

Erik Verdonck



# ~ BIERSTRONOMIE ~

De beste brasseriegerechten  
van de Belgische brouwers



Fotografie gerechten: Kris Jacobs

 | LANNOO

Y  
EVANDERPUTTEN











# Inhoud

## Smaakmeesters

9

## Amburon Belgian Craftbrewery

- Haspengouwse entrecote met in Tungri Bitter gemarineerde appel 19
- Rode poon met preistoemp en mousselinesaus met Tungri Blond 21
- Stoofpotje van varkenswangen in Tungri Walk On The Wild Side 23

## Het Anker

- Stoofvlees met Gouden Carolus Classic 31
- Mechelse koekoek met gekaramelliseerd witlof en Gouden Carolus Tripel 33
- Chocolademousse met Gouden Carolus Cuvée van de Keizer Whisky Infused 35

## Bosteels

- Skrei met schorseneren, Lardo di Colonnata en een mousseline van Deus 43
- Piepkuiken met pastinaak en rapen in Tripel Karmelietsaus 45
- Mangosorbet met coulis van passievruchten en citroenverbena 47

## Bourgogne des Flandres

- Rundstataki met Bourgogne des Flandres en knoflookchips 55
- Preskop met pickles en Bourgogne des Flandres 57
- Coq à la bière met Bruinen Os 59

## Brunehaut

- Kabeljauwrug à la meunière, jonge spinaziescheuten en mousseline van Brunehaut Blanche 67
- Konijnenbout met Abbaye de St Martin Brune, Doornikse salade en gestoomde aardappelen 69
- Appeltuilekoekjes, schuimpje van Abbaye de St Martin Blonde en crumble met kaneel 71

## Chimay

- Fijn taartje met Petits-Gris-escargots van S'lognes en Chimay Poteauprékaas 79
- Varkenswangen gebraseerd met vadouvan en Chimay Bleue 81
- Gratin van sinaasappel met sabayon van Chimay Rouge, donkerzwarte chocolade en verse pistachenoten 83

## Cornelissen

- Geroosterd Sint-Gummarus Dubbel-bierbrood met maatjesharing 91
- Gebakken kabeljauw met Limburgse Witte-saus 93
- Sabayon van Kriekenbier met rode vruchten en vanille-ijs 95

## Dubuisson

- Bouchotmosselen met Bush Blonde en spekjes 103
- Gekonfijte varkenswangen met Bush Ambrée 105
- Bushamisu met Bush de Noël 107

## Duvel Moortgat

- Gebakken langoustine met witte bonen, eekhoortjesbrood en boerenkool 115
- Gelakte eend met oesterwortel, kastanje en Belper Knolle 117
- Gemarineerde zeebarbeel met platte kaas en koolrabi 119

## De Halve Maan

- Tarbot met artisjok, gegrilde paprika, garnaalglacé en tomatencoulis 127
- Entrecote van de West-Vlaams rood rund met butternut, zoete aardappel en tomaat 129
- Aardbei met Senchathee, citroenmelisse, mangosorbet en crumble van speculaas 131

Alle recepten zijn voor 4 personen



### Huyghe

- Carpaccio van sint-jakobsvrucht met granité van Delirium Nocturnum en gebrande prei, pompoenpitolie en witte balsamico-vinaigrette 139
- Deliriumbrood met fijne vleeswaren of kaasassortiment 141
- Snoekbaars met Petits-Gris de Namur en groene kruiden 143

### Omer Vander Ghinste

- Gebakken lamsrugfilet met vergeten groenten, krielaardappeltjes en chips en crème van Omer 151
- Op vel gebakken schelvis, stampers van Tripel LeFort en beurre noisette, crumble van hazelnoot met gerookte paling en knapperige couscous van bloemkool afgewerkt met gesmolten Lardo di Colonnata en mousseline 153
- Varkenswangen met LeFort en speculaas vergezeld van een witlofsalade en verse frieten 155

### Palm en De Hoorn

- Krokettjes van zwezerik met witlof en miso 163
- Salade van waterkers met gerookte paling, zure room en avocado 165
- Hoevekip met schorseneren, champignons en aardappelgnocchi 167

