

Ros Beiaard
Bierproevers

Beerpairing & apéro dining 2022

Biercocktail:
Brutini met Malheur Bière Brut

Kibbeling
met Super 8 Blanche en ravigotesaus

Salade met kip
en Liefmans Fuitesse bier dressing

Zuurkool met braadworst
en blonde Kwak

Taco's
met blonde Brugse Zot

Varkenswangen met Malheur 12
en gekarameliseerde appel

Pannenkoeken met peer
en bierstroop van Duchesse de Bourgogne

1 **Biercocktail: Brutini met Malheur Bière Brut**

Pompelmoes siroop



Ingrediënten voor 200ml.

- Pompelmoes: 1
- Limoen: 2
- Kristalsuiker: 20g
- Korianderbollen: 20
- Kardemon peulen: 4
- Gember schijfjes: 2
- Citroengras: 1

Bereiding van de pompelmoes siroop

1. Snij enkele zestes van de pompelmoes en de limoen. Pers daarna de citrusvruchten.
2. Breng het sap samen met de aromaten (zestes, koriander, kardemon en gember) en de suiker aan de kook.
3. Laat een nachtje afkoelen en zeef de geïnfuseerde siroop.

De Brutini

Ingrediënten voor 1 biercocktail.

- Malheur Bière Brut: 120ml
- Pompelmoes siroop: 40ml

Bereiding van de Brutini

1. Schenk in een champagneglas 1/3 pompelmoes siroop.
2. Vul het glas verder aan met 2/3 Malheur Bière Brut.

2 Kibbeling met Super 8 blanche en ravigotesaus

Benodigdheden

- Grote mengkom & garde voor het beslag
- Grote mengkom voor de saus
- (frituur)pan of wok (x2)
- Keukenpapier & Snijplank



De kibbeling

Ingrediënten voor 8 personen

- Zonnebloemolie: 1 l
- Tarwebloem: 200 gr
- Middelgroot ei
- Super 8 blanche: 330 ml
- Kabeljauwfilets: 500 gr
- Zout, Kruidenmix vis 4 tl

Bereiding

1. Verhit de olie in een (frituur)pan tot 180 °C. Controleer eventueel de temperatuur met een keukenthermometer.
2. Meng ondertussen de bloem en het zout in een ruime kom door elkaar. Voeg het ei en het bier toe en roer met een garde tot een beslag.
3. Snijd de vis in blokjes van ca. 3-4 cm. Bestrooi met 2/3 van de kruidenmix en schep om. Voeg de vis toe aan het beslag in de kom.
4. Schep de kabeljauw met een schuimspaan uit het beslag, tik met de schuimspaan een paar keer op de rand van de kom zodat het overvloedig beslag eraf loopt. Frituur in delen in 3-4 min. lichtbruin en gaar.
5. Laat de kibbeling uitlekken op keukenpapier en bestrooi met de rest van de kruidenmix.

De ravigotesaus

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 sjalotten
- 160 gr zoetzure augurken
- 100 gr kappertjes
- 14 el mayonaise
- 4 cl crème fraîche
- 20 gr dille
- 20 gr platte peterselie
- 10 gr bieslook

Bereiding

1. Snipper de sjalotten
2. Snij de augurken en kappertjes fijn en meng de sjalot, augurken en kappertjes met de mayonaise en crème fraîche
3. Snij de dille, platte peterselie en bieslook fijn en meng erdoor
4. Breng de ravigotesaus op smaak met peper en zout

3 Salade met kip en Liefmans Fruitesse bier dressing

Benodigdheden

- Snijplank
- Braadpan



Ingrediënten voor 8 personen

- 780 gr scharrelkipdijfile
- 8 takjes tijm
- 60 gr ongezouten roomboter
- 4 venkelknollen
- 4 kropjes babyromainesla
- 30 gr verse basilicum
- 500ml Liefmans Fruitesse
- 8 el balsamicoazijn
- 280 gr verse frambozen
- 200 gr geitenkaas

