

sofie  
DUMONT

# BIER PAIRING RECEPTENBOEK

VAN TAP TOT TAFEL



@sofiedumontchef

[www.sofiedumont.be](http://www.sofiedumont.be)

Klaar om te koken met een extra scheutje plezier? Dit is het perfecte receptenboekje voor jou, vol met bierige gerechten die je smaakpapillen zullen verrassen. Of je nu een bierkenner bent of gewoon houdt van lekker eten, deze recepten zijn voor iedereen. Dus, schenk jezelf een pintje in en geniet ervan!

A handwritten signature in black ink that reads "Sofie X". The signature is written in a cursive, flowing style with a long horizontal line underneath the name and a large "X" at the end.

Nog meer inspiratie op  
**[sofiedumont.be](http://sofiedumont.be)**



# TEMPURA VAN LANGOUSTINES MET KIMCHI MAYONAISE MET TRIPEL KARMELIET

voor 4 personen

Een aperitiefhapje om mee uit te pakken: langoustines in tempuradeeg geserveerd met kimchi mayonaise, echt fancy! Het tempuradeeg wordt gemaakt met Tripel Karmeliet, een verrassend lekkere food pairing om je gasten te verwennen. De langoustinestaart wordt in het deeg gedipt, gefrituurd tot een heerlijk lichte en krokante langoustine. Het geheel wordt afgewerkt met kimchi mayonaise en eetbare bloemetjes.

12 verse langoustines

Peper en zout uit de molen

## Tempurabeslag:

80 g bloem

80 g maïzena

2 tl bakpoeder

1 flesje Tripel Karmeliet bier

## Kimchi mayonaise:

1 eetlepel (kant-en-klare) kimchi

4 eetlepels verse mayonaise

## Garnering:

Een paar eetbare bloemetjes

Een paar takjes dille

1. Draai de koppen van de langoustines. Snijd voorzichtig met een schaar de onderkant open, laat het achterste deel van het pantser zitten. Verwijder het darmkanaal aan de bovenkant door een kleine insnijding te maken. Dep de langoustines droog en kruid met peper en zout.
2. Mix de mayonaise en kimchi tot een romige saus.
3. Meng alle droge ingrediënten voor het tempurabeslag in een kom. Voeg de helft van het bier toe en klopt tot een dik beslag zonder klontjes ontstaat. Voeg geleidelijk meer bier toe tot de gewenste dikte is bereikt. Het beslag mag niet te dun zijn, zodat het goed aan de langoustines blijft plakken.
4. Verwarm de friteuse voor tot 180°C, zonder het mandje.
5. Dip de langoustines tot aan de staart in het tempurabeslag en leg ze voorzichtig in de hete olie. Bak ze 3-4 minuten tot ze goudbruin en knapperig zijn. Leg ze op keukenpapier en kruid met zout.
6. Dresseer kleine dotjes kimchi mayonaise op de langoustines en werk af met eetbare bloemetjes en een takje dille. Serveer onmiddellijk.



## OVER DE BIERPAIRING

Probeer dit gerecht eens met Tripel Karmeliet. De rijke en kruidige smaken van het bier zijn een perfecte aanvulling op de tempura, en de lichte zuurheid snijdt mooi door de vette mayonaise heen.



# GEITENKAAS ROL MET NOTEN, HONING EN LOOKBROODJES

voor 1 rol

Ontdek een culinaire top combinatie: geitenkaas rol met noten, geserveerd met knapperige knoflookbroodjes en een fris Stella Artois bier. De perfecte apéro! Deze lekkernijen nemen je mee op een gastronomisch avontuur, waar zachte geitenkaas wordt gecombineerd met crunchy noten en een delicate mix van smaken. Dit recept voegt elegantie en smaak toe aan elk feestje of aperitief moment.

## Geitenkaas rol:

1 rode ui  
6 gedroogde abrikozen  
4 jonge uien  
400 g verse geitenkaas  
Peper en zout van de molen  
50 g geroosterde amandelschilfers  
80 g grof gehakte pecannoten  
80 g pistachenoten  
1 el honing  
Een paar takjes tijm

## Lookbrood:

1 zuurdesem stokbrood  
1 tl gedroogde rozemarijn  
80 g geraspte Parmezaanse kaas  
1 bol knoflook  
6 el olijfolie  
Zwarte peper van de molen  
Fleur de sel

1. Gekonfijte look: Snijd de bovenkant van de knoflookbol af, besprenkel met een eetlepel olijfolie, peper en zout. Wikkel in aluminiumfolie en bak gedurende 20 minuten in een voorverwarmde oven op 190°C. Laat afkoelen. Knijp de knoflook uit in een kommetje, kruid met peper en zout, voeg olijfolie toe en plet goed. Smeer dit mengsel op het in sneetjes gesneden stokbrood, strooi er rozemarijn over en rasp de Parmezaanse kaas erboven. Bak 6-7 minuten goudbruin.
2. Snijd de rode ui, abrikozen en jonge uien fijn. Meng ze in een kom met de geitenkaas, peper en zout. Meng alles goed door elkaar. Leg het op een vel bakpapier en rol het stevig op tot een rol. Plaats de rol 1 uur in de koelkast.
3. Strooi de geroosterde amandelschilfers, grof gehakte pecannoten, pistachenoten op een plaat. Rol de geitenkaasrol in de gehakte noten totdat hij gelijkmatig bedekt is. Druk de noten goed aan. Druppel honing over de geitenkaasrol en bestrooi het geheel met tijmblaadjes.
4. Leg de geitenkaasrol op een plank en plaats de eerder gebakken lookbroodjes ernaast. Serveer de cheezy roll met een verfrissend glas Stella Artois. Deze combinatie vormt de perfecte fingerfood, ideaal om van te genieten.



