



Ruud 's Kookboek

Recepten met bier / v9.1

Inhoudsopgave.

Aardappelbrood.	4
Afrikaanse kip met bier.....	5
Alcoholvrije witbiersangria met fruit.	6
Alcoholvrije witbierspritzer met aardbeien en basilicum.	7
Antwerpse rooie.	8
Aspergepunten.	9
BBQ hotdogs met in bier gestoofde uien.....	10
Beef 'n guinness pie.....	11
Belgische fondue met bier en abdijkaas.	12
Belgische stoofpot met bruin bier, wortel & pastinaak.	13
Bier- en kaassoep.	14
Bier-borrelbrood met ui en kaas.	15
Bier-brood.	17
Bier-broodsoep met peterselie.	18
Biersoep I.	19
Biersoep II.	20
Biersoep met bruin bier.	21
Biersoep met eieren.....	22
Biersoep met melk.....	23
Biersoep met mosselen.....	24
Biersoep met rijst.	25
Biersoep uit Utrecht.....	26
Bockworst met bier.	27
Broccoli-maïssoup 'De Zeezuiper'.	29
Broodje pittige kip met chilimayonaise en La Trappe Blond.	30
Bruine bonensoep met Herfstbok.	31
Bruine borstjes met bier en honing.....	32
Brusselse karbonades met Zatte Bie.....	33
Cerisier.	34
Cheddarfondue met Guinness.	35
Friszoete mangosalade met gefrituurde garnalen.....	36
Fruitbeignets.	38
Garnalensoep.....	39
Gebakken knolselderij met ham-mousse.	40
Gemberbier.....	41
Gemberbier (Trinidad).....	42
Gemberbiercocktail.....	43
Gestoofde kalfspoelet met bleekselderij, wortel en tijm.	44
Groninger heet bier.	45
Guinness-rundvleespot.	46
Ham met knolselderijroomsaus.	47
Hamlapjes met Geuze en mosterd.	48
Hertenstoof met bokbier.....	49
In bier gestoofde konijnenbouten.....	50
Jonge kalkoen in Geuze.	51
Kaasfondue met bier II.....	52
Karbonades met bockbier.	53
Kersensorbet met Kriek Lambic.	54
Kip met bier.....	55
Konijn in bier met uitjes.	56
Konijn in bockbier met abrikozen.	57
Konijn met bier IV.	58
Konijn met Tripel.....	59
Kriekbier-wijnjus.....	60
Kruidige wildstoof met bier en bruine suiker.	61
Mac and cheese met bier.	62
Makreel van den Duvel.	63
Michelada - biercocktail met tomatensap.....	64
Mini-gehaktbroodjes in biersaus.....	65
Mosselen gestoofd in Steenbrugge Tripel.	66
Paling in bier.	67
Palingsoep.....	68

Parelhoen à la waterzooi.	69
Poulet à la bière – kip met bier.	70
Rozijnencake met Westmalle Trappist Dubbel.	71
Runderrollade met dadels en Kerstbier.	72
Rundvlees in donker bier (slowcooker).	73
Schuimbiersoep.	74
Spekpannenkoeken.	75
Stoofpot van sucadelappen met bier en pastinaak.	76
Stoofpot van wild zwijn en bier.	77
Stoofpotje met bonen en bier.	78
Stoofvlees met Abdijbock.	79
Stoofvlees met bier.	80
Stoverij met bitterballen van zuurkool.	81
Tongreepjes in bierbeslag.	82
Tongrolletjes met gekonfijte witlof, appelreepjes en Duvelsaus.	83
Trappistensaus.	84
Uien gestoofd in La Trappe Dubbel.	85
Uiensoep met Imperial Doppelbock.	86
Uiensoep met Klassiekbier.	87
Uiensoep met Trappistenbier.	88
Varkensstoofschotel met bier (magnetron).	89
Vastelaovesbeersop.	90
Vlaamse mosselen in bier.	91
Vlaamse stooflappen.	92
Warm bier van juffrouw Saar (1861).	93
Wentelteefjes van rozijnenbrood met kaneelijs.	94
(Wild)pâté met pruimencompote en Bockbier.	95
Zalmfilet met bierroomsaus.	96
Zoete Deens biersoep (Øllebrød).	97
Gebruikte afkortingen.	98

Aardappelbrood.



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

Ingrediënten

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

Bereiding.

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

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

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

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

Bereidingstijd: - min.
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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Afrikaanse kip met bier.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Zuid-Afrikaanse
Personen: 4-6
Sterren: ***
Bron: Carta-Geert,
KaapstadMagazine.nl

Ingrediënten

1 grote, hele kip
1 bl bier (½ l)

Voor het kruidenmengsel:

½ tl knoflook, gemalen
½ tl komijn, gemalen
½ tl koriander, gemalen
1 tl mosterd
2 el olie, zonnebloem-
1 tl paprikapoeder
½ tl peper, zwarte, versgemalen
1 tl ui, gesneden
1 tl zout

Bereiding.

Verwijder de hals, de ingewanden en het overtollige vet van de kip en spoel hem af met koud water.

Dep de kip droog met keukenpapier en wrijf hem met een kwast volledig in met het kruidenmengsel.

Open vervolgens het blikje bier en drink deze voor de helft leeg.

Schuif hierna de kip over het blikje en plaats ze beiden ongeveer 75 min. in een voorverwarmde oven van 210°C.

Laat de kip iets afkoelen en verwijder het blikje.

Tip:

Ook geschikt voor op de barbecue.

Bereidingstijd: 90 min.
Grill-/oventijd: 75 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

Alcoholvrije witbiersangria met fruit.



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

Ingrediënten

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

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 109
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 26 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

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

Voeg de fruitsalade en ijsblokjes toe.
Schenk de biersangria in wijnglazen.

Tip:

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



Alcoholvrije witbierspritzer met aardbeien en basilicum.



Menugang: Drank

Keuken: -

Personen: 4

Sterren: **

Bron: Jumbo

Ingrediënten

250 g aardbeien

3 tk basilicum

30 cl bier, Weizen 0%

100 ml siroop,

vlierbloesem-

500 ml water, mineraal-
, bruisend

Bereiding.

Schenk de vlierbloesemsiroop met het bier in een karaf.

Voeg de aardbeien toe.

Schenk het mineraalwater erbij en steek er de takjes basilicum in.

Tip:

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



7

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 102

Eiwit: 1 g

Koolhydraten: 24 g

w/v suikers: 22 g

Natrium: - mg

Vet: 0 g

w/v verzadigd: 0 g

w/v onverzadigd: - g

Vezels: 1 g

Groente: - g

Zout: 0 g

Antwerpse rooie.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman,
Carta-Dick,
ReceptenPlein.nl,
Smulweb

Ingrediënten

1 fl De Koninck (ale-
type)
3 dl bouillon, vis-
3 dl crème fraîche
3 dl Pommodore (dik
tomatensap)
3 dl room, slag-
1 el basilicumpasta of
pesto

Bereidingstijd: 20-30
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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verhit in een pannetje de visbouillon en het flesje bier.

Laat dit wat inkoken.

Voeg de crème fraîche toe en laat de saus verder inkoken.

Voeg de Pommodore en de slagroom toe en laat het nogmaals tot sausdikte inkoken.

Voeg vlak voor het opdienen naar smaak de basilicumpasta (of pesto) toe.

Tips:

- Deze saus is lekker bij vis, gamba's of mosselen.
- Alternatieven voor De Koninck zijn bijv. Vieux Temps, Grolsch Amber, Speciale Palm en Klassiek 1628 van 3 Hoefijzers.

Aspergepunten.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Carta-Anton

Ingrediënten

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

Bereiding.

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

Tip:

Serveer hierbij warme toast of ciabattabrood.



Bereidingstijd: - min.
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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

BBQ hotdogs met in bier gestoofde uien.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Amerikaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Eatertainment, Pinterest, De Gelderlander

Ingrediënten

8 augurken, mini-
200 ml bier, bock-
4 braadworsten
4 el Coleslaw rauwkost
(bijv. Bieze Coleslaw)
2 el olie, olijf-
4 pistolets, afbak-
1 tl suiker, basterd-,
witte
2 uien, witte, grote
1 snf zout

Bereidingstijd: 25 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.

Snijd de uien in ringen.

Verhit de olijfolie in een pan, zet op de barbecue, voeg een snufje zout toe en bak de uien bruin.

Voeg de suiker toe en roer tot deze is opgelost.

Voeg het bier toe en smoor de uien 10 min.

zacht, totdat het bier is verdampt.

Gril ondertussen de braadworsten op de barbecue gaar.

Bereid de pistolets volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Snijd de broodjes aan de bovenkant in.

Besmeer de binnenkant van ieder broodje met ¼ deel van de Coleslaw rauwkost.

Leg vervolgens de braadworst in het broodje en top het af met de gesmoorde uien. Serveer ze met de mini augurken en de extra overgebleven uien.

Beef 'n guinness pie.



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

Ingrediënten

2 aardappelen,
vastkokende
33 cl bier, Guinness
5 pl bladerdeeg
(diepvries)
25 g boter, room-
1 ei
350 ml fond, vlees-
2 tn knoflook
2 laurierblaadjes
1 snf peper
2 tk peterselie
600 g stooflapen
400 g tomatenblokjes
70 g tomatenpuree
2 uien
1 wortel

Bereiding.

Smelt in een braadpan de boter.
Voeg het vlees toe en bak in 5 min. bruin aan.
Scheep het vlees uit de pan.
Fruit de ui, knoflook en wortel 3 min. in het bakvet.
Doe het vlees terug in de pan.
Scheep er de tomatenpuree door en bak 1 min. mee.
Voeg de tomatenblokjes, de vleesfond en de laurierblaadjes toe.
Schenk het bier langs de rand in de pan en breng aan de kook.
Draai het vuur laag en stoof het vlees afgedekt in 2 uur gaar.
Voeg na 1½ uur de aardappelblokjes en peterselie toe en breng op smaak met peper.
Verwarm de oven voor tot 200°C.
Scheep het stoofvlees in een ovenschaal (ø 24 cm).
Rol de deegplakjes uit tot een ronde lap van 28 cm doorsnede.
Bestrijk de rand van de vorm dun met ei en leg het deeg over het stoofvlees.
Druk het deeg goed aan.
Rol met een deegroller over de ovenschaal om eventueel overhangend deeg eraf te halen (dit kun je gebruiken om het deksel te versieren).
Snijd in het midden een kruis zodat er een gat ontstaat waardoor de stoom kan ontsnappen.
Bestrijk ook het deeg dun met het ei.
Bak de taart 25-30 min. in de voorverwarmde oven, tot het deegdeksel goudbruin en gaar is.

Tips:

Lekker met een frisse bladsalade met een kruidendressing.
Het Guinness bier kun je vervangen door abdij-, trappisten- of donker bier.
Vervang het deeg eens door aardappelpuree.

