



Ruud 's Kookboek

Recepten met bier II v1.0

Inhoudsopgave.

Biersoep met rozijnen.....	3
Gestoomde riblappen met abrikoos en bier.	4
Leffe stoof met gepofte krieltjes.....	5
Mosselen met selderij in bier.	6
Oma's stoofvlees met bier.	7
Ribstoof met Herfstbok en abrikoos.....	8
Runderstoof met aardappelpuree en bramen.....	9
Stooflapjes in donker bier.....	10
Tong met een mousseline van Hollandse garnalen en witbier.....	11
Wentelteefjes met vijgenpuree, amandelen en Black Sabbath.....	12
Gebruikte afkortingen.....	13

Biersoep met rozijnen.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Belgische
Stuks: 4
Sterren: ***
Bron: Belgische
(streek)recepten

Ingrediënten

4 sn brood, wit-
125 g rozijnen
1 fl Lindeboom pils (½ l)
- (room, slag-)
- suiker, naar smaak
1 eidooier
- bloem
1 l water

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Week de rozijnen met het witbrood in 1 liter water tot de rozijnen dik gezwollen zijn.

Voeg dan het bier en naar smaak suiker toe en breng dit alles aan de kook.

Maak, zo nodig, nog wat bloem aan met 1 el water en voeg dit al roerend toe.

Klop de eidooier los, giet er een klein beetje hete soep bij en voeg, van het vuur af, goed kloppend de eidooier in de soep.

Gebruik naar wens wat meer bloem of voeg wat verkruimeld witbrood toe.

U kunt de soep afmaken met een scheut slagroom.

3



Gestoofde riblappen met abrikoos en bier.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: Gepruttel.nl

Ingrediënten

20 abrikozen, gedroogde
1 flj bier, lichtbitter (Palm of Leffe Royal)
200 ml crème fraîche
2 tl komijnzaad (of gemalen)
1 bs koriander, verse
2 tl korianderzaad (of gemalen)
- olie, olijf-
- peper, versgemalen
2 tl pimentkorrels (of gemalen)
500 g riblappen
6 tomaten, Roma, rijpe
4 uien
- zout

Bereiding.

Snijd de uien grof.
Halveer de abrikozen.
Snijd de tomaten in kwarten.
Snijd de riblappen in stukjes (2x2 cm).
Maal de piment, komijn en koriander in een vijzel fijn (overslaan als je gemalen gebruikt).
Laat de olijfolie warm worden in een stoofpan.
Braad het vlees aan in de olijfolie, op een matig vuur.
Scheep het vlees uit de pan en bewaar het op een bord.
Fruit de uien in dezelfde pan.
Voeg het piment, de komijn en de koriander uit de vijzel toe en bak het kort mee.
Voeg de abrikozen, de tomaten en het bier toe.
Voeg het vlees toe (het moet net onder staan; evt. extra water toevoegen).
Zet het fornuis op sudderstand (of de oven op 120°C).
Laat het geheel 2,5 uur sudderen met deksel op de pan.
Proef of het vlees zacht is, zo niet laat het dan nog 30 min. extra sudderen.
Breng alles op smaak met versgemalen peper en zout.
Hak de koriander grof (op een schone snijplank en met een schoon mes).
Strooi er vlak voor het serveren de koriander overheen.
Serveer het vlees met wat crème fraîche.

Tip:

Lekker met couscous-koekjes.

Bereidingstijd: 3 uur
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Leffe stoof met gepofte krieltjes.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Belgische, Vlaamse
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: DekaMarkt, Eatertainment.nl

Ingrediënten

30 g boter, room-, ongezoeten
1 bouillonblokje, runder-
500 g krieltjes
400 ml Leffe bruin abdijbier
1 el mix voor rundvlees
3 el olie, olijf-
200 g pastinaak
900 g riblappen
2 tk rozemarijn
200 g shiitake
1 sjalot
400 ml water
150 g winterpenen

Bereiding.