## OVER DE BIERPAIRING

Deze combinatie met Stella Artois is echt top. De licht bittere smaak van het bier balanceert mooi met de rijke geitenkaas en het zoetje van de honing. Een klein feestje op je bord.





# AÏOLI MET BURRATA, AVOCADO EN PESTO TOAST

voor 4 personen

Deze makkelijk te maken romige aïoli dip met burrata en avocado, geserveerd op een knapperige pesto toast, biedt een perfecte combinatie van smaken en texturen. De rijke smaak van aïoli vermengt zich met de romige burrata en avocado, en wordt versterkt door de knapperige, kruidige pesto toast. Een onweerstaanbaar aperitief voor jou en je gasten, vooral in combinatie met een verfrissend glas Stella Artois bier.

1 grote rijpe avocado  
1 burrata de bufala  
3 teentjes knoflook  
1 theelepel fleur de sel  
Versgemalen zwarte peper  
3 eetlepels olijfolie  
Sap van ½ citroen  
1 handvol muntblaadjes

## **Pesto Toast**

4 sneetjes stevig hotelbrood  
Verse pesto  
80 gram geraspte Parmezaanse kaas

1. Snijd de broodjes in de lengte open en besmeer ze royaal met pesto. Bestrooi met geraspte Parmezaanse kaas
2. Bak de besmeerde broodjes 7-8 minuten goudbruin in een voorverwarmde oven op 190°C. Snijd ze vervolgens doormidden.
3. Voeg alle ingrediënten voor de aïoli toe aan een hoge maatbeker of blender en mix tot het mengsel romig is. Schep het in een kommetje, druppel er wat extra olijfolie overheen en garneer met fijngehakte munt en een draai van de pepermolen.
4. Serveer de romige aïoli dip met de lauwe knoflookbroodjes vergezeld van een verfrissend glas Stella Artois. Deze combinatie vormt de perfecte fingerfood, ideaal om van te genieten.



## OVER DE BIERPAIRING

Stella Artois erbij en je hebt een match made in heaven. De frisse smaken van het bier gaan perfect samen met de romige burrata en pesto. Proost op een lichte, maar oh zo lekkere combinatie!





# BOTERHAM MET PLATTE KAAS, RADIJS, SPEK EN PESTO

voor 4 stuks

Boterham met platte kaas maken is zo nostalgisch en dankbaar! Meestal met een frisse pint of michelada biercocktail erbij, op een terrasje, genieten! Ik pimp hem een beetje met pesto van loof van de radijzen, yep, helemaal eetbaar en lekker pittig is dat. Nog wat extra gebakken spekjes erbij en je hoort mij niet meer!

4 dikke sneden bruin zuurdesem brood

500 g volle platte kaas

1 bos radijzen

2 lente-ui

250 g vers spek

1 el boter

## **Pesto van radijzenloof**

Loof van 1 bot radijzen

80 g pijnboompitten, geroosterd

100 g Parmezaan

Peper en zout van de molen

Sap en zeste van 1 citroen

2 à 3 el olijfolie

1. Snij het spek in reepjes en bak krokant in een klontje boter met peper en zout, leg even op keukenpapier.
2. Was de radijzen, snij ze af met nog een klein stukje steel aan en snij de radijzen flinterdun. Voor het loof en pesto haal je de mindere blaadjes eruit en doe je alles in een mixer met de andere ingrediënten en mix tot een grove mooie textuur, ik heb het graag niet te fijn. Is je pesto iets te dik, voeg dan scheutje water bij, proef en kruid eventueel bij.
3. Besmeer de boterhammen royaal met platte kaas en leg op een plankje, kruid met peper en zout. Verdeel er al het spek en radijzen erover en dan lepeltjes pesto. Werk af met fijngesneden lente-ui.

## **TIPS**

Je kan ook ander brood naar keuze gebruiken.

Volle platte kaas is voor mij het lekkerste, je kan het ook met plantaardige yoghurt doen, en de spekjes weglaten als je de boterham met platte kaas vegan wil.

Ook heel lekker met dunne schijfjes rauwe courgette of komkommer.



## OVER DE BIERPAIRING

Een Stella Artois erbij en je lunch is compleet. Het bier is fris genoeg om de hartige smaken aan te vullen, terwijl de radijs zorgt voor een knapperige toets.