Vorb.tijd: 20 min.
Bereidingstijd: - min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: 150 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 554
Eiwit: 42 g
Koolhydraten: 46 g

Suiker: 11 g
Natrium: - mg
Vet: 20 g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: 10 g
Vezels: 5 g
Groente: 188 g
Zout: 2,2 g

Belgische fondue met bier en abdijkaas.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: **
Bron: AllerHande

Ingrediënten

200 g kaas, abdij- (bijv. Père Joseph)
300 g kaas, belegen, geraspte
1 tn knoflook
2 el maïzena
1 tl mosterd
1 uitje, bos-
1 fl witbier (33 cl)

Extra benodigdheden:

kaasfonduepan (caquelon) met rechaud, fonduevorken

Bereiding.

Snijd het bosuitje fijn.
Halveer de knoflook.
Wrijf de binnenzijde van fonduepan in met de knoflook.
Los de maïzena op in 4 eetlepels bier.
Schenk de rest van het bier in de pan.
Breng het bier aan de kook.
Ontkorst de abdijkaas.
Snijd de abdijkaas in piepkleine blokjes.
Draai het vuur laag.
Roer de beide kaassoorten in gedeelten met een houten lepel door het warme bier, tot alle kaas gesmolten is.
Roer het maïzenapapje door kaasmengsel.
Roer het bosuitje door het kaasmengsel.
Laat het kaasmengsel nog 2-3 minuten zachtjes doorkoken tot fondue goed gebonden is.
Breng de fondue op smaak met mosterd en peper.
Zet de kaasfonduepan op een rechaud op tafel.

Tip:

Om te dippen:

- blokjes zuurdesembrood (bijv. Pain Bûcheron)
- halve blaadjes witlof
- stukjes wortel
- gesmoorde stukjes prei
- gekookte mosselen
- grote garnalen
- blokjes of rolletjes ham.

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Belgische stoofpot met bruin bier, wortel & pastinaak.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande 2018-12

Ingrediënten

1 el bloem, tarwe-
30 g boter, room-,
ongezouten
1 bouillontablet, runder-
2 laurierblaadjes
300 ml Leffe bruin
2 el mosterd, Dijon-
400 g pastinaken
- peper
700 g sukadelappen,
runder-
2 uien, middelgrote
200 ml water
200 g winterpenen
- zout

Bereiding.

Snijd de uien in halve ringen.
Snijd het vlees in stukken van 2 cm en bestrooi ze met de bloem, peper en evt. zout. Verhit de boter in een braadpan en bak de uien 3 min. Voeg het vlees toe en bak het in 4 min. op een middelhoog vuur rondom bruin.
Voeg het bier, de bouillontablet, het water, de mosterd en de laurierblaadjes toe.
Doe de deksel op de pan en laat het vlees 2 uur garen.
Schil ondertussen de pastinaak en winterpeen en snijd dat in blokjes van 1 cm.
Voeg als het vlees gaar is de pastinaak en wortel toe.
Stoof het geheel zonder deksel nog 15 min.
Verwijder de laurierblaadjes uit de stoofpot.

Tip:

Lekker met verse pappardelle.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 2 uur 15 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 440
Eiwit: 41 g
Koolhydraten: 22 g
w/v suikers: - g
Natrium: 840 mg
Vet: 18 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 8 g
Vezels: 7 g
Groente: - g
Zout: - g

Bier- en kaassoep.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: **
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

33 cl bier
5 el bloem
4 el boter
¼ l bouillon, kippen-
½ tl paprikapoeder
500 g kaas, Cheddar, geraspte
½ tl mosterdpoeder
- popcorn, voor de garnering
¼ l room, kook-
¼ tl tabasco
125 g ui, fijngehakte
100 g wortel, fijngehakte

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.

Fruit de wortel en de ui in de boter.
Roer de bloem erdoor en laat die 3-4 min. zachtjes fruiten, maar niet bruin worden.
Roer de paprikapoeder, de mosterdpoeder, het bier en de kippenbouillon erdoor (blijf met een garde roeren tot de soep glad is).
Voeg de kaas toe, breng de soep weer aan de kook, zet het vuur laag en laat de soep 5-10 min. sudderen.
Neem de soep van het vuur en spatel de room erdoor.
Voeg de tabasco toe en serveer de soep gegarneerd met popcorn.

Bier-borrelbrood met ui en kaas.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

500 g bloem, tarwe-
7 g gist, gedroogde
150 g kaas, geraspte,
voor ovengratin
2 tn knoflook
3 el olie, olijf-, milde
4 tl suiker, kristal-
330 ml Tripel Karmeliet
6 uien, middelgroot
150 g mozzarella, mini-
1½ tl zout

- bakpapier
- ramequin (diameter
8cm, hoogte 8 cm,
ingevet)
- springvorm (Ø24 cm,
ingevet)
- staande mixer met
deeghaken
- vershoudfolie



Ramequin

Bereiding.

Doe de bloem, de ½ van de suiker, de gist, ⅓ van de olie, het bier en het zout in de kom van de staande mixer.

Kneed het in ca. 10 min met de deeghaak of met de hand tot een samenhangend deeg.

Vorm hier een bal van.

Leg die in een ingevette kom.

Dek de kom af met vershoudfolie.

Laat het deeg 1 uur rijzen op een warme plek tot het deeg in volume is verdubbeld.

Maak ondertussen de uien schoon en snijd ze in halve ringen.

Snijd de knoflook fijn.

Verhit de rest van de olie in een koekenpan en bak de ui, de knoflook en de rest van de suiker 5 min. op hoog vuur tot de ui begint te kleuren.

Zet het vuur laag, voeg de tijm toe en laat het in 15 min. karameliseren (roer af en toe).

Halveer de mozzarellabolletjes.

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en zet de ingevette ramequin in het midden van de vorm.

Kneed het deeg kort door, verdeel het in 40 porties en rol er balletjes van.

Druk de bolletjes plat en leg er een stukje mozzarella in.

Vouw het deeg eromheen tot een bolletje.

Verdeel ⅓ van de bolletjes over de vorm.

Bestrooi die met ⅓ van de geraspte kaas en ⅓ van de gekarameliseerde ui.

Herhaal deze stap 2 keer.

Dek het brood losjes af met vershoudfolie en

laat 2 uur rijzen op een warme, tochtvrije plek tot het ongeveer in volume is verdubbeld.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Verwijder de folie en bak het brood in 30-35 min. lichtbruin en gaar.

Dek het evt. na 20 min. af als de ui te donker wordt.

Haal het brood uit de oven, verwijder de ramequin en laat het 5 min. in de vorm afkoelen.

Haal het brood uit de vorm en serveer.

Tip:

Lekker met gezouten (room)boter.

Bereidingstijd: 50 min.
Grill-/oventijd: 30 min.
Wachttijd: 3 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 420
Eiwit: 17 g
Koolhydraten: 52 g
w/v suikers: 4 g
Natrium: - mg
Vet: 14 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 7 g
Vezels: 4 g
Groente: - g
Zout: 0,9 g



Bier-brood.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: 1000 Bierrecepten

Ingrediënten

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

Bereidingstijd: - min.
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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Vorbereiding.

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 kuultje en giet daar- in het bier met de aangemaakte gist.

Strooi het zout langs de buitenrand van de bloem.

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

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

Vet de vorm in en doe het brood erin.

Laat het deeg weer rijzen tot het dubbele volume.

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200°C.

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

Laat het brood op een rooster afkoelen.



Bier-broodsoep met peterselie.



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

Ingrediënten

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

Bereiding.

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



Bereidingstijd: - min.
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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Biersoep I.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: **
**Bron: Belgische streek-
recepten**

Ingrediënten

1 l bier, tafel-, donker
1 mp kaneel
50 g rijst
50 g suiker, bruine
¼ 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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Kook het water met de suiker en de rijst tot
deze volledig gaar is.
Giet het bier bij het water.
Voeg de kaneel toe aan de soep.
Laat de soep goed doorkoken.
Dien de soep zeer warm op.

Biersoep II.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

3½ dl bier, donker
(merk naar smaak)
1 kst citroenschil
1 eierdooier,
losgeklopte
1 kaneelpijpje
2 el maïzena
½ l melk
1 el suiker
¼ 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.

Doe de melk, de kaneel, de citroenschil en de suiker in een pan.
Breng het aan de kook en laat het vervolgens 10 min. zachtjes sudderen.
Maak de maïzena in het koude water aan en bind hiermee al roerend het mengsel.
Roer er het bier door en breng het opnieuw aan de kook.
Klop een beetje van het kokende biermengsel door het ei.
Giet dit dan in de pan en roer het goed.
Zeef de soep en dien haar heet of koud op.

Biersoep met bruin bier.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Ruud 's Kook-schrift

Ingrediënten

3 el aardappelmeel
½ l bier, bruin
2 eierdooiers
- suiker
½ l water
- zout

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Kook het water met het bruine bier.
Voeg naar smaak suiker en zout toe aan het bier
Roer de eierdooiers met het aardappelmeel en een beetje water los.
Giet, al roerend, het kokende bier-watermengsel bij de eierdooiers.
Giet alles samen terug in de pan.
Laat de soep, onder goed roeren, heel even doorkoken.
Neem de soep van het vuur.

Tip:

Serveer de biersoep eens in een grote bierpul.

Biersoep met eieren.



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

Ingrediënten

1 l bier, de Leeuw
Pilsener
1 citroen, schil van
3 eieren
- kaneel, pijp-
½ el meel, aardappel-
½ el suiker

Vorb.tijd: - min.
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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Klop in een diepe kom de eidooiers met de suiker en het aardappelmeel flink door elkaar. Laat het bier met de citroenschil en de kaneel trekken.

Giet, goed kloppend, het hete bier bij de losgeklopte eidooiers en blijf daarna nog even in dit mengsel kloppen.

Klop de eiwitten heel stijf en serveer de soep met het eiwit erbovenop.



Biersoep met melk.



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

Ingrediënten

- beschuiten
½ l bier (Gulpener Dort)
20 g bloem
1 eierdooier
- kaneel
50 g krenten
½ l melk
60 g suiker

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Laat het bier, de gewassen krenten, de bloem en de suiker goed roerend op een laag vuur voorzichtig aan de kook komen.

Giet dan de melk bij het bier, terwijl u goed blijft kloppen.

Neem de soep van het vuur en maak haar op smaak af met kaneel.

Roer een eierdooier in een kom los en giet er, al roerend, de warme bier-melksoep op.

Maak de soep af met gebroken beschuit.

23



Biersoep met mosselen.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

$\frac{3}{4}$ l bier, blond
1 stl bleekselderij
1 el bloem
100 g boter
50 g kervel
2 kg mosselen
- peper, versgemalen
2 uien, middelgrote
- zout

Tip:

2 eidooiers
100 g room, slag-

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

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 $\pm$ 10 min. doorkoken.

Smelt tijdens het koken van de mosselen in een pan 50 g 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.

Tip:

Wilt u deze soep extra geraffineerd maken (maar dat is niet volgens het authentieke recept), voeg dan de met de room vermengde eidooiers aan de soep toe.

