

door: Arvid Bergström

## Gang 1: Bruschetta, Hummus, rode biet, paprikablokjes

Voor 6 personen

### Ingrediënten

- 1 stokbrood
- 150 gram Humus
- 2 gekookte rode biet
- 10 ml balsamico azijn
- 1 gele paprika
- Zwarte peper

### Bereidingswijze

Snijd dikke schuine plakken van het stokbrood en rooster deze in een pan of in de oven. Smeer ze daarna in met de humus. Snijd de rode in kleine blokjes en doe ze in een schaal. Sprenkel hier een beetje balsamico azijn over. Snijd de paprika in klein gele blokjes. Leg wat bieten blokjes op de bruschetta en daarna een paar gele paprika blokjes. Garneer met een beetje zwarte peper.

Serveer Thierry Sauvage van Kompaan erbij.

## Gang 2: Courgettesoep met kokosroom en Chinese kruiden

Voor 6 personen

### Ingrediënten

- Water
- 1 groentebouillonblokje
- 2 courgettes
- 100 gram smeerkaas
- 150 gram kokosmelk
- 4 gram Chinese vijfkruidenpoeder

### Bereidingswijze

Zet ongeveer 1200 ml water op in een soeppan en doe het groentebouillonblokje erbij. Snijd de courgette in grove stukken en voeg deze aan de soep toe. Voeg ook de smeerkaas, kokosmelk en Chinese vijfkruidenpoeder toe. Laat het 15 minuten op een zacht vuur staan en pureer het dan met een staafmixer. Proef de soep en voeg des gewenst zout, peper of een klein beetje extra Chinese vijfkruidenpoeder toe. Proef bij deze gang Gouverneur Dubbel.

### Notities:



### Kompaan Thierry Sauvage

Saison | 4,8% | Nederland

### Lindeboom Gouverneur Dubbel

Dubbel | 6,5% | Nederland

Geen 18, geen alcohol

door: Arvid Bergström

## Gang 3: Witbier met Sint-jakobsvruchten met zeekraal

Voor 6 personen

### Ingrediënten

- 12 sint-jakobsvruchten
- 100 gram zeekraal
- 2 sjalot
- 100 gram roomboter
- sap van 1 limoen
- 150 gram witbier of de Oedipus Swingers
- 1 handvol krulpeterselie
- Grof zeezout en peper

### Bereidingswijze

Snipper de sjalot en bak deze langzaam aan in een flinke klont boter. Snipper intussen de peterselie heel fijn. Voeg, als de sjalot glazig is, het witbier en de fijngehakte peterselie toe. Stoof een paar minuten en voeg wat limoensap toe. Dit is de saus.

Bak de zeekraal heel kort in een andere pan met een beetje roomboter. Kruid met flink wat peper en een beetje zout. Bak de sint-jakobsvruchten twee minuten aan elke kant in roomboter. Bestrooi het met grof zeezout en peper. Leg er dan de zeekraal op een diepbord en leg hierop sint-jakobsvruchten. Giet de saus er langzaam omheen.

Heerlijk in combinatie met Oedipus Swingers.



### Oedipus Swingers

Gose | 4% | Nederland

Geen 18, geen alcohol

### Notities:



door: Arvid Bergström

## Gang 4: Varkenshaas met donder en hete bliksem

Voor 6 personen

### Ingrediënten

- 800 gram varkenshaas
- 75 gram roomboter
- 50 gram groene peperkorrel
- 150 ml creme fraîche
- Zout en peper
- 750 gram kruimige aardappels
- 1 grote goudreinette
- 2 peren
- 50 gram roomboter

### Bereidingswijze

Zet de aardappelen, met de geschilde en zonder het klokhuis de appel en peren, op met water en kook ze gaar met wat zout. Schep ze over in een andere pan als ze gaar zijn. Voeg de 50 gram roomboter toe en stamp ze fijn.

Doe 75 gram roomboter in een braadpan en zet het vuur zachtjes aan. Als de boter gesmolten is leg dan de varkenshaas erin. Bak deze langzaam bruin. Haal de varkenshaas uit de pan en leg het op een bord. Dek het af met aluminiumfolie. Doe nu de groene pepers en de crème fraîche in de pan met het aanbaksel. Roer het rustig en je hebt een heerlijke pepersaus. Als je wilt, dan kun je een scheutje van een van de twee bieren erbij doen.

Helemaal leuk als je extra saus maakt, gebruik dan 300 ml crème fraîche en extra pepers. Verdeel het in twee delen, en voeg aan de ene Bax Koud Vuur en aan de andere de Chimay toe. Je hebt nu twee verschillende sausen. Welke vindt jij het lekkerste?

Bij deze gang proef je uiteraard Bax Koud Vuur en Chimay Rood.

### Notities:



#### **Bax Koud Vuur**

Porter | 6,2% | Nederland

#### **Chimay Rood**

Dubbel | 7% | België

Geen 18, geen alcohol



door: Arvid Bergström

# Gang 5: Zoute gebakken ananas met kokosijs

Voor 6 personen

## Ingrediënten

- 1 blik met 8 of 10 plakken ananasschijven
- 30 gram roomboter
- Zeezout
- Kokosrasp
- 1000 ml vanille ijs
- poedersuiker

## Bereidingswijze

Open het blik met ananasschijven en haal de schijven eruit. Snijd ze doormidden, zodat je halve manen hebt. Smelt de roomboter in een pan en zet het vuur hoog. Voeg de plakken ananas toe als de boter nog niet bruin is. Strooi er een beetje zeezout over.

Pak zes diepe borden en leg op elk bord twee bollen vanille ijs. Leg hierop de halve ananasschijven en bestrooi het met kokosrasp en poedersuiker.

Proef bij deze gang twee bieren van van Brouwerij The Musketeers: eerst de Troubadour Magma (een IPA met invloeden van een Belgische Tripel) en daarna Troubadour Westkust (Black IPA).



## Troubadour

### Magma

IPA | 9% | België

### Westkust

IPA | 8,5% | Nederland

Geen 18, geen alcohol

## Notities:

---