# MICHELADA BIERCOCKTAIL

voor 1 persoon

Michelada is een Mexicaanse cocktail gemaakt met bier en limoen, op ijs geserveerd en meestal gekruid met chili. Dit is een zeer verfrissende en dorstlessende biercocktail die ik heel graag drink, zeker op vakantie: in Ibiza, in Costa Rica of op een zonnige dag hier bij een barbecue. Een boterham met platte kaas, radijs, spek en pesto is het ideale hapje hierbij!

1 frisse Stella  
1 citroen  
ijsblokken  
Kruidentmengeling  
2 el zout  
1 kl chiliflakes  
1 tl curry poeder

1. Meng alle ingrediënten voor het zout onder elkaar en doe in een plat bordje. Snij de limoen doormidden en draai de rand van het glas over de limoen en eraan door het kruidenzout om het eraan te plakken.
2. Pers de limoen uit in het glas, vul met ijsblokken en giet het bier erin. Serveer onmiddellijk.

## TIPS

Je kan limoen ook vervangen door citroen. Een druppeltje hot sauce erin, daar hou ik ook van.



## OVER DE BIERPAIRING

Voor iets anders, mix een Michelada met Stella Artois. Dit verfrissende drankje geeft een leuke draai aan je standaard bier. Perfect voor een warme dag!



# TARTAAR MET VERSE ZALM, KAPPERTJES EN PETERSELIE

voor 2 personen

Deze zalm tartaar maakte ik eens klaar op dezelfde manier als ik een klassieke steak tartaar maak. Het resultaat was te lekker om niet te delen, zo makkelijk, fris, gezond en snel klaar... ideaal op je brunch tafel met een toastje erbij!

400 g verse zalmfilet, zonder graten  
en zonder vel

1 el kappertjes

½ gele ui

½ bot platte peterselie

1 dooier

1 kl mosterd

100 ml druivenpitolie

1 grote zoetzure augurk

1 tl tabasco

1 el worcestershire saus

Zwarte peper van de molen

Fleur de sel

Sneetjes brood om te toasten

1. Snij de zalm in plakjes, dan in reepjes en dan in fijne blokjes, zet weer in de koelkast.
2. Snij de ajuin, peterselie, kappers en augurk zeer fijn.
3. Doe de dooier en mosterd in een grote platte schaal, kruid met peper en zout en klop er straalsgewijs de olie onder om een mooie gladde basis mayonaise te bekomen.
4. Roer er alle andere ingrediënten onder, als laatst gaat de gekoelde zalm eronder, proef en kruid eventueel bij.
5. Serveer met getoaste sneetjes brood.





## OVER DE BIERPAIRING

Een frisse zalm tartaar is al heerlijk, maar wordt nog beter met een glas Leffe erbij. De zoete en kruidige tonen van het bier complimenteren de zachte smaak van de zalm, terwijl de kappertjes en peterselie voor een frisse twist zorgen. Een stijlvolle en smaakvolle pairing.





# CARPACCIO VAN ZEEBAARS MET CITRUSVRUCHTEN

voor 4 personen

Carpaccio van zeebaars maken is eigenlijk helemaal niet moeilijk! Met een paar ingrediënten kan je een heerlijke zeebaars carpaccio op tafel zetten. Het is even wat snijwerk maar erna is het echt puur genieten! Lekker zoet door de roze pompelmoes, wat bieslook en rode ui fijnsnijden en dan alles rijkelijk overgieten met de citrusvinaigrette, hier word ik echt blij van!

500 à 600 g zeebaarsfilet zonder vel en zonder graten  
2 roze pompelmoezen  
1 rode ui  
zeste van 1 citroen  
Peper en zout van de molen

## **Citrus vinaigrette:**

150 ml zachte olijfolie  
100 ml sinaasappelsap  
Peper en zout van de molen  
½ bot bieslook

1. Controleer je filets zorgvuldig of er zeker geen graten meer zijn. Snij ze dan schuin in fijne sneetjes en verdeel over de 4 borden, dek af en zet koud in de koelkast. Schil de pompelmoes, snij er zeker alle witte velletjes af want die zijn bitter, snij nu de partjes van tussen de velletjes, pers daarop ook de rest van het sap uit. Snij de ui doormidden en dan schuin in zo dun mogelijke schijfjes.
2. Doe alles voor de vinaigrette in een kommetje, snij de bieslook in superfijne ringetjes en roer eronder. Proef en kruid met peper en zout. Verdeel de pompelmoes partjes en de ajuin over de zeebaars, zet weer in koelkast als je het nog niet meteen serveert, de citrus gaat de vis gaan garen en dan wordt die taaier. Net voor het serveren besprenkel je het geheel met de vinaigrette. Serveer eventueel met getoaste sneetjes brood.

## **TIPS**

Als je de carpaccio als voorgerecht serveert, is 125 à 150 g vis per persoon ideaal.

Geef je hem als hoofdschotel, dan gaat het naar 150 à 180 g vis per persoon.

Serveer met extra getoast brood en eventueel een slaatje.





