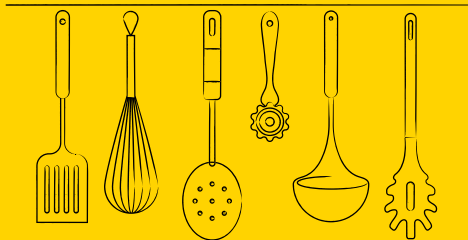




BIER IN DE KEUKEN



Melissa Cole

**Recepten met bier
&
de lekkerste bieren bij je gerecht**

SPECTRUM

Inhoud

Waarom koken met bier?

08-15

Bier leren proeven

18-31

Perfecte combinaties met bier

32-33

Een goedgevulde voorraadkast en volle koelkast

34-39

Veelgebruikt keukengerei

40-41



Zo simpel

42-89

Iets meer werk

90-141

Voor opscheppers

142-189

Kaas!

190-205

Wie is Melissa Cole?

206-209

Bedankt!

210-211

Register

214-219



Waarom koken met bier?

Zo'n tien jaar geleden begon ik serieus te koken met bier. Ik had een recept voor een vleespastei met ale – klonk lekker. Maar toen ik de ingrediëntenlijst bekeek, stond daar enkel 'bier'...



Precies, gewoon 'bier'.

Bier zonder meer. Geen enkele indicatie voor het gebruikte type bier: donker of licht en al helemaal geen tips als bokbier of bitter, *kölsch* of *mild*. Daar keek ik van op, want toen al wist ik heel goed dat de bierstijl van grote invloed op de smaak van een gerecht is.

Maar het werd nog gekker. Bladerend door het tijdschrift zag ik ook recepten met wijn en daarvoor vonden de samenstellers het dan weer wél belangrijk om het type aan te geven.

Ik pakte er andere kooktijdschriften bij. Als er wijn werd gebruikt, stonden in de ingrediëntenlijst op z'n minst aanwijzingen als 'volle rode wijn' of 'fruitige, droge witte wijn' of tips als 'gebruik wijn die je niet zou drinken ook niet om mee te koken.' Maar als er bier aan de recepten te pas kwam, hadden de samenstellers een grote blinde vlek: je kon kennelijk gewoon een willekeurige fles uit de supermarktschappen trekken. Daar ben ik het totaal niet mee eens, toen al niet en nu, na veel experimenteren, al helemaal niet.

De keuze aan bier is groter dan ooit en een willekeurig biertje gebruiken doet geen recht aan het recept en ook niet aan het bier. Het resultaat kan zelfs zo tegenvallen dat je daarna nooit meer met bier wilt koken. Dat zou zonde zijn, want bier is heerlijk en koken met bier kan fantastische resultaten geven – vandaar dit boek!

MAAR voor je verder leest, moet ik je waarschuwen dat een heleboel kookexperimenten behoorlijk tegenvielen – zo, dat ben ik kwijt. De reden dat ik je dit vertel is dat jij dankzij mijn mislukte experimenten nu niet dezelfde fouten hoeft te maken. Eerlijk waar: soms waren mijn familie en vrienden absoluut niet te spreken over de resultaten. Een van de foutste combinaties bleek een kipstoofschotel met American-style double IPA: het smaakte naar bedorven grapefruit en brandende rubberbanden (probeer dit niet zelf uit, ik verzeker je dat het walgelijk is).

Maar goed, na een aantal mislukte gerechten (vervangen door afhaalmaaltijden) besloot ik het op een meer wetenschappelijke manier aan te pakken. Ik stelde mezelf een paar vragen: wat is de invloed van de temperatuur? Wanneer kan ik bier het best toevoegen? Waarom gaat bier bij sommige kooktechnieken opeens smerig ruiken? Wat werkt altijd goed en waarom?

Dankzij mijn dappere familie en vrienden, die als mijn proefkonijnen fungeerden (en in de eerste plaats de opofferingsgezinde Mr. Melissa), begon ik patronen te herkennen en ontwikkelde ik mijn theorieën over wat er gebeurt met de verschillende bierstijlen tijdens de verschillende kookprocessen. Alles is meermaals getest en dit is het resultaat.



