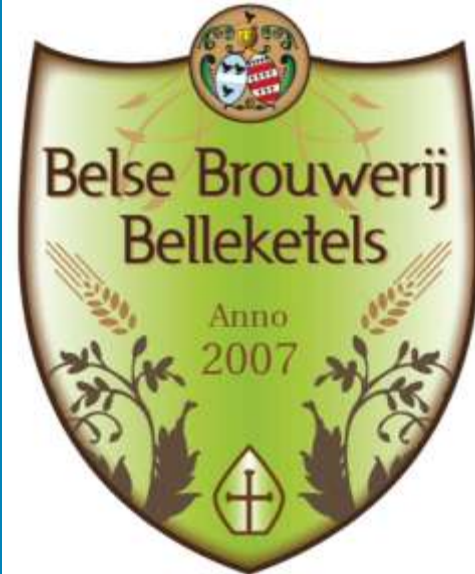


Bier en food pairing



Jo Abbeloos

TENNISBEL

1 oktober 2010





Beer en food pairing

- ✓ In het kort over smaak en reuk
- ✓ Wat is dat foodpairing ?
- ✓ De geur en aroma eigenschappen van Bier
- ✓ Hoppas wat is dat ?
- ✓ De Bieren en de hapjes
- ✓ Overzicht Bier & Gerechten



❑ HOPPAS 1
Smeuïg soepje van courgette, Boursin kruidenkaas, witbier en witte chocolade.



❑ HOPPAS 2
Gehakt balletjes met komijn, chorizo, amandel en tomaten-saus met Blauwe Chimay



❑ HOPPAS 3
wittekool met bloedworst, chutney van peer en karmeliet



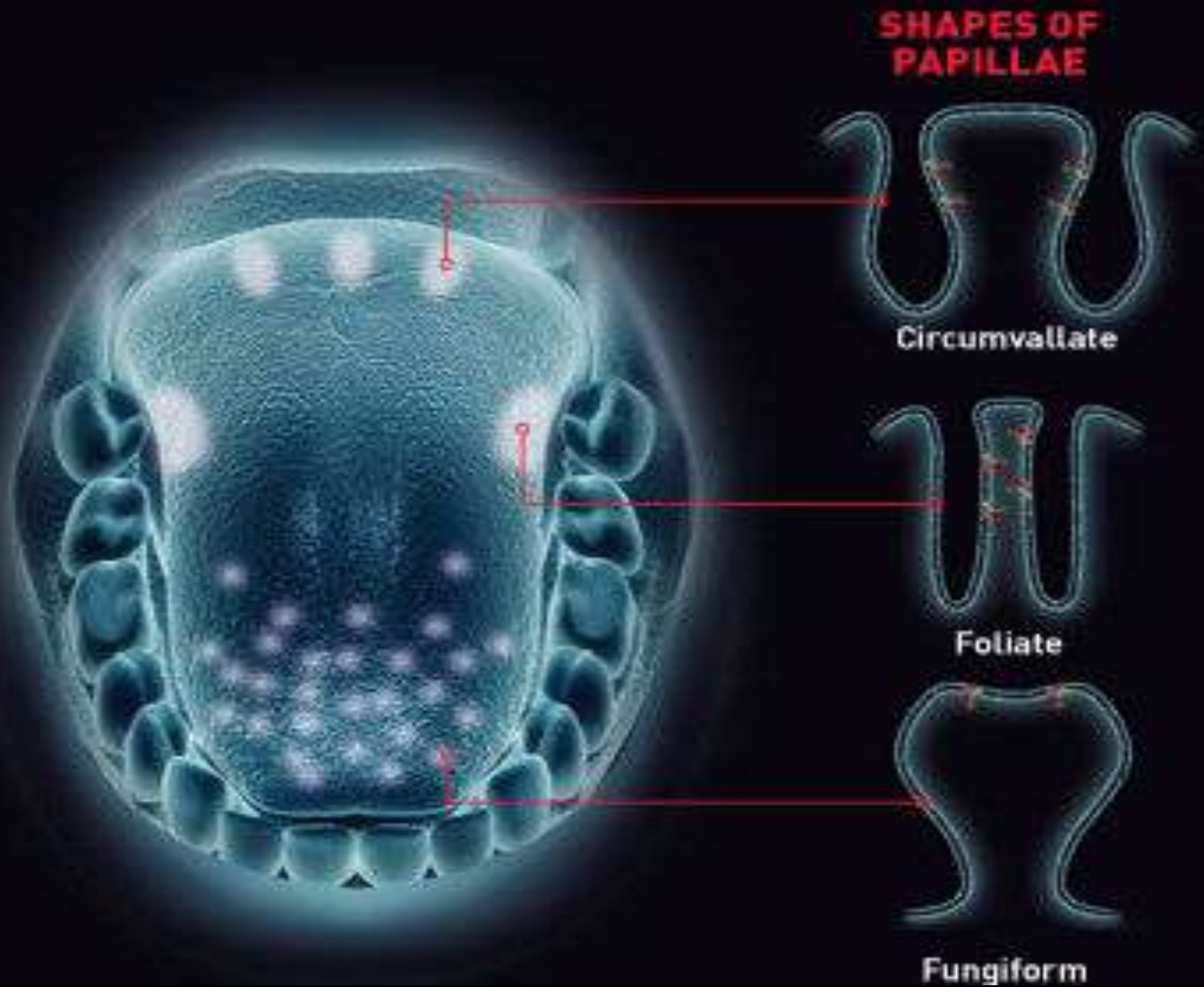
❑ HOPPAS 4
Varkenshaasje opgevuld met witte pens en Gandaham, gemarineerd in bier.