## OVER DE BIERPAIRING

Een lichte en elegante carpaccio van zeebaars is een geweldige match met een Tripel Karmeliet. De rijke en complexe smaken van het bier, met hints van vanille en citrus, passen perfect bij de delicate smaak van de zeebaars en de frisheid van de citrusvruchten. Een verfijnde keuze voor een speciale gelegenheid.



# EASY BURGER TACO'S

voor 4 personen

Met het maken van burger taco's geven we een creatieve draai aan het traditionele hamburgerconcept. We combineren de sappige vulling van een hamburger met de knapperige charme van een tortilla, gevouwen in de vorm van een taco. Dit recept is verrassend eenvoudig en perfect als comfort food voor het hele gezin. Het is ideaal om de week mee te starten of om een taco-feestje te houden met vrienden. Vergeet niet om mijn bijpassende cocktails te checken die het geheel compleet maken.

## **Gehakt mengeling:**

400g rundsgehakt

400g varkensgehakt

Peper en zout

Boter om te bakken

16 tortilla's (10cm diameter)

1 ijsbergsla

4 grote zoetzure augurken

300g gemalen cheddarkaas

1 rode ui

## **Saus:**

4 el verse mayo

3 el ketchup

2 el zachte mosterd

1. Snijd de ui in brunoise, de sla in fijne reepjes en de augurk in sneetjes.
2. Meng de ingrediënten voor de saus.
3. Meng het gehakt en vorm 16 balletjes. Druk ze plat op de tortilla's.
4. Smelt boter in een pan en bak de gehakt-tortilla's met de vleeskant naar beneden tot ze mooi bruin zijn. Draai om, voeg kaas toe en dek af om de kaas te laten smelten.
5. Leg ze op een plank, beleg met sla, augurk, saus en afgewerkt met ui.
6. Vouw ze dicht en geniet ervan.
7. Bak de rest op dezelfde manier.

## **TIPS**

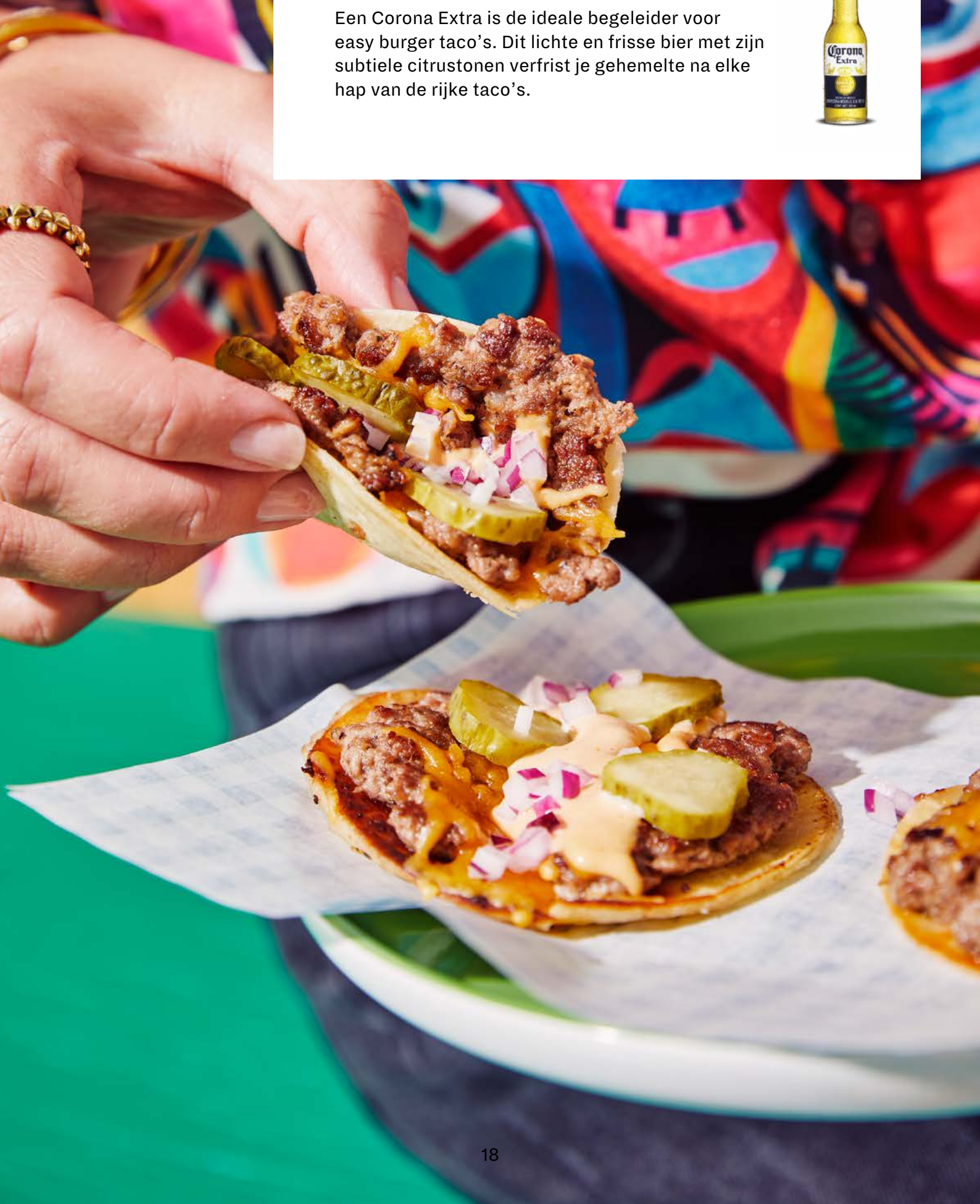
Varieer met de toppings voor een persoonlijke touch.

