

10

**Traditionele
Bockbier
recepten**



Amstel Bockbier: om te drinken.

Als je ernaar kijkt, krijg je er al trek in. De robijn-rode kleur van het extra zware Amstel Bockbier verraadst een volle, zoete smaak. Pas bij het proeven komen ook de fijne bittere aroma's te voorschijn. Amstel Bockbier wordt gebrouwen uit gebrande moutsoorten en extra veel hop. Het bevat 7,0 vol.% alcohol. Het is een bier dat verfrist en tegelijkertijd verwarmt en juist daarom volgens aloude traditie op een herfstavond wordt gedronken.

Amstel Bockbier: óók om mee te koken.

Amstel Bockbier is gebrouwen om te drinken, maar de unieke smaak en het aroma lokken uit om het bier ook in gerechten te verwerken. De recepten in dit boekje laten zien hoe fantastisch dat gaat. Het zachte zuur uit Amstel Bockbier maakt vlees malser en de fijne koolzuurbelletjes laten deeg beter rijzen, waardoor het licht en luchtig wordt. En een scheutje Amstel Bockbier in een saus of een dressing geeft gerechten een bijzonder accent. Daarom dit receptenboekje bij Amstel Bockbier, om er nog meer van te genieten.





Pâté met pruimencompote

INGREDIËNTEN

- 1 flesje Amstel Bockbier
- 2 dl appelsap
- 1 kaneelstokje
- 1/4 theelepel pimentpoeder
- 250 gram pruimen
- 1 eetlepel geleisuiker
- 1 theelepel aardappelmeel
- 50 gram fijne veldsla
- 4 plakken grove (wild)pâté

BEREIDING

Breng het Bockbier met het appelsap, het kaneelstokje en de pimentpoeder aan de kook. Laat het op laag vuur minstens een half uur trekken. Zeef het mengsel boven een andere pan. Zet het terug op het vuur en roer de geleisuiker erdoor. Roer het aardappelmeel met 1 eetlepel water tot een glad papje. Voeg het papje al roerende aan het sap toe. Was de pruimen, haal de pitten eruit en snijd de vruchten in vieren. Leg ze in het sap en laat het afkoelen. Verdeel de sla over 4 borden. Leg de pâté erop. Schep er een beetje compote over en geef de rest er apart bij.

(voorgerecht voor 4 pers.)



Pasteitje met paddestoelragoût

INGREDIËNTEN

- 8 plakjes bladerdeeg (diepvries)
- 1 ei
- 1 eetlepel boter
- 50 gram katenspek
- 1 fijngesnipperde sjalot
- 150 gram shii-take
- 250 gram grotchampignons
- 1 eetlepel bloem
- 1 dl Amstel Bockbier
- 125 ml crème fraîche
- 1 theelepel tijm
- zout, peper

BEREIDING

Laat het bladerdeeg in 5 minuten ontdooien. Snijd er 8 herfstbladeren uit. Beboter een bakplaat. Leg het bladerdeeg erop en bestrijk het met losgeklopt ei. Verwarm de oven voor op 225 °C. Bak de bladeren in ca. 10 minuten goudbruin. Smelt de boter en bak hierin het spek uit. Bak de sjalot enkele minuten mee. Snijd de paddestoelen in stukjes. Voeg ze aan de ui toe. Bak enkele minuten mee. Roer de bloem erdoor. Voeg het Bockbier toe. Roer de crème fraîche erdoor en breng de ragoût op smaak met tijm, zout en peper. Leg op 4 borden 4 bladerdeegbladeren. Verdeel de ragoût erover en dek het af met de andere 4 bladeren.

(voor- of lunchgerecht voor 4 pers.)

Kaassoep met kruidencroûtons

INGREDIËNTEN

2 sneetjes bruinbrood
3 eetlepels kruidenboter
1 ui
1 theelepel kerrievoeder
1 1/2 eetlepel bloem
1 kruidenbouillontablet
75 gram geraspte belegen
Goudse kaas
1 dl Amstel Bockbier

BEREIDING

Haal de korstjes van het brood en snijd het brood in stukjes. Smelt 1 eetlepel kruidenboter en bak hierin het brood bruin. Pel en snipper de ui. Smelt de rest van de boter. Bak hierin de ui met de kerrie. Roer de bloem erdoor en laat het 3 minuten pruttelen. Voeg al roerende scheutje voor scheutje 4 dl water toe. Blijf roeren tot een glad gebonden soep ontstaat. Verkruimel het bouillontablet erboven. Roer de kaas erdoor en blijf roeren tot de kaas gesmolten is. Voeg het Bockbier toe en verwarm de soep op laag vuur nog 5 minuten. Schep de soep in 2 soepkommen. Verdeel de croûtons erover.

(voorgerecht voor 2 pers.)

