

# Koken met bier

België is hét bierland bij uitstek. En toch zijn we eigenlijk veel te weinig trots op een rijke geschiedenis en een geweldige hoeveelheid know-how. Dit land heeft een verbijsterende hoeveelheid kwaliteitsbieren en bezit tevens een ware schat aan gerechten waarin bier een belangrijke rol speelt.

Hierbij stellen we u een aantal fijne gerechtjes voor waarin -jawel- bier is verwerkt. Geniet van het bereiden én het proeven achteraf! Wij heffen alvast het glas op een rijke bier- en kooktraditie!

Namens het hele DFT-team: smakelijk en... proost!

# Koken met bier

## TARTAAR VAN KALFSHAAS MET BRANDNETELKAAS EN PEERDRUIVEN

### INGREDIËNTEN:

100 GR KALFSHAASJE  
50 GR BRANDNETELKAAS  
1 PEER  
1 CL MELAPI TIJMHONING  
1 EL DRUIVENPITTEN OLIE  
1 SCHAALTJE BROCCO CRESS  
5 CL DUVEL  
PEPER VAN DE MOLEN  
ZOUTKRISTALLEN



### BEREIDING:

SCHIL DE PEER. SNIJ IN BRUNOISE EN GAAR DEZE IN EEN SAMENSTELLING VAN DUVELBIER EN HONING. SNIJ HET KALFSVLEES IN BRUNOISE VAN EEN HALVE CENTIMETER. SNIJ DE KAAS EVENEENS IN BRUNOISE VAN DEZELFDE GROOTTE. KRUID MET ZOUT EN PEPER VAN DE MOLEN. MENG MET WAT DRUIVENPITTEN OLIE, PEER EN DE KAAS. SCHIK IN VIERKANTE VORMPJES. DRUK AAN. ONTVORM EN SCHIK OP EEN KLEIN SCHAALTJE.  
WERK AF MET DE BROCCO CRESS

# Koken met bier

## KROKANTJE VAN ZWEZERIK MET ZALF VAN PASTINAAK, LEMON CURD MET BRANDNETELKAAS EN PEERDRUIVEN

### INGREDIËNTEN:

200 GR KALFS ZWEZERIK HART  
50 GR PANKO - 37.314.04  
120 GR PASTINAAK  
1 TL LEMON CURD  
1 TL PEZO  
1 SCHAALTJE SHISO PURPER  
1 EIWIT  
20 GR BOTER  
1 EL LA CHOUFFEBIER  
KRUIDENTUIL



### BEREIDING:

DÉGORGEER DE ZWEZERIKEN. BLANCHEER IN WATER PEL ZE VERVOLGENS EN BRAISEER ZE IN HET BIER MET EEN KRUIDENTUULTJE. LAAT ZE DAARNA AFKOELEN ONDER GEWICHT ZODAT ZE VAST KOMEN. SCHIL DE PASTINAAK. SNIJ IN STUKKEN EN DOE ZE IN EEN WEINIG WATER. KOOK ZE GAAR MET WAT PEZO. VOEG ER DE LEMON CURD AAN TOE EN MIX ALLES LUCHTIG EN FIJN SNIJ DE ZWEZERIK IN PLAKJES. HAAL HET DOOR HET EIWIT EN DE PANKO. BAK IN WAT BOTER KNAPPERIG GAAR SCHIK OP SCHAALTJE EN WERK AF MET DE PASTINAAK ZALF EN SHISO.

# Koken met bier

## GEROOKTE SCHELVIS MET AMSTERDAMS VET EN KLAVERHONING

### INGREDIËNTEN:

60 GR GEROOKTE SCHELVIS  
40 GR AMSTERDAMS VET  
½ JONAGOLD APPEL  
8 KERSTOMATEN  
1 KL KLAVERHONING  
1 KL TIERENTEYN  
STOPKESMOSTERD  
5 CL MAREDSOUS BLOND



### BEREIDING:

BEREID DE KRUIDING DOOR DE MOSTERD, DE MAREDSOUS EN DE HONING TE MENGEN. SCHIL DE APPELEN EN SNIJ IN BRUNOISE. VIERENEEL DE KERSTOMATEN. MENG DE APPEL MET TOMAAT EN KRUIDING. VERDEEL DIT OVER DE GLAASJES. SNIJ DE VIS IN PORTIES EN SCHILFER DE VIS IN PLAKJES OVER DE SAMENSTELLING. WERK AF MET AMSTERDAMS VET.

