



JEROEN HAZEBROEK EN HARRY HAVINGA

# HET ULTIEME BIER- EN BBQBOEK

DE LEKKERSTE BARBECUEGERECHTEN  
MET EN BIJ BIER

pig  
butts  
UITGEVERIJ



# INHOUD

<b>RECEPTENINDEX</b>	<b>11</b>
<b>VOORWOORD</b>	<b>14</b>
<b>BARBECUE</b>	<b>17</b>
<b>WAT IS CRAFT BEER?</b>	<b>23</b>
<b>HET BROUWPROCES</b>	<b>30</b>
<b>INGREDIËNTEN VAN BIER</b>	<b>38</b>
<b>DE SMAAK VAN BIER</b>	<b>50</b>
<b>HET ETIKET</b>	<b>61</b>
<b>BIERTYPES</b>	<b>67</b>
<b>DEGUSTATIE</b>	<b>77</b>
<b>RECEPTEN</b>	<b>83</b>
Grillgerechten	<b>85</b>
Stoverijen met bier	<b>105</b>
Amerikaanse low and slow barbecue	<b>121</b>
Beer can chicken	<b>133</b>
Spitbereidingen	<b>141</b>
Uit de zee	<b>151</b>
Groenten en kaas	<b>167</b>
Brood en desserts	<b>185</b>
Sauzen	<b>209</b>



# RECEPTENINDEX

## VLEES

### GRILLGERECHTEN

<b>1</b>	Naked cheeseburger met gegrilde sla	86
<b>1</b>	Bratwurst met pilsener en beukenzwammen	89
<b>1</b>	Beer brats	90
<b>1</b>	Jamaican jerk chicken	93
<b>1</b>	Varkenshaas met oesterzwam en kweepeergelei	94
<b>1</b>	Lomo iberico met zuurkool en appel	97
<b>1</b>	Gevulde rollade van liesstuk	98
<b>1</b>	T-bone steak met cajunboter	103

### STOVERIJEN MET BIER

<b>1</b>	Runderschenkels met dubbel bier	106
<b>1</b>	Konijn met saison en dadels	109
<b>1</b>	Hazenpeper met Imperial stout	110
<b>1</b>	Sunday lamb roast	113
<b>1</b>	Varkenswangen in fruitige tomatensaus	114
<b>1</b>	Kipcurry met pilsener	117
<b>1</b>	Paté met chilipeper en cheddar	118

### AMERIKAANSE LOW AND SLOW BARBECUE

<b>1</b>	Moinkballs	123
<b>1</b>	Babyback ribs met chunky saus	124
<b>1</b>	Brisket, koffie en dubbel bier	127
<b>1</b>	Short ribs	128
<b>1</b>	Puerco pibil	131

### BEER CAN CHICKEN

<b>1</b>	Koekoek	134
<b>1</b>	Wilde eend en wild fruitbier	137
<b>1</b>	Fazant en IPA	138

### SPITBEREIDINGEN

<b>1</b>	Taco's al pastor	143
<b>1</b>	Haxnbrateri	144
<b>1</b>	Felrode maïskip	147

### VIS, SCHELP- EN SCHAALDIEREN

<b>1</b>	Scheermessen, vongole en mosselen	153
<b>1</b>	Peri-peri garnalen	154
<b>1</b>	Heilbot met botersaus	157
<b>1</b>	Kreeft met biernaïse	158
<b>1</b>	Gentse waterzooi met gerookte schelvis	161
<b>1</b>	Gegrilde dorade	162
<b>1</b>	Japanse kabeljauw van de plank	165

# VOORWOORD

Dit boek viert de vriendschap tussen bier en barbecue. Bier is een welkome gast bij elke barbecue. Van oorsprong is dit vanwege het gebrek aan kapsones van beide. Bier is een volksdrank, het werd vroeger in plaats van water gedronken omdat het zuiverder was. Barbecueën en grillen waren de ondergeschoven kindjes van de culinaire wereld. Barbecueën was volgens de elite het ritueel verbranden van vlees door proleten in hemdsmouwen, in de achtertuin van hun doorzonwoning. De manier van bereiden werd niet serieus genomen door 'echte' koks.

De laatste 20 jaar is er ontzettend veel veranderd. We zitten op het moment in een craft beer-revolutie, die in de jaren '90 in de VS is begonnen. De huidige definitie van craft beer is bier dat door kleine, onafhankelijke brouwers wordt gebrouwen. Dit zijn bieren die op het eerste gezicht niet commercieel zijn. Bieren met een hoge hopbitterheid of zuurgraad en buitenissige ingrediënten zoals thee en miso. Het blijkt dat de moderne bierliefhebber uitgedaagd wil worden en niet alleen meer de standaardtypes van de megabrouwerijen wil drinken. De opkomst van kamado's in Europa en het gebruik van Big Green Eggs in sterrenrestaurants maakte barbecueën populair in de culinaire wereld. Daarnaast heeft het opstarten van Amerikaanse barbecuewedstrijden (van organisaties zoals de KCBS en de WBQA) gezorgd voor een fanatieke club wedstrijd-barbecuërs, die (surprise!) ook vaak liefhebbers van speciaalbier zijn.

We zijn daar beiden actief bij betrokken geweest. Naast dat we allebei veel plezier beleven aan het drinken van bier en van barbecueën, hebben we een lange geschiedenis met het combineren van die twee. Harry is sinds 2010 de aanstoker van Amerikaanse barbecuewedstrijden in Europa en Jeroen heeft 10 jaar als een soort missionaris door heel Europa de leer van The Big Green Egg uitgedragen.

Jeroen begon serieus te grillen in de jaren '90. In de tuin van de studentenflat waar hij direct naast de flatbar (met een mooie bierkaart) woonde, had hij met vrienden een grote grill gebouwd. Begin 2001 brouwde hij zijn eerste pakketbier op Vlieland, een tripel. In 2004 begon Jeroen als keukenchef bij Stadsbrouwerij de Pelgrim in Delfshaven. De barbecueperikelen op de binnenplaats van die brouwerij groeiden uit tot een barbecue-team. Dat barbecue-team deed mee aan het NK BBQ in 2006. Hij noemde het team 'Vette Bek'. De naam was een afgeleid uit een eerder geschreven websitetekst over pilsener: *Doe eens gek, drink uit de fles, want een glas bier slaat bij de barbecue heel snel dood door vette bek.* Daar denken we ondertussen heel anders over.