Stoofpot met rundvlees en Bockbier

INGREDIËNTEN

6 stengels bleekselderij
1 winterwortel
200 gram uien
600 gram magere
runderlappen
zout, peper
50 gram boter
1 flesje Amstel Bockbier
1 theelepel tijm
2 laurierblaadjes
2 plakjes ontbijtkoek
1 eetlepel fijngehakte
peterselie

BEREIDING

Maak de bleekselderij, winterwortel en uien schoon en snijd alles in stukjes. Snijd het vlees in dobbelstenen. Bestrooi het met zout en peper. Smelt de boter. Bak het vlees in enkele minuten bruin. Doe de uien, de wortel en de helft van de bleekselderij erbij. Bak ze enkele minuten mee. Voeg scheutje voor scheutje het Bockbier toe. Doe de tijm en de laurierblaadjes erbij. Laat het vlees op laag vuur 1 1/2 uur sudderen. Verkruimel de ontbijtkoek erboven en laat nog 1 1/2 uur sudderen. Voeg de rest van de bleekselderij toe en verwarm nog een kwartier. Breng de stoofpot op smaak met zout, peper en peterselie.

(hoofdgerecht voor 4 pers.)

Serveertip: lekker met lint-macaroni en witlofsalade.



Herfstsalade met Bockbierdressing

INGREDIËNTEN

50 gram chorizoworst
3 eetlepels olie
3 bosuitjes
1 blik kidney beans
1 eetlepel azijn
2 eetlepels
Amstel Bockbier
1/2 theelepel honing
1 theelepel mosterd
3 takjes koreander
(of peterselie)
zout, peper
100 gram gemengde
salade

BEREIDING

Snijd de chorizo in reepjes. Verhit 1 eetlepel olie en bak hierin de chorizo. Laat deze op keukenrolpapier uitdruipen. Maak de bosuitjes schoon en snijd ze in ringen. Spoel de kidney beans onder koud water af en laat ze uitlekken. Klop 2 eetlepels olie, azijn, Bockbier, honing en mosterd door elkaar. Knip de koreander erboven fijn. Breng de dressing op smaak met zout en peper. Schep de bosuitjes en kidney beans door de dressing en laat dit minstens een kwartier staan. Doe de sla in een schaal. Schep de kidney beans en de dressing erdoor. Strooi de chorizo erover.

(maaltijdsalade voor 2 pers.)

Lamsbout in Bockbiermarinade

INGREDIËNTEN

4 teentjes knoflook
2 uien
lamsbout van 1 1/2 kilo
10 jeneverbessen
4 kruidnagels
1 flesje Amstel Bockbier
1 dl rode port
versgemalen peper
250 gram ontbijtspek
zout

BEREIDING

Pel de knoflook en snijd deze in langwerpige reepjes. Pel de uien en snijd ze in ringen. Maak in de lamsbout op verschillende plaatsen inkepingen. Steek daar de reepjes knoflook, jeneverbessen en kruidnagels in. Leg de lamsbout in een schaal. Schenk het Bockbier en de port erover heen. Leg de uien in het vocht. Laat het vlees minstens 2 uur in de koelkast marineren. Draai het vlees zo af en toe om. Verwarm de oven voor op 225 °C. Haal de lamsbout uit de marinade. Strooi de gemalen peper erover en verpak de bout in ontbijtspek. Bind het spek vast met rolladetouw. Leg de lamsbout in een braadslee. Schenk dan de marinade rondom. Braad het vlees 20 minuten. Verlaag dan de temperatuur tot 150 °C en braad nog 1 1/2 uur door. Bedruip het vlees regelmatig met het vocht. Zet de oven uit en laat de lamsbout een kwartier rusten. Haal de braadslee daarna uit de oven. Snijd de lamsbout in plakken. Zeef de jus en breng deze op smaak met zout, peper en een scheutje rode port.

(hoofdgerecht voor
4 à 6 pers.)

*Serveertip: lekker met gebakken rijst
en spinazie*





Hartige kaastaart met ui

INGREDIËNTEN

- 1 blik pizzadeeg
- 1 1/2 eetlepel boter
- 3 uien
- 1 eetlepel bloem
- 1 1/2 dl Amstel Bockbier
- 4 eieren
- 1/8 slagroom
- 150 gram geraspte extra belegen kaas
- nootmuskaat, peper
- 2 eetlepels komijnzaad

BEREIDING

Beboter een lage taartvorm met een doorsnee van ca. 24 cm. Rol het deeg uit en bekleed hiermee de bakvorm. Verwarm de oven voor op 200 °C. Pel de uien en snijd ze in ringen. Smelt de boter en bak de uien lichtbruin. Roer de bloem erdoor en laat 2 minuten bakken. Voeg scheutje voor scheutje het Bockbier toe. Schep de uien op het deeg. Klop de eieren, slagroom, kaas, nootmuskaat en peper door elkaar. Schenk het geheel over de uien. Strooi het komijnzaad erover. Bak de taart, 1 richel onder het midden van de oven, in ca. 40 minuten gaar en goudbruin.

(lunchgerecht voor 4 pers.)