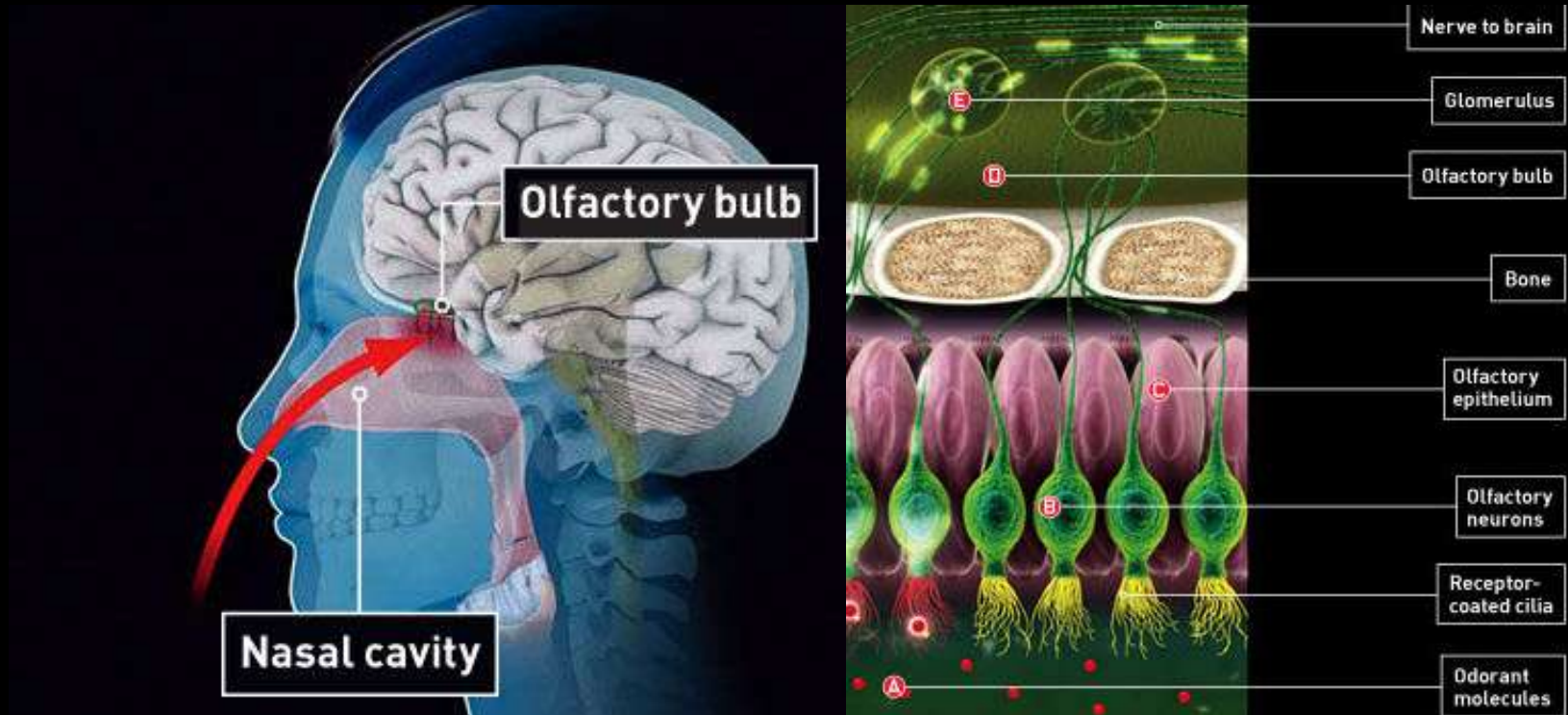
❑ HOPPAS 5
Chocolademousse



Smaak



Reuk



Beer en food pairing

- ✓ In het kort over smaak en reuk
- ✓ Wat is dat foodpairing ?
- ✓ De geur en aroma eigenschappen van Bier
- ✓ Hoppas wat is dat ?
- ✓ De Bieren en de hapjes
- ✓ Overzicht Bier & Gerechten



□ HOPPAS 1
Smeuïg soepje van courgette, Boursin kruidenkaas, witbier en witte chocolade.



□ HOPPAS 2
Gehakt balletjes met komijn, chorizo, amandel en tomaten-saus met Blauwe Chimay



□ HOPPAS 3
wittekool met bloedworst, chutney van peer en karmeliet



□ HOPPAS 4
Varkenshaasje opgevuld met witte pens en Gandaham, gemarineerd in bier.



□ HOPPAS 5
Chocolademousse



Georges Auguste Escoffier



M. ESCOFFIER

**Villeneuve-Loubet,
28 oktober 1846 – Monte Carlo, 12 februari 1935**

Was een Franse chefkok. Hij werd vooral bekend vanwege zijn culinaire genialiteit en zijn hervormingen in de organisatie van grote keukens. Escoffier was chefkok in Parijs en diverse luxueuze hotels in Europa, in het bijzonder in Londen.

Hij kreeg de meeste eer door zijn boek "Le Guide culinaire". Dit boek heeft de oude Franse klassieke kookstijl (la cuisine classique) hervormd.

De grootmeester Auguste Escoffier legde de fundamenteën voor de hedendaagse Franse kookkunst.

Wat is foodpairing

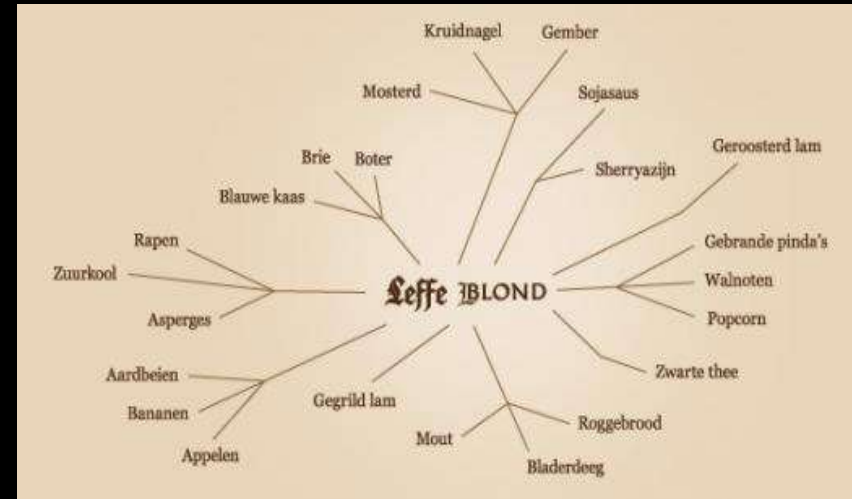
Gerookte zalm en mango. Oesters en chocolade. Combinaties die op het eerste gezicht onwennig lijken maar toch een streling voor de tong zijn.

De verklaring is heel eenvoudig en wetenschappelijk onderbouwd:

twee ingrediënten zijn perfect met elkaar te combineren als hun belangrijkste smaakaroma's overeenkomen. Dat is het recept van food pairing. Voeg daar de experimentele vrijheid van de chef-kok aan toe en u krijgt een verrassende smaak in de mond.

‘Les gouts et les couleurs ne se discutent pas’. Inderdaad, maar food pairing herleidt elke discussie tot een nieuwe smaakontdekking. Wetenschap in dienst van de gastronomie.