Serveer met zelfgemaakte guacamole of salsa voor extra smaak.



## OVER DE BIERPAIRING

Een Corona Extra is de ideale begeleider voor easy burger taco's. Dit lichte en frisse bier met zijn subtiele citrustonen verfrist je gehemelte na elke hap van de rijke taco's.



# VARKENSWANGETJES MET BRUIN LEFFE BIER, WORTELTJES, ERWTEN EN KROKETJES

voor 4 personen

Er gaat echt niets boven het sudderen van een goede stoofpot op een luie zondag. Ik maak een echte klassieker: varkenswangetjes. Maar niet zomaar varkenswangetjes, nee, deze worden zorgvuldig aangebakken en dan in de oven traag gegaard met een bruine Leffe, zo worden ze boterzacht. Het bier, de mosterd, ajuin en appeltjes geven zo'n diepe, rijke smaak aan het vlees. En dan die worteltjes en erwten, zo simpel, maar oh zo lekker. Plus, wat zijn varkenswangetjes zonder kroketjes om in de saus of een toef mayonaise te deppen? Ja hallo, wat een heerlijk gerecht is dit toch weer.

8 varkenswangetjes  
1 goede klont boter  
1 grote rode ui, fijngesneden  
2 Jonagold appels, geschild en fijngesneden  
Tijm en laurierblaadjes  
1 eetlepel tomatenconcentraat  
1 kruidnagel, geplet met vijzel  
1 eetlepel mosterd  
Balsamico crème  
2 flesjes Leffe bruin

## Voor de groenten:

1 bos jonge wortels, schoongemaakt en in dunne schijfjes gesneden  
1 sjalot, fijngesneden  
1 klont boter  
300g erwten, vers of uit de diepvries  
1 bot peterselie, fijngesneden  
Peper en zout

## Bijgerecht:

16-tal stuks aardappelkroketten

[Verse mayonaise](#)

Leffe blond als perfecte food pairing

1. Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Bereid de varkenswangetjes voor door eventuele vliesjes te verwijderen. Kruid ze met peper en zout.
3. Bak de wangetjes in boter tot ze aan beide kanten goudbruin zijn. Haal ze uit de pan en zet ze opzij.
4. In dezelfde pan, stoof de ui en appel aan. Voeg de geplette kruidnagel, balsamico crème, tomatenconcentraat en mosterd toe. Blus met de Leffe en roer goed door.
5. Leg de varkenswangetjes terug in de pan, voeg tijm en laurier toe en zorg dat de wangen onder de saus staan. Dek af en plaats in de oven voor 2 uur.
6. Voor de groenten: kook de wortelschijfjes 5 minuten in gezouten water, giet af. Stoof de sjalot in boter, voeg wortels en erwten toe met een scheutje water en laat 5 minuten stoven. Werk af met peterselie.
7. Controleer of de wangetjes gaar zijn. Bak ondertussen de kroketten.
8. Serveer de varkenswangetjes met de groenten, kroketten en een flinke lepel verse mayonaise. Geniet van dit gerecht met een glas gekoelde Leffe Blond voor de perfecte food pairing.

## TIPS

Voor een gladde saus, haal de wangetjes uit de saus en mix deze even door.

Serveer met een frisse salade voor een gebalanceerde maaltijd.





## OVER DE BIERPAIRING

De varkenswangetjes worden heerlijk zacht gekookt in een sausje van Bruin Leffe. Dit geeft een diepe, rijke smaak aan het gerecht. En dan, om het helemaal af te maken, drink je er een Blond Leffe bij. De lichte bitterheid van het blonde bier is de perfecte tegenhanger van het zoetige en kruidige van het gerecht. Een echte traktatie!



# SHEPHERD'S PIE

voor 4 personen

Shepherd's pie betekent eigenlijk 'taart van de herder'. Meestal gemaakt met lamsvlees gestoofd in bouillon of zoals hier met blond bier. Ik doe er extra erwten bij en de stoemp maak ik zowel van wortel als van bloemkool. Een fantastische en originele ovenschotel om voor de familie op tafel te zetten.