In 2008 ontmoetten Harry en Jeroen elkaar bij het WK BBQ in Steenhuffel, op het terrein van de Palm brouwerij. Tijdens het WK moest er met bieren van Palm gekookt worden. Jeroen deed mee voor Big Green Egg en Harry had een eigen team opgericht. Dat team heette Trippel B, het was een fonetische verwijzing naar hun favoriete bier en driemaal B, ofwel Baron's Bier & BBQ team. Eén van de gerechten van Trippel B was een beer can chicken, met Rodenbach bier (die sinds 2000 door de Palm brouwerij was overgenomen). De beer can chicken was voor ons beiden het eerste gerecht met bier dat we op de barbecue hebben gemaakt. Het blijft een klassieker in de barbecuwereld en we hebben er in dit boek een paar versies van gemaakt.

De interesse voor het brouwen kwam bij Harry voort uit zijn andere grote liefde: whisky. In april 2006 had hij een whisky-opleiding bij de distilleerderij Bladnoch in Schotland gedaan. Bladnoch is een whiskydistilleerderij uit 1817 in de Lowlands' regio. Hij maakte daar zijn eerste whisky.

Het viel hem op hoeveel het begin van de productie bij whisky lijkt op bierbrouwen. Men maakt een mash of moutpap en bij het koken daarvan ontstaat er een wort. Deze wordt geklaard en gefermenteerd tot een wash met een laag alcoholpercentage. Tot zover de overeenkomsten met bier. Hierna wordt de wash gedestilleerd tot een jonge, kleurloze whisky. Van de overgebleven mash wordt overigens nog een tweede wort gekookt om een dubbier te maken. Dubbier of klein bier is een bier dat je bijna nergens meer kan krijgen, met een laag alcoholpercentage. Na het volgen van de whisky-opleiding in Bladnoch is Harry een bierbrouwcursus gaan volgen bij 'T Wort Wat met als gevleugelde uitspraak van de leermeester: het wordt altijd wat (en soms is het slecht bier).

We zijn geen van beiden verder gegaan als brouwer, want de barbecue lonkte. De combinatie met bier kwam wel regelmatig terug. Jeroen heeft in 2013 een reeks bier en spijs-(zon)dagen gekookt bij Belgisch Biercafé Boudewijn en zo een aantal pioniers van het Nederlandse craft beer leren kennen. Daarna heeft hij Amerikaanse stijl barbecue gemaakt voor de Kaapse brouwers en Brewpub Reijngoud in Rotterdam tussen 2017 en 2020, de resultaten daarvan kan je o.a. terugvinden in de brisketbereiding van blz. 127.

De liefde voor het combineren van barbecue en bier is bij ons beiden altijd gebleven. Dit boek staat vol met oude vertrouwde recepten, maar ook een paar spannende nieuwe combinaties. Probeer ze uit en heb vooral plezier bij zowel het koken als het proeven van de bieren die we erbij aanraden.

Proost!

Jeroen Hazebroek en Harry Havinga





**W**e houden de theorie over barbecue in dit boek vrij kort. Het gaat uiteindelijk om de combinatie van de gerechten met bier als ingrediënt en in het glas op tafel. Natuurlijk doet het ertoe welk apparaat je hebt en of het gas, houtskool of houtgestookt is. We hebben ook voorkeuren, maar daar hebben we letterlijk al meer dan 10 boeken over volgeschreven. Voor de recepten van dit boek is het belangrijk dat je een paar basisprincipes begrijpt en dat je controle over je apparaat hebt.

#### **DIRECT EN INDIRECT**

We gaan ervan uit dat de meeste lezers van dit boek houtskool als warmtebron gebruiken. Als je gas of pellets gebruikt, niet getreurd, het gaat om het resultaat. Als het ingrediënt op een rooster ligt, direct boven een hete plek of zone, dan ben je aan het grillen. Er is oogcontact tussen het ingrediënt

deksel van je barbecue ziet niet altijd belangrijk. We willen dat de temperatuur rond de 200 °C ligt, maar alles vanaf 190 °C tot 225 °C is in orde, zolang er maar gloeiende houtskool direct onder je ingrediënt ligt. De dikte van het rooster doet ertoe. Hoe dikker het rooster (gietijzer of dik staal) hoe minder tijd je nodig hebt om een korstje te grillen. Bij dunne roosters duurt het iets langer. Je kunt bij een dun rooster ook beter een hogere temperatuur aanhouden. Als we aan het grillen zijn, dan lopen we niet weg bij de barbecue. Pas als alles in een minder hete zone ligt kun je langere periodes bij de barbecue weg zijn. Natuurlijk onder de voorwaarde dat de temperatuur stabiel is.

Bij indirect garen en roken bepaalt de temperatuur van de barbecue de bereidingstijd. Bij indirecte bereidingen zet je het deksel op de barbecue en zorg je dat er een hittedeksel tussen de warmtebron en het rooster ligt. Bij een gasbarbecue kan je

## **15 OF 20 °C VERSCHIL IN TEMPERATUUR KAN BIJ EEN BRISKET ENKELE UREN MEER OF MINDER BEREIDINGSTIJD SCHELEN.**

en de warmtebron (als ze ogen zouden hebben). De buitenkant van wat je aan het grillen bent wordt bruin en krijgt een korstje door de Maillardreactie. Je kunt ook indirect grillen, door een dik rooster met hete lucht warm te maken en daar het vlees op te leggen. Meestal betekent indirect grillen echter dat je aan het garen bent op lagere temperatuur op een veilige plek of zone. Dat is de manier waarop de meeste Amerikaanse barbecueers grillen. De hete lucht en de rook krult om het ingrediënt en gaart deze.

#### **TEMPERATUREN**

Bij grillen is de temperatuur die je op het

verschillende branders aan- en uitzetten. Bij een pelletbarbecue is het systeem sowieso indirect. We verwachten van je dat je de temperatuur van je barbecue binnen 10 °C van het recept stabiel kunt regelen. 15 of 20 °C verschil kan bij een brisket enkele uren meer of minder bereidingstijd schelen. We werken bij bijna alle recepten naar een eindtemperatuur toe die je kunt meten. Die temperatuur bepaalt of het gerecht klaar is, niet de tijd van de bereiding! De temperatuur meten we liefst met een digitale thermometer. We werken zelf met een uitklapbare thermapijp, maar je kunt ook draadthermometers en draadloze meters gebruiken bij langere bereidingstijden.