### Rodenbach

- Mosseltjes met lauwe tomaat, lavas en zuurdesembrood 175
- Gelakt buikspek met noedels en shiitake 177
- Yoghurtsorbet met kers, koffie en Rodenbach Alexander 179

### Roman

- Millefeuille van geitenkaas, gremolata en pistache 187
- Sint-jakobsvrucht, courgette en nori 189
- Portobello, peterseliewortel en buikspek 191

### Silly

- Zwarte pens met noordkrieken 199
- Tongfilets met fondue van prei en Blanche de Silly 201
- Chocolademousse 203

### St. Bernardus

- Karnemelkstampers 211
- Stoofkarbonade in St. Bernardus Abt 12 213
- Gepersilleerde koningskabeljauw met blanke boter en St. Bernardus Wit 215

### St-Feuillien

- Zalmforel met St-Feuillien Grand Cru 223
- Kalfszwezerik met St-Feuillien Blonde 225
- Geroosterd varkensribstuk Porc Qualité Ardennes met twee bieren 227

### Van Honsebrouck

- Paling in 't groen met St-Louis Gueuze Fond Tradition 235
- Vol-au-vent 'royal' met Filou 237
- Konijn op Vlaamse wijze met Cuvée du Chateau 239

### Verhaeghe

- Zeeduivelfilet, mengeling van bospaddenstoelen en botersausje van Barbe Noire 247
- Iberico pluma gelakt met Duchesse de Bourgogne, honing en piment 249
- Tiramisu met kersen en witte chocolade 251

### Westmalle

- Stoofvlees van het huis met Westmalle Dubbel 259
- Hoevekonijn met Westmalle Dubbel 261
- Paling in 't groen met Westmalle Tripel 263

### Trefwoorden

266

### Dankwoord

269

### Colofon

272







# Smaakmeesters

Zoet, zuur, bitter en zout. Met uitzondering van die laatste vind je al deze basissmaken terug in bier. Belgische brouwers toveren verrassende aroma's en smaken in het glas met mout, water, hop en gist, maar ook met kruiden, fruit, koffie, chocolade of houtsnippers. Bieren kunnen droog zijn als een saison of eerder stroperig zoals een quadrupel. Bij de zurige lambiekbieren en Vlaams roodbruine bieren spelen gist en houtrijping de hoofdrol. Hop of gebrande mout zorgen voor bitterheid, al zijn sommige hopsoorten eerder aromatisch. Ook met een handvol ingrediënten is het speelveld schier eindeloos. Brouwers selecteren de grondstoffen met zorg, ze beheersen de kunst van het doseren en reproduceren. Brouwen is transformeren, net zoals koken. Belgische brouwers zoeken evenwicht in het glas. Ze maken vlot drinkbare, evenwichtige bieren. De betere bieren blijven intrigeren – 'Wat proef ik hier?' – zonder snel te vervelen. Een rist traditionele Belgische biertijlen hebben de tand des tijds goed doorstaan. Vandaag vormen ze basisreferenties voor bierliefhebbers over de hele wereld. Ze maken deel uit van onze biercultuur. Reken daar ook goed ingeburgerde rituelen bij. Je schenkt een abdijbier tenslotte toch in een kelkglas, 'want anders smaakt het niet'. We letten er ook op dat we ons bier niet ijskoud schenken, want dan komen de aroma's niet tot hun recht en laat de schuimkraag het afweten. Bier met zorg gebrouwen proef en drink je met zorg.

## Bier zoekt bord

De Belgische brasseriekeuken staat hoog aangeschreven. Het bier heeft er een vaste plaats. Chefs koken met bier. Ook moeder thuis heeft vast wel haar recept voor konijn of Vlaamse *karbonade* met trappistenbier. Je vindt bier terug in sauzen of marinades voor bij kabeljauw, paling in 't groen of mosselen. Varkenswangen, *koninkinnenhapjes*, beuling, kip, lam, schelvis, escargots ... Je kunt geen gerecht bedenken of er past wel een bier bij.