# Koken met bier

## ROULADE VAN MECHELSE KOEKOEK MET GRAANMOSTERD EN KATENSPEK

### INGREDIËNTEN:

200 GR MECHELSE KOEKOEK  
FILET  
1 EL TIERENTEYN  
GRAANTJESMOSTERD  
40 GR KATENSPEK  
1 DL MARIENWAERDT  
CRANBERRY SAUS  
30 GR AMANDELNOTEN  
1 EL MALTO  
1 DL WATER



### BEREIDING:

KROKANTJES: MAAL OF SNIJ DE NOTEN FIJN EN MENG DIE MET DE MALTO EN HET WATER. STRIJK UIT OP EEN SILCPAT VOLGENS EIGEN VORM. BAK AF OP 100° C GEDURENDE 20 MIN

VERDEEL DE KOEKOEK FILET IN VIER REEPJES VAN 2 À 3 CM. SLA PLAT EN BESTRIJK MET DE GRAANMOSTERD. ROL ZE VAST OPEN. ROL ZE VERVOLGENS IN DE SPEKPLAKJES. STEEK VAST MET EEN PRIKKER. BAK ZE IN EEN PAN TOT ZE GAAR ZIJN. SERVEER MET DE CRANBERRY PORT SAUS EN HET KROKANTJE

# Koken met bier

## JAVANAIS VAN AARDAPPEL EN GENTSE KOP

### INGREDIËNTEN:

4 AMANDINE AARDAPPELEN  
100 GR REUZEL  
1 B KORIANDE  
½ B PLATTE PETERSELIE  
LAURIER  
80 GR GENTSE KOP  
PRIKKERS  
ZOUT  
PEPER VAN DE MOLEN



### BEREIDING:

SMELT DE REUZEL EN DOE DAAR EEN DEEL VAN DE KRUIDEN IN. KONFIJT DE AARDAPPEL IN DE REUZEL HAAL UIT ALS ZE GAAR ZIJN. DEP DROOG. SNIJ IN PLAKJES EN SCHIK DE KOP ERTUSSEN. ZET VAST MET EEN SPIESJE. ZET IN DE OVEN. SERVEER LAUWWARM.

DEZE SAMENSTELLING KAN EVENEENS IN RINGEN IN MEP GEMAAKT WORDEN.

# Koken met bier

## WARMGEROOKT KONIJN MET DRUIVEN

### INGREDIËNTEN:

200 GR KONIJNFILET  
50 GR BLAUWE DRUIVEN  
1 EL LUIKSE SIROOP  
ROOKZOUT  
½ FLESJE LIEFMANS  
GOUDENBAND



### BEREIDING:

HAAL DE KONIJNFILET DOOR HET ROOKZOUT EN GAAR  
VERVOLGENS IN OVEN OP EEN LAGE TEMPERATUUR.  
LAAT AFKOELEN.  
SNIJ DE DRUIVEN IN TWEE EN ONTPIT.  
KOOK HET BIER IN MET DE LUIKSE SIROOP TOT JE EEN  
CRÈME BEKOMT.  
MENG MET DE DRUIVEN.  
SCHIK OP EEN BORDJE EN VERDEEL ER DE PLAKJES  
KONIJN OP.  
SERVEER KOUD OF LAUWWARM.

