur 30 -45 min. laten sudderen tot het vlees zacht is. Verwijder het kruidenbultje en roer er de crème fraîche door. Weer aan de kook brengen en op smaak brengen met zout en peper. Garneren met gehakte peterselie. Opdienen met frites en verse groenten.

Gouden Carolus : Duivenborstfilets

- acht duivenborstfilets
- 200 gram sjalotjes
- twee eetlepels roomboter
- twee eetlepels zonnebloemolie
- zes eetlepels gevogeliefond
- een eetlepel Worcestershire saus
- 25 cl Gouden Carolus (flesje van 33 cl)
- twee theelepels fijn gekneuse witte peperkorrels
- een eetlepel fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De duivenborstfilets insmeren met wat peper en zout en zo kort mogelijk om en om bakken in een mengsel van roomboter en olie. Ervoor zorgen dat de filets van binnen mooi rosé zijn. Filets uit de pan halen en warm houden. De geschilde sjalotjes bakken in het achtergebleven bakvocht, tot ze glazig zijn geworden en fond, het bier en fijngekneuse witte peperkorrels erbij doen en een kwartier tot twintig minuten laten pruttelen. Tenslotte Worcestershire saus erdoor roeren en op smaak brengen met wat zout. De warme filets en saus verdelen over voorverwarme borden en garneren met fijngehakte peterselie. Serveer hierbij aardappelpuree en in boter gestoofde peultjes of in boter gestoofde witlof. Drink een goed gekoeld glas Gouden Carolus.

Grimbergen Dubbel : Kwartels gevuld met kalfsgehakt en champignons

- vier ontbeende kwartels
- een ui, twee bleekselderijstengels
- 300 gram mager kalfsgehakt
- twee sneden wit brood
- 1 dl melk
- 200 gram champignons
- een theelepeld gedroogde tijm
- twee eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- vier eetlepels roomboter
- een flesje Grimbergen Dubbel (30 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

Aan de poelier vragen om de kwartels te ontbenen. Eventueel kunnen ook piepkalkens gebruikt worden. De korstjes van het wit brood verwijderen en in een mengkom weken in de melk. Ui schillen en in blokjes snijden. De nerven verwijderen van de bleekselderijstengels en in stukjes snijden. De champignons schoon borstelen en in stukjes snijden. Twee eetlepels olie verhitten in een koekenpan en hierin de ui, stukjes bleekselderij en de fijngesneden champignons roerbakken. Ervoor zorgen dat de groente niet te zacht wordt. Groente in een mengkom doen en samen met het gehakt, tijm, het fijn gemaakte wit brood en de helft van het bier mengen. Op smaak brengen met peper en zout. De oven voorverwarmen op 200 graden Celsius. De kwartels vullen met het mengsel en vastzetten met houten prikkertjes of goed vastbinden met keukentouw. Een vuurvaste ovenschotel met boter insmeren en hierin de kwartels leggen. De rest van het bier over de kwartels gieten. In het midden van de oven plaatsen. Ovenstand op 160 tot 180 Celsius zetten en gedurende veertig minuten bakken tot de kwartels goudbruin van kleur zijn. Af en toe omdraaien en bedruipen. Prikkertjes of keukentouw verwijderen, de kwartels halveren en verdelen over voorverwarme borden. Serveren met polenta (gekookte maisgries) of beboterde lintmacaroni en geraspte Parmezaanse kaas. Drink hierbij een goed gekoeld glas Grimbergen Dubbel.

Gulden Draak : Kippelevertjes met chorizo en paprika

- 300 gr kippelevertjes
- 150 gr chorizoworst
- ½ rode paprika
- 2 tenen knoflook
- 4 eetlepel zonnebloemolie
- 0,2 l Gulden Draak
- 1 eetlepel fijngehakte lente-uitjes
- peper uit de molen en zout

De kippelevertjes samen met de in reepjes gesneden rode paprika om en om bakken in zonnebloemolie. Knoflook uit de knijper en in reepjes gesneden chorizo erbij doen, goed omscheppen en blussen met het bier. Peper uit de molen en zout naar smaak toevoegen en garneren met fijngehakte lente-uitjes. Serveer hierbij warme toast of stokbrood en drink er een goed gekoeld glas Gulden Draak bij.

Gulpener Bockbier : Kippepoten gepocheerd in bockbier met zuurkool

- 4 kippepoten van ± 3 ons p/st
- 50 gr roomboter
- 30 gr bloem
- ¼ ltr. Slagroom
- 500 gr zuurkool
- 100 gr ontbijtspek
- 1 ui, 1 laurierblad, 2 kruidnagels, 1 goudreinet
- ¼ ltr. melk
- 1 bl zoete maïskorrels (330 gr)
- 2 fl Gulpener Bockbier
- 6 ons geschilde aardappels
- 3 gr kummel, nootmuskaat
- 1 kippebouillonblokje

Los in een halve liter water het kippebouillonblokje op en voeg 1 fl bock bier toe. Doe hier de 4 lichtgezouten kippepoten en 1/3 deel van de ui in. Prik in de ui het laurierblad en de 2 kruidnagels. Pocheer de kip op een klein vuur in 35 min. gaar. haal de kip uit de bouillon en houd ze warm. Zeef en ontvet de bouillon, maar bewaar het vet voor de zuurkool. Zweet ± 10 gr ui aan in 30 gr boter en voeg de bloem toe. Vorm met een houten lepel een bal van het mengsel (roux) en laat deze in ± 8 min. garen op een laag vuur. Laat de nu gare roux afkoelen en breng de bouillon aan de kook. Voeg onder goed roeren de vloeistof in delen toe aan de roux en laat het 5 min. doorkoken. Voeg de slagroom toe en breng het geheel weer aan de kook en voeg de maïskorrels toe. Roer de saus warm en overgiet de kippepoten ermee als u aan tafel gaat. Meng de zuurkool met de rest van de gesnipperde ui, het gesneden ontbijtspek, de in plakjes gesneden appel, het vet van de kippebouillon en het 2e flesje bier. Breng het aan de kook en laat het op een zacht vuur in ± 20 min. gaar worden. Eventueel op smaak brengen met peper en zout. Kook de geschilde aardappelen gaar met wat zout en de kummel. Afgieten, droogstomen en fijn mixen en hete melk, de rest van de boter en eventueel wat vocht van de zuurkool toevoegen.

Gulpener Gallius : Maaltijdsalade met bierdressing

- 75 g snijbonen
 - ½ bosje radijsjes
 - 6 kerstomaatjes
 - 1 stukje komkommer
 - 75 g gemengde sla
 - 1 kopje gemengde tuinkruiden
 - 2 el olijfolie
 - ½ ui, gesnipperd
 - 150 g kipfilet, in reepjes
 - peper en zout
- Dressing:**
- 1 dl Gulpener Gallius
 - 6 el olijfolie
 - 3 el azijn
 - 1 mespunt mosterd

Kook het bier in tot er nog drie eetlepels vocht over is. Laat het bier afkoelen en klop er vervolgens samen met de olie, azijn, mosterd, peper en zout een dressing van. Kook de snijbonen beetgaar. Snijd de radijsjes in plakjes en de komkommer in blokjes. Halveer de kerstomaatjes. Meng de gemengde sla met de tuinkruiden. Verdeel de salade over twee borden en schik hier de groenten op. Verwarm de olie in een wok en roerbak hierin de gesnipperde ui twee minuten. Voeg de kipreepjes toe en roerbak het geheel enkele minuten, tot de kip gaar is. Breng de kip op smaak met peper en zout en laat de kip afkoelen tot lauw. Schep de kipfilet op de salade. Lekker met een petit pain.

Hán bier : Mihoen met kipfilet, paksoi en Chinese champignons

- 400 gram kipfilet
- een ui
- vier grote Chinese champignons
- 300 gram paksoi
- twee theelepels fijngesneden gember
- vier eetlepels fijngehakte rode paprika
- twee tenen knoflook
- twee eetlepels Chinese oestersaus
- vier eetlepels zonnebloemolie
- twee eetlepels fijngehakte bladselderij
- 2 dl Hán bier (flesje van 33 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

De Chinese champignons gedurende twee uur wellen en vervolgens in dunne reepjes snijden. De paksoi goed wassen, laten uitlekken en in reepjes snijden. Kipfilet in dunne reepjes snijden. Zonnebloemolie verhitten in een wok en hierin de reepjes kipfilet om en om bakken. Vervolgens fijngesneden ui, knoflook, gember, rode paprika, reepjes Chinese champignons en reepjes paksoi erbij doen. Goed roerbakken en tenslotte het bier en de oestersaus erdoor roeren. Op smaak brengen met peper en zout.

De mihoen beetgaar koken met een snuffe zout, laten uitlekken, door het kip-en-groentemengsel roeren en nog even goed verwarmen. Verdelen over voorverwarme borden en garneren met fijngehakte bladselderij. Drink hierbij een goed gekoeld glas Hán bier.

Hertog Jan Meibock : Kalkoenfilet gevuld met bladspinazie met

- vier kalkoenfilets, elk 150 gram
- een ui
- 350 gram bladspinazie
- een theelepels korianderpoeder
- mespunt milde kerriepoeder
- vier eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- twee eetlepels roomboter
- 1,5 dl kippen- of groentebouillon
- 1,5 Hertog Jan Meibock (flesje van 30 cl)
- 1 dl slagroom
- een eetlepel fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De stelen verwijderen van de bladspinazie, goed wassen en laten uitlekken in een vergiet. Ui schillen en in stukjes snijden. Twee eetlepels olie verhitten in een koekenpan of wok en hierin de spinazie en ui roerbakken. Het vocht afgieten. Korianderpoeder en kerrie erdoor roeren, op smaak brengen met peper en zout en laten afkoelen. De kalkoenfilets plat slaan en vullen met de afgekoelde bladspinazie. Oprollen en vastzetten met houten prikkertjes. Een mengsel van olie en boter verhitten in een braadpan en hierin de opgerolde kalkoenfilets aan alle kanten aanbraden. Hittebron verlagen. Bouillon erbij doen en ruim dertig minuten stoven. Af en toe omdraaien. Tien minuten voor het einde van de stoftijd het bier erbij doen, nog even goed verwarmen en de room erdoor roeren. Peper en zout naar smaak toevoegen. Houten prikkertjes verwijderen, de rolletjes in plakjes snijden en samen met de saus verdelen over voorverwarde borden. Garneren met peterselie. Serveren met aardappelkroketjes, sla met tomaat, plakjes komkommer en rode paprika. Drink hierbij een goed gekoeld glas Hertog Jan Meibock.

Hertog Jan Winterbier : Dronken haantjes

- 4 halve jonge haantjes
- 3 dl Hertog Jan Winterbier
- 100 gr boter
- 15 gr tarwebloem
- 2 eetlepel fijngehakte bieslook
- zout, peper
- 100 gr sjalotjes
- 100 gr champignons
- 1 teentje knoflook
- 1 dl kippebouillon

Vorbereiden : knoflook pellen en fijnhakken. Sjalotjes pellen, Champignons schoon maken en in plakjes snijden. Kneed 25 gr van boter met de bloem tot een beurre manié. Haantjes met zout en peper bestrooien. Bereiden : Verhit 75 gr boter in een braadslee en braad hierin de haantjes even aan. Voeg de sjalotjes, champignons en knoflook toe. Schuif de braadslee in de voorverwarde oven (175°C) en braad de haantjes in 20 min. goudbruin en gaar. Neem de haantjes uit de slede en houd ze warm. Blus de rest af met het bier en bouillon. Giet alles over in een pan, breng het aan de kook; voeg al roerend de beurre manié toe. Blijf roeren tot saus licht gebonden is. Saus over 4 borden verdelen en vlees erop leggen. Met bieslook bestrooien. Serveren met aardappelkroketten en sperzieboontjes.

Hertog Jan Winterbier : Winterbier kip

- 1 panklare kip van 1,2 kg
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 100 gr vetspek
- 50 gr boter
- 1 borrelglaasje acquavite
- 5 dl Hertog Jan winterbier
- zout en versgemalen peper
- 2 eetlepel mascarpone
- 1 theelepels honing

Verdeel de kip in 4 stukken. Verhit de boter in een braadpan en fruit daarin de fijn gehakte ui en de dobbelsteentjes vetspek even aan. Doe dan de stukken kip en knoflook er bij en bak de kip op hoog vuur rondom goudbruin. Blus af met de acquavite en bestrooi met zout en peper. Giet dan het bier erbij, breng aan de kook en laat de kip op laag vuur met de deksel op de pan 45 min. zachtjes stoven. Haal de stukken kip eruit en houd ze warm. Kook de saus op hoog vuur tot de helft in en roer er de mascarpone en honing door. Serveer de kip overgoten met de saus en geef er gekookte aardappelen en gekookte courgettes bij.

Hoegaarden witbier : Kalkoenfilet met abrikozen

- 500 gram kalkoenfilet
- 50 gram gedroogde, ontpitte abrikozen
- 50 gram lenteuitjes
- een theelepels korianderzaadjes
- vier eetlepels zonnebloemolie
- een flesje Hoegaarden witbier van 33 cl
- twee eetlepels allesbinder
- peper uit de molen en zout naar smaak

De ontpitte abrikozen in reepjes snijden en gedurende een tot twee uur wellen in het witbier.

De kalkoenfilet in dunne plakjes snijden. De olie verhitten in een wok en hierin de plakjes kalkoenfilet bakken. Steeds goed omscheppen en vervolgens de reepjes abrikoos, gekneusde korianderzaadjes en fijngesneden lenteuitjes erbij doen. Goed omscheppen en tenslotte het witbier, waarin de abrikozen zijn geweld, erdoorheen roeren. Op smaak brengen met peper uit de molen en zout en het vocht wat binden met allesbinder.

Servere hierbij gebakken krielaardappeltjes en fijngesneden ijsbergsla vermengd met tomaat, komkommer en radijs met een milde mosterdressing. Drink hierbij een goed gekoeld glas Hoegaarden witbier.

La Chouffe : Kalkoenrollade met abrikozen

- 600 gram kalkoenrollade
- 100 gram gedroogde abrikozen
- een ui
- twee tenen knoflook, uit de knijper
- een takje rozemarijn
- twee eetlepels roomboter
- twee eetlepels zonnebloemolie
- 1 dl kippenbouillon
- 35 cl La Chouffe (fles van 75 cl)
- een eetlepel fijngehakte bieslook
- twee eetlepels allesbinder
- peper uit de molen en zout naar smaak

De gedroogde abrikozen twee tot drie uur wellen in de helft van het bier. Een mengsel van boter en olie in een braadpan verhitten en hierin de kalkoenrollade aan alle kanten goudbruin laten worden. Hittebron verlagen en de fijngesneden abrikozen met het bier, fijngehakte ui, knoflook, takje rozemarijn en bouillon erbij doen. Dit geheel in ruim een uur zacht stoven. Af en toe de rollade omdraaien. Een kwartier voor het einde van de stoftijd de rest van het bier door het stovvocht roeren en op smaak brengen met peper en zout. Het takje rozemarijn verwijderen. Stovvocht pureren in de blender, terugdoen in de braadpan, nog wat verwarmen en binden met allesbinder. De rollade in plakken snijden en samen met de saus over voorverwarde borden verdelen. Servere hierbij aardappelkroketjes en in boter gestoofde dunne sperziebonen en drink een goed gekoeld glas La Chouffe.

La Wambrechies : Kippenboutjes met mager gerookt spek en champignons

- 750 à 800 gram ontvelde kippenboutjes
- 75 gram mager gerookt spek
- 150 gram champignons
- een ui
- een takje verse tijm of twee theelepels gedroogde tijm
- vier eetlepels zonnebloemolie
- 1 dl kippenbouillon
- een eetlepel grove, milde mosterd
- 3 dl La Wambrechies (fles van 75 cl)
- twee eetlepels aardappelmeel of allesbinder
- een eetlepel fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De olie verhitten in een braadpan en hierin de ontvelde kippenboutjes om en om bakken totdat ze goudbruin van kleur zijn. De blokjes mager gerookt spek even meebakken, de fijngehakte ui erbij doen, goed omscheppen en de hittebron verlagen. De schoongeborstelde champignons in reepjes snijden en samen met de helft van het bier, het takje tijm en de bouillon bij de kippenboutjes doen en in vijfenveertig minuten zacht stoven. Een kwartier voor het einde van de stoftijd de rest van het bier en de mosterd door het stovvocht roeren. Wat aardappelmeel of allesbinder door het stovvocht roeren en op smaak brengen met peper en zout. Takje tijm verwijderen en de kippenboutjes en saus verdelen over voorverwarde borden. Servere hierbij aardappelkroketjes en fijne doperwtten gemengd met worteltjes of in boter gestoofde dunnesperziebonen. Drink een goed gekoeld glas La Wambrechies bij dit gerecht.

Moeder Overste : Kippenborstfilet gevuld met Ardenner pâté en champignons

- vier kippenborstfilets van 150 gram elk
- vier plakjes Ardennerpâté van 60 gram elk
- 175 gram champignons
- een ui
- een theelepels gedroogde tijm
- 1 dl kippen- of kalfsbouillon
- zes eidooiers
- zes eetlepels zonnebloemolie
- een half flesje Moeder Overste (flesje van 33 cl)
- twee eetlepels fijngehakte bieslook
- peper uit de molen en zout naar smaak

Champignons schoon vege en in plakjes snijden. Ui fijn hakken en beide ingrediënten in twee eetlepels zonnebloemolie in een koekenpan met anti-kleeflaag om en om bakken, totdat de ui glazig is geworden. Laten afkoelen. Kippenborstfilets in het midden opensnijden en vullen met het mengsel van champignons, ui en tijm en vastzetten met houten prikkertjes. Vier eetlepels zonnebloemolie verhitten in een braadpan en hierin de gevulde kippenborstfilets aan beide kanten aanbraden. Hittebron verlagen, bouillon erbij doen en in ruim vijftientig minuten zacht stoven. Af en toe omkeren. De eidooiers in een mengkom loskloppen, au-bain-marie verwarmen en bij het bier met kleine hoeveelheden eraan toevoegen. Goed kloppen totdat een egale, lichtgebonden saus is ontstaan. Op smaak brengen met peper en zout. De prikkertjes verwijderen van de kippenborstfilets en een plakje Ardenner pâté voorzichtig in de holte schuiven. Vervolgens verdelen over voorverwarde borden, de saus hierover schenken en fijngehakte bieslook erover strooien. Serveer hierbij geboterde lintmacaroni of een andere pasta-soort met in boter gebakken groene asperges. Drink een goed gekoeld glas Moeder Overste.

Moreeke : Kip in biersaus

- 2 dubbele kipfilets
- 2 uien
- 1 teen knoflook
- zout, peper
- 3 eetlepel boter
- 2 eetlepel bloem
- 1 eetlepel rietsuiker
- 2 eetlepel wijnazijn
- 1 laurierblad
- 2 eetlepel peterselie
- ½ liter Moreeke
- 200 gr champignons
- ½ bouillontablet

Snijd de kipfilet in 4 stukken en bestrooi ze met peper en zout. Maak de uien en knoflook schoon. Snijd de uien in hele dunne ringen en plet het teentje knoflook. Laat het bouillonblokjes oplossen in ¼ liter heet water. Smelt de boter in een braadpan. Bak de kip in de hete boter aan beide zijden bruin en haal ze uit de pan. Bak in het achtergebleven braadvet de uiringen lichtbruin. Strooi er de bloem over, voeg de knoflook toe en laat alles, onder voortdurend roeren, lichtbruin kleuren. Voeg nu ook de suiker, de azijn, het laurierblad, de champignons en de peterselie toe en giet al roerend het bier en de bouillon erbij. Leg de stukken kip terug in de pan en laat het op laag vuur ± 45 minuten, met het deksel op de pan, zacht stoven.

Moreeke : Pasteitje met kipragout

- acht pasteibakjes
- 500 gram mager kipfilet
- 175 gram champignons
- vier bleekselderijstengels
- vier eetlepels zonnebloemolie
- een flesje Moreeke van 30 cl
- 1 dl kippenbouillon
- vier eetlepels allesbinder
- twee eetlepels fijngehakte bieslook
- peper uit de molen en zout naar smaak

De kipfilet in blokjes snijden. De olie verhitten in een braadpan en hierin de blokjes kip aanbraden. Hittebron verlagen en fijngesneden bleekselderijstengels, bouillon en de helft van het bier erbij doen. In een uur zacht stoven. Een kwartier voor het einde van de stoftijd de fijngesneden champignons en de rest van het bier eraan toevoegen. Op smaak brengen met peper uit de molen en zout. Tenslotte allesbinder door het stoofvocht roeren en warm houden. Ondertussen de pasteibakjes zo kort mogelijk verwarmen in een voorverwarde oven op 170 graden Celsius. De warme pasteibakjes met ragout vullen en garneren met fijngehakte bieslook. Serveer hierbij ijsbergla met plakjes tomaat, komkommer en radijs. Drink een goed gekoeld glas Moreeke.

Passendale : Ovenschotel met kalkoenfilet en asperges

- 500 gram kalkoenfilet
- 350 gram aardappelen
- 600 gram asperges
- 250 gram wit van de prei
- twee eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- vier eetlepels roomboter
- 1 dl melk
- mespuntje nootmuskaat
- 1 dl kippenbouillon
- 1,5 dl Passendale (flesje van 25 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

Het wit van de prei in ringetjes snijden, wassen en laten uitlekken. Kalkoenfilet in blokjes snijden. Een mengsel van twee eetlepels olie en twee eetlepels boter verhitten in een braadpan en hierin de blokjes kalkoenfilet aanbraden. De preiringetjes en de bouillon erbij doen en in ruim dertig minuten zacht stoven. Vijf minuten voor het einde van de stoftijd het bier erdoor roeren. Op smaak brengen met peper en zout. De oven voorverwarmen op 200 graden Celsius. De asperges schillen, in stukjes van 5 cm snijden en met een snuffe zout beetbaar koken. Laten uitlekken en afkoelen. De aardappelen schillen, in blokjes snijden en met een snuffe zout zacht koken. Samen met de melk en het mespuntje nootmuskaat pureren tot een gladde massa. Een vuurvaste ovenschotel beboteren, het kalkoemengsel over de bodem verdelen, de stukjes asperge hierop leggen en afdekken met aardappelpuree. De ovenschotel in het midden van de oven plaatsen en bij een temperatuur van 160 graden Celsius bakken tot de korst lichtbruin van kleur is geworden. Zo warm mogelijk serveren met een tomatensalade en fijne geknipte bieslook. Drink hierbij een goed gekoeld glas Passendale.

Rodenbach : Kip met langoustines

- 1 grote kip
- 16 rauwe langoustines
- wit van 1 prei
- 3 staaftjes groene selder
- 1 wortel
- 0,5 l. room
- 0,5 soeplepel tomatenpuree
- peper, zout en citroen
- 1 dl. visbouillon
- 1 flesje Rodenbach
- 100 gram boter.

De kip versnijden in acht stukken. De groenten in julienne snijden en wassen. De langoustines ontdoen van hun kanaal, de koppen opzij leggen. De kip bruinen en warm houden in de oven. Het meeste vet afgieten en de kipkarkas samen met de langoustinekoppen lichtjes aanbakken. Blussen met de bouillon en het Rodenbachbier, parfumeren met de tomatenpuree en een 10-tal minuten laten inkoken, dit alles goed pletten en doorzeven. De groenten daarin kort blancheren en uitnemen. Afwerken met de gebakken en gepelde langoustinestaarten, room toevoegen en op smaak brengen met peper, zout en citroensap, kort laten inkoken. Warme borden dressereren met de kip en onderaan de groenten, rondom versieren met de langoustinestaartjes en overgieten met de saus. Serveren met nieuwe aardappeltjes of met rijst en saffraan.

Rodenbach Klassiek : Perzik gevuld met kipfilet en blauwe kaas

- vier grote perziken
- 350 gram kipfilet
- een ui
- twee tomaten
- twee eetlepels tomatenpuree
- een theelepels gedroogde tijm of takje verse tijm
- 75 gram blauwe kaas (Bleu d'Auvergne of andere kaas)
- twee eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- 2 dl Rodenbach Klassiek (flesje van 30 cl)
- twee eetlepels fijne geknipte bieslook
- peper uit de molen en zout naar smaak

De zaadjes verwijderen uit de tomaat, in gelijkmatige blokjes snijden en in een mengkom bewaren op een koele plek. Kipfilet en ui in stukjes snijden. De olie verhitten in een braadpan en hierin de stukjes kipfilet en ui om en om bakken. Goed omscheppen. Hittebron verlagen, tomatenpuree, tijm en 1 dl van het bier erdoor roeren en in twintig tot vijftientig minuten zacht stoven. Tien minuten voor het einde van de stoftijd de rest van het bier erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout. Bij gebruik van verse tijm, het takje verwijderen. De perziken ontpitten, halveren en wat vruchtvlees met een scherp mesje eruit snijden. De ontstane ruime holte opvullen met het warme kimpengsel. Bestrooien met de verkruimelde blauwe kaas en garneren met blokjes tomaat en fijne geknipte bieslook. Serveren met warme toast of ciabattabrood. Drink een goed gekoeld glas Rodenbach Klassiek bij dit zomerse gerecht.

Speciale Palm : Ganzelever met Sint Jacobsmosselen

- 4 grote Sint Jacobsmosselen
 - broodkruim
 - 40 gram ganzevet
 - 300 gram ganzenlever, in plakken
 - zout en versgemalen peper
- Voor de saus:
- 1 fl Palm bier
 - 1 appel
 - 1 dl kalfsfond
 - 1 theelepel honing
 - 60 gram koude boter

Kook voor de saus het bier met de in blokjes gesneden appel in tot een derde. Voeg dan de fond en de honing toe, laat het geheel even doorkoken en zeef de saus. Breng op smaak met peper en zout en klop met de staafmixer vlak voor het serveren de in kleineklontjes verdeelde koude boter door.

Was de Sint Jacobsmosselen, dep ze droog en snijd ze overlangs in plakken. Bestrooi ze met wat zout en haal ze door het broodkruim.

Bak de mosselen om en om in de helft van het ganzevet. Bestrooi de ganzelever met peper en zout en bak ze snel in de rest van het ganzevet. Schenk een spiegel van de saus op 4 warme borden en leg de mosselen en de ganzelever in de saus.

Speciale Palm : Kuikenfilet gestoofd met Palm

- 500 g kuikenfilet
- 1 flesje Palm
- 100 g bleekselderij
- 100 g wortel
- 100 g prei
- 100 g ui
- peper en zout
- 2 eetlepel tijm
- 5 eetlepel room
- 4 eetlepel roomboter of zonnebloemolie
- 1 eetlepel fijngehakte bieslook

De kuikenfilet in dunne plakjes snijden en om en om aanbraden in de zonnebloemolie of roomboter. Hittebron verlagen en fijngesneden bleekselderij, wortel, prei, ui en tijm erbij doen, samen met de helft van de inhoud van het flesje Palm. Gedurende een half uurtje zachtjes stoven en 10 minuten vóór het beëindigen van de stoftijd de rest van het Palm bier erbij doen. De saus wat binden met de room en peper en zout naar smaak bijvoegen. Garneren met het fijngehakte bieslook. Serveren met aardappelpuree of aardappelkroketjes en drink hierbij een goed gekoelde Palm.

Speciale Palm : Pitabroodjes met kalkoenfilet

- 400 gram kalkoenfilet
- een ui
- twee tenen knoflook
- twee eetlepels tomatenpuree
- 1 dl kippenbouillon
- twee eetlepels Chilisaus
- drie eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- een theelepel komijnpoeder
- 200 gram red kidney beans (nierbonen, uit blik)
- acht pitabroodjes
- 1,5 dl Speciale Palm (flesje van 30 cl)
- vier eetlepels lenteuitjes, fijngehakt
- peper uit de molen en zout naar smaak

Kalkoenfilet in fijne reepjes snijden. Ui en knoflook schillen en in stukjes snijden. De olie verhitten in een koekenpan met anti-aanbaklaag of wok en hierin de reepjes kalkoenfilet om en om bakken. Fijngesneden ui en knoflook even meebakken. Tomatenpuree en bouillon eraan toevoegen en goed omscheppen. Hittebron verlagen en gedurende vijftien minuten stoven. Tegen het einde van de stoftijd de Chilisaus, komijnpoeder, bonen en het bier erdoor roeren en nog vijf tot tien minuten goed verwarmen. Op smaak brengen met peper en zout. De pitabroodjes even in de oven of in een koekenpan verwarmen en met het warme mengsel vullen. Garneren met fijngehakte lenteuitjes. Drink hierbij een goed gekoeld glas Speciale Palm.

Steendonk : Kuikenfilet en beenham met witlof

- 500 gram fijngesneden witlof
- 1 flesje Steendonk Witbier
- 4 eetlepels roomboter
- 250 gram fijngesneden beenham
- 250 gram gerookte kuikenfilet
- 250 gram fijngesneden bleekselderij
- 150 gram rode paprika
- 75 gram walnoten
- 4 eetl. room
- zout en versgemalen peper

De witlof in zeer dunne reepjes snijden en om en om bakken in 2 eetlepels roomboter en de inhoud van het flesje Steendonk erbij doen. Goed roeren en het bier zoveel mogelijk inkoken en de saus binden met de room. Peper en zout naar smaak toevoegen.

De witlof alvast verdelen over 4 bordjes. In de rest van de boter de fijngesneden selderij en de in dunne reepjes paprika zo snel mogelijk om en om bakken en dit mengsel verdelen over de witlof.

De walnoten verkrummelen en hierover strooien. De beenham en gerookte kuikenfilet in dunne plakjes snijden en zo gelijkmatig mogelijk verdelen over de witlof. Peper en zout naar smaak toevoegen.

Drink hierbij een goed gekoeld glas Steendonk Witbier.

Westmalle Trappist Tripel : Gepureerde gele linzen met gerookte kipfilet

- 225 gram gele linzen
- een ui
- twee bleekselderijstengels
- 0,5 l groenten- of kippenbouillon
- 300 gram gerookte kipfilet
- acht ansjovisfilets (uit olie)
- een eetlepel kappertjes
- een mespunt kerriepoeder
- 1 dl Westmalle Tripel (flesje van 33 cl)
- twee eetlepels fijngehakte rode paprika
- peper uit de molen en zout naar smaak

Neem voor dit recept kleine oranje gele (Turkse) linzen, die vantevoren niet geweekt hoeven te worden. Deze linzen krijgen na het koken een gele kleur. De linzen goed spoelen. De bouillon verwarmen en de gele linzen samen met de fijngesneden bleekselderijstengels, ui en kerriepoeder gedurende anderhalf uur op een lage hittebron zacht laten worden. Af en toe goed omscheppen. Vervolgens in een blender of met een staafmixer pureren. De gepureerde linzen samen met het bier gedurende tien minuten in een koekenpan met anti-kleeflaag verwarmen en op smaak brengen met peper en zout. Gepureerde gele linzen verdelen over vier borden, in het midden de ansjovisfilets plaatsen en daaromheen fijngesneden gerookte kipfilet. Garneren met kappertjes en fijngehakte rode paprika. Drink hierbij een gekoeld glas Westmalle Tripel (op keldertemperatuur).

De Recepten: Visgerechten

Alle recepten zijn opgesteld voor 4 personen, tenzij anders vermeld

---- Abdijbier : Kabeljauw in bierbeslag

- 600 gr kabeljauwfilets
- 1 citroen
- versgemalen peper en zout
- 4 eetlepels yogonaise
- 2 eetlepel bieslook
- 1 dl abdijbier
- 60 gram bloem
- 1 ei
- ½ theelepels viskruiden

Boen de citroen schoon en rasp de gele schil af. Pers de citroen uit. Snijd de kabeljauwfilet in 8 repen en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over. Roer in een schaalje een sausje van de yogonaise, 1 volle theelepels citroenschil, 1 eetlepel citroensap en bieslook. Voeg zout en peper naar smaak toe. Verhit de olie in een frituurpan tot 180° C. Roer in een kom de bloem met de viskruiden, het ei en het bier tot een glad beslag. Wentel de kabeljauwfilets een voor een door het beslag en frituur ze in circa 5 minuten goudbruin en gaar. Laat ze even op keukenpapier uitlekken en leg de gefrituurde kabeljauw op twee borden. Schep het sausje erover. Lekker met aardappelpuree en wortelsalade.

---- Abdijbier : Kabeljauw met bier-mosterdsaus

- 600 gr kabeljauwfilets
- 1 dl visfumet
- versgemalen peper en zout
- bloem
- 65 gr boter
- 1 flesje abdijbier
- 1 volle eetlepel grove mosterd

De kabeljauwfilet onder de koude kraan wassen, droogdeppen met keukenpapier en in 4 stukken snijden, met peper en zout bestrooien en door de bloem halen. 50 gr. boter verhitten en de vis hierin mooi bruin bakken. De vis uit de pan nemen en warm houden. Het overtollige vet uit de pan schenken, de visfumet in de pan schenken en aanbaksels met een vork losmaken. Het bier en de mosterd toevoegen en tot 1/3 inkoken. Saus op smaak brengen met zout en peper en er vlak voor het serveren de rest van de koude boter door kloppen. Lekker met aardappelpuree en een frisse salade.

---- Kerstbier : Kabeljauw met lof

- 4 kabeljauwfilets à 200 gr
- 4 struikjes witlof
- 1 dl kerstbier
- ½ dl slagroom
- 50 gr boter
- mespunt nootmuskaat
- zout, peper

Voorbereiden : Van lof bittere kern verwijderen en schoonmaken. Bereiden : De boter in een pan smelten en daarin de struikjes lof leggen. Doe het deksel op de pan en laat de groente 10 min. smoren. Leg de kabeljauwfilets op de witlof en strooi er zout, peper en nootmuskaat over. Begiet het geheel met het bier de slagroom. Deksel weer op de pan en de vis 10 min. laten stoven. Neem de filets en lof uit de pan en houd het warm. Laat de saus tot 2/3 inkoken. Verdeel de saus over de borden en schik er de filets met lof op. Serveren met gekookte aardappelen.