Vaak adviseert de chef een bier dat de aroma's en smaken van het gerecht versterkt of er een spannend contrast mee vormt. Bij een geslaagde foodpairing is het geheel meer dan de som der delen. Je proeft dat het klopt, die unieke smaakervaring. Vertrouw de chef, wanneer hij een kriekbier aanraadt bij een sabayon, of een donkere trappist of stout bij chocolade-ijs.

Ook over bier en kaas is het laatste woord vast nog niet gezegd. Ze zijn voor elkaar gemaakt. In een aantal bierkazen vind je zelfs bier terug in het hart – de wrongel – van de kaas. Het bier mildert het zout, doorbreekt het vet en lest de dorst. Waar blijft die kaas-en-bieravond?

## Bierstronomie

Het Bierstronomie-bierkookboek brengt een ode aan de betere Belgische brasseriekeuken, waarin onze bieren zo mooi tot hun recht komen. We laten de smaakmeesters aan het woord. Brouwers vertellen over hun passie voor bier, chefs over hun liefde voor lekker eten en gerstenat. De Belgische biercultuur is door Unesco erkend als immaterieel werelderfgoed. Onze brouwerijen, bieren en brasseries staan alvast met stip genoteerd. Zijn Belgen bourgondiërs? Wees maar zeker. Volg de gids!

Lees, kook, proef, drink, eet en geniet!

Erik Verdonck



*In wine there is wisdom  
In beer there is strength  
In water there is bacteria*

AMBURON

DAKAGED

IRON  
DAPPER VOLK

AMBURON

AMBURON

WING TERRAS ZONDER  
WINE... *Parade*













# AMBURON

## BELGIAN CRAFTBREWERY

---

**Ze hebben er vijftig jaar op moeten wachten, maar nu is het zover. Tongeren heeft weer een brouwerij en stadsbieren. Davy Daniëls, brouwer en eigenaar van Amburon Belgian Craftbrewery, hecht aan zijn stad, en niet zonder reden. Tongeren mag praten aan op de eretitel 'oudste stad van België'. Het is één brok geschiedenis.**



Je wandelt er van de tijd van de Romeinen naar de middeleeuwen, de verlichting en de 21e eeuw. Een deel van de Romeinse en middeleeuwse omwalling staat nog overeind, met de Moerenpoort als blikvanger. Je kuiert door het middeleeuwse begijnhof, de imposante basiliek met haar fraaie kloostergang en staat plots oog in oog met Eburonenleider Ambiorix. Die maakte de Romeinse bezetter het leven zuur. Tongeren is van alle tijden, een grote brok geschiedenis samengebond op een kleine oppervlakte. In en rond de stad bevinden zich vierentwintig kerken, talrijke monumenten, beschermde dorpsgezichten en landschappen.

### | TOEKOMST VOOR ONS VERLEDEN |

Davy Daniëls kreeg de liefde voor het bier van thuis mee en werkt al heel zijn leven in de bierwereld. Zijn grootvader startte in 1961 een drankenhandel, die tot op de dag van vandaag bestaat en zo'n 600 verschillende Belgische bieren verkoopt. Davy weet perfect wat de Belgische bierliefhebber verlangt. Is dat verlanglijstje in de loop der jaren veranderd?



kwaliteit te garanderen.” Tungri staat voor een familie traditionele streekbieren met een eigenzinnige twist. De naam verwijst naar de oudste inwoners van Tongeren. Er stroomt Tungri Blond, Bitter en Dubbel uit de tanks bij Amburon. Naast dit basisassortiment komen er geregeld beperkte edities uit zoals de op Belgische whiskyvaten gerijpte Tungri Walk On The Wild Side op basis van Tungri Dubbel of de op

---

**'We focussen op evenwichtige en toegankelijke bieren, puur van smaak, soms net afwijkend van wat men traditioneel gewend is'**