**E**en brouwer die we geïnterviewd hebben voor dit boek zei: craft is zowel een heel belangrijke als een nietszeggende term. Voor het grote publiek is het namelijk niet altijd zichtbaar of iets een echte hoppige IPA is, gebrouwen door een onafhankelijke brouwer. Het kan ook een bier zijn dat door een megabrouwer is ontwikkeld en onder de naam van een kleinere brouwerij is uitgebracht. Dit laatste bier is dan vaak aangepast aan de smaak waarvan multinationals denken dat het commercieel is: zoet en niet heel bitter.

Hoe zijn we hier gekomen? Je kan, als je de geschiedenis van bier wilt beschrijven, 6.000 jaar teruggaan, maar voor ons is een eeuw ongeveer genoeg. Vooral de laatste 30-40 jaar zijn ontzettend interessant in Nederland en België. In Nederland begint ons verhaal met Heineken. Deze brouwerij had de strategie, vanaf de Eerste Wereldoorlog, om kleinere brouwerijen uit te kopen en deze daarna als agentschappen haar pilsener te laten verkopen. Zo werd Nederland een pilsenerland met maar weinig ruimte voor speciaalbier. Alleen de Trappistenbrouwerij Koningshoeve in Berkel-Enschot en een

wereld. INBEV begint de overnamegolf van de Belgische speciaalbiermarkt en grote en middelgrote brouwerijen in Nederland volgen deze trend. Daarom zal in een café waar men Bavaria pilsner tapt ook vrijwel altijd La Trappe, Palm en Rodenbach op de kaart staan.

Er is namelijk in de jaren '80 en '90 een opleving van interesse van de consument in Belgische speciaalbieren. Trappistenbieren en de daarop gestoelde abdijbieren zijn het meest interessant en worden door thuisbrouwers en hobbybrouwers nagemaakt. Zo ontstaan een aantal kleinere Nederlandse brouwerijen die Belgische en Duitse stijl bieren maken, waaronder Brouwerij 't IJ in Amsterdam. Tegelijkertijd zorgt de overnamegolf van Belgische brouwerijen voor een grote verzoeting en vervlakking van de smaken van meerdere klassieke Belgische bieren. Ze worden commerciëler gemaakt.

In Ierland en Groot-Brittannië verzet men zich sinds de jaren '70 tegen de overnames en fusies van kleine brouwerijen en de vervlakking van biersmaak. Dit heet de de Campaign for Real Ale (of CAMRA). In de VS, ook een pilsenerland bij uitstek met vele megabrouwe-

## **DE VORIGE EEUW WAS NEDERLAND EEN PILSENERLAND MET MAAR WEINIG RUIMTE VOOR SPECIAALBIER. DAT IS DE LAATSTE 20 JAAR VERANDERD.**

aantal kleinere brouwerijen in Noord-Brabant en Limburg overleven deze overnamegolf. Met de aankoop van Brand bier in 1989 neemt Heineken een nieuwe strategie over van concurrent Interbrew uit België. Het kleinere merk blijft bestaan, maar valt na de aankoop onder de paraplu van de megabrouwerij. Interbrew wordt later INBEV en nog later AB-INBEV en de grootste brouwer ter

rijen, tekent President Jimmy Carter in 1978 een wet die thuisbrouwen accijnsvrij maakt. In de 20 jaar hierna volgt er een enorme toename van kleine brouwerijen, brewpubs en microbrouwerijen. Eind jaren '90 is deze craft beer-beweging zo groot aan het worden, dat bier- en whiskyguru Michael Jackson (niet de zanger) op Belgische tv waarschuwt dat Amerikaanse stijl bieren de wereld gaan veroveren.

**O**m de smaakcombinaties tussen bier en barbecuegerechten beter te begrijpen, is het ook handig om de ingrediënten van bier te kennen. De belangrijkste ingrediënten van bier zijn water, granen, hop en gist. Melkzuurbacteriën kunnen bieren letterlijk verzuren. Extra smaken en aroma's worden aan het bier toegevoegd worden met fruit, kruiden, specerijen, rook en hout.

### **WATER**

Het brouwproces was in pre-industriële tijden een manier om vuil water weer drinkbaar te maken. Of die bieren echt lekker waren? Succesvolle bierbrouwerijen ontstonden vroeger op plekken waar men beschikking had over schoon water, zoals bij een bron of een bergrivier. Bij brouwerijen aan de kust is er soms een zilte smaak in het bier terug te

Gerst was geen fijn graan om brood van te maken (zie ons experiment op blz. 197), het heeft weinig gluten en is moeilijk te malen omdat de korrel een extra vlies heeft. Gerst is daarentegen uitstekend geschikt om bier van te maken, produceert veel zetmeel en het groeit goed in ons klimaat. Het is geen beletsel dat de korrel bedekt is met een vlies, het kaf helpt juist bij het filtreren van de wort.

In het brouwproces wordt van de gerst eerst een gerstemout gemaakt. De zaden worden gekiemd en daarna ge-eest. Door drogen wordt het kiemproces stilgezet en als je daarna meer warmte toevoegt gaat de mout kleuren. Zo ontstaan verschillende moutsoorten. Deze moutsoorten geven in het uiteindelijke bier een kleur van licht-goudgeel, via amber en karamel tot chocolade. De smaak zal ook veranderen naarmate de kleur donkerder wordt. De Maillardreactie

## **MOUTSOORTEN GEVEN HET BIER EEN KLEUR VAN LICHT-GOUDGEEL, VIA AMBER EN KARAMEL TOT CHOCOLADE. DE SMAAK VERANDERT NAARMATE DE KLEUR DONKERDER WORDT.**

vinden. Moderne brouwerijen werken vaak met leidingwater. Daar stellen ze wel strenge eisen aan. Soms wil de brouwer hard water, soms zacht (bij pilsener bijvoorbeeld). Het moet in ieder geval schoon zijn. Brouwzouten zijn mineralen die de brouwer actief toevoegt om de hardheid en de zuurgraad van het leidingwater aan te passen.

### **GRANEN**

Je kunt bier maken van alle granen. Praktisch gezien wil je een graan dat makkelijk groeit in jouw klimaat. In Noordwest-Europa ben je dan vooral aangewezen op rogge, haver, gierst, boekweit en gerst.

en karamellisatie treden op, de mout krijgt eerst honing en witbrood-aroma's, daarna gebakken brood (toast) en notige aroma's en naarmate de mout donkerder wordt, een karamel en koffie-achtige bittere smaak en geur. Bekende moutsoorten die je op een etiket zult zien zijn pilsenmout, Münchener, amber, karamelmout en chocolademout. De kleur van het uiteindelijke bier wordt aangegeven in EBC (daarover later meer).