---- Pils : Gebakken Kabeljauwschotel

- 2 uien
- 1 groene paprika
- 2 tomaten
- zonnebloemolie
- 400 gr kabeljauw (1 stuk)
- bloem
- peper, zout
- 1 theelepels kerrievoeder
- 1 dl Pils bier

Voorbereiden : Paprika's halveren en zaadlijsten verwijderen. Ui in ringen snijden. Tomaten ontvellen en in stukjes snijden. Bereiden: verhit 3 eetlepels olie. Bak hierin de uien en paprika 3 min. op een hoog vuur. Haal de kabeljauw door de bloem. Verhit 4 eetlepels olie en bak hierin de kabeljauw 5 min. aan iedere kant. Voeg het uienmengsel, peper en zout naar smaak, de kerrievoeder en het bier aan de vis toe. Breng het bier aan de kook. Neem de vis uit de pan, leg hem op een schaal en houd hem even warm. Zet het vuur hoog en laat het vocht bijna geheel inkoken. Schep de groenten over de vis. Serveren met aardappelpuree.

Alexander Rodenbach : Rivierpaling

- 1,2 kg rivierpaling
- 100 gram boter
- tijm, laurier, bieslook, lente-ui, basilicum, munt, kervel, peterselie
- 2 fijn- gehakte uien
- 2 flessen Alexander Rodenbach
- peper, zout
- citroensap

De paling in mootjes snijden en afdrogen, boter smelten en de paling lichtjes aanfruitsen, uit de pan scheppen en warm houden. Alle kruiden fijnsnijden en samen in de pan aanstoven en met het bier bevochtigen. De paling toevoegen en zo een 20-tal minuten zacht laten koken. Wanneer de paling gaar is, uit de pan scheppen en de saus afwerken met peper, zout en citroensap. Op voorverwarme borden scheppen en opdienen met peterselie bestrooide aardappelen en groene sla.

Alexander Rodenbach : Roodbaarsfilets met ansjovis en olijven

- 12 filets van roodbaars
- peper en zout
- 24 ontpitte olijven
- olijfolie
- 2 lente-uitjes
- 2 ontpitte en gepelde tomaten
- 24 ansjovisfilets op olie
- 1 theelepels gemalen koriander
- 2 à 3 theelepels fijngesneden basilicum
- 1 fles Alexander Rodenbach

Zet alle ingrediënten op voorhand klaar. Ontvel en ontschub de vis, droog de vis af en bak kort in de olijfolie, giet het vet weg en hou de vis warm op borden. Laat de ansjovis uitlekken en snij de tomaat in dobbelsteentjes.

Neem wat verse olie in de pan en voeg daarbij de tomaat, fijngesneden lente-ui en olijven, laat zacht opstoven en kruid het met basilicum en koriander. Blus met de helft van het bier en laat het geheel inkoken, eventueel nog wat olie en bier toevoegen naar smaak, de ansjovis schikken op de warme filets, de olijven verdelen en de saus naast de vis dressereren.

Kan ook geserveerd worden met in driehoek gesneden toastjes.

Alexander Rodenbach : Zalm in Alexander Rodenbach marinade

- sjalotjes, basilicum, bieslook, peterselie
- 10 eetlepel fijne olijfolie
- 8 eetlepel Alexanderbier
- 2 eetlepel citroensap
- peper en zout
- 8 dunne plakjes verse zalm

Alle kruiden fijnhakken en er een eetlepel van elk mengen op een platte schaal, samen met de olie, het bier, het citroensap en peper en zout. De plakjes zalm hier in wentelen en op koude borden leggen. Deze kunnen eventueel versierd worden met gemengde sla. Opdienen met een garnering van de groene kruiden. Lekker met warme geroosterde toast.

Alexander Rodenbach : Zonnevis

- 4 zonnevis filets van ± 180 à 200 gr per stuk
- 2 flesjes Alexander Rodenbach
- 4 uien
- ½ dl. rode wijnazijn
- 50 gr honing
- 125 gr boter
- 3 tomaten
- olijfolie
- peper, zout en cayennepeper

De in ringen gesneden uien in een kookpan leggen en onderdempelen, met de wijnazijn, ongeveer een half uur zachtjes laten stoven, de honing toevoegen en de boter onderroeren. Op smaak brengen en warm houden. Ondertussen de tomaten wassen en pureren met de mixer, door een fijne zeef gieten en half laten inkoken. De gefileerde vis afdrogen, kruiden en in een weinig bloem wentelen, besprenkelen met olijfolie en roosteren op de grill of koekenpan. De tomatenpuree opwarmen en de koude boterblokjes kloppend toevoegen. Kruiden met cayennepeper en zout. Op warme borden de uiconfituur in het midden gieten, er omheen de tomatenpuree en schik de zonnevis er middenin.

Antoon : Gevulde pijlstaartinktvis

- 750 gram pijlstaartinktvis
- een ui
- twee tenen knoflook
- een rode paprika
- twee eetlepels fijngehakte bladelderij
- twee eetlepels komijnpoeder
- twee eetlepels tomatenpuree
- 1 dl visbouillon
- 75 gram broodkruim
- 2 dl Antoon (flesje van 30 cl)
- vier eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De pijlstaartinktvissen (calamares) goed schoonmaken, baleinen verwijderen en de tentakels in stukjes snijden. Ui, knoflook en rode paprika fijn snijden. Twee eetlepels olie verhitten in een koekenpan met ant-aanbaklaag en hierin de tentakels samen met de fijngesneden ui, knoflook en rode paprika om en om bakken. Op smaak brengen met peper en zout en de komijnpoeder, het broodkruim en de fijngehakte bladelderij erdoor roeren. De schoongemaakte hulzen hiermee vullen en vastzetten met houten prikkertjes. De rest van de olie verhitten in een braadpan met anti-aanbaklaag en hierin de gevulde pijlstaartinktvis kort om en om bakken. Hittebron verlagen en tomatenpuree, bouillon en 1 dl bier erbij doen en in vijfenveertig minuten zacht stoven. Tien tot vijftien minuten voor het einde van de stoftijd de rest van het bier erdoor roeren. Verdelen over voorverwarme borden en serveren met drooggekookte witte rijst of pasta. Drink hierbij een goed gekoeld glas Antoon.

Antoon : Opgevlude rog

- gefileerde rogvleugel (150 gr p.p.)
- aardappelklompjes (2 p.p.)
- 1 langoustine
- Voor de vulling:**
- venkel, eivruucht
- konkommer, champignons, basilicum, koriander, bieslook en, scheutje room.
- Voor de saus:**
- 1 flesje Antoon op 2 l visfumet (=10 pers.)
- Elixir d'Anvers naar smaak
- 3 dl room, 1 eidooier
- Voor de afwerking:**
- brickdeeg, groene kruiden en rodebietscheuten.

De gefileerde rogvleugels in vorm snijden en een geboterde ring mee bekleden. Al de groenten in een brunoise snijden (2mm) en eventjes aanstoven in boter. De verse fijn gesneden kruiden (basilicum, koriander en bieslook) toevoegen en alles afsmaken met wat zout en peper. Lichtjes binden met wat room. Deze groentjes in de ring met rog verdelen tot aan het randje en stomen gedurende ongeveer 10 à 12 minuten. Aardappelklompjes maken en gaar koken in gezouten water. Voor de saus laten we het De Koninckbier (Antoon) en de visfumet voor de helft inkoken en voegen dan de rest van de room toe. Wat roux (gesmolten boter en bloem) toevoegen tot een juiste binding is bekomen en de saus afsmaken met het Elixir d'Anvers, peper en zout. Op het laatste moment roeren we een losgeklopte eidooier met room onder de saus zonder deze te laten koken.

Afwerking:

Voor de afwerking pocheren we de verse langoustines gaar gedurende 5 minuten. 2 rondjes uit brickdeeg snijden en na insmeren met eigeel lichtjes afbakken in een warme oven.

Antoon : Paling op z'n Antwerps

- ¼ l visfumet
- 1½ dl ingekookt Antoon
- 100 gr. gerookt spek
- geklaarde boter
- ¼ l room
- 300 gr. champignons
- 600 gr. mooie palingmoten
- rode koolscheuten
- rode shiso

Bak de champignons en het spek samen in de geklaarde boter. Laat de visfumet samen met de room inkoken, voeg het bier, de champignons en het spek toe. Bak de paling in geklaarde boter en breng hem op smaak met peper en zout. Nappeer de saus op het bord en plaats er 6 mooie palingmoten op. Werk af met rode koolscheuten en shiso.

Antoon : Vissersbordje uit de Oosterschelde met groene kruiden 'Antoonsabayon'

8 personen:

- 400 gr. kabeljauwfilet
- 400 gr. paling
- 800 gr. schartongfilet
- 16 roosjes broccoli
- 16 dobbelsteentjes knoelselder
- 16 dobbelsteentjes wortelen
- 16 dobbelsteentjes aardappelen
- 16 spruiten
- 400 gr. boontjes
- Sabayon:**
- 5 dooiers
- 1,5 dl. Antoon
- 30 blaadjes citroenmelisse
- 2 dl. half opgeklopte room

Hak de citroenmelisse fijn. Kook alle groenten bijgaar in gezouten water, pocheer de vis in een weinig visfumet, klop de dooiers met de Antoon op een zacht vuurtje op, tot de dooiers een binding geven, klop dan tot hij koud is. Voeg de citroenmelisse en de room toe en meng nog even alles door elkaar.

Neem een groot diep bord, leg er een assortiment vis in, verdeel de groenten er over, voeg een klein beetje visfumet toe. Giet de sabayon erover en gratineer even onder de grill.

Belle Vue Kriek : Tongreepjes in bierbeslag

Beslag:

- 200 gr tongfilet in reepjes gesneden
- 250 gr bloem
- scheutje olie
- 1 fles Belle-Vue kriek
- 1 eierdooier

Dressing:

- 1,5 dl olijfolie
- 1 theelepel mosterd
- 1 dl suikerwater
- peper en zout
- 50 cl frambozenazijn
- 1 fles Belle-Vue kriek

Maak 1 dl suikerwater (0,5 dl water en 50 gr suiker aan de kook brengen en laten indikken). Breng 1 flesje kriek aan de kook en laat dit inkoken tot 0,5 dl en laat dit afkoelen. Roer de azijn met mosterd glad en voeg de olie geleidelijk toe. Voeg het ingekookte bier en suikerwater toe, goed vermengen en op smaak brengen met peper en zout.

Maak het bierbeslag door de gezeefde bloem te mengen met de andere ingrediënten en klop dit totdat er geen klontjes meer inzitten. Garneer 4 borden met sla, hoog opgewerkt in het midden, sprenkel iets dressing over en 2 eetlepel om de sla heen. Haal de tongreepjes door het bierbeslag en frituur ze op een temperatuur van 180 °C tot ze goudbruin zijn. Zout de reepjes licht na en dresseer ze tegen de sla aan. Direct serveren.

Bière du Soleil : Vispotje met kabeljauw, mosselen en garnalen

- 400 gr kabeljauwfilet
- 150 gr Holl. Garnalen
- 150 gr gekookte mosselen
- 200 gr bleekselderij
- 200 gr wortelen
- 4 eetlepel fijngehakte rode paprika
- 1 ui
- 1 theelepel korianderpoeder
- 0,3 l visbouillon
- zout en peper
- 2 eetlepel zonnebloemolie
- 0,25 l Bière du Soleil
- 1 eetlepel fijngehakte bieslook
- 4 eetlepel crème fraîche

De bleekselderij, wortelen en ui fijn hakken en in een soeppan in de zonnebloemolie om en om bakken totdat ze glazig worden. Hittebron verlagen en gedurende tien minuten zacht stoven. De groenten pureren, terugdoen in de soeppan en de visbouillon erbij doen.

Vijf minuten verwarmen en de in stukjes gesneden kabeljauwfilet, korianderpoeder en het bier erbij doen. Dit geheel nog acht minuten verwarmen en vlak voor het serveren de gekookte mosselen, de Hollandse garnalen en de fijngehakte rode paprika door de soep roeren. Voorverwarmde soepborden hiermee vullen, een eetlepel crème fraîche door de soep roeren en gameren met fijngehakte bieslook. Serveren met stokbrood of warme toast.

Drink hierbij een goed gekoeld glas Bière du Soleil van Brasserie d'Achouffe

Brand Meibock : Zalmforelfilet gestoofd in Meibock

- 600 gram zalmforelfilet
- 1 flesje Brand Meibock
- 2 eetlepels roomboter
- 150 gram wit van de prei
- 150 gram meiraapjes
- 150 gram bleekselderij
- 1 eetlepel grove mosterd
- 2 eetlepel zonnebloemolie
- 1 eetlepel fijngehakte peterselie
- zout, versgemalen peper

Verhit de boter, vermengd met de olie, in een braadpan en voeg al roerende de fijngesneden bleekselderij, het wit van de prei en de meiraapjes toe. Hittebron verlagen en de grove (Limburgse) mosterd en de helft van het bier erbij doen. Dit geheel ca. 10 min. stoven.

De zalmforelfilet in plakjes snijden, insmeren met wat zout en peper en bij het stoommengsel doen. Nog 10 min. stoven en daarna de vis en de groenten uit de pan halen en warm houden. De rest van het bier aan de saus toevoegen en zoveel mogelijk inkoken. De plakjes zalmforelfilet en de groenten verdelen over 4 voorverwarmde borden, de warme saus hierover doen en serveren met aardappelkroketjes en in boter gestoofde en gepureerde worteltjes. Garneren met fijngehakte peterselie.

Brand Pils : Zwaardvis met kaas gratineerd

- 4 moten zwaardvis à 150 gr
- 2 eetlepel maïsolie
- maïzena
- zout
- 3 dl Brand Pils
- 3 eetlepel gemalen Gruyère kaas
- 3 eetlepel gem parmezaanse kaas

Was de zwaardvismotten, verwijder het vel, dep de vis droog en leg de moten in een ovenvaste schaal. Bestrijk de vis met de maïsolie en giet het bier erbij. Bestrooi alles met wat zout, maïzena, de gemalen Gruyère en de gemalen parmezaanse kaas. Zet de schaal 25 min. in een voorverwarmde oven van 250 °C.

Servere direct met aardappelpuree en doperwtjes.

Brugse Tripel : Staartvis

- sabayon
- 1½ kg staartvis
- 4 langoustines
- 4 eetl. rozijnen
- 1 flesje Brugse Tripel
- 4 champignons
- 1 kiwi, 1 mango, 2 passie- vruchten
- 1½ ltr. water
- 150 gr tagliatelle
- 4 eierdooiers
- 2 dl visfumet
- 50 gr boter
- olie
- peterselie

Voorbereiden: Zet de rozijnen 24 uur in de Brugse Tripel. De volgende dag de vruchten schoonmaken en de champignons schoonmaken en bakken.

Bereiden: Bak eerst de stukken vis wat aan, daarna overgieten met het vocht en de visfumet, afdekken en 6 min. laten koken. De tagliatelle met het water opzetten en 6 min. laten koken en warm houden. De eierdooiers opkloppen met het kooknat en de rozijnen. De boter eraan toevoegen, op smaak brengen met wat cayennepeper. De langoustines bakken en schikken op een bedje van Tagliatelle. Het fruit op het bord dresseren, staartvis in het midden leggen en deze overgieten met de sabayon. Het geheel versieren met de champignons en een takje peterselie.

Bush Amber : Gebakken paling met sjalotjes en bleekselderij

- 500 gram verse paling (schoongemaakt)
- twee eetlepels bloem
- 150 gram sjalotjes
- twee bleekselderijstengels
- twee eetlepels zonnebloemolie
- vier eetlepels roomboter
- vier eetlepels visfond
- 1,5 dl Bush Amber (flesje van 25 cl)
- 1 dl slagroom
- een eetlepel fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De schoongemaakte paling in stukken van 4 cm snijden en bestuiven met de bloem. Een mengsel van twee eetlepels olie en boter verhitten in een koekenpan met anti-kleeflaag en hierin de stukken paling om en om bakken totdat de stukken goudbruin van kleur zijn. Uit de koekenpan halen en warm houden.

Sjalotjes schillen, nerven verwijderen van de bleekselderij en in dunne reepjes snijden. Boter verhitten in een koekenpan met anti-kleeflaag en hierin de sjalotjes en reepjes bleekselderij roerbakken, totdat de sjalotjes wat glazig zijn geworden. Hittebron verlagen, visfond erbij doen en vijf minuten stoven. Na vijf minuten het bier erbij doen en nog zeven tot tien minuten stoven. Tenslotte de room door het stoomvocht roeren en op smaak brengen met peper uit de molen en zout. De saus verdelen over voorverwarmde borden en de stukken paling hierop leggen. Garneren met fijngehakte peterselie. Serveer hierbij aardappelkroketjes en in boter gestoofde blokjes wortel vermengd met fijne doperwtjes. Drink een goed gekoeld glas Bush Amber.

Carlsberg Elephant : Gebakken Forelfilet met witlof

- 500 gram forelfilets
- 2 eetlepels bloem
- 3 stronkjes witlof
- 1 eetlepel grove mosterd
- 2 eetlepels suiker
- 4 eetlepels roomboter
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 4 eetlepels slagroom
- 2 dl. Carlsberg Elephant
- 2 eetlepels fijngehakte peterselle
- peper uit de molen en zout naar smaak

De forelfilets bestrooien met zout en wat bloem en in een mengsel van 2 eetlepels boter en 2 eetlepels olie om en om bakken in een koekenpan met anti-kleeflaag, tot de filets goudbruin van kleur zijn. De filets warm houden. Intussen de witlof fijn snijden in een koekenpan roerbakken in 2 eetlepels boter. Vervolgens de suiker, de mosterd en het bier erdoor roeren en gedurende 10 minuten zacht stoven. Op smaak brengen met peper en zout. De slagroom door dit mengsel roeren. Dit mengsel verdelen over voorverwarmde borden. De forelfilets erop leggen en bestrooien met de fijngehakte peterselle. Serveer er aardappelkroketjes bij en drink er een goed gekoeld glas Carlsberg Elephant bij.

Chimay Blauw : Forelfilets met bier en kaas van Chimay

- 8 forelfilets
- 66 cl Blauwe Chimay
- 8 plakken kaas Chimay Grand Classique
- 1 koffielepel honing
- 2 koffielepels room

Leg de forelfilets in een beboterde schotel, schuif ze in de oven. Neem de schotel uit de oven, leg op elke filet een plak kaas. Bevochtig ze met bier en schuif de schotel nog 10 minuten in de oven en laat ze aanbraden. Haal de schotel uit de oven en neem de filets eruit. Schik ze op een warme schotel. Laat de vloeistof indikken, voeg daar de room en de honing aan toe.

Chimay Grande Réserve : Paling op wijze dartele pater

- 4 paling 150-200 gr
- 1 grote ajuin
- 20 gr goeie boter
- 2 takjes tijm
- 4 laurier blaattjes
- 1/2 l Chimay Grande Réserve
- 1/2 l water
- 15 gr visfumet
- 15 gr bruine fond
- 10 cl room
- blanke roux
- peper en zout

Laat de boter smelten en laat de paling en de versneppende ajuin kleuren. Deglaseren met 1/2 l Chimay Grande Réserve en 1/2 l bronwater. Voeg de visfumet bij het geheel en laat 1 min. sudderen. Voeg de bruine fond bij, samen met de tijm en laurier. Kruiden met peper en zout. Na het bijvoegen van de room, goed laten doorsudderen. Afwerken naar dikte met blanke roux. Schik nu alles op een diep bord en werk af met takjes peterselle.

Chimay Tripel : Gemarineerde Forel

- 1 kg forelfilets
- 4 eetl. bloem
- 3 dl Chimay wit
- 2 gesneden citroenen
- 3 dl witte wijnazijn
- 2 dl water
- 4 à 6 eetl. Olijfolie
- 2 laurier- blaadjes
- 3 uien
- 2 takjes dragon
- 2 eetl. gehakte peterselle
- 1 à 2 eetl. maïzena
- zout, versgemalen peper

Voorbereiden : Forellen onder koude kraan afspoelen en in stukjes van 6 à 7 cm snijden.

Bereiden : Rol de stukjes door de gezeefde bloem en bak ze in de hete olijfolie goudbruin. Breng ze met een schuimspaan over in een diepe schaal. Fruit de gesneden uien en citroenen kort in de olie, voeg daarna azijn, bier, water en kruiden toe. Breng het geheel aan de kook, bind het met de maïzena en giet het vervolgens over de stukjes forel.

Laat het geheel afkoelen en laat het een nacht in de koelkast staan. Serveren met aardappelpuree en jonge worteltjes. Men kan i.p.v forel ook paling gebruiken.

Chimay Tripel : Geroosterde zalmrug met kool

- ± 6 Personen
- 1 zalmrug van 1,2 kg
- 200 g gerookt borstspek
- 1 kleine groene kool
- 40 g boter
- 60 g room
- 20 cl Tripel Chimay
- 1 eetlepel jeneverbessen
- 3 sjalotjes

Snij de kool in fijne reepjes en dompel ze 3 minuten in kokend gezouten water. Laat de versnipperde sjalotjes met de spekstukjes en de jeneverbessen slinken in boter (bakken zonder te laten verkleuren). Overhevelen naar een ovenschotel en dan de kool, de zalmrug en de tripel Chimay er bovenop. 10 minuten de oven in aan 210°C (stand 7). Daarna kruiden met peper en zout, de ovenknop teruggdraaien naar 150°C (stand 5) en nog 20 minuutjes laten bakken. Regelmatig overgieten. Daarna het braadvocht recupereren, laten inkoken indien nodig en de room er aan toevoegen.

Chimay Tripel : Gestoomde zalmrug met kool

- 6 personen
- 1 zalmrug van 1,2 kg
- 200 g gerookt spek
- 1 kleine groene kool
- 40 boter
- 60 g room
- 1 soeplepel jeneverbessen
- 3 sjalotten
- 20 cl Tripel Chimay

Snij de kool in dunne plakjes en laat ze 3 minuten blancheren in kokend zoutwater. Laat de fijngesneden sjalotten even aanbraden (niet laten kleuren), samen met het spek en de jeneverbessen.

Schik dit alles op een schotel, leg daar de kool en zalmrug bovenop. Voeg de Tripel Chimay toe. Laat alles 10 minuten in een oven op 210°C bakken. Kruiden met peper en zout en de oven tot 150°C laten afkoelen. Nog 20 minuten laten bakken en een paar keer bevochtigen met het braadvocht. Dat braadvocht opvangen, zo nodig indikken, de room toevoegen en eventueel bijkruiden.

Columbus : Cajun-roodbaarsfilet

- 800 gram roodbaarsfilet
- 2 eetlepels Cajunkruiden (voor vis)
- 1 ui
- 250 gram pompoen
- 4 bleekselderijstengels
- 2 eetlepels vers Citroensap
- 6 eetlepels zonnebloemolie
- 1 flesje Columbus van brouwerij 't IJ
- 2 eetlepels bladselderij
- peper uit de molen en zout naar smaak

Roodbaarsfilet in plakken snijden, in een mengkom doen en mengen met 4 eetlepels zonnebloemolie, Cajunkruiden en Citroensap. Dit geheel een half uur laten marinieren. Pompoen schillen, pitten verwijderen en in blokjes snijden. De nerven van de bleekselderijstengels verwijderen en in blokjes snijden. De ui schillen en in blokjes snijden. De rest van de olie verhitten in een koekenpan en hierin de blokjes pompoen, bleekselderij en ui om en om bakken. Hittebron verlagen, driekwart van het bier erbij doen en gedurende vijftien minuten laten stoven. Tenslotte de fijngehakte bladselderij door het mengsel roeren en op smaak brengen met peper en zout. Ondertussen de roodbaarsfilet onder een hete grill plaatsen en aan beide kanten grillen, totdat een gelijkmatige goedbruine kleur verschijnt. Het stoommengsel verdelen over voorverwarme borden en de plakken gegrilde roodbaarsfilet hierop leggen. Serveer hierbij drooggekookte (bruine) rijst en drink er een gekoeld glas Columbus van brouwerij 't IJ erbij.

De Koninck : Carambolleke

- 500 gr. kabeljauwfilet
- 100 gr. Noorse garnalen
- zout, versgemalen peper
- 15 cl De Koninck-bier
- 2 takjes peterselie
- 1 citroen, 1 kleine ui, 2 kleine augurken
- 4 eetlepel paneermeel
- 1 ei, wortelsalade
- 1/8 l. slagroom
- 150 gr. zelfrijzend bakmeel
- frituurvet of -olie

Citroen goed wassen. Boven een kommetje de helft van de schil raspen. Citroen halveren en de geraspte helft uitpersen. De andere helft in 5 plakjes snijden. De vis onder stromend water afspoelen, reinigen en daarna droogdeppen met keukenpapier. De vis inwrijven met peper en zout, en besprenkelen met 2 eetlepels Citroensap. In een wijde pan 1,5 dl water aan de kook brengen en daarin de vis ongeveer 10 minuten zachtjes laten gaarkoken. De vis uit de pan scheppen en in een kop met een vork fijnprakken. In een zeef de garnalen onder koud stromend water afspoelen, laten uitlekken en daarna in kleine stukjes snijden. In een kopje peterselie fijnknippen. De ui pellen en ¼ fijnraspen. Augurken in kleine stukjes snijden. Aan de vis toevoegen : Citroensap, garnalen, peterselie, geraspte ui, augurk, paneermeel, slagroom, peper en zout. Goed door elkaar mengen. Hiervan 15 balletjes met een doorsnede van 4 cm maken. In een frituurpan het frituurvet of de olie verhitten tot 180 °C. Ondertussen een schaal voorverwarmen. In een kom meel en zout en het ei daarboven breken. Roer de helft van het bier erdoor. Al roerende de rest van het bier toevoegen en blijven roeren tot een glad beslag. Met een lepel de visballetjes door het beslag halen. In het frituurvet met 6 stuks tegelijk ± 3 min. laten gaar bakken en in een vergiet laten uitlekken. In de warme schaal scheppen en warm houden (zonder deksel). Op dezelfde manier de rest van de visballetjes frituren. Daarna met 3 stuks op warme borden serveren en garneren met citroen, wortelsalade en mayonaise of bearnaisesaus.

De Koninck : Gebakken paling van Sint-Anneke

- 3 grote palingen
- 250 gr boter
- sjalotten
- 1 eetlepel mosterd
- 5 cl wijnazijn
- een mespuntje suiker
- 5 cl De Koninck
- 15 cl visfumet
- 4 eetlepel gehakte peterselie
- versgemalen peper, zout
- 1 theelepels kerriepoeder
- 1 dl Pils bier

Vorbereiden : De palingen schoonmaken, grondig wassen en in mootjes verdelen. Kruiden met peper en zout, lichtjes door de bloem halen en de overtollige bloem afkloppen. Bereiden : 100 gr. boter laten smelten in een pan met dikke bodem. Hierin de palingmootjes aanbakken en zachtjes laten gaarstoven. Haal ze dan uit de pan en alles warm houden. Het vet weggooiën en weer 50 gr boter laten smelten in dezelfde pan. De grof gehakte sjalotten hierin fruiten. De azijn toevoegen en tot de helft laten verdampen. De visfumet en het bier toevoegen en weer tot de helft laten inkoken. Binden met de rest van de boter en de mosterd. Vlak voor het opdienen de gehakte peterselie erdoor roeren. De saus proeven. Indien ze te bitter uitvalt kan een mespuntje suiker toegevoegd worden. De paling op de borden scheppen en alles overgieten met de saus.

De Koninck : Heekfilet met puree van zoete aardappel

- 500 gram heekfilet
- 300 gram tomaten of tomatenblokjes (uit blik)
- 200 gram sjalotjes
- een eetlepel milde rode paprikapoeder
- vier eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- 400 gram zoete aardappelen
- twee eetlepels roomboter
- 1,5 dl De Koninck (flesje van 30 cl)
- vier eetlepels slagroom
- twee eetlepels fijngesneden bladselderij
- twee eetlepels fijngehakte groene olijven
- peper uit de molen en zout naar smaak

De zoete aardappelen schillen en zacht koken met een snufje zout. Afgieten, pureren en de boter en room erdoor roeren. Warm houden. De sjalotjes schillen. De heekfilets (Spaans: merluza) bestrooien met weinig zout en wat peper uit de molen. De olie verhitten in een braadpan met anti-aanbaklaag en hierin de sjalotjes goudgeel laten worden. Hittebron verlagen en de fijngesneden tomaten of tomatenblokjes met het vocht en paprikapoeder erbij doen. In vijftien minuten met de deksel op de pan laten pruttelen. Hierna de in stukken gesneden heekfilet erbij doen en nog tien tot vijftien minuten stoven. Vijf minuten voor het einde van de stoftijd het bier erdoor roeren en nog even goed verwarmen. Op smaak brengen met peper en zout en de bladselderij erdoor roeren. De warme zoete aardappelpuree over voorverwarme borden verdelen en hierop de vis en de saus doen. Garneren met fijngehakte groene olijven. Drink hierbij een goed gekoeld glas De Koninck.

De Koninck : Scholfilet met gepureerde pompoen

- vier scholfilets (pladijs) van elk 125 à 150 gram
- twee eetlepels bloem
- een eetlepel Cajunkruiden (vismelange)
- een ui
- 300 gram (rijpe) pompoen
- een theelepels korianderpoeder
- vier eetlepels zonnebloemolie
- twee eetlepels roomboter
- 1 dl kippenbouillon
- 1,5 dl De Koninck (flesje van 30 cl)
- een eetlepel fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De pompoen schillen, pitten verwijderen in blokjes snijden en samen met de geschilde en in blokjes gesneden ui om en om bakken in een eetlepel olie en een eetlepel boter. Hittebron verlagen, bouillon en korianderpoeder erbij doen en in twintig minuten zacht stoven. Met een staafmixer tot moes pureren. Het bier erdoor roeren en nog vijf tot tien minuten verwarmen. Goed roeren en op smaak brengen met peper en zout. De filets bestrooien met Cajunkruiden en bestuiven met wat bloem. In een koekenpan met anti-aanbaklaag drie eetlepels olie en een eetlepel boter verhitten en hierin de filets aan beide kanten bakken, tot ze lichtbruin van kleur zijn. De gepureerde pompoen verdelen over voorverwarme borden en de gebakken filets hierop leggen. Garneren met fijngehakte peterselie. Serveren met aardappelkroketjes en in boter gestookte dunne sperzieboontjes. Drink hierbij een goed gekoeld glas De Koninck.

De Koninck : Tongfilet op een bedje van prei en asperges

- 4 tongfilets
- 200 gr broccoli, 200 gr asperges, 300 gr aardappelen
- 20 cl witte wijn
- 25 cl De Koninck
- 50 cl slagroom
- 40 gr boter voor de saus, 40 gr boter voor de broccolipuree
- 80 cl bouillon of visfumet
- peper en zout, nootmuskaat, een snuffje saffraan
- 500 gr jonge prei, 40 gr sjalotten

Voor de groenten : rasp lange schijfers van de geschilde aardappelen met een rasp. Bewaar deze in koud water. Bereid de broccoli gedurende 5 minuten in kokend water. Giet ze daarna af en koel ze af met koud water. Dompel de in blokjes van 0,5 gr gesneden prei heel even in kokend water. Laat afkoelen. Pureer de broccoli fijn met 20 cl slagroom. Voeg kruiden en 40 gr gesmolten boter toe. Voor de saus : doe de fijngesneden sjalotten samen met 40 gr boter en het bier in een kookpot. Breng dit aan de kook en laat zachtjes tot de helft inkoken. Voeg 30 cl visfumet toe en laat weer tot de helft inkoken. Voeg dan 30 cl slagroom toe en laat weer tot de helft inkoken. Voeg de saffraan toe, zeef de saus en bewaar ze warm. Verwarm de rest van de visfumet tot bijna aan het kookpunt. Leg er de opgeroilde tongfilets voorzichtig in. Pocheer deze gedurende 6 à 7 minuten. Warm de broccolipuree langzaam op. Meng de geblancheerde en uitgelekte prei met de rest van de slagroom, zout, peper, muskaatnoot en verwarm dit op een zacht vuurtje. Maak wafeltjes van de aardappelschijfjes en bak ze in de frituse op 180 °C. Schik de asperges en de prei op een bord en leg de tongfilets er op. Schik de broccolipuree en de aardappelwafeltjes naast de tong en dien warm op.

De Koninck : Tournedos van zwaardvis met filet d'Anvers

- 200 gr zwaardvis
- 1 rode biet
- 1 stuk prei
- 1 stengel peterselie
- 100 gr. filet d'Anvers
- 6 aardappelen
- 1 dl. room
- 1 dl. kalfsfond
- 2 eetl. bloem
- peper en zout
- 1 dl. De Koninck

Steek de vis in de tournedosvorm.

Snijdt het wit van de prei in een fijne julienne en laat die 4 uur in water staan. Schil de aardappelen, kook ze en laat afkoelen, hak de peterselie en snijd de rode biet in blokjes van 1 cm.

Pocheer de vis 1 min. in water met wat zout, wentel de vis dan in filet d'Anvers en leg hem in een ingevette vorm. Laat de vis nog 4 min. gaar worden in een voorverwarmde oven bij 170°C.

Maak een roux van 15 gr. boter en 15 gr. bloem. Laat de fond met het bier inkoken, doe de room erbij en voeg de helft van de rode biet toe. Voeg zoveel roux toe dat de saus mooi dik is.

Laat de julienne van prei uitlekken en bak ze in wat boter. Doe de peterselie erbij. Leg de zwaardvis op het bord, giet de saus eromheen, leg de aardappelen rond de saus en garner alles met de prei en de rest van de rode biet.

De Koninck Cuvée : Scholfilet cordonbleu met paprikaroomsaus en tagliatelli

- 150 gr boter
- 200 gr geraspte kaas
- peterselie
- enkele sjalotjes
- Cuvée De Koninck
- 16 scholfilets (= 8 pladijzen)

Maak een pasta van de bovengenoemde ingrediënten en bestrijk er 8 filets mee. Leg er bovenop enkele schijfjes tomaat en enkele schijfjes hesp waarna u alles afwerkt met de andere 8 filets.

Gratineer de gevulde filets 15 minuten in een beboterde ovenschaal.

Benodigheden saus:

1 paprika, visfumet, 200 gr tomaten met basilicum (blik), Cuvée De Koninck, room, citroensap.