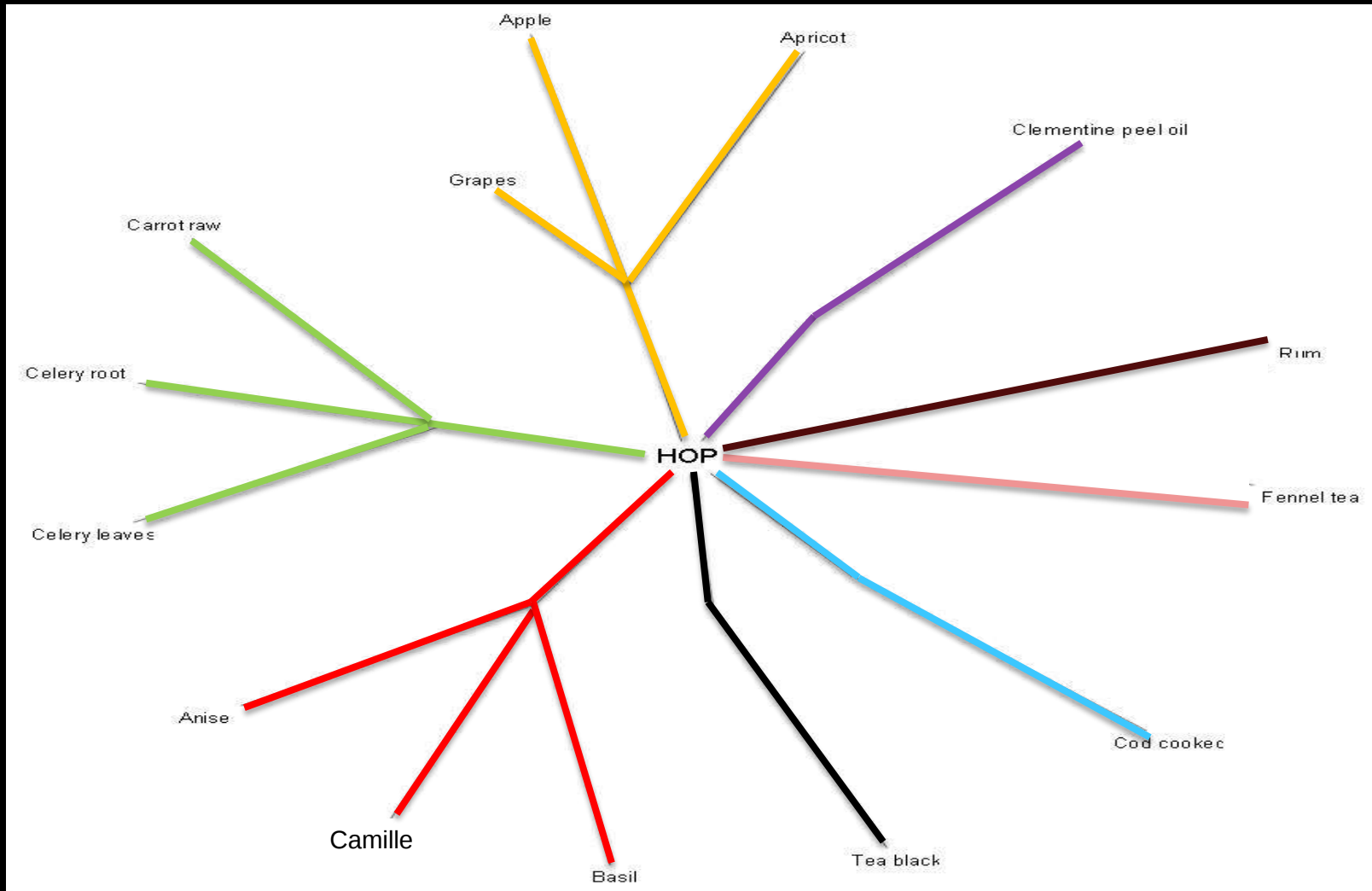
Food pairing is het neusje van de zalm voor elke chef-kok die zijn culinaire grenzen wil verleggen.



www.foodpairing.be



Wat is foodpairing



Beer en food pairing

- ✓ In het kort over smaak en reuk
- ✓ Wat is dat foodpairing ?
- ✓ De geur en aroma eigenschappen van Bier
- ✓ Hoppas wat is dat ?
- ✓ De Bieren en de hapjes
- ✓ Overzicht Bier & Gerechten



❑ HOPPAS 1
Smeuïg soepje van courgette, Boursin kruidenkaas, witbier en witte chocolade.



❑ HOPPAS 2
Gehakt balletjes met komijn, chorizo, amandel en tomaten-saus met Blauwe Chimay



❑ HOPPAS 3
wittekool met bloedworst, chutney van peer en karmeliet



❑ HOPPAS 4
Varkenshaasje opgevuld met witte pens en Gandaham, gemarineerd in bier.



