



Maand: September 2021

Thema: Speciaal Bier

Amuse

### **Escalopetoastjes met Rodenbachsaus**

Voorgerecht

### **Paddenstoelen in Palmbeslag met bierbrood**

Soep

### **Herfstuiensoep in Gouden Carolus Classic**

Hoofdgerecht

### **In Westmalle gegaarde sjalotjes en knolselderij, kalfslever en 3 bereidingen van aardappel**

Nagerecht

### **Kriek sabayon met kersen en Kriekbierijs**

## Escalopetoastjes met Rodenbachsaus

### Amuse,

12 personen

2	stuks	schnitzel
150	gr	gerookt spek
2	stuks	sjalotjes
2	flesjes	Rodenbach Classic
1	el	bruine suiker
1	takje	tijm
1	blaadje	laurier
250	gr	champignons
1	bosje	lente-ui
1	el	witte suiker
5	sneetjes	brood (3 toast per snee)
		peper en zout
		azijn
		boter
		peterselie
		bloem
		olijfolie
		uienpoeder

### Toastjes

Verwarm de oven voor op 150°C. Steek met steekring rondjes van Ø 5 cm uit het brood. Bestrijk de plakjes brood met wat olijfolie en bestrooi met een snufje zout en uienpoeder.

Plaats de toastjes op een bakplaat en verwarm in voorverwarmde oven totdat ze mooi bruin en hard zijn. Laat vervolgens afkoelen tot aan uitserveren.

### Rodenbachsaus

Snippet de sjalotjes en bak deze met de boter in een koekenpan tot ze glazig zijn. Snij de spek in reepjes en voeg deze bij de sjalotjes. Wanneer het spek mooi bruin is gebakken de bruine suiker toevoegen en laten karamelliseren.

Deglaceer het mengsel met een scheutje azijn. Voeg vervolgens het Rodenbach bier toe. Brengt dit met de tijm, laurier, peper en zout voorzichtig aan de kook en laat dit langzaam inkoken.

Borstel de champignons schoon en snijd ze in partjes. Bak ze in koekenpan even bruin en bewaar tot gebruik in een kommetje.

Breng een pan met een laagje water en de witte suiker aan de kook. Was de lente-ui en snijd deze fijn. Glaceer de lente-ui in het suikerwater en bewaar tot gebruik.

## **Kalfsschnitzel**

Schnitzel tussen 2 stukken plasticfolie plat slaan en kruiden met peper en zout.

Bak deze kort om en om in een pan met boter. Haal de schnitzel uit de pan en snij deze in kleinere stukken, ongeveer ter grootte van de toast.

Voeg het braadvocht toe aan de saus en dik de saus lichtjes aan met boter gemengd met bloem. Voeg op het laatste de gebakken champignons en de lente-ui toe en verwarm nog even mee.

De stukken schnitzel op de toastjes plaatsen en overgieten met de saus.

Garneren met peterselie.

Naar wens een glas "RODENBACH CLASSIC bier" bij schenken.

## **Paddenstoelen met bierbrood**

Voorgerecht, 12 personen

### ***Bierbrood* **HIERMEE METEEN STARTEN!****

500	gr	bloem
1	flesje	Westmalle dubbel bier, 33 cl
2	zakjes	gist
20	gr	bruine suiker
1	st	ei
10	gr	zout
		boter
		rechthoekige cakevorm

Laat het bier van tevoren op kamertemperatuur komen.

Maak de gist aan met een klein gedeelte van het bier. Doe de bloem in een kom, maak in het midden een kuiltje en giet daarin het bier met de aangemaakte gist. Strooi het zout langs de buitenrand van de bloem. Voeg de andere ingrediënten toe en kneed het tot een deeg. Laat dit afgedekt rijzen tot het dubbele volume.

Kneed deeg opnieuw en vorm er een brood van.

Vet de vorm in en doe het brood erin. Weer laten rijzen tot het dubbele volume. Bak het bij 200°C gedurende 35 à 40 min. Geef 15 sneetjes van het bierbrood aan de soepmakers.

### ***Paddenstoelen in bierbeslag***

500	gr	kastanje champignons
300	gr	bloem
3	el	sesamzaad
2	flesjes	Palm Royale bier
250	ml	Griekse yoghurt
2	st	komkommer
4	tenen	knoflook
5	stuks	augurken
2	el	crème fraîche
2	tl	tabasco
7	el	mayonaise
		peper en zout

De paddenstoelen schoonborstelen en in 4 kwarten snijden.