Bereiding saus:

Laat de reepjes van 1 paprika koken in de visfumet. Laat de paprika afkoelen en pel ze. Voeg de visfumet, de gepelde paprika, de tomaten met basilicum samen en mix. Cuvée De Koninck, room en een beetje citroensap toevoegen. Kruiden en binden. Nog enkele paprikastukjes door de saus roeren.

Afwerking:

Dien op met groene tagliatelli.

Dommelsch Dominator : Zeeduivel Dominator

- 4 Zeeduivelfilets (150 à 200 gr)
- 3½ dl Dommelsch Dominator
- 25 gr boter
- 2 eetlepel olijfolie
- 40 gr tarwebloem
- 1 eetlepel fijngehakte peterselie
- zout, peper
- tijm
- 50 gr gerookt spek (1 plak)
- 1 eetlepel scherpe mosterd
- 2 grote uien
- 1 laurierblad
- 1 sneetje witbrood

Vorbereiden : ui pellen en fijnhakken. Visfilets met zout en peper bestrooien. Wentel ze daarna door de bloem. Witbrood van korst ontdoen en in blokjes snijden.

Bereiden : Boter en olijfolie in een koekenpan verhitten en daarin eerst de plak spek uitbakken. Uit de pan halen en de visfilets aan beide zijden in het vet aan beide zijden goudbruin bakken. Vis uit de pan nemen en warm houden. In het resterende vet de uisnippers fruiten. Voeg nu eerst het bier en dan het laurierblad, peterselie, snuffe tijm, mosterd en broodblokjes toe. Roer tot een niet te dikke saus is verkregen en leg de filets in de saus. Deksel op de pan en nog 10 min. laten meestoven.

Zeeduivel over 4 voorverwarmde borden verdelen en serveren met aardappelkroketten en gesmoorde witlof.

Dobbel Palm : Paling in biermandje

- 700 gr palingfilet
- 20 gr verse gist
- 300 gr tarwebloem
- mespunt zout
- 3 dl Dobbel Palm
- versgemalen peper
- enige takjes peterselie

Snijdt de palingfilet in stukken van ong. 5 cm. Verwarm het bier tot ± 35°C. Verkruiemel de gist in een ½ dl. lauw bier. Roer het even om en laat het mengsel 5 min. staan. Zeef intussen het meel met het zout in een kom. Maak een kuiltje in het midden en giet er het gistpapje in. Meng het langzaam door elkaar. Voeg beetje voor beetje de rest van het lauwe bier toe tot er een glad beslag is ontstaan. Laat dit 45 min. met een vochtige doek afgedekt op een lauwarme plaats rijzen. Verhit het frituurvet tot 180°C. Bestrooi de filets met zout en peper. Haal ze door het bierbeslag en frituur ze goudbruin. Uitlekken op keukenpapier en serveren met gefrituurde peterselie en een tomatensaus.

Gildenbier : Kabeljauw met Gildenbier

- 4 kabeljauwfilets à 200 gr
- ½ ltr. visbouillon
- 3 wortelen
- 2 preistelen
- 1 stuk selderij
- 25 cl room
- scheutje citroensap
- 2 uien
- 3 sjalotten
- 1½ dl Gildenbier

Vorbereiden : Vuurvaste schotel met boter insmeren. Bereiden : De bodem beleggen met gesneden ui en sjalotten en daarop de kabeljauw schikken. Giet over het geheel het bier en de bouillon. Zet de schotel 15 min. in een hete oven. Intussen de prei, wortel en selderij in fijne reepjes snijden (Julienne). Als de vis gaar is de schotel warm houden.

Voor de saus kookvocht met reepjes groenten in een pan doen en ± 5 min. aan de kook houden, room toevoegen en tot 2/3 inkoken. Citroensap, peper en eventueel andere kruiden naar smaak toevoegen. De vis op warme borden schikken en overgieten met de geurige Juliennesaus en gelijk opdienen. Serveren met gekookte aardappelen of aardappelpuree.

Grimbergen Blond : Artisjokbodems gevuld met roodbaars

- acht artisjokbodems (uit pot of blik)
- een ui
- twee tenen knoflook
- 200 gram roodbaarsfilet
- een gekookte aardappel
- twee eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- twee eetlepels roomboter
- 1,5 dl Grimbergen Blond (flesje van 30 cl)
- acht ansjovisfilets
- 8 ontpitte groene olijven
- peper uit de molen en zout naar smaak

De ui en knoflook schillen en in stukjes snijden. De olie verhitten in een koekenpan en hierin de roodbaarsfilet om en om bakken. Stukjes ui en knoflook erbij doen, goed omscheppen en tien minuten goed verwarmen. Het bier erdoor roeren. De gekookte aardappel in stukjes snijden, met een vork fijnmaken en door de roodbaarsfilet mengen. Op smaak brengen met peper en zout. De artisjokbodems zoveel mogelijk uithollen en vullen met dit mengsel. De oven voorverwarmen op 200 graden Celsius. Een ovenschotel met boter insmeren, de artisjokbodems over de bodem verdelen en een kwartier tot twintig minuten in het midden van de oven plaatsen tot de korst lichtbruin van kleur is. Zo warm mogelijk serveren en garneren met ansjovisfilets en gehalveerde groene olijven. Geef hierbij stokbrood of warme toast en drink een goed gekoeld glas Grimbergen Blond.

Grimbergen Blond : Gestoomde kabeljauwfilet met tomaten- en rode paprikasaus

- 600 gram kabeljauwfilet
- een ui
- twee tenen knoflook
- een blik gepelde tomaten van 400 à 450 gram
- een rode paprika
- twee theelepels gekneusde korianderzaadjes
- vier eetlepels zonnebloemolie
- 2 dl Grimbergen Blond (flesje van 30 cl)
- twee eetlepels fijngehakte bieslook
- peper uit de molen en zout naar smaak

Ui schillen en in blokjes snijden. De zaadlijst verwijderen uit de rode paprika en in blokjes snijden. In een koekenpan de olie verhitten en hierin de blokjes ui, rode paprika, fijngesneden knoflook en in stukjes gesneden, gepelde tomaten om en om bakken. Hittebron verlagen en vervolgens ruim dertig minuten op een lage hittebron stoven en vervolgens wat indikken. Tien minuten voor het einde van de stoftijd het bier en de gekneusde korianderzaadjes door dit mengsel roeren nog even goed verwarmen en op smaak brengen met peper en zout. Kabeljauwfilet in vier stukken snijden en in een stoompan zo kort mogelijk stomen. De tomaten- en rode paprikasaus verdelen over voorverwarde borden en hierop de plakken gestoomde kabeljauwfilet leggen. Garneren met fijngehakte bieslook. Serveer hierbij in bouillon gekookte (wilde) rijst en in boter gestoofde bladspinazie. Drink een goed gekoeld glas Grimbergen Blond.

Grimbergen Blond : Makreelfilets met knolselderijpuree

- 500 gram verse makreelfilets
- twee eetlepels bloem
- een ui
- een selderijknol
- twee grote aardappelen
- 1,5 dl groenten- of kippenbouillon
- twee eetlepels roomboter
- vijf eetlepels zonnebloemolie
- 1,5 dl Grimbergen Blond (flesje van 30 cl)
- 1 dl slagroom
- 2 eetlepels fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

Selderijknol, ui en aardappelen schillen en in blokjes snijden. Een mengsel van twee eetlepels olie en twee eetlepels boter verhitten in een braadpan en hierin de groenten al roerende om en om bakken, tot de ui glazig is geworden. Hittebron verlagen, bouillon eraan toevoegen en in ruim vijftientwintig tot dertig minuten zacht stoven. Tien minuten voor het einde van de stoftijd het bier erdoor roeren. Met een staafmixer of in de blender pureren. De room met een garde door de puree kloppen en op smaak brengen met peper en zout. Warm houden. Makreelfilets bestuiven met bloem. Drie eetlepels olie verhitten in een koekenpan met anti-aanbaklaag en hierin de makreelfilets om en om bakken, tot beide kanten lichtbruin van kleur zijn. De warme knolselderijpuree verdelen over voorverwarde borden en hierop de gebakken makreelfilets rangschikken. Garneren met fijngehakte peterselie. Drink hierbij een goed gekoeld glas Grimbergen Blond.

Grimbergen Blond : Rogvleugels met prei

- 700 gram rogvleugels
- 350 gram wit van de prei
- 0,6 l visbouillon
- een eetlepel mosterd
- vier eetlepels (koude) roomboter
- 1,5 dl Grimbergen Blond (flesje van 30 cl)
- twee eetlepels fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

Het wit van de prei in ringetjes snijden en goed wassen. De visbouillon en de preiringetjes in een diepe pan doen en aan de kook brengen. Hittebron verlagen, de rogvleugels hierin pocheren en ervoor zorgen dat het vlees stevig blijft. De rogvleugels eruit halen en in aluminiumfolie warm houden. Het pocheerovocht inkoken tot een kwart en met een staafmixer tot een glad geheel pureren. Het bier en de mosterd erbij doen, tien minuten goed verwarmen. Van de hittebron afhaken en vier eetlepels koude boter erdoor roeren. Op smaak brengen met peper en zout. De saus verdelen over de borden en de warm gehouden rogvleugels hierop leggen. Garneren met fijngehakte peterselie. Serveren met gekookte aardappelen en in boter gestoofde worteltjes. Drink hierbij een goed gekoeld glas Grimbergen Blond.

Grimbergen Blond : Scholrolletjes met zalm

- acht ontvelde scholfilets
- 200 gram zalmfilet
- twee eetlepels fijngehakte dille
- 2 dl visbouillon
- een flesje Grimbergen Blond van 30 cl
- vier eetlepels slagroom
- twee eetlepels fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De zalmfilet in dikke repen snijden, bestrooien met wat zout en fijngehakte dille, op de scholfilets leggen, oprollen en vastzetten met houten prikkertjes. In een pan de visbouillon aan de kook brengen, hittebron verlagen en de opgerolde scholfilets gedurende zes tot acht minuten hierin pocheren. De gepocheerde filets eruit halen en warm houden. Het vocht laten inkoken tot een kwart, de helft van het bier erbij doen en tenslotte de room eraan toevoegen. Goed roeren en op smaak brengen met peper uit de molen en zout.

De opgerolde scholfilets verdelen over voorverwarde borden, de saus erbij doen en garneren met fijngehakte peterselie. Serveer hierbij aardappelpuree en in boter gestoofde worteltjes vermengd met in boter gestoofde peultjes of fijne doperwten. Drink hierbij een goed gekoeld glas Grimbergen Blond.

Grimbergen Blond : Zalmkoekjes met tomaten- en venkelsaus

- 400 gram zalmfilet
- een ui
- vier beschuiten
- een ei
- vier eetlepels fijngehakte bladselderij
- een blik gepelde pruimtomaten van 450 gram
- 200 gram venkelknol
- twee theelepels suiker
- zes eetlepels zonnebloemolie
- 1,5 dl Grimbergen Blond (flesje van 30 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

De zalmfilet in stukken snijden en samen met de ui fijnmaken in een blender. Deze ingrediënten in een mengkom doen en mengen met de fijngewreven beschuiten, het ei en de fijngehakte bladselderij. Op smaak brengen met peper en zout en gelijkmatige platte koekjes vormen. Vier eetlepels olie verhitten in een koekenpan met anti-baklaag en hierin de koekjes om en om bakken, tot ze goudbruin van kleur zijn. De fijngemaakte pruimtomaten en fijngesneden venkelknol om en om bakken in twee eetlepels olie. Hittebron verlagen, suiker erdoor roeren en gedurende vijftien minuten stoven. De gestoofde groenten in een blender of met een staafmixer pureren. De groenten terugdoen in de pan, het bier eraan toevoegen en nog tien minuten stoven. Op smaak brengen met peper en zout. Zalmkoekjes en saus verdelen over voorverwarde borden en serveren met aardappelkroketjes en wortelpuree. Drink hierbij een goed gekoeld glas Grimbergen Blond.

Grolsch Wintervorst : Parfait van gerookte heilbot

- 8 Personen
- 400 gr gerookte heilbot
- 2 dl visfond
- 2,5 dl Grolsch Wintervorst
- 6 dl slagroom
- 8 bl. gelatine
- peper en zout
- 1/8 ltr. crème fraîche

Kook de alcohol uit het bier en voeg de visfond toe. Even zachtjes doorkoken. Mengsel even af laten koelen en de geweekte gelatineblaadjes toevoegen en verder laten afkoelen. Snijd de koude gerookte vis in stukken en doe deze in de keukenmachine. Blendeer de vis met het bier-visvocht tot een smeuge massa. Af laten koelen tot die lobbij wordt. Sla de slagroom op tot yoghurt dikte en spatel door het vismengsel. Op smaak brengen met peper en zout. Stort de massa in een met huishoudfolie beklede cakevorm en laat dit tenminste 3 uur in de koelkast opstijven. Stort de vorm en presenteer in plakken. Als saus, de crème fraîche loskloppen met wat Wintervorst, en op smaak brengen met peper en zout. In plaats van heilbot kunnen ook b.v. tarbot, griet of zeewolf worden gebruikt.

Gulpener d'Or : Zalmfilet met prei

- 500 gram zalmfilet
- 250 gram wit van de prei
- twee eetlepels roomboter
- twee eetlepels zonnebloemolie
- twee eetlepels grove (Limburgse) mosterd
- een flesje Gulpener d'Or van 30 cl
- vier eetlepels crème fraîche
- peper uit de molen en zout naar smaak

De zalmfilet in blokjes snijden en insmeren met weinig zout en peper uit de molen. Twee eetlepels boter en olie verhitten in een koekenpan en hierin de blokjes zalmfilet om en om bakken. Af en toe omkeren. De helft van het bier erbij doen en de blokjes zalm hierin vijf tot tien minuten garen. Hierna eruit halen en warm houden. De mosterd, de rest van het bier en het fijngesneden wit van de prei toevoegen aan het stoomvocht en vijftien minuten stoven. Tenslotte crème fraîche door het stoomvocht roeren en het vocht zo kort mogelijk wat inkoken. Blokjes zalm terugdoen in de pan en nog even verwarmen. Peper en zout naar smaak toevoegen. Serveer hierbij aardappelkroketjes, gestoofde reepjes venkelknol en gestoofde bleekselderij. Drink een goed gekoeld glas Gulpener d'Or.

Gulpener Dort : DortForel

- 4 forellen
- 1 dl water
- 2 dl Gulpener Dort
- 1 theelepel tijm
- 2 dl droge witte wijn
- 0,5 dl witte wijnazijn
- 2 plakjes mierikswortel
- 2 el. gehakte peterselie
- zout
- 1 schijfje citroen

Vorbereiden : Forellen onder koude kraan afspoelen. Bereiden : Doe Bier, wijn, azijn, mierikswortel, tijm en citroen in een grote pan en breng het geheel aan de kook. Temper het vuur en laat 15 min. zachtjes doorkoken. Leg nu de forellen erin en breng het opnieuw aan de kook. Houd het tegen de kook aan en laat de forellen zachtjes garen. Haal de vissen eruit en leg ze op een bord. Bestrooi de vissen met flink peterselie en serveer ze met aardappelpuree en jonge worteltjes.

Gulpener Dort : Komkommer gevuld met zalmfilet en garnalen

- twee komkommers
- 400 gram zalmfilet
- 150 gram Hollandse garnalen
- twee bleekselderijstengels
- een ui
- vier eetlepels zonnebloemolie
- een flesje Gulpener Dort (flesje van 30 cl)
- vier eetlepels crème fraîche
- twee takjes verse dille
- peper uit de molen en zout naar smaak

De komkommers schillen, in ronde stukken van 5 cm lengte snijden en tot vlak boven de bodem uithollen. De uitgeholde, ronde stukken komkommer blancheren en vervolgens warm houden

Zalmfilet in stukjes snijden. Bleekselderijstengels en ui zo fijn mogelijk hakken. De olie verhitten in een koekenpan met anti-kleeftaag en hierin de stukjes zalm om en om bakken. De fijngehakte bleekselderij en ui hieraan toevoegen en even meebakken. Hittebron verlagen, het bier erbij doen en gedurende twaalf tot vijftien minuten stoven. Peper en zout naar smaak erbij doen en crème fraîche erdoor roeren. De uitgeholde stukken ronde komkommer hiermee vullen en garneren met een toefje dille en Hollandse garnalen. Serveer hierbij warme toast of stokbrood. Drink een goed gekoeld glas Gulpener Dort

Gulpener Gladiator : Visschotel Gladiator

- 4 scholfilets
- 200 gr garnalen
- 1 zakje witte saus (Knorr)
- 250 ml melk
- 25 cl slagroom
- 1 zakje Parmezaanse kaas
- peper en zout
- 2 dl Gulpener Gladiator

Wrijf de scholfilets in met peper en zout en leg ze in een ingevette ovenschotel en giet 4 cl Gladiator erover. Stof dit ± 10 min. in een voorverwarmde oven van 200 °C. Maak ondertussen de saus met de melk en de witte sauspoeder, neem van het vuur en roer er de room en de rest van het bier door. Neem de schotel even uit de oven en verhoog de temperatuur tot 250 °C. Verdeel de garnalen over de scholfilets, schenk de biersaus erop en strooi de Parmezaanse kaas erover. Laat het gerecht nu in ± 10 min. in de oven goudbruin kleuren. Gekookte aardappeltjes en een salade maken het geheel compleet.

Hapkin : Zalmforefilets met sjalotjes, mosterd

- vier zalmforefilets, elk 150 gram
- 200 gram sjalotjes
- een stengel bleekselderij
- 0,5 l visbouillon
- twee eetlepels zonnebloemolie
- twee eetlepels roomboter
- een eetlepel grove mosterd
- 1 dl Hapkin (flesje van 33 cl)
- 0,5 dl slagroom
- twee eetlepels fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De visbouillon verwarmen en hierin de zalmforefilets pocheren. De filets warm houden. De bouillon vervolgens tot 1/4 inkoken. Sjalotjes schillen. Bleekselderij wassen en in reepjes snijden. In een koekenpan met anti-aanbaklaag een mengsel van boter en olie verhitten en hierin de sjalotjes en reepjes bleekselderij, al roerende, glazig laten worden. Hittebron verlagen en de bouillon, mosterd, bier erdoor roeren en nog tien minuten goed verwarmen. Tenslotte de room erdoor roeren. Op smaak brengen met peper en zout. De warme filets en de saus verdelen over voorverwarmde bordes en garneren met fijngehakte peterselie. Serveer hierbij aardappelpuree en in boter gestoofde reepjes venkelknol of in boter gestoofde dunne sperzieboontjes. Drink hierbij een goed gekoeld glas Hapkin.

Hertog Jan Dubbel : Zalm met witlof

- 4 zalmfilets à 150 gr
- 50 gr boter
- 4 sjalotten
- 4 struikjes witlof
- 2½ dl slagroom
- 1 ontvelde tomaat in blokjes gesneden
- 6 dl Hertog Jan Dubbel
- zout en peper
- 1 eetl. Kervel
- 1 eetl. Peterselie

Smelt de boter in een pan en fruit de fijngehakte sjalotjes even aan. Leg de witlof erop en laat dit op een laag vuur 10 min. smoren. Leg dan de zalm erbij en giet het bier er over. Breng op smaak met peper en zout en breng het bier tegen de kook. Pocheer de zalm ± 7 min. Schep de vis en de witlof uit de pan en houd alles warm. Zeef het kookvocht, kook het op hoog vuur voor de helft in en roer er van het vuur de room door. Breng op smaak met peper en zout. Leg de zalm en witlof op voorverwarmde bordes en giet de saus over de vis. Bestrooi met de tomaat, kervel en peterselie. Serveer met gekookte aardappelen.

Hertog Jan Meibock : Visballetjes gestoofd in Meibock

- 500 gram kabeljauwfilet
- 1 flesje Hertog Jan Meibock
- 2 eieren
- 1 ui
- 150 gram venkelknol
- 0,3 dl visbouillon
- 2 eetlepels roomboter
- 1 eetlepel bieslook
- zout, versgemalen peper

De kabeljauwfilet, ui en venkelknol in stukjes snijden, in de blender pureeren en vervolgens in een mengkom de 2 eieren door het vismengsel roeren. Op smaak brengen met peper en zout en mooie gelijkvormige balletjes maken. De visbouillon in een soeppan verwarmen met de helft van het bier en de visballetjes gedurende 10 tot 15 min. hierin stoven. De visballetjes uit de soeppan halen en warm houden. De rest van het bier in de soeppan doen en het vocht zoveel mogelijk inkoken. Tenslotte 2 eetlepels koude roomboter door het ingekookte vocht roeren. De balletjes verdelen over 4 voorverwarmde borden, saus erover doen en garneren met de fijngehakte bieslook. Serveren met aardappelkroketjes en fijgesneden worteltjes vermengd met broccoli.

Hertog Jan Speciaal : Verdrongen zalm

- 4 zalmfilets (150 à 200 gr)
- 1 dl Hertog Jan Speciaal
- 70 gr boter
- 4 dunne stengels prei
- 1 dl slagroom
- fijngehakte peterselie
- zout, peper

Vorbereiden : Van prei alleen de witte delen gebruiken en overlangs halveren. Bereiden : Smelt 50 gr boter in een pan en leg er de prei in. Besprenkel ze met bier. Breng het geheel snel aan de kook. Vuur temperen en prei met deksel op de pan 5-7 min. laten stoven. Verhit de rest van boter in een koekenpan en bak de met peper en zout bestrooide zalmfilets aan beide zijden even aan. Temper het vuur, schik de prei op de zalm en giet het stoomvocht over. Deksel op de pan en laat de filets in 5-7 min. gaar worden. Uit de pan nemen en warm houden. Roer de room door het stoomvocht en laat saus even inkoken. Zalm op voorverwarmde borden schikken en met saus overgieten. Serveren met gegratineerde aardappelpuree.

Hertog Jan Tripel : Bierterrine

- 750 gr witte en 750 gr groene asperges
- 400 gr gerookte zalm
- 200 gr Hollandse garnalen 200 gr st. gepocheerde rode poonfilet
- 6 blaadjes gelatine, 2 dl slagroom
- 3 dl Hertog Jan Tripel
- peper en zout
- ½ bosje peterselie
- sladressing
- verschillende slasoorten

Schil de witte asperges (de groene hoeven niet) en kook de asperges met wat zout in twee aparte pannen gaar. Maak een patévorm met een inhoud van 2 ltr. mat en bekleed hem met dunne plakken zalm. Laat de zalm overhangen. Week de gelatine in koud water. Verwarm het bier in een pan, roer er de room door en breng aan de kook. Knijp de gelatine uit en los ze al roerende in de vloeistof op. Op smaak brengen met per. zout en fijngehakte peterselie. Laat afkoelen en giet -wanneer de gelei lobbijg wordt- een laagje vloeistof in de patévorm en zet de vorm in de koelkast. Wanneer de gelei opstijft, een laagje witte asperges erop leggen, wat garnalen en stukjes rode poon er over verdelen, er gelei bij gieten en een laag zalm op leggen. Wanneer de gelei voldoende is opgesteven, een laagje groene asperges op de zalm leggen, wat garnalen en poon erover verdelen, weer vloeistof bijgieten en afdekken met zalm. Werk zo kwarteleitjes laag na laag door tot de vorm vol is en sla dan de plakken overhangende zalm over de vulling zalmforeleitjes terug. Zet de terrine een nacht in de koelkast. Stort de terrine op een snijplank, snijdt er dunne plakken van en serveer die op een bedje van reepjes sla, waar wat dressing over gesprekend is. Garneren met gekookte kwarteleitjes en zalmforeleitjes.

Hertog Jan Tripel : Forel in tripel

- 4 forellen à 200 gr
- sap van 2 citroenen
- 1 kleine winter- wortel
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 3 takjes peterselie
- zout en peper
- 6 dl Hertog Jan Tripel
- Voor saus:
- 60 gr boter
- 2 eidooiers
- ½ dl Hertog Jan Tripel

Breng het bier met de citroensap aan de kook en laat het met de plakjes winterwortel, uiringen, geplette knoflook, peterselie en zout op een laag vuur 15 min. zachtjes koken. Leg dan voorzichtig de forellen erin. Breng weer tegen de kook en laat de vissen in 10 min. op laag vuur zachtjes gaar worden. Smelt intussen voor de saus 60 gr boter in een pan en roer er de eidooiers door. Voeg het bier toe en laat de saus op hoog vuur iets inkoken. Schep de forellen voorzichtig uit de pan en leg ze op voorverwarmde borden. Schep er wat saus over en serveer met aardappelpuree en jonge worteltjes.

Hommel bier : Gebakken roodbaarsfilet met een gele paprikasaus

- 500 gram roodbaarsfilet of een andere stevige vis
- twee eetlepels bloem
- twee gele paprika's
- een ui
- twee tenen knoflook
- een theelepels komijnpoeder
- 1 dl visbouillon
- een flesje Hommel bier van 33 cl
- zes eetlepels zonnebloemolie
- een eetlepel fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De roodbaarsfilet in plakken snijden en bestuiven met wat bloem. Vier eetlepels olie verhitten in een koekenpan en hierin de plakken om en om bakken, totdat ze goudbruin van kleur zijn. De plakken uit de pan halen en warm houden. De gele paprika's gedurende een kwartier onderdempelen in heet water en vervolgens het velletje eraf halen. In stukjes snijden en samen met de fijngehakte ui, komijnpoeder en knoflook om en om bakken in twee eetlepels olie. Hittebron verlagen, bouillon erbij doen en in twintig minuten zacht stoven. Laten afkoelen en in een blender zo fijn mogelijk pureeren. Terugdoen in de pan, de helft van het bier erdoorheen roeren, nog vijf minuten goed verwarmen en op smaak brengen met peper en zout. De saus verdelen over voorverwarmde borden, hierop de plakken roodbaarsfilet leggen en garneren met fijngehakte peterselie. Serveer hierbij aardappelkroketjes en worteltjes vermengd met doperwt en drink een goed gekoeld glas Hommel bier van brouwerij Van Eecke.

Hoegaarden Witbier : Gebakken forel met een saus van kervel

- vier verse, schoongemaakte forellen
- vier afgestroken eetlepels bloem
- vier eidooiers (salmonellavrij)
- twee eetlepels koude roomboter
- twee eetlepels roomboter
- twee eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- twee lenteuitjes
- mespunt kerriepoeder
- twee eetlepels fijngehakte kervel
- 2 dl Hoegaarden (flesje van 30 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

De buikholte van de schoongemaakte forellen insmeren met wat peper en weinig zout. De lenteuitjes flinterdun snijden en in de buikholte van de forellen verdelen. De forellen aan beide kanten bestrooien met wat bloem. Een mengsel van twee eetlepels roomboter en twee eetlepels olie verhitten in een koekenpan met anti-aanbaklaag en hierin de forellen aan beide kanten bakken tot ze goudbruin van kleur zijn. Warm houden in aluminiumfolie. De eidooiers in een kommetje loskloppen, au-bain-marie verwarmen en het bier (op kamertemperatuur) bij beetje toevoegen en goed kloppen tot een gladde saus is ontstaan. Tenslotte vanaf de hittebron de koude boter erdoor kloppen. De fijngehakte kervel en het mespuntje kerrie erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout. De forellen samen met de saus verdelen over voorverwarmde borden. Serveer hierbij verse doperwt vermengd met jonge bospenntjes en in boter gebakken krielaardappeltjes. Drink een goed gekoeld glas Hoegaarden.

Hoegaarden Witbier : Gegratineerde asperges met gerookte zalm

- 1 kg asperges
- 150 gram gerookte (Schotse) zalm
- vier eetlepels roomboter
- twee gekookte eidooiers
- 2 dl Hoegaarden (flesje van 30 cl)
- 1 dl slagroom
- zes eetlepels geraspte belegen kaas
- een eetlepel fijngehakte bieslook
- peper uit de molen en zout naar smaak

De asperges schillen, de onderste wat harde stukken verwijderen en beetgaar koken in water met wat melk en een snufje zout. De asperges vervolgens laten afkoelen. De oven voorverwarmen op 200 graden Celsius. Een vuurvaste schaal bebeteren, asperges in de schaal leggen, het bier en de room hierover gieten en de geraspte kaas hierover verdelen. De schaal in de oven doen en de ovenstand terugzetten op 160 graden Celsius, totdat de bovenlaag gelijkmatig lichtbruin van kleur is. De inhoud van de schaal verdelen over voorverwarmde borden en garneren met reepjes gerookte (Schotse) zalm, fijngemaakte eidooier en fijngehakte bieslook. Drink hierbij een goed gekoeld glas Hoegaarden

Hougaardse DAS : Gerookte makreelfilet en een mosterddressing

- 400 gram gerookte makreelfilet
- een zoete appel
- twee eetlepels fijngehakte lenteuitjes
- vier eetlepels zonnebloemolie
- twee eetlepels grove mosterd
- 2 dl Hougaardse DAS (flesje van 30 cl)
- een ijsbergsla
- acht radijsjes
- acht kerstomaatjes
- peper uit de molen en zout naar smaak

De ijsbergsla goed wassen, laten uitlekken en in stukjes snijden. Appel schillen, klokhuis verwijderen en in blokjes snijden. In een mengkom een dressing maken van het bier, zonnebloemolie, grove mosterd, fijngehakte lenteuitjes en op smaak brengen met peper en zout. Tenslotte de blokjes appel erdoor roeren. De ijsbergsla verdelen over vier borden, in plakjes gesneden makreelfilet erop leggen en de dressing erover gieten. Garneren met radijsjes en gehalveerde kerstomaatjes. Geef hierbij warme toast of stokbrood en drink een goed gekoeld glas Hougaardse DAS.

Hougaardse DAS : Visrisotto

- 2 sjalotten
- 3 teentjes knoflook
- 350 gr arboriorijst
- 1 grote tomaat
- 400 gr verschillende soorten vis bijv: kabeljauw, rode poot, zalmforel, tonijn
- 100 gr gekookte mosselen
- 100 gr garnalen
- 1 ltr. visbouillon
- 2 dl Hougaardse DAS
- 5 eetlepel olijfolie
- zout en peper

Verhit de olijfolie in een pan en fruit hierin de fijngehakte sjalotten, knoflook en de rijst al roerend even aan. Schep de ontvelde en in blokjes gesneden tomaat en de in stukken gesneden vis er door, giet beetje voor beetje al roerend het bier en de visbouillon erbij. Breng op smaak met zout en peper en breng alles aan de kook. Laat de rijst in ± 25 min. met een deksel op de pan op een heel laag vuur gaar worden. Schep de laatste 5 minuten de mosselen en de garnalen er door. Serveer zo heet mogelijk.

Karmeliet Tripel : Forefilets met verschillende soorten paddestoelen

- acht verse forefilets
- 75 gram shi-take paddestoelen
- 75 gram oesterzwammen
- 75 gram champignons
- een eetlepel fijngehakte kervel
- een eetlepel fijngehakte dille
- 200 gram wit van de prei
- zes eetlepels roomboter
- vier eetlepels crème fraîche
- een flesje Karmeliet tripel van 33 cl - peper uit de molen en zout naar smaak

De shi-take paddestoelen, champignons, oesterzwammen schoonmaken, fijn hakken en met vier eetlepels boter mengen met de dille en kervel. Peper uit de molen en zout naar smaak toevoegen.

De oven voorverwarmen op 220 graden Celsius. Forefilets insmeren met dit mengsel, opprollen en vastzetten met een houten prikkertje. Een vuurvaste schaal met de rest van de boter insmeren, fijngesneden wit van de prei over de bodem verdelen, de opgerolde filets hierop leggen en driekwart van het bier in de vuurvaste schaal doen. De vuurvaste schaal vervolgens ruim twintig minuten in de oven op een stand van 170 graden Celsius plaatsen. De opgerolde filets eruit halen en warm houden. De rest van het bier en crème fraîche in een apart sauspannetje door het overgebleven vocht roeren en nog even goed verwarmen. Op smaak brengen met peper en zout. Verdeel de filets en saus over voorverwarmde borden en serveer hierbij aardappelkroketjes en in boter gestoofde worteltjes vermengd met fijne doperwten. Drink een goed gekoeld glas Karmeliet tripel.

Lamoral : Tarbot met Lamoral

- 500 gr jonge tarbot
- 125 gr gesneden hopperscheuten
- aspergepunten
- peperkorrels
- 12 kwarteleitjes
- 25 gr pijnboompitjes
- 150 gr boter
- balsamico-azijn
- 2 eidooiers
- visfumet
- 2 dl Lamoral d'egmont
- peper en zout
- takje koriander
- 50 gr sjalotten

De tarbotfilets in een ingeboterde braadslee leggen met wat visfumet, klaar om te pocheren in een voorverwarmde oven op 200 °C onder folie. De hopperscheutjes ± 15 min. koken in Lamoral bier, water en een scheutje citroen. De aspergepunten in kokend water opzetten en ± 7 min. laten koken. Op het laatste moment de eitjes ± 2 min. pocheren. Pijnboompitjes roosteren in een pan met wat olie. Voor de saus een reductie maken van de sjalotjes, geplette peperkorrels, Lamoral, een takje koriander en balsamico-azijn; dit alles laten inkoken tot de helft. Eierdooiers au bain marie opkloppen tot schuim en er de geklaarde boter bijvoegen en tenslotte 4 eel. van de reductie. De hopperscheutjes mengen met de saus en op het bord schikken, hierop de tarbotfilets leggen en er tenslotte de aspergepunten en pijnboompitten er op leggen. Eventueel versieren met wortel, courgette en knolselderij voor de kleur. Afwerken met een fris takje koriander.

La Trappe Blond : Pasteitje met zalmfilet en garnalen

- acht pasteibakjes
- 400 gram zalmfilet
- 100 gram rose garnalen
- een ui
- twee bleekselderijstengels
- twee theelepels milde kerriepoeder
- vier eetlepels zonnebloemolie
- 2 dl La Trappe Blond (fles van 75 cl)
- zes eetlepels slagroom
- twee eetlepels fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

Zalmfilet in blokjes snijden. De olie verhitten in een braadpan en hierin de blokjes om en om bakken. Hittebron verlagen en de in blokjes gesneden bleekselderijstengels, fijngehakte ui, kerriepoeder en de helft van het bier erbij doen en gedurende vijftien tot twintig minuten stoven.