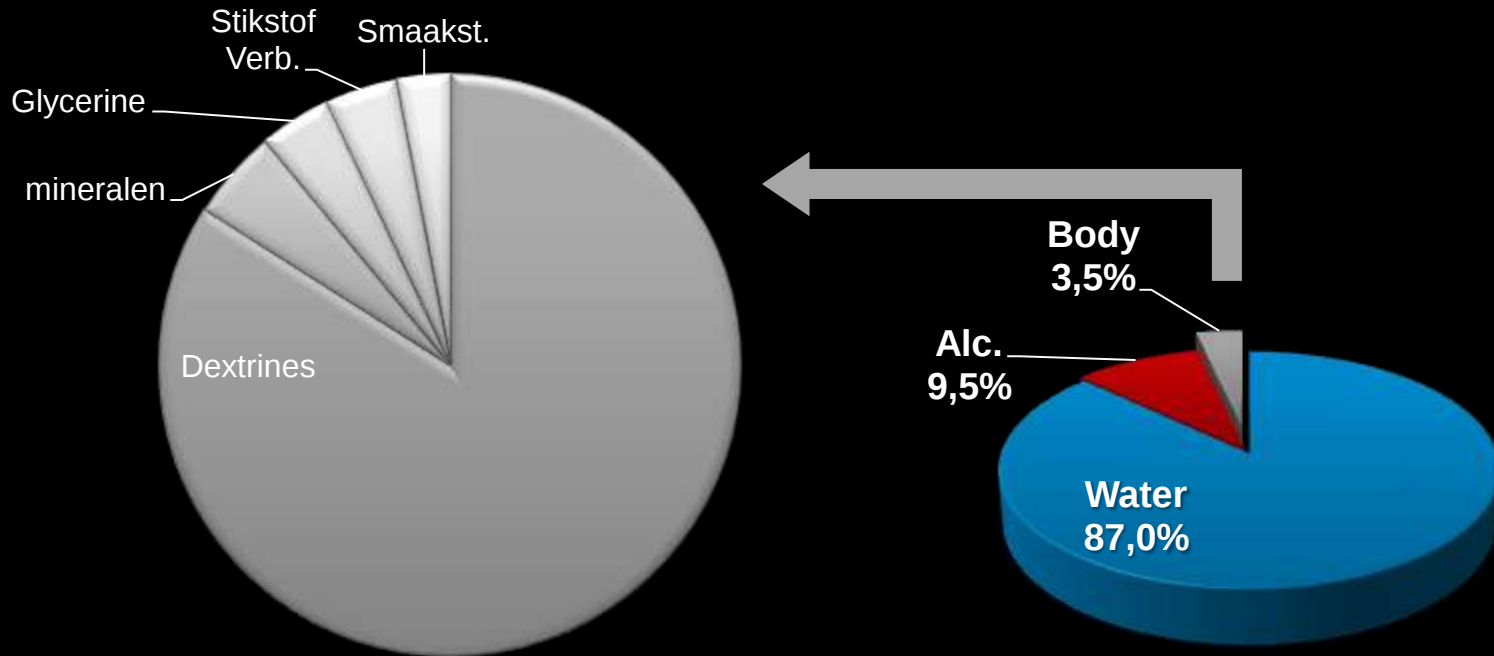
❑ HOPPAS 5
Chocolademousse



De geur en aroma eigenschappen van Bier

- De geureigenschappen van bieren zijn talrijk en complex.
- De componenten die verantwoordelijk zijn voor de geur en het aroma worden op basis van hun oorsprong en hun aromatisch profiel meestal onderverdeeld in groepen of klassen.
- Hiervoor wordt de publicatie van Meilgaard, Dalglish en Clapperton, J.Inst Brewing, gebruikt.
- Ook in de KAHOG (Gent) en in KUL (Leuven) worden er zeer veel onderzoeken gedaan naar aroma's in bier.

Wat is bier



80-85% Dextrines

4-6 % stikstofverbindingen

3-5 % glycerine

3-4 % mineralen

2-4 % smaakstoffen = polyphenolen, organische zuren, esters en bitterstoffen (van gist en hop)

Wat is bier

80-85%	→	dextrines
4-6 %	→	stikstofverbindingen
3-5 %	→	glycerine
3-4 %	→	mineralen
2-4 %	→	smaakstoffen = polyphenolen, organische zuren, esters en bitterstoffen (van gist en hop)

Dextrines

80-85%

Te veel dextrines in het eindextract geven een onaangenaam plakkerig mondgevoel. Te weinig dextrines en het bier zal waterig en dun smaken
Suikers die zowel 1-4 en 1-6 bindingen hebben worden traditioneel dextrines genoemd.
De laatste jaren wordt in de professionele vakliteratuur de term α-glucanen veel voor deze suikers gebruikt, Zoals de meesten van jullie wel zullen weten zijn dextrines niet vergistbaar door biergist.
Doordat dextrines niet vergist kunnen worden krijg je een zoeter bier naar mate het meer dextrines bevat.
Daarnaast dragen dextrines ook bij aan de volmondigheid (body).
Overigens wordt de body van een bier vooral bepaald door de hoeveelheid opgeloste middelgrote eiwitten.

Stikstofverbindingen

4-6%

Ongebonden stikstof is een gas dat 78% van lucht uitmaakt.
Stikstofverbindingen zijn essentiële bouwstoffen voor alles wat leeft:
zonder stikstof kunnen planten geen eiwitten opbouwen. Stikstof wordt opgenomen in de vorm van nitraat- of ammonium-zouten.

Glycerine

3-5%

geeft goed mondgevoel en een stevigheid of volmondigheid. Glycerine is een natuurlijk nevenproduct van de gisting
Glycerine of glycerol is de eenvoudigste drievoudige alcohol en wordt in de oleochemie gemaakt door hydrolyse van plantaardig of dierlijk vet of olie
Deze biologische vetten zijn drievoudige esters van glycerine met drie vetzuurketens.
Glycerine is een vloeistof met een hoge viscositeit. De stof is kleurloos, reukloos en smaakt zoet. De stof is niet giftig en oplosbaar in water.
De stof komt van nature in het menselijk lichaam voor.

Mineralen

3-4%

De wetenschap die mineralen bestudeert wordt mineralogie genoemd, dit gebied van wetenschap heeft dikwijls raakvlakken met de chemie omdat mineralogie ook onderzoek doet naar de samenstelling van het mineraal, de meeste mineralen bestaan immers uit zouten.

polyphenolen

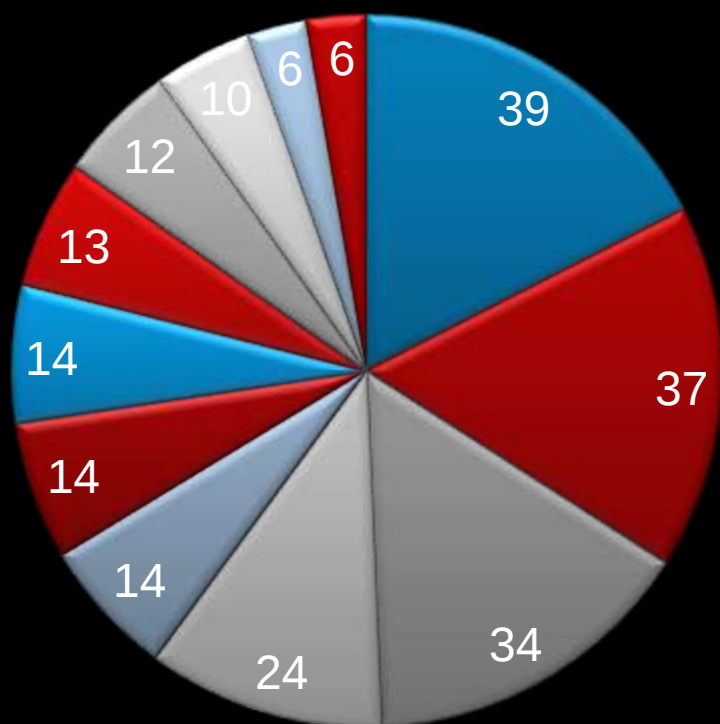
2-4%

esters

organische zuren

De groep polyphenolen komt in allerlei plantaardige voedingsmiddelen zoals groente en fruit voor.
Ze zijn verantwoordelijk voor het licht-wrange, samentrekkende effect in de mond.
Polyphenolen blijken enorme krachtige anti-oxidanten te zijn.
Een ester is een naam voor een chemische samenstelling die gevormd werd door een reactie tussen zuur en alcohol.
De naam eindigt altijd op oaat (isoamylacetaat of bananenesters of ethylhexanoaat appelesters)
In de meeste voedingsmiddelen komen zuren van nature voor ter bescherming tegen bederf door schimmels en bacteriën. Zuren zijn fysiologisch onmisbaar.