**Tarwe** groeide vooral in zuidelijkere regionen en was vaak te duur om bier van te maken, omdat het uitermate geschikt is om brood van te bakken. Tarwe heeft meer gluten (eiwitten) dan andere soorten graan en daar-



**V**oor dit boek vragen we u gezamenlijk aan tafel, bij de barbecue. De barbecue is net zo goed een samenzijn als de maaltijd. In Zuid-Afrika noemt men het braai, in Zuid Amerika asado en in Oost-Europa shashlik. Een goed glas bier zorgt in dit geval voor de begeleiding. Laten we terugkeren naar de titel van dit hoofdstuk: degustatie, een mooi Vlaams woord. Dat klinkt wat ons betreft beter dan proeverij.

De bedoeling is dat we verschillende bieren proberen tijdens de maaltijd. Om de smaakpapillen los te maken en er meteen een feestje van te maken, stellen we voor om met een plateau koud te beginnen. We hebben ter inspiratie drie planken gemaakt: gerookte vis, charcuterie en kaas (crudité mag natuurlijk ook en kan prima in combinatie met onze kaasfondue van blz. 171)

Bij de degustatie van bieren is het verstandig om een bepaalde volgorde aan te gaan. Toen Jeroen 20 jaar geleden achter de bar stond bij Locus Publicus in Rotterdam, had hij beschikking over ongeveer 250 bieren. Zo nu en dan kwam er een gast alleen of een tweetal binnen die zich volledig aan hem overgaf qua programma. Hij mocht voor hen de bieren en de volgorde uitkiezen. Meestal begon hij met een Duchesse de Bourgogne of een kriek en ze eindigden dan met een Brigand (beide van voor de verzoeting). De gasten moest men dan soms de deur uithelpen.

Ons advies voor een opeenvolging van bieren is:

- Van zuur naar bitter
- Van fris naar vol (rijp)
- Van zacht naar intens
- Van laag in alcohol naar hoog in alcohol.

Met de complexiteit van de bieren kan je dan een beetje spelen. Het is ook belangrijk dat je de gasten zo nu en dan wat water laat drinken, dat zet niet alleen de smaak weer op nul, maar voorkomt te erge koppijn op de dag erna.

Je kan dus met een zuur bier beginnen als aperitief en dan doorbouwen naar saisons, en uiteindelijk een tripel of een quadrupel. Je kan ook met een pilsener of NEIPA beginnen en naar steeds hoppiger bieren en via een IPA bij een Imperial stout uitkomen.

De bijpassende koude gerechten kunnen breed ingezet worden. We hebben een aantal adviezen bij de kaas en worst ingewonnen. Bij de kaas van Warmolt Houwing en bij de charcuterie van de maker Paul van Hooven van Wild Vleesch. Het is vaak niet de perfecte aansluiting als het wel smaakt en elkaar niet enorm versterkt. Zo nu en dan vind je de bom, zoals rijpe camembert met tripel of oude kaas met donker bitter bier. Die lijken voor elkaar gemaakt, maar ook hier speelt persoonlijke smaak natuurlijk mee. Het is aan jou, speel ermee, oefen thuis, dat doen wij ook. We leggen op de planken ook zure en zoetzure groenten om zware smaken iets te verzachten en meestal een pittige saus op mierikswortel- of mosterdbasis om de vetten wat beter verteerbaar te maken. Als je brood erbij serveert, dan wordt de brug in smaak soms door het brood geslagen. Donkere gemoute broden sluiten goed aan bij donkere bieren, witte tarwebroden bij Weizen en witbier, broden met gedroogd fruit doen het goed bij quadrupels en fruitbieren.

## MAAK DE SMAAKPAPILLEN LOS EN MAAK ER METEEN EEN FEESTJE VAN DOOR MET EEN KOUD PLATEAU TE BEGINNEN.

### VIS

**GEROOKTE WILDE ZALM**  
pilsener, saison, tripel,  
Pale ale, kriek

**GEROOKTE FOREL**  
Hefeweizen, witbier,  
Berliner Weisse

**ZURE HARING (ROLMOPS)**  
Berliner Weisse, geuze of juist  
een milde donkere ale

**GEROOKTE PALING**  
Hefeweizen, witbier,  
Berliner Weisse, geuze

**GARNALEN**  
Hefeweizen, Speciale Belge,  
Amber bieren





**RECEPTEN**

# BRATWURST MET PILSENER EN BEUKENZWAMMEN

Bier en worst, worst en bier. We gaan er bijna van zingen, zo graag zijn ze samen. Dit recept is voor een klassieke Duitse stijl braadworst, dus het pils kan niet ontbreken.

Voor 4-6 personen / Bereidingstijd: 1 uur



## INGREDIËNTEN

- 700 g varkensprocureur, in blokjes
- 500 g mager rundvlees of kalfsvlees, in blokjes
- 100 g vetspek, in blokjes
  - 1 el olijfolie, om in te bakken
- 100 g beukenzwammen, grof gesneden
  - 1 mespunt gerookte-paprikapoeder
- 1 g versgemalen foelie
  - 5 g knoflookpoeder
  - 5 g mosterdzaad
  - 5 g korianderzaad
  - 5 g versgemalen zwarte peper
  - 15 g zout + extra
  - 1 ei, losgeklopt
- 120 ml ijskoude pilsener
  - 1 el bloem
- 1 portie pruimencompote (zie blz. 221)

## BENODIGDE MATERIALEN

- gehaktmolen
- staande mixer met vlinderhaak
- varkensdarm van 32-34 mm breed
- kernthermometer
- gietijzeren grillrooster

## BEREIDING

Leg alle metalen onderdelen van de gehaktmolen of keukenmachine in de vriezer. Zorg ook dat het vlees ijskoud is.

Verhit de olijfolie in een skillet op middelhoog vuur. Voeg de beukenzwammen toe en bak 2-4 minuten. Laat afkoelen.

Draai de varkensprocureur en het rund- of kalfsvlees op de grove plaat (met grote openingen van 10 mm tot 12 mm). Meng de helft van het gehakt met het vetspek, het paprikapoeder, de foelie, het knoflookpoeder, het mosterdzaad, het korianderzaad, de peper en het zout. Draai dit nogmaals door dezelfde plaat.