Lamsgehakt-bierballetjes met knapperige salade

Voor 4 personen (16 gehaktballetjes)



Ingrediënten

70 g quinoa, goed afgespoeld of 200 g voorgekookte quinoa

neutrale olie, om te bakken

Voor de gehaktballetjes:

½ rode ui, kleingesneden

2 tenen knoflook

2 theelepels ras el hanout

1 theelepel gemalen komijni

1 theelepel harissa

1 theelepel fijn zeezout

10 muntblaadjes

60 ml mild* (plus nog 150 ml voor de jus)

500 g lamsgehakt (ca. 20% vet)

* Voor alle duidelijkheid: bedoeld wordt Brits mild, met een milde hopsmaak.

Voor de salade:

4 grote wortels, geschrapt en in lange linten geschaafd

2 even grote courgettes, in lange linten geschaafd

een paar granaatappelpitten

handvol fijngesneden muntblaadjes

Voor de saladevinaigrette:

½ eetlepel tahin

1 eetlepel wittewijnazijn

½ theelepel fijn zeezout

sap van ½ citroen

2 theelepels granaatappelmelasse

Allereerst: laat je alsjeblieft niet afschrikken door de lengte van dit recept. Het is getest door mijn vader en zijn culinaire vaardigheden zijn uiterst beperkt, zoals ik al eerder aangaf (sorry pap, maar het is niet anders!).

En nu ik het toch over familie heb: ik vind gehaktballetjes zo lekker huiselijk. Elke keer dat ik balletjes draai, denk ik terug aan mijn moeder die rijst met *rissoles* voor ons kookte. Alleen ontdekte ik pas ruim na mijn dertigste dat ze *rissoles* heten; tot dat moment was ik ervan overtuigd dat ze *risseroles* heten ('rissoles' was te moeilijk voor me toen ik klein was). Ik noemde ze dus altijd *risseroles* en mijn familie was zo aardig me nooit te verbeteren.

Maar goed, afgezien van mijn jeugdherinneringen: je kunt de hoeveelheden in dit recept makkelijk halveren maar ik maak altijd een royale portie omdat de balletjes zo goed in te vriezen zijn. Je kunt dan de halve hoeveelheid salade maken; de *tzatziki* blijft wel een paar dagen goed in de koelkast.



75



Koken Erbij

Brand Oud Bruin
– Nederland

Gulpener Oud
Bruin – Nederland

Leffe Bruin
– België

Moorhouse's Black
Cat – VK

Fyne Ales Vital
Spark – VK

Two Chefs Funky
Falcon – Nederland

Brasserie de la
Senne Zinnerbier
– België

De Koninck Wild
Joe – Nederland

Kompaan
Bondgenoot –
Nederland

La Blonde Sans
Gluten de Vézelay
– Frankrijk

Voor de tzatziki:

½ komkommer, in heel kleine blokjes

1 eetlepel gedroogde oregano

1 theelepel fijn zeezout

rasp en sap van ½ onbespoten citroen

100 g geitenyoghurt of Griekse yoghurt

¼ theelepel vloeibare honing



Werkwijze

.....

Kook de quinoa in licht gezouten kokend water volgens de aanwijzingen op de verpakking, zodat je ongeveer 200 g gekookte quinoa krijgt. Laat de quinoa afkoelen.

Doe alle ingrediënten voor het gehaktmengsel, behalve het gehakt zelf, in een keukenmachine. Voeg 50 g gekookte quinoa toe en mix hem erdoor met de pulseerknop. Bij gebrek aan een keukenmachine kun je ook de ui en knoflook rasp en de quinoa erdoor prakken.

Doe de helft van het quinoamengsel in een kom, verbrokkel de helft van het gehakt erboven, schep hierop de rest van het quinoamengsel en verbrokkel de rest van het gehakt erover. Kneed alles nu lichtjes door elkaar, zodat je er samenhangende balletjes van kunt vormen in je handpalm, maar knijp het mengsel niet tot moes. Bak een theelepel gehakt, proef het en voeg naar smaak kruiden toe.