Tien minuten voor het einde van de stoof tijd de rest van het bier eraan toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout. Tenslotte de room door het stovvocht roeren en warm houden.

Ondertussen de pasteibakjes zo kort mogelijk verwarmen in een voorverwarmde oven op 160 graden Celsius. De warme pasteibakjes met de zalmragout vullen en garneren met de garnalen en fijngehakte peterselie. Serveer hierbij ijsbergsla met plakjes tomaat, komkommer en radijs en een milde mosterddressing. Drink een goed gekoeld glas La Trappe Blond.

La Trappe Quadrupel : Zalm en zeekraal in Quadrupel

- 2 Personen
- 200 gr zalm
- 50 gr verse zeekraal
- 4 dl visbouillon
- 50 gr rode uitjes
- 50 gr dunne asperges
- takje dille
- scheutje olijfolie
- Voor saus :
- 0,1 ltr. La Trappe Quadrupel
- 0,3 ltr. verse room
- 100 gr boter
- 1 gr gedroogde hop
- peper, zout en suiker

Saus : Kook het bier in, voeg de room erbij en laat het even doorkoken. Roer hier met een garde de in blokjes gesneden koude boter door. Voeg de hop toe en breng het geheel op smaak met zout, peper en een beetje suiker. Voeg nog een scheutje Quadrupel toe.

Bereiden : Pocheer de zalm in de visbouillon. Snijd de uitjes en fruit ze in een wok. Verwijder de harde uiteinden van de zeekraal en voeg deze samen met de niet te dun geschilde, groene asperges toe. Roerbak het geheel tot het gaar is. Maak een bedje van de asperges en de zeekraal, leg hierop de gepocheerde zalm.

Afgarnen met de saus en een takje dille. Serveren met gebakken aardappels.

Mort Subite Geuze : Haringsalade

- zes schoongemaakte nieuwe haringen
- twee grote aardappelen
- 150 gram gekookte rode bieten
- twee zoetzure augurken
- twee eetlepels fijne kappertjes
- vier hardgekookte eieren
- twee vleestomaten
- vier eetlepels zonnebloemolie
- een pakje gemengde slasoorten
- 2 dl Mort Subite geuze (fles van 37,5 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

De aardappelen schoon boenen en in de schil met een snufje zout beetbaar koken. Laten afkoelen, schil verwijderen en in blokjes snijden. In een mengkom de blokjes aardappel mengen met de in blokjes gesneden gekookte rode bieten, fijngehakte augurken en kappertjes. Op smaak brengen met peper en zout. Dit mengsel verdelen over de diverse soorten sla waarmee de borden zijn opgemaakt. In een mengkom een dressing maken van de olie en de geuze. Goed roeren. De haring in reepjes snijden en over de sla verdelen. De dressing over de haring en sla gieten. Garneren met plakjes hardgekookt ei en fijngesneden tomaat. Serveer hierbij warme toast of ciabattabrood en drink een goed gekoeld glas Mort Subite geuze.

Lefte Blond : Gestoofde prei en gerookte forefilet

- 500 gram wit van de prei
- een eetlepel grove (Limburgse) mosterd
- 300 gram gerookte forefilet, in plakjes
- twee eetlepels roomboter
- twee eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- vier eetlepels slagroom
- vier eetlepels zilveruitjes
- een flesje Lefte Blond van 33 cl
- peper uit de molen en zout naar smaak

Het wit van de prei in flinterdunne ringen snijden. Goed wassen en laten uitlekken. In een koekenpan een mengsel van olie en boter verhitten en hierin de preiringetjes om en om bakken. Hittebron verlagen en de helft van het bier erbij doen en gedurende vijftien minuten zacht stoven. Vijf minuten voor het einde van de stoftijd de rest van het bier en de grove mosterd erbij doen. Tenslotte slagroom door de gestoofde preiringetjes roeren en op smaak brengen met peper en zout. De preiringetjes verdelen over voorverwarme borden en hierop de plakjes gerookte forefilet rangschikken. In het midden de zilveruitjes plaatsen. Serveer hierbij warme toast of stokbrood en drink een goed gekoeld glas Lefte Blond.

Lefte Blond : Zeewolffilet met een saus van krab en grijze garnalen

- 600 gram zeewolffilet
- 125 gram gekookt krabbenvlees
- 125 gram grijze garnalen
- twee eetlepels bloem
- 250 gram wit van de prei
- vier eetlepels roomboter
- twee eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- zes eetlepels visfond
- 1 dl slagroom
- 1,5 dl Lefte Blond (flesje van 30 cl)
- twee eetlepels fijngesneden bieslook
- peper uit de molen en zout naar smaak

De zeewolffilet in gelijkmatige stukken snijden, bestuiven met wat bloem en om en om bakken in een mengsel van twee eetlepels olie en twee eetlepels boter tot beide kanten lichtbruin van kleur zijn. De plakken in aluminiumfolie in een matig verwarmde oven warm houden.

Het wit van de prei in fijne ringetjes snijden. Twee eetlepels roomboter verwarmen in een koekenpan en hierin de preiringetjes roerbakken. Visfond en het bier erbij doen en vier tot vijf minuten goed verwarmen. Tenslotte de room erdoor roeren en het krabbenvlees en de grijze garnalen bij beetjes erdoor mengen. Op smaak brengen met peper en zout. Plakken zeewolffilet en saus verdelen over voorverwarme borden. Garneren met fijngesneden bieslook. Serveren met gebakken krielaardappeltjes, in boter gestoofde peultjes en in boter gestoofde reepjes venkelknol. Drink hierbij een goed gekoeld glas Lefte Blond.

Orval : Vis in Orval

- 1 kg. vlees van gemengde vissoorten
- 50 cl. Orval
- het sap van 1 citroen
- bloem
- arachideolie
- 2 stengels selderij
- 4 uien
- 1 eetl. scherpe mosterd
- boter
- peper en zout

De vis in een klontje boter en 1 el. olie aan beide zijden licht aanbraden en uit de pan halen. 25 g boter, de gehakte uien en de in dunne plakjes gesneden selderij toevoegen. Bestrooi het met 25 g bloem. Giet het bier erover en laat het 10 minuten sudderen met de deksel erop. De vis er weer bij doen en dan nog een kwartier laten stoven. Schep nu de vis op een schaal. Haal de pan van het vuur en voeg de mosterd en het citroensap toe. Giet de saus over de vis. Serveren met aardappelpuree.

Pelgrim Mayflower Tripel : Gestoomde makreelmousse

- 300 gram gestoomde makreelfilet (ontveld)
- vier sneetjes witbrood, zonder korst
- 1 dl half stijf geslagen slagroom
- 1 dl crème fraîche
- 2 dl Pelgrim Mayflower Tripel (fles van 75 cl)
- twee eetlepels fijngehakte bieslook
- een lenteui
- twee eetlepels fijne kappertjes
- twee takjes fijngehakte dille
- kerstomaatjes
- peper uit de molen en zout naar smaak

De korstjes verwijderen van het witbrood en in een mengkom weken in het bier. De gestoomde makreelfilet, fijngehakte lenteui, fijngehakte bieslook en het geweekte brood in een keukenmachine doen en tot een gladde massa pureren. Vervolgens de fijne kappertjes erdoor roeren. In een kom of schaal scheppen en de half stijf geslagen slagroom en crème fraîche erdoor roeren. Op smaak brengen met peper en zout. Zes uur in de koelkast op laten stijven.

Serveren met ciabattabrood of roggebrood en garneren met een gehalveerd kerstomaatje en fijngehakte dille. Drink hierbij een goed gekoeld glas Pelgrim Mayflower Tripel.

Pelgrim Mayflower Tripel : Pakketje met zeeduivel

- 500 gram zeeduivelfilet of zeewolffilet of een andere stevige vissoort
- twee bleekselderijstengels
- een ui
- twee tenen knoflook
- een rode paprika
- twee eetlepels bladselderij
- twee eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- 2 dl Mayflower Tripel (fles van 75 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

De oven voorverwarmen op 200 graden Celsius. De nerven van de selderijstengels verwijderen en fijn snijden. Ui en knoflook schillen en fijn snijden. De zaadlijst uit de paprika verwijderen en in blokjes snijden. De olie verhitten in een wok of koekenpan en de groente om en om bakken, tot alle ingrediënten beetbaar zijn. Van aluminiumfolie vier velletjes van ongeveer 25 cm afscheuren. Een kwart van het groentemengsel op elk velletje aluminiumfolie leggen en bovenop de filets verdelen. Bestrooien met fijngehakt selderijblad en op smaak brengen met peper en zout. Bevochtigen met het bier. De pakketjes wat losjes sluiten en in een braadslee midden in de oven plaatsen. In ongeveer vijftientig minuten gaar laten worden. De pakketjes op voorverwarmde borden plaatsen en open maken. Serveren met saffraanrijst en in boter gestoofde bladspinazie of broccoli. Drink hierbij een goed gekoeld glas Mayflower Tripel.

Pelgrim Mayflower Tripel : Schelvisfilet met prei en mosterd

- vier schelvisfilets, elk 150 gram
- 250 gram wit van de prei
- 4 dl visbouillon
- twee afgestreken eetlepels grove mosterd
- 1,5 dl Pelgrim Mayflower Tripel (fles van 75 cl)
- 1 dl slagroom
- twee eetlepels fijngesneden bladselderij
- peper uit de molen en zout naar smaak

Het wit van de prei in ringetjes snijden, goed wassen en laten uitlekken. De visbouillon aan de kook brengen en het wit van de prei erbij doen. Schelvisfilets hierin leggen en gedurende vijf minuten pocheren. Filets uit de pan halen en in aluminiumfolie in een matig verwarmde oven warm houden. Het vocht tot de helft inkoken. Mosterd en het bier erdoor roeren en tien tot vijftien minuten goed verwarmen. Met een staafmixer pureren tot een glad geheel. Room en fijngesneden bladselderij erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout. De warme schelvisfilets samen met de saus over voorverwarmde borden verdelen. Serveren met aardappelpuree en in boter gestoofde dunne worteltjes vermengd met fijne doperwtjes. Drink hierbij een goed gekoeld glas Pelgrim Mayflower Tripel.

Poperings Hommelbier : Makreelfilets

- 400 gram verse makreelfilet
- 1 flesje Poperings Hommel Bier
- 250 gram aardappelen
- 250 gram knolselderij
- 4 hardgekookte eieren
- 4 eetlepel mayonaise
- 2 eetl. grove mosterd
- 2 eetl. fijngehakte lente-uitjes
- zout en versgemalen peper

Aan de vishandel vragen om van de verse makreel mooie dunne filets zonder graat te snijden. De inhoud van het flesje bier in een schaal gieten en de visfilets gedurende 3 tot 4 uur marinieren in het bier.

De aardappels schillen, koken, af laten koelen en in blokjes snijden. De knolselderij schillen en in blokjes snijden. Meng de blokjes aardappel en knolselderij met de mayonaise, grove mosterd en de lente-uitjes. Op smaak brengen met wat peper en zout.

Verdeel dit mengsel over 4 borden en leg de gemarineerde makreelfilets hierop. Garneren met plakjes hardgekookt ei. Serveren met stobbrood of warme toast. Drink hierbij een glas Hommel Bier.

Rodenbach : Bertennestjes

- 4 verse haring- of tongfilets
- 0,25 L Rodenbach
- peterselie
- 3 hardgekookte eieren
- 12 sneden brood
- boter
- bloem
- melk
- peper
- zout
- muskaatnoot
- 80 g geraspte kaas.

De visfilets in stukjes snijden en even in frituurvet laten bruin kleuren. De bruine gekleurde stukjes visfilet in Rodenbach zachtjes laten gaar sudderen. Vervolgens de fijngehakte peterselie en de hardgekookte eieren eronder vermengen. Ondertussen de sneden brood in boter laten bruinen. Een kaassaus klaarmaken: een weinig boter laten smelten; de bloem eronder vermengen en de melk er al roerend bijmengen. Alles gedurende een 5-tal minuten zachtjes laten koken. De met eieren en peterselie stukjes visfilet in de kaassaus roeren en vervolgens op de broodsneden uitsmeren. Tenslotte 15 minuten in de oven verwarmen en als toastjes opdienen.

Rodenbach : Blauwvoet schelpen

- 1 flesje Rodenbach
- 500 g visfilets
- 6 à 7 kleine uitjes (liefst sjalotten) , 1 grote appel
- 50 g boter
- peper en zout
- Saus:
- 1 flesje Rodenbach Grand Cru
- 60 g boter, 2 grote opgehoopte lepels bloem
- 1 klein doosje Carnation melk of een klein potje room
- 50 g garnalen, 4 schelpen
- peterselie, peper en zout
- Garnering: sla, tomaten, geraspte wortelen

De visfilets vlug wassen en afdrogen. Sjalotten in schijven snijden. De kookpot insmeren met boter, visfilets erin brengen, overgieten met de Rodenbach, dan de sjalotten erbovenop leggen, kruiden.

De appel schillen, ontpitten en in dunne schijven snijden en deze op de sjalotten leggen. Op een klein vuur een 20 tot 25 minuten laten sudderen. Indien nodig een beetje Rodenbach aan toevoegen, zodat de visfilets "zwemmen" in de Rodenbach. Ondertussen de garnalen pellen, de peterselie wassen, de schelpen voorverwarmen. Saus: boter smelten maar niet laten bruinen, er de twee lepels bloem beetje bij beetje onder mengen samen met wat Rodenbach Grand Cru. Van het vuur nemen. Kookvocht van de visfilets + sjalotten + appels mixen. Meng onder de bloem, afgewisseld met de room of de melk. Indien er geen kookvocht meer is, neem dan verder Rodenbach Grand Cru.

Breng op smaak met peper, zout en een beetje peterselie. De saus moet tamelijk dik zijn. Meng er de laatste garnalen onder.

Ondertussen zijn de visfilets gaar: ontgraat ze. Meng de vis voorzichtig met de saus en verdeel over de 4 schelpen. Zet ze nog even in de oven tot ze licht gekleurd zijn. Uit de oven nemen en royaal bestrooien met peterselie. Ze op borden met kantpapier schikken. Garneren met een fris blaadje sla en een schijfje tomaat of met geraspte wortelen.

Rodenbach : Dronken paling

- 1 kg paling
- 0,25 L Rodenbachbier
- 0,25 L room
- boter
- peper van de molen
- zout

Hak de paling in stukken. Begiet de bodem van de pot met Rodenbachbier en breng aan de kook zodat het bier indikt.

Laat ondertussen de paling in de boter goudgeel bruinen. Kruiden met peper en zout. Dompel de paling in de Rodenbach en laat hem een groot kwartier zwemmen. Haal de paling op het doge vooraleer hij helemaal dronken is.

Roer room door het bier, warm zachtjes op en overgiet de paling met de saus. Dien op met bruin brood en een glaasje Rodenbach.

Rodenbach : Gevulde forel

- 6 forellen
- 1 wijting
- 1 ons magere ham
- 1 sjalot
- 23 takjes peterselie
- 1 flesje Rodenbach
- 5 eiegelen
- 50 gr boter
- 3 dl room
- 1 citroen
- peper, zout

6 forellen langs de rugzijde ontgraten en kruiden. Een vulling bereiden van fijngeplette wijting in room, vermengd met enkele blokjes magere ham, peterselie en een gehakte, in boter gestoofde sjalot. De forellen hiermee vullen, in een geboterde vuurvaste schotel schikken, overgieten met 1 fles Rodenbach, zout, peper en een nootje boter bijvoegen, bedekken met geboterd papier en de schotel in de oven schuiven. De vis voorzichtig ontvellen als hij gaar is en op een schaal leggen. Het vocht tot op de helft laten inkoken, dan opkloppen met een bindmiddel van 5 eiegelen en 2 dl room. Als de saus de gewenste dikte heeft, 50 g boter en het sap van 1 citroen toevoegen en door een fijne puntzeef gieten. De saus over de vis gieten en nog eens vluchtig laten korsten in de oven. Voor het opdienen de schotel garneren met peterselie-aardappelen.

Rodenbach : Kabeljaufilets op Rodenbachs wijze

- 8 kabeljaufilets (2 van 100 g per persoon)
- 2 grote ajuinen
- bieslook of gehakte peterselie
- 1 fles Rodenbach
- 250 g boter
- bloem

De ajuinen of eventueel sjalotten fijnsnijden en een weinig in de boter laten stoven. De vis erbovenop schikken en 2 minuten laten meestoven, kruiden met peper en zout. 1 fles Rodenbach toevoegen en de visfilets laten pochieren. Eens gepocheerd, alles warm houden op een schotel en de bouillon laten inkoken voor één vierde van zijn volume.

Kontroleer de smaak en bind de saus met een mengsel van boter en bloem. De saus over de visfilets gieten en alles garneren met bieslook of gehakte peterselie.

Rodenbach : Lotte op zijn peegies

- 750 g lotte
- 250 g kampernoelies
- 0,33 L Rodenbach
- 2 sjalotten
- boter
- peper en zout
- laurier
- tijm
- nutroma
- maïzena
- 3 lepels bloem.

De lotte in grote dobbelstenen snijden en in de bloem wentelen. Kampernoelies wassen en in stukken snijden. Sjalotten fijnhakken. De fijngehakte sjalotten in de boter laten stoven. Voeg er de lotte aan toe, samen geel laten worden maar niet bruinen! Peper, zout, laurier en tijm toevoegen evenals de kampernoelies en alles mengen. De Rodenbach toevoegen en 20 tot 25 minuten laten stoven. Nutroma toevoegen en saus aandikken met maïzena. Opdienen met duchesse aardappelen.

Rodenbach : Paling op zeemanswijze

- 1 kg paling
- boter
- bloem
- 100 gr wortels
- 2 uien
- 1 laurierblad
- 2 teentjes knoflook
- 2 glaasjes jenever
- 1 flesje Rodenbach
- 200 gr gerookt spek
- 3 sjalotjes
- 250 gram kampernoelies

Paling in stukken snijden. Fijngesneden worteltjes en uien, 1 laurierbladje en 2 teentjes geplette knoflook in boter laten wellen. De in stukken gesneden paling erbij voegen, flamberen met jenever en overgieten met Rodenbach. Bestrooien met een weinig peper en zout en tevens een eetlepel tomatenpuree bijvoegen. Kleine reepjes gerookt spek, uitjes en kampernoelies in hete boter laten fruiten in een pan. Het kookvocht van de paling door een puntzeef gieten en binden met boter in bloem vermengd De paling toevoegen, en zeer warm opdienen met in boter gebakken aardappels.

Rodenbach : Rivierpaling

- 1 kg rivierpaling
- assortiment van groenten zoals: tijm, laurier, bieslook, ajuinpijpjes, basilicum, munt, kervel, peterselie: allen fijngesneden
- 2 fijngehakte ajuinen
- 2 flessen Rodenbach
- peper, zout en citroensap
- 100 gram boter.

De paling in mootjes snijden en afdrogen, boter smelten en de paling lichtjes aanfruiten, uitscheppen en warm houden. Alle kruiden samen in de pan aanstoven en bevochtigen met het bier.

De paling toevoegen en zo een 20-tal minuten zacht laten koken. Wanneer de paling gaar is, uitscheppen en de saus afwerken met peper, zout en citroensap.

Rodenbach : Rodenbachspiesjes

- 0,25 L Rodenbach
- 300 à 400 g bloem
- 5 wijtingfilets
- 2 appelen
- peper
- zout
- 8 houten spiesjes
- 1 tomaat
- 1 citroen
- tuinkers
- 4 grote lepels tartaarsaus.

Van bloem en bier, peper en zout een frituurbeslag maken en over 2 kommen verdelen.

De wijtingfilets evenals de appels in blokjes van 3 op 3 cm snijden. Deze blokjes in het frituurbeslag brengen.

Op de houten spiesjes prikt men afwisselend een blokje vis en een blokje appel. Bakken in het frituurvet.

Op een ovale schotel legt men het lege flesje van Rodenbachbier. In de vorm van een halve maan schikt men de tuinkers, stukjes tomaat en citroen ervoor. Tenslotte komen de spiesjes in de halve maan.

Opdienen met tartaarsaus.

Rodenbach : Roodbaarsfilets met ansjovis en olijven

- 12 filets van roodbaars, ontschubd en ontgraat
- 24 ontpitte olijven
- 24 filets van ansjovis op olie
- 2 ontpitte en gepelde tomaten
- 2 fijngesneden ajuinpijpjes
- 1 theelepeltje gemalen koriander en 1 dessertlepel fijngesneden basilicum, olijfolie, peper en zout
- 1 fles Rodenbachbier.

Zet alle ingrediënten op voorhand klaar, droog de vis af en bak kort in de olijfolie, giet het vet weg en hou de vis warm op borden.

Laat de ansjovis uitlekken en snij de tomaat in dobbelsteentjes. Neem wat verse olie in de pan en voeg daarbij de tomaat, ajuin en olijven, laat zacht opstoven en kruid.

Blus met de helft van het bier en laat inkoken, eventueel nog wat olie en bier toevoegen naar smaak, de ansjovis schikken op de warme filets, de olijven verdelen en de saus naast de vis dresseren. Kan ook geserveerd worden met in driehoek gesneden toastjes.

Rodenbach : Tarbot in tulband "Rembrandt"

10 Personen

- **Tarbot van ± 3 kg**
- **1 à 2 flessen Rodenbach**
- **2 kreeften à 600 gr**
- **10 sint-jakobsschelpen**
- **zakje tomatensaus**
- **boter**
- **bloem**
- **Creoolse rijst**
- **peper van de molen, zout**

De tarbot fileren en de filets in lapjes snijden. De kreeften op de gewone wijze bereiden (levend in water koken). Dan de sint-jakobsschelpen met de tarbot aan de kook brengen in het Rodenbach bier, laten uitdruppen en het vocht bewaren, samen met dit van de kreeften. Een tomatensaus bereiden met al het kookvocht, goed laten inkoken, boter bijvoegen en laten rusten. Creoolse rijst bereiden en in een savarinvorm gieten. Hem dan op een ronde schotel storten, met in het midden de tarbotlapjes. Hierop de kreeften schikken en vervolgens de fijngesneden sint-jakobsschelpen. Het geheel bedekken met een dun laagje tomatensaus en de overige saus apart in een sauskom serveren.

Rodenbach : Tongfilets van de "roerstok"

- **500 gr tong**
- **1 dl Rodenbach**
- **1 dl room**
- **boter**
- **ui**
- **bloem**
- **peper van de molen, zout**
- **½ citroen**

De tong fileren, de filets reinigen, pletten, kruiden en in bloem wentelen. De filets dan in een pan met 50 g boter goudgeel bakken. Als de filets voor ¾ gaar zijn, uit de pan halen. Dan 1 koffielepel fijngehakte ui in de pan brengen, overgieten met 1 dl Rodenbach en zachtjes laten inkoken. Vervolgens 1 dl room toevoegen en het mengsel eventjes goed laten doorkoken. De filets met hun kooknat terug in de pan brengen en even laten inkoken. De tong op een schotel schikken. Overgieten met de goed op smaak gebrachte saus, waar het sap van ½ citroen aan toegevoegd is. Garneren met partjes citroen.

Rodenbach : Tongreepjes in Rodenbach met preigarnituur.

- **4 tongfilets per persoon (als hoofdgerecht, als voorgerecht 2 à 3 p.p.)**
- **400 gram prei**
- **2 sjalotjes**
- **100 gram boter**
- **1,5 dl. visbouillon**
- **1 flesje Rodenbach**
- **zout, peper, muskaatnoot.**

De sjalotjes fijnhakken en stoven in een weinig boter, niet bruinen.

De helft van de bouillon toevoegen en zachtjes laten inkoken tot de helft. De prei, enkel het wit, halffijn snijden en wassen.

Stoven in een weinig boter, ook hier niet bruinen, een weinig bouillon toevoegen en ook tot de helft laten inkoken. Breng op smaak met peper, zout en een tipje muskaatnoot. Rol de tongreepjes op en leg deze in een beboterde vuurvaste schotel.

De ingekookte bouillon met sjalotjes over de filets gieten. De schaal een drietal minuten in de voorverwarmde oven plaatsen, dit op ongeveer 200° C. De vis uit de schotel nemen en op warme borden dresseren, waar men eerst de gestoofde prei gelegd heeft. Het bier toevoegen bij de bouillon en laten inkoken tot de helft, afwerken met koude boter en flink opkloppen, tot net voor kookpunt. De warme borden overgieten met een weinig saus.

Rodenbach : Tongreepjes met frambozen

- **8 tongfilets als voor-, 16 filets als hoofdgerecht**
- **75 gram boter**
- **1 dl. visbouillon**
- **1 fles Rodenbach**
- **voor de garnituur: 100 gram frambozen ontdaan van steel.**

Boter een ovenvaste schotel goed in. Plooi de filets en sla deze lichtjes plat. Bestrooi met de kruiden en plaats deze in de schaal, overgiet met de bouillon en het bier, dak af. Plaats de schaal in de oven gedurende een 12-tal minuten.

Haal de tong uit en laat goed uitlekken. Kook het pocheervocht in tot bijna de helft.

Voeg de koude boter toe en klop onder.

Schik de filets op warme borden in cirkelvorm met rondom de frambozen. Giet de afgewerkte saus hier over en gratineer nog enkele seconden in de grill van de oven.

Rodenbach : Verse zalm in Rodenbach marinade.

- **1 soeplepel fijngehakte sjalotjes**
- **1 soeplepel fijngehakte basilicum**
- **1 soeplepel bieslook**
- **1 soeplepel peterselie**
- **10 soeplepels fijne olijfolie**
- **8 soeplepels Rodenbach**
- **2 soeplepels citroensap**
- **peper en zout**
- **8 dunne plakjes verse zalm.**

Alle kruiden mengen op een platte schaal, samen met de olie, het bier, het citroensap en peper en zout.

De plakjes zalm inwentelen en op koude borden leggen. Deze kunnen eventueel versierd worden met gemengde sla.

Opdienen met een garnituur van de groene kruiden. Lekker met warme geroosterde toast.

Rodenbach : Vismedaillons op z'n Rodenbachs

- 2 flessen Rodenbachbier
- 8 tongfilets
- 4 sjalotten, 1 bakje champignons
- 4 driehoekjes gruyèresmeerkaas
- 200 g boter
- 200 g garnalen, enkele scampi's, 4 grote gamba's
- enkele lepels bloem voor de saus
- sap van 1/2 citroen
- 250 g verse erwtes, 4 mooie tomaten
- peterselle
- 1 doosje melkroom Nestlé
- peper en zout, muskaat, provencekruiden
- enkele takjes bleekselder, prei.

Boter smelten met e sjalotten, de dunne reepjes bleekselder en de prei. Lichtjes bruinen en er de tongfilets in wentelen (aan een stokje rijgen zo dat ze mooi rond zijn). Kruiden met citroen, peper, zout en provencekruiden. De Rodenbach bijvoegen en 15 tot 20 minuten laten pocheren. Visfilets omdraaien en opnieuw kruiden.

Champignons klaarmaken in boter. Tomatenkorfjes uithollen, en de erwtes die ook reeds klaargemaakt zijn, erin leggen. De aardappelen bereiden.

Drie porties smeerkaas mengen met garnalen en daarmee de holten vullen van de tongfilets. Deze uit het kookvocht halen en warm houden.

De Rodenbach nog laten doorkoken en dan alles mixen. Saus bereiden met dit kookvocht, 4 afgestreken lepels bloem, room en boter, wat peterselle, enkele garnalen en 1 kaasje en wat citroen.

Giet de saus op de voorverwarme schotel. Schik in het midden de vismedaillons. Schik dan de gevulde tomatenmandjes met de warme erwtes en de champignons met de rest van de garnalen. Versier laatst met de verse scampi's en de gamba's. Strooi over de hele schotel nog wat peterselle.

Als er geen nieuwe aardappelen meer zijn, neemt men puree die men op de boord van de schotel spuit. Als er wel nieuwe aardappelen zijn, dan de kleinste schillen en in peterselle wentelen.

Rodenbach : Witte zalmfilet met romige Rodenbachsaus

- 4 stukken zalmfilet van 200 g
- groentebouillon van:
- 1 takje tijm, 1 laurierblad, 1 kruidnagel
- 1 ui
- een takje selder
- peterselle
- 2 flessen Rodenbach
- peper en zout
- Garnituur:
- ½ kg julienne van wortelen
- julienne van 2 stengels prei
- 1 kg verse mosselen
- flinke scheut Rodenbach
- ¼ L room

De porties zalmfilet ± 10 min. zachtjes laten koken in de vooraf klaargemaakte groentebouillon. Uit de pan halen en warm houden op een schotel. Ondertussen de mosselen voor de garnituur in een flinke scheut Rodenbach garen en uit de schelpen halen. Het mosselkookvocht tot op de helft laten inkoken. De groentejulienne snijden en gaar stoven. Een deel van het kookvocht van de zalmfilets tot op de helft laten inkoken.

Een beetje blonde roux maken met 1 lepel boter en 1 lepel bloem. Bevochtigen met het ingekookte mosselvocht en de ingekookte visbouillon; laten koken tot op de gewenste dikte onder voortdurend roeren. Op smaak brengen met peper en zout.

Tenslotte de room, de groentejulienne, evenals de mosselen toevoegen. De zalmfilets midden op een dienschotel schikken en napperen met de romige Rodenbachsaus. Rondom de krans duchesse aardappelen aanbrengen en het geheel bestrooien met peterselle. Duchesse aardappelen kunnen ook door gekookte aardappelen vervangen worden, die men er apart bij geeft.

Rodenbach : Zonnevis met uienconfituur en tomaten

- 4 filets van zonnevis van ongeveer 180 à 200 gr./stuk
- 2 flesjes Rodenbach
- 4 ajuinen
- 1/2 dl. rode wijnazijn
- 50 gram honing
- 125 gram boter
- 3 tomaten
- olijfolie, peper, zout en cayennepeper.

De in ringen gesneden ajuinen in een kookpan leggen en onderdopen, met de wijnazijn, ongeveer een half uur zachtjes laten stoven, de honing toevoegen en de boter onderroeren.

Op smaak brengen en warm houden.

Ondertussen de tomaten wassen en pureren met de mixer, door een fijne zeef gieten en half laten inkoken.

De gefileerde vis afdrogen, kruiden en in een weinig bloem wentelen, besprenkelen met olijfolie en roosteren op de grill of koekenpan. De tomatenpuree opwarmen en de koude boterblokjes kloppend toevoegen. Kruiden met cayennepeper en zout. Op warme borden de ajuinconfituur in het midden gieten, errond de tomatenpuree en schik midden in de zonnevis...

Rodenbach Grand Cru : Blauwvoet schelpen

- 500 g visfilets
- 6 à 7 sjalotten, 1 grote appel
- 1 fles Rodenbach
- 50 g boter
- peper van de molen, zout
- Saus:
- 1 flesje Rodenbach Grand Cru
- 60 g boter
- 50 g garnalen, 4 schelpen
- peterselle
- bloem
- 1 doosje room culinair
- Garnering:
- tomaten, sla, geraspte wortelen

De visfilets vlug wassen en afdrogen. Sjalotten in schijven snijden. De kookpot insmeren met boter, visfilets erin brengen, overgieten met de Rodenbach, dan de sjalotten erbovenop leggen, kruiden. De appel schillen, ontpitten en in dunne schijven snijden en deze op de sjalotten leggen. Op een klein vuur een 20 tot 25 minuten laten sudderen. Indien nodig een beetje Rodenbach aan toevoegen, zodat de visfilets "zwemmen" in de Rodenbach. Ondertussen de garnalen pellen, de peterselle wassen, de schelpen voorverwarmen. Saus: boter smelten maar niet laten bruinen, er 2 grote opgehoopte lepels bloem beetje bij beetje onder mengen samen met wat Rodenbach Grand Cru. Van het vuur nemen. Kookvocht van de visfilets + sjalotten + appels mixen. Mengen onder de bloem, afgewisseld met de room of melk. Indien er geen kookvocht meer is, neem dan verder Rodenbach Grand Cru. Breng op smaak met peper, zout en een beetje peterselle. De saus moet tamelijk dik zijn. Meng er de laatste garnalen onder. Ondertussen zijn de visfilets gaar: ontgraat ze. Meng de vis voorzichtig met de saus en verdeel over de 4 schelpen. Zet ze nog even in de oven tot ze licht gekleurd zijn. Uit de oven nemen en royaal bestrooien met peterselle. Ze op borden schikken. Garneren met een fris blaadje sla en een schijfje tomaat en geraspte wortelen. Drink er een Rodenbach Grand Cru bij.

Rodenbach Grand Cru : Rode poon met een saus van Rodenbach Grand Cru

- 6 filets van rode poon
- 1 eetl. Olijfolie
- nootmuskaat
- Voor saus
- 1 wortel, 75 gr knolselderij, 1 stengel bleekselderij
- 50 gr boter
- 1 eetl. Peterselle, takje tijm, 1 laurierblad
- 50 gr gesnipperde sjalotten
- 1 eetl. bruine suiker
- 50 ml frambozenazijn, 50 ml sherry-azijn
- 1 fles Rodenbach Grand Cru
- 400 ml visbouillon
- 1 eetl. kalfsfond
- zout en versgemalen peper

Ondoe de visfilets van de schubben zonder het vel te beschadigen. Verwijder alle kleine graatjes met een pincet, was de vis en dep hem droog. Wrijf de vis helemaal in met olijfolie. Snijd voor het maken van de saus de knol- en bleekselderij en de wortel in kleine blokjes. Smelt de helft van de boter in een steelpan en sauteer de sjalotten, gesneden groente en peterselle totdat ze goudbruin zijn. Voeg de suiker toe, de twee soorten azijn en het bier. Laat het geheel ± 10 min. sudderen. Voeg de vis- en kalfsbouillon toe alsmede de tijm, het laurierblad, zout en peper. Reduceer het tot de dikte van een lichte siroop door het ± 30 min. te laten sudderen.

Verwarm de oven tot 180 °C. Verhit een braadpan met antiaanbaklaag en bak de vis met het vel omlaag met 4 min. boven een hoge vlam. Zet de pan vervolgens nog 1 à 2 min. in de voorverwarme oven. Zeef de saus in een schone pan, verwarm het geheel opnieuw en klop er de rest van de boter doorheen. Voeg nootmuskaat naar smaak toe.

