



DE KEUKEN IN MET *Maureen*

Maureen Belderink is hoofdredacteur van foodmagazine *delicious*. Ze kiest voor *Zin* spannende, kleurige en geurige gerechten op thema. Duik met haar de keuken in!

Pintje in de keuken

3X VERRASSEND LEKKER

Bier is hip en *happening*. Er zijn onnoemelijk veel smaken, soms subtiel, soms heftig, er worden allerhande fruitsoorten, specerijen en kruiden aan toegevoegd, er zijn talloze kleuren en geuren. Kortom: bier is meer dan ooit culinair geworden. Bier geeft pit en diepte aan uw recept, zeker als u voor bier met veel smaak gaat. U kunt dus best in gerechten waar wijn bij gaat, ook bier gebruiken. Stoofgerechten of soepen. Het kan ook wat gewaagder, zoals de chocoladetaart met kriebiebier. Leuk dat Nicolaas weer wijntips geeft. Maar een biertje bij het eten kan natuurlijk ook. Gewoon, voor de dorst.



GESTOOFD HAMMETJE met bierroomsaus

Laat die Belgen maar schuiven als het met bier is. Hammetje stoven en dan bier in de saus erbij. Kan niet fout gaan!

SCHOLFILET & TAPIJTSHELLEN

gestoofd in Poperings Hommelbier

Bij de zachte smaken van schelpdieren en witte vis geeft dit amberkleurige bier een prachtig contrast. Echt een spannend gerecht.

hoofdgerecht (4 personen)
bereiden ± 30 min

Ingrediënten

120 g koude boter, in blokjes ■ 1 venkelknol, in kleine stukjes ■ 150 g champignons, in kwarten ■ 100 ml Poperings Hommelbier (witbier)* ■ 150 ml visfond ■ 20 palourdes (tapijtschelpen)** of kokkels ■ 4 scholfilets*** ■ handvol kerveltakjes

Bereiding

Verwarm 20 g van de boter in een ruime steelpan, voeg de venkel en champignons toe en smoor in 5 min. zachtjes tot ze glazig zijn. Voeg het bier en de fond toe en breng tegen de kook aan. Voeg zout en peper naar smaak toe. Voeg de palourdes toe en kook op laag vuur 5 min. of tot de schelpen net opengaan. Leg de visfilets erop en laat op laag vuur nog 3-4 min. zacht trekken, totdat de vis praktisch gaar is. Neem de visfilets voorzichtig met een spatel uit (het valt snel uit elkaar), zodat ze mooi heel blijven en leg op voorverwarmde borden. Houd de vis warm onder aluminiumfolie. Neem de palourdes met een schuimspaan uit de pan en houd ze ook warm.

Kook het kookvocht in tot de helft en zeef het dan boven een andere steelpan. Voeg de koude boter toe en klop het met de staafmixer schuimig. Verdeel de vis en palourdes over warme borden en schep de saus erover. Garneer met wat kerveltakjes.

*, **, *** zie p. 100 voor uitleg



CHOCOLADETAART met kriekenbier

We geven wel vaker een scheutje alcohol aan zoete gerechten. Maar met bier zag u dat vast niet vaak. Lekker, dat friszure kersenbier.



GESTOOFD HAMMETJE met bierroomsaus

hoofdgerecht (6-8 personen)
bereiden ± 40 min | **trekken** ± 2 uur

Ingrediënten

4 gezouten, gerookte en ontvette hammetjes* met bot (± 650 g) ■ 1 grote wortel ■ 4 takjes tijm ■ 2 blaadjes laurier ■ 1 fles St Bernardus Tripel** ■ 250 g champignons, in stukjes ■ 300 ml slagroom ■ 6 middelgrote vastkokende aardappels ■ 200 g veldsla ■ 2 el frambozenazijn ■ 15 g peterselie