Meng het ei met het pilsener in de kom van een staande mixer met vlinderhaak. Voeg beide soorten gehakt toe en meng 3 minuten op lage snelheid. Voeg de bloem en de beukenzwammen toe en meng goed. Zet tot gebruik in de koelkast.

Spoel de varkensdarm eventueel uit. Zet de worstvultuit op de gehaktmolen en stroop de varkensdarm op de tuit.

Vul de varkensdarm met het gehaktmengsel. Prik, terwijl je vult, de luchtballen die je ziet door met een scherp mesje. Draai de worst om de 10 cm om, zodat je een streng kleine worstjes krijgt.

Je kan de worst 1 nacht in de koelkast laten rusten, of meteen wellen heet water. Dit doe je om de worsten te garen en zo veiliger te kunnen bewaren. Breng ruim gezouten water in een pan aan de kook. Haal de pan van het vuur, leg de worsten in het water en laat 4 minuten wellen, of tot de worst een kerntemperatuur van 65-70 °C heeft. Laat de worst in de koelkast afkoelen.

Steek de barbecue aan en verhit tot 200 °C. Maak een directe opstelling met het gietijzeren grillrooster. Gril rauwe worsten tot ze een kerntemperatuur van 65-70 °C en een mooie bruine, krokante korst hebben. De gewelde worsten kan je op kleur grillen, ongeveer 6 minuten totaal. Serveer de bratwurst met de pruimencompote.

**BIER:** pilsener

# RUNDERSCHENKELS MET DUBBEL BIER

Schenkels koop je vaak bevroren. Ze worden ook vaak diepgevroren gezaagd. Het is niet duur, maar door het gewicht van het bot (dat is ongeveer de helft) heb je wel meer nodig. Denk aan 300-400 gram per persoon. Als je ze lang genoeg stooft lost het merg uit het midden van het bot op tot een sticky geleï, die enorm veel smaak aan het gerecht geeft.

Voor 4 personen / Bereidingstijd: 30 minuten + 5 uur stoven



## INGREDIËNTEN

- 1,5 kg runderschenkels
  - 2 el olijfolie, om in te bakken
- 1 ui, grof gesneden
- 3 tenen knoflook, fijngesneden
- 1 flinke winterpeen, in dikke repen
  - 250 g shiitake, grof gesneden
- 1 el tomatenpuree
- 250 ml dubbel bier
  - 2-3 kruidnagels
- 500 ml runderbouillon
  - 8 takjes tijm
- zeezout en versgemalen zwarte peper

## BENODIGDE

### MATERIALEN

- gietijzeren grillrooster
- Dutch oven met een inhoud van minimaal 5 liter
  - hittedeksel

## BEREIDING

Steek de barbecue aan en verhit tot 200 °C. Maak een directe opstelling met het gietijzeren grillrooster.

Snij de randen van de schenkels om de 5 cm in met een scherp mesje. Dit zorgt ervoor dat ze niet opkrullen tijdens het grillen. Bestrooi de schenkels met zout en peper.

Gril de schenkels 10 minuten rondom. Leg ze daarna apart.

Zet de Dutch oven op het rooster en laat op temperatuur komen. Verhit de olijfolie in de pan. Voeg de ui, knoflook en wortel toe tot de ui glazig is. Voeg de shiitake toe en bak even mee. Voeg de tomatenpuree toe en bak 2 minuten mee. Blus af met het bier en schraap met een spatel over de bodem van de pan om eventuele aanbaksels los te maken. Voeg de kruidnagels, de runderschenkels, de runderbouillon en de takjes tijm toe en leg het deksel op de pan. Breng het vocht tegen het kookpunt aan en haal de pan van het rooster.

Maak een indirecte opstelling met het hittedeksel en verlaag de temperatuur naar 130 °C. Zet de pan terug op het rooster, sluit het deksel en gaar de stoof 5-6 uur. Controleer regelmatig of de stoof niet droogkookt, en voeg eventueel wat extra water toe. De stoof is klaar als het merg grotendeels gesmolten is en je het vlees met een lepel van het bot kan trekken.

Serveer eventueel met gekookte, kruimige aardappels.

**BIER:** dubbel, porter, stout, quadrupel



## BABYBACK RIBS MET CHUNKY SAUS

De 3-2-1 methode (die in totaal 6 uur duurt) is bedacht voor grote, brede buikribben, het deel van de ribbenkast dat overblijft als je het buikspek eraf snijdt. Je rookt eerst 3 uur, dan stoom/stoof je 2 uur met vocht en vet, om als laatste een uurtje na te laten garen in een saus. Vooral dat laatste uur kan een stuk korter. De ribben die we hier gebruiken liggen meer aan de achterkant van de ribbenkast en hebben een mals stukje vlees aan de bovenkant. De bereiding is ongeveer 3 uur korter dan buikribben, zeker als je een temperatuur van 140 °C aanhoudt in de barbecue. We houden het simpel qua bier: de pilsener helpt met de garing maar zal niet overheersen in de smaak. Het lichte bittertje compenseert het varkensvet en het zoetzuur van de saus een beetje.

Voor 4 personen / Bereidingstijd: 20 minuten + 2,5 uur garen



### INGREDIËNTEN

- 4 babyback spareribs slabs van ca. 800 g
- 4 tl mosterd
- 200 ml pilsener of blond bier
- 100 g roomboter, in kleine blokjes
- 1 portie chunky saus (zie blz. 217)

#### Voor de rub

- 4 el grove zeezoutvlokken
- 2 el versgemalen zwarte peper
- 4 el paprikapoeder
- 4 el rietsuiker
- 2 tl gedroogde oregano
- 2 tl gedroogde tijm
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl gemalen komijn

### BENODIGDE MATERIALEN

- hitteschild
- rvs-rooster
- ribrek
- aluminiumfolie
- 2-3 blokken appelrookhout
- siliconen kwast

### BEREIDING

Verwijder het vlies van de achterkant van de ribben. Wrijf elke rib aan beide zijden in met mosterd om de rub te plakken.

Meng alle ingrediënten voor de rub. Bestrooi de ribben aan beide kanten goed met de rub en druk een beetje aan.

Steek de barbecue aan, verhit tot 140 °C en leg het appelrookhout tussen de kolen. Maak een indirecte opstelling met het hitteschild en het rvs-rooster. Leg de ribben haaks in het ribrek en zet op het rooster of leg ze direct op het rooster met de bolle kant omhoog. Sluit het deksel en rook de ribben 1,5 uur, tot de kruiden indrogen en binden aan het vlees (een bark hebben gemaakt) en het vet aan de randen begint te glanzen.