## Gehakt

800 g lamsgehakt  
1 grote ui  
2 tenen look  
1 el boter  
1 el paprika poeder  
Peper en zout  
1 flesje blonde Leffe  
250 g erwten vers of diepvries

## Wortelstoemp

250 g wortelen  
250 g bloemige aardappelen  
1 klont boter  
3 el gemalen Parmezaanse kaas  
Peper en zout

## Bloemkoolstoemp

250 g bloemkool  
250 g bloemige aardappelen  
1 klont boter  
3 el gemalen Parmezaanse kaas  
Peper en zout

Paar stukjes boter om af te werken

1. Voor de wortel en bloemkoolpuree kook je de wortels met de aardappelen en de bloemkool met de aardappelen gaar in gezouten water. Snij alles in gelijke stukken zodat ze samen gaar zijn, giet af, kruid met peper en zout, voeg de boter en kaas toe en prak fijn.
2. Snij de ui en look fijn en laat in boter opstoven, voeg het gehakt toe, duw even uit elkaar met een vork zodat je gehakt korrelig wordt en blus met het bier, kruid met peper en zout, laat 5 min sudderen, voeg de erwten toe en giet in een ovenschaal.
3. Verdeel er de bloemkoolpuree in hoopjes op, en dan de wortelpuree ertussen. Geef een rustieke vorm met een vork, verdeel er een paar klontjes boter op en bak 35 min op 185°. Serveer onmiddellijk.

## TIPS

Je kan variëren met het gehakt, gebruik ook eens varken of kip, of vegetarisch gehakt. De groenten in de aardappelpuree kan je ook vervangen naargelang het seizoen. Pompoen, spinazie of zelfs rode biet zijn ook toppers.



## OVER DE BIERPAIRING

Voeg wat Leffe Blond toe aan je Shepherd's Pie voor een extra smakelijke touch. Het bier geeft een heerlijk kruidig en zoetig smaakje aan het gehakt en de groenten.





# STOOFVLEES MET CHORIZO, VERSE FRIETJES, CHEDDAR EN JALAPEÑO

voor 4 personen

Mijn versie van stoofvlees met een Zuid-Amerikaanse twist. Heerlijk zacht en gekruid stoofvlees met chorizo, gesmolten kaas en verse frietjes. De bereiding lijkt op die van klassiek stoofvlees, maar de ingrediënten geven het een unieke draai: gochujang zorgt voor diepte en een pittige kick, chorizo voegt een gerookte smaak toe en de speculoos koekjes ronden het geheel af. Het is een 'guilty pleasure'-gerecht van de bovenste plank, waarbij je echt puur geniet van de diverse smaken en texturen.

600g stoofvlees, niet te mager, op kamertemperatuur

1 grote ui

2 eetlepels olijfolie

4 teentjes knoflook

1 eetlepel Gochujang

1 flesje donkere Leffe

500ml bruine kalfsfond

70g tomatenconcentraat

3-4 speculoos koekjes

1 eetlepel balsamicoazijn

125g chorizoworst, in kleine blokjes gesneden

Peper en zout

Potje opgelegde jalapeño's

1 bosje koriander

1 rode ui

1 limoen

[Verse gebakken frietjes](#)

200g gemalen cheddar kaas

[Verse mayonaise](#)

1. Snijd het vlees in blokjes van ongeveer 2 cm. Verhit een gietijzeren stoofpot met de olijfolie. Kruid het vlees met peper en zout en bak het in twee porties rondom bruin.
2. Haal het vlees uit de pot en bak de fijngesneden ui, knoflook en chorizo tot ze mooi gekleurd zijn.
3. Voeg tomatenconcentraat, gochujang en balsamicoazijn toe en bak een minuut mee.
4. Blus af met de Leffe en kalfsfond, voeg de speculoos koekjes toe en laat 45 minuten zachtjes sudderen. Roer af en toe.
5. Snijd ondertussen de rode ui in dunne plakjes, rasp de zeste van limoen erover en pers het sap erop uit. Zet opzij.
6. Snijd de koriander grof.
7. Bak de frietjes van zodra het stoofvlees zacht is en verdeel ze over een grote vuurvaste schotel. Voeg het stoofvlees en de kaas toe en plaats 5 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C.
8. Werk af met de jalapeño's, koriander en gemarineerde ui. Serveer direct en ja, nog wat verse mayonaise mag ook :)

## TIPS

Serveer op een grote schotel voor een gezellige, deelbare maaltijd in het midden van de tafel.

Voor individuele porties, verdeel het stoofvlees over de borden.



## OVER DE BIERPAIRING

Het stoofvlees krijgt een heerlijke diepte door de Leffe Bruin. Het bier voegt een kruidige zoetheid toe die perfect samengaat met de pittige chorizo en jalapeño.

Dit stoofvlees met een twist is heerlijk met een Corona erbij. De lichte en frisse smaak van het bier is een perfecte aanvulling op de rijke en pittige smaken van het stoofvlees. De citrusteronen in het bier zorgen voor een verfrissende touch.