Biersoep met rijst.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: -

Ingrediënten

1 stj citroenschil
50 g krenten
- peper, versgemalen
1 stj pijpkaneeel
1 l pils
50 g rijst
- suiker
- zout

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.

Kook de rijst in ruim water gaar.
Giet de rijst af.
Voeg het bier, suiker naar smaak, het stukje pijpkaneeel en het stukje citroenschil toe.
Was de krenten en voeg ook die bij de soep.
Laat de soep, met een deksel op de pan, tegen de kook aan zeker 15 min. trekken.
Haal dan de pijpkaneeel en de citroenschil uit de soep.
Breng de soep op smaak met versgemalen peper en zout.

Biersoep uit Utrecht.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 4-6
Sterren: **
Bron: Kraotach.nl

Ingrediënten

1 l bier*
4 sn brood, geroosterd
4 eierdooiers
100 g suiker
1 bk zure room (òf
crème fraise)

* bij voorkeur Crom
Hout, dubbel speciaal
(6,5%) van brouwerij
De Leckere uit De
Meern.

Bereidingstijd: 10-15
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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Breng het bier in een pan aan de kook.
Voeg de suiker toe aan het bier.
Laat de suiker oplossen in het warme bier.
Klop de eierdooiers los.
Doe de eierdooiers in een soepterrine.
Voeg het warme biermengsel onder
voortdurend kloppen met een garde aan de
eierdooiers toe.
Roer de zure room door de soep.
Serveer de biersoep met sneetjes geroosterd
brood.



Bockworst met bier.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jan Aalvink,
Marco van Houten

Ingrediënten

2 gbl bier
1 klnj boter
500 g chuck*
- darm, varkens-, verse
2 cm gember, verse,
ragfijn gesneden
½ tl karwijzaad
750 g kinnebak
3 tn knoflook, fijn-
gesneden
1 tl knoflookpoeder
1 laurierblad
2 tl Naked Gun Powder
(No Rubbish)
½ tl nootmuskaat
2 tl peper
- peper, versgemalen
½ tl piment, door de
vijzel
1 tl rode peper vlokken
1 tl rozemarijn
2 uien, grote, in ringen
2 el vlokken, chili-
14 g zout
- zout

Voorbereiding.

Snijd het kinnebak en de chuck in stukken van 5 x 5 cm en leg het een half uurtje in de vriezer. Maal het vlees op een middelgrove schijf door de gehaktmolen.

Meng nu het zout, de peper, de rozemarijn, het karwijzaad, de nootmuskaat, de piment, het Naked Gun Powder, het knoflookpoeder, de gember en de chilivlokken door het gehakt. Knead dit tot een stevig deeg (hoe langer je knead hoe steviger het deeg).

Knead het ca. 10 min.

Laat het deeg even rusten.

Spoel ondertussen de darm uit met koud water (darmen worden bewaard in zout; dus spoel goed).

Doe de darm alvast op de trechter van je worstenvuller.

Vul de worstenvuller met het vlees.

Vul nu langzaam de darm.

Draai nu worsten van ongeveer 10-12 cm.

Bereiding.

Steek de BBQ aan en zorg voor indirecte hitte van ca. 130°C.

Leg je worsten op het rooster en laat ze liggen totdat de kern 65°C is.

Zet ondertussen een Dutch Oven of een skillet op het vuur en laat een klontje boter smelten.



Skillet

Info.

*chuck = schouder van de koe



Gehaktmolen



Worstenvuller

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

Broccoli-maïssoep 'De Zeezuiper'.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

200 g bleekselderij,
fijngehakte
6 dl bouillon, kippen-
250 g broccoli
1 fls De Zeezuiper (3 dl)
1 tl kerriepoeder, milde
200 g maïskorrels,
gekookte
4 el olie, zonnebloem-
2 el paprika, rode,
fijngehakte
1 tl paprikapoeder
- peper, versgemalen
4 el room
1 ui
- zout

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verhit de zonnebloemolie in een soeppan.
Bak hierin de fijngehakte ui, bleekselderij en broccoli zo snel mogelijk om en om.
Zet het vuur lager en laat de groenten 15-20 min. zacht stoven.
Neem de groenten uit de soeppan, laat ze koelen en pureer ze in een blender, samen met de kerrie en het paprikapoeder.
Verwarm de kippenbouillon goed in de soeppan, voeg er de gepureerde groenten bij en verwarm alles nog $\pm$ 10 min. goed.
Scheep voor het serveren de room in de soepborden, schep daar de soep op, voeg een flinke scheut De Zeezuiper toe.
Garneer met de maïskorrels en de fijngehakte rode paprika.
Voeg naar smaak zout en versgemalen peper toe.

Tip:

Geef er stokbrood bij en drink er een goed gekoeld glas De Zeezuiper bij.



*De Zeezuiper is een bier van de Schelde-brouwerij, 's-Gravenpolder.
Het bier is te koop bij gespecialiseerde slijterijen en bierwinkels.*

Broodje pittige kip met chilimayonaise en La Trappe Blond.



Menugang: Brunch-,
lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

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

Bereiding.

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

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: 6-8 min.
Wachttijd: 60 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 900
Eiwit: 45 g
Koolhydraten: 58 g
w/v suikers: 21 g
Natrium: - mg
Vet: 52 g
w/v verzadigd: 11 g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: 10 g
Groente: 134 g
Zout: 1,8 g

Bruine bonensoep met Herfstbok.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *****
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

2 bl bonen, bruine, à 800 g
30 g boter
350 ml bouillon, runder-
500 g groenten, hutspot-
1 fl Herfstbok (Grolsch)
2 laurierblaadjes
- peper
125 g spekreepjes, magere
1 bl tomatenpuree
1 worst, rook-
- zout

Bereiding.

Spoel de bonen onder stromend water af.
Laat de bonen uitlekken.
Smelt de boter in de soeppan.
Bak de hutspotgroenten 3 min.
Voeg de spekreepjes bij en bak ze 3 min. mee.
Voeg de bouillon toe.
Voeg 2,5 pot water toe.
Voeg de bonen toe.
Voeg de Herfstbok toe.
Voeg de laurierbladen toe.
Voeg de tomatenpuree toe.
Breng alles aan de kook.
Voeg peper en zout naar smaak toe.
Laat de soep 20 min. zachtjes koken.
Snijd de worst in plakjes.
Schep de worst 10 min. voor het einde van de bereidingstijd door de soep.

31

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

Bruine borstjes met bier en honing.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman,
Poelier Reedijk,
Smulweb

Ingrediënten

12 aardappelen, mooie
1 fl bier, blond
- boter
150 g groenten*
3 el honing
8 kipborstjes**
- peper, versgemalen
3 dl room
4 tk tijm
4 str witlof
- zout

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Maak de groenten en het witlof schoon en snijd de witlof in de lengte in repen.
Kook de groenten beetgaar en de aardappelen in de schil halfgaar.
Snijd de aardappelen in blokjes.
Wrijf de blanke borstjes in met versgemalen peper en zout en bak ze in een beetje boter zo bruin dat ze nog wat rosé van binnen zijn.
Haal ze uit de pan en houd ze warm.
Voeg langzaam het flesje bier toe.
Roer de aanbaksels los.
Voeg daarna de room en de takjes tijm toe en laat zachtjes inkoken tot de gewenste (saus)dikte is bereikt.
Breng de saus op smaak met versgemalen peper en zout.
Zet de aardappelblokjes snel even in boter goudbruin aan.
Roerbak in een wok ook de witlofrepjes in wat boter goudbruin (ze moeten knapperig blijven).
Snijd de bruine borstjes schuin in plakjes.
Scheep op voorverwarmde borden middenin wat saus, leg de borstjes daarin, schep er nog een beetje saus over en schik de groenten met de aardappelblokjes eromheen.

Tip:

Drink er hetzelfde bier bij als dat in de saus is verwerkt.

* Broccoli- en bloemkoolroosjes, spruitjes, haricots verts, enz.
** Kan ook kalkoen, eend, duif of ander blank vlees zijn

Brusselse karbonades met Zatte Bie.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta

Ingrediënten

30 g bloem
40 g boter
1 dl bouillon
4 karbonades
- maïzena
- peper
4 uien
1 dl Zatte Bie
- zout



Bereiding.

Maak de uien schoon en snijd ze in fijne ringen.
Bestrooi de karbonades met peper en zout en wentel ze door de bloem.
Smelt de boter in een pan.
Sauteer de karbonades als de boter bruin begint te worden aan beide kanten bruin in enkele min.
Voeg er de uien bij.
Zet het vuur lager en laat het geheel 5 min. smoren (draai het vlees een enkele keer om).
Schenk er vervolgens het bier en de bouillon bij.
Laat het op een hoog vuur weer aan de kook komen.
Doe het deksel op de pan en laat, nu weer op laag vuur, nog 15 min. smoren.
Haal de karbonades er uit en leg ze op een voorverwarmde serveerschaal.
Maak wat maïzena aan met water en bind hiermee de saus.
Laat deze nog even aan de kook komen en schenk ze over de karbonades.

Tip:

Serveer er spruiten en aardappelen bij.

Info:

Sauteren is een kooktechniek die veel weg heeft van roerbakken. In weinig olie worden de ingrediënten (typisch rood vlees en groenten) onder hoge temperatuur verhit.
Het doel van sauteren is een product te verkrijgen dat de juiste gaarheid heeft en aan de buitenkant een krokante korst met een roastingsmaak. Sauteren is een droog bereidingsproces met een hoge bereidingstemperatuur.

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

Cerisier.



Menugang: Drank
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

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

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verdeel de cherry likeur en de Kirsch over 4 champagneglazen.

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

Tip:

Serveer deze cocktail met 'lange vingers' of boudoirkoekjes.



Cheddarfondue met Guinness.



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

Ingrediënten

400 g brood, rogge-
600 g cheddar
¼ l Guinness
2 tl maïzena
- peper, zwarte, versgemalen
500 g prei
1-3 drp saus, Worcestershire-
2 el whisky
- zout

Bereiding.

Breng in een pan, water met wat zout aan de kook.

Was de schoongemaakte prei grondig, snijd de stelen in stukjes van ± 1 cm breed en kook die 2-3 min. in het water.

Giet de prei af en laat goed uitlekken.

Snijd het roggebrood in blokjes en zet die samen met de prei op tafel.

Snijd de cheddar zonder de korst in kleine blokjes of rasp de kaas grof.

Verhit het bier in een caquelon.

Voeg in kleine porties tegelijk de kaas toe en laat die al roerend smelten.

Maak de maïzena aan met de whisky, giet dit mengsel bij de kaas en breng het al roerend aan de kook.

Breng het op smaak met peper en Worcestershiresaus.

Houd de fondue op een réchaud of op een laag pitje tegen de kook aan.

Aan tafel worden het brood en de prei aan de fonduevorken geprikt en in de kaasfondue gedoopt.



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

Friszoete mangosalade met gefrituurde garnalen.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl

Ingrediënten

ca. 4 el bier, koud of water, bron-,
koolzuurhoudend
1 el bloem
- chilipepervlokken
8 garnalen, grote,
rauwe, gepeld
(diepvries)
½ tl gember, verse,
geraspt
½ komkommer
1 limoen, sap van
1 mango
100 ml olie,
zonnebloem-
¼ peper, rode,
fijngenhakt
100 g taugé
2 uitjes, lente-/bos-

Voorbereiding.