Leg 4 grote stukken aluminiumfolie op elkaar. Zorg dat de stukken folie 3 keer zo breed en 1,5 keer zo lang zijn als een stuk rib. Leg eventueel per rib 2 stukken folie deels over elkaar.

Leg 1 voor 1 de ribben met de bolle kant naar beneden en vouw in. Giet steeds een kwart van het bier en verdeel een kwart van de boter in elke folie. Vouw het folie dicht als een envelop en knijp goed dicht aan de randen, zodat er geen stoom kan ontsnappen.

Leg de ribben terug op het rooster en stoom nog 45 minuten. Vouw na 45 minuten de folie voorzichtig open om te kijken of het vlees is teruggetrokken van de botjes over de hele lengte van de ribben. Is dit nog niet het geval? Vouw het folie dan dicht en stoom nog 15 minuten.

Haal de ribben voorzichtig uit de folie. Leg terug op het rooster. Schenk het vocht uit de foliepakketjes bij de chunky saus. Neem de kwast en bestrijk de ribben met de saus, eerst de onderkant, laat ongeveer 10 minuten indrogen en dan de bolle kant. Neem de ribben uit de barbecue en snij meteen tussen de botjes, rusten hoeft niet.

**BIER:** pilsener, blond bier



# KOEKOEK

Mechelse koekoek is een witvlezige kip van 1½-2 kilo. De smaak en structuur van het vlees is zachter dan die van Franse maïskippen. Het stooft over het algemeen erg goed in een bier en neemt de smaken goed aan van andere ingrediënten. Witbier en kip is meestal een winnende combinatie. We vermoeden omdat het blanke kippenvlees met vloeibare vetten goed aansluit op een licht, fris bier met kruidige tonen van koriander en aroma's van sinaasappel. We hebben in de rub ook deze ingrediënten verwerkt zodat deze beter aansluit op het bier.

Voor 4 personen / Bereidingstijd: 20 minuten + 90 minuten garen



## INGREDIËNTEN

- 1 Mechelse koekoek van 1,7 kg
- 1 el zonnebloemolie
  - 100 g kastanje-champignons, grof gesneden
  - 100 g cherrytomaten
  - 2 takjes salie
- 1 witte ui, grof gesneden
  - 100 g bleekselderij, in plakjes
  - 100 g zoete aardappel, in blokjes
  - 250 ml witbier
- zeezout en versgemalen zwarte peper

## Voor de rub

- 2 el grove zeezoutvlokken
  - 1 el versgemalen zwarte peper
  - 2 el paprikapoeder
  - 2 el rietsuiker
- 1 tl gemalen koriander
  - 1 tl gemberpoeder
  - ½ tl knoflookpoeder
- ½ tl gemalen citroengras

## BENODIGDE MATERIALEN

- hitteschild
- rvs-rooster
- kipzitter of een schoon bierblik
  - lekbak
- kernthermometer

## BEREIDING

Meng alle ingrediënten voor de rub. Bestrijk de kip rondom met de zonnebloemolie en bestrooi met 80% van de rub. Houd de rest apart.

Steek de barbecue aan en verhit tot 180 °C. Maak een indirecte opstelling met het hitteschild en het rvs-rooster.

Plaats de kip op de kipzitter of het blik. Vul het blik tot 2/3 met water. Bestrooi de kip met extra rub, waar deze is versmeerd na het induwen van de kipzitter. Zet de kip in de lekbak. Leg de kastanjechampignons, cherrytomaten, salie, ui, bleekselderij en zoete aardappel in de lekbak en schenk het bier erover. Zet de lekbak met de kip op het rooster.

Sluit het deksel van de barbecue en gaar de kip en groenten 80 minuten. Check regelmatig of de lekbak nog genoeg vocht heeft. Voeg eventueel een scheutje water toe als de lekbak droogvalt, maar zorg dat de lekbak de laatste 20-25 minuten wel droog is, anders krijgt de kip geen krokant velletje.

De kip is gaar als deze (in de lies gemeten) een kerntemperatuur van 72 °C heeft. De kip kan dan nog rosé opkleuren als je de bout eraf snijdt. Als je geen discussie wilt, dan ga je voor een kerntemperatuur van 75-78 °C.

Serveer de Mechelse koekoek met glanzende frieten van bladzijde 183 en de groenten uit de lekbak.

**BIER:** witbier, Weizen





## TACO'S AL PASTOR

Dit gerecht is gebaseerd op shoarma. Het is de Mexicaanse versie ervan, afgekeken van Libanese migranten. Het liefst gebruiken we een spit dat we rechtop kunnen zetten buiten de barbecue, zodat je het vlees in laagjes eraf kan snijden. Dan moet je met je tortilla de stukjes vlees opvangen. We nemen bij voorkeur Mexicaans pils in dit recept omdat het een vleug agave bevat, waar ook tequila van gemaakt wordt. In dit gerecht zit meer pit dan in Puerco pibil.

Voor 4 personen / Bereidingstijd: 1 uur en 15 minuten + 4 uur marineren



### INGREDIËNTEN

- 1,5 kg varkensproccureur of schouderkarbonade zonder been, in plakken van 2 cm dik
- 1 rijpe ananas
- 1 witte ui, in 3 dikke plakken
- 10 takjes koriander, fijngesneden
- 2 pruimtomaten, in kleine blokjes
- 2 rijpe avocado's, in blokjes
- 1 jalapeño, zonder zaadlijsten en in blokjes
- sap van 1 limoen
- 2-3 el extra vierge olijfolie
- 15-20 kleine maïs- of tarwetortilla's
- zeezout en versgemalen zwarte peper

### Voor de marinade

- 3 el achiotepaste
- 2 el gemalen chipotle
- 1 el knoflookpoeder
- 1 el gedroogde oregano
- 1 tl komijnpoeder
- 1 el zout
- 1 el versgemalen zwarte peper
- 100 ml Mexicaanse pilsener
- 240 ml ananas- of sinaasappelsap

### BENODIGDE MATERIALEN

- nitril handschoenen
- spit
- kernthermometer

### BEREIDING

Meng alle ingrediënten voor de marinade in een grote bak of kom. Leg het vlees erin en masseer met je handen (met handschoenen!) de marinade in het vlees. Dek de bak af en laat 3-4 uur in de koelkast marineren.