Schil de winterpeen en de pastinaak en snijd ze in stukken van 2 cm.
Pel de sjalot en snijd die in halve ringen.
Snijd de riblappen in stukken van 2 cm.
Verhit de boter in een pan en bak de riblappen op een middelhoog vuur in 5 min. rondom goudbruin.
Voeg de winterpeen, pastinaak en sjalot toe en bak die 3 min. mee.
Blus het geheel af met het bier.
Voeg het runderbouillontablet, het water, de mix voor rundvlees en de helft van de rozemarijn toe.
Zorg dat het vlees helemaal onder het vocht staat, voeg evt. extra water toe.
Draai het vuur laag en stoof het geheel 3 uur met de deksel op de pan.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Ris de rozemarijn van het resterende takje en snijd die fijn.
Meng de rozemarijn met 2/3 van de olijfolie.
Verdeel de krieltjes over een ovenschaal en verdeel hier de rozemarijnolie over.
Dek de ovenschaal af met aluminiumfolie en plaats de schaal 25 min. in de oven.
Verhit een pan met de resterende olijfolie en bak de shiitake op hoog vuur in 5 min. goudbruin.
Serveer de stoof met de gepofte krieltjes en de shiitake.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 3 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 724
Eiwit: 51 g
Koolhydraten: 41 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 36 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 15 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Mosselen met selderij in bier.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: AllerHande 2023-05

Ingrediënten

330 ml bier
5 stl bleekselderij
25 g boter, room-, ongezoeten
1 citroen
2 tn knoflook
2 kg mosselen, verse
10 g tijm

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 280
Eiwit: 27 g
Koolhydraten: 16 g
w/v suikers: 1 g
Natrium: 640 mg
Vet: 10 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 5 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Maak de mosselen schoon, gooi kapotte exemplaren weg.
Spoel ze onder koud stromend water en verwijder de mosselen die openblijven als je erop tikt.
Laat ze uitlekken in een vergiet.
Snijd de knoflook in plakjes.
Houd de blaadjes van de bleekselderij apart en snijd de stengels in dunne boogjes.
Snijd 1 helft van de citroen in 4 partjes en de andere helft in plakken.
Verhit een grote mossel- of soeppan met de boter op middelhoog vuur.
Fruit de bleekselderij en knoflook 3 min.
Voeg de tijm en plakken citroen toe.
Bak het nog 1 min. mee.
Zet het vuur hoog en voeg de mosselen toe.
Doe het bier erbij en laat het even goed stomen.
Doe de deksel op de pan en laat de mosselen 5 min. stoven, tot alle schelpen open zijn.
Snijd ondertussen de blaadjes van de selderij fijn.
Strooi ze over de mosselen.
Serveer de mosselen in het kookvocht met de partjes citroen.

Tip:

Lekker met verse friet en een frisse salade.

Oma's stoofvlees met bier.



Menugang: Hoofdgerecht

Keuken: -

Personen: 4

Sterren: ***

Bron: Keurslager

Ingrediënten

1 fl bier (375 ml; bijv. La Chouffe of abdijbier zoals Leffe)
3 el bloem
4 el boter
1 boterham
500 ml bouillon, runder-
2 laurierblaadjes
1 el mosterd
- peper, versgemalen
1 el suiker, bruine
1½ kg sukade, in stukjes van 5 cm
4 tk tijm, verse
3 uien, grofgesneden
- zout

Bereiding.

Dep de sukade droog met keukenpapier en bestrooi deze rijkelijk met zout en versgemalen peper.

Neem een braadpan met dikke bodem en verwarm hierin 2 el boter op een middelhoog vuur.

Kleur de stukjes sukade in de boter en haal ze weer uit de pan.

Voeg 2 el boter toe, zet het vuur lager en doe de uien erbij met een ½ tl zout.

Laat dit 15 min. bruinen.

Voeg de bloem toe en roer tot de uien gelijkmatig bedekt zijn en de bloem lichtbruin kleurt (ca. 2 min.).

Roer de bouillon in de braadpan, schraap het aanbaksel op de bodem los en voeg bier, tijm, laurier, bruine suiker en het gebruikte vlees met de vrijgekomen jus toe.

Breng het geheel aan de kook.

Zet het vuur lager, leg de boterham met mosterd (mosterdkant omlaag) op het vlees, doe een deksel half over de braadpan en laat het geheel 2-3 uur sudderen tot het stoofvlees goed gaar is (langer sudderen kan ook, als u de saus wat dikker wilt).