Draai zestien balletjes van het gehakt en leg ze op een licht ingevet bord. Zet ze in de koelkast terwijl je de salade en tzatziki maakt.

Doe de wortel- en courgettelinten in een kom. Doe de rest van de gekookte quinoa in een andere kom en schep de granaatappelpitten en muntblaadjes erdoor.

Doe alle ingrediënten voor de vinaigrette in een schoon jampotje, sluit dit en schud het krachtig. Schep de wortel- en courgettelinten hiermee om en zet ze in de koelkast.

Meng alle ingrediënten voor de tzatziki in een kom en zet hem tot gebruik in de koelkast.

Neem de gehaktballetjes uit de koelkast. Verhit een grote koekenpan met een beetje olijfolie. Bak de gehaktballetjes rondom bruin op matig vuur. Schenk er een scheutje water bij, schraap met een pollepel de aanzetsels van de bodem los en voeg dan de resterende 150 ml bier toe. Schep de gehaktballetjes rustig om in het bier en laat het een paar minuten inkoken. Leg het deksel op de pan en laat de gehaktballetjes nog 10 minuten rusten. Schud ze nog een keer op.

Spreid het quinoamengsel uit op de bodem van een schaal. Bouw hierop een 'nestje' van de wortel-courgettesalade. Schep de gehaktballetjes erop, sprenkel er wat jus uit de pan over en breng er wat tzatziki op aan.

Serveer hierbij bijvoorbeeld een gekoelde American-style pale ale.

Bierpekel-porchetta met rabarber-venkelvulling

Voor 8-10 personen



Ingrediënten

Voor de rollade en het pekelmengsel:

- 75 g fijn zeezout
- 1,1 liter handwarm water
- 400 ml gekoeld Abbey-blonde ale
- 4 kg ontbeend varkensbuikstuk, met zwoerd
- 2 kg varkenshaas, die in het buikstuk past, met bij het oprollen minstens 5 cm ruimte voor de vulling

Voor de vulling en jus:

- scheutje neutrale olie (bijv. arachide- of druivenpitolie)
- 60 g venkel, fijngesneden
- 6 tenen knoflook, fijngesneden
- 100 g fijngesneden ui (of uit de diepvries, wel zo makkelijk)
- 80 g rabarber, in blokjes van 1 cm
- 2 eetlepels fijngesneden salie
- 2 eetlepels fijngesneden tijmblaadjes
- 3 eetlepels fijngesneden peterselie (de steeltjes mogen ook mee)
- 1 theelepel venkelzaad
- 2 theelepels chilivlokken (of meer, als je van pittig houdt)
- versgemalen zwarte peper (minstens 10 flinke draaien)
- 150 g *panko*
- 500 ml kippenbouillon
- 1 eetlepel rode misopasta
- 2 grote eetlepels (Belgische) krachtige golden ale, voor de jus

Het lijkt niet echt mogelijk een kleine varkensbuikrollade te braden, maar het mooie is dat je de gebraden rollade in porties kunt snijden en invriezen, zodat je altijd zalig varkensvlees binnen handbereik hebt.

Begin een dag van tevoren aan dit recept, dan zet je deze *porchetta* op de dag zelf in een handomdraai op tafel. Een extra paar handen kan van pas komen bij het opbinden. Bestel in elk geval vlees van topkwaliteit bij een goede slager, die alles precies op maat kan leveren.

Bereid de *porchetta* in een grote braadslee en gebruik een digitale vleesthermometer met pin en metalen snoer naar de meter.