# STOOFVLEES MET BRUIN BIER EN AARDAPPELPUREE

voor 4 personen

Ahhh stoofvlees! Lekker stukjes vlees, traag gegaard in bier en smaakmakers om dan zo zacht als boter te worden. Iedereen heeft wel zijn geheim ingrediënt of speciale manier om stoofvlees te maken, maar het allerbelangrijkste is kwaliteitsvlees! Kies het niet te mager, voor extra smaak, en van de slager in je buurt, misschien heb je even veel geluk als ik en krijg je een stukje rundsvet mee om je vlees in aan te kleuren, ohyoooooo!!!! Wat een bom!

1 kg stoofvlees (van de spiering /nek)

1 el boter

1 grote zoete ui

2 sjalotten

3 sneetjes peperkoek

2 flesjes bruine Leffe op

kamertemperatuur

Peper en zout

Tijm & laurier

½ el gochujang (Shriracha saus of cayenne peper)

1 el bruine suiker

1 el mosterd

[Aardappelpuree](#)

3 lente uien

1. Zet je stoofpot met dikke bodem op het vuur en laat het rundsvet erin smelten samen met de boter. Kruid het vlees goed aan met peper en zout en bak elk stukje aan beide kanten mooi aan tot het mooi gekorst en gekleurd is. Dit is een belangrijke stap dus neem er tijd voor, hou het gebruikte vlees opzij in een schaal.
2. Stoof de fijngesneden ui en sjalot even aan in dezelfde pot en blus met het bier, schraap goed de baksels van de bodem mee in je pot, daar zit alle smaak in. Snij de peperkoek in kleinere blokjes en voeg nu alle rest van de ingrediënten toe, meng even door elkaar en voeg nu het vlees toe, laat 1 uur onder deksel zachtjes garen tot het vlees zacht is, roer af en toe.
3. Serveer een schep puree in een diep bord, maak een kuiltje en serveer er een portie stoofvlees over... jaaaa, ohh yes love this! Werk af met fijngesneden lenteui.



## OVER DE BIERPAIRING

Voor een hartverwarmend gerecht, probeer stoofvlees gemaakt met Leffe Bruin. De rijke, donkere smaken van het bier voegen een geweldige diepte toe aan het stoofvlees, waardoor het heerlijk mals en smaakvol wordt. De combinatie van het krachtige bier met de romige aardappelpuree maakt dit gerecht tot een echte klassieker.





# MOSSELEN MET HOEGAARDEN EN MOSTERD-ROOMSAUS

voor 2 personen

Shepherd's pie betekent eigenlijk 'taart van de herder'. Meestal gemaakt met lamsvlees gestoofd in bouillon of zoals hier met blond bier. Ik doe er extra erwten bij en de stoemp maak ik zowel van wortel als van bloemkool. Een fantastische en originele ovenschotel om voor de familie op tafel te zetten.

4 kg mosselen  
1 fles Hoegaarden  
1 klont boter  
2 el mosterd  
250 ml room  
½ bot dragon  
1 grote ui  
1 kleine venkel  
Peper en zout

1. Snij de ajuin en venkel in fijne schijfjes en laat krachtig aanstoven in de boter, blus met het bier, roer er de room en de fijngesneden dragon bij, laat het geheel voor de helft inkoken.
2. Spoel ondertussen je mosselen in koud water, haal deze die stuk zijn en eventueel blijven openstaan eruit, voeg ze toe aan de pot, kruid goed met peper en zout, zet deksel erop, schud stevig op zodat saus en garnituur ook bovenop komt te liggen, zet op hoog vuur en gaar nu kort en krachtig tot ze openstaan.
3. Serveer onmiddellijk en werk elk bord af met wat peterselie. Serveer er verse frietjes en mosselsaus of verse mayonaise bij. Een witteke van Hoegaarden erbij en je eet als een koning! :)

## TIPS

Test al je toppings eens uit, je zal versteld staan hoeveel verschillende smaken de mossel kan krijgen, en ambiance verzekerd aan tafel!

Heb je mosselen over? Haal ze dan uit de schelp en bewaar in de jus. Je kan ze ook opleggen in azijn of er mosselsoep van maken!



## OVER DE BIERPAIRING

Hoegaarden is niet alleen lekker om te drinken bij mosselen, maar ook om in het gerecht te gebruiken. De frisse citrus- en koriandertonen van het bier voegen een extra smaakdimensie toe aan de romige mosterd-roomsaus. Een echte smaakbom!



# SPAGHETTI BOLOGNAISE

voor 4 personen

Er zijn veel soorten bolognese sauzen. Dit is hoe ik ze op hotelschool geleerd heb met mijn persoonlijke schwung erbij. Ik cutter de wortel en de selder zeer fijn, noch Grace, noch Wim moeten weten van groenten in hun saus. Voilà, een lepeltje balsamico crème, de rode wijn en paprika zorgen voor extra diepte in de smaak en ja ik maak altijd een dubbele portie voor in een lasagne of om in de diepvries te bewaren. :)

