



# *Kokkerellen met bier*

*(Gerechten voor 10 Personen)*

*Geitenkaas met Ardenner ham en Rucola*

Met Rochefort

*Roodbaarsfilet met veldsla*

Met een biersaus van Toverschot

*Wilde eendenboutjes met appel*

Geserveerd met broccoli en aardappelpuree en gestoofd in Knuffelbier

*Rozijnen- muesli koekjes  
met een glaasje Chouffecoffee*



# *Geitenkaas met Ardenner ham en gemengde Rucola sla met Rochefort*

- 20 Rondjes jonge geitenkaas, 2 cm dik
- 20 Plakjes Ardenner ham
- 3 Zakken 100 gram rucola slamelange
- 10 Eidooiers
- 6 Theelepels honing
- 3 dl Rochefort (1 flesje), niet gekoeld kamertemperatuur
- 10 Eetlepels slagroom
- 8 Takjes rozemarijn
- 2 Franse stokbroden (afbak)
- Zout en vers gemalen peper

## *Bereidingswijze:*



De oven op 180 graden Celsius voorverwarmen. Het stokbrood afbakken. De temperatuur van de oven laten zakken tot 160 graden Celsius. Rondjes geitenkaas met de Ardenner ham omwikkelen. Verdeel deze in een ovenschaal. Plaats de ovenschaal ongeveer 5 minuten in de oven.

De eidooiers scheiden van het eiwit. Klop de eidooiers los in een kom. Houdt de kom boven een pan met net niet kokend water, au bain-marie. Laat de kom het water niet raken. Tijdens het kloppen met een garde het bier toevoegen totdat een dik romig geheel ontstaat. Vervolgens voeg je de slagroom en honig toe.

De sla goed wassen en uit laten lekken. Verdeel de sla over 10 bordjes, plaats de warme omwikkelde geitenkaas in het midden boven op de sla. Garneren met een klein takje rozemarijn en verdeel de saus over de sla en de geitenkaas.

Maal over het gerecht een beetje peper. Snij het stokbrood in kleine plakjes en serveer deze in een mandje. Serveren met een goed gekoeld glas kapittel Pater van brouwerij Watou.

## *Roodbaarsfilet met veldsla en Toverschot*

- 1500 gram roodbaarsfilet
- 3 zakjes veldsla
- 4 eetlepels zonnebloempitten
- 4 eetlepels pompoenpitten
- Bieslook
- 2 eetlepels vers citroensap
- 10 eetlepels olijfolie
- peper uit de molen en zout naar smaak
- 5 eetlepels fijngeknipte bieslook
- 3 dl Toverschot (fles van 75 cl)

### *Bereidingswijze:*

Roodbaarsfilet in tien stukken verdelen. Met zout en peper bestrooien en gedurende 1 uur in een mengsel van olie, vers citroensap en een scheutje toverschot marinieren. De grillplaat met wat olie bestrijken en de stukken roodbaarsfilet aan beide kanten goudbruin grillen.



Ondertussen veldsla wassen en de zonnebloem- en pompoenpitten roosteren in een koekenpannetje. Deel de cherry tomaatjes op in vier kwartjes en meng deze met de veldsla in een kom. Maak in een kommetje een dressing met de olijfolie en versnipper hierin twee takjes tijm. Voeg vervolgens onder voortdurend roeren met een garde 3 eetlepels Toverschot toe. Voeg de

dressing toe aan de veldsla en doe de cherrytomaatjes erbij.

Roodbaarsfilet over de voorverwarmde borden verdelen, en garneren met de salade. Snipper de bieslook in stukjes en strooi deze over de borden uit. Serveer met een glas Hommelbier.

## *Wilde eendenboutjes met appel*

- 20 wilde eendenboutjes
- 3 grote uien
- 5 takjes tijm
- 5 appels (o.a. Elstar, Jonagold)
- 12 eetlepels sesamolie
- 5 eetlepels roomboter
- 5 verkruimelde kruidnagels
- 6 verkruimelde jeneverbessen
- 8 eetlepels appelstroop
- 6 dl kippenbouillon
- 5 dl Knuffelbier(2 flesjes van 30 cl)
- 2 takjes verse munt
- peper uit de molen en zout naar smaak

### *Bereidingswijze:*

Ui schillen en in stukjes snijden. De boutjes bestrooien met weinig zout en peper. Vier eetlepels olie goed verwarmen in een braadpan en de boutjes aan alle kanten aanbraden. Ui toevoegen en kort mee braden. Hittebron verlagen en bouillon, takjes tijm en verkruimelde kruidnagel en jeneverbes toevoegen. In ruim 75 minuten gaar stoven.



Een half uur voor het einde de aardappelen 25 minuten koken met een snufje zout. Daarna met een stamper en een scheutje melk en wat roomboter de puree bereiden. Op smaak brengen met wat peper en nootmuskaat. Een kwartier voor het einde van de stooftijd bier en appelstroop door het stoffvocht roeren en verder stoven. Takjes tijm verwijderen en op smaak brengen met peper en zout.

Ondertussen appels schillen, klokhuizen verwijderen en in gelijkmatige plakken snijden. Twee eetlepels boter en 1 eetlepel olie verwarmen in een koekenpan met anti-aanbaklaag en plakken appel om en om bakken tot ze lichtbruin van kleur zijn. Vervolgens de broccoli in roosjes snijden (stronken verwijderen) en 5 minuten koken met een snufje zout.

Blaadjes verse munt over de plakken appel strooien. Eendenboutjes, saus en plakken appel over voorverwarmde borden verdelen. Serveren met aardappelpuree de broccoli en een beetje nootmuskaat.

## Rozijnen- muesli koekjes

- 500 gram bloem
- 1 bekertje slagroom
- 200 gram gewelde rozijntjes
- 5 eieren
- 300 gram muesli
- 1 fles Chouffe coffee
- 250 gram mascarpone
- 125 gram walnoten
- bakpapier

### *Bereidingswijze:*



De oven op 200 graden Celsius voorverwarmen. De gewelde rozijntjes laten uitlekken. Het uitgelekte vocht opvangen. In een mengkom de rozijnen, gezeefde bloem en muesli goed mengen.

Vervolgens de eieren en het uitgelekte vocht erdoor roeren. Het bakpapier over de ovenbakplaat verdelen. Bergjes van het beslag over het bakpapier verdelen. De koekjes in ruim 20 minuten gaar bakken. Uit de oven halen en de verkrumelde walnoten over de koekjes verdelen. Serveren met een toefje mascarpone. Warm de Chouffecoffee in een pannetje op, niet koken! Klop de slagroom in een kom lobbijg. Schenk de coffee in champagneglazen uit tot 2 cm onder de rand en garneer met de slagroom.