Laat de bevroren garnalen ontdooien en dep ze goed droog met keukenpapier.
Maal wat chilipeper erover en laat staan.
Halveer de bosui en snijd de stukken doormidden.
Snijd dit weer in dunne reepjes.
Leg ze in een bakje ijskoud water in de koelkast zodat ze gaan krullen.
Schil de mango en snijd het vruchtvlees in dunne repen.
Snijd de komkommer in repen van hetzelfde formaat.
Scheep dit in een kom om met de gember, rode peper en limoensap en laat afgedekt staan.

Bereiding.

Klop de bloem met een snuf zout en kleine scheutjes bier of bruisend water tot een beslag dat net van de vork afloopt.
Giet kokend water over de taugé en laat uitlekken.
Scheep de taugé en uitgelekte bosui door de mangosalade en verdeel over 4 borden.
Verhit de olie tot een druppel van het beslag erin direct bruist en blijft drijven.
Haal de garnalen door het beslag en leg ze rustig in de olie.
Frituur ze in enkele min. om en om goudbruin.
Laat ze uitlekken op keukenpapier en leg steeds 2 garnalen op de mangosalade.

Tip:

Gebruik taugé nooit meteen zo vanuit het bakje in een salade.
Op kiemgroenten als taugé kunnen schadelijke bacteriën voorkomen, die worden gedood door hitte.
Giet daarom altijd eerst kokend water over taugé, dompel even onder in kokend water of bak de sliertjes kort mee met een (wok)gerecht.

Wijntip:

Bij deze salade smaakt de Zuid-Afrikaanse Zuydpunt chenin-viognier erg lekker.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 185
Eiwit: 10 g
Koolhydraten: 15 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 8 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 1 g
Vezels: 3 g
Groente: 75 g
Zout: - g

Fruitbeignets.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Sofie Dumont

Ingrediënten

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

Bereidingstijd: - min.
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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

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

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

Snijdt intussen het fruit in stukken.

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

Spatel dit voorzichtig door het beslag.

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

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

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

Tip:

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

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



Garnalensoep.



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

Ingrediënten

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

Bereiding.

Bak de groenten in de helft van de boter (niet bruinen).

Voeg er de garnaalkoppen toe en laat 10 min. zachtjes koken.

Breng op smaak met peper, zout en cayennepeper.

Besprenkel met het bier.

Laat zachtjes inkoken.

Voeg de gevogeltebouillon toe en laat alles 10 min. koken.

Druk alles door een fijne zeef en breng aan de kook.

Werk de soep, voor het serveren, af met de rest van de boter en de room.

Versier de soep met de gepelde garnalen.



Bereidingstijd: - min.

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 verzadigd: - g

w/v onverzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Gebakken knolselderij met ham-mousse.



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

Ingrediënten

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

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

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

Tip:

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



Gemberbier.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

100 g gember
1 tl gist
4 el limoen- of
citroensap
1 limoen- of citroenschil
- (rum)
250 g suiker
- water, kokend

Bereiding.

Schil de gember.
Rasp de gember.
Doe gemberrasp, citroensap, citroenschil en suiker in een grote pot.
Voeg kokend water toe aan het mengsel tot de gember goed onder staat.
Doe de gist met een paar eetlepels handwarm water in een kommetje.
Laat de gist vervolgens 5 min. staan (de gist moet volledig opgelost zijn).
Voeg het gist bij het gembermengsel.
Roer het mengsel goed door.
Doe een deksel op de pot.
Laat de pot een week op een warme, tochtvrije plaats staan.
Roer het bier iedere 2 dagen even om.
Zeef het bier.
Doe het bier in flessen.
Laat de flessen nog 4-5 dagen staan.
Zet de flessen dan in de koelkast.
Serveer de drank koud, met of zonder rum.

41

Bereidingstijd: 10 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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gemberbier (Trinidad).



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

Ingrediënten

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

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Schil en rasp de gember.

Doe gemberrasp, het citroensap, de citroenschil en de suiker in een grote pot en voeg kokend water toe tot de gember goed onder staat.

Doe de gist met een paar el handwarm water in een kommetje, laat dit een paar min. staan en los de gist dan volledig op.

Laat het 5 min. staan of tot het begint te bubbelen.

Voeg het dan bij het gembermengsel en roer het goed door.

Doe een deksel op de pot en laat het een week op een warme, tochtvrije plaats staan.

Roer om de andere dag even.

Zeef de drank na een week en doe hem in flessen.

Laat die nog 4-5 dagen staan en zet ze dan in de koelkast.

Serveer de drank koud, met of zonder rum.

Gemberbiercocktail.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

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

Bereidingstijd: 3 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 75
Eiwit: - g
Koolhydraten: 13 g
w/v suikers: - g
Natrium: 5 mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Pers de limoen uit en pluk de blaadjes van de takjes munt.
Meng het limoensap met de gembersiroop.
Verdeel met de muntblaadjes en ijsblokjes over 4 glazen.
Verdeel de gingerale en het bier over de glazen.

Gestoomde kalfspoelet met bleekselderij, wortel en tijm.



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

Ingrediënten

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

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

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

Tip:

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



Groninger heet bier.



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

Ingrediënten

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

Bereiding.

Laat het bier met de kaneel, kruidnagels en citroenschil 10 min. uiterst zachtjes trekken tot het goed heet is.
Het mag beslist niet koken!!!
Klop de eieren los en schuimig met suiker.
Giet het bier er goed kloppend en zeer geleidelijk door een zeef bij.
Zet het geheel op een zacht vuur en laat het al roerend goed heet worden en zeer licht binden.
Voeg de brandewijn toe aan het bier.
Serveer het bier in goed voorverwarmde mokken.

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Guinness-rundvleespot.



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

Ingrediënten

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

Bereiding.

Verwijder eventuele vetranden van het vlees en snijd het in stukken.
Fruit de uien in 1 soeplepel boter/braadvet.
Voeg de knoflook toe en bak gedurende 1 min.
Haal alles uit de pan halen.
Verhit de resterende boter/braadvet in de pan, voeg het vlees toe en bak aan alle kanten bruin.
Zet het vuur laag, voeg de bloem toe en roer tot al het vlees goed bedekt is met de bloem.
Roer de bouillon er door en roer goed tot er een dikke, gladde saus ontstaat.
Doe nu de Guinness er bij en roer tot het mengsel weer aan de kook komt.
Laat alles rustig sudderen tot het vlees beetgaar is.
Voeg nu de uien, de wortelen, de aardappelen, de pruimen, de kruiden, de tomatenpuree en de peper toe en breng weer aan de kook.
Laat dit sudderen tot de aardappelen gaar zijn.
Breng op smaak met peper en zout.
Dien warm op en garneer met de fijngesnipperde peterselie.



Bereidingstijd: - min.
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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Ham met knolselderijroomsaus.



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

Ingrediënten

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

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

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

Tip:

Serveer hierbij aardappelkroketjes en in boter gestoofde snijbonen of sperzieboontjes.



Hamlapjes met Geuze en mosterd.



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

Ingrediënten

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

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 1048
Energie kcal: 250
Eiwit: 10 g
Koolhydraten: 5 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 12 g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

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



Hertenstoof met bokbier.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ****
Bron:
WatMaakJeMenu.nl

Ingrediënten

1 appeltje, zuur
1 fl bier, bok-
50 g boter, room-
400 g champignons
1 pt fond, wild-
1 kg hertenpoulet
4 tn knoflook
3 laurierblaadjes
1 el mosterd, grove
250 g paddenstoelen, bos
- peper, versgemalen
1 tk rozemarijn
1 el stroop, appel-
3 tk tijm
3 uien
1 wortel, winter-, grote
- zout

Bereiding.

Snijd de zure appel in stukjes.
Snijd de champignons in kwarten.
Snipper de knoflook.
Scheur de bospaddenstoelen in grove stukken.
Snijd de uien in ringen.
Snijd de winterwortel in kleine blokjes.
Neem de zwaarste, meest ruime pan met dikke bodem.
Smelt de roomboter daarin.
Bak de uienringen aan op een hoog vuur zodat ze mooi kleuren.
Voeg dan het vlees toe.
Scheep de inhoud rustig om zodat het vlees aan alle kanten dichtschroeit.
Voeg de wortel toe.
Giet het flesje bier over het vlees en blus het vlees af.
Scheep de kruiden erdoorheen.
Doe de deksel op de pan en laat het 1 uur pruttelen.
Scheep de mosterd erdoor.
Voeg de appel, de appelstroop, de paddenstoelen en de fond toe.
Laat het geheel nog 1 uur pruttelen.

Tips:

- Gebruik in plaats van hertenpoulet eens runderribstuk of varkensnek.
- Aubergine i.p.v. vlees is ook heerlijk.
- Lekker met knolselderijpuree of zilvervliesrijst.
- Serveer er tamme kastanjes of groene groenten bij.
- Alleen stoer brood erbij is ook lekker: dippen, smeren en happen.

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

In bier gestoofde konijnenbouten.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: FoodieMagazine.nl

Ingrediënten

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

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

Bereiding.

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

Bestrooi de konijnenbouten rondom met zout en peper en vervolgens met 1 el bloem. Verhit de boter in een braadpan en bak er de konijnenbouten in ca. 5 min. aan beide zijden goudbruin in. Voeg de sjalotten, de knolselderij, de wortel, de spekreepjes, de knoflook, de laurierblaadjes en de tijm toe. Bak ca. 5 min. op laag vuur. Blus het geheel af met het bier en de wildfond en schraap goed met een houten lepel over de bodem van de pan om aangekoekte delen los te maken. Breng het geheel langzaam aan de kook. Voeg de citroenschilrasp, de suiker en de overige bloem toe en roer er goed doorheen. Zet een deksel op de pan en laat het geheel ca. 1 uur stoven op laag vuur.

Tip:

Lekker met groenten, frietjes of pasta.



Bereidingstijd: 90 min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: 60 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 365
Eiwit: 17 g

Koolhydraten: 26 g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: 20 g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Jonge kalkoen in Geuze.



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

Ingrediënten

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

Voorb.tijd: 20 min.
Bereidingstijd: 45-60 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

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

Tip:

Lekker met groene kool en aardappelen.



Kaasfondue met bier II.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Stuks: 4
Sterren: ***
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

4 dl bier
800 g kaas, oude, geraspte
½ tn knoflook
- maïzena
4 tl mosterd
- peper
- zout

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Wrijf de kaasfonduepan of kleine braadpan in met een gehalveerd teentje knoflook.
Verwarm het bier in de pan totdat deze gaat dampen (niet koken).
Voeg beetje bij beetje de kaas al roerende toe totdat deze gesmolten is.
Roer de maïzena glad met en beetje water of bier en bind hiermee de fondue.
Voeg als laatste de mosterd en peper en zout naar smaak toe.