Wat is bier

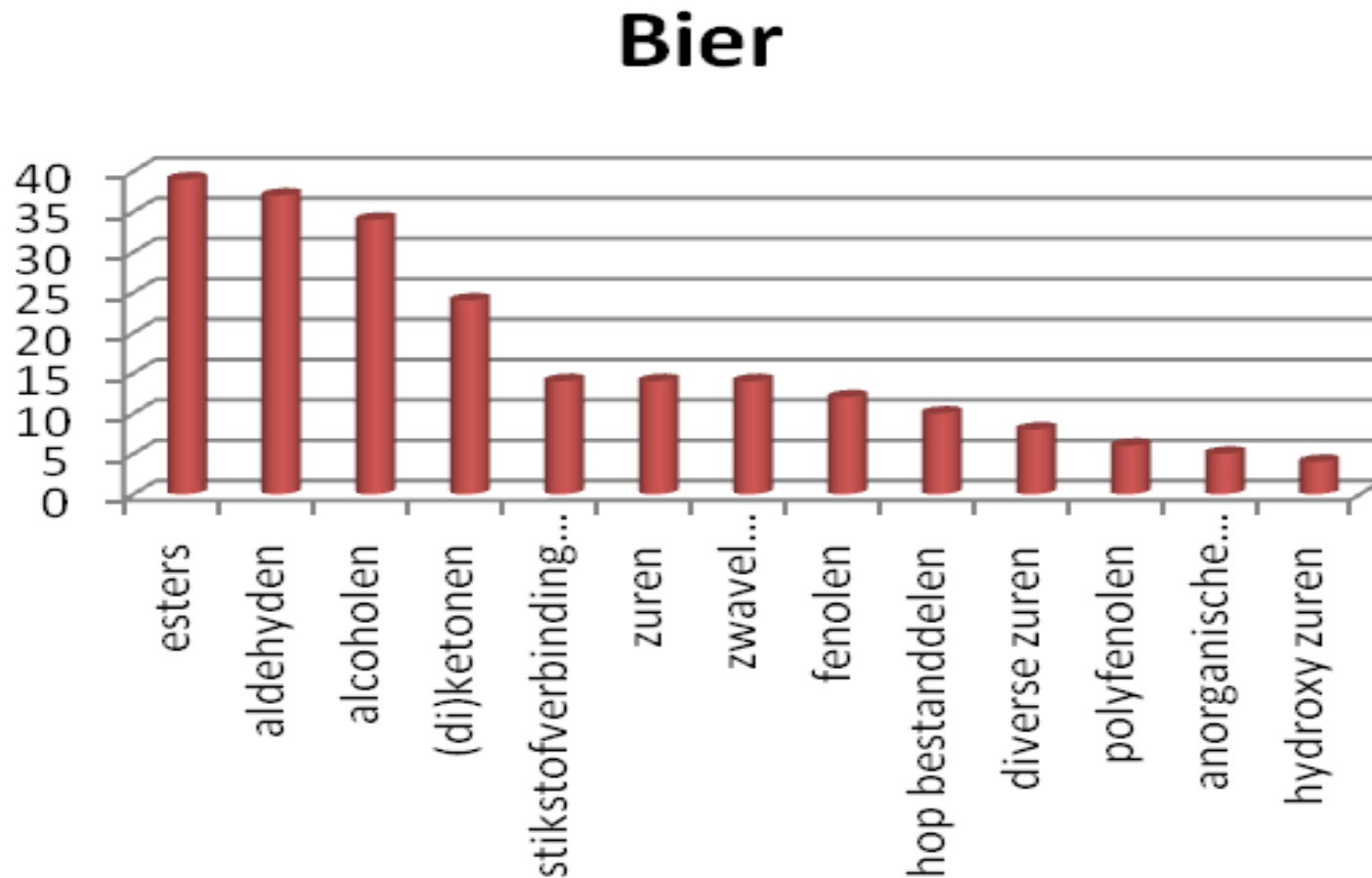


Esters	39
Aldehyden	37
alcoholen	34
(di)ketonen	24
stikstofverbindingen	14
zuren	14
zwavel verbindingen	14
fenolen	13
hydroxy zuren	12
hop bestanddelen	10
polyfenolen	6
anorganische stoffen	6
Grand Total	223

De geur en aroma eigenschappen van Bier

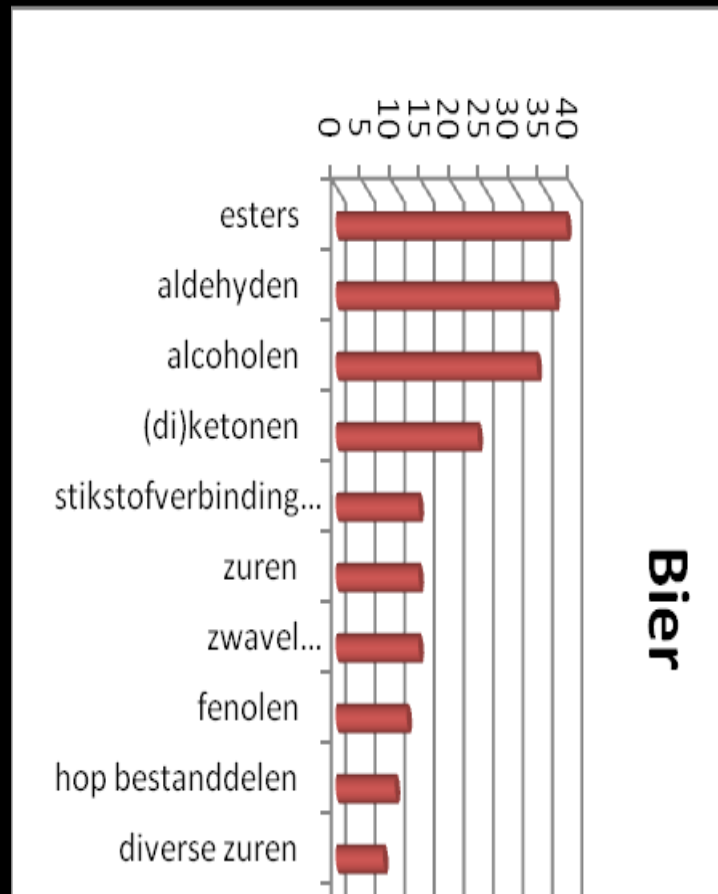
- Gefermenteerde dranken zoals bier en wijn verkrijgen hun typische aroma's en smaken niet alleen rechtstreeks uit de gebruikte grondstoffen.
- Tijdens de fermentatie of gisting zetten de aanwezige gistcellen immers heel wat van de aanwezige stoffen om in andere componenten, waarvan sommige zeer belangrijk zijn voor het aroma van de verkregen drank, zoals bijvoorbeeld ethanol.
- Daarnaast worden echter nog duizenden andere producten gevormd, die zelfs in erg kleine concentraties belangrijk zijn voor de smaak en de geur van bier.
- De belangrijkste categorie van deze aromacomponenten zijn de vluchtige esters.