Roer zo nu en dan over de bodem om aanbakken te voorkomen.

Verwijder de tijm en laurier en serveer het stoofvlees op grootmoeders wijze met lekkere frieten en mayonaise.

Tip:

Natuurlijk zet u een extra flesje bier op tafel!

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Ribstoof met Herfstbok en abrikoos.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: Jumbo

Ingrediënten

1½ kg aardappelen, kruimige
75 g abrikozen, gewelde
500 g bonen, sperzie-
30 cl Herfstbok
4 kruidnagels
200 ml melk
3 el olie, olijf-
3 pl ontbijtkoek
75 g ontbijtspek, gerookt
- peper, versgemalen
600 g ribblappen, magere
1 tk rozemarijn
250 ml runderfond
2 uien
- zout

Bereiding.

Bestrooi het vlees met zout en peper.
Verhit in een braadpan de olie.
Bak de ribblappen in 4 min. aan beide kanten bruin aan.
Neem het vlees uit de pan.
Bak in het bakvet de spekreepjes 3 min.
Voeg de uienringen toe en bak het geheel 5 min. zachtjes.
Leg het vlees terug in de pan.
Schenk het bier met de fond voorzichtig in de pan.
Voeg de abrikozen, het takje rozemarijn, de kruidnagels en de ontbijtkoek toe.
Breng het tegen de kook aan
Draai het vuur laag en stoof het vlees in 2 uur zachtjes gaar.
Kook de aardappelen in water met een beetje zout in 20 min. gaar.
Kook de sperziebonen in 6-8 min. beetgaar.
Verwarm de melk.
Giet de aardappelen af.
Stamp ze met de melk tot een smeuïge puree.
Breng de puree op smaak met peper.
Schep de aardappelpuree op 4 borden.
Verdeel er de ribstoof met de saus over.
Serveer de stoof met de sperziebonen.

Tip:

Gebruik de rest van de fond in een saus of soep voor een extra volle smaak.

Bereidingstijd: 165 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 826
Eiwit: 48 g
Koolhydraten: 105 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 19 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Runderstoof met aardappelpuree en bramen.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: DekaMarkt, Eatertainment

Ingrediënten

900 aardappelen, kruimige
300 ml bier, Bock-
2 bouillontabletten, runder-
250 g bramen
2 laurierblaadjes
1 el mosterd, grove
2 el olie, olijf-
175 g ontbijtkoek
- peper, versgemalen
900 g riblappen
2 uien
- zout

Bereiding.

Pel en snijd de ui grof.
Snijd de ontbijtkoek in stukken van 2 cm.
Snijd de riblappen in stukken van 2 cm.
Meng de bouillontabletten met 600 ml water.
Verhit een pan met 2 el olijfolie en bak de ui en de riblappen goudbruin.
Voeg de mosterd, het laurier en de ontbijtkoek toe.
Blus het geheel af met het Bockbier en de runderbouillon.
Stoof het geheel gedurende 3 uur op een laag vuur met de deksel op de pan tot het vlees gaar is en uit elkaar valt.
Voeg de laatste 10 min. de helft van de bramen toe aan de stoof.
Breng het geheel op smaak met zout en versgemalen peper.
Zet de aardappelen in een pan net onder water en breng ze aan de kook.
Kook de aardappelen 10 min. en giet af.
Stamp de aardappelen en breng ze op smaak met zout en versgemalen peper.
Serveer de runderstoof met de puree en de rest van de bramen.



Bereidingstijd: 200 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 787
Eiwit: 53,1 g
Koolhydraten: 78,1 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 23,4 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 9,7 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Stooflapjes in donker bier.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Belgische,
Vlaamse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta

Ingrediënten

1 fls bier, abdij-, donker
1 el boter
3 dl fond, runder-
5 pl ontbijtkoek, in
blokjes
- peper, versgemalen
500 g runderribblappen,
in blokjes
1/8 sinaasappel, schil
van, geraspt
2 tk tijm
1 el tomatenpuree
1 ui, gesnipperd
- zout

Bereiding.