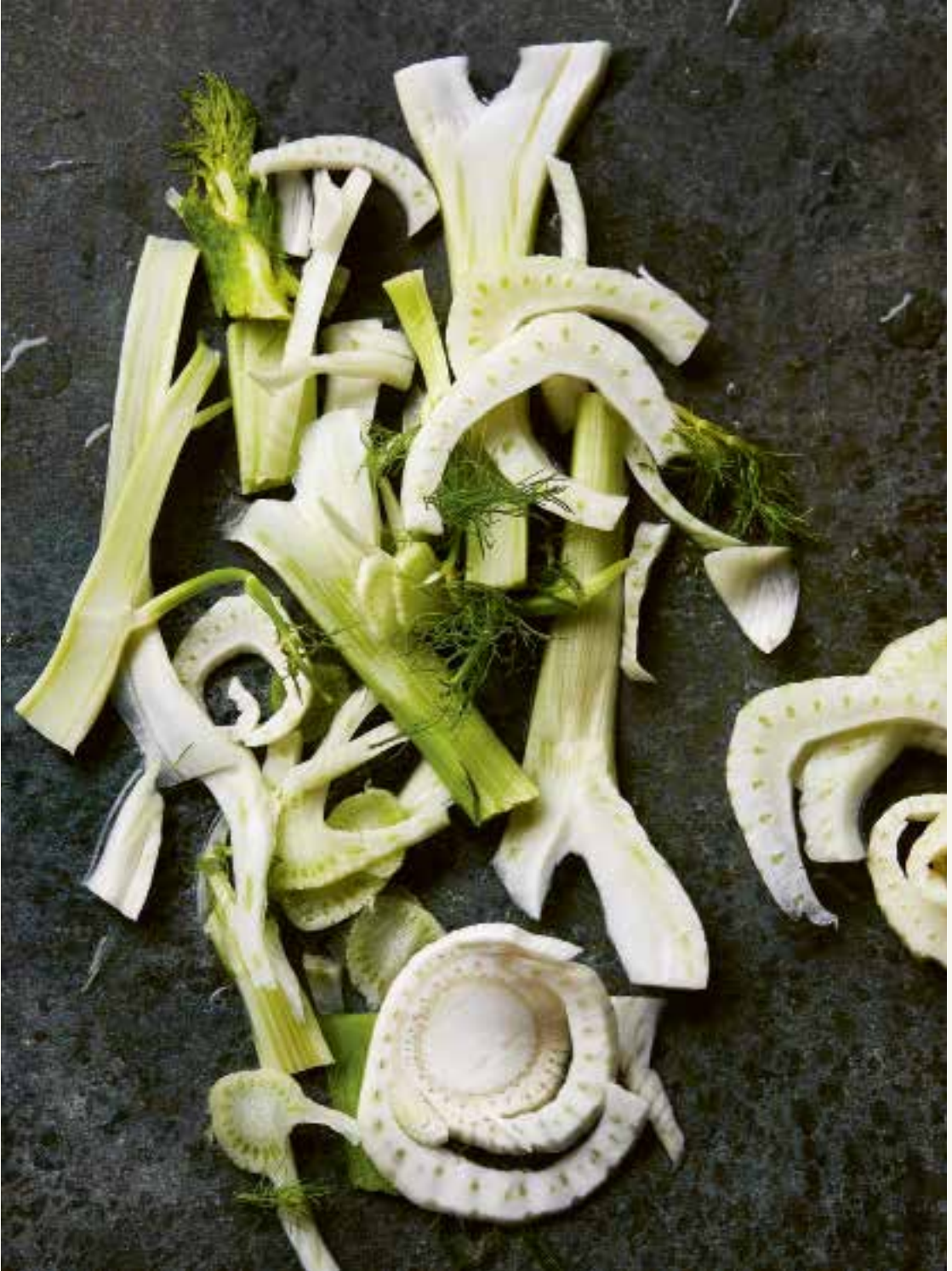


Koken Erbij

- | | |
|-----------------------------------|---|
| Grutte Pier Tripel
– Nederland | La Trappe Tripel
– Nederland |
| Brugges Tripel
– België | Duvel Tripel Hop
– België |
| Tripel Karmeliet
– België | Brasserie de la
Senne Bruxellensis
– België |
| Westmalle Tripel
– België | Orval – België |
| En Stomelings
Tripel – België | Nevel Artisan Ales
Bries – Nederland |







Meng in een grote kom (geen metaal) het handwarme water met het zeezout tot het zout is opgelost. Voeg het bier toe en zet het pekelmengsel 15 minuten in de koelkast.

