

**Degustatie 12/12/2008 : Aperitiefbieren met hapjes:
de bieren, de hapjes, de recepten**



12-granenbrood

Ingrediënten 17 g verse gist
½ maatje suiker
400 g Soubry 9 granen
150 g witte bloem
150 ml Tripel Karmeliet (3 granen)
120 ml water
1 ½ maatje zout
1 klont echte boter

Alles samenvoegen/bereiden volgens de gebruiksaanwijzing van de broodbakmachine.

Ongepelde Garmaal & Kreukeltjes

(Geserveerd met Rodenbach Grand Cru)

Zalmtartaar met yoghurt/geuzedressing

(geserveerd met Girardin Geuze Ongefilterd)

Voor de tartaar:

Snipper 1 sjalot fijn. Wrijf een stuk zalmfilet van ±450 g in met zout en bruine suiker, bedek met de sjalot (en eventueel wat dille) en laat 12 uur marineren.

Spoel de zalm af en dip hem droog.

Snij de filet in fijne blokjes, voeg 1 fijngesnipperde sjalot toe, besprenkel met wat citroensap, en kruid met peper, zout, een beetje curry en cayennepeper en voeg eventueel wat fijngesnipperde bieslook en/of dille toe.

Voor de dressing:

Meng 250 g yoghurt met enkele eetlepels geuze en een koffielepel mosterd. Kruid ruim met peper, zout, curry en kurkuma. Voeg eventueel wat knoflookazijn toe.

Serveer de zalm in borrelglasjes, met enkele blokjes komkommer, een lepeltje saus en nog wat fijngesnipperde bieslook bovenop.

*Variaties: serveer met stukjes appel in plaats van komkommer;
gebruik kristal- of bloedsuiker in plaats van bruine suiker;
snij eventueel de zalm al in stukjes voor de marinade.*

Toast met rundscarpacchio en olijventapenade

(geserveerd met Witte Chimay)

Voor de tapenade:

Meng 100 g zwarte ontpitte olijven (ga voor kwaliteit), 2 teentjes knoflook, een afgestreken koffielepel ansjovispasta (of meer naar eigen smaak), een koffielepel kappertjes, zeezout; mix alles met de staafmixer samen met een behoorlijke scheut olijfolie tot een homogene pasta.

Afwerking:

Leg een sneetje rundscarpacchio op een (driehoekig) toastje, een lepel tapenade bovenop, afwerken met enkele druppels olijfolie en naar smaak enkele schilfers kaas zoals parmezaan, grana padano, pecorino...

Toastjes met hazenrilette

Giet 1 fles (kruidig) donker bier (vb: Pannepot van De Struise Brouwers) en 0,4 l wildfond in een vorm (de vloeistofverhoudingen mogen vrij variëren).

Voeg 1 ui (in vier gesneden), 1 blaadje laurier, 1 tak rozemarijn, enkele jeneverbessen en wat tijm toe. Leg hierin 400-600 g haas (rug, billen; naar keuze al dan niet vooraf ontbeend). Plaats de vorm (met deksel) in een op 180° voorverwarmde oven. Laat 1,5 uur sudderen of tot het vlees doorgaer is.

“Rafel” met een vork het vlees uiteen, kruid met peper en zout, voeg enkele eetlepels reuzel toe en roer alles stevig om tot een smeugige massa.

Serveer op een (warme) toast met augurk, zilveruitjes, kappertjes...

Tip: zeef het resterende vocht en gebruik het als basis voor een saus.

Champignontaartjes met zoete uien

(geserveerd met IV Saison)

(recept uit *Nieuw vegetarisch koken*, Celia Books Brown, uitgeverij BZZTôH, ISBN 90 5501 900 3)

Verhit 2 eetlepels olijfolie in een pan en bak hierin 1 fijngesnipperde (rode) ui lichtgekleurd. Kruid met peper en zout en bestrooi met wat suiker. Voeg wat tijm en 250 g fijngehakte champignons toe en bak ze circa 5 minuten of tot ze gaar zijn.

Steek intussen met een glas (±6 cm doorsnede) rondjes uit sneden wit brood en bestrijk ze licht met boter. Leg ze met de beboterde kant in ingevette muffinvormen. Druk stevig aan.

Vul de “broodbakjes” met het champignonmengsel bestrooi met geraspte kaas. Bak de taartjes 10-15 minuten in een op 220° voorverwarmde oven tot ze goudbruin kleuren en de kaas smelt. Warm serveren.

Sorbet van Mort Subite Kriek

(geserveerd met Malheur Brut)

Ingrediënten:

300 ml suikersiroop (200 g suiker + 200 ml water koken)

2 losgeklopte eiwitten

200 ml Mort Subite Kriek (opm.: de Oude Kriek is beduidend zuurder en frisser; de commerciële Kriek is zoet);

sap van een halve limoen

Alles mengen en verder bereiden volgens de gebruiksaanwijzing van de ijsroommachine.