Tip:

Serveer de kaasfondue met boerenbrood, zoals donker roggebrood, grof volkorenbrood of bruin stokbrood, voorgekookte minikrieltjes, witlofblaadjes of soepstengels.

Karbonades met bockbier.



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

Ingrediënten

1 bier, bock- (30 cl)
20 g boter, room-
2 karbonades,
schouder-(varken)
2 pl koek, ontbijt-
1 laurierblaadje
320 g uitjes, zilver-

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 30 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 402
Eiwit: 28 g
Koolhydraten: 19 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 21 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Breng de karbonades op smaak met peper en zout of karbonadekruiden.
Smelt de boter in een braadpan.
Bak de karbonades aan beide kanten op halfhoog vuur.
Schenk het bier langs de rand in de pan.
.Verkruimel de ontbijtkoek.
Laat de uitjes uitlekken.
Voeg de uitjes, het laurier en de ontbijtkoek toe aan het vlees.
Breng het tegen de kook aan en laat het met het deksel op de pan 30 min. stoven op een laag vuur (roer regelmatig).

Tip:

Lekker met spruitjesstampot met crème fraîche.

Kersensorbet met Kriek Lambic.



Menugang: Na-, tussen-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

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

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

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



Kip met bier.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: Carta, Ch.Brehant

Ingrediënten

2 kfl bier
100 g boter
250 g champignons
1 jgls jenever
1½ kg kip
1 snf peper
1 mp peper, cayenne-
1 bs peterselie
2 dl room, slag-, dikke
4 sjalotten
1 snf zout

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verdeel de kip in stukken.
Smoor de kip zacht de boter (leg de lever opzij).
Hak de sjalotten en voeg ze bij de kip.
Laat de sjalotten stil smelten.
Giet er, als alles begint te bruinen, de jenever op.
Neem de kip van het vuur weg en laat 10 min. weken.
Schud het bier er op, maar dek het vlees niet onder.
Voeg er de helft van de room, de cayennepeper, zout en peper aan toe.
Breng het geheel aan de kook en laat, toegedekt, 1 uur sudderen.
Voeg na 30 min. de gewassen en gevierendeelde champignons en de lever toe.
Schik, als de kip gaar is, de stukken op een dienblad en houd ze warm (aluminiumfolie).
Verkruimel de lever.
Roer ze onder de saus met de rest van de room en laat afkoken.
Blijft de saus te dun, bind ze dan met aardappelmeel, opgelost in een weinig room.
Proef en pas desnoods de kruiden verder aan.
Bestrooi de kip overvloedig met gehakte peterselie.

Tips:

Dien de kip op met (evt, gebakken) aardappelen.
Bij dit gerecht past geen wijn, maar bier.

Konijn in bier met uitjes.



Menugang: Hoofdgerecht

Keuken: Belgische

Personen: 6-8

Sterren: ***

Bron: Suhaal.nl

Ingrediënten

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

Bereiding.

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

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

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

Giet dit over de konijnen.

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

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

Laat de uitjes in de fond gaar worden.

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

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

Strooi de gehakte peterselie over het geheel.

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



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 verzadigd: - g

w/v onverzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Konijn in bockbier met abrikozen.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Poelier Reedijk

Ingrediënten

200 g abrikozen, gedroogde
4 achterpoten van konijn 3 tl bloem
33 cl bockbier
50 g boter
1 kaneelstokje
1 tl paprikapoeder
- peper
1 tl tijm
3 tl uitjes, zilver-
- zout

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.

Spoel de abrikozen en laat ze in 2 dl bockbier met het kaneelstokje 8 uur weken.
Meng de bloem, het paprikapoeder, de tijm, zout en peper door elkaar en haal de konijnenbouten hierdoor.

Smelt de boter en bak de bouten aan alle kanten bruin.

Voeg de zilveruitjes toe en bak ze even mee.

Voeg 1 dl bockbier toe en laat alles 1 uur stoven.

Doe de abrikozen erbij en stoof het geheel nog 30 min.

Voeg, als al het vocht is verdampt, nog wat bockbier toe.

Tip:

Lekker met patat frites en veldsla.



Konijn met bier IV.



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

Ingrediënten

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

Bereidingstijd: - min.
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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

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

Laat de boter in een grote braadpan bruinen.

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

Voeg de bloem, de tomatenpuree en de suiker toe.

Schep alles goed om en voeg het bier toe.

Schep steeds om en laat het aan de kook komen.

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

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

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

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

Verwijder de laurier en de tijm.

Tip:

Serveer het konijn met Italiaanse pasta en een komkommersalade.



Konijn met Tripel.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Mawi

Ingrediënten

2 el azijn, witte wijn-
- boter
1 trs druiven, witte
1 konijn
2 el suiker
- maïzena
- peper
2 fls Tripel
- zout

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.

Snijd het konijn in stukken en bak deze langs alle kanten mooi bruin in de boter.
Kruid het konijn met peper en zout.
Blus de pan met het bier, de suiker en de witte wijnazijn.
Leg het deksel op de pan en laat 60-80 min. sudderen op een zacht vuurtje.
Was de druiven en voeg deze na 1 uur toe aan het konijn.
Bind op het laatst de saus met de maïzena.

Tips:

Hoe langzamer het konijn bakt, hoe sappiger het vlees.
Serveer het konijn met pasta of gekookte aardappeltjes.



Kriekbier-wijnjus.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Keurslager

Ingrediënten

150 g boter, in blokjes
225 ml bouillon, runder-
1 tn knoflook, geraspt
2 fl Kriekbier (50 cl
totaal)
- peper, versgemalen
2 sjalotjes, fijn-
gesnipperd
250 ml wijn, rode
- zout

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.

Stoof in een pannetje de sjalotjes en de knoflook (laat het niet kleuren).

Blus het geheel af met kriekbier, rode wijn en runderbouillon en laat dit inkoken tot een derde van het geheel.

Voeg de blokjes boter toe en roer deze met de garde tot de boter volledig is opgenomen.

Breng de jus geheel op smaak met versgemalen peper en zout.

Kruidige wildstoof met bier en bruine suiker.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 6-8
Sterren: ***
Bron: Managé

Ingrediënten

300 ml bier, Leffe donker
40 g bloem
100 g boter
2 cm gember, verse, geraspt
1 kg hertenvlees, doorregen, in blokken gesneden
2 kruidnagels
2 bl laurier
400 g paddenstoelen, gemengde, in stukken
- peper
1 steranijs
30 g suiker, basterd, donkerbruine
500 g uien, in ringen
350 ml wildfond
- zout

Bereiding.

Wentel de vleesblokjes in een kom door de bloem en bestrooi ze met zout en peper. Verhit 25 g boter in een braadpan en bak de helft van het vlees in ongeveer 3 min. rondom bruin. Schep het vlees uit de pan en bak de andere helft op dezelfde manier in 25 g boter. Schep het vlees uit de pan, voeg een lepel boter toe en bak de ui-ringen op een matig vuur ongeveer 10 min. tot ze zacht en lichtbruin zijn. Doe het vlees terug in de pan met de suiker, bier, fond en specerijen en breng de stoof tegen de kook aan. Laat het vlees op een laag vuur 1½ uur sudderen of tot het mals en gaar is. Voeg eventueel wat water, bier of bouillon toe, als de stoof te droog dreigt te worden. Verhit de rest van de boter in een koekenpan en bak hierin de paddenstoelen in ongeveer 5 min. bruin en gaar. Bestrooi ze tijdens het bakken met zout, peper en de geraspte gember en voeg ze toe aan de stoof.



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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Mac and cheese met bier.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Amerikaanse
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Culine.nl

Ingrediënten

1 fl bier
100 ml bouillon, runder-
150 g cheddar, geraspt
50 g kaas, Parmezaanse, geraspt
150 g kaas, room-, verse
2 tn knoflook, geraspt
250 g macaroni, volkoren
1 el mosterd, Dijon-
- olie, olijf-
½ tl paprikapoeder, gerookte
- peper, versgemalen
1 prei
125 g spekreepjes, magere
1 tl tijmblaadjes
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Breng het bier met de bouillon aan de kook en kook hierin de macaroni op een middelhoog vuur beetgaar (let op dat het niet droog kookt, doe er anders nog wat bouillon bij).
Bak in een scheutje olijfolie in een grote koekenpan of wok de spekjes op een hoog vuur goudbruin.
Snijd de prei in dunne repen, spoel de repen af onder de koude kraan en laat ze uitlekken.
Doe de prei, de knoflook en de tijm bij de spekjes en bak dit even mee tot de prei glazig is.
Lepel dan de verse roomkaas en de mosterd erbij en breng dit aan de kook.
Voeg de geraspte cheddar toe en meng tot er een dikke kaassaus is ontstaan.
Giet de pasta (met het beetje bier wat er nog in de pan zit) bij de saus en roer alles goed door.
Breng het evt. op smaak met versgemalen peper en zout.
Giet alles in een ovenschaal en rasp er wat Parmezaanse kaas over.
Zet de schaal in de oven en bak het ca. 10 min.
Haal de schaal uit de oven en bestrooi die met de gerookte paprikapoeder.
Serveer het gerecht samen met een lekker koud biertje (natuurlijk hetzelfde bier als je gebruikt hebt in het gerecht).

Bereidingstijd: 30 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

Makreel van den Duvel.



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

Ingrediënten

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

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Vorbereiding.

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

Bereiding.

Snijd de schoongemaakte en binnen en buiten gedroogde vissen schuin in met een mes tot een diepte van ongeveer 1 cm.
Maak een inkeping of vijf.
Bestrooi ze ruim met peper en zout.
Leg de vissen elk op een vel aluminiumfolie, groot genoeg om ze in te wikkelen.
Doe in elke snee een beetje van het gehakte kruidenmengsel en druk even aan.
Doe hetzelfde met de andere kant.
Druppel dan een beetje Duvel over de vissen (met een flesje van 25 cl hoor je vier vissen te kunnen doen en dan hou je nog een slok over voor de kok.
Strooi er een flinke hoeveelheid verse koriander over.
Wikkel de vissen strak in aluminiumfolie en zet minstens 1 uur in de koelkast (beter nog is ze de avond tevoren te bereiden).
Bak ze op de bbq, grill, in de pan of in een hete oven (2000C).
Op de bbq/grill is een makreel na zo'n 10 min. per kant klaar.
In de oven 20-25 min.

Tips:

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



Michelada - biercocktail met tomatensap.



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

Ingrediënten

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

Voorb.tijd: - min.
Bereidingstijd: 5 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 91
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 7 g
w/v suikers: 2 g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: 1 g
Zout: 0,3 g

Bereiding.

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

Boen de limoen schoon.

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

Roer goed door elkaar.

Snijdt de andere limoenhelft in schijfjes.