Dien de vis op in de saus, met verse pasta en spinazie of andere groenten.

Rodenbach Klassiek : Gemarineerde zalmfilet

- 500 gram verse zalmfilet, aan een stuk
- twee theelepels fijngekneusde witte
- peperbolletjes
- vier takjes dille
- vier eetlepels zonnebloemolie
- een flesje Rodenbach Klassiek van 30 cl
- twee eetlepels fijne kappertjes
- peper uit de molen en zout naar smaak

De verse zalmfilet in dunne plakjes snijden. In een schaal het bier en de zonnebloemolie goed mengen en hierin de plakjes zalmfilet gedurende drie tot vier uur marinieren. Op een koele plek wegzetten. De plakjes zalmfilet verdelen over vier borden. De fijngekneusde witte peperbolletjes en kappertjes erover strooien en garneren met een takje dille. Serveer hierbij aardappelsalade, vermengd met wat mierikswortel en reepjes zoetzure augurk en warme toast of ciabattabrood. Drink een goed gekoeld glas Rodenbach Klassiek.

Speciale Palm : Gepocheerde kabeljauw met mousseline van bier

- 4 moten kabeljauw (200 g elk)
- 8 jonge maïskolven
- 1 bosje jonge wortel
- 100 g peulen
- 4 stelen broccoli
- 3 eieren
- 8 kleine aardappeltjes
- 3 dl Palm bier
- 1 visbouillon- blokje
- 200 g boter
- schijfje citroen
- verse waterkers
- 2 tomaten
- peper en zout
- 1 eetlepel fijngehakte bieslook

Laat 3 eierdooiers en 2 dl Palm bier mousseren in een sauteuse. Verwarm vervolgens op een heel zacht vuurtje onder voortdurend kloppen. Verwijder van het vuur, wanneer het mengsel dik begint te worden. Voeg er peper en zout aan toe. Wanneer de saus opgeklopt is, werkt u ze af met een schijfje citroen. Een vuurvaste schotel met boter insmeren en hierop de kabeljauw schikken. Giet over de vis de rest van het bier en het bouillonblokje met water tot de vis onderstaat. Zet de schotel 15 min. in een hete oven. Maak ondertussen de garnituur van seizoensgroenten klaar. Kook de groenten 'al dente'. Dompel ze eventueel opnieuw in kokend water vooraleer u ze serveert. Schik de vis op het bord met daarbij een boekje van broccoli, 2 jonge maïskolven, enkele peulen, wortels en aardappeltjes. Overgiet met mousselinesaus. Strooi er stukjes tomaat en fijngehakte bieslook over. Versier met waterkers.

Speciale Palm : Grietfilet met witlof gegratineerd

- 600 g grietfilet
- 1 l visfond
- 6 kropjes witlof
- 100 gr sjalotten
- ½ liter room
- parmezaanse kaas
- 1 eetlepel fijngehakte bieslook
- ½ liter Palm bier
- 100 gr grijze garnalen
- peper en zout
- laurier
- tijm

De grietfilet wassen en drogen en in ± 10 min. gaar maken in de Palm met gesnipperde sjalotjes. Vis er uithalen en op een droge doek leggen. In een geboterde schaal het witlof in ± 15 min. gaar- stoven en afgieten. De visfond laten inkoken samen met de room, laurier en tijm. In een oven- vaste schotel het witlof schikken, vervolgens daarboven op de gaar gemaakte griet. Het geheel met de ingekookte visfond overgieten, bestrooien met parmezaanse kaas en enkele klontjes boter. De oven voorverwarmen op ± 180 °C en de schaal ± 15 min. opwarmen. Bestrooien met grijze garnalen en bieslook.

St. Christoffel Blond : Makreelfilet met venkel en mosterd

- 500 gram makreelfilets
- 300 gram venkelknol
- 100 gram sjalotjes
- twee eetlepels bloem
- vier eetlepels zonnebloemolie
- twee eetlepels roomboter
- een eetlepel grove (Limborgse) mosterd
- 1,5 dl St. Christoffel Blond
- 1 dl slagroom
- twee eetlepels fijngehakt venkelgroen
- peper uit de molen en zout naar smaak

De makreelfilets bestuiven met wat bloem. Twee eetlepels olie verhitten in een koekenpan met anti-aanbaklaag en hierin de filets om en om bakken, tot ze lichtbruin van kleur zijn. De makreelfilets vervolgens in aluminiumfolie warm houden. De sjalotjes schillen en halveren. Venkelgroen achterhouden en de venkelknol in dunne reepjes snijden. Een mengsel van twee eetlepels olie en twee eetlepels boter verhitten en hierin de sjalotjes en reepjes roerbakken. Steeds goed omscheppen en ervoor zorgen dat de groenten beetbaar blijven. Mosterd en het bier erdoor roeren, drie tot vier minuten goed verwarmen en de room erdoor roeren. Op smaak brengen met peper en zout.

Makreelfilets en saus verdelen over voorverwarmde borden en garneren met het fijngehakte venkelgroen. Serveer hierbij aardappelpuree en in boter gestoofde sperzieboontjes of peultjes. Drink een goed gekoeld glas St. Christoffel Blond.

St. Christoffel Blond : Venkelknol gevuld met zeewolffilet

- vier kleine venkelknollen
- 450 gram zeewolffilet
- een ui
- 6 draadjes saffraan
- 1 dl visbouillon
- 1 dl Christoffel Blond (flesje van 30 - of 33 cl)
- vier eetlepels roomboter
- twee eetlepels zonnebloemolie
- 1 dl room
- peper uit de molen en zout naar smaak

De venkelknollen halveren, de kern met een scherp mesje uithollen en in kokend water met een snufje zout in ruim vijf minuten beetbaar koken. De venkelknollen laten afkoelen. De ui schillen en in dunne reepjes snijden. De zeewolffilet of filet van een andere stevige vissoort, bijvoorbeeld zeebaars of hamvis in blokjes snijden. De oven voorverwarmen op 200 graden Celsius. Een mengsel van twee eetlepels boter en twee eetlepels zonnebloemolie laten smelten in een koekenpan met anti-aanbaklaag en hierin de zeewolffilet om en om bakken. De reepjes ui even meebakken en de hittebron verlagen. Bouillon en saffraandraadjes erbij doen en in ruim vijftien minuten zacht stoven. Vijf minuten voor het einde van de stoftijd het bier eraan toevoegen en nog even goed verwarmen. Tenslotte de room erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout. De venkelknollen hiermee vullen en in een geboterde vuurvaste ovenschaal rangschikken. De ovenstand op 160 graden Celsius zetten en in het midden van de oven plaatsen, tot de bovenkant licht krokant is geworden. Verdelen over voorverwarmde borden en serveren met aardappelkroketjes. Drink hierbij een goed gekoeld glas St. Christoffel Blond.

St. Christoffel Blond : Vispotje met kabeljauw, mosselen en garnalen

- 250 gram kabeljauwfilet
- 150 gram gekookte mosselen
- 150 gram Hollandse garnalen
- 200 gram bleekselderij
- 200 gram wortelen
- een ui
- vier eetlepels fijngehakte rode paprika
- een theelepel korianderpoeder
- 0,4 l visbouillon
- twee eetlepels zonnebloemolie
- een flesje St. Christoffel Blond van 0,3 l
- vier eetlepels crème fraîche
- een eetlepel fijngehakte bieslook
- peper uit de molen en zout naar smaak

De bleekselderij, wortelen en ui fijn hakken en in een soeppan in de zonnebloemolie om en om bakken totdat ze glazig worden. Hittebron verlagen en gedurende tien minuten zacht stoven. De groenten pureren, terugdoen in de soeppan en de visbouillon erbij doen. Vijf minuten verwarmen en de in stukjes gesneden kabeljauwfilet, korianderpoeder en het halve flesje bier erbij doen. Dit geheel nog tien minuten verwarmen en vlak voor het serveren de gekookte mosselen, de Hollandse garnalen en de fijngehakte rode parika door de soep roeren. Voorverwarmde soeppan hiermee vullen, een eetlepel crème fraîche door de soep roeren en garneren met fijngehakte bieslook. Serveren met stokbrood of warme toast. Drink hierbij een goed gekoeld glas St. Christoffel Blond van de St. Christoffelbrouwerij uit Roermond.

Speciale Palm : Grietfilet met witlof gegratineerd in de oven

- 600 g grietfilet
- 6 kropjes witlof
- 1 l visfond
- 0,5 l room
- 1 botje bieslook
- 100 g grijze garnalen
- 0,5 l PALM
- parmezaanse kaas
- 100 g sjalotten
- laurier en tijm

De grietfilet wassen en drogen en gaarmaken in de PALM met gesnipperde sjalotjes ± 10 min., uithalen en op een droge doek leggen. Het witlof in een ingeboterde pot gaarstoven en afgieten ± 15 min. De visfond laten inkoken samen met de room, laurier en tijm. In een ovenvaste schotel het witlof schikken, vervolgens de gaargemaakte griet en het geheel oversausen, bestrooien met parmezaanse kaas en enkele klontjes boter. 15 min. in een voorverwarmde oven van ± 180 °C plaatsen. Bestrooien met grijze garnalen en bieslook.

Speciale Palm : Paksoi met garnalen

- een grote stronk paksoi
- 250 gram (Noorse) garnalen
- twee theelepels fijngesneden verse gember
- vier lenteuitjes
- vier eetlepels sojasaus (zoet)
- vier eetlepels zonnebloemolie
- 1,5 dl Speciale Palm (flesje van 30 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

De dikke onderkant en nerven van de paksoi verwijderen. Afspoelen, uit laten lekken en in reepjes snijden. De olie verhitten in een wok en hierin de paksoi om en om bakken. Ervoor zorgen dat de groente beetbaar blijft. Vervolgens de fijngesneden lenteuitjes, gember en sojasaus erbij doen. Goed roeren. Tenslotte het bier erdoor roeren, nog even goed verwarmen en de garnalen eraan toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout. Zo warm mogelijk serveren met drooggekookte witte rijst, Chinese bami of mihoen. Drink hierbij een goed gekoeld glas Speciale Palm.

Speciale Palm : Risotto met kokkels en bleekselderij

- 200 gram arborio of rondkorrelige rijst
- twee eetlepels roomboter
- twee eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- een ui
- 0,6 visbouillon
- twee bleekselderijstengels
- 350 gram gekookte kokkels
- zes draadjes saffraan
- 1,5 dl Speciale Palm (flesje van 30 cl)
- een eetlepel fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De bleekselderijstengels ontdoen van eventuele nerven en in flinterdunne stukjes snijden. De boter en olie verhitten in een hoge braadpan en hierin de fijngesneden ui en bleekselderij goudgeel laten worden. De rijst wassen en met de draadjes saffraan door de groenten roeren. Bij beetje de bouillon toevoegen en ervoor zorgen dat de bouillon goed wordt opgenomen door de rijst. Eventueel wat water toevoegen. Als alle bouillon is opgenomen door de rijst, het bier bij beetje door de rijst roeren. Nog even verwarmen tot het bier verdampt is en vervolgens de kokkels voorzichtig erdoor roeren. Op smaak brengen met peper en zout. De warme rijst verdelen over voorverwarde borden en garneren met fijngehakte peterselie. Drink hierbij een goed gekoeld glas Speciale Palm.

Steendonk Witbier : Kabeljauw met witlof in roomsaus

- 8 strukjes witlof
- 1 flesje Steendonk Witbier
- 4 kabeljauwfilets à 200 gr
- ¼ liter slagroom
- ½ liter visfumet
- olijfolie
- zout, peper

Breng de visfumet aan de kook, voeg de Steendonk toe en laat alles 2 minuten inkoken. Voeg dan de room toe en laat de saus opnieuw inkoken. Als u een dikkere saus wilt, kunt u die binden met wat zetmeel. Verhit de olijfolie in een anti-kleefpan en bak de kabeljauwmoten aan alle kanten mooi bruin. Kruidt ze met peper en zout. Maak het witlof schoon, verwijder de bittere kern en stooft of stoomt de groente gaar. Laat de stronken goed uitlekken en leg ze in een vuurvaste schaal. Leg de kabeljauwmoten erop en giet de roomsaus erover. Laat alles snel door en door warm worden in de oven en zet de schaal eventueel onder de hete grill zodat de saus een mooi glans krijgt. Garneer alles met wat tomaat of bieslook en geef hier aardappelpuree of gekookte aardappelen bij.

Ter Dolen : Kabeljauw in abdijbier

- 600 gr kabeljauwfilet
- 200 gr fijngesneden wit van de prei
- 150 gr fijngesneden wortel
- 1 eetlepel grove mosterd
- 1 fl Ter Dolen Abdijbier
- 4 eetl. zonnebloemolie
- 4 eetlepel room
- peper en zout
- 1 eetlepel fijngehakte bieslook

De kabeljauw in plakjes snijden en een half uur van tevoren insmeren met wat zout en vervolgens zo kort mogelijk om en om bakken in de zonnebloemolie. De hittebron verlagen en het fijngesneden wit van de prei, in dunne reepjes fijngesneden wortel, de grove mosterd en de helft van het flesje bier toevoegen. Dit geheel gedurende 10 tot 12 min. stoven. Kabeljauwfilet eruit halen en warm houden. De saus inkoken met de rest van het bier. Vervolgens de saus binden met de room en de kabeljauwfilets weer bij de saus doen. Op 4 borden verdelen en garneren met de fijngehakte bieslook. Serveer hierbij in boter gestoofde bleekselderij of venkelknol en aardappelkroketjes.

Westmalle Trappist Dubbel : Dronken zalm

- 4 zalmfilets (150 à 200 gr)
- 1 dl Westmalle Dubbel
- 70 gr boter
- zout, peper
- 6 eetlepel gehakte sjalot
- 2½ dl bouillon

Vorbereiden : De zalm wassen, droogdeppen met keukenpapier en met peper en zout bestrooien. Bereiden : Voor de saus het bier met de bouillon en sjalotjes inkoken tot er nog 1½ deciliter vocht over is. Het vocht zeven. De zalm in hete boter gaar en bruin bakken. De saus met de in klontjes verdeelde ijskoude boter opkloppen en over de zalm schenken. Lekker met gekookte spinazie en croutons.

Westmalle Trappist Tripel : Forel gevuld met Ardenner ham en een sabayon

- vier forellen, elk 150 à 175 gram
- vier plakjes Ardenner ham
- vier eidooiers (salmonellavrije eieren)
- twee eetlepels zonnebloemolie
- vier eetlepels roomboter
- twee eetlepels bloem
- 1,5 dl Westmalle Trappist tripel (flesje van 33 cl)
- twee eetlepels fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De forellen door de vishandelaar schoon laten maken of zelf doen. In iedere buikholte een plakje Ardenner ham leggen en de buitenkant bestuiven met wat bloem. Een mengsel van twee eetlepels olie en boter verhitten in een koekenpan met anti-aanbaklaag en hierin de forellen om en om bakken, tot beide kanten lichtbruin van kleur zijn. De forellen vervolgens in aluminiumfolie warm houden. De eidooiers van salmonellavrije eieren in een schaalje au-bain-marie loskloppen en al kloppende het bier (op kamertemperatuur) bij beetje toevoegen. Tenslotte twee eetlepels roomboter bij beetje door dit mengsel kloppen en op smaak brengen met peper en zout. De forellen verdelen over voorverwarde borden en de saus erbij doen. Garneren met fijngehakte peterselie. Eet hierbij gekookte aardappelen en in boter gestoofde reepjes venkelknol en drink een glas Westmalle Trappist tripel (op keldertemperatuur).

Westmalle Trappist Tripel : Kabeljauwfilets op Vlaamse wijze

- 1 kg kabeljauwmoten van 2 cm dikte
- 2 eetlepel maïsolie
- 1 ui
- 8-10 eetl. fijngehakte peterselie
- zout, peper
- 3½ dl Westmalle Tripel
- 60 gram boter
- 2 citroenen
- 1 mespuntje paprikapoeder
- tabasco
- citroensap

Schuij het rooster in het midden van de oven en verwarm die voor. Bestrijk een ovenschaal met de olie en giet de rest in de schaal. Verdeel de ui en de helft van de peterselie over de ovenschaal. Bestrooi de kabeljauw aan weerszijden met peper en zout, leg de moten in de ovenschaal en giet het bier erin. Smelt de helft van de boter, verdeel die over de moten vis en leg op elk daarvan een schijfje citroen. Zet de schaal in de oven en controleer na ± 15 minuten of de kabeljauw gaar is. Neem de schaal uit de oven, schep de moten kabeljauw uit de schaal op een voorverwarde dienschotel en houd de vis in de oven nog even warm. Schenk de inhoud van de ovenschaal in een steelpan. Laat de botersaus nog even koken en schenk van het vuur af de rest van de peterselie en de in kleine stukjes verdeelde boter door de botersaus. Voeg daaraan naar smaak paprikapoeder, tabasco, peper, zout of citroensap toe. Neem de schotel uit de oven, verwijder de gebruikte citroen en giet de saus over de vis. Garneer de schotel met verse partjes citroen.

Westmalle Trappist Tripel : Pompoenblokjes met venkel en gerookte forefilet

- 300 gram pompoen
- 200 gram venkelknol
- een ui
- acht gerookte forefilets
- twee eetlepels roomboter
- twee eetlepel zonnebloemolie
- een eetlepel suiker
- 0,5 dl groenten- of kippenbouillon
- 1 dl Westmalle Trappist tripel (flesje van 33 cl)
- vier eetlepels room
- peper uit de molen en zout naar smaak

De pompoen schillen en in blokjes snijden. De venkelknol in reepjes en de ui in blokjes snijden. Een mengsel van boter en olie verhitten in een braadpan en hierin de pompoen, venkelknol en ui om en om bakken, totdat de ui glazig is geworden. Hittebron verlagen. De bouillon en suiker erbij doen en in vijftien minuten zacht stoven. Vijf minuten voor het einde van de stoftijd het bier hieraan toevoegen, goed roeren en op smaak brengen met peper en zout. Tenslotte de room door dit mengsel roeren. Dit mengsel verdelen over voorverwarde borden en de forefilets hierop leggen. Serveer hierbij warme toast of ciabattabrood en drink een glas Westmalle Trappist tripel (op keldertemperatuur).

Westmalle Trappist Tripel : Roodbaars uit de oven met groene asperges en rode paprika

- 500 gram roodbaarsfilet
- 350 gram groene asperges
- een rode paprika
- vier eetlepels roomboter
- een theelepels gekneusde venkelzaadjes
- 1 dl visfond
- 1,5 dl Westmalle Trappist Tripel (flesje van 33 cl)
- twee eetlepels fijneknijpte bieslook
- peper uit de molen en zout naar smaak

De oven voorverwarmen op 200 graden Celsius. Roodbaarsfilet in gelijkmatige plakjes snijden. De onderkant van de groene asperges afsnijden en in schuine stukjes snijden. De zaadlijst uit de paprika verwijderen en in blokjes snijden. Vier stukken aluminiumfolie van 25 cm lengte afscheuren. De stukken besmeren met roomboter en hierop de plakjes roodbaarsfilet, groene asperges en rode paprika leggen. Bevochtigen met visfond en het bier en bestrooien met de gekneusde venkelzaadjes. Op smaak brengen met peper en zout. Pakketjes vouwen en in een vuurvaste schaal leggen. De ovenstand op 180 graden Celsius zetten en de schaal met pakketjes gedurende vijftig minuten in het midden van de oven plaatsen. De pakketjes open vouwen en zo warm mogelijk serveren op voorverwarde borden. Garneren met fijneknijpte bieslook. Geef hierbij gebakken krielaardappeltjes of saffraanrijst. Drink hierbij een gekoeld glas Westmalle Trappist Tripel (op keldertemperatuur).

Westmalle Trappist Tripel : Tomaat gevuld met kabeljauw en rijst

- vier grote vleestomaten
- 350 gram kabeljauwfilet
- 75 gram rijst
- twee theelepels Cajunkruiden (vismelange)
- twee eetlepels fijneknijpte selderijblad
- een lentoui
- een ei (salmonellavrij)
- vier eetlepels boter
- 1,5 dl Westmalle Trappist Tripel (flesje van 33 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

De tomaten halveren en het vruchtvlies en de zaadjes eruit halen. In een vergiet omkeren en laten uitlekken. De rijst met een snufje zout gaar koken en laten afkoelen. Kabeljauwfilet in stukjes snijden en samen met de Cajunkruiden, het fijneknijpte selderijblad, fijngesneden lentoui, het bier en het ei in een mengkom doen. Met een staafmixer pureren. De gekookte rijst erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout. De oven voorverwarmen op 200 tot 220 graden Celsius. De gehalveerde tomaten vullen met het vismengsel, in een vuurvaste ovenschaal verdelen en bedekken met wat boter. De ovenstand op 160 tot 170 graden Celsius zetten en de schaal in het midden van de oven plaatsen. Ruim dertig minuten bakken, tot de bovenkant lichtbruin van kleur is. Verdelen over voorverwarde borden en serveren met kropsla, vermengd met olijfolie, fijngesneden radijs, komkommer en reepjes rode en gele paprika. Drink hierbij een gekoeld glas Westmalle Trappist Tripel (op keldertemperatuur).

Westmalle Trappist Tripel : Tonijn- en aardappelschotel

- 500 gram verse tonijnfilet
- twee uien
- twee bleekselderijstengels
- een rode paprika
- 350 gram aardappelen
- een eetlepel fijne kappertjes
- vier eetlepels zonnebloemolie
- twee eetlepels roomboter
- 0,5 liter melk
- 1,5 dl Westmalle Trappist Tripel (flesje van 33 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

De oven voorverwarmen op 200 graden Celsius. De aardappelen schillen, in stukken snijden en in de melk, aangevuld met wat water en een snufje zout gaar koken. Het overtollig vocht afgieten en met een staafmixer tot een gladde puree roeren. Op smaak brengen met peper en zout. De uien schillen en in blokjes snijden. De bleekselderijstengels ontdoen van eventueel harde nerven en in reepjes snijden. De zaadlijst en het kroontje van de paprika verwijderen en in blokjes snijden. Tonijnfilet in plakjes snijden en in de olie om en om bakken. Hittebron verlagen. Ui, bleekselderij, paprika toevoegen, goed omroeren, het bier erdoor roeren en in vijftien minuten zacht stoven. Op smaak brengen met peper en zout en de kappertjes erdoor roeren. Een ovenschaal vullen met het tonijnmengsel en afdekken met aardappelpuree. Hier en daar een toefje boter plaatsen. Ovenstand op 160 graden Celsius zetten. De schaal gedurende vijftien tot twintig minuten in het midden van de oven plaatsen, tot de bovenlaag lichtbruin van kleur is. Zo warm mogelijk serveren op voorverwarde bordjes. Drink hierbij een gekoeld glas Westmalle Trappist Tripel (op keldertemperatuur).

Westmalle Trappist Tripel : Zalmfilet met garnalen

- 400 gr zalmfilet
- 4 eetlepel fijngehakte ui
- 1 eetlepel dille
- 4 eetlepel fijneknijpte venkelknol
- 1 ei
- 2 eetlepels crème fraîche
- 1 fl Westmalle Tripel
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 2 eetlepel boter
- peper en zout
- 150 gr Hollandse garnalen

De zalmfilet in dunne stukken snijden en zo kort mogelijk om en om bakken in een mengsel van de boter en de zonnebloemolie. De hittebron verlagen en de fijngesneden ui, venkelknol en de helft van het flesje Westmalle Tripel toevoegen. Dit geheel gedurende 10 tot 15 min. stoven. Het ei, de crème fraîche, de rest van het bier door dit mengsel roeren, met een vork fijnmaken en beboter de vuurvaste schaal met dit mengsel vullen. De schaal in een grote schaal met heet water zetten, aluminium- folie erover heen doen en gedurende 20 min. in een matig verhitte oven plaatsen. De vuurvaste schaaljes eruit halen, op een dessertbord plaatsen en garneren met de Hollandse garnalen en fijneknijpte dille.

Westmalle Trappist Tripel : Zeebaarsfilet met gerookte zalmsaus

- vier zeebaarsfilets, elk 150 gram
- twee eetlepels bloem
- vier eetlepels zonnebloemolie
- 2,5 dl slagroom
- 2,5 dl visfond
- 1 dl Westmalle Trappist Tripel (flesje van 33 cl)
- 100 gram gerookte zalmfilet
- twee eetlepels fijngehakte bieslook
- peper uit de molen en zout naar smaak

In een pannetje visfond en slagroom verwarmen en tot de helft inkoken. De in stukjes gesneden gerookte zalmfilet erbij doen. Het bier erdoor roeren, nog even goed verwarmen en op smaak brengen met peper en zout. De fijngehakte bieslook erdoor roeren.

Zeebaarsfilets bestrooien met wat bloem. De olie verhitten in een koekenpan met anti-aanbaklaag en hierin de filets om en om bakken, tot beide kanten lichtbruin van kleur zijn. In aluminiumfolie warm houden. De warme zeebaarsfilets met de saus verdelen over voorverwarmede borden. Serveer hierbij aardappelkroketjes en knolselderijpuree of wortelpuree. Drink hierbij een gekoeld glas Westmalle Trappist Tripel (op keldertemperatuur).

Westmalle Trappist Tripel : Zeewolffilet, rode poonfilet en mosselen

- 250 gram zeewolffilet of andere stevige vissoort
- 250 gram rode poonfilet
- 200 gram gekookte mosselen
- acht draadjes saffraan
- 200 gram wit van de prei
- 150 gram wortel
- 2 dl visbouillon
- een half flesje Westmalle tripel (flesje van 33 cl)
- 1 dl slagroom
- twee eetlepels fijngehakte bladselderij
- peper uit de molen en zout naar smaak

Het wit van de prei en de wortel in flinterdunne reepjes snijden. Zeewolffilet en rode poonfilet in plakken snijden en bestrooien met weinig zout. Visbouillon verhitten in een stoofpan en hierin de plakken vis, reepjes wortel, prei en saffraandraadjes gedurende tien tot vijftien minuten stoven.

Tegen het einde van de stoftijd de helft van het bier door het stovochtoeren en nog ongeveer vijf minuten verhitten. Hittebron verlagen en de slagroom, fijngehakte bladselderij en gekookte mosselen door het stovochtoeren. Op smaak brengen met peper uit de molen en zout.

Serveer hierbij aardappelkroketjes of geboterde lintmacaroni en drink een goed gekoeld glas Westmalle tripel.

Witkap Stimulo : Zalmschotel

- 4 zalmfilets (150 à 200 gr)
- olie
- peper en zout
- Voor saus:
- 100 gr garnalen
- 1 sjalotje
- 1 rode paprika
- 0,1 l slagroom
- 75 gr. kruidenroomkaas
- 25 cl Witkap Stimulo

Bereiden van de saus : Snipper het sjalotje heel fijn en hak de schoongemaakte paprika fijn. Kook de beide ingrediënten zachtjes in het bier tot de helft van het volume over is. Voeg nu de roomkaas toe onder voortdurend roeren. Laat de saus vervolgens niet meer koken en voeg de slagroom al roerend toe.

Rooster ondertussen de zalmfilets 3 tot 4 min. per kant in de olie. Bestrooi ze met peper en zout en serveer ze op warme borden. Voeg aan de warme saus de garnalen toe en serveer deze naast de zalm. Aardappelkroketjes en een salade passen hier goed bij.

Witte Watou : Gepocheerde forel met lintmacaroni

2 Personen

- 1 prei
- 1 flesje Witte Watou
- 2 forellen
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 1 visbouillonblokje
- 200 gr tagliatelle
- zout, versgemalen peper
- 2 eidooiers
- 50 gr koude boter
- ½ theelepel mosterd
- 1 theelepel fijngehakte bieslook

Voorbereiden : Prei in dunne ringen snijden. Forellen onder koude kraan afspoelen. Bereiden : Olie in ruime hoge pan verhitten en hierin prei in 5 min. op laag vuur glazig bakken. Bier, bouillonblokje en 0,5 l water toevoegen en aan de kook brengen. Forellen in hete vocht leggen. Vocht weer tegen de kook aanbrengen en op matig vuur in ca. 10 min. gaar laten worden. Ondertussen tagliatelle in ruim kokend water met snufje zout gaar koken. Forellen uit pan nemen en even warm houden. Van visvocht 1 dl in sauspannetje scheppen. Eierdooiers erdoor roeren. Sauspannetje in andere pan met laagje bijna kokend water zetten. Saus al roerend beetje dik laten worden. Klontje voor klontje door de saus kloppen. Saus op smaak brengen met peper, zout, mosterd en bieslook. Forellen op warme borden leggen. Tagliatelle en schepje saus er naast scheppen.

Zeezuiper : Kabeljauwfilet met prei

- 500 gram kabeljauwfilet
- 200 gram wit van de prei
- twee eetlepels grove (Limburgse) mosterd
- twee eetlepels selderijblad, fijngesneden
- een flesje De Zeezuiper van 33 cl
- vier eetlepels zonnebloemolie
- vier eetlepels allesbinder (wit)
- peper uit de molen en zout naar smaak

Kabeljauwfilet in plakjes snijden. De olie verhitten in een koekenpan met anti-kleeflaag en hierin de plakjes om en om bakken. Hittebron verlagen en het fijngesneden wit van de prei, de grove mosterd en de helft van het bier eraan toevoegen. Tien minuten stoven en af en toe goed omscheppen. Tegen het einde van de stoftijd de rest van het bier en het fijngesneden selderijblad erbij doen en nog even verwarmen. Tenslotte allesbinder door het vocht roeren en op smaak brengen met peper en zout. Verdelen over voorverwarmede borden. Serveer hierbij aardappelkroketjes en gestoofde worteltjes vermengd met doperwten. Drink een goed gekoeld glas De Zeezuiper van de Scheldebrouwerij.

De Recepten: Zeevruchten

Alle recepten zijn opgesteld voor 4 personen, tenzij anders vermeld

---- Bockbier : Mosselen in knapperig deegjasje

- 2 Personen
- 500 gr gekookte mosselen
- 1 à 1½ dl bockbier
- 2 eieren
- zout, peper
- 125 gr bloem
- 10 takjes peterselie
- 1 citroen
- 1 limoen
- frituurolie

Klop de eieren los. Zeef 100 gr bloem erboven en voeg zout en peper toe. Roer alles door elkaar. Klop dan het bockbier erdoor. Voeg net zoveel bockbier toe totdat een luchtig en glad beslag ontstaat. Knip de peterselie erboven fijn en roer erdoor. Verhit de frituurolie tot 175 °C. Wentel de mosselen door de rest van de bloem, haal ze daarna door het beslag en bak ze in enkele minuten goud- bruin. Laat ze op keukenpapier uildruppen.

Snijd de citroen en limoen in parten en serveer deze erbij. Lekker met stokbrood en tomatensalade.

---- Geuze : Mosselen gekookt in geuze (1)

- 2 Personen
- 2 kg mosselen
- 3 dl geuze
- 50 gram boter
- 2 à 3 stengels bleekselderij
- 6 sjalotten
- zout, peper

Vorbereiden : Mosselen schoonmaken en verwijder gebroken exemplaren. Pel sjalotjes en hak ze grof, snijd bleekselderij in stukken. Bereiden : Smelt de boter in een grote pan en laat de sjalotten en de bleekselderij in ± 5 min. boven matig vuur zacht worden. Voeg het bier toe en breng het geheel aan de kook, voeg dan meteen de mosselen toe. Doe het deksel op de pan en kook de mosselen in 5 7 min. gaar. Schud de pan goed op en serveer de mosselen in de pan met stokbrood en patates frites.

---- Geuze : Mosselen gekookt in geuze (2)

- 2 Personen
- 2 kg mosselen
- 50 gr roomboter
- 2 uien
- 200 gr bleekselderij
- 200 gr wortelen
- 1 laurierblaadje
- 2 eetlepel fijngehakte peterselie
- 1 fles Geuze Boon van 0,375 l.
- peper uit de molen en zout

Vorbereiden : Mosselen schoonmaken en verwijder gebroken exemplaren. Pel de uien en hak ze samen met de bleekselderij en de wortels fijn. Bereiden : Smelt de boter in een grote pan en laat de groenten in ± 5 min. boven matig vuur glazig worden. Voeg het bier en het laurierblaadje toe. De mosselen erbij doen en deze 5 7 min. laten koken. Enkele malen de pan goed opschudden, totdat alle mosselen geopend zijn. De niet geopende mosselen eruit halen. De mosselen bestrooien met de fijngehakte peterselie en over voorverwarmde diepe borden verdelen. Peper uit de molen en zout naar smaak toevoegen. serveer de mosselen met bruinbrood of patates frites. Drink hierbij een gekoeld glas Geuze Boon.

---- Mosselbier : Mosselen met groenten

- 3 kg mosselen
- 3 uien
- 1 dunne prei
- 5 worteltjes
- 2 tenen knoflook
- 1 kleine venkelknol
- peper
- 40 gr boter
- kerriepoeder
- ½ flesje mosselbier
- 1/8 l crème fraîche

Vorbereiden : Mosselen schoonmaken en verwijder beschadigde exemplaren. Uien in ringen snijden, prei fijn en wortel en venkel in blokjes snijden. Knoflook hakken. Bereiden : De gesneden groenten 5 min. in de hete boter fruiten. Het bier bij de groenten schenken, aan de kook brengen en de mossel en in het vocht gaar laten worden. De mosselen met de schuimspaan uit de pan nemen, over 4 borden verdelen en borden afdekken met aluminiumfolie. De crème fraîche door het vocht roeren, aan de kook brengen en enigszins in laten koken. De saus op smaak afmaken met peper en kerriepoeder en over de mosselen schenken. Lekker met stokbrood.

Alexander Rodenbach : Oesters gemarineerd

- 24 oesters
- 25 cl olijfolie
- 1 flesje Alexander Rodenbach
- peterselie, sjalotjes, basilicum, bieslook
- sap van 2 citroenen
- peper en zout

De oesters openen of vragen aan uw vishandelaar dat te doen, het sap goed bewaren en door een zeeffe gieten. Meng met de fijngesneden kruiden, het citroensap, het bier, de olijfolie en peper en zout. Proeven en over iedere oester een dessertlepel van deze marinade gieten.

Servere zo koud mogelijk met toast of stokbrood.

Amstel Gold : Mosselen met kerrieroom

- 3 kg mosselen
- 1 ui
- 1 eetlepel boter
- 1 theelepelt kerriepoeder
- 1 dl Amstel Gold bier
- 1 eetlepel gehakte peterselie
- 1 eidooier
- peper
- 1 dl room

Vorbereiden : Mosselen schoonmaken en verwijder beschadigde exemplaren. Ui ragfijn snijden. Bereiden : De ui samen met de kerrie in de hete boter glazig laten worden. Het bier bij de ui schenken, ruim vers gemalen peper toevoegen. Hierop de mosselen leggen en op een hoog vuur gaar laten worden. de pan af en toe omschudden. De mosselen met de schuimspaan uit de pan nemen en afgedekt met aluminiumfolie warm houden. Het vocht inkoken tot de helft. De room toevoegen en weer tot de helft inkoken. De eidooier van het vuur af door de saus roeren. Steeds één schelp van de mosselen verwijderen en de kerriesaus over de mosselen schenken. Met peterselie bestrooid serveren. Lekker met gekookte rijst.

Antoon : Scampi's met lenteuitjes, knoflook

- 24 scampi's
- vier tenen knoflook
- twee lenteuitjes
- een Spaans pepertje
- een eetlepel tomatenpuree
- vier eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- 2 dl Antoon (flesje van 30 cl)
- 1,5 dl slagroom
- twee eetlepels fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

Scampi's pellen, maar het staartstukje laten zitten. Langs de rug open snijden en het zwarte darmkanaal verwijderen. Schoon spoelen, laten uitlekken en met weinig zout bestrooien.

De knoflook schillen. De lenteuitjes in ringetjes snijden. De olie verhitten in een koekenpan met anti-aanbaklaag en hierin de scampi's zo kort mogelijk om en om bakken, tot ze lichtbruin van kleur zijn. De scampi's vervolgens in aluminiumfolie warm houden. De ringetjes lenteui in het overgebleven bakvocht goudgeel bakken. Hittebron verlagen. Het in stukjes gesneden Spaanse pepertje, knoflook uit de knijper en de tomatenpuree al roerende erbij doen. Het bier erdoor roeren en nog even verwarmen. Ten slotte de slagroom erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout. De scampi's samen met de saus verdelen over voorverwarmde borden. Bestrooien met fijngehakte peterselie. Serveren met stokbrood of ciabattabrood. Drink hierbij een goed gekoeld glas Antoon.

Brand Imperator : Oesterbeignets met bieslook

- 150 gr tarwebloem
- 12 oesters
- 12 blaadjes icebergsla
- 4 el. water
- mespunt zout
- 25 gr boter
- 3 dl Brand Imperator
- 2 el. fijngehakte bieslook
- 125 gr zalmeitjes
- versgemalen peper

Maak een niet al te dik bierbeslag doe beetje voor beetje Brand Imperator door de bloem, met wat zout, te roeren. Klop het beslag dan goed op en laat het afgedekt enkele uren rusten. Open de oesters. Vang het vocht op en breng dit aan de kook. Temper het vuur en leg er de oesters in. Blancheer deze een tiental seconden. Blancheer in een andere pan in wat water in 1 à 2 min. de blaadjes icebergsla. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Leg op elk blaadje een oester. Vouw de zijanten naar binnen en rol het op tot een pakketje. Verhit het frituurvet tot 180°C. Breng voor de saus intussen enkele eetlepels water aan de kook. Voeg al roerend de boter toe. Laat saus enigszins inkoken. Neem pan van vuur en roer zalmeitjes en bieslook door de saus en maak op smaak af met wat citroensap en peper. Doop de verpakte oesters in beslag en frituur ze goudbruin. even op keukenpapier laten uitlekken en meteen met saus serveren.

Chimay Blauw : Zeevruchtenmengeling

- 600 g mosselen
- 400 g wulken
- 600 g kokkels
- 60 gr boter
- 20 cl Blauwe Chimay
- 2 takjes selderij
- 2 uien
- 1 laurierblad
- 2 eetlepel peterselie
- 1 takje thijm

Was de schaaldieren. Snij de selderij. Stof de uien, selderij en gehakte peterselie met de thijm en laurier zachtjes in boter, zodat ze net niet bruinen. Voeg er dan de wulken aan toe. Giet er het Chimay bier (of eventueel een Tripel van een andere brouwerij) bij en laat onder deksel 10 minuten koken. Peper en zout er over en dan de mosselen en kokkels er bij. Laat nog eens afgedekt 10 minuten koken.

Chimay Blauw of Tripel : Schelpenpotje

- 600 g mosselen
- 400 g wulken
- 600 g kokkels
- 60 g boter
- 20 cl Blauwe of Tripel Chimay
- 2 stengels selder
- 2 uien
- 2 soeplepels peterselie
- 1 takje thijm
- 1 blad laurier

Was de schelpen.

Snij de selder in blokjes. Laat de uien, selder en gehakte peterselie even aanbraden (niet laten kleuren).

Voeg de thijm en laurier toe, daarna de wulken.

Bevochtig het geheel met het Chimay-bier en daarna 10 minuten laten sudderen met het deksel op de pan.

Breng op smaak met peper en zout.

Voeg daarna de mosselen en kokkels toe, nog 10 minuten laten sudderen met het deksel op de pan.

De Koninck : Langoustines met asperges

- 24 langoustines van 80 à 100 g
- 24 asperges
- 2 sjalotjes
- 1 teentje knoflook
- snuffje suiker
- 1 dl sterke gevogelte-bouillon
- 250 gr boter
- zout, peper
- 1 lepel Balsamico-azijn
- ½ citroen
- ½ flesje De Koninck

Voorbereiden : sjalotjes snipperen en asperges schoonmaken. De langoustinekoppen en -staarten scheiden. Bereiden : In een ingeboterde ovenschaal drie grote koppen per persoon in 10 min. gaar maken in een warme oven. De staarten pellen, reinigen, kruiden met peper en zout, en in bruisende boter aan één zijde krokant bruin bakken. De staarten met de bruine zijde naar boven, samen met de koppen, in de oven warm houden. De sjalotjes in dezelfde braadpan fruiten, blussen met het De Koninck-bier, er de knoflook, de gevogelte-bouillon en de azijn aan toevoegen, en tot aan één kwart laten verdampen. Er dan de boter aan toevoegen en tot de gewenste dikte laten inkoken. Op smaak brengen met citroensap, een beetje suiker, peper en zout, en zeven. Op een groot warm bord de koppen langs de rand schikken, er de ondertussen gaar gestoomde asperges en de langoustinestaartjes bijschikken en er de saus rond om heen schenken.

De Koninck : Mosselen met de Koninck

- 4 kg mosselen
- 1 uien
- 1 prei
- 1 selderij met blad
- 1 winterwortel
- 1 laurierblad
- peper en zout
- 1 flesje de Koninck
- mosterd
- azijn

Voorbereiden : Mosselen schoonmaken en verwijder beschadigde exemplaren.

Groenten zonodig wassen, in grove (± 1 cm) stukken snijden en met het bier in de pan doen. Bereiden : Zet de pan op het vuur en laat even smoren. Naar smaak peper en zout toevoegen. De mosselen in de pan doen. Zet de pan op het vuur en laat koken tot de mosselen open zijn. Af en toe omschudden. Roer een sausje van het kookvocht met wat mosterd en azijn naar smaak. Zet de pan gewoon op tafel en geef iedereen een klein kommetje met wat saus om daarin de mosselen te dopen. Geef hierbij frieten en natuurlijk een glas 'De Koninck'.

Deugniet : Gebakken Mosselen met saffraan

- 500 gram gekookte mosselen
- twee eetlepels bloem
- vier eetlepels zonnebloemolie
- zes draadjes saffraan
- een mespunt korianderpoeder
- een ui
- twee tenen knoflook uit de knijper
- een flesje Deugniet van 0,3 l
- vier eetlepels creme fraiche
- een eetlepel fijngehakte bieslook
- peper uit de molen en zout naar smaak

De mosselen bestuiven met wat bloem en om en om bakken in de zonnebloemolie. De fijngehakte ui, knoflook uit de knijper, draadjes saffraan en driekwart van de inhoud van het flesje erbij doen. Gedurende zes tot acht minuten goed verhitten en de creme fraiche en korianderpoeder door het stoomvocht roeren. De mosselen en de saus verdelen over voorverwarde borden en gareren met fijngehakte bieslook. Peper en zout naar smaak toevoegen. Serveren met stokbrood of warme toast. Drink hierbij een goed gekoeld glas Deugniet.

Duvel : St. Jakobs mosselen met fijngesneden prei en champignons

- 500 gram verse (of diepgevroren) St. Jakobs mosselen
- 150 gram fijngesneden wit prei
- 100 gram fijngesneden champignons
- vier sjalotjes
- vier eetlepels roomboter
- vier eetlepels visfond
- twee eetlepels fijngehakte bieslook • een half flesje Duvel (flesje van 33 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

Verhit de boter in een koekenpan met anti-kleeflaag en bak hierin zo kort mogelijk de mosselen om en om. De mosselen eruit halen en warm houden. Het fijngesneden wit van de prei, fijngesneden champignons en sjalotjes aan het bakvocht toevoegen en in vijftien minuten zacht stoven.

Vijf minuten voor het einde van de stoftijd het bier en de visfond erbij doen en het vocht wat inkoken. Op smaak brengen met peper en zout en de fijngehakte bieslook door de saus roeren. De warme mosselen verdelen over voorverwarde borden en de saus eroverheen gieten. Serveren met warme toast of ciabattabrood. Drink hierbij een goed gekoeld glas Duvel van brouwerij Moortgat.

Grimbergen Tripel : Mosselen met knoflooksaus

- 3 kg mosselen
- 1 ui
- 2 eetlepel boter
- 5 teentjes knoflook
- 1 dl Grimbergen tripel
- 3 eetlepel gehakte tuinkruiden
- peper
- 1 dl room

Vorbereiden : Mosselen schoonmaken en verwijder beschadigde exemplaren. Ui en een teentje knoflook hakken. Bereiden : De gehakte ui en knoflook in de hete boter glazig laten worden. Het bier hierbij schenken, ruim vers gemalen peper toevoegen. Hierop de mosselen leggen en op een hoog vuur gaar laten worden. de pan enkele keren omschudden. De mosselen met de schuim- spaan uit de pan nemen en afgedekt met aluminiumfolie warm houden. Het kookvocht zeven en tot ± een halve deciliter inkoken. De rest van de knoflook hakken en even aanfruiten in de rest van de boter. Het ingekookte vocht toevoegen en de tuinkruiden door de saus roeren. Eén schelp van de mosselen verwijderen en de mosselen over 4 borden verdelen. De knoflooksaus over de mosselen scheppen. Serveer ze direct met stokbrood.

Hertog Jan Janneke : Mosselen met worst

- 2 kg grote mosselen
- broodkruim van 6 sneden wittebrood
- 1 ui
- 200 gr verse worst
- ½ bosje peterselie
- 5 tenen knoflook
- 100 gr mortadella
- 2 eieren
- ¼ dl olijfolie
- ½ dl Hertog Jan Janneke
- 5 blaadjes basilicum
- 750 gr tomaten
- zout en versgemalen peper

Mosselen schoonmaken en in een pan met water koken tot ze open gaan. Haal de mosselen met een schuimspaan uit de pan. Week het broodkruim in lauw water. Doe de fijngehakte verse worst, mortadella, gehakte knoflook en peterselie in een kom met de eieren en het geweekte, goed uitgeknepen broodkruim. Meng alles goed door elkaar. Breng op smaak met peper en zout. Vul de mosselschelpen met daarin een mossel met dit mengsel en druk de schelpen dicht. Leg de gevulde mosselen naast elkaar in een ovenschaal. Verwarm de olie in een pan met dikke bodem en laat daarin de ontvelde en fijn gesneden tomaten, met de fijngehakte ui, basilicum en het bier 15 min. op laag vuur zachtjes inkoken. Breng op smaak met peper en zout. Haal het tomatenmengsel door een roerzeef en giet de saus over de mosselen. Zet de mosselen 25 min. in een voorverwarde over (150°C). Serveer ze direct met stokbrood.

Hertog Jan Meibock : Asperges met grijze garnalen en HJM sabayon

- 1 kg asperges
- 200 gram grijze of Hollandse garnalen
- vier eetlepels roomboter
- vier eidooiers
- 1 dl Hertog Jan Meibock (flesje van 30 cl, op kamertemperatuur)
- een eetlepel fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De asperges schillen, de onderste wat harde stukken verwijderen en afhankelijk van de dikte 10 tot veertien minuten koken in water met een snufje zout. De asperges vervolgens warm houden. De eidooiers in een kom au-bain-marie loskloppen. Het bier bij beetje toevoegen en goed kloppen tot een lobbige geheel is ontstaan. Tenslotte de koude boter bij beetje erdoor kloppen en op smaak brengen met peper en zout. De asperges verdelen over voorverwarde borden, garnalen erover strooien en wat saus erbij doen. Garneren met fijngehakte peterselie. Drink een goed gekoeld glas Hertog Jan Meibock.

Hertog Jan Meibock : Krokettes met asperges en garnalen

- 150 gram groene asperges, 150 gram witte asperges
- 200 gram grijze garnalen
- 65 gram bloem, 250 gram paneermeel
- 50 gram roomboter
- drie eieren
- 2 dl groente- of kippenbouillon
- 2 dl Hertog Jan Meibock (flesje van 30 cl)
- een eetlepel fijngehakte peterselie, een eetlepel fijngehakte bieslook
- peper uit de molen en zout naar smaak

De asperges schillen, de harde onderkant verwijderen, met een snufje zout beetbaar koken, laten afkoelen en in kleine stukjes snijden. Boter in een pan met anti-aanbaklaag smelten en de bloem bij beetje toevoegen. Goed roeren tot een gladde massa is ontstaan. De bouillon en het bier bij beetje toevoegen, goed roeren en ongeveer drie tot vier minuten laten garen. De pan van de hittebron afhaken en fijngehakte peterselie, bieslook, stukjes asperge en de garnalen erdoor roeren. Op smaak brengen met peper en zout. Het eiwit van het eiwit scheiden. Het eiwit in een kommetje loskloppen en door de ragout roeren. De ragout in een schaal, afgedekt met folie, ongeveer vier uur in de koelkast plaatsen. Het eiwit in schaalte doen, loskloppen en twee tot drie eetlepels water erdoor roeren. Het paneermeel in een schaalte verdelen. De ragout in ongeveer twaalf gelijke porties verdelen en een kroketje vormen. Door het paneermeel wentelen, daarna door het losgeklopte eiwit en daarna weer door het paneermeel. Het paneermeel wat aandrukken. De frituurolie verhitten tot 180 graden Celsius en hierin de krokettes goudbruin frituren. Zo warm mogelijk serveren met een tomaten- en komkommersalade en een milde mosterddressing. Drink hierbij een goed gekoeld glas Hertog Jan Meibock.

La Trappe : Schelpdieren met kruidensaus

- 1½ kg mosselen
- 500 gr venusschelpen
- 750 gr kokkels
- 1 ui
- 20 gr boter
- 2 eetlepel gehakte peterselie
- 2 dl La Trappe enkel
- 2 eidooiers
- 3 eetlepel room
- peper
- 5 eetlepel gehakte tuinkruiden

Voorbereiden : Schelpdieren zorgvuldig schoonmaken onder de koude kraan en verwijder beschadigde exemplaren. Ui fijn hakken.

Bereiden : De ui en peterselie in de hete boter korte tijd fruiten. Het bier hierbij schenken, aan de kook laten komen en de schelpen in de pan doen. Flink wat vers gemalen peper op de schelpen strooien en de schelpen in een gesloten pan open laten gaan. De schelpen met de schuimspaan uit de pan nemen, over 4 borden verdelen en borden afdekken met aluminiumfolie. De room door het vocht roeren, aan de kook brengen en in laten koken. De tuinkruiden door de saus roeren. De eidooiers met wat saus losroeren en hier geleidelijk de rest van de saus door kloppen. Saus over de schelpen schenken.

Rodenbach : Mosselen op Breugeliaanse wijze

- 2 kg mosselen
- 8 Sint-Jakobsschelpen
- 125 g rijst
- 1 flesje Rodenbach
- 1 ui
- 1 selder
- sjalotten
- 1 eigeel
- room
- saffraan

De mosselen koken op zeemanswijze : De ui, selder en sjalotten fijnhakken en in boter stoven; de mosselen toevoegen en overgieten met Rodenbach bier (hoeveelheid: 3 x het gewenste kookvocht). Vervolgens de gekookte mosselen afgieten en uit de schelp halen. Van de rest van het kookvocht en het bier een gebonden saus maken met 1 eigeel en room en parfumeren met saffraan. De rijst koken en in een savarinvorm gieten, even in de oven bakken en hem dan op een ronde schotel storten. In het midden de mosselen schikken en het geheel garneren met de gepaneerde en gefruite Sint-Jakobsschelpen rond de rijstkrans.

Speciale Palm : Mosselen gekookt in Speciale Palm

- 2 Personen
- 2 kg mosselen
- 3 dl Speciale Palm
- 3 sjalotten
- 100 gr selderijknol
- 100 gr winterwortel
- 3 takjes peterselie
- zout, peper

Voorbereiden : Mosselen schoonmaken en verwijder gebroken exemplaren. Pel sjalotjes en hak ze grof, snijd selderij en winterwortel in stukken.

Bereiden : Doe bier, sjalotten, selderijknol, winterpeen en peterselie in een grote pan en leg de mosselen hierop. Breng het geheel aan de kook. Doe het deksel op de pan en kook de mosselen in 5

7 min. gaar. Schud de pan goed op en serveer de mosselen in de pan met een mosterdsausje en roggebrood met roomboter.

Speciale Palm : Mosselen met rode paprika en venkel

- twee kilo mosselen
- vier eetlepels zonnebloemolie
- twee uien
- een rode paprika
- 250 gram venkelknol
- vier tenen knoflook
- een laurierblaadje
- een flesje Speciale Palm van 30 cl
- vier eetlepels fijngehakte bladelderij
- peper uit de molen en zout naar smaak

De mosselen goed spoelen met koud water en beschadigde en open schelpen verwijderen.

Uien, venkelknol, rode paprika en knoflook fijn snijden. Zonnebloemolie kort verhitten in een stoofpan en de groenten daarna vijf minuten glazig laten worden onder een lage hittebron. Steeds goed omscheppen. Het bier en het laurierblaadje aan de groenten toevoegen, hittebron verhogen, de mosselen erbij doen en zeven tot acht minuten laten koken. Enkele malen goed schudden, totdat alle mosselen geopend zijn. De niet geopende schelpen verwijderen. De mosselen bestrooien met fijngehakte bladelderij en met wat stoofvocht over voorverwarmde diepe borden verdelen. Peper uit de molen en zout naar smaak toevoegen. In zonnebloemolie gefrituurde frietjes hierbij serveren of bruin brood of stokbrood. Drink een goed gekoeld glas Speciale Palm.

Strandgaper : Gebakken oesters met bieslook

- 24 wilde oesters
- twee eetlepels roomboter
- twee eetlepels zonnebloemolie
- vier eetlepels fijngehakte bieslook
- vier eetlepels oesternat
- 1,5 dl Strandgaper (flesje van 33 cl)
- vier eetlepels slagroom
- peper uit de molen en zout naar smaak

De oesters voorzichtig openen of laten doen door de vishandelaar en vier eetlepels van het oesternat apart houden. Een mengsel van boter en olie verhitten in een koekenpan met anti-kleeflaag en hierin de oesters zo snel mogelijk om en om bakken. Goed schudden, blussen met het bier en oesternat. Tenslotte room en fijngehakte bieslook erdoor roeren. Op smaak brengen met peper en zout. Serveer hierbij in boter gebakken zeekraal of lamsoren en warme toast of ciabattabrood. Drink een goed gekoeld glas Strandgaper.

Strandgaper : Gekookte mosselen

- twee kilo mosselen
- 50 gram roomboter
- twee uien
- 200 gram bleekselderij
- 200 gram wortelen
- een laurierblaadje
- een flesje Strandgaper van 33 cl
- twee eetlepels fijngehakte bladelderij
- peper uit de molen en zout naar smaak

De mosselen goed wassen in koud water en beschadigde en open schelpen verwijderen.

Uien, bleekselderij en wortel fijn hakken. Roomboter smelten in een stoofpan en de groenten gedurende vijf minuten glazig laten worden. Het bier en het laurierblaadje aan de groenten toevoegen, hittebron verhogen, de mosselen erbij doen en zeven tot acht minuten laten koken. Enkele malen goed omschudden, totdat alle mosselen geopend zijn. De niet geopende schelpen verwijderen. De mosselen bestrooien met fijngehakte bladelderij en met wat stoofnat over voorverwarmde diepe borden verdelen. Peper uit de molen en zout naar smaak toevoegen. Serveer hierbij een sausje bestaande uit mayonaise, (grove) pittige mosterd, enkele eetlepels mosselvocht, peper uit de molen en zout. Eet hierbij patates frites of bruin brood en drink een goed gekoeld glas Strandgaper.

Westmalle Trappist Tripel : Gebakken mosselen met saffraan

- 500 gram gekookte mosselen
- twee eetlepels bloem
- acht draadjes saffraan
- een ui
- vier eetlepels zonnebloemolie
- twee tenen knoflook uit de knijper
- 15 cl Westmalle Trappist tripel (flesje van 30 cl)
- vier eetlepels crème fraîche
- twee eetlepels fijngehakte peterselie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De mosselen bestuiven met wat bloem. Zonnebloemolie verhitten in een koekenpan en hierin de mosselen zo kort mogelijk om en om bakken. Fijngehakte ui, saffraandraadjes, knoflook uit de knijper erbij doen en nog even meebakken. Hittebron verlagen. Het bier hieraan toevoegen, goed roeren en wat laten verdampen. Tenslotte crème fraîche erdoorheen roeren en op smaak brengen met peper en zout. Verdelen over voorverwarde borden en garneren met fijngehakte peterselie. Serveer hierbij stokbrood of warme toast en drink een gekoeld glas Westmalle Trappist tripel.

Wieckse Witte : Mosselen met krab en witbier

- 1,5 kg mosselen
 - 2 flesje Wieckse Witte (Witbier)
 - 2 uien
 - ½ bosje peterselie
 - 2 stengels bleekselderij
 - 1 takje tijm
 - 1 takje rozemarijn
 - 100 gram vers pastadeeg
 - 1 eidooier
 - Gem. groenten (wortel, peultjes, courg.)
 - event. 4 gekookte strandkrabbetjes
- Saus:
- 1 kg krabbenpoten
 - 3 eetl. Olijfolie
 - 1 teen knoflook
 - 50 gram krabvlees
 - Beurre Manié
 - 2 dl slagroom
 - zout en versgemalen zwarte peper

Vorbereiden: Was de mosselen zorgvuldig en verwijder beschadigde exemplaren. Bereiden: Zet de mosselen op met de gehakte groente, kruiden, het grootste deel van het bier en peper. Laat de mosselen op een groot vuur opengaan, schep ze met een schuimspaan uit de pan en zeef het vocht. Kraak de krabbenpoten en zet ze aan in de hete olie. Roer de gepelde tomaten, de tomatenpuree, het gesnipperde teentje knoflook en het mosselvocht erdoor en laat het geheel op een klein vuur 45 min. trekken. Zeef de saus en laat het tot ± 3 dl inkoken. Bind de helft van de saus met wat beurre-manié, maak op smaak met peper en zout en roer het krabvlees erdoor. Verwijder de schelpen van de mosselen, houd enkele apart voor garnering. Rol het pastadeeg uit op een met bloem bestoven werkblad en steek met een glas 24 rondjes uit (± 4 cm). Bestrijk de rondjes deeg met eidooier en leg een mossel in het midden. Schep een klein beetje saus op de mossel en vouw de ravioli dicht. Druk de randen met een vork stevig aan en kook ze gaar in ruim kokend gezouten water. Maak de groenten voor de garnituur schoon en kook ze afzonderlijk beetgaar. Breng de rest van de saus met de slagroom en de rest van het bier aan de kook en laat het flink inkoken. Bind de saus eventueel met wat beurre-manié. Maak op smaak met(cayenne) peper en zout. Verwarm de resterende mosselen en groentengarnituur in de saus. Leg de ravioli in voorverwarde diepe borden en schep de saus met mosselen en groenten erop. Garneer met mosselen in de schelp en eventueel een strandkrabbetje.

De Recepten: Vegetarisch

Alle recepten zijn opgesteld voor 4 personen, tenzij anders vermeld

---- Bockbier : Kaasfondue

- 4 dl. Bockbier
- nootmuskaat
- 250 gr Fougerond
- 250 gr Maasdam 45+
- peper, zout
- 1,5 eetlepel aardappelmeel
- 1 teen knoflook

Vorbereiden : Rasp de kaas, wrijf een vuurvaste schaal in met knoflook. Bereiden : Breng het bockbier aan de kook. Temper het voor en roer de kaassoorten erdoor. Blijf roeren totdat een gladde kaassaus ontstaat. Als de kaas gesmolten is, leng dan het aardappelmeel aan met 1 eetlepel water tot een glad papje ontstaat en voeg het aan de kaassaus toe om de fondue te binden. Breng het geheel op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Zet de schaal op een rechaud. Om te dippen: stokbrood, bleekselderij, roosjes broccoli, champignons, kerstomaatjes en garnalen. Variatietip: Roer door de fondue fijngesneden tuinkruiden zoals dille, kervel, peterselie, bieslook of een mengsel ervan.

---- Duitse Pils : Duitse bier-fondue

- 300 gr belegen Edammerkaas
- 1 teentje knoflook
- 1 flesje Duits Pils
- 1 eetlepel fijne mosterd
- maizena
- peterselie

Rasp de kaas fijn. Wrijf een fonduepan in met een doorgesneden teentje knoflook. Breng het bier in de pan aan de kook en strooi al roerend er de geraspte kaas in. Laat de kaas onder voortdurend roeren smelten. Breng de fondue op smaak met mosterd en fijngehakte peterselie. Bind de fondue eventueel met maizena. Eet deze fondue met het Duitse zuurdesembrood.

De Koninck : Lintmacaroni met oesterzwammen en shii-take

- 250 gram lintmacaroni
- 200 gram oesterzwammen
- 150 gram shii-take paddestoelen
- twee lenteuitjes
- vier eetlepels roomboter
- een takje tijm
- 1,5 dl slagroom
- 1 dl De Koninck (flesje van 30 cl)
- zes eetlepels Parmezaanse kaas
- peper uit de molen en zout naar smaak

De paddestoelen goed borstelen en in stukjes snijden. Twee eetlepels boter verwarmen in een koekenpan met anti-aanbaklaag en hierin de paddestoelen met de fijngesneden lenteuitjes om en om bakken. Takje tijm erbij doen. Hittebron verlagen en met de deksel op de pan tien tot vijftien minuten stoven. Vijf minuten voor het einde van de stoftijd de room en het bier erbij doen en al roerende nog vijf minuten goed verwarmen. Op smaak brengen met peper en zout en het takje tijm verwijderen. Lintmacaroni in water met een snuffje zout beetgaar koken. In een vergiet afspoelen en laten uitlekken. In een pan verwarmen in twee eetlepels boter. Goed omscheppen. Lintmacaroni en saus verdelen over voorverwarmde borden. Parmezaanse kaas erover strooien. Drink hierbij een goed gekoeld glas De Koninck.

Grimbergen Dubbel : Tempé met preiringetjes

- een blok tempé van 250 gram
- zes eetlepels ketjap manis (zoete sojasaus)
- twee theelepels sambal oelek
- zes eetlepels zonnebloemolie
- twee theelepels geraspte verse gember
- 250 gram prei
- twee eetlepels maizena
- een flesje Grimbergen Dubbel (flesje van 30 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

De tempé in blokjes snijden. In een mengkom de blokjes tempé mengen met ketjap, sambal oelek, geraspte verse gember, drie eetlepels zonnebloemolie en 2 dl bier. De blokjes tempé twee tot drie uur in dit mengsel marinieren. De prei goed wassen en in ringetjes snijden. Vervolgens de blokjes tempé eruit halen en bestrooien met wat maizena. Het marinadevocht zeven en apart houden. Drie eetlepels olie verhitten in een wok en hierin de blokjes al roerende om en om bakken. De preiringetjes erbij doen, steeds blijven roeren en tenslotte het gezeefde marinadevocht en de rest van het bier erdoor roeren en nog even goed verwarmen. Op smaak brengen met peper en zout. Verdelen over voorverwarmde borden en serveren met mihoen of drooggekookte witte rijst. Drink hierbij een goed gekoeld glas Grimbergen Dubbel.

Grosch Herfstbock : Paddestoelenbeignets

- 500 gr paddestoelen bijv: Champignons, kastanjechamp, shii-takes, oesterzwammen
- 125 gr bloem
- 1 theel. zout
- 1 ei
- 2 dl Grosch herfstbock
- 1 stijfgeklopt eiwit

Meng de bloem met het zout in een kom, roer het ei erdoor en giet al roerende met kleine scheutjes tegelijk het bier erbij. Blijf roeren en kloppen tot u een glad beslag zonder klontjes hebt verkregen. Laat het beslag een half uurtje rusten. Spatel er daarna een stijfgeklopt eiwit door om het beslag luchtiger te maken. Verhit de olie of frituur vet. Haal de paddestoelen één voor één door het beslag en frituur ze mooi bruin en krokant. Uit laten lekken op keukenpapier en warm serveren.

Mort Subite geuze : Salade met avocado, komkommer en blauwe kaas

- een rijpe avocado
- een komkommer
- 100 gram Bleu d'Arville of een andere blauwe kaas
- vier eetlepels zonnebloemolie
- twee eetlepels fijne kappertjes
- een ijsbergsla
- twee tomaten
- 2 dl Mort Subite Geuze (flesje van 37,5 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

De ijsbergsla goed wassen, laten uitlekken en in stukjes snijden. Een dressing maken van geuze en zonnebloemolie. De fijne kappertjes erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout. Avocado en komkommer schillen, de pit respectievelijk de pitjes verwijderen en in blokjes snijden. De fijngesneden sla verdelen over vier borden. Blokjes avocado, komkommer en verkruimelde blauwe kaas erop leggen en de dressing erover gieten. Garneren met plakjes tomaat. Serveer hierbij ciabattabrood of stokbrood. Drink een goed gekoeld glas Mort Subite Geuze.

Pelgrim Lammetjesbier : Pasta met groene asperges en venkelroomsaus

- 500 gram groene asperges
- 100 gram sjalotjes
- een middelgrote venkelknol
- 200 gram pasta (bijvoorbeeld: spirelli, tagliatelle)
- vier eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- twee eetlepels roomboter
- 1,5 dl groente- of kippenbouillon
- 1,5 dl Lammetjesbier
- 1 dl slagroom
- acht eetlepels geraspte Parmezaanse kaas
- peper uit de molen en zout naar smaak

De harde onderkant van de asperges afsnijden, in stukken van 5 cm snijden en met een snuffe zout beetbaar koken of in een stoommandje gaar stomen. De pasta in ruim water met een snuffe zout beetbaar koken, afgieten, boter erdoor roeren en warm houden.

Het groen van de venkelknol achterhouden. De harde nerven van de venkelknol verwijderen en in blokjes snijden. De sjalotjes ontvellen. De olie verhitten in een braadpan en hierin de blokjes venkelknol en sjalotjes even om en om bakken. Hittebron verlagen, bouillon erbij doen en in dertig minuten zacht stoven. Tien minuten voor het einde van de stooftijd het bier erdoor roeren. Met een staafmixer of in een blender pureren tot moes en de room erdoor roeren. Op smaak brengen met peper en zout. Pasta verdelen over voorverwarme borden, de groene asperges hierover verdelen en bedekken met de warme venkelroomsaus. Bestrooien met geraspte Parmezaanse kaas en garneren met wat venkelgroen. Drink hierbij een goed gekoeld glas Lammetjesbier.

Saisonbier : Waalse Fondue

- 5 dl. Saisonbier (Régal)
- 4 stokbroden
- peper
- 600 gr abdijkaas (Floreffe; Passendale of Breugelkaas)
- 1 eetlepel aardappelmeel
- 2 eetlepel melk
- 1 teen knoflook

Voorbereiden : Rasp de kaas, wrijf een vuurvaste schaal in met knoflook. Bereiden : Doe eerst de kaas, wat peper en daarna het bier in de schaal. Smelt de kaas langzaam al roerende met een houten lepel tot een homogene massa. Snijd de stokbroden in plakken. Als de kaas gesmolten is, leng dan het aardappelmeel aan met de melk en voeg het bij de gesmolten kaas om de fondue te binden. Zet de schaal op een rechaud en serveer het brood. Nu kan iedere gast zijn brood al draaiende in de fondue dopen.

Sezoens : Witlof met kaas

- 8 stronkjes witlof
- 800 gr aardappelen
- boter
- zout, peper
- 1 dl Sezoens (Br. Martens)
- Voor saus:
- 1½ dl Sezoens
- 100 gr blauwschimmelkaas
- 100 gr verse room
- 4 eidooiers

Kook de aardappels beetbaar. Verhit de boter in een braadpan, zet hiermee de witlof aan en voeg bier, zout en peper toe. Kook de lof ook beetbaar. Snijd de gekookte aardappelen in dikke plakken en doe ze in een vuurvaste schaal. Leg de goed uitgelekte lof erbovenop. Verkruiel de kaas en vermeng deze goed met de eidooiers en room. Leng dit mengsel aan met het bier tot een mooie saus ontstaat. Giet de saus over de groente en gratineer de schotel ongeveer 15 min. in de oven.