De geur en aroma eigenschappen van Bier



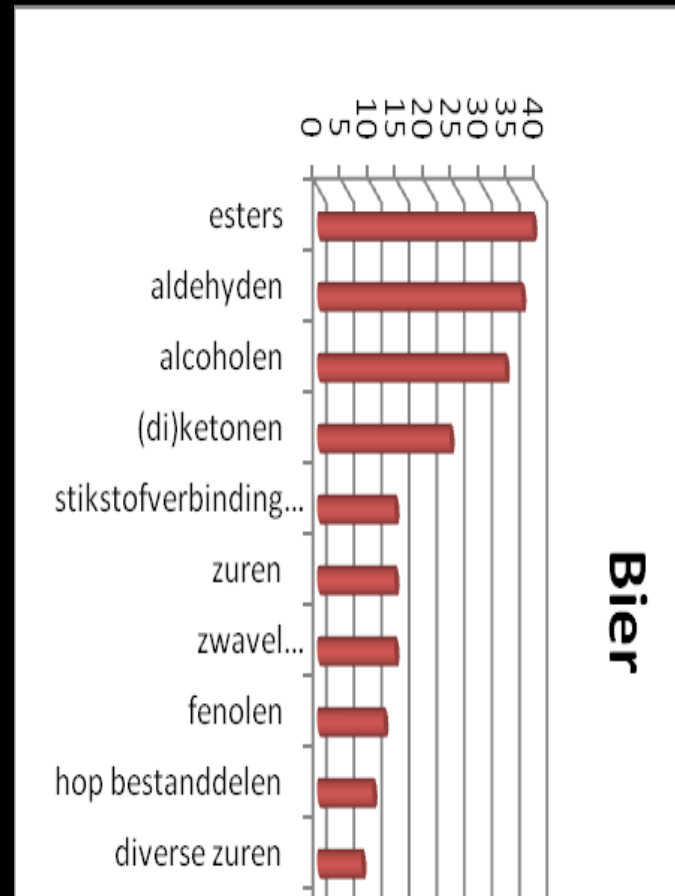
De geur en aroma eigenschappen van Bier

Geur/Smaak	Nummer	Groep
esters	1 2 3	I
aldehyden	4	II
alcoholen	5	III
(di)ketonen	6 7	IV
stikstofverbindingen	8	V
zuren	9	VI
zwavel verbindingen	10 11	VII
fenolen	12	VIII
hop bestanddelen	13 14	IX
diverse zuren	15 16	X



De geur en aroma eigenschappen van Bier

Geur/Smaak	Nummer	Groep
esters		
banaan	1	I
appel	2	
pruim	3	
aldehyden		
gras/hooi	4	II
alcoholen		
roosachtig	5	III
(di)ketonen		
caramel	6	IV
boterbabbelaar/brioche	7	
stikstofverbindingen		
harsachtig	8	V
zuren		
zeepachtig/Detergent	9	VI
zwavel verbindingen		
paddestoel	10	VII
lichtsmaak/kattepis	11	
fenolen		
rokerig/tabac	12	VIII
hop bestanddelen		
thee	13	IX
leerachtig	14	
diverse zuren		
honing	15	X
vanille	16	



Beer en food pairing

- ✓ In het kort over smaak en reuk
- ✓ Wat is dat foodpairing ?
- ✓ De geur en aroma eigenschappen van Bier
- ✓ Hoppas wat is dat ?
- ✓ De Bieren en de hapjes
- ✓ Overzicht Bier & Gerechten



☐ HOPPAS 1
Smeuïg soepje van courgette, Boursin kruidenkaas, witbier en witte chocolade.



☐ HOPPAS 2
Gehakt balletjes met komijn, chorizo, amandel en tomaten-saus met Blauwe Chimay



☐ HOPPAS 3
wittekool met bloedworst, chutney van peer en karmeliet



☐ HOPPAS 4
Varkenshaasje opgevuld met witte pens en Gandaham, gemarineerd in bier.



☐ HOPPAS 5
Chocolademousse



Hoppas wat is dat ?

Belgische horeca wil scoren met 'hoppas'

Waardering ★★★★★ (0) 1 reacties

De Belgische horeca is in de ban van een nieuwe trend, hoppas. Het gaat om tapas gemaakt van Vlaamse streekproducten geserveerd met Belgisch bier.



De afgelopen dagen is er veel geschreven in de Belgische media over hoppas. Het concept is een gezamenlijk project van een adviesbureau in samenwerking met horecagroothandel ISPC en brouwerij Duvel Moortgat. De innovatie wordt op 19 april gepresenteerd.

'De hoppas zijn de Vlaamse variant van de Spaanse tapas en worden geserveerd met bier. De naam is een samentrekking van hop en tapas. De recepten ontstonden in combinatie met ideeën uit de moleculaire- en foodpairing keuken', aldus een van de bedenkers van Hoppas in de Belgische krant De Standaard.

Het concept wordt op 19 april geïntroduceerd door Vlaanderen Lekker Land, de organisatie die de Vlaamse tafelcultuur en streekproducten in het binnen- en buitenland moet promoten. Daarnaast wordt de actie ook gepromoot door de Vlaamse regering. Dit naar aanleiding van het Europees voorzitterschap van België.

Vlaams bewust

Met de introductie van dit typisch Vlaamse product lopen de bedenkers, horeca-adviesbureau Dolce Far Tutto, horecagroothandel ISPC en brouwerij Duvel Moortgat, voor op de Week van de Smaak in november. Tevens wordt het product gepromoot door de Vlaamse regering naar aanleiding van het Europees voorzitterschap van België en Vlaanderen Lekker Land. De biercocktails zullen 19 april door Vlaanderen Lekker Land geïntroduceerd worden, waarna ook het concept en het receptenboekje worden voorgesteld in Gent. Vlaanderen Lekker Land is de vzw die de Vlaamse tafelcultuur en streekproducten in het binnen- en buitenland moet promoten, zij zijn tevens medeorganisatoren van De Week van de Smaak.

Hoppas wat is dat ?

Hoppas is eigenlijk een concrete vorm van « beer & food pairing ».

De restauranthouder kan met iets speciaals uitpakken en Zijn klanten een toegevoegde waarde bieden.
Het is een culinaire ontdekking en een nieuwe manier om Bier te degusteren.

Naast food pairing (zie vorige slides)
Is hoppas gebaseerd op de regel van

De 3 C's :

« Conciliation »	=	Verzoening »
« Contrast »	=	Contrast »
« Complement »	=	Aanvulling »



Beer en food pairing

- ✓ In het kort over smaak en reuk
- ✓ Wat is dat foodpairing ?
- ✓ De geur en aroma eigenschappen van Bier
- ✓ Hoppas wat is dat ?
- ✓ De Bieren en de hapjes
- ✓ Overzicht Bier & Gerechten



☐ HOPPAS 1
Smeuïg soepje van courgette, Boursin kruidenkaas, witbier en witte chocolade.