Bereiding

Zet de hammetjes in een passende pan onder water. Voeg de wortel, tijm en laurier toe en breng tegen de kook aan. Laat 2 uur op het laagste vuur trekken. Haal de hammetjes uit het water en houd ze warm onder aluminiumfolie. Voor de saus: zeef de bouillon en laat die inkoken tot de helft. Voeg dan de St Bernardus Tripel en champignons toe. Laat het geheel nog 3 min. sudderen, doe dan de slagroom erbij en laat het verder inkoken. Kook ondertussen de aardappels in een bodempje water met een snuf zout, afgedekt, in 25 min. gaar. Giet af en snijd in grove blokken. Meng de warme aardappelen en veldsla en druppel er de frambozenazijn over. Leg de hammetjes aan een kant op een diepe wijde schotel, overgiet ze met de bierroomsaus en strooi er gehakte peterselie overheen. Leg de salade ernaast of geef apart erbij.

* Zulke kleine hammetjes zijn eigenlijk de bovenvoorpoten of schenkels. Bij een goede slager die zelf zijn vlees versnijdt, kunt u ze op bestelling met bot kopen. Bestel zeker 2 weken van tevoren. Het vlees moet nog worden gezouten en gerookt. Het bot geeft veel smaak aan de bouillon.

** In plaats van St Bernardus Tripel bier kunt u ook Chimay (8%) gebruiken.



SCHOLFILET & TAPIJTSHELLEN gestoofd in Poperings Hommelbier

Uitleg *, **, ***

* Poperings Hommelbier is amberkleurig bier met een sterke hopsmaak. Verkrijgbaar of te bestellen bij de slijter en online. U kunt ook Palm Royale gebruiken. ** Palourdes of tapijtschelpen zijn een soort kokkels. Ze zijn iets ovaal. U kunt ook voor kokkels kiezen (het hele jaar te koop). *** Van scholfilets wordt meestal de donkere bovenhuid afgehaald. Vraag de viswinkel ook de onderste witte huid eraf te halen, die smaakt minder goed als hij wordt gekookt. U kunt ook schelvisfilets nemen.

MEER (W)ETEN?

U vindt honderden recepten, tips, weetjes en adressen op deliciousmagazine.nl



CHOCOLADETAART met kriekenbier

gebak (12 personen)
bereiden ± 50 min | **oven** ± 40 min | **afkoelen** ± 2 uur

Ingrediënten

chocoladecrème: 400 ml slagroom ■ 200 g pure chocolade, in kleine stukjes
chocoladetaart: 200 g boter + extra om in te vetten ■ 350 g suiker ■ 2 eieren ■ 1 vanillestokje, zaadjes eruit geschraapt ■ 250 ml kersenbier of kriekenbier (slijter) ■ 85 g cacao poeder, gezeefd ■ 3 tl bakpoeder, gezeefd ■ 225 g bloem, gezeefd
ook nodig: 2 bakvormen van 20 cm Ø

Bereiding

Verwarm oven voor op 180°C. Kook voor de chocoladecrème de slagroom in tot 200 ml. Vet ondertussen voor de taart twee ronde dichte bakvormen van 20 cm Ø en 8 cm hoogte in met boter. Mix de suiker en boter in mengkom keukenmachine (of elektrische handmixer) tot het licht van kleur, luchtig en romig is (7-10 min.). Voeg eieren een voor een toe samen met de vanillezaadjes en mix goed egaal. Voeg al mixend het bier toe en blijf kloppen totdat het goed is opgenomen. Spatel luchtig het cacao poeder, bakpoeder en de bloem er in delen doorheen. Breng 200 ml water aan de kook en voeg dit langzaam toe tot het een gladde massa is geworden. Verdeel het beslag over de bakvormen, bak 30-40 min. tot een satéprikker er schoon uitkomt. Laat afkoelen. Zet voor de chocoladecrème een kom boven een pan kokend water en zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt. Doe het vuur uit zodat het water van de kook af is. Giet de ingekookte slagroom in de kom en leg de chocolade erin. Roer af en toe en laat de chocolade smelten. Laat afkoelen tot het wat dikker is en goed over de taart gestreken kan worden. Stort een van de taarten voorzichtig op een plat bord of taartschaal. Verdeel met een spatel 1/3 van de chocoladecrème over de bovenkant. Zet de andere taart er voorzichtig op. Verdeel de rest van de chocoladecrème erover.