Meng het sesamzaad, de bloem en het bier in een kom door elkaar, zodat het een stevig en luchtig beslag wordt. De champignons door het beslag halen zodat er een mooie laag beslag overheen zit. Verwarm een flinke laag zonnebloemolie in een diepe pan tot 180 graden. Frituur de champignons met de laag beslag in

de zonnebloemolie tot ze goudbruin zijn. Draai ze met een schuimspaan om, zodat ze aan alle zijden goed bruin en knapperig worden.

**OVERGEBLEVEN BESLAG DOORGEVEN AAN DE MAKERS VAN HET HOOFDGERECHT!**

Was de komkommer en snijd deze in brunoise.

Snij de augurkjes in brunoise.

Snijd de knoflook ragfijn en meng met de tabasco, komkommer en augurken.

Roer dit door de yoghurt en meng er de mayonaise en crème fraîche door.

Breng op smaak met peper en zout.

Snijd het brood. Serveer een snee brood met een aantal paddenstoelen en een toefje komkommersaus.

Naar wens een glas "DANS MARIETJE bier" bij schenken.

## Herfst-uiensoep in Gouden Carolus Classic bier

Soep, 12 personen

### Runderbouillon

1	kg	soepvlees
3	st	uien
3	stengels	bleekselderij
2	st	winterpenen
2	st	prei
4	tenen	knoflook
1	el	tomatenpuree
2	st	kruidnagels
3	st	laurierblaadjes
4	takje	tijm
1	takje	rozemarijn
1	takje	lavas
2	tl	foelie
2	l	water
		peper en zout
		olijfolie
		snelkookpan

### **150 ml bouillon apart houden voor het hoofdgerecht!**

Was de bleekselderij en prei, zodat al het zand weg is. Snij de uien, bleekselderij, prei en winterpenen in grove stukken. Plet de knoflook en stoof deze met de groenten enkele minuten in de snelkookpan met een scheutje olijfolie tot ze glazig zijn.

Voeg het water en het soepvlees toe. Ook de tomatenpuree, tijm, lavas, rozemarijn, foelie toevoegen. Kruid met peper en zout en breng het geheel tot net onder het kookpunt.

Laat dit onder druk 90 minuten trekken.

Schep het soepvlees vervolgens uit de bouillon en zeef de bouillon zodat er enkel een heldere bouillon overblijft.

Druk met de bolle kant van een soeplepel de sappen uit de groenten. Zeef de soep.

## Soep

2	kg	uien
3	teentjes	knoflook
4	flesjes	Gouden Carolus Classic
500	gr	Geraspte kaas
50	gr	bloem
4	stuks	steranijs
2	ltr	runderbouillon
		Olijfolie
		Boter
		Tijm
		Peper en zout
		Bierbrood (van het voorgerecht)

Pel de uien en snijd in ringen. Pel de knoflook en hak fijn. Verwarm de olijfolie in een diepe pan. Fruit hierin de steranijs, ui en knoflook. Hak de tijm fijn en voeg de ze toe. Laat het uienmengsel karameliseren tot de uien donkerbruin zijn.

Bestrooi het mengsel met de bloem. Schenk al roerend beetje voor beetje het bier (tussendoor proeven!) en de runderbouillon bij, zodat er een gebonden soep ontstaat. Breng op smaak met peper en zout. Doe het deksel op de pan en laat de soep 20 minuten tegen de kook aan trekken. Verwijder de steranijs.

Snijd van 15 sneetjes van het bierbrood (van het voorgerecht) rondjes ter grootte van de soepkommen. Bestrooi de ronde sneetjes brood met geraspte kaas en zwarte peper. Laat de kaas onder de salamander smelten.

Verdeel de soep over de kommen, en plaats daar het brood met gesmolten kaas op.

Naar wens een glas "GOUDEN CAROLUS CLASSIC bier" bij schenken.

## **In Westmalle gegaarde sjalotjes en knolselderij, kalfslever en 3 bereidingen van aardappel**

Hoofdgerecht, 12 personen

### ***Champignon crème***

150 gr champignons  
1 el Truffeltapenade  
1 zakje gedroogd eekhoortjesbrood, Royal Funghi

Wel het eekhoortjesbrood in heet water ca. 15 minuten: mix ze daarna (met welvocht) met de staafmixer fijn.

Borstel de champignons en snijd ze klein. Bak ze vervolgens in boter tot ze mooi bruin zijn. Voeg tijdens het bakken zwarte peper toe.

Mix de champignons met de truffeltapenade en het eekhoortjesbrood tot een gladde crème. Breng op smaak.

Doe de crème in een spuitzak en leg weg in de warmhoudkast tot uitserveren.

### ***1<sup>e</sup> bereiding van aardappel, gefrituurde aardappel brunoise***

3 stuks aardappelen  
Olijfolie

Schild de aardappelen. Snijd ze in dunne reepjes van 0,5 cm dik en maak vervolgens een fijne brunoise. Spoel de brunoise met water af. Frituur de aardappel in de olijfolie goudbruin op 140°C goudbruin vlak voor het uitserveren.