---

Davy: “Toch wel. De bierwereld is vandaag bijzonder dynamisch. Bier is hot. Bierliefhebbers zijn vandaag niet langer tevreden met enkele kratten van hun favoriete bier. Ze willen verscheidenheid, ze staan meer open voor nieuwigheden. Maar een nieuwkomer zoals wij, moet eerst zorgen dat zijn basisbieren op punt staan, bekend en gewaardeerd worden. Dat lukt ons intussen al vrij aardig in eigen land en we timmeren aan de weg buiten de landsgrenzen.” De Tongerse microbrouwerij onderscheidt zich door innovatie geworteld in de Belgische biertraditie. Davy: “We focussen op evenwichtige en toegankelijke bieren, puur van smaak, soms net afwijkend van wat men traditioneel gewend is. We volgen de nieuwste trends in houtrijping, gebruik van wilde gisten en opkomende bierstijlen. We brouwen op ambachtelijke wijze, nauwgezet en precies, om zo een stabiele

chardonnayvaten gerijpte Tungri Perfect Day op basis van Tungri Blond. Davy: “We geloven verder in een mooie toekomst voor lichte maar tegelijk ook smaakvolle bieren. Dergelijke ‘*session beers*’ mag je van ons verwachten.” Weinig alcohol... en toch veel smaak? Brouwer Bert Housen neemt de handschoen op.

## **| DRIEVULDIGHEID |**

Belgische dubbels zijn sterke, donkerbruine bieren. Het biertype is geïnspireerd op de klassieke donkere abdijbieren. Tungri Dubbel is zacht en goed gebalanceerd. Het bier hergist op fles, wat bijdraagt tot de complexiteit. De gebrande mout in dit bier geeft het gerstenat een lichte bitterheid, met toetsen van koffie en karamel. De geselecteerde hopsoorten zorgen voor een subtiel kruidig karakter, dat doorzindert in de afdronk.

Tungri Bitter is een Belgische bitter die zich situeert tussen de traditionele pale ale en de IPA (India Pale Ale). Het hobbitter is eerder ingetoomd. Het bier heeft een citrusfruitig aroma met gebalanceerde en intens warme bittertoetsen van hop, gevolgd door een zacht-frisse afdronk, aangenaam bitter op het einde.





Tungri Blond is een typische sterke blonde, volgens sommigen een tripel. De gist en de drievoudige toevoeging van hop bepalen de smaak. Een blond bier met een kruidig en lichtfruitig aroma, fris van smaak met een evenwichtig licht bittertje en een droge afdronk met kruidige toetsen.

Alles staat of valt met de kwaliteit. Om die reden opteert de brouwer voor ongefilterde bieren met hergisting op fles. De bieren zijn zo beter beschermd en ontwikkelen meer complexiteit.

Tungri Blond en Tungri Bitter danken hun uitgesproken aroma's aan de dry hopping tijdens de koude lagering. De hop wordt daarbij toegevoegd aan het warme bier en koelt mee af in de lagertank, waardoor er extra hoparoma's vrijkomen.

## | APPELEN EN PEREN |

De brouwerij ligt tussen de fruitboomgaarden en is een prima uitvalsbasis voor een ontdekkings-tocht doorheen het glooiende Haspengouw, de fruitschuur van België. Je wandelt of fietst er tussen de kastelen, oude watermolens en pittoreske dorpen. Maar vooral het fruit zelf trekt de aandacht in de streek tussen Tongeren en Sint-Truiden. Hier komen de jonagoldappels en conferenceperen vandaan.

In Borgloon staat een historische stroopfabriek. Ze maken er volledig natuurlijke stroop uit de pectine van appels en peren. Verder vind je in deze streek onder meer de vitaminerijke waterkers, geteeld in Lauw bij Tongeren, Hasseltse jenever en speculaas,







---

**'Als brouwer geven we foodpairing tips mee op het etiket bij wijze van inspiratie. De fijnproevers zijn gewaarschuwd.'**

---

en de gerenommeerde Grevenbroeckerblauwschimmelkaas van kaasmakerij Catharinadal uit Achel, ook wel Achelse Blauwe genoemd.