Schil de ananas en halveer in de breedte. Spies de onderkant van de ananas aan het spit. Spies dan afwisselend het varkensvlees en de plakken ui aan het spit, gevolgd door de bovenkant van de ananas.

Steek de barbecue aan en verhit tot 180 °C. Steek het spit in de motor, laat draaien en grill 45-50 minuten, tot het varkensvlees een kerntemperatuur van 63 °C heeft.

Meng intussen de koriander, pruimtomaten, avocado, jalapeño, het limoensap en de extra vierge olijfolie tot een salade. Breng de salade op smaak met zout en peper. Je kunt deze salade ook vervangen door de tomatensalsa van bladzijde 218.

Haal het spit van de barbecue, snijd dunne plakjes van het vlees, de ui en de ananas en vul hier de tortilla's mee.

**BIER:** Mexicaans pilsener, Europees pilsener, IPA, Amerikaans lager

## SCHEERMESSEN, VONGOLE EN MOSSELEN

Bij onze visleverancier kan je een gemengd mandje met schelpdieren kopen. De bedoeling van dit recept is dat je met z'n allen 1 voor 1 alle soorten schelpjes proeft. Als je geen voorgesorteerde mix kan kopen, dan kan je het beste zelf 2-3 kg kopen en mengen, maar dat kan een dure grap zijn.

Voor 4 personen / Bereidingstijd: 40 minuten



### INGREDIËNTEN

- 500 g scheermessen
- 500 g vongole
- 500 g kleine mosselen, zoals bouchot
- 90 g zout
- 2 citroenen, gehalveerd
- 50 g roomboter
- 20 ml olijfolie
- 5 tenen knoflook, geplet
- 150 ml witbier
- ½ bos koriander, grof gehakt
- zeezout en versgemalen zwarte peper

### BENODIGDE MATERIALEN

- pan met een inhoud van minimaal 5 liter
- skillet
- grillmandje

### BEREIDING

Neem de schelpen uit het netje, verwijder eventuele stukken touw en baarden aan de mosselen. Meng in een grote pan 90 gram zout met 3 liter water. Leg de scheermessen, vongole en mosselen 30 minuten in het zoute water, dan zullen ze het zand dat nog in de schelp zit uitspugen. Spoel de schelpen daarna goed af onder koud stromend water.

Steek de barbecue aan en verhit tot 200 °C. Maak een directe opstelling met het gietijzeren grillrooster.

Gril de citroenen ongeveer 5 minuten met de snijkant naar beneden op het rooster, tot ze bruin en gekarameliseerd zijn.

Zet intussen de skillet op het rooster en laat op temperatuur komen. Smelt de roomboter in de pan en voeg de olijfolie toe. Bak de knoflook 5 minuten mee. Roer goed en pas op dat de knoflooktenen niet te donker worden. Blus af met het bier en neem de pan van het rooster.

Zet het grillmandje op het rooster en leg er de vongole als eerste in, deze nemen het langste om open te gaan. Schud af en toe om en gril tot alle schelpen open zijn. Pik schelpen die al snel open gaan eruit en schep alvast in de skillet met de knoflookboter.

Schep de vongole, als ze allemaal open zijn, bij de knoflookboter. Leg dan de mosselen in het mandje en grill tot ze open staan. Leg tegelijkertijd de scheermessen haaks op het rooster en gril tot de schepen open zijn. Leg ook in de knoflookboter en schep goed om.

Knijp de gekarameliseerde citroen uit over de schelpen, bestrooi met de koriander en wat zout en peper.

Serveer de scheermessen, vongole en mosselen met pasta of brood.

**BIER:** Weizen, witbier, Berliner Weisse

## KREEFT MET BIERNAISE

Kreeft is een gerecht dat je niet snel thuis zou maken. Vooral het doodmaken en schoonmaken blijkt voor veel mensen een te hoge drempel. Grappig genoeg is het grillen van kreeft daarna peepsimpel.

Voor 4 personen / Bereidingstijd: 30 minuten



### INGREDIËNTEN

- 2 kreeften van ca. 700 g
- 2 el olijfolie
- 8 el biernaïse (zie blz. 215)
- 1 el dragonblaadjes, fijngesneden
- zeezout en versgemalen zwarte peper

### BENODIGDE MATERIALEN

- aluminiumfolie
- gietijzeren grillrooster
- kernthermometer

### BEREIDING

Leg de kreeften ongeveer 10 minuten in de vriezer, dan slapen ze in, worden ze langzaam. Steek de punt van een groot scherp mes door het zichtbare kruis achter de kop om de kreeft te doden. Snijd de kreeften in de lengte doormidden met het mes. Maak de scharen los van het lichaam. Dit kun je eventueel door een visboer laten doen.

Er zijn mensen die de ingewanden in de kop lekker vinden, dat is prima, maar grillen is dan moeilijker. Die ingewanden plakken aan het rooster of vallen eruit. Je kan om dat te voorkomen door de kop inpakken met alufolie. Spoel anders de ingewanden eruit boven een vergiet en gooi weg, dat is het makkelijkst. Verwijder het darmkanaal.

Steek de barbecue aan en verhit tot 200 °C. Maak een directe opstelling met het gietijzeren grillrooster.

Dep de kreeften goed droog, bestrijk de snijkanten met de olijfolie en bestrooi met zout.

Gril de scharen 3-4 minuten, leg apart op een minder heet gedeelte van het rooster. Leg dan de rest van de kreeft met de snijkant naar beneden op het rooster en gril 4 minuten. Draai de kreeften om met de schaalkant naar beneden en gril tot de kerntemperatuur van het staartstuk 55 °C is.

Verdeel de gehalveerde kreeften en scharen over 4 borden, schep de biernaïse in de holtes en garneer met de dragon en versgemalen peper.

**BIER:** IPA met citra, Berliner Weisse, dubbel





## GEROOSTERDE PREI MET KONINGSBOLETEN

Voor dit gerecht heb je een bloedhete BBQ nodig. Het roosteren van de prei maakt de lagen binnenin mooi zoet. We hebben dit voor het eerst gegeten met een klein beetje geschaafde truffel en dan is het super, maar dat breekt de bank. Deze koningsboleten (ook verkocht als koningsoesterzwam – wat het niet is) of andere gegrilde paddenstoelen maakt het een stuk vriendelijker voor je portemonnee.

