

GOUDEN WILLEM

WIJZE WILLEM



GEWAAGDE WILLEM

QUADE WILLEM

De 4 WILLEMSBIEREN & FOODPAIRING

GOUDEN WILLEM

Sprankel van grandeur

Feestelijk abieritief in hoog champagneglas:

Oesters of coquilles/foie gras/eendeleverpaté

Sushi of sashimi/geitenkaas met honing

Foodpairing bier: Vettigheid en romigheid worden perfect in balans gebracht door de droge fruitige tonen van het bier en de Tokaj tonen.

Fruitige desserts (abrikozen crumble citroentaart. Tokaj aroma's sluiten perfect aan bij steenfruit en citrus.



WIJZE WILLEM

De stem van ervaring

Hapje

Uienringen in beignetdeeg met verse tartaarsaus

Foodpairing bier: Een lichtblond bier (7,5% alc.) met tarwe, zachte hopbitter en fruitigheid. De frisse tarwetoets en lichte bitterheid houden het gerecht luchtig en toegankelijk.

Uiringen in beignetdeeg met verse tartaar

Voorgerecht

Vitello Sgombro (vitello tonnato met gerookte makreel)

Foodpairing bier: Het lichtblonde bier met zachte hop en fruitige toetsen versterkt het rokerige van de makreel zonder te overheersen en houdt het gerecht elegant.

Bereiding:

Vitello sgombro, zoals vitello tonato, maar we vervangen tonijn door gerookte makreel



Hoofdgerecht

Kwartel met witte druiven, verbena-saus, peultjes en asperges

Foodpairing bier: De fruitigheid en milde bitterheid van het lichtblonde bier sluiten naadloos aan bij de druiven en kruiden, terwijl de tarwe zorgt voor een zachte, ronde afdronk.

Kwartel met witte druiven, saus van verbena, peultje en asperges

Bereiding:

Kwartel bakken (pootje konfijten in eendenvet)

Druiven kort (5 sec!) in kokend water en direct in ijswater, schillen

Saus: 100 ml thee zetten van citroenverbena en tijm,, 300ml gevogelte fond toevoegen, opkoken, afkruiden en binden.

Peultjes en asperges opwarmen in boter en een scheutje van de thee.



GEWAAGDE WILLEM -menu

creatief in vrijheid

Voorgerecht

Coquilles met citrusbotersaus en asperges

Foodpairing bier: Een straffe tripel (9,5% alc.) met alcoholzoetigheid en stevige hopbitter. De rijke moutigheid ondersteunt de romige botersaus, terwijl de bitterheid het zoete van de coquilles en de citrus mooi in balans brengt.

Bereiding

Coquilles met citrusbotersaus en asperges

Asperges schillen en koken

Coquilles bakken. Citrusbotersaus: 200 gr Sjalotten inkoken met 0.5l witte wijn tot de wijn ong 100ml over is ingekookt, 100ml citrussap (Arancio en bloedsinaasappel) opkoken en dan met 300gr koude boter opmixen (warmen, maar niet meer laten koken).



Hoofdgerecht

Parelhoenfilet met witlof en bloedsinaasappelsaus

Foodpairing bier: Dezelfde krachtige tripel (9,5% alc.) sluit perfect aan bij het volle, licht zoete karakter van parelhoen en de citrus. De stevige hopbitter snijdt door het vet en verfrist het geheel.

Bereiding Parelhoen filet bakken

Saus: 200ml Bloedsinaas en mandarijn kort koken met 50gr suiker, bruine gevogeltefond toevoegen. Binden.

Witlof met een scheut sinaasappelsap in een vacuumzakje steken en zo garen. Opwarmen in wat boter zonder te bakken.

Dessert met citrussorbet. Foodpairing bier: De tripel werkt hier als contrast: het alcoholzoet vangt de frisse zuren van de sorbet op en zorgt voor een warm, rond einde.



QUADE WILLEM