☐ HOPPAS 2
Gehakt balletjes met komijn, chorizo, amandel en tomaten-saus met Blauwe Chimay



☐ HOPPAS 3
wittekool met bloedworst, chutney van peer en karmeliet



☐ HOPPAS 4
Varkenshaasje opgevuld met witte pens en Gandaham, gemarineerd in bier.



☐ HOPPAS 5
Chocolademousse



HOPPAS 1

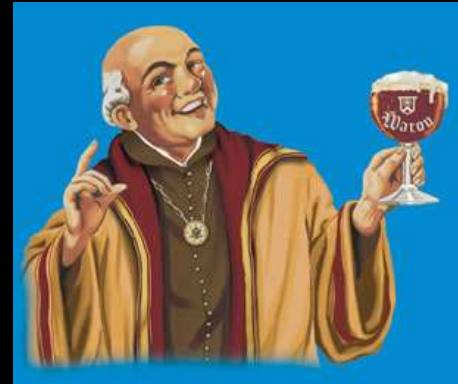
De 3 C's :



« Conciliation =
« Contrast =
« Complement =

Verzoening »
Contrast »
Aanvulling »

- Smeuïg soepje van courgette, Boursin kruidenkaas, witbier en witte chocolade
- Met Sint Bernardus witbier



Belgisch witbier is een directe afstammeling van de bieren uit Vlaanderen in de Middeleeuwen. Ze worden nog altijd gebrouwen met gruit (kruiden). Voor witbier bevat deze meestal koriander, sinaasappelschil en hop. Witbier hergist op de fles en heeft over het algemeen een frisse smaak, wat het een goede dorstlesser maakt tijdens de zomer. Witbier wordt gemaakt met een ongeveer 50/50 verdeling, tarwe en gemoute gerst. Het bier was in 1960 zo goed als verdwenen, maar werd enige tijd later opnieuw tot leven gebracht door Pierre Celis in Hoegaarden, vanwaar het een belangrijke rol begon te spelen in het Belgische bierlandschap. In de jaren 80 werd de stijl ook overgenomen door Nederlandse en Franse brouwerijen en later ook door brouwerijen in onder andere Canada, de Verenigde Staten en Scandinavië. Sinds 2006 wordt witbier ook gemengd met grapefruit.

Witbier info

Witbier en de bijhorende brouwerij in Hoegaarden bestaat al eeuwen en kent dan ook een boeiende geschiedenis. In 1318 is er een eerste vermelding van een brouwerij in Hoegaarden, maar op het authentieke, troebele Hoegaarden witbier zoals we het vandaag kennen, is het wachten tot 1445.

In de 18de eeuw kende de Hoegaardse productie van witbier haar hoogtepunt. Dankzij het bijzondere statuut van het dorp (de inwoners moesten geen taksen betalen aan de prins-bisschop van Luik om hun bier te mogen uitvoeren), groeide het aantal brouwers snel. Het dorpje Hoegaarden telde in 1758 niet minder dan 38 brouwerijen.

Na de Franse Revolutie verloren de brouwerijen in Hoegaarden steeds meer aan belang door de verbetering van het wegennet. In het begin van de 20ste eeuw werd pilsbier populair en had het witbier steeds meer problemen om te concurreren met dit nieuwe type bier en andere dranken. In 1957 ging de laatste witbierbrouwerij, die van Tomsin, dicht. Een tiental jaar werd geen witbier meer gebrouwen.

Maar Pierre Celis, een Hoegaardier, die een grote belangstelling ontwikkeld had voor het bierbrouwen en bij zijn buurman Tomsin in de leer was geweest, vatte in 1966 het idee op om het witbier nieuw leven in te blazen. Het witbier van Celis bleek een waar succes te zijn, en zowel het witbier als de brouwerij beleefden opnieuw gouden tijden. Dankzij zijn scherp zakeninstinct en passie voor het bierbrouwen, slaagde Celis er immers in het Hoegaards witbier op de wereldkaart te zetten.

In 1985 legde een brand de brouwerij echter in de as, maar samen met de Leuvense brouwerij Stella Artois bouwde hij de zaak weer op. Hoegaarden werd eind jaren '80 opgenomen in de portfolio van Interbrew, dat aan de basis ligt van het Anheuser-Busch InBev.

HOPPAS 2

De 3 C's :

→ « Conciliation =
« Contrast =
« Complement =

Verzoening »
Contrast »
Aanvulling »

- Gehakt balletjes met komijn, chorizo, amandel en tomaten saus met Blauwe Chimay
- Met Chimay Blauw



De blauwe Chimay, is een trappist van hoge gisting.

het bier wordt niet gepasteuriseerd, en gist na op de fles. Het bier is net als de andere Chimay bieren verkrijgbaar in een 33cl fles en een 75cl fles. Maar Chimay blauw is ook nog eens beschikbaar in een Magnum-editie van 150cl. Van deze Magnum wordt gezegd dat hij nog lekkerder is, omdat de na-gisting op de fles een sterkere invloed geeft op grotere flessen tov kleine flesjes.

Alcohol: 9%

Kleur: Donker

andere naam: Grande Réserve

Chimay info

In de zomer van 1850 kwam zich een klein groepje monniken vestigen op het ongerepte plateau van Scourmont, vlak bij Chimay. Het kostte hen veel werk om de onvruchtbare bodem van deze streek om te vormen tot goede landbouwgrond. Ze bouwden er ook een klooster waarrond zich een boerderij en later een kaasmakerij en brouwerij ontwikkelden.

De Cisterciënzermonniken van Chimay moesten niet alleen in hun eigen levensonderhoud voorzien, maar ook in dat van hun stichtingen. Tevens dienden ze de werkgelegenheid in eigen streek te steunen. Daarom legden ze zich vanaf 1862 toe op de productie van Trappistenbier en -kaas. Dankzij hun typische karakter en de hoge kwaliteit vielen deze producten meteen in de smaak.

Een essentieel punt in de Regel van de monniken is dat ze niet alleen in hun eigen levensonderhoud moeten voorzien, net zoals alle stervelingen, maar dat ze daarmee ook de nood van behoeftigen moeten lenigen. Ze zoeken daarom een bepaalde arbeid die een evenwicht tussen gebed, studie en werk weet te bewaren.