Voor 4 personen als voorgerecht / Bereidingstijd: 40 minuten



### INGREDIËNTEN

- 4 hele preien, harde groene bladeren verwijderd
- 250 g koningsboleten, in de lengte gehalveerd
- 1 el extra vierge olijfolie
- 4 hardgekookte eieren, verkruimeld
- 4 el biermosterd (zie blz. 213)
- zeezout en versgemalen zwarte peper

### BENODIGDE MATERIALEN

- gietijzeren grillrooster

### BEREIDING

Steek de barbecue aan en verhit tot 220 °C. Maak een indirecte opstelling met het gietijzeren grillrooster.

Leg de preien op het rooster boven de brandende houtskool. Je kan de preien ook direct in de as roosteren. Draai regelmatig om en rooster tot de buitenste laag donkerbruin tot zwart is. Leg apart en laat afkoelen.

Leg de koningsboleten op het rooster en gril ze 2-3 minuten per kant, tot ze goudbruin en gaar zijn. Besprenkel met de extra vierge olijfolie en bestrooi met zout en peper.

Verwijder de buitenste laag van de preien en halveer de zachte binnen kant in de lengte. Dit eet makkelijker.

Leg de boleten en prei op een schaal, bestrooi met het ei en besprenkel met de biermosterd. Breng eventueel op smaak met zout en peper. Dit gerecht is heerlijk bij de kaasfondue van bladzijde 171.

**BIER:** pils, blond, tripel



## WEIZENBROT

In de broden die we vroeger hebben uitprobeerd met alleen de poolish uit biergist kregen we een compact brood met soms dramatisch grote gaten erin. Om het brood te helpen rijzen en luchtiger te maken voegen we in dit eindeeg instant gist toe. De poolish is deels verantwoordelijk voor het volume, maar zal ook de smaak verbeteren omdat het meer water vasthoudt. Deze manier van rijzen en bakken lijkt vrij veel op de manier waarop desembrood wordt gemaakt, alleen zijn er weinig of geen melkzuurbacteriën in de poolish aanwezig. Je kan de smaak van een desem nabootsen door er een gefermenteerd melkproduct (karnemelk, yoghurt, kefir) door de poolish of het eindeeg te mengen.

Voor 1 brood / Bereidingstijd: 1 uur en 10 minuten + 3 uur rijzen



### INGREDIËNTEN

- 500 g tarwebloem
- 4 g instant gist
- 185 ml lauwarm water
- 100 ml Weizen of karnemelk, op kamertemperatuur
- 135 g poolish (zie blz. 190)
- 10 g zout
- ½ el olijfolie + extra om in te vetten

### BENODIGDE MATERIALEN

- staande mixer met deeghaak
- Dutch oven met een inhoud van minimaal 3 liter
- hitteschild
- pizzasteen

### BEREIDING

Meng het tarwebloem en instant gist in de kom van de staande mixer. Voeg het water, het bier of de karnemelk en de poolish toe en roer met een spatel tot het goed gemengd is. Zet de kom dan in de mixer met deeghaak en kneed 10 minuten tot een elastisch deeg.

Voeg de olijfolie toe en kneed nog 30 seconden. De olie heeft meerdere voordelen, het maakt het deeg makkelijker te bewerken, het plakt minder snel en bakt iets mooier.

Leg het deeg in een schone kom, dek de kom af en laat 1 uur rijzen op een warme plek (idealiter bij een temperatuur van 27 °C). Haal het deeg uit de kom en druk plat. Er moet lucht ontsnappen uit het deeg. Zie je geen lucht(bellen)? Dan moet het deeg nog langer rijzen voordat je het opbolt.

Bol het deeg op door de plak naar binnen te vouwen en de punten samen te knijpen. Draai de bol om en leg met de vouw naar beneden. Laat het deeg afgedekt nog 45 minuten rijzen. Het deeg moet in volume verdubbeld zijn.

Haal het deeg uit de kom en druk plat, maar niet zo dat alle lucht ontsnapt. Maak er een mooie bol van. Vet de Dutch oven in met wat olijfolie en zorg dat de Dutch oven op kamertemperatuur is. Leg het deeg in de pan en laat nog 1 uur rijzen. Het deeg zal de pan vullen, maar mag niet meer dan  $\frac{2}{3}$  van de hoogte van de pan bereiken.

Steek de barbecue aan en maak een indirecte opstelling met het hitteschild en de pizzasteen. Stook op tot 225 °C. Zet de Dutch oven op de pizzasteen, sluit het deksel van de barbecue en bak 15 minuten. Verwijder het deksel van de pan en bak, in een gesloten barbecue, nog 25 minuten. De kerntemperatuur van het brood moet 96 °C zijn. Haal het brood uit de pan en laat op een rek afkoelen.

**BIER:** Weizen, witbier



## BIRAMISU

Dit recept heeft weinig met barbecue te maken, maar we konden de biramisu niet weglaten. Het is een mooie afsluiting van een barbecuemaaltijd met bier. Je mag er natuurlijk ook een koffie bij drinken. We gebruiken ahornsirop in plaats van suiker, omdat het een licht rokerig smaakje aan het resultaat geeft. Een recept met rauwe eieren, dus niet voor zwangere vrouwen. Je kan het ei vervangen door 200 ml opgeklopte slagroom.

Voor 4 personen / Bereidingstijd: 30 minuten



### INGREDIËNTEN

- 110 ml ahornsirop
- 250 ml quadrupel
- 12 lange vingers
  - 4 eieren
- 500 g mascarpone
- 1 el cacao poeder

### BENODIGDE MATERIALEN

- 4 brede bierglazen
- handmixer

### BEREIDING

Meng 65 ml van de ahornsirop met het bier in een steelpan en breng 10 minuten zachtjes aan de kook op een laag vuur.

Breek de lange vingers doormidden, haal door de quadrupel-siroop. Leg de op de bodem van de bierglazen.

Splits de eieren. Doe het eiwit in een brandschone kom en het eigeel in een andere kom. Voeg 1 eetlepel ahornsirop toe aan het eigeel en klop goed los met een garde of handmixer. Roer daarna met een spatel de mascarpone door het eigeel.

Voeg 1 eetlepel ahornsirop toe aan het eiwit en klop met de handmixer tot stijve pieken. Spatel het mascarponemengsel in delen door de losgeklopte eiwitten.

Schep het mascarponemengsel over de lange vingers in de bierglazen. Schep er nog wat quadrupel-siroop over en bestrooi met het cacao poeder.

**BIER:** quadrupel, Pastry stout, koffie