Bereiding

1. Snijd de kipdijfilet in repen. Rits de blaadjes van $\frac{3}{4}$ van de takjes tijm. Bestrooi de kip met de tijm, peper en eventueel zout. Verhit de boter in een koekenpan en bak de kip op middelhoog vuur in ca. 9 min. gaar. Schep regelmatig om.
2. Snijd ondertussen de steel, het loof en een klein stukje van de onderkant van de venkelknollen. Bewaar het loof. Halveer de knollen en snijd in flinterdunne plakjes. Snijd de romainesla en het basilicum in reepjes.
3. Neem de kip uit de pan en houd afgedekt warm. Laat het bakvet in de pan zitten en schenk de Fruitesse en balsamicoazijn erbij. Leg de rest van de tijm erin en breng aan de kook. Laat op hoog vuur inkoken tot een dressing. Dit duurt ca. 7 min. Verwijder het takje tijm en laat de dressing een beetje afkoelen. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
4. Verdeel de venkel, sla, frambozen en het basilicum over een grote platte schaal. Verkruimel de geitenkaas erboven en verdeel de kip en het venkelloof erover. Besprenkel de salade met de dressing.

Zuurkool met braadworst en blonde Kwak



Benodigdheden

- Stoofpan
- Braadpan
- Snijplank

Ingrediënten voor 18 personen

- 200 g boter
- 2 sjalot
- 1 zak zuurkool naturel
- 750 ml blonde Kwak
- 6 laurierblad
- 6 runderbraadworsten
- 6 el grove mosterd

Bereiding

1. Verhit een deel van de boter in een stoofpan en laat de sjalot zachtjes aanfruiten. Voeg de zuurkool, het bier en de laurier toe en kruid af naar smaak met peper en zout. Stoof de zuurkool op laag vuur ca. 20 min.
2. In braadpan boter verhitten en braadworsten op matig vuur rondom bruin en gaar bakken.
3. Haal de braadworsten uit pan en snij in plakjes. Serveer de plakjes op de zuurkool met een kleine dot grove mosterd.

Taco's met blonde Brugse Zot



Benodigdheden

- Oven & ovenschaal
- Grote stoofpan
- Mengkom
- Vergiet
- Snijplank

Ingrediënten voor 8 personen

- Olijfolie
- 500 gram pulled chicken (vegetarisch)
- 1/2 flesje Brugse Zot (blond)
- 8 stuks taco's
- 1 blikje kidneybonen uitgelekt
- 1 blikje mais uitgelekt
- 1 eetlepel sambal
- 1 eetlepel zacht paprikapoeder
- 1 eetlepel gerookt paprikapoeder
- 1 eetlepel lookpoeder
- 1 eetlepel komijn
- 1 limoen
- 1 peper (jalapeño)
- zout
- 1 rode ui
- 1 bekertje zure room
- 1 handje verse koriander fijngesneden
- 100 gram geraspte kaas
- 3 stuks bosuitjes in ringetjes gesneden
- 1 stuks avocado in blokjes gesneden
- 1/2 bakje kerstomaten gehalveerd
- 1 zakje sla naar keuze

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Verwarm een flinke scheut olie in een grote stoofpan. Voeg de vegetarische pulled chicken, kidneybonen, mais en een 1/2 flesje bier toe en laat het geheel pruttelen. Breng op smaak met de kruiden en de sambal.
3. Zet de taco schelpen gedurende enkele minuten in de oven.
4. Maak een salsa (pico de gallo) van: rode ui, kwartjes kerstomaten, avocado, pluksels koriander, jalapeño en limoensap. Kruid met wat zout.
5. Vul de warme taco's met de pulled chicken gestoofd in bier en voeg de geraspte kaas toe.
6. Garneer de taco's met de pico de gallo.
7. Schep een dot zure room op de taco's en werk af met ringetjes bosuitjes.