De monniken wijden hun leven aan de verheerlijking van God in gebeden en meditatie. Ze leggen de celibaatsgeloofte af en leven in een gemeenschap die geleid wordt door een abt. Ze zien af van elk privé-bezit. Ze voorzien in hun levensonderhoud en proberen met dat werk genoeg te verdienen om de armen onder ons te helpen. Het werk van de monniken bestond lange tijd uit landbouw, maar breidde zich mettertijd uit naar lichte nijverheid, vooral in de agro-voedingssector. En zo brouwen ze in de landen van het Noorden al eeuwenlang bier. De monniken streven in hun werk naar dezelfde perfectie die ze in hun gebed en studie najiveren.

Als u denkt dat de Magnum alleen maar een Blauwe Chimay in een fles van 150 cl is, dan vergeet u de hoofdzaak. Want een groter volume bier heeft een sterke invloed op de smaakevolutie tijdens de tweede gisting op de fles en maakt het bier ronder en zachter. De Magnum Grande Réserve, met jaaraanduiding net als de kleine broertjes van 33 en 75 cl, kan jarenlang bewaard worden op een donkere plaats. Zo verwerft het bier een lichte en aangename portsmaak. De feestelijke Magnum is een must voor kenners die dit gerstenat serveren in een "Gourmet"-glas (18 cl).

HOPPAS 3

De 3 C's :

→ « Conciliation =
« Contrast =
« Complement =

Verzoening »
Contrast »
Aanvulling »

- wittekool met bloedworst, chutney van peer en karmeliet
- Met Gouden Carolus tripel

Oorsprong: Dit blond bier werd gebrouwen ter ere van de ridders van het Gulden Vlies, verbonden door gestrengheid, adelheid en pracht ter gelegenheid van hun kapittel gehouden te Mechelen in 1491.

Niettegenstaande de technische vooruitgang wordt dit bier gebrouwen volgens de eeuwenoude traditie en verenigt het, zoals voorheen, de beste producten van onze bodem: rijke gerst en fijne hop, waarvan een deel gemacereerd, teneinde zo veel mogelijk aroma te behouden. Vol bevallige tederheid, met een zuivere en keurige smaak, is dit blonde bier uitsluitend gebrouwen met bleke mout. De beste mout geeft aan dit bier samen met de kruiden (die tijdens het kookproces worden toegevoegd) zeer apart karakter alsook de volmondige smaak die toch dorstlessend werkt dankzij een evenwichtig hoppen.

Om ideaal te proeven schenkt men zacht uit in één trek aan een temperatuur rond de 7-8° C. Met fierheid geschonken wordt het met eerbied gedronken.

Dit aangenaam goudblonde bier wordt gekozen voor wie houdt van een zwaarder, ietwat kruidig en verfrissend bier. In 2002 won ze op World Beer Cup Championship, USA, de Gold Award binnen de categorie Triple voor de Karmeliet Triple.



HOPPAS 4

De 3 C's :

⇒ « Conciliation =
⇒ « Contrast =
⇒ « Complement =

Verzoening »
Contrast »
Aanvulling »

- VARKENSHAASJE OPGEVULD MET WITTE PENS EN GANDAHAM GEMARINEERD IN bier.
- Met OMER (Bockor) of HOUBLON chouffe (La Chouffe)



Omer & Houblon Chouffe info

OMER is een traditional blond bier dat wordt gemaakt met uitstekende zomergerstemout uit de Loire-streek en zuiver water. Tijdens het brouwproces worden suikers vrijgemaakt die later dienen als voedsel voor de gist. Bij het koken worden 3 soorten hop afkomstig uit Duitsland, Slovenië en Tsjechië toegevoegd die het specifieke hoppige aroma en de bitterheid aan het bier geven. Na het koken wordt het wort gekoeld tot de gewenste temperatuur en ingeënt met de specifieke hoge gist. Het gistingproces duurt 4-5 dagen bij ongeveer 20 °C. Deze gist zorgt voor het fruitige, volmondige karakter van het bier. Na deze hoofdgisting wordt het bier gedurende 3 weken op 0°C gelagerd. Deze periode zorgt voor de rijping van het bier en het uitzakken van de gist. Na de lagering wordt het bier gefilterd. Verse gist en suiker worden opnieuw toegevoegd zodat, na het bottelen, een hergisting in de fles plaatsvindt. Deze hergisting duurt 14 dagen in warme kamers bij 25 °C. Hier worden de suikers omgezet tot alcohol en koolzuur, wat zorgt voor de mooie schuimkraag bij het uitschenken. Daarna rust het bier nog finaal 3 weken.

Houblon Chouffe werd voor de eerste maal in 2006 gebrouwen. Het is een bier van het type « Indian Pale Ale », er worden drie verschillende soorten hop gebruikt, Tomahawk, Amarillo and Saaz. Het bier heeft een aangename fruitsmaak. Houblon Chouffe is niet gefilterd en zowel in de fles als het vat hergist. Door de overname van Duvel worden nu alle bieren van La Chouffe ook afgevuld in 33 Cl flessen dit was vroeger niet het geval. Dit bier kwam in 2006 enkel op de markt in de US.

HOPPAS 5

De 3 C's :



« Conciliation =
« Contrast =
« Complement =

Verzoening »
Contrast »
Aanvulling »

- Choclademousse
- Cuvée du Château of Stout **18+**



❑ HOPPAS 1

Smeuig soepje van courgette,
Boursin kruidenkaas, witbier en witte chocolade.



« Conciliation =
« Contrast =
« Complement =

Verzoening »
Contrast »
Aanvulling »



❑ HOPPAS 2

Gehakt balletjes met komijn,
chorizo, amandel en tomaten-saus met Blauwe Chimay



« Conciliation =
« Contrast =
« Complement =

Verzoening »
Contrast »
Aanvulling »



❑ HOPPAS 3

wittekool met bloedworst,
chutney van peer en karmeliet



« Conciliation =
« Contrast =
« Complement =

Verzoening »
Contrast »
Aanvulling »



❑ HOPPAS 4

Varkenshaasje opgevuld
met witte pens en Gandaham, gemarineerd in bier.



« Conciliation =
« Contrast =
« Complement =

Verzoening »
Contrast »
Aanvulling »



❑ HOPPAS 5

Chocolademousse



« Conciliation =
« Contrast =
« Complement =

Verzoening »
Contrast »
Aanvulling »



GESLAAGDE COMBINATIES VAN BIER & GERECHT

Bron: Bier en Gastronomie

										
Aperitiefhapje	Schaaldieren Zeevruchten	Gebakken vis	Gekookte vis	Charcuterie	Wit vlees Gefogelte	Rood vlees	Wild	Lichte kaas smaak	Sterke kaas smaak	Desserts



Aanbevolen bier
(soort)

											Alcoholvrij
											Pils
											Luxebier
											Witbier
											Geuze
											Zuur-zoet bier
											Amber
											Abdijbier
											Zwaar blond
											Scotch
											Fruitbieren