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



Mini-gehaktbroodjes in biersaus.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Recepten uit Limburg

Ingrediënten

200 ml bier, donker
Trappistenbier (type Westmalle)
- boter
12 pl brood, wit
100 ml fond, runder-
500 g gehakt, gemengd
1 ei
2 kl maïszetmeel
- melk
- olie, zonnebloem-
½ kl paprikapoeder
- peper
1 kl tomatenpuree
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 80°C.
Pel en snipper 1 sjalot en de knoflook.
Stoof deze glazig in een beetje boter.
Week het brood in een bodempje melk en knijp goed uit.
Doe samen met het gehakt, de gestoofde sjalotmix en het ei in een mengkom en meng goed tot een smeuïg geheel.
Breng op smaak met peper, zout en paprikapoeder.
Vorm er 12 mini-gehaktbroodjes van en omwikkel elk broodje met een plakje ontbijtspek.
Verhit boter in een pan en bak de gehaktbroodjes rondom goudbruin.
Leg ze in een ovenschaal en hou ze warm in een voorverwarmde oven op 80°C.
Pel en snij de overige sjalotten in ringen.
Stoof ze glazig in het resterende bakvocht, schep er de tomatenpuree door en blus met het bier.
Laat de alcohol verdampen en voeg de fond toe.
Laat 10 min. op een hoog vuur inkoken.
Voeg eventueel nog maïszetmeel, opgelost in een bodempje water, toe om de saus in te dikken.
Neem de gehaktbroodjes uit de oven en serveer ze met de biersaus, bestrooi met peterselie.

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Mosselen gestoofd in Steenbrugge Tripel.



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

Ingrediënten

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

Vorb.tijd: 10 min.
Bereidingstijd: 10 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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Was de wortels en selderij en snijd ze in stukken van ongeveer 1,5 cm.
Snijd de ui in ringen.
Smelt de helft van de boter in een (mossel)pan en stoof de wortel, selderij en ui.
Voeg het Steenbrugge bier toe en kruid het geheel met peper, zout, laurier en tijm.
Voeg de mosselen met het mosselvocht toe.
Plaats de deksel op de pan en laat het geheel stoven tot de mosselen opengaan.

Tip:

Voeg ook eens kleine blokjes aardappelen toe.



Paling in bier.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Kookjuffertje

Ingrediënten

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

Bereiding.

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

Tip:

Serveren het gerecht met frietjes of stokbrood.



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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Palingsoep.



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

Ingrediënten

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

Bereidingstijd: 20 min.
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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

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

Parelhoen à la waterzooi.



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

Ingrediënten

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

Voor de waterzooi:

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

Bereiding.

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

Tip:

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



Bereidingstijd: 40 min.
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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Poulet à la bière – kip met bier.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: Franse,
Elzasser
Personen: 4
Sterren: **
Bron: -

Ingrediënten

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

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

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

Meng 30 g boter en 30 g bloem goed door elkaar tot een *beurre manié*.
Bestrooi de stukken kip met peper en zout.
Braad ze in de boter aan samen met de plakjes sjalot.
Giet het bier er bij.
Laat 30 min. stoven met de deksel op de pan.
Voeg de room toe.
Laat zonder deksel nog 15 min. sudderen tot de saus wat ingedikt is.
Haal de kip uit de pan en houd deze warm onder aluminiumfolie.
Doe de *beurre manié* bij de saus.
Laat al roerend binden en nog 2 min. zachtjes doorkoken.
Voeg nog een paar druppels bier toe en serveer.

Rozijnencake met Westmalle Trappist Dubbel.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 1
Sterren: ***
Bron: Koken met bier

Ingrediënten

2 tl bakpoeder
400 g bloem of licht
volkorenmeel
175 g boter, room-
2 eieren
50 g kersen, geconfijte
1 el kruiden, koek-,
gemengde
250 g rozijnen
25 g sinaasappelschil,
geconfijte
175 g suiker, basterd-,
bruine
50 g sukade
33 cl Westmalle
Trappist Dubbel
1 mp zout

- room, slag-
- suiker, vanille-

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Vet een cakeblik in met wat boter.
Zeef de bloem of het meel.
Meng de bloem of het meel in een ruime
mengkom met het zout, bakpoeder, suiker en
koekkruiden.
Roer vervolgens de zachte roomboter erdoor.
Voeg de fijngesneden sukade, fijngehakte
geconfijte kersen en sinaasappelschil eraan
toe.
Klop de eieren los met het bier en meng het
door de massa.
Vul het ingevette cakeblik hiermee.
Bak de cake in ruim 1½-2 uur.
De cake is klaar als een ingestoken breinaald of
saté-pen er schoon uitkomt.
Eventueel kan er nog wat bier over de warme
cake worden gegoten.
Laat de cake afkoelen.
Snijd de cake in plakken en serveer met een
toefje slagroom vermengd met wat
vanillesuiker.



Bereidingstijd: 15-20 min.
Grill-/oventijd: 90-120 min.
Wachttijd: 30 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Runderrollade met dadels en Kerstbier.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Biercuisine.nl

Ingrediënten

2 el aardappelmeel of allesbinder
30 cl bier, Sint Bernardus Christmas Ale
1 el bieslook, fijngehakte
2 el boter, room-
1 dl bouillon, runder-
75 g dadels, ontpitte
2 el olie, zonnebloem- of olijf-
- peper, versgemalen
1 runderrollade (750 g)
2 tl sinaasappelschil, geraspte
2 el tomatenpuree
1 ui
- zout, naar smaak

Bereiding.

Verhit een mengsel van boter en olie in een braadpan.
Schroei hierin de runderrollade aan alle kanten dicht.
Verlaag de hittebron.
Voeg de fijngesneden ui, tomatenpuree, bouillon, 2/3 van het bier, fijngesneden dadels en geraspte sinaasappelschil toe.
Laat het geheel ruim anderhalf uur zacht stoven.
Draai de runderrollade af en toe om.
Haal de runderrollade na de stooftijd uit de braadpan.
Wikkel de runderrollade in aluminiumfolie en houdt hem in een matig verwarmde oven warm.
Pureer het stoofvocht in de blender en doe het samen met de rest van het bier terug in de braadpan.
Verwarm de saus enkele minuten goed.
Breng de saus op smaak met versgemalen peper en zout.
Bind de saus eventueel met wat aardappelmeel of allesbinder.
Snijd de rollade in plakken, verdeel ze over voorverwarmde borden en doe de saus erbij.
Garneer de rollade met fijngehakte bieslook.

Tips:

Serveer hierbij aardappelpuree, in boter gestoofde en gepureerde selderijknol en stoofpeertjes.
Serveer er een glas Sint Bernardus Christmas Ale bij (op keldertemperatuur).



72

Bereidingstijd: - min.
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

Rundvlees in donker bier (slowcooker).



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

Ingrediënten

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

Voorbereiding:

Snijd alles in stukken en ringen.
Was de kruiden.

Bereiding:

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

Tip:

Heerlijk met gekookte aardappelen of bruin brood en rauwkostsalade.



Bereidingstijd: - min.
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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Schuimbiersoep.



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

Ingrediënten

½ l Alfa Dortmund
2 el bloem
- citroenschil
5 eieren
- kaneel
- suiker
½ 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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

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

Tip:

Serveer er bros gebakken beschuit bij.



Spekpannenkoeken.



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

Ingrediënten

- bier, scheut
2 eieren
500 g meel,
pannenkoeken-
800 ml melk
- olie, scheut
200 g spek, gesneden

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Klop in een grote kom de eieren samen met de melk.

Voeg een scheut olie, een scheut bier vervolgens het meel toe.

Klop dit alles tot een mooi glad beslag.

Bak vervolgens per pannenkoek 2 plakjes spek in een pan en giet er een grote pollepel beslag over.

Bak de pannenkoek aan twee kanten bruin (kijk uit voor het plafond!).

Stoofpot van sucadelappen met bier en pastinaak.



Menugang: Hoofdgerecht

Keuken: -

Personen: 4

Sterren: ***

Bron: DekaMarkt

Ingrediënten

1 el azijn, wijn-, rode
450 ml bier, abdij-,
bruin (bijv. Leffe Bruin)
2 el bloem
2 laurierblaadjes
2 el mosterd
6 el olie, olijf-
4 pl ontbijtkoeken
4 pastinaken
- peper, versgemalen
800 g sucadelappen
2 uien
- zout

Bereiding.

Snijd het vlees in blokjes van ca. 2x2 cm.
Meng het vlees in een kom met de bloem, versgemalen peper en zout.
Verwarm 2 el olie in een braadpan met dikke bodem op een middelhoog vuur en bak 1/3 van het vlees bruin.
Haal het vlees uit de pan en herhaal het met de rest van het vlees (voeg steeds 1 el olie toe).
Snijd de uien in dunne halve ringen.
Verhit de rest van de olie in dezelfde pan en bak de uien al omscheppend ca. 5 min.
Verwarm ondertussen het bier in een steelpan.
Voeg het vlees toe aan de uien.
Blus het af met het warme bier en roer alle aanbaksels goed los.
Voeg de laurierblaadjes toe.
Smeer de plakken ontbijtkoek in met mosterd.
Leg de plakken met de besmeerde kant naar beneden op het vlees. Breng het aan de kook en laat het op een laag vuur 2-2½ uur stoven zonder deksel, tot het vlees uit elkaar valt (dit kan ook in een oven op 150°C).
Snijd ondertussen de pastinaak in blokjes.
Laat de pastinaakblokjes de laatste 20 min. meegaren.
Zet het vuur evt. hoog om de stoof verder te laten inkoken.
Voeg de azijn toe.
Proef het gerecht en breng het evt. verder op smaak met peper en zout.

Tip:

Lekker met friet.

Bereidingstijd: 165 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ:
Energie kcal: 765
Eiwit: 48 g
Koolhydraten: 50 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 36 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 8 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Stoofpot van wild zwijn en bier.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron:
Foodiesmagazine.nl

Ingrediënten

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

Bereiding.

Meng de poulet met de bloem en bestrooi die met zout en peper.

Verhit de olie en boter in een braadpan en bak er het vlees (eventueel portie-gewijs) rondom goudbruin in.

Schil de wortel en snijd hem in stukken.

Pel de uien en snijd ze in ringen.

Pel en snipper de knoflook.

Neem het vlees uit de pan en bak de wortel, de ui, de knoflook en de spekblokjes ca. 5 min. in het bakvet.

Voeg de laurierblaadjes, de kruidnagels, de jeneverbessen en de tijm toe en bak ca. 1 min. mee.

Doe het vlees weer in de pan en giet het bier erbij. Voeg het bouillonblokje toe en vul eventueel aan met water tot het vlees net onder staat.

Dek de pan af met een deksel en stoof het vlees in ca. 2 uur en 30 min. op laag vuur gaar.

Tip:

Lekker met zelfgemaakte frieten.

Bereidingstijd: - min.

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 verzadigd: - g

w/v onverzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Stoofpotje met bonen en bier.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron:
LivingTheGreenLife.com

Ingrediënten

1 fl bier, (Gulpener
Sterk Rogge Tripel)
1 bl bonen, kidney-
1 bl bonen, zwarte
4 tn knoflook
1 el olie, olijf-
1 tl paprikapoeder,
gerookt
1 peper, rode, verse
1 bl tomatenblokjes
1 ui, gele
200 g wortelen

Bereiding.