Past bier in dit culinaire rijtje? Davy: 'Bier hoort aan tafel in ons bierland. Wij nodigen de chefs graag uit om onze bieren te proeven en te vertalen in mooie gerechten. Als brouwer geven we tips voor foodpairing mee op het etiket, bij wijze van inspiratie.' De fijnproevers zijn gewaarschuwd.

In het naburige Kortesseem viel de oproep van de brouwerij niet in dovemansoren, getuige de recepten van chef Lieven Treunen van Oud Corteshem, een drukbezochte brasserie met een hedendaags interieur, een wisselende kaart en een mooi aanbod aan wijnen en bieren. Het landelijke Haspengouw is er nooit ver weg. Op het ruime tuinterras voel je je *op de buiten*. Oud Corteshem staat voor eerlijke gerechten, opgediend in ruim bemeten porties. De menukaart wordt afgewisseld met seizoensgerechten op het krijtbord. Aanraders zijn de pasta Oud Corteshem met veel zeevruchten en een olie/visbouillonsausje, koninginnenhapjes, spareribs, gebakken tonijn ...





'BIER HOORT AAN TAFEL  
IN ONS BIERLAND'





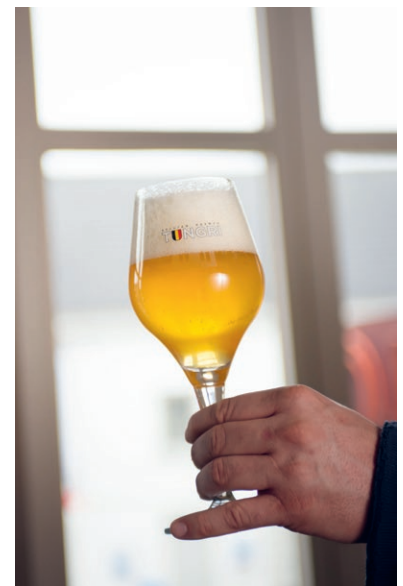
# Haspengouwse entrecote met in Tungri Bitter gemarineerde appel

Snijd de appels in schijfjes en laat deze marinieren in de Tungri Bitter. Bak de tussenribstukken zoals gewenst, kruid met peper en zout. Bak de stukjes appel kort aan en houd deze warm. Deglaceer de pan van de tussenribstukken met bruine fond en de marinade van Tungri Bitter, en laat dit inkoken tot de gewenste vleesjus.

*Schik het vlees op het bord, leg wat stukjes appel op het tussenribstuk en overgiet met de vleesjus. Serveer met een fris slaatje en frietjes.*

## | BENODIGDHEDEN |

2 jonagoldappels  
half flesje Tungri Bitter  
4 tussenribstukken uit  
Haspengouw (200 g/stuk)  
2 dl bruine fond  
100 g boter  
peper en zout









# Rode poon met preistoemp en mousselinesaus met Tungri Blond

Schil de aardappelen en zet ze te kook. Voeg vervolgens de gewassen en gesneden prei toe, en laat ze samen gaar koken. Giet ze af en laat ze even opdrogen op het vuur. Mix de aardappelen en prei tot een stoemp en breng deze op smaak met peper, zout, nootmuskaat en eventueel wat boter en eigeel. Bak de rode poon aan beide kanten aan met boter, kruid de vis met peper en zout en laat die een achttal minuten verder garen in een voorverwarmde oven. Klop vier eierdooiers en een half flesje Tungri Blond op een laag vuurtje tot een gladde mousselinesaus. Zodra de eierdooiers beginnen te stollen, neem je de pan van het vuur en voeg je voorzichtig een klontje geklaarde boter toe. Breng het geheel op smaak met peper, zout en citroensap. Klop de room half op en spatel deze onder de saus.

*Schik de preistoemp op het bord met de rode poon en overgiet met de mousselinesaus. Werk af met een kerstomaatje.*

## | BENODIGDHEDEN |

1,5 kg aardappelen  
3 stammen prei  
4 stukken rode poon (kan ook met een andere soort witte vis)  
200 g boter  
5 eierdooiers  
half flesje Tungri Blond  
2 dl room  
1 bakje kerstomaten  
peper  
zout  
nootmuskaat  
citraensap