6 Varkenswangen met Malheur 12 en gekarameliseerde appel

Benodigdheden

- Grote stoofpot
- Braadpan
- Snijplank



Ingrediënten voor 8 personen.

- Varkenswangen: 4 wangen (½ per persoon)
- Malheur 12: 3 flesjes van 33cl
- Gerookt spek: 100g
- Sjalotten: 2 stuks
- Scherpe mosterd: 2 eetlepels
- Look: 1 teentje
- Bloem: 1 eetlepels
- Kruidnagels: 1 stuks
- Jeneverbessen: 4 stuks
- Bruine suiker: 2 eetlepels
- Bouillonblokje: 1 stuks
- Tijm, laurier, peterseliestelen
- Boter, peper, zout
- 1 zoete appel en 2 el witte suiker

Recept

1. Zet de Malheur 12 klaar op kamertemperatuur. Pel de sjalotten en snipper ze zeer fijn. Pel de look en plet het teentje tot pulp.
2. Ontvries de varkenswangen en snij de ontvriesde wangen in gelijke stukken. Kruid het vlees met een snuif zout en peper van de molen. Kleur vervolgens het vlees in een casserole met bruisende boter.
3. Haal de wangetjes uit de stoofpot en zet ze even aan de kant. Bak in de dezelfde casserole de stukjes spek met de versnipperde sjalot met verse boter. Voeg de geplette look toe en laat stoven. Kruid bij met peper en zout.
4. Doe het vlees terug in de stoofpot, saingeer met bloem, roer en laat even mee bakken. Gebruik daarna een klein beetje water om de casserole te 'deglaceren' en voeg vervolgens het bier toe.
5. Maak een bouquet garni van enkele takjes tijm, peterseliestengels en enkele laurierblaadjes. Voeg de kruidentuil toe aan de stoofpot met gekneusde jeneverbessen, kruidnagels en scherpe mosterd. Voeg naar smaak enkele schepjes bruine suiker en bouillonblokjes toe. Zet een deksel scheef op de stoofpot en laat de varkenswangen sudderen op een zacht vuur.
6. Verwijder het klokhuis uit de appeltjes en snij in partjes. Smelt boter in een braadpan en voeg de appelstukjes toe. Overstrooi met witte suiker en laat karameliseren. Bak de appelstukjes enkele minuten op een middelhoog vuur. Voeg een klein scheutje Malheur 12 toe om te blussen. Haal de appel uit de pan als deze mooi karamelbruin zijn.
7. Proef de wangen en voeg naar smaak wat extra peper, zout, suiker of mosterd toe. Verwijder de bouquet garni, de jeneverbessen en de kruidnagels uit de casserole. Serveer de varkenswangen met de saus en een partje gekarameliseerde appel.

Pannenkoeken met peer en bierstroop van Duchesse de Bourgogne

Benodigdheden

- Grote mengkom & garde
- Steelpan
- Stoofpot
- Pannenkoekenpannen



Ingrediënten voor 8 personen

- 2 eieren
- 200gr bloem
- 400ml melk.
- 2 zakje vanillesuiker
- 2el bruine suiker
- klontje boter
- snuifje zout
- 1 peer
- 1,5 flesje Petrus Oud Bruin

Bereiding

1. Meng de bloem samen met de eieren, melk, 1 zakje vanillesuiker en 1 dl bier. Klop alles goed door elkaar tot een gladde massa. Smelt de boter en roer onder het beslag. Kruid met een snuifje zout. Roer goed en laat rusten.
2. Schil de peren en snij in gelijke partjes.
3. Giet een flesje bier in een kookpot samen met 1 zakje vanillesuiker en de bruine suiker. Laat inkoken tot een stroperige coulis.
4. Smelt ondertussen een nootje boter in een koekenpan en schep er wat beslag in. Zorg dat het beslag zich verdeelt over de pan. Bak de pannenkoek aan beide zijden goudbruin. Herhaal tot het beslag op is.
5. Verdeel de partjes peer over de pannenkoeken en lepel er wat bierstroop over.