Snipper de ui en hak de knoflook fijn.
Snijdt de verse rode peper in dunne plakjes.
Verhit de olijfolie in de hapjespan en bak de ui,
de knoflook en de rode peper op een laag vuur.
Schil de wortelen en snijd ze in stukjes.
Voeg de wortelen samen met de paprikapoeder,
het bier, de tomatenblokjes, de kidneybonen en
de zwarte bonen toe aan de pan.
Roer alles goed door en laat het 30 min.
zachtjes koken.
Scheep het gerecht in twee kommen en geniet!

Tip:

Lekker met (geroosterd) brood.



Bereidingstijd: 40 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

Stoofvlees met Abdijbock.



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

Ingrediënten

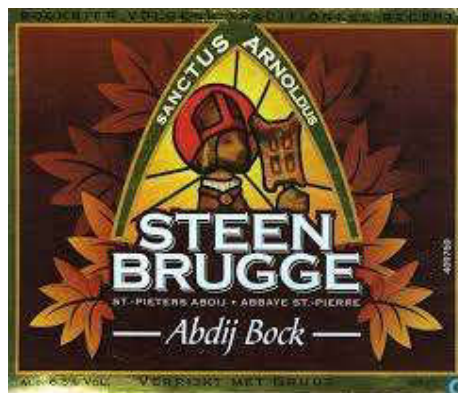
1 klnt boter, grote
250 ml bouillon, runder-
1 sn brood, dikke, met
mosterd
500 g hachéevlees, in
stukjes
½ tn knoflook,
fijngesneden
- peper
2 sjalotten, in vieren
gesneden
170 ml Steenbrugge
Abdijbock
1 el suiker, riet-
2 tk tijm
- zout

Bereiding.

Verhit een grote pan met een dikke bodem en smelt de helft van de boter.
Bak het hachéevlees aan in de boter.
Kruid het vlees met peper en zout en houd het even apart.
Smelt de andere helft van de boter in de pan en bak de sjalotten en knoflook glazig.
Blus het met het Abdijbockbier en voeg het vlees weer toe.
Voeg de runderbouillon, de tijm, rietsuiker, peper en zout toe.
Leg boven op het vlees de boterham met mosterd.
Laat gedurende 1½ uur pruttelen op matig vuur.

Tip:

Heerlijk met wat aardappelschijfjes. En voeg er wat groente naar keuze aan toe.
Vervang het hachéevlees eens door runderrib-lappen of sukadelappen.



Voorb.tijd: - 15 min.
Bereidingstijd: 1 uur 30 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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Stoofvlees met bier.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Ad Janssen

Ingrediënten

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

Bereiding.

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

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

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

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

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

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

Bestrooi het vlees normaal met peper en zout.

Pluk de blaadjes van de rozemarijn.

Snijdt de blaadjes in fijne stukjes.

Voeg de rozemarijn bij het vlees.

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

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

Laat het mengsel ca. 10 min. rustig fruiten.

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

Bak het vlees in twee keer 4 min. aan.

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

Giet de hele inhoud van de koekenpan in de stoofpan.

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

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

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

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

Serveer het stoofvlees op een warme schaal.

Voorb.tijd: - min.

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 verzadigd: - g

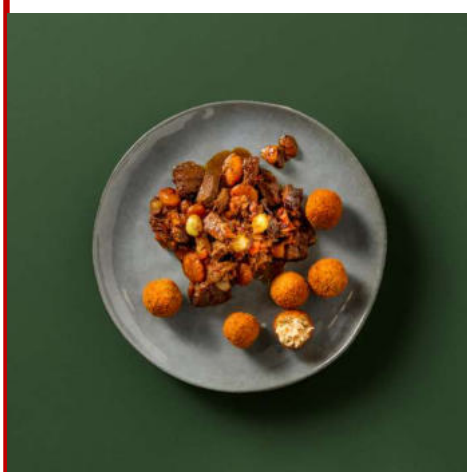
w/v onverzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Stoverij met bitterballen van zuurkool.



Menugang: Hoofdgerecht

Keuken: -

Personen: 4

Sterren: ***

Bron: Jumbo

Ingrediënten

500 g aardappelen, kruimige
100 g bloem
50 g boter, room-
300 ml Brand
Dubbelbock
20 g chocolade, extra
puur
3 eiwitten
350 ml fond, wild-
10 jeneverbessen
5 kruidnagels
3 laurierblaadjes
100 g panko
- peper, versgemalen
250 g spekreepjes,
gerookte
800 g sukadellappen
(rund)
105 g uitjes, zilver-
150 g wortels
60 g zuurkool, naturel

Bereiding.

Stoof de zuurkool in een pan met een klein laagje water in 25 min. gaar.
Schil de aardappelen, snijd ze in blokjes en kook ze in 15 min. gaar.
Giet de aardappelen en zuurkool af en stamp ze samen met 25 g boter tot een puree.
Laat de puree ca. 1 uur afkoelen in de koelkast.
Snijd de sukadellappen in blokjes.
Verhit in een braadpan de resterende boter en bak het vlees in porties in 7-9 min. op een hoog vuur rondom aan.
Breng het vlees op smaak met versgemalen peper.
Neem het vlees uit de pan en bak hierin de spekreepjes.
Snijd de wortel in plakjes en bak deze 2 min. met de spekjes mee.
Voeg het vlees toe.
Voeg de zilveruitjes, de jeneverbessen, de kruidnagels, de laurier en de chocolade toe aan de pan.
Schenk er het bier bij en de helft van de wildfond en breng het tegen de kook aan.
Draai het vuur laag en laat het 2 uur en 45 min. sudderen (tot het vlees uit elkaar valt).
Voeg, indien nodig, wat wildfond toe als de stoof te droog wordt.
Verhit de frituurpan met de olie voor tot 180°C.
Doe het eiwit in een diep bord, de bloem in een ander diep bord en de panko in een derde diep bord.
Neem de puree uit de koelkast.
Vorm er ca. 16 ballen ter grootte van een bitterbal van.
Wentel de ballen door de bloem, vervolgens door het eiwit en tot slot door de panko.
Frituur de bitterballen in porties in ca. 5 min. goudgeel.
Laat ze uitlekken op keukenpapier.
Breng de stoof op smaak met versgemalen peper en evt. zout.
Serveer de stoof samen met de bitterballen.

Bereidingstijd: 220 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachtijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 891
Eiwit: 62 g
Koolhydraten: 69 g
w/v suikers: 7,5 g

Natrium: - mg
Vet: 55 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 19 g
Vezels: 6,5 g
Groente: - g
Zout: 4,16 g

Tongreepjes in bierbeslag.



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

Ingrediënten

- sla

T.b.v. het beslag:

1 fl Belle-Vue kriek
250 g bloem
1 eidooier
- olie, olijf-
200 g tongfilet, in reepjes

T.b.v. de dressing:

50 cl azijn, frambozen-
1 fl Belle-Vue kriek
1 tl mosterd
1½ dl olie, olijf-
- peper
1 dl water, suiker-
- zout

Bereiding.

Maak 1 dl suikerwater: Breng ½ dl water en 50 g suiker aan de kook en laat het indikken.

Breng het bier aan de kook en laat dit inkoken tot ½ dl en laat dit afkoelen.

Roer de azijn met de mosterd glad en voeg de olie geleidelijk toe.

Voeg het ingekookte bier en het suikerwater toe.

Meng het geheel goed en breng het op smaak brengen met versgemalen peper en zout.

Maak het bierbeslag door de gezeefde bloem te mengen met de andere ingrediënten.

Klop het beslag totdat er geen klontjes meer inzitten.

Garneer 4 borden met sla, hoog opgewerkt in het midden.

Sprenkel er iets van de dressing over en 2 el dressing 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.

Serveer ze direct.

Maak de pakjes aan tafel pas open!!!



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

Tongrolletjes met gekonfijte witlof, appelreepjes en Duvelsaus.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Kook 2015-2016

Ingrediënten

1 appel (Granny Smith)
- boter
1 dl bouillon, kippen-
2 dl Duvel
1 el honing
1 limoen, sap van
5 el mascarpone
- olie, olijf-
- peper, versgemalen
1 el suiker, gries-
8 tongrolletjes
2 el waterkers
8 strnk witlof, kleine
- zout

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd het witlof in julienne.
Snijd ook de appel in fijne reepjes.
Bak het witlof mooi bruin in echte boter in een zeer warme pan.
Voeg de griessuiker en honing toe en breng het op smaak met versgemalen peper en zout.
Haal het witlof van het vuur en zet het apart.
Blus voor de saus de pan van het witlof met Duvel en kippenbouillon.
Begin met 1,5 dl bier en voeg naar smaak iets meer bij (2 dl kan misschien te bitter zijn).
Laat het goed inkoken anders smaakt je de Duvel te veel.
Voeg indien het te bitter is wat honing toe.
Breng de saus op smaak met peper en zout en werk het af met mascarpone en limoensap (knijp hiervoor minstens een halve limoen uit).
Pocheer de tongrolletjes in de kokende kippenbouillon, dat wil zeggen als je de tongrolletjes in de kokende bouillon doet zet je de bouillon onmiddellijk af en laat de tong ca. 10 min. pocheren (tot je de tong gemakkelijk met een vork kan doorprikken).
Verwarm het witlof en meng het met de appelreepjes.
Zet het vuur onmiddellijk af zodat de appeltjes niet meestoven.
Scheep een streep witlof-appelmengsel op de voorverwarmde borden en leg er 2 tongrolletjes op.
Giet de Duvelsaus rond het witlof-appelmengsel.
Garneer het gerecht met de waterkers en zet indien nodig een klein potje met saus op het bord.

Trappistensaus.



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

Ingrediënten

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

Bereiding.

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



Bereidingstijd: 30 min.
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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Uien gestoofd in La Trappe Dubbel.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

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

Bereidingstijd: 70 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 170
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 22 g
w/v suikers: 18 g
Natrium: - mg
Vet: 6 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 4 g
Vezels: 6 g
Groente: 250 g
Zout: 0 g

Bereiding.

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

Voeg de tijm, laurier en suiker toe.

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

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

Verwijder de laurier voor het serveren.

Tip:

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



Uiensoep met Imperial Doppelbock.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: Duitse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta

Ingrediënten

2 dl bier, bock-, zwaar
(Imperial Doppelbock)
6 ael bloem, tarwe-
50 g boter
1 l bouillon, kippen-
4 sn brood, wit
150 g kaas, geraspte
(Leerdam)
2 tn knoflook
1 el mosterd
- peper, versgemalen
1 kg uien
- zout

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Voorbereiding.

Pel de uien en snijd ze in ringen.
Pel de knoflook pellen en hak ze fijn.

Bereiding.

Verhit de boter in een pan en voeg de ui en de knoflook toe.

Fruit ze tot ze tot de uien glazig zijn.

Roer er dan de mosterd door.

Strooi al roerend de bloem over het mengsel.

Roer er vervolgens beetje bij beetje het bockbier door.

Giet de kippenbouillon 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.