Konijn in Bockbier met abrikozen

INGREDIËNTEN

- 200 gram gedroogde abrikozen
- 1 flesje Amstel Bockbier
- 1 kaneelstokje
- 3 eetlepels bloem
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel tijm
- zout, peper
- 4 konijnachterbouten
- 50 gram boter
- 3 eetlepels zilveruitjes

BEREIDING

Spoel de abrikozen af en laat ze in 2 dl Bockbier met het kaneelstokje 8 uur weken. Meng de bloem, paprikapoeder, tijm, zout en peper door elkaar. Haal de konijnebouten erdoor. Smelt de boter. Bak de bouten aan alle kanten bruin. Voeg de zilveruitjes toe en bak ze even mee. Voeg 1 dl Bockbier toe. Laat alles 1 uur stoven. Doe de abrikozen erbij en stooft nog een half uur. Voeg eventueel nog wat Bockbier toe als al het vocht verdampst is.

(hoofdgerecht voor 4 pers.)

Serveertip: lekker met patat frites en veldsla.



Mosselen in knapperig deegjasje

INGREDIËNTEN

2 eieren
125 gram bloem
zout, peper
1 à 1 1/2 dl
Amstel Bockbier
10 takjes peterselie
frituurolie
500 gram gekookte
mosselen
1 citroen
1 limoen

BEREIDING

Klop de eieren los. Zeef 100 gram bloem erboven en voeg zout en peper toe. Roer alles erdoor. Klop het Bockbier erdoor. Voeg net zoveel Bockbier toe totdat een luchtig, glad beslag ontstaat. Knip de peterselie erboven fijn. Verhit de frituurolie tot 175 °C. Wentel de mosselen door de rest van de bloem, haal ze door het beslag en bak ze in enkele minuten goudbruin. Laat ze op keukenpapier uitdruipen. Snijd de citroen en limoen in parten en geef deze erbij.

Serveertip: lekker met bruin brood en tomatensalade.

(lunchgerecht voor 2 pers.)



Kaasfondue met Bockbier

INGREDIËNTEN

4 dl Amstel Bockbier
250 gram geraspte
Fougerond
250 gram geraspte
Maasdam 45+
1 1/2 eetlepel maïzena
zout, peper
nootmuskaat

BEREIDING

Breng het Bockbier aan de kook. Temper het vuur en roer de beide kaassoorten erdoor. Blijf roeren totdat een gladde kaassaus ontstaat. Roer de maïzena met 1 eetlepel water tot een glad papje en voeg het aan de kaassaus toe. Breng het geheel op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

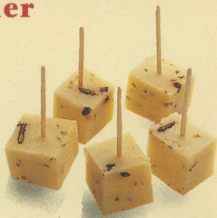
Om te dippen: stukjes bruin stokbrood, bleekselderij, champignons, tacochips, druiven, roosjes broccoli, kerstomaatjes en garnalen.

Variatietip: roer door de fondue fijngesneden tuinkruiden zoals dille, kervel, peterselie, bieslook of een mengsel ervan.

(hoofdgerecht voor 4 pers.)

Borrelen met Bockbier

- *Blokjes Friese nagelkaas.*
- *Krokante kippelevertjes: marineer kippelevertjes minstens een half uur in een mengsel van ketjap, fijngehakte knoflook, citroensap en een mespunt sambal. Dep ze droog. Wikkel ze in bacon en bak ze in boter goudbruin.*



- *Toastjes met gerookte makreel: maak een gerookte makreel schoon en verdeel hem in mooie stukjes. Besmeer de toastjes met een likje ananas-*

jam of mango chutney of ketchup. Leg de stukjes makreel erop.

- *Curry-balletjes: meng 500 gram gehakt, 2 eetlepels gefruite uitjes, 1 theelepel kerriepoeder, 2 eetlepels soja-saus, zout en peper door elkaar. Vorm er kleine balletjes van. Bak ze in 5 minuten in de boter bruin. De balletjes smaken zowel koud als warm lekker.*

- *Osseworst snack: besmeer de toastjes met osseworst. Bestrooi ze met fijngesnipperde ui en fijngehakte peterselie.*

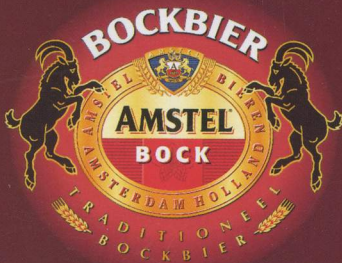


- *Rond roggebroodje met Kernhem of Camembert.*
- *Gerookte kip met gember: snijd een gerookte kipfilet in gelijke plakjes van ca. 1/2 cm dik. Snijd 4 bolletjes gember in reepjes en verdeel deze over de kip.*



- *Kruidige garnalen: spoel (grote) garnalen onder koud water af. Bak ze in wat kruidenboter.*





Amstel Brouwerij
Antwoordnummer 7181
1000 PA Amsterdam