### ***2<sup>e</sup> bereiding van aardappel, aardappeltorentjes***

5 stuks aardappelen  
Olijfolie  
Zout

Schil de aardappels. Snijd plakken van ca. 4 cm dik.

Steek met de ronde stekers (doorsnede van 1,5 en 2 cm) 3 torentjes uit (1 van 2 cm en 2 van 1,5 cm per persoon). Zout de rondjes aardappel en laat de zout ongeveer 10 minuten intrekken. Konfijt de rondjes in olijfolie op ongeveer 80°C.

Duurt ongeveer 45 minuten.

### ***3<sup>e</sup> bereiding van aardappel***

4 stuks aardappelen  
100 gr kookvocht  
100 gr slagroom  
100 gr olijfolie

Schil en was de aardappelen.

Kook ze vervolgens tot bijna gaar. Verwarm de slagroom, kookvocht en de olijfolie tot 90°C. Doe de gekookte aardappelen met het warme room mengsel in de magimix. Draai dit alles in een keer tot een gladde massa (niet te lang om lijmvorming te voorkomen). Breng op smaak.

Doe de crème in een spuitzak en leg weg in de warmhoudkast tot uitserveren.



### **Kalfslever**

1	flesje	Westmalle dubbel
250	gr	sjalotjes
150	gr	knolselderij
2	tl	paprikapoeder
250	ml	runderbouillon ( <b>VAN DE SOEPMAKERS</b> )
1,5	kg	kalfslever
		boter
		zonnebloemolie
		bloem
		peper en zout
		peterselie

Verwijder de schil van de sjalotjes en snijd fijn. Maak de knolselderij schoon en snijd in kleine blokjes. Bak de sjalotjes en knolselderij kort aan. Roer er de paprikapoeder door. Voeg vervolgens de bouillon en het bier toe. Stoof de sjalotjes en knolselderij 15 minuten. Breng op smaak.

Evt. voor het uitserveren monteren met koude boter.

Spoel de lever ca. 10 minuten in ruim koud water, dep goed droog

Snijd de kalfslever in gelijke porties en bestrooi met zout en peper.

Bloem ze in en bak de porties kort in een koekenpan om en om in boter en olie.

### **Gefrituurde peterselie**

#### **(RESTANT VAN HET BESLAG VAN HET VOORGERECHT)**

Vraag van het voorgerecht het restant beslag.

Doop een takje peterselie in dit beslag, klop het beslag er enigszins vanaf en frituur kort (ca. 150 °C).

Maak de borden naar eigen inzicht op met de aardappeltorentjes, aardappel crème, champignon crème, brunoise van aardappel, gebakken lever en saus.

Garneer af met een gefrituurd takje peterselie.

Naar wens een glas "WESTMALLE DUBBEL" bij schenken.

### **Kriek sabayon met kersen en Kriekbier ijs**

12 personen

750 gr ontpitte kersen en gehalveerd  
12 stuks bollen kriekbier-ijs  
360 gr suiker  
2 el amandelschilfer, licht geroosterd  
12 stuks eidooiers  
1,5 stuks limoen, geperst  
450 ml Lindemans Kriekbier  
basilicumblaadjes

Leg de kersen in een kom.

Doe 270 gram suiker in een steelpan en breng samen met 270 milliliter water aan de kook. Laat zachtjes pruttelen tot de suiker is opgelost. Schenk dit over de kersen en laat afkoelen.

Klop ondertussen op een zacht vuurtje de eidooiers met de rest van de suiker (90 gr), het kriekbier en het limoensap op tot een sabayon.

Verdeel de gemarineerde kersen over wijnglazen. Leg op elke portie een bolletje kriekbierijs en overgiet met de sabayon. Werk af met amandelschilfers.

### **Kriekbier ijs**

12 personen

250 gr eierdooiers  
250 dl melk  
900 gr ontpitte kersen op siroop (2 x 450 gr)  
250 gr Lindemans Kriek bier (33 cl)

Klop de eidooiers tot ze dik en licht van kleur zijn.

Breng de melk aan de kook en giet deze onder voortdurend kloppen bij de eidooiers. Doe het mengsel in de pan en kook boven laag vuur onder constant roeren totdat het vocht zeer dik is. Kloppend afkoelen.

Laat de kersen en siroop samen met het de helft van bier inkoken totdat het vocht zeer dik is. Laat afkoelen.

Doe alles in een blender met het gekoelde eiermengsel en de andere helft van het bier. Meng tot alles glad is. Giet het in de ijsmachine en draai er een stevig ijs van.