Bring de soep op smaak met zout en peper en serveer deze met de kaasbroodjes en een glas bockbier.



Uiensoep met Klassiekbier.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman,
De Vlam

Ingrediënten

2 dl bier Klassiek van
1628 (de Drie Hoef-
ijzers)
2 el bloem
40 g boter
4 dl bouillon, kippen-
1 eidooier
100-150 g ham
4 el kaas, Goudse,
(jong)belegen, geraspte
- kervel
1 tn knoflook
2 el mosterd, Groninger
- peper
- peterselie
3 uien, stevige
3 el melk
- zout

Bereiding.

Snijd de uien in uiterst smalle ringen.
Fruit deze ringen in de hete boter tot ze zacht zijn en ook al wat kleur hebben gekregen.
Scheep er de gekookte, tot grove kruimels gehakte ham door.
Pers er de knoflook boven uit en roer alles goed door elkaar.
Strooi er, door een zeef, de bloem over en roer alles opnieuw krachtig door.
Schenk er, onder opnieuw voortdurend roeren, de kippenbouillon en het bier bij.
Blijf roeren tot een gebonden soep is verkregen.
Laat die enkele min. zachtjes koken.
Klop nu de kaas en de mosterd door de soep.
Roer de eidooier en de melk in een kom goed los en voeg er 3 el hete soep aan toe.
Schenk dit mengsel door de soep en roer het nogmaals krachtig door.
Neem hierna onmiddellijk de pan van het vuur en voeg naar smaak peper en zout toe.
Roer ook nog 2 el fijngehakte peterselie en 2 tl fijngehakte kervel door de soep.

Tip:

Serveer er warm en knapperig stokbrood bij.



Bereidingstijd: 30 min.
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

Uiensoep met Trappistenbier.



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

Ingrediënten

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

Bereiding.

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

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

Tip:

Lekker met stokbrood en kruidenboter.

Bereidingstijd: - min.
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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Varkensstoofschotel met bier (magnetron).



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: **
Bron:
InternetKookboek.nl

Ingrediënten

1 el azijn
2 dl bier, donker
1 laurierblaadje
1 tl majoraan
1 el mosterd
1 plk ontbijtkoek
- peper, versgemalen
1 prei, dunne (± 100 g)
1 sjalotje
1 tl tijm
2 tl tomatenpuree
250 g varkenslapjes
1 wortel, winter-, kleine (± 150 g)
- zout

Bereiding.

Pel en snipper het sjalotje.
Snijd het vlees in blokjes.
Doe de mosterd, azijn, tomatenpuree, tijm, majoraan, 1 tl zout en peper in een glazen schaal.
Roer dit door elkaar.
Scheep het vlees en de sjalot erdoor.
Voeg het laurierblaadje en het bier aan het vlees toe.
Laat het vlees even staan.
Maak intussen de prei en de wortel schoon.
Was de prei en de wortel.
Snijd de prei en de wortel in stukjes.
Snijd de ontbijtkoek in stukjes.
Scheep de prei, wortel en ontbijtkoek door het vlees.
Dek de schaal met een glazen deksel of met magnetronfolie af.
Laat de stoofschotel in de magnetron in 20-25 min. op 525/600 Watt gaar worden.
Scheep tussentijds regelmatig door.
Breng het gerecht op smaak met zout en peper.

Tip:

Lekker met gekookte aardappelen en een gemengde salade.



Bereidingstijd: 25 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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Vastelaovesbeersop.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Nederlandse, Limburgse
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman, Emilie Dobbelsstein, Limburgse recepten, Smulweb

Ingrediënten

4 fl bier, donker-
100 g boter, room-
2 l bouillon, runder-
450 g champignons
3 el mosterd, Limburgse
- peper, zwarte, versgemalen
500 g poulet, runder-
200 g prei, fijngesneden
1 tl tijm
2 el tomatenpuree
- zout

Bereiding.

Bak het rundvlees stevig aan in de boter.
Voeg dan de uien toe en laat die enkele min. meebakken.
Voeg daarna tomatenpuree en de mosterd toe.
Scheep het geheel goed door elkaar.
Blus het mengsel vervolgens af met het bier en de bouillon.
Voeg vervolgens de tijm en de champignons toe.
Laat de soep gedurende 90 min. zacht koken.
Voeg als laatste de fijngesneden prei toe (u kunt evt. de soep iets afbinden).
Breng de soep op smaak met versgemalen zwarte peper en zout.

Tip:

Lekker met uienstokbrood.

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

Vlaamse mosselen in bier.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: Belgische,
Vlaamse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carin Leenders-de
Vries

Ingrediënten

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

Bereidingstijd: - min.
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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

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

De mosselen zijn gaar als ze allemaal open zijn.

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



Vlaamse stooflappen.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Belgische, Vlaamse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Rivas

Ingrediënten:

4 el Bak & Braad, vloeibaar
2 dl bier
1 bol gember
1 laurierblaadje
1 tl mosterd
2 pl ontbijtkoek - peper, versgemalen
400 g runderlappen, magere
1 tl tijm
1 ui, kleine
- zout

Bereiding.

Snipper het uitje fijn.
Snijdt het gemberbolletje in kleine stukjes.
Bestrooi de runderlappen met zout en versgemalen peper.
Verhit de vloeibare Bak & Braad in een braadpan.
Schroei hierin de runderlappen snel dicht en braad ze aan alle kanten bruin.
Haal het vlees uit de pan.
Doe het uitje in de pan en fruit het goudbruin.
Roer het bier en de mosterd erdoor.
Verkruimel de plakjes ontbijtkoek boven de pan en roer die erdoor.
Voeg het laurierblaadje, de tijm en de gember toe.
Leg het vlees terug in de pan.
Stoof het vlees in 1½ uur op een laag vuur gaar (als er teveel vocht verdampt, giet er dan een scheutje water bij).
Verwijder het laurierblad voor het serveren.

Tip:

Lekker met gekookte aardappelen en sperziebonen.

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

Warm bier van juffrouw Saar (1861).



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

Ingrediënten

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

Bereidingstijd: - min.
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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

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

93

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

Wentelteefjes van rozijnenbrood met kaneelijs.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Koken met bier

Ingrediënten

4 el boter, room-
4 sn brood, rozijnen-
1 ei
4 bol ijs, kaneel-
- suiker, poeder
1 dl melk, volle
1½ dl Westmalle
Trappist Dubbel

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

Bereiding.

Meng het ei, de melk en het bier (op kamertemperatuur) in een mengkom met een staafmixer.

Snijd de korstjes van het brood.

Halveer de sneetjes of snijd ze in driehoekjes.

Doe ze in de mengkom, tot ze het beslag hebben opgenomen (draai ze af en toe om).

Haal eventueel overtollig beslag eraf.

Verhit de boter in een koekenpan met anti-aanbaklaag.

Bak hierin het rozijnenbrood om en om, tot ze een gelijkmatige lichtbruine kleur hebben.

Plaats twee halve plakjes of driehoekjes op een dessertbordje.

Plaats hiertussen of ernaast het bolletje kaneelijs.

Bestrooi met poedersuiker.

Serveer hierbij een glas Westmalle Trappist Dubbel (op keldertemperatuur).



(Wild)pâté met pruimencompote en Bockbier.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: 1000 Bierrecepten

Ingrediënten

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

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

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

Zeef het mengsel boven een andere pan. Zet het terug op het vuur en roer de geleisuiker erdoor.

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

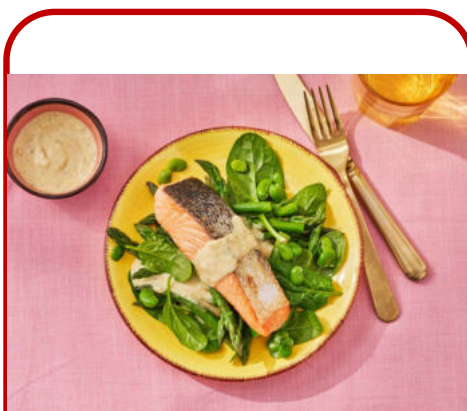
Was de pruimen, haal de pitten eruit, snijd ze in vieren, leg ze in de gelei en laat die afkoelen. Verdeel de sla over 4 borden, leg de pâté erop, schep er een beetje compote over en geef de rest er apart bij.

Tip:

Lekker met een glas Bockbier.



Zalmfilet met bierroomsaus.



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

Ingrediënten

100 g aspergetips, groene
2 el boter, room-, ongezoeten
½ citroen
450 ml Grolsch klassiek blond
1 tl honing
2 tl mosterd
2 el olie, olijf-, milde
- peper, versgemalen
100 ml room, slag-, verse
2 sjalotten
50 g spinazie, baby-
450 g tuinbonen, diepvries
4 zalmfilets, verse, op de huid
(- zout)

Bereiding:

Snipper de sjalotten heel fijn.
Smelt de boter in een steelpan op een middelhoog vuur en fruit de sjalotten 4 min. Laat de tuinbonen ontdooien.
Voeg de Grolsch klassieke blond toe en breng het aan de kook.
Laat het ca. 10 min. inkoken tot ongeveer de helft (200 ml).
Voeg de slagroom en de mosterd toe en laat het op een laag vuur 2 min. inkoken.
Wil je een gladde saus, zeef dan de sjalot eruit. Pers de halve citroen uit.
Haal de saus van het vuur en voeg 1 tl citroensap en de honing toe.
Breng het op smaak met versgemalen peper. Kook ondertussen de tuinbonen en de aspergetips 3 min.
Spoel ze onder koud stromend water af en laat ze uitlekken in een vergiet.
Dop de uitgelekte tuinbonen door ze voorzichtig uit hun vliesje te knijpen.
Dep de zalm droog en bestrooi die met versgemalen peper en evt. zout.
Verhit de olie in een koekenpan op een middelhoog tot hoog vuur en bak de zalmfilets op de huid 3 min.
Keer de zalm om en bak die nog 1 min. tot de zalm rosé is.
Verdeel de spinazie, de tuinbonen en de aspergetips over de borden.
Leg er een zalmfilet op en schep de bierroomsaus er rijkelijk overheen.

Tip:

Lekker met fijngesneden bieslook.

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 575
Eiwit: 32 g
Koolhydraten: 12 g
w/v suikers: 2 g
Natrium: - mg
Vet: 41 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 13 g
Vezels: 6 g
Groente: - g
Zout: 0,4 g

Zoete Deens biersoep (Øllebrød).



Menugang: Ontbijt-gerecht
Keuken: Deense
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Astrid Veltman, Smulweb, Recepten-plein.nl

Ingrediënten

1 l bier, donker
250 g brood, bruin, zonder korst
½ citroen, schil van
4 el room, slag-, half stijfgeslagen
50 g suiker, bruine

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 het brood in wat water en kook het enkele min. met de citroenschil.
Breng het bier met de suiker aan de kook, schuim het af en voeg er het brood aan toe. Laat het geheel al roerend zachtjes enkele min. doorkoken.
Dien de soep meteen op, met in elk bord 1 el slagroom.

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	Voorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