Vlaamse wijnen

Boft België even

Als het echt veel warmer wordt, komt dan de doorbraak van de Belgische (en Nederlandse) wijn, savouren we *grands crus d'Anvers*? Op Genoels-Elderen staan bourgognedruiven chardonnay en pinot noir aangeplant. "Als het één graad warmer wordt, heb ik hier het klimaat van Bourgogne. Dezelfde bodemsoort heb ik al." Precies. De druif groeit niet bij warm weer alleen. Er is ook de bodem. Bourgogne is niet alleen bourgogne door het klimaat, maar ook doordat elke wijngaard door de rijk geschaakte grondsoorten weer een subtiel ander karakter aan de wijn geeft. Bourgognedruiven in het platte natte land zullen toch een heel ander resultaat geven, hoe warm het ook wordt. Boft België even, dat ze her en der net zulke mooie kalkgrond hebben als in Chablis en Champagne.

Romig en bezonnen chardonnay

Nieuwe houten vaten, amforen, biodynamie in de wijngaard, een wijnmaker met internationale ervaring, onder meer bij het chicste champagnehuis: op Château de Bousval waan je je in welk wijnland ook, maar niet rustig achteraf in Waals-Brabant. Toch worden hier chardonnays gemaakt in de stijl van de beste bourgognes: slank, romig en bezonnen. *Château de Bousval, Gouttes d'O, chardonnay 2019, € 27,50 (Pierreachewijnen.nl)*



Mollig wit, zurig hip

Van pinot blanc en familiedid auxerrois maken ze in de Elzas vaak gemoe-delijk mollig wit; dat mooie rijpe fruit en het bloesemgeurige bouquet heeft deze van Pietershof ook, maar door z'n fijne zuren doet hij meer denken aan een hippe weissburgunder, zoals de Duitsers pinot blanc noemen. Hun mousserende wijn is ook een plezier. Geen wonder, want ze hebben hier net zo'n kalkbodem als de Champagne. *Pietershof, pinot blanc/auxerrois 2020, € 16,50 (Pierreachewijnen.nl)*

Deftig rijk wit

Ooit vroeg een importeur of ik mee op wijnreis wilde. Voordat ik met m'n heimwee kon mitsen en maren zei hij: "t Is niet verder dan Vlaanderen." Aldaar, op Genoels-Elderen, vertelde de kasteelheer dat hij, rijk geworden, een hobby had gezocht. Een ander gaat dan Château Chambord van lucifershoutjes bouwen, hij had dit kasteel gekocht, en toen hij van een deskundige vriend hoorde dat de bodem op die van Bourgogne leek besloten wijn te maken. Deftig, rijk wit en schuimwijn op champagneniveau. *Wijnkasteel Genoels-Elderen, Zwarte Parel methode traditionelle 2017, € 18,90 (Wijnkasteel.com)*



Eigenwijs rood én wit

Je kunt van België een wijnland maken maar de Belg kan natuurlijk ook naar een wijnland gaan. Dus trokken Jean-Marie Guffens en Mainke Heynen in 1979 naar Mâcon in de Bourgogne waar ze net als Guffens weten dat wijn er is om te drinken. "Slechts vieze wijn bewaar ik – en ontkurk ik nooit." Ook in Zuid-Frankrijk maken ze wijn: stoer en toch fijnzinnig rood en wit met Bourgondische allure. Genoemd naar opa Tinus – net zo'n eigenwijs portret als Jean-Marie zelf. *Tinus Le Rouge, Guffens au Tourettes, vaucluse 2016, € 24,50, idem Le Blanc (Okhuysen.nl)*



Nederlands meest geliefde wijnschrijver Nicolaas Klei tipt in elke Zin goddelijke wijnen op het thema van de verschillende gerechten.