# Koken met bier

## NAGE VAN PETIT GRIS MET DASLOOKMOSTERD

### INGREDIËNTEN:

100 GR SLAKJES  
1 EL DASLOOKMOSTERD  
ROOM  
30 GR WORTEL  
30 GR PREI  
30 GR SELDER



### BEREIDING:

SNIJ DE GROENTEN IN PAYSANNE.  
KOOK BEETGAAR IN HET BIER.  
HAAL ZE UIT.  
WARM DE SLAKJES OP MET HET KOOKBIER.  
VOEG ER DE GROENTEN AAN TOE.  
WERK AF MET WAT ROOM EN DE DASLOOKMOSTERD.  
SERVEER IN WECKPOTJE.

# Koken met bier

## CHOCOLADE MOUSSE

### INGREDIËNTEN:

300 GR CHOCOLADE  
100 GR EIWIT  
EIGEEL  
ESDOORNSUIKER  
225 GR ROOM  
MC CHOUFFE BIER



### BEREIDING:

WARM HET BIER OP.  
GIET HET WARME BIER OP DE CHOCOLADE.  
VOEG DAARNA DE SUIKER TOE.  
DOE ER VERVOLGENS HET EIGEEL BIJ.  
MENG HET EIWIT ERONDER.  
WERK AF MET DE ROOM.  
MENG GOED DOOR .  
DOE IN EEN KLEINE DRUKFLES.  
SPUIT IN GLAS.

# Koken met bier

## ASPIC VAN MOSSELEN MET GROENE SELDER

### INGREDIËNTEN:

½ KG JUMBO MOSSELEN  
2 BLAADJES GELATINE  
1 ST WITLOF  
50 GR BOTER  
LAURIER  
60 GR GROENE SELDER  
SORBET  
4 TAKJES GROENE SELDER  
3 ST KARDAMON PITTEN  
1 FLES GOUDEN CAROLUS



### BEREIDING:

KOOK DE MOSSELEN SAMEN MET HET BIER EN DE KARDAMON. HAAL ZE UIT. ZEEF DE JUS DOOR. VOEG ER DE GEWEEKTE GELATINE AAN TOE. LAAT KOELEN OP EEN IJSBAD. ONTDOE DE MOSSELEN VAN DE SCHELP. DOE ZE IN DE EEN GLAASJE EN GIET ER DE GELEI OP WERK AF MET DE GROENE SELDER SORBET EN EEN TAKJE SELDER.



**DOLCE FAR TUTTO**  
passion for food & hospitality

# Koken met bier

## OESTERS MET OOSTERSE TOMATENSALSA

### INGREDIËNTEN:

4 DIEPE OESTERS  
1 TOMAAT  
½ B LENTE UI  
½ B KORIANDEUR  
1 CHILIPER  
1 LIMOEN  
1 SCHAALTJE LEMON CRESS  
1 FLESJE VEDETT



### BEREIDING:

OPEN DE OESTERS EN HAAL ZE UIT DE SCHELP. SPOEL DE SCHELLEN EN BEWAAR KOEL. PEL DE TOMATEN EN ONTPIT. SNIJ IN BRUNOISE. SNIJ DE CHILIPER, LENTE UI EN DE KORIANDEUR FIJN EN MENG MET DE TOMAAT. VOEG ER HET BIER EN EEN WEINIG LIMOENSAP AAN TOE. LEG DE OESTER TERUG IN DE SCHELP EN BEDEK MET DE SALSA. WERK AF MET DE LEMON CRESS.



**DOLCE FAR TUTTO**  
passion for food & hospitality

# Koken met bier

## BELGIAN RAREBIT

### INGREDIËNTEN:

100 GR MAREDSOUSKAAS  
FRANS BROODJE  
MAREDSOUSBIER  
1 ZOUTE HARINGFILET



### BEREIDING:

LAAT DE KAAS SMELTEN IN HET BIER. SNIJ HET BROOD IN PLAKJES VAN 2 CM EN TOAST ZE. SCHIK ER EEN STUKJE HARING OP EN BEDEK MET DE SMELTKAAS. WARM OP IN OVEN. SERVEER ER MAREDSOUS BRUIN BIJ.



**DOLCE FAR TUTTO**  
passion for food & hospitality