Verwijder als de varkensbuik is opgebonden het keukentouw. Snijd de varkenshaas in de lengte voor driekwart in en klap hem open als een boek.

Neem twee grote kommen (geen metaal) en leg hierin de opengeklapte varkensbuik met het zwaard omhoog en de varkenshaas. Overgiet de varkensbuik met het pekelmengsel tot vlak onder het zwaard en schenk de rest bij de varkenshaas. Zet ze een nacht in de koelkast.

Neem het vlees de volgende dag een uur voordat je begint met de bereiding uit de koelkast.

Verwarm de oven voor op 140 °C en maak intussen de vulling.

Verhit een scheutje olie in een koekenpan op laag tot matig vuur en smoor hierin de venkel, knoflook en ui tot ze glazig zijn en de knoflook zijn rauwe aroma verliest. Laat de groenten afkoelen.

Schep in een grote kom de rabarber om met de kruiden, specerijen, panko en 100 ml van het pekelmengsel. Laat dit 5 minuten intrekken.

Voeg het groentemengsel toe en meng alles tot een samenhangend geheel. Voeg zo nodig nog een scheutje van het pekelmengsel toe.

Neem de varkensbuik uit het

pekelmengsel, laat hem even uitlekken en kerf met een scherp mes een kruiselings rasterpatroon van zo'n 2 cm diep in de vleeskant; kerf ook het zwaard kruiselings licht in.

Leg een dubbele laag keukenpapier onder een grote snijplank en bekleed hem met een dubbele laag keukenpapier. Knip acht eindjes keukentouw die rond de porchetta passen en leg ze dwars op de snijplank, met regelmatige tussenruimte. Leg de varkensbuik er bovenop, met het zwaard omlaag.

Bestrijk het oppervlak van de vleeskant met driekwart van de groentevulling. Neem dan de varkenshaas uit het pekelmengsel, laat hem even uitlekken en leg hem opengeklapt langs een van de lange kanten van de varkensbuik. Breng de rest van de vulling aan in de holte van de varkenshaas en klap hem om de vulling heen. Bewaar een paar eetlepels van het pekelmengsel voor de jus.

Rol de varkensbuik vanaf de zijkant met de varkenshaas strak op rond de varkenshaas en bind hem op met de eindjes keukentouw (nu is het fijn als iemand je een handje komt helpen, tenzij je handiger met knopen bent dan ik!).

Leg de porchetta in een braadslee en schenk de kippenbouillon erbij. Steek de pin van de digitale vleesthermometer in het midden van de varkenshaas en stel hem in op 68 °C. Zet de braadslee in de oven, op de middelste richels en braad

hem minstens 4 uur, waarbij je om het uur checkt of er nog een bodempje vloeistof in de braadslee is; schenk er zo nodig een scheutje water bij.

Draai als de thermometer piept de oventemperatuur omhoog tot 200 °C. Braad de porchetta nog 15 minuten, met een bodempje vloeistof van minstens 3 cm in de braadslee om te voorkomen dat het zwaard verbrandt.

Braad de porchetta tot het zwoerdlaagje goudbruin en knapperig is. Draai de oven uit, zet de oven deur kier en laat het vlees een halfuur rusten.

Leg vlak voor serveren de porchetta op een snijplank.

Verwarm de braadslee op het fornuis en houd een pan bij de hand.

Voeg de miso en een paar eetlepels van het pekelmengsel toe aan de jus in de braadslee en schraap met een pollepel de aanzetsels van de bodem los. Schenk de jus door een zeef in de pan, voeg het bier toe en laat de jus een beetje inkoken tijdens het aansnijden. Je kunt de porchetta in plakjes snijden en serveren in broodjes, met wat appelcompote, een pietsje jus en een paar blaadjes rucola en je kunt hem ook serveren met geroosterde aardappelen en groenten voor een zondagse verwenlunch.