Bestrooi het vlees met zout en versgemalen
peper.
Schroei het vlees in de hete boter dicht.
Voeg de ui en de tomatenpuree toe.
Bak die even mee.
Schenk de fond en het bier erbij.
Voeg de sinaasappelschil en de tijm toe.
Roer alles goed door en laat met het met de
deksel op de pan ca. 2 uur garen.
Haal de deksel van de pan en voeg de
ontbijtkoek toe.
Laat de saus binden.
Laat het geheel nog 15 min. stoven.

10

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Tong met een mousseline van Hollandse garnalen en witbier.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: Visculinair,
Visrecepten.nl

Ingrediënten

1 bs asperges, groene
1 dl bier, wit-
110 g boter
2 el boter, bak-
½ citroen, sap van
2 eidooiers
80 g garnalen,
Hollandse, gepelde
1 el olie, olijf-
- peper, versgemalen
8 tomaatjes kers-
4 tongfilets
2 strnk witlof
- zout

Bereiding.

Kook de asperges 'al dente' in gezouten water gedurende 5 min. en houd ze warm.
Snijd de witlof julienne en maak ze aan met wat zout, versgemalen peper en citroensap.
Laat het witbier inkoken tot minder dan de helft.
Voeg de eidooiers toe en klop ze op een zacht vuur tot een mooi en vooral stevig schuim.
Roer de gesmolten boter door de saus.
Breng de saus op smaak met zout, peper en citroensap.
Voeg de garnalen toe en schep ze er voorzichtig door.
Bak de tongfilets om en om in een ruime pan met de boter, breng ze op smaak met zout en versgemalen peper.
Laat ondertussen de kerstomaatjes poffen in hete olijfolie.
Schik de visfilets op warme borden, leg er de asperges en witlof langs, lepel de saus er rond en garneer ze met een kerstomaatje.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Wentelteefjes met vijgenpuree, amandelen en Black Sabbath.



Menugang: Lunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: BierCuisine.nl

Ingrediënten

100 g amandelen,
ontvelde, fijngemalen
50 g amandelsnippers,
voor de garnering, zeer
kort verwarmd
150 ml Black Sabbath,
op kamertemperatuur
2 el boter, room-
6 sn brood, volkoren- of
wit-, oud
1 ei, groot
150 ml melk, halfvolle
4 el olie, zonnebloem-
- suiker, poeder- (of
lichte basterdsuiker)
8 vijgen, kleine

Bereiding.

Snijd de kleine vijgen in stukjes en week ze 2 uur in de Black Sabbath. Pureer ze na het weken met het restant van het bier in de staafmixer. Roer, na het pureren, de fijngemalen, ontvelde amandelen erdoor. Maak in een schaal een beslag van het ei en de melk.

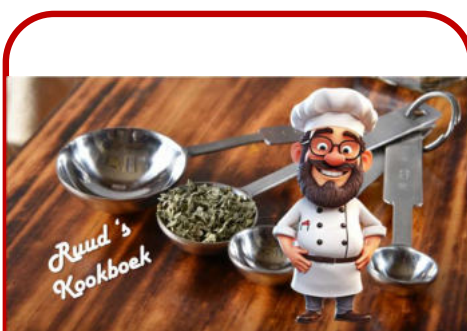
Verdeel de puree over een snee brood en dek die met de andere snee af (goed aandrukken). Haal de sneden brood door het beslag en vang het overtollige beslag op in de schaal opvangen.

Verhit een mengsel van de olie en de boter in een koekenpan (met antiaanbaklaag) en bak de sneden kort om en om lichtbruin (af en toe omkeren).

Laat de sneden iets afkoelen en halveer ze of snijd ze in driehoekjes. Bestrooi ze lichtjes met zeer kort verwarmde amandelsnippers en poedersuiker en verdeel ze over bordjes. Serveer er een licht gekoeld proefglasje (15 cl) of glas Black Sabbath bij (dit donkere bier van 10 vol%, volmondig van smaak met een aangenaam licht zoetje past goed bij de zoete smaak van de geweekte vijgen, de subtiële toets van de amandelen en de zachte smaak van het gebakken brood).

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgl	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgl	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgl	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krr	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbi	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trs	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