Us Heit Dubbel Tarwe : Groenteschotel

- een rode paprika
- vier bleekselderijstengels
- twee courgettes
- een halve bloemkool
- een ui
- twee tenen knoflook
- zes eetlepels geraspte belegen kaas
- vier eetlepels zonnebloemolie
- twee eetlepels roomboter
- 2 dl Us Heit Dubbel Tarwe (fles van 75 cl)
- peper uit de molen en zout naar smaak

De oven voorverwarmen op 200 graden Celsius. De zaadlijst verwijderen uit de rode paprika en in blokjes snijden. De ui en knoflook schillen en in stukjes snijden. De courgettes in blokjes snijden. De nerven verwijderen van de bleekselderijstengels en in stukjes snijden. Vier eetlepels zonnebloemolie verhitten in een wok of koekenpan en hierin deze ingrediënten om en om bakken tot ze beetbaar zijn. De bloemkool in stukjes snijden en met een snuffe zout beetbaar koken. De beetgare bloemkool erbij doen. Het bier al roerende toevoegen en op smaak brengen met peper en zout. Een ovenschaal bebeteren en de groente hierin doen. Afdekken met geraspte kaas. De schaal in het midden van de oven plaatsen en bakken tot de bovenlaag een gelijkmatige lichtbruine kleur heeft gekregen. Verdelen over voorverwarme borden en serveren met warme toast of ciabattabrood. Drink hierbij een goed gekoeld glas Us Heit Dubbel Tarwe.

Westmalle Trappist Tripel : Avocado gevuld met reepjes selderijknol en roomkaas

- vier rijpe avocado's
- 200 gram selderijknol
- 150 gram roomkaas
- een appel
- 1 dl Westmalle Trappist tripel (flesje van 30 cl)
- twee eetlepels fijngehakte lenteuitjes
- peper uit de molen en zout naar smaak

De selderijknol schillen en in dunne reepjes snijden. De appel schillen, klokhuis verwijderen en in dunne reepjes snijden. Reepjes selderijknol en appel in een mengkom mengen met de roomkaas, fijngehakte lenteuitjes en het bier. Op smaak brengen met peper en zout. De rijpe avocado's halveren en de pitten verwijderen. De gehalveerde avocado's wat uithollen, het vruchtvlees voorzichtig roeren door het mengsel van reepjes selderijknol en appel en de avocado's hiermee vullen. Serveren met warme toast of ciabattabrood. Drink hierbij een glas Westmalle Trappist tripel (op keldertemperatuur).

De Recepten: Nagerechten

Alle recepten zijn opgesteld voor 4 personen, tenzij anders vermeld

---- Bockbier : Gepofte appel in bockbiercaramel

- ½ flesje bockbier
- 4 zoete appels (Jonagold)
- 250 gr suiker
- slagroomtoefjes
- 1 theelepel kaneel

Klokhuis van de appels verwijderen en in de op 200° C voorverwarme oven in 20 min. gaar poffen. De suiker in een pan met dikke bodem goudbruin laten worden. Het bockbier hier voorzichtig bij schenken. Let op spatten! De saus al roerend even laten doorkoken. Appel op bord leggen en saus er overheen schenken. Met toefje slagroom en eventueel partjes vijg en bitterkoekjes garneren.

---- Bockbier : Hartige Kaastaart met ui

- 1 blik pizzadeeg
- 1,5 eetlepel boter
- 3 uien
- 1 eetlepel bloem
- 1,5 dl bockbier
- 4 eieren
- 1/8 l slagroom
- 150 gr geraspte belegen kaas
- nootmuskaat, peper
- 2 eetlepels komijnzaad

Beboter een lage taartvorm (ø 24 cm). Rol het deeg uit en bekleed hiermee de bakvorm. Verwarm de oven voor op 200°C. Pel de uien en snijdt ze in ringen. Smelt de boter en bak hierin de uien lichtbruin. Roer dan de bloem erdoor en laat het geheel 2 min. bakken. Voeg dan scheutje voor scheutje het bockbier toe. Schep het uienmengsel op het deeg.

Klop de eieren, slagroom, kaas, nootmuskaat en peper door elkaar en schenk het geheel uit over de uien. Strooi het komijnzaad erover.

Bak de taart, 1 richel onder het midden van de oven, in ± 40 min. gaar en goudbruin.

---- Bruin Bier : Biercrème

- 4 eieren
- 2,5 dl zoet bruin bier
- 100 à 125 gr suiker
- 3 blaadje gelatine
- 4 witte- of mokkaschuimpjes
- 2 eetlepel citroensap

Splits de eieren, klop de dooiers met 100 gr suiker lichter van kleur en schuimig. Zet de kom in een pan, half gevuld met water, dat tegen de kook gehouden wordt. Voeg, met kleine hoeveelheden, steeds kloppend het bier toe. Week de gelatine in koud water. Blijf kloppen in het dooiermengsel en giet er druppelsgewijs 8 eettl. warm water en de helft van citroensap bij. Los de goed uitgeknepen gelatine op in het dooierschuim tot het goed warm en gebonden is. Laat het schuim onder af en toe voorzichtig omscheppen afkoelen. Klop het eiwit met een snuffje zout zeer stijf en spatel een flinke lepel daarna licht en luchtig door het schuim. Verdelen over 4 coupes en garner ze met de schuimpjes.

---- Kriek : Kriekbavarois

- 4 dl melk
- vanillestokje
- 3 eieren
- 75 gr basterdsuiker
- 2 eetlepels gelatinepoeder
- 1 flesje kriek
- 2 dl slagroom
- kersen (krieken)

Breng de melk aan de kook en laat het vanillestokje hierin trekken. Scheid de dooiers van het eiwit, bewaar het eiwit en klop de dooiers met de basterd licht geel en schuimig. Verwijder het vanillestokje uit de melk en roer een derde van de melk door de dooiers. Verwarm deze substantie voorzichtig zonder te koken tot alles goed bindt en voeg al roerend de rest van de melk toe. Klop het geheel goed door op een laag vuur zodat er een 'hangende' massa ontstaat. Los de gelatinepoeder au-bain-marie op in de inhoud van een half flesje kriekenbier. Roer dit nadat het iets is afgekoeld door de compositie. Klop dit net zo lang koud tot de massa dik wordt. Sla nu de slagroom stijf met het eiwit en spatel dit ook door de compositie. Laat het geheel nu in een vorm afkoelen. Stort het vervolgens op een schaal en garner het met kersen.

---- Light Bier : Bierpannekoekentaart met bosbessen

- 175 gr bloem
- boter
- 1 ei
- 1 zakje vanillesuiker
- ¾ l slagroom
- 1 eetlepel slaolie
- 12 eetlepels bosbessenjam
- zout en suiker
- 2 zakjes kloppvast
- poedersuiker
- 1 flesje light bier

Vorbereiden: Bloem zeven. Van bloem, ei, bier, vanillesuiker, snuffje zout en slaolie beslag zonder klontjes roeren. In middelgrote koekenpan klontje boter verhitten en 8 dunne pannekoeken van beslag bakken. Koud laten worden. Jam met 6 dl slagroom, suiker naar smaak en kloppvast mengen en stijfkloppen. Rest van slagroom met eettl. suiker stijfkloppen.

Bereiden: Een pannekoek op taartschaal leggen. Dan 1/7 deel van bosbessenroom op pannekoek scheppen. Volgende pannekoek erop leggen, weer bosbessen room erop en herhalen. Laatste pannekoek erop leggen, met poedersuiker bestrooien en garneren met toefjes slagroom en eventueel wat bosbessen.

---- Pils : Appelbeignets

- 6 goudreinetten
- 175 gr bloem
- 1¾ dl Pilsbier
- kaneel
- poedersuiker
- 1 ei
- mespunt zout
- zonnebloemolie

Zeef de bloem in een kom, voeg het zout toe en maak er met het bier een mooi beslag van. Roer er dan het ei en 1 eettl. zonnebloemolie door. Boor het klokhuis uit de goudreinetten, schil ze en snijd de appels in plakken van 1 cm dik. Verhit de zonnebloemolie in de frituurpan (180° C). Haal de appelschijven door het beslag en bak ze, niet te veel tegelijk, in de hete olie in 3 à 4 min. om en om goudbruin. Laat de appelbeignets uitlekken op keukenpapier. Serveer ze warm, bestrooid met kaneel en poedersuiker.

---- Pils : Bierpap

- 40 gr bloem
- 6 dl karnemelk
- 4 eetlepel basterdsuiker
- 2½ Pilsbier
- Kaneel

Zeef de bloem boven een kom en maak er met wat karnemelk een glad papje van zonder klontjes. Breng de rest van de karnemelk in een pan met dikke bodem aan de kook en voeg dan, al roerend, het bloempapje toe. Laat de pap al roerend een paar minuten zachtjes doorkoken. Neem de pan van het vuur en laat de pap afkoelen.

Schep er vervolgens de 4 eetlepels basterdsuiker door en giet er al roerend het bier bij. Breng de bierpap weer tegen de kook aan en dien de pap heet op, bestrooid met wat kaneel.

---- Winterbier : Winterkoffie

- 25 gram boter
- 3 eidooiers
- ½ theelepels kaneel
- 1 mespunt nootmuskaat
- 1 mespunt zout
- 1 eetlepel bloem
- 1 liter winterbier
- 250 gram suiker
- 1½ dl sterke koffie
- 1½ dl berenburg

Smelt de boter in een pan, haal van het vuur, laat afkoelen en roer er de eidooiers, de kaneel, de nootmuskaat, het zout en de bloem door. Giet er al roerend 2½ deciliter koud winterbier (of ander donker bier) bij en voeg de suiker en de koffie toe. Breng de rest van het bier in een aparte pan aan de kook en schuim het af. Haal de pan van het vuur en laat het bier iets afkoelen. Schenk het daarna scheutje voor scheutje goed roerend bij de andere ingrediënten. Verwarm de massa en roer er ten slotte van het vuur af de berenburg door. Dien de winterkoffie op in voorverwarde mokken en geef er kruidkoek bij.

---- Witbier : Mousse van witte chocolade en geitekaas

- 4½ dl slagroom
 - 250 gr witte chocolade
 - 50 gr zachte geitekaas
 - 1 blaadje gelatine
 - 3 eiwitten
 - 1 zakje vanillesuiker
 - 25 gr bruine chocoladeschilfers
 - 25 gr gemalen pistachenootjes
 - 1 flesje witbier
 - 8 ronde plakjes gebakken korstdeeg
 - 4 dl vanillesaus
- Voor garnering:**
- radijsjes
 - frambozen
 - harde geitekaas

Voor de mousse een kwart liter slagroom halfstijf slaan en in de koelkast wegzetten. De rest van de room verwarmen en de witte chocolade en stukjes geitekaas hierin oplossen. Het mengsel zeven.

De gelatine in ruim koud water laten weken, uitknipen en in het chocolademengsel oplossen. Dit mengsel in een koud waterbad tot ± 22°C al roerend af laten koelen. De eiwitten stijf slaan en in drie delen door het chocolademengsel spatelen. De slagroom er eveneens door spatelen en de chocoladeschilfers en pistachenootjes er voorzichtig doorscheppen.

De mousse minimaal acht uur in de koelkast op laten stijven. De vanillesaus op smaak brengen met een scheut witbier. Vier taartjes opbouwen van plakjes korstdeeg en chocolademousse. De saus rond de taartjes schenken en het geheel met radijsjes, frambozen en plakjes geitekaas garneren.

Antoon : Fruitsoepje "Antoon"

- 6 personen:
- 1 appel
 - 1 peer
 - 1/3 ananas
 - 1 mango
 - 1 fles Antoon
 - 100 gr. suiker
 - 8 bl. koriander
 - 400 gr. bladerdeeg

Laat het bier gedurende 2 min. koken, voeg de suiker toe en laat nog 1 min. koken. Snijd het fruit in fijne dobbelsteentjes. Hak de koriander fijn. Doe het fruit vuurvaste consommékomen, strooi er de gehakte koriander over, verdeel het bier erover, strijk de bladerdeeg in met ei, snij er ringen uit 2 cm groter dan uw kom en span deze erover. Bak dit gedurende 25 min. op 180°C.

Antoon : Maiskoekjes

- 450 gram gekookte maiskorrels (uit blik of pot)
- een ui
- vier eetlepels bloem
- een ei
- 1 dl Antoon (flesje van 30 cl)
- vier eetlepels zonnebloemolie
- vier eetlepels fijngehakte bladselderij
- peper uit de molen en zout naar smaak

In een mengkom de gekookte maiskorrels fijn maken met een vork en mengen met de fijngehakte ui, bloem, ei, fijngehakte bladselderij en het bier. Op smaak brengen met peper en zout en gelijkmatige platte koekjes vormen. De olie verhitten in een koekenpan met anti-kleeflaag en hierin de platte koekjes om en om bakken. Af en toe omkeren. Serveer hierbij magere kwark vermengd met lenteuitjes en drink een goed gekoeld glas Antoon.

Antoon : Pompoenkoekjes met koriander

- 400 gram pompoen
- drie gekookte aardappelen
- een ei
- twee theelepels gekneusde korianderzaadjes
- 1,5 dl Antoon (flesje van 30 cl)
- zes eetlepels crème fraîche
- twee eetlepels fijngehakte peterselie
- zonnebloemolie
- peper uit de molen en zout naar smaak

De pompoen schillen, zaden verwijderen, in blokjes snijden en in water met een snufje zout beetgaar koken. De blokjes af laten koelen en in een mengkom, samen met de gekookte aardappelen fijn maken met een vork. Het ei, bier en de gekneusde korianderzaadjes erbij doen en goed mengen. Op smaak brengen met peper en zout. In de koelkast of op een koude plek gedurende drie tot vier uur laten opstijven en vervolgens ronde koekjes met een doorsnee van 5 tot 6 cm vormen. Een laagje zonnebloemolie verhitten in een koekenpan met anti-aanbaklaag en hierin de koekjes om en om bakken, tot ze aan beide kanten lichtbruin van kleur zijn. Zo warm mogelijk serveren. Garneren met crème fraîche en fijngehakte peterselie. Serveer hierbij plakjes tomaat, radijs en komkommer en drink een goed gekoeld glas Antoon.

Aventinus Doppelbock : Walnootsoufflé met bockbier

- 75 gr walnoten
- 200 ml Aventinus Doppelbock of Heineken Tarwebock
- 100 gr poedersuiker
- 4 eieren
- 150 ml slagroom
- Voor saus: 600 ml melk
- 100 gr poedersuiker
- 6 eierdooiers
- Geraspte schil van 1 sinaasappel

Laat de noten gedurende de nacht weken. Klop de room totdat hij dik is, maar niet stijf. Laat koud worden. Doe de suiker in een kleine steelpan samen met 150 ml bier en kook het totdat het een taai stroop is. Klop de eieren tot een stevige massa, giet dan de stroop er onder voortdurend kloppen bij en klop door totdat en mengsel is afgekoeld. Schep het resterende bier en de noten erin, dan de opgeklopte room en giet het mengsel in 4 souffléschaaltjes. Vries deze minimaal 2 uur in, totdat het mengsel stevig is. Breng voor het maken van de sinaasappelsaus de melk aan de kook. Klop de eierdooiers en de suiker tot een stevig lichtgekleurde massa. Doe onder voortdurend kloppen de geraspte sinaasappelschil en daarna de hete melk erbij. Breng het mengsel terug in de pan en kook het zacht, onder voortdurend roeren met een houten lepel, gedurende 5 tot 10 min. totdat het indikt. Giet de saus op vier bordjes en keer de soufflés om op de saus. Decoreer met partjes sinaasappel, takje munt en eventueel extra walnoten.

Barbär : Appel uit de oven gevuld met rozijnen, amandelen

- vier zoetzure appelen
- 50 gram rozijnen
- 50 gram onvelde amandelen
- twee eetlepels appelstroop
- vier eetlepels roomboter
- twee eetlepels bloemenhoning
- een flesje Barbär (flesje van 30 cl)
- 2 dl slagroom

De rozijnen ruim twee uur wellen in het bier. De oven voorverwarmen op 200 graden Celsius. De appelen schillen en met een appelboor de klokhuisen verwijderen en wat uithollen. De onvelde amandelen fijn hakken, in een mengkom doen en mengen met de gewelde rozijnen en appelstroop. De uitgeholde appelen hiermee vullen en rangschikken in een beboterde vuurvaste schaal. De rest van het bier over de appelen gieten. Ovenstand terugzetten op 170 graden Celsius en de schaal gedurende 20 tot 25 minuten in de oven plaatsen, totdat de appelen egaal lichtbruin van kleur zijn. Slagroom kloppen met twee eetlepels bloemenhoning. De warme appelen verdelen over voorverwarmde schoteltjes en de geklopte slagroom erop zetten. Drink hierbij een goed gekoeld glas Barbär.

Barbär : Roombotercake met witte druiven, perzik

- 200 gram witte druiven
- twee perziken
- twee eetlepels bloemenhoning
- een flesje Barbär van 30 cl
- 1 dl slagroom
- een eetlepel vanillesuiker

De schil en pitjes verwijderen van de witte druiven en halveren. De perziken schillen, pitten verwijderen en in blokjes snijden. Gehalveerde druiven en stukjes perzik gedurende een uur wellen in het bier en vervolgens met de bloemenhoning tien tot vijftien minuten stoven met de rest van het bier. Eventueel nog wat meer bier gebruiken. De plakken cake verdelen over dessertborden en het warme mengsel van druiven en perzik erover verdelen. Slagroom stijf kloppen met vanillesuiker en wat slagroom naast de cake leggen. Drink hierbij een goed gekoeld glas Barbär. • acht plakken roombotercake

Bavaria 8.6 : Crème Caramel 8.6

- 1 ltr. melk
- 4 eieren
- 8 eierdooiers
- 2 x 200 gr suiker
- 1 vanillestokje
- 1 fles Bavaria 8.6
- 0,15 ltr. water (¼ kopje)
- citroensap

Maak eerst de caramel door het flesje 8.6 en de suiker in een passende pan te verwarmen. Laat het op een laag vuur luchtbruin worden en caramelliseren. Haal de pan van het vuur en blus het met het water en een paar druppels citroensap. Zet de pan opnieuw op het vuur (lage vlam) en kook tot de inmiddels hardgeworden caramel erin oplost. Het vanillestokje in de lengte doorsnijden en met de melk aan de kook brengen. De melk ±20 min. afgedekt laten staan en dan het vanillestokje eruit halen. De eieren met de dooiers opkloppen en hieraan al roerend de melk toevoegen. De crème afschuimen en in beboterde vormpjes gieten. Laten afkoelen in de ijskast en lossen op een bordje. De vloeibare caramel over de crème gieten.

Belle Vue Kriek : Kersensorbetijs

- vier bolletjes kersensorbetijs
- 150 gram kersen
- twee eetlepels kristalsuiker
- een halve zoete meloen
- vier flesjes gekoelde kriek Belle-Vue van 25 cl
- vier takjes verse munt

Kersen ontpitten en samen met twee eetlepels kristalsuiker in een blender pureren tot moes. Moes verdelen over de bodem van vier hoge glazen. Het kersensorbetijs hierop doen. Met een speciaal lepeltje bolletjes meloen uitsteken en over het kersensorbetijs verdelen. De glazen vullen met het goed gekoelde bier en garneren met een takje verse munt.

Belle Vue Kriek: Kersentaart met roomkaas

- een rol of plakken (diepvries) bladerdeeg
- 600 gram kersen
- 150 gram roomkaas
- twee eetlepels bloemenhoning
- 2 flesjes kriek Belle-Vue (flesje van 25 cl)
- twee eetlepels boter
- 2 dl slagroom
- twee theelepels vanillesuiker

De kersen ontpitten en gedurende twee tot drie uur in een mengkom marinieren met het bier. Een vuurvaste ronde ovenschaal met boter insmeren en met het ontdoode en gerolde bladerdeeg bekleden. De opstaande rand van de schaal ook met het bladerdeeg bekleden. De gemarineerde kersen, vermengd met de bloemenhoning en stukjes roomkaas verdelen over het deeg. De taart in ruim dertig minuten bakken in een voorverwarde oven van 180 graden Celsius. De warme taart uit de oven halen en nog wat overgebleven marinadevocht over de taart verdelen. Lauwwarm of koud in punten serveren met een toefje geklopte slagroom, vermengd met vanillesuiker. Drink hierbij een goed gekoeld glas kriek Belle-Vue.

Blanche de Namur : Fruitsalade

- 1 flesje Blanche de Namur
- 2 sinaasappelen
- 2 bananen
- 2 kiwi's
- 2 peren
- 2 appels
- 8 plakken verse ananas
- sap van een halve citroen
- 4 takjes verse munt

Al het fruit schillen en ontdoen van de pitjes en eventuele nerven. Het geschildte fruit in mooie gelijkmatige stukjes snijden, in een mengkom doen en besprenkelen met de verse citroensap. Het Blanche de Namur Witbier toevoegen aan het mengsel van verse stukjes fruit en gedurende maximaal 2 uur in de koelkast plaatsen. Het koude fruitmengsel verdelen over 4 kommetjes en garneren met een takje verse munt. Mocht er geen verse ananas zijn, dan kan ananas uit blik worden gebruikt.

Blanche de Namur : Perensorbetijs met perzikemoes

- acht bolletjes perensorbetijs
- twee perziken
- 100 gram aardbeien
- twee flesjes Blanche de Namur van 25 cl
- vier takjes citroenmelisse

De flesjes bier goed koelen in de koelkast. De aardbeien wassen en de kroontjes verwijderen.

De perziken schillen, ontpitten en met een staafmixer of in de blender pureren tot moes. Twee eetlepels bloemenhoning door de moes roeren. De perzikemoes verdelen over de bodem van vier kelkglazen of hoge glazen. Twee bolletjes perensorbetijs (of een ander sorbetijs van fruit) hierop leggen, opvullen met het bier en garneren met gehalveerde aardbeien en citroenmelisse. Zo koel mogelijk serveren.

Brand Dubbelbock : Pudding

- 125 gr kristalsuiker
- 5 dl Brand Dubbelbock
- 8 beschuiten
- 3 eieren
- ½ theelepel kaneelpoeder
- 50 rozijnen

Vorbereiden: Was de rozijnen goed. Bestrijk een gladde vuurvaste schaal aan de binnenzijde met boter. Bestrooi de vorm met poedersuiker en schud de overtollige poedersuiker eruit. Zet een grote pan klaar waarin de vorm past. Bereiden: Breng de Dubbelbock in een pan aan de kook. Voeg de suiker toe en roer net zolang tot de suiker is opgelost. Neem de pan van het vuur en verkruimel de beschuiten in het warme bier. Roer tot een soort pap is ontstaan. Klop de eieren goed los en voeg ze al roerend aan het bier/beschuitmengsel. Voeg tot slot kaneelpoeder en rozijnen toe. Giet het geheel over in de ingevette vuurvaste schaal en plaats deze in de pan en vul de pan met heet water tot 3 cm onder de rand van de vorm. Zet de pan op het vuur en breng het water aan de kook. Temper het vuur, doe het deksel op de pan en laat de pudding nog 30 min. stomen. Neem de vorm uit het water en laat de pudding ongeveer 5 min. rusten. Stort hem dan op een schaal. Serveer de pudding direct met vanillesaus.

Brand Up : Limburgse flensjes

- 4 hartige flensjes
- 1½ dl Brand Up
- 6 plakken gekookte ham
- 2 eidooiers
- 20 gram bloem
- 20 gram boter
- 1 eetlepel room
- paneermeel
- 80 gr geraspte kaas
- 12 asperges
- 1½ dl melk
- zout, cayennepeper, nootmuskaat

Maak hartige flensjes en gebruik als vocht het mengsel van de melk en het bier. Maak van boter en bloem en melk een bechamelsaus. Breng deze op smaak met zout, nootmuskaat en wat cayennepeper. Meng de room en de eidooiers en voeg dit mengsel bij de saus. Verdeel de saus over twee schaaltes. Snij twee plakken ham in juliënnereepjes van 4 cm lengte en voeg deze bij het ene deel van de saus. Zorg dat de asperges nu halfgaar gekookt zijn (10 minuten). Neem dan een flensje, leg er een plak ham in en 3 asperges en geef er een beetje saus zonder ham over. Rol de flens op en leg ze in een beboterde braadslee. Doe evenzo met de overige flensjes. Doe er nu de hamsaus over en bestrooi met kaas en paneermeel. Geef er hier en daar een klontje boter over en laat 15 à 20 minuten gratineren in een oven van 200° C.

Chapeau Fraise : Sorbetijs met aardbeien

- acht bolletjes vruchtensorbetijs (bijv. meloen of kiwi)
- 250 gram aardbeien
- twee eetlepels bloemenhoning
- twee flesjes Chapeau Fraise van 25 cl
- een takje verse munt

De flesjes bier goed koelen in de koelkast. De aardbeien wassen en de kroontjes verwijderen. Vier aardbeien achterhouden voor de garnering en de rest in een blender of met een staafmixer pureren en bloemenhoning erdoor roeren. Wat gepureerde aardbeien verdelen over de bodem van vier hoge glazen, het sorbetijs hierop doen en tussen elk bolletje nog wat gepureerde aardbeien verdelen. De glazen vullen met het gekoelde bier. Garneren met de aardbeien en enkele blaadjes verse munt.

Chimay Blauw : Belgian Coffee

- koffie
- Chimay Blauw (9 % alc. Vol)
- kandijnsuiker
- kaneel
- room

Het is heel eenvoudig. U hoeft van het Irish Coffee recept enkel de Ierse Whisky te vervangen door Blauwe Chimay. Neem een Irish Coffee glas. Verwarm de trappist, zonder te koken; voeg er naar smaak een eetlepel kandijnsuiker en een snuifje kaneel aan toe. Giet dit in sterke, hete koffie (geen oploskoffie). Respecteer de verhoudingen op het glas of verhoog lichtjes de dosis Chimay. Voeg er desnoods wat lichte room aan toe

Chimay Blauw : Hoevepannenkoeken

- 300 g kippenwit zonder "velletjes"
- 300 g Chimay kaas met bier
- bieslook, peper en zout
- Pannenkoekendeeg:
 - 2,5 dl melk
 - 2 eierdooiers
- 150 g bloem
- 1 dl Blauwe Chimay
- peper en zout
- Mornaysaus:
 - 4 dl melk
 - 50 g boter
 - 70 g bloem

Maak 8 flensjes van ± 15 cm.

Kook het kippenwit in een groentebouillon en snij het fijn.

In een andere pan maakt u de Mornaysaus klaar met geraspte Chimay "met bier" die u vooraf 2 uur in de diepvriezer liet staan. Smelt boter in een pan, voeg daar de bloem en daarna de melk al kloppend aan toe.

Hou dit warm en voeg daar het kippenwit aan toe, de 300 g Chimay "met bier" en de bieslook.

Schuif alles 10 minuten in de oven en serveer met een puree van tomaten en paprika.

Chimay Blauw : Sabayon met Chimay

- 4 eierdooiers
- fijne suiker
- 33 cl Blauwe Chimay
- ½ lege eierschaal (als maateenheid)

Neem een pan met dikke bodem, giet er de eierdooiers in en voeg er 4 halve eierschalen suiker aan toe. Even opkloppen. Dan 8 halve eierschalen Blauwe Chimay erbij. Op een zeer laag vuurtje opkloppen met een garde om klontering van de eieren te vermijden en een licht in dicht schuim te bekomen: Giet in een Chimay trappisten-glas. Desgewenst met een bol vanille-ijs.

Christoffel Robertus : Pannekoekjes met appel

- 175 gram tarwebloem
- een ei
- een theelepel geraspte citroenschil
- 0,4 liter melk
- vier appels
- twee eetlepels suiker
- zes eetlepels roomboter
- zes eetlepels appelstroop
- vier eetlepels poedersuiker
- een flesje Robertus van 33 cl

Tarwebloem boven een kom zeven en het ei, geraspte citroenschil, melk, suiker en 1 dl van het bier erbij doen. Maak een glad beslag met de staafmixer. Laat het beslag even rusten en bak in een koekenpan met anti-kleeflaag de pannekoekjes met wat boter. De gebakken pannekoekjes vervolgens warm houden.

De appels schillen, klokhuisen verwijderen, in plakjes snijden en in een koekenpan met anti-kleeflaag in de rest van de boter om en om bakken. De rest van het bier erbij doen, hittebron verlagen en drie tot vier minuten stoven. De warme flensjes vullen met de plakjes appel en verdelen over voorverwarmde borden. De appelstroop over de flensjes gieten, in schuine plakjes snijden en de randen van de borden bestrooien met wat poedersuiker. Drink hierbij een goed gekoeld glas Robertus.

Christoffel Robertus : Wentelteefjes en aardbeienconfiture

- acht sneetjes wit brood
- twee eieren
- een theelepel kaneelpoeder
- 75 gram roomboter
- zes eetlepels aardbeienconfiture
- acht aardbeien
- een flesje Robertus van 33 cl

De eieren in een mengkom loskloppen met het bier en een theelepel kaneelpoeder. De korstjes van het wit brood verwijderen, de sneden in de vorm van een driehoekje halveren en gedurende drie à vier minuten in het ei- en biermengsel laten staan. De roomboter verhitten in een koekenpan met anti-kleeflaag en hierin de driehoekjes om en om bakken, todat ze licht bruin van kleur zijn. De warme driehoekjes besmeren met aardbeienconfiture (of een andere vruchtenconfiture) en garneren met een gehalveerde aardbei. Drink hierbij een goed gekoeld glas Robertus.

De Koninck : Appelflensjes

- 2 eieren
- 125 gr bloem
- 2-3 goudrenetten
- 100 gr boter
- 1 mespuntje zout
- 20 cl melk
- 10 cl De Koninck
- fijne kristalsuiker
- kaneel

Maak van de losgeroerde eieren, gezeefde bloem, het zout, het bier en de melk een volkomen glad beslag. Laat het beslag 10 minuten rusten. Klop het daarna nog even met een garde op. Schil de appels, snijd ze in 4 delen en neem de klokhuisdelen weg. Snijd de partjes daarna in dunne schijfjes. Verhit een klontje boter in een koekenpan. Schenk zoveel beslag in de pan tot de bodem ermee bedekt is. Druk 5 à 6 appelschijfjes in het beslag. Bak een flensje tot het beslag aan de bovenzijde gestold is. Keer de flensjes dan om en laat nog 2 à 3 minuten bakken. Bak hierna nog 7 à 11 dunne flensjes met appel. Houd de flensjes na het bakken warm tussen twee borden, waar- van het onderste geplaatst is op een pan waarin water tegen het kookpunt aan wordt gehouden. Leg de flensjes dakpansgewijs op een voorverwarmde schaal. Bestrooi ze met het mengsel van 3 delen suiker en 1 deel kaneel.

De Koninck : Clafoutis met perziken

- 1 literblik perziken
- 3 eieren
- ½ l slagroom
- 40 gr suiker
- poedersuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 100 gr bloem
- zout
- 12½ cl De Koninck
- boter voor 't invetten

Vorbereiden: 4 ovenvaste schaaltes invetten met wat boter. Perziken laten uitlekken en over schaaltes verdelen. Eierdooiers van eiwitten scheiden.

Bereiden: Oven voorverwarmen op 180° C. Eierdooiers los kloppen met suiker en vanillesuiker. Bloem met snuffe zout zeven en door eierdooiers roeren. Al roerend beetje bij beetje bier en slagroom toevoegen. Eiwitten zo stijf kloppen dat torentjes op garde blijven staan. Voorzichtig door beslag roeren. Beslag over vier schaaltes verdelen. In warme oven zetten en clafoutis in ca. 35 min. gaar bakken.

De Troch Kriek : Crème Glacé à la Kriek

- ½ ltr. melk
- 900 gr zwarte kersen zonder pit op siroop
- 6 eierdooiers
- 1½ fles De Troch Kriek

Klop de eierdooiers tot ze dik en licht van kleur zijn. Breng de melk aan de kook en giet deze onder voortdurend kloppen bij de eierdooiers. Doe het mengsel in de pan terug en kook boven lage vlam onder constant roeren totdat het ingedikt is tot een samenhangend geheel. Koel op ijs. Laat de kersen met siroop samen met een fles bier inkoken totdat het vocht zeer dik is. Doe alles in een blender met het gekoelde eimengsel en de resterende halve fles kriek; meng tot alles glad is. Giet het in de ijsmachine en laat deze draaien tot het mengsel stevig is. Serveer het in ijscoupes.

De Troch Peche Lambik : Gepocheerde perziken met De Troch-sabayon

- 2 perziken
- 1 dl. De Troch Peche Lambik
- witte basterdsuiker
- Voor de Sabayon: 3 eieren
- ± 50 gr. witte basterdsuiker
- 2½ dl. De Troch Peche Lambik
- Amaretto naar smaak

De perziken kort in heet water dompelen. Pellen, halveren en de pitten verwijderen. De perziken in de Peche Lambik en basterdsuiker naar smaak 5 minuten pocheren. De perziken in de vorm van een waaier snijden en op een bordje leggen.

De eieren met de suiker au bain-marie schuimig kloppen en geleidelijk de Peche Lambik en eventueel wat Amaretto erbij schenken. De saus net zo lang verwarmen tot deze gebonden is. De saus over de perzik scheppen en alles direct serveren.

Dommelsch Bockbier : Bockbier-fruitbavarois

- 6 blaadjes gelatine
- 3 perziken
- 1 banaan
- 1 peer
- 2 dl Dommelsch Bockbier
- 1 zakje vanillesuiker
- 2½ dl slagroom
- mespunt zout
- 2 eiwitten
- 2 eetlepel suiker
- 2 eetlepel Grand Marnier

Week de blaadjes gelatine 10 min. in koud water. Breng het bier met de suiker in een pan aan de kook. Knijp de gelatineblaadjes goed uit en roer ze door het bier. Neem de pan van het vuur en laat het bier lobbij worden. Roer er dan de in stukjes gesneden banaan, peer en 2 perziken en de vanillesuiker door (houd 1 perzik in partjes gesneden apart). Klop intussen de slagroom stijf met een mespunt zout. Klop ook de eiwitten stijf. Schep de slagroom en het eiwit luchtig door de lobbige biervorm en schep het mengsel in een met koud water omgespoelde terrinevorm. Zet dit minstens 2 uur in de koelkast. Stort de bavarois op een bord en garneer met de perzikpartjes. Schenk er wat Grand Marnier over.

Dulle Griet : Flensjes met pruimenmoes

- 150 gram tarwebloem
- twee eieren
- twee theelepels geraspte sinaasappelschil
- 0,5 liter melk
- twee eetlepels suiker
- twee eetlepels vanillesuiker
- 50 gram gesmolten roomboter
- twee eetlepels roomboter
- 300 gram gedroogde, ontpitte pruimen
- een flesje Dulle Griet van 33 cl

De ontpitte pruimen ruim een uur in een kom met warm water wellen. Vervolgens de pruimen in stukjes snijden en met het bier nog een uurtje wellen in een kom. Vervolgens de pruimen samen met het bier in een blender tot moes pureren. Tarwebloem boven een kom zeven en de eieren, geraspte sinaasappelschil, melk, suiker en de gesmolten boter erbij doen. Maak een smeug beslag met de staafmixer. Bak in een koekenpan met anti-kleeflaag zo dun mogelijke flensjes in een mespunt boter. De gebakken flensjes bestrooien met wat vanillesuiker en warm houden. De warm gehouden flensjes met de pruimenmoes vullen, over voorverwarmde dessertbordjes verdelen en in schuine plakjes snijden. Drink hierbij een goed gekoeld glas Dulle Griet.

Enghien Bruin Double : Taart met bruine suiker

- 6 Personen
- Deeg:**
- 200 gr tarwebloem
 - 100 gr boter
 - 60 gr bruine suiker
 - 1 ei
 - snuffje zout
- Vulling:**
- 3 eieren
 - 150 gr bruine suiker
 - 20 cl Double Enghien Bruin

Een zanddeeg maken: meel, zout, boter en bruine suiker kloppen. Het ei erin breken. Het deeg moet homogeen zijn. Maak een deegbal en laat in koelkast 30 min. rusten. Verwarm de oven voor op 200° C. Beboter een taartvorm van 28 cm (vuurvast porcelein). Het deeg met een deegroller uitrollen. De vorm met de lap bekleden. De vulling klaarmaken: eieren en suiker kloppen. Bier toevoegen. Kloppen en taartboderm bedekken. 30 min. in de oven bakken en opdienen in de taartvorm.

Gouden Carolus : Rijstpudding met rozijnen en gecarameliseerde appeltjes

- 175 gram (dessert)rijst
- 75 gram (gele) rozijnen
- twee zoete appelen
- vier eetlepels roomboter
- twee theelepels vanillesuiker
- een theelepel geraspte sinaasappelschil
- vier eetlepels suiker
- 0,5 l melk
- 0,5 dl slagroom
- een flesje Gouden Carolus van 33 cl

De rozijnen gedurende twee uur wellen in het bier. In een hoge pan met anti-kleeflaag de rijst met de melk, vanillesuiker en geraspte sinaasappelschil op een niet te hoge hittebron in vijftien tot twintig minuten gaar laten worden. Af en toe roeren en na de kooktijd de gewelde rozijnen en het restant van het bier erdoor roeren en nog tien minuten goed verwarmen. Tenslotte twee eetlepels boter en slagroom door de warme rijst roeren.

Ondertussen de appelen schillen, klokhuizen verwijderen en in schijfjes snijden. Twee eetlepels boter smelten in een koekenpan met anti-kleeflaag en de schijfjes om en om bakken, suiker erdoor roeren en laten caraméliseren.

De warme rijst verdelen over voorverwarmde dessertbordjes en garneren met de schijfjes gecarameliseerde appel. Eventueel kan de rijst koud geserveerd worden. Drink hierbij een gekoeld glas Gouden Carolus.

Grimbergen Dubbel : Crème brûlée

- 175 gram kristalsuiker
- vier eidooiers
- een eetlepel maizena
- een pijpje kaneel
- een theelepel geraspte sinaasappelschil
- 1,5 dl Grimbergen Dubbel (flesje van 30 cl)
- 4 dl melk
- twee eetlepels amandelnippers

In een pan 140 gram suiker met de eidooiers kloppen tot een schuimig geheel. Maizena, geraspte sinaasappelschil en het pijpje kaneel eraan toevoegen en de melk en het bier erbij schenken. Het geheel onder voortdurend roeren, langzaam verhitten tot de room wat dikker wordt. De pan van de hittebron nemen en het pijpje kaneel verwijderen. De massa over vier vuurvaste schaaltes verdelen, laten afkoelen en ruim een uur in de koelkast zetten. Voor het serveren de rest van de suiker erover strooien en onder een hete grill plaatsen tot de suiker licht gecarameliseerd is. Bestrooien met amandelnippers. Drink eventueel een goed gekoeld glas Grimbergen Dubbel hierbij.

Grosch Wintervorst : Bavaois

- 6 Personen
- 6 eidooiers
- 5 bl. gelatine
- 200 gr suiker
- 50 gr boter
- 2 fl Grosch Wintervorst
- ½ ltr. slagroom

Breng het bier aan de kook en laat het tot een halve liter inkoken. neem het bier van het vuur en voeg de geweekte gelatine toe. Laat het afkoelen. Klop de eidooiers met de suiker tot een homogene massa. Voeg hier het biermengsel aan toe en laat alles onder voortdurend roeren koud worden. Sla de slagroom op tot yoghurt dikte en spatel voorzichtig door het biermengsel als dit lobbij is geworden. Giet het geheel in een met huishoudfolie beklede vorm en laat de bavaois in de koelkast enige uren opstijven.

Heineken Oud Bruin : Appelflappen

- 16 stuks
- 125 gr bloem
- 1½ dl Heineken oud bruin
- 1 eidooier
- eiwit
- mespunt zout
- 3 goudreinetten
- zonnebloemolie

Zeef de bloem in een kom, Schil en boor de appels uit, snijd ze in niet te dikke plakken. Roer de gezeefde bloem met het bier flink door met een garde zodat er geen klontjes meer in voorkomen. Voeg de eidooier, zout en de olie toe aan het mengsel. Flink tot een gladde massa roeren. Neem een beslagkom en klop het eiwit vlak voor gebruik op tot een stevig schuim. Spatel het opgeklopte eiwit schuim door het beslag (voorzichtig spatdelen en niet te lang). Wentel er de appels door, leg ze in de hete olie (170° C) en bak de beignets lichtbruin en gaar.

Heineken Oud Bruin : Bitterkoekjesmousse

- 100 gr bittere chocolade
- 50 gr boter
- 1 dl Oud Bruin
- 200 gr bitterkoekjes (verkruid)
- 3 eieren
- 100 gr suiker
- 2 eetlepel amaretto

Laat de chocolade met 2 eetl. Oud Bruin au-bain-marie smelten. Haal de gesmolten chocolade van het vuur en roer er de boter, de verkruidde bitterkoekjes en de rest van het bier door. Splits de eieren. Klop de eidooiers goed romig met de suiker en klop de eiwitten stijf. Schep eerst de eidooiers en dan de eiwitten door het chocolademengsel. Voeg er dan 2 eetl. amaretto aan toe. Doe de bitterkoekjesmousse in een glazen schaal en zet dit minstens 3 uur in de koelkast. Serveer in glazen coupes, gegarneerd met een bitterkoekje.

Heineken Oud Bruin : Oud-Bruin Tiramisù

- 2 dl koude
- sterke koffie
- 500 gr mascarpone
- 1 dl Heineken Oud Bruin
- 100 gr suiker
- 2 pakjes lange vingers
- 75 gr geraspte bittere chocolade

Schenk het oud bruin en de koffie in een schaal en zet apart. Doe de mascarpone met de suiker in een kom en klop het goed met de mixer. Voeg 1 dl van het bier/koffiemengsel toe en klop alles tot een crème. Bedek de bodem van een ondiepe langwerpige schaal met het in het bier/koffiemengsel gedoopte lange vingers. Verdeel er de helft van de crème over. Leg hierop weer een laag van in het bier/koffiemengsel gedoopte lange vingers op en schep daarover de rest van de crème. Bestrooi het met de chocolade en zet het minstens 3 uur in de koelkast.

Hertog Jan Dubbel : Crêpes met ijs

- 100 gr bloem
- mespunt zout
- boter
- 1 ei
- 1¼ dl Hertog Jan Dubbel
- 1¼ dl water
- mokkaijs
- poedersuiker

Zeef de bloem in een kom en maak in het midden een kuiltje. Breek hier het ei in en voeg het zout toe. Giet beetje voor beetje al roerende het water en het bier er bij en roer alles tot een mooi glad beslag. Laat telkens wat boter in een flensjespan smelten en licht kleuren. Giet een dun laagje beslag in de pan, zodat de bodem net bedekt is en bak 8 flensjes om en om goudbruin. Houd ze warm. Leg de flensjes per twee op dessertborden, verdeel het ijs er over en sla ze dubbel. Serveer ze warm, met dik poedersuiker erover.

Hertog Jan Dubbel : Perziken in bier-gelei

- 4 stevige perziken
- 2½ dl appelsap
- 2½ dl Hertog Jan dubbel
- sap van ½ citroen
- 1 zakje vanillesuiker
- suiker
- 8 blaadjes gelatine
- geklopte slagroom

Ontpit en halveer de perziken. Doe het appelsap, bier en citroensap in een pan en breng tegen de kook. Roer er de vanillesuiker door, leg voorzichtig de perzikhelften erin en laat het fruit op laag vuur zachtjes gaar worden. Haal de perziken met een schuimspaan uit het vocht. Week intussen de gelatineblaadjes 10 min. in koud water. Knijp ze goed uit en roer ze door de vloeistof. Voeg naar smaak suiker toe. Laat de vloeistof een beetje lobbiger worden. Leg de perziken met de bolle kant naar boven in met koud water omgespoelde schaalpjes en giet er de gelei over. Zet minstens 3 uur in de koelkast. Serveer met slagroom.

Hertog Jan Primator : Bierpasteitjes

- 300 gr kleine champignons
- 1 dl Hertog Jan Primator
- sap van een halve citroen
- 50 gr boter, worcestershiresaus
- 1,25 dl slagroom, 30 gr bloem
- 100 gr gekookte ham
- peper en zout
- 4 pasteibakjes
- eventueel 1 truffel

Maak de champignons schoon en halveer ze. Verwarm 10 gr boter in een pan, doe de champignons erin en voeg het bier en de citroensap toe. Laat dit met een deksel op de pan 10 min. op een laag vuur zachtjes stoven. Schenk de champignons dan in een zeef en laat ze uitlekken. Bewaar het stovovocht. Smelt restant boter in een sauspan en voeg de bloem toe, schenk hierbij al roeren het stovovocht bij en breng de saus op smaak met peper en zout. Voeg al roerend de slagroom en een paar druppels Worcestershiresaus toe. Schep de champignons en de fijngesneden ham door de saus en verwarm het geheel op een laag vuur. Leg de pasteibakjes 10 min. in een voorverwarmede oven (175 °C) en vul ze dan met de warme ragoût. Serveer ze direct, eventueel geïmpregneerd met wat geschaafde truffel.

Hertog Jan Winterbier : Peren gevuld met amandelspijs

- vier peren
- zes eidooiers
- twee eetlepels vanillesuiker
- 0,6 l water
- 100 gram amandelspijs
- vier eetlepels slagroom
- een flesje Hertog Jan Winterbier van 30 cl
- vier eetlepels amandelsnippers

Peren schillen, klokhuizen verwijderen en halveren. In een pan water aan de kook brengen, vanillesuiker erbij doen en de gehalveerde peren gedurende vijftien minuten hierin garen totdat ze half zacht zijn geworden. De gehalveerde peren laten afkoelen. De eidooiers in een kom loskloppen, au-bain-marie verwarmen en de helft tot driekwart van het bier bij beetje door de eidooiers roeren, totdat een lichtgebonden saus is ontstaan. Slagroom in een kom mengen met de amandelspijs en de holte van de gehalveerde peren hiermee vullen. De sabayon verdelen over voorverwarmede dessertbordjes en de gevulde peren hierop leggen. Garneren met amandelsnippers. Drink hierbij een glas Hertog Jan Winterbier (op keldertemperatuur).

Hoegaarden : Parfait van Wieckse-Hoegaarden

- 2 dl slagroom
- 2 eieren
- 50 gr witte basterdsuiker
- 2 fl Hoegaarden Witbier
- sap van 1 citroen
- 10 gr witte basterdsuiker
- 1 fl Wieckse witte
- 3 blaadjes gelatine of 5 gr poedergelatine
- wat citrusfruit

Sla de slagroom lobbiger en zet deze op een koude plaats. Zet 4 vormpjes klaar. Kook 2 flesjes hoegaarden in tot 1 dl en voeg 10 gr basterdsuiker toe. Meng de eieren met 50 gr basterdsuiker en klop deze au bain marie tot ze gaar binden en klop dit koud. Meng deze massa met het ingekookte bier en spatel er de slagroom luchtig doorheen en voeg dan het citroensap toe. Schep de compositie in de vormpjes en zet deze in de vriezer. Laat de gelatine weken. Verwarm 1 flesje Wieckse Witte tot het kookpunt en meng er dan de gelatine doorheen en laat dit afkoelen. Na een uur de gelei op de parfait scheppen en nog 3 uur laten invriezen. Dresseer wat citrusfruit op het bord en plaats de parfait in het midden. Garneer met een takje mint.

König Ludwig Dunkel : Bierschuim

- 4 eieren en 4 eidooiers
- 8 eetlepel König Ludwig Dunkel
- 4 eetlepel poedersuiker
- 1 eetlepel Jägermeister

Doe de eieren en de dooiers met de suiker in een grote vuurvaste kom en klop met een mixer tot het geheel zeer dik en licht van kleur is. Zet de kom in een pan, half gevuld met water, dat tegen de kook gehouden wordt. Voeg, met kleine hoeveelheden, steeds kloppend het bier en de likeur toe. Het mengsel zal gaan uitzetten. Het is klaar als het enkele seconden zijn vorm behoudt. Dien direct op in kleine bierglazen, vergezeld van knapperige biscuits of gebruik het als sabayonsaus bij een gerecht van gepocheerde peren (zie blz. 2)

La Chouffe : Peren in bier gepocheerd

- 2 dl. La Chouffe
- 6 peren
- 50 gr rozijnen
- 1 eetlepel suiker
- 1 theelepel kaneel

Doe het bier, de suiker en de kaneel in een pannetje. Verwarm de vloeistof tot de suiker is opgelost en voeg de rozijnen toe. Schil de peren, snijd ze in vieren en verwijder de klokhuizen. Leg de peren voorzichtig in de siroop. Pocheer de peren zonder te roeren op een laag pitje in ongeveer 15 minuten. Dien dit nagerecht goed gekoeld op.

La Trappe Enkel : Fruitsoep met abdijbier

- 800 gr gemengd fruit
- 2 eidooiers
- 2½ dl slagroom
- 35 gr suiker
- mespunt kaneel
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 theel. aardappelmeel
- ½ flesje La Trappe enkel

Vorbereiden: Fruit schoonmaken en in stukjes snijden. Wegzetten in de koelkast. Bereiden: De room met de suiker aan de kook brengen. Eidooiers met vanillesuiker, kaneel, aardappelmeel en een scheutje bier losroeren. De kokende room van het vuur af door het dooiermengsel roeren. Het geheel in de pan terug doen en op een klein vuur even door laten koken. Van het vuur af de rest van het bier al roerend toevoegen. De saus verder af laten koelen. Het fruit over vier soepborden verdelen. Saus met een staafmixer opkloppen en over het fruit schenken.

La Trappe Quadrupel : Broodtaart met peren

- acht sneetjes (oud) witbrood
- twee handperen
- 50 gram rozijnen
- drie eieren
- 3 dl volle melk
- twee eetlepels basterdsuiker
- een flesje La Trappe Quadrupel van 33 cl
- twee eetlepels roomboter
- vier eetlepels poedersuiker

De rozijnen gedurende twee uur wellen in de helft van het bier. De oven voorverwarmen op 200 graden Celsius. De peren schillen, klokhuizen verwijderen en in plakjes snijden. De korsten van het brood verwijderen, in een schaal leggen en bevochtigen met wat bier en melk. In een mengkom de eieren met de rest van het bier en het bier waarin de rozijnen zijn geweld, de melk en suiker goed klutsen. Een cakevorm of een rechthoekig bakblik insmeren met boter en vier sneetjes brood op de bodem leggen. De fijngesneden peren samen met de gewelde rozijnen hierover verdelen en afdekken met vier sneetjes brood. Het beslag gelijkmatig hierover verdelen en in het midden van de oven plaatsen. De ovenstand op 160 graden Celsius terugzetten. Gedurende ruim vijftig minuten bakken, tot een egale bruine kleur verschijnt. In punten of repen, warm of koud serveren en bestrooien met wat poedersuiker. Drink hierbij een gekoeld glas La Trappe Quadrupel (liefst keldertemperatuur).

La Trappe Quadrupel : Soufflé met dadels en Stilton kaas

- 100 gram Stilton kaas
- vier ontpitte dadels
- twee eieren
- een eiwit
- een theelepel bakpoeder
- mespuntje zout
- 1 dl La Trappe Quadrupel (flesje van 30 cl)
- twee eetlepels roomboter.
- peper uit de molen en zout naar smaak

De oven voorverwarmen op 170 tot 180 graden Celsius. De ontpitte dadels in fijne stukjes snijden. In een mengkom de eieren met een snufje zout en peper tot een lobbige geheel kloppen. De kaas in stukjes brokkelen en samen met de fijne stukjes dadels en het bier in de mengkom doen en goed roeren. Het eiwit van de dooier scheiden, stijf slaan en samen met de bakpoeder door het mengsel in de mengkom roeren. Op smaak brengen met peper en weinig zout. De ovenvast bakjes (met een inhoud van 2 dl) licht beboteren en het mengsel hierin scheppen. De bakjes in het midden van de oven plaatsen en in vijftien tot twintig minuten bakken tot de inhoud hoog gerezen is en een egale lichtbruine kleur vertoont. Warm serveren met een toefje ongesuikerde geklopte slagroom of een lepel crème fraîche. Drink hierbij een gekoeld glas La Trappe Quadrupel (liefst op keldertemperatuur).

La Trappe Quadrupel : Vanille roomijs met sabayon

- zes eidooiers
- een flesje La Trappe Quadrupel van 33 cl
- twee eetlepels suiker
- acht bolletjes vanille roomijs
- twee eetlepels amandelsnippers
- vier gesuikerde wafels
- 2 dl slagroom

De eidooiers in een kom vermengen met suiker en dit mengsel au-bain-marie verwarmen. Driekwart van het bier in kleine hoeveelheden door dit mengsel kloppen, totdat een egale, licht gebonden saus ontstaat. Eventueel nog iets meer bier door dit mengsel kloppen.

Deze saus verdelen over vier dessertbordjes of kelkglazen, de bolletjes vanille roomijs in het midden plaatsen en garneren met amandelsnippers, wat stijf geklopte slagroom en een gesuikerde wafel.

Liefmans Kriek : Fruitsalade

- 150 gram aardbeien
- 150 gram kersen
- twee perziken
- een kleine suikermeloen
- twee eetlepels bloemenhoning
- twee flesjes Liefmans Kriek (flesje van 25 cl)
- een takje verse munt

De aardbeien halveren, de kersen ontpitten en halveren. De perziken schillen, pitten verwijderen en in plakjes snijden. Met een speciaal bolletjeslepel, bolletjes snijden uit de suikermeloen. Al het fruit in een mengkom doen, bloemenhoning door het fruit roeren en hierop het bier schenken. Ruim een uur in de koelkast of een koele plek plaatsen. Serveren in diepe borden of kelkglazen en garneren met blaadjes verse munt.

Liefmans Kriek : Sorbet met Liefmans kriek

- 6 Personen
- 4 bolletjes kersenijs
- 4 bolletjes vanille roomijs
- 0,6 Liefmans Kriek
- 200 gram ontpitte kersen op sap
- 4 takjes verse munt

Verdeel de ontpitte kersen over de bodem van de sorbetglazen en doe hierop een bolletje vanille roomijs en een bolletje kersenijs. Het bier voorzichtig gieten over de bolletjes ijs en garneren met een takje verse munt

Rocheford 10° : Vanille roomijs met Trappistenbier sabayon

- 4 eieren
- 2 eetlepels suiker
- 1 flesje Rochefort 10°
- 8 bolletjes vanille roomijs
- 2 eetlepel amandelsnippers
- 4 gesuikerde wafels
- 2 dl slagroom

De eierdooiers in een kom vermengen met de suiker. Dit mengsel au bain marie verwarmen en de Rochefort 10° in kleine hoeveelheden voorzichtig door dit mengsel kloppen totdat er een mooie luchtige gebonden saus ontstaat. Deze saus verdelen over 4 dessertbordjes. De bolletjes vanille roomijs in het midden plaatsen en garneren met amandelsnippers, de gesuikerde wafels en de stijf geklopte slagroom.

Rodenbach : Honing-ijs

zes personen:

- 25 cl. melk
- 25 cl. Rodenbach
- 150 gr. honing
- 6 eierdooiers
- 75 gr. suiker
- 100 gr. slagroom.

De eierdooiers samen met de suiker tot een lint kloppen.

De melk, het bier en de honing koken en goed kloppen, bij de eiermassa voegen. Goed met een spatel roerend, terug op de warmtebron plaatsen en tot een 80° laten komen, niet laten koken.

Een ijs- en waterbad klaarzetten en de pot erin plaatsen, en al roerend laten afkoelen. Na afkoeling door een zeef gieten en 10 minuten in de diepvries plaatsen. Als het ijs nog zacht is, de opgeklopte slagroom toevoegen en om de 30 minuten omroeren in de vrieskast. Dit om kristalvorming te voorkomen.

Met een ijsbereider is het klaar in ongeveer 30 minuten. Garneer met in Rodenbach gepocheerde vijgen.

Rodenbach : Rodenbachcrème

- 5 eieren
- 160 g suiker
- 33cl Rodenbach
- 4 blaadjes gelatine
- 2½ cl citroensap
- 5 meringue koekjes

De eierdooiers in een kom vermengen met de suiker. Dit mengsel au bain marie verwarmen en de Rodenbach in kleine hoeveelheden voorzichtig door dit mengsel kloppen. De gelatineblaadjes weken, 15 cl water en de helft van het citroensap eronder roeren. Zodra het eimengsel enigszins gebonden is, de uitgeknepen blaadjes er bijvoegen. Laten afkoelen en regelmatig doorroeren. Het eiwit stijfkloppen en vermengen met het ei/biermengsel. In schaalpjes scheppen en garneren met een meringue koekje.

Rodenbach : Uientaart

zes personen:

Voor het deeg:

- 200 gr. bloem
- 140 gr. boter
- 1 ei
- 3 à 4 dl. water en een mespunt zout

Voor de vulling:

- 40 gr. gerookt spek
- 2 eieren
- 400 gr. ajunien
- 50 gr. boter
- 2 eierdooiers
- 2 dl. room
- 1,5 dl. Rodenbachbier
- fijngehakte peterselie, peper, zout en een snuifje muskaatnoot.

Het korstdeeg maken op de gewone manier. De ajunien in dunne ringen snijden, het spek in dunne reepjes. Goudbruin laten kleuren in de boter. De eieren mengen met het bier, de room en de kruiden. De ajunien en het spek mengen met het eiermengsel en de peterselie.

Het deeg uitrollen tot 2 mm. dikte en een taartvorm bekleden van 26 cm. doorsnee. Het deeg doorprikken en 30 minuten bakken met een vulling van gedroogde erwten, op 180° C.

De vulling verwijderen en de uienmassa in de taartbodem gieten. Terug in de oven plaatsen op 180° C en na tien minuten de oven dichtdraaien. De taart nog een uur in de afkoelende oven laten staan.

Rodenbach Grand Cru : Sabayon Roeselare

- 4 eierdooiers
- 75 gr bruine basterdsuiker
- 2 dl Rodenbach Grand Cru
- ½ dl slagroom
- mespunt kaneel
- snufje kruidnagelpoeder
- roomijs

Sla de slagroom halfstijf. Klop de eierdooiers met de basterdsuiker, kaneel en kruidnagelpoeder heel licht en schuimig. Roer er de helft van de Rodenbach door. Verwarm de rest van het bier in een steelpannetje. Temper het vuur en voeg al kloppend het dooiermengsel beetje voor beetje toe. Blijf kloppen tot het mengsel goed gebonden is. Laat de saus niet koken! Neem pan van het vuur en houd de bodem even in koud water. Spatel de slagroom door de saus. Verdeel de sabayon over 4 coupes met daarin een bolletje roomijs.

Rodenbach Klassiek : Donuts met warme kersen en kaneelijs

- acht verse donuts
- vier bolletjes kaneelijs
- 600 gram kersen
- vier eetlepels kersenconfiture of kersenjam
- twee flesjes Rodenbach klassiek (flesje van 30 cl)
- poedersuiker

De steeltjes en pitten verwijderen van de kersen en halveren. De gehalveerde kersen samen met het bier in een mengkom doen. Op een koele plaats zetten en het bier gedurende twee uur in de kersen laten trekken. De kersen en het bier, al roerende gedurende tien tot vijftien minuten goed verwarmen in een pan. Tot slot de kersenconfiture erdoor roeren. De donuts even verwarmen in de oven. Over voorverwarmde borden verdelen en vullen met de warme kersen en het bier. Een bolletje kaneelijs erbij plaatsen en de rand van het bord bestrooien met wat poedersuiker.

St. Louis Kriek : Sabayon

- 15 Personen
- 15 eierdooiers
- 15 eetlepels griessuiker
- 2½ fles St. Louis Kriek
- 90 kersen
- 15 lange vingers

De eierdooiers wit kloppen met suiker. Het bier toevoegen en het mengsel au bain marie opkloppen tot het dubbele volume. De kersen verdelen op de bodem van de glazen en deze bestrooien met wat suiker en besprenkelen met een scheutje kriek. Bedekken met de sabayon en meteen serveren. Lange vinger naast het glas op het schoteltje leggen.

Speciale Palm : pannenkoeken

- 6 eieren
- 400 gr tarwebloem
- 7,5 dl Dobbel Palm
- 150 gr boter
- snuffe zout

Vorbereiden : Klop de eieren met zout. Voeg al roerend beetje voor beetje de bloem en bier toe. Roer totdat een beslag zonder klontjes is verkregen. Bereiden : Verhit wat boter in een koekepan. Giet er zoveel beslag toe dat de bodem bedekt is en bak de pannenkoeken aan beide zijden goudbruin. Warm serveren met een salade.

Ter Dolen Donker Abdijbier : Sorbet met donker bier

- 6 Personen
- 250 ml Ter Dolen donker Abdijbier
- 50 ml Amer Picon
- 75 gr poedersuiker
- 75 gr kersen

Pureer in de keukenmachine de kersen. Meng alle ingrediënten totdat de suiker geheel is opgelost. Giet het in een ijsmachine en laat deze draaien totdat het mengsel stevig is. Giet het in sorbetglazen en garneer met een kers en een takje munt. (Indien men niet over Amer Picon kan beschikken kan men een scheutje Cointreau gebruiken).

Westmalle Trappist Dubbel : Chocoladetaart

- 225 gram (tarwe)bloem
- 225 gram boter
- 300 gram basterdsuiker
- vier eieren
- twee theelepels bakpoeder
- 125 gram cacao
- 1 dl Westmalle Trappist Dubbel (flesje van 33 cl)
- een eetlepel vanillesuiker
- twee eetlepels amandelsnippers
- 1,5 dl slagroom

De oven voorverwarmen op 180 graden Celsius. In een mengkom boter en suiker mengen tot een romig geheel. Vervolgens de eieren één voor één door dit mengsel roeren. De bloem door een zeef doen en de bakpoeder erbij doen. Cacao en het bier toevoegen, goed roeren tot een egaal glad beslag is ontstaan. Een taartvorm (diameter van 20-25 cm) met wat boter insmeren en het beslag hierin doen. De taart in het midden van de oven in 1 tot 1 1/2 uur bakken tot ze stevig is. Eventueel afdekken met bakpapier of aluminiumfolie om te voorkomen dat de taart te donker zal worden. De taart laten afkoelen en vervolgens uit de vorm halen. De vanillesuiker door de ongeklote slagroom roeren en verdelen over vier dessertborden. Een punt van de taart hierop leggen en garneren met amandelsnippers. Drink hierbij een glas Westmalle Trappist Dubbel, liefst op keldertemperatuur.

Westmalle Trappist Dubbel : Dadelcake

- 225 gram zelfrijzend bakmeel
- 200 gram (zachte) roomboter
- twee eetlepels basterdsuiker
- 175 gram ontpitte, gedroogde dadels
- een theelepel fijngeraspte sinaasappelschil
- vier (salmonellavrije) eieren
- 1,5 dl Westmalle Trappist Dubbel
- vier eetlepels ontveldde hazelnoten
- 2 dl slagroom

De oven voorverwarmen op 160 graden Celsius. In een mengkom de roomboter, fijngehakte, ontpitte dadels en basterdsuiker tot een zachte massa roeren. Vervolgens de eieren een voor een hierdoor roeren en het bier en de sinaasappelrasp al roerende toevoegen. Tenslotte het zelfrijzend bakmeel bij beetje erdoor roeren. Een beboterde cakevorm met dit beslag vullen (niet meer dan voor 3/4 vullen). De cake in vijftig tot zestig minuten gaar bakken. De cake laten afkoelen en verdelen over dessertborden. Garneren met stijfgeklopte slagroom en fijngehakte, ontveldde hazelnoten. Drink naar smaak een gekoeld glas Westmalle Trappist Dubbel (op keldertemperatuur).

Westmalle Trappist Dubbel : Gecarameliseerde peren met vanilleijs en abrikozenmoes

- vier rijpe peren
- vier eetlepels roomboter
- vier eetlepels suiker
- vier bolletjes vanillerooms
- 200 gram gedroogde, ontpitte abrikozen
- twee eetlepels bloemenhoning
- 2 dl Westmalle

De gedroogde abrikozen gedurende zes tot acht uur in lauwwarm water wellen en vervolgens met de bloemenhoning met de staafmixer of in een blender pureren tot moes. (indien voorradig verse abrikozen gebruiken). De peren schillen, halveren en klokhuisen verwijderen. De boter verwarmen in een koekepan met anti-aanbaklaag en hierin de gehalveerde peren om en om bakken. Suiker erdoor roeren en lichtbruin laten worden. Hittebron verlagen en gedurende tien minuten stoven. Tenslotte het bier erdoor roeren, hittebron verhogen en nog vijf minuten verwarmen. Abrikozenmoes en warme peren verdelen over dessertborden en op de moes een bolletje vanillerooms plaatsen.

Westmalle Trappist Dubbel : Pruimenbeignets

- 20 ontpitte, gedroogde pruimen
- een theelepel geraspte sinaasappelschil
- 200 gram bloem
- 100 gram kristalsuiker
- drie eieren
- mespunt zout
- twee eetlepels zonnebloemolie
- een flesje Westmalle Trappist Dubbel van 33 cl
- frituurolie

De ontpitte, gedroogde pruimen in een mengkom gedurende een uur wellen in het bier. Na een uur de pruimen eruit halen, in een vergiet of zeef plaatsen en het bier eruit laten lekken. De pruimen even aandrukken. Het bier opvangen. De eiwitten scheiden van de eidooiers. Bloem, zout, suiker, eidooiers, olie, geraspte sinaasappelschil en het bier in een mengkom doen en goed mengen tot een egaal geheel. Eventueel wat water erdoor roeren. Ruim een uur op een koele plek laten rusten. De eiwitten in een aparte mengkom stijf slaan en vervolgens bij beetje met een spatel door het deeg roeren. Frituurolie verhitten op 180 graden Celsius. De ontpitte pruimen een voor een met behulp van twee vorken door het deeg halen, overtollig deeg verwijderen en gedurende twee minuten frituren in de hete olie. De beignets op keukenpapier laten uitlekken en vervolgens door de kristalsuiker rollen. Serveren met vruchtenjam of confiture of verse aardbeien- of abrikozenmoes. Drink naar smaak een gekoeld glas Westmalle Trappist Dubbel (op keldertemperatuur).

Westmalle Trappist Dubbel : Rozijnencake

- 400 gram bloem of licht volkorenmeel
- twee theelepels bakpoeder
- een eetlepel gemengde koekkruiden
- 175 gram roomboter
- 175 gram bruine basterdsuiker
- 250 gram rozijnen
- 50 gram geconfijte kersen
- 50 gram sukade
- 25 gram geconfijte sinaasappelschil
- mespunt zout
- twee eieren
- een flesje Westmalle Trappist Dubbel van 33 cl

De oven voorverwarmen op 180 graden Celsius en een cakeblik invetten met wat boter. De bloem of het meel zeven en in een ruime mengkom mengen met het zout, bakpoeder, suiker en koekkruiden. Vervolgens de zachte roomboter erdoor roeren en de fijngehakte sukade, fijngehakte geconfijte kersen en sinaasappelschil eraan toevoegen. De eieren loskloppen met het bier en door de massa mengen. Het ingevette cakeblik hiermee vullen en in ruim anderhalf tot twee uur bakken. De cake is klaar als een ingestoken breinaald of satépen er schoon uitkomt. Eventueel kan er nog wat bier over de warme cake worden gegoten. Af laten koelen, in plakken snijden en serveren met een toefje slagroom vermengd met wat vanillesuiker.

Westmalle Trappist Dubbel : Wentelteeftjes van rozijnenbrood met kaneelijs

- vier sneetjes rozijnenbrood
- een ei
- 1 dl volle melk
- 1,5 dl Westmalle Trappist Dubbel (flesje van 33 cl)
- vier eetlepels roomboter
- vier bolletjes kaneelijs
- poedersuiker

Het ei, melk en het bier (op kamertemperatuur) in een mengkom met een staafmixer mengen. De korstjes van het brood snijden. De sneetjes halveren of in een driehoekje snijden, in de mengkom doen, tot ze het beslag hebben opgenomen. Af en toe omdraaien. Eventueel overtollig beslag eraf halen. De boter verhitten in een koekenpan met anti-aanbaklaag en hierin het rozijnenbrood om en om bakken, tot ze een gelijkmatige lichtbruine kleur hebben. Een half plakje of driehoekje op een dessertbordje plaatsen, hierop het bolletje kaneelijs zetten en afdekken met het andere halve plakje of driehoekje. Bestrooien met poedersuiker. Drink hierbij, naar smaak, een glas Westmalle Trappist Dubbel (op keldertemperatuur).