



Recepten eerste Bier kookworkshop PINT regio Noord-Holland

Mousse van licht gerookte forelfilet met Lindemans Cuvée René

Ingrediënten voor 12 personen:

500 gram licht gerookte forelfilet
250 zachte roomkaas
20 tot 25 cl geuze, flesje van 30 of 33 cl
1 bosje bieslook
1 klein potje fijne kappertjes, voor garnering
12 zoute- of kaasstengels, voor garnering
peper uit de molen en zout naar smaak

Bereidingswijze:

De licht gerookte forelfilet met een vork uit elkaar halen. Eventuele graatjes met een pincet verwijderen. In een mengkom doen samen met de zachte roomkaas en het bier. Goed mengen met een vork, eventueel met een staafmixer niet te fijn pureren. Fijngeknipte bieslook erdoor roeren en op smaak brengen met peper uit de molen en zout. Vervolgens gedurende 1 tot 2 uur in de koelkast laten opstijven. Over kelk- of wijnglazen verdelen en met fijne kappertjes en een zoute- of kaasstengel garneren. Een goed gekoeld glas geuze Lindemans hierbij drinken.

Prei- en mosterdsoep met Eem Blond

Ingrediënten voor 12 personen

1,5 kg prei
1 klein potje grove mosterd
1 flesje Eem Blond.
2,5 liter groenten- of gevogeltebouillon
1 klein bosje blad- of platte peterselie
peper uit de molen en zout naar smaak

Bereidingswijze:

Prei in ringetjes snijden, afspoelen en in een vergiet laten uitlekken. Bouillon in een soeppan verwarmen. Uitgelekte prei erdoor roeren en 15 tot 20 minuten op een lage hittebron laten pruttelen. Met een staafmixer fijn pureren. Bier en grove mosterd toevoegen en nog 10 minuten verwarmen. Op smaak brengen met peper en zout. Met fijngeknipte blad- of platte peterselie garneren. Met stokbrood serveren en een proefglaasje blond bier hierbij drinken.

Salade van kipfilet, kastanjechampignons en Hilleghems Dubbel

Ingrediënten voor 12 personen:

1,5 kg kipfilet van scharrelkip of maïskip
 1 kg kastanjechampignons
 2 uien
 2 tenen knoflook
 600 gram kerstomaatjes
 8 eetlepels zonnebloem- of olijfolie
 30 cl groenten- of kippenbouillon
 2 kropsla
 2 eikenbladsla
 1 tot 1,5 flesje Affligem Dubbel of andere dubbel van 30 of 33 cl
 1 klein bosje blad- of platte peterselie
 peper uit de molen en zout naar smaak

Bereidingswijze:

Soorten sla in stukken scheuren, afspoelen en in een vergiet laten uitlekken. Kastanjechampignons schoon borstelen, harde onderkant afsnijden en in gelijkmatige plakjes snijden, Ui en knoflook schillen en in stukjes snijden. Kipfilets met weinig zout bestrooien. Olie in een braadpan verwarmen en de kipfilets aan beide kanten aanbraden. Hittebron verlagen en de stukjes ui, knoflook en bouillon al roerende toevoegen. Vervolgens 20 minuten stoven. Vijf minuten voor het einde van de stooftijd het bier en de kastanjechampignons toevoegen en verder stoven. Op smaak brengen met peper en zout en de filets en het stoofvocht laten afkoelen. Afgekoelde filets in gelijkmatige plakjes snijden. Uitgelekte sla over borden spreiden. Plakjes kipfilet en het afgekoelde stoofvocht over de sla verdelen. Garneren met gehalveerde kerstomaatjes en fijngeknipte blad- of platte peterselie. Serveren met stokbrood en een glas Hilleghems Dubbel

Runderrollade of runderriblappen met appelstroop, tijm en Westmalle Trappist Dubbel

Ingrediënten voor 12 personen:

2 tot 2,5 kg ongekruide, magere runderrollade (of korte riblappen)
 500 gram rode uien
 6 eetlepels appelstroop
 4 takjes verse tijm
 8 eetlepels zonnebloem- of olijfolie
 60 cl runderbouillon
 2 flesjes Westmalle Trappist Dubbel, flesje van 33 cl
 1 klein bosje blad- of platte peterselie
 peper uit de molen en zout naar smaak

Bereidingswijze:

Rode uien schillen en in stukjes snijden. We gaan uit van een magere, ongekruide runderrollade. Ongekruide runderrollade met weinig zout bestrooien en even laten rusten. Olie in een braadpan verwarmen en de runderrollade aan alle kanten aanbraden. Hittebron verlagen en de stukjes rode ui, takjes tijm en runderbouillon erbij doen. In ruim 1,5 uur of

iets langer gaar stoven. Het stoofvocht iets inkoken. Tien minuten voor het einde van de stooftijd het bier en de appelstroop erdoor roeren en verder stoven. Takjes tijm verwijderen en het stoofvocht met een staafmixer fijn pureren. Eventueel door een zeef halen. Vervolgens kort verwarmen en op smaak brengen met peper uit de molen en zout. De gare runderrollade eruit halen, iets laten afkoelen en in gelijkmatige plakken snijden. Plakken runderrollade en saus over voorverwarmde borden verdelen. Garneren met fijngeknipte blad- of platte peterselie. Met een stampotje van aardappel en spitskool, gearneerd met takjes rucola serveren. Een goed gekoeld glas Westmalle Trappist Dubbel hierbij serveren.

Pruimenmousse, mascarpone, amandelsnippers en Hertog Jan Grand Prestige

Ingrediënten voor 12 personen:

1 kg gedroogde, ontpitte pruimen

1 kg mascarpone

250 gram amandelsnippers

1,5 flesje Hertog Jan Grand Prestige, op kamertemperatuur; flesje van 30 cl

Bereidingswijze:

De gedroogde, ontpitte pruimen gedurende 10 tot 15 minuten in een mengkom in warm water leggen zodat ze zacht worden. Het water afgieten, het bier toevoegen en gedurende 1,5 uur in het bier wellen. De gewelde pruimen zo fijn mogelijk met een staafmixer pureren. Eventueel extra bier toevoegen. De gepureerde pruimen over kelkglazen of (glazen) bakjes verdelen en afdekken met mascarpone. Gedurende 1 uur in de koelkast plaatsen. Amandelsnippers zo kort mogelijk in een koekenpan verwarmen en over de mascarpone verdelen. Naar smaak een proefglaasje Hertog Jan Grand Prestige hierbij serveren.

Recepten van Han Hidalgo

Biercuisine