- |   |  |
|---|--|
| 1 klont boter                             | 1. Snij de ui fijn, stoof aan in de boter, rasp er look bij, voeg tijm, laurier en oregano erbij.                              |
| 2 uien                                    |  |
| 4 teentjes look                           | 2. Laat 5 min stoven al roerend.   |
| Tijm                                      |  |
| Laurier                                   | 3. Voeg het gehakt toe en plet tot fijne stukjes in de massa.  |
| 500 g varkensgehakt                       | 4. Laat 5 min goed bakken.   |
| 500 g gemalen rundervlees                 | 5. Snij de punt paprika zeer fijn en voeg ze toe.  |
| 1 kl gedroogde oregano                    |  |
| Peper                                     | 6. Schil de selder en wortelen en cutter ze fijn, voeg samen met de wijn, de passata, de tomatenpuree en balsamico crème toe.  |
| Zout                                      | 7. Kruid af met peper en zout, laat opkoken en verlaag het vuur, laat 1 uur verder stoven onder een deksel, roer af en toe om. |
| 3 grote wortels                           | 8. Kook de spaghetti al dente zoals vermeld op de verpakking.  |
| 5 stelen selder                           | 9. Giet af, serveer de saus en pasta op elk bord.  |
| 1 grote rode punt paprika                 |  |
| 400 ml rode wijn                          | 10. Zet de gemalen kaas en tabasco aan tafel.  |
| 1400 ml passata                           |  |
| 140 g dubbel geconcentreerde tomatenpuree | 11. Voilà, begin maar pasta op je vork te draaien als een echte Italiaan. :)   |
| 2 el balsamico crème                      |  |
| 400 g spaghetti                           |  |
| 250 g gemalen kaas                        |  |
| Tabasco                                   |  |



## OVER DE BIERPAIRING

Een klassieker in de keuken: spaghetti bolognaise. Maar probeer het eens met een Stella Artois. Het lichte, frisse bier snijdt door de rijke, tomatige saus heen en zorgt ervoor dat elke hap net zo lekker is als de eerste. Een eenvoudig, maar heerlijk gerecht dat nog beter wordt met een koud biertje ernaast.



# KALFSBLANQUETTE

voor 4 personen

Een heerlijke bistro klassieker, en een klassiek topgerecht dat onze mémé's & pepe's fantastisch konden maken... boterzacht vlees, balletjes, paddenstoelen en knapperige groenten... Bring it on!

## **Balletjes:**

500 g kalfsgehakt

1 ei

Peper en zout

2 el paneermeel

## **Kalfsvlees:**

1 kg kalfsfricassee of stoofvlees in  
blokjes van +-3cm

4 wortels

4 takken selder

2 uien met 4 kruidnagels in

Tijm & laurier

Peper en zout

50 g boter

60 g bloem

200 ml room

## **Garnituur:**

500 g witte paddenstoelen

1 klont boter

Peper en zout

Sap van ½ citroen

100 ml water

6 wortels

6 takken selder

1. Schil wortels en ui, was selder, hou grote stukken zodat je ze er straks makkelijker uit kan vissen.
2. Steek de kruidnagels in de ajuinen en doe alles in een grote pot, kruid met peper en zout, tijm en laurier en zet helemaal onder water op medium vuur.
3. Als het kookt verlaag je het vuur wat zodat het zachtjes maar zeker verder pruttelt, schuim af en toe af en laat 1 uur verder garen, tot je vlees zacht is.
4. Haal wortel, selder en ui eruit zodat je enkel de zachte stukken vlees overhoudt.
5. Giet voorzichtig over in een vergiet met pot eronder, vang bouillon op en laat die weer opkoken.
6. Snij de paddenstoelen doormidden of in 4, doe alles in een steelpannetje, bedek met cirkeltje bakpapier of deksel en laat 5 min sudderen tot deze mooi geslonken en glazig zijn.
7. Meng alles voor de balletjes onder elkaar, rol balletjes.
8. Schil de wortels en de draden van selder, snij in schuine stukken.
9. Voeg balletjes, selder en wortel toe aan de bouillon, zodra het weer kookt, verlaag je het vuur en laat 5 min sudderen en zeef opnieuw door, vang bouillon terug op.
10. Laat boter smelten in een grote pot en laat schuimig worden, voeg in één keer de bloem toe en laat wat bakken en voeg een eerste goeie scheut bouillon toe, 500ml min of meer.
11. Klop goed tot een gladde dikke pap en voeg scheutjes bouillon bij tot de gewenste dikte.
12. Laat even goed doorkoken en voeg als laatste de room toe, kort opkoken.
13. Voeg nu het vlees, de balletjes, de paddenstoelen en groenten toe, meng goed en laat voor een laatste keer opkoken.
14. Serveer met aardappeltjes, puree of rijst.





## OVER DE BIERPAIRING

De zachte, romige smaken van kalfsblanquette gaan geweldig samen met een Hoegaarden. De frisse citrus- en koriandertonen van het bier vullen het zachte vlees en de rijke saus mooi aan, waardoor het gerecht een lichte en verfrissende toets krijgt. Een perfecte combinatie voor een gezellige avond.







Nog meer inspiratie op [sofiedumont.be](https://www.sofiedumont.be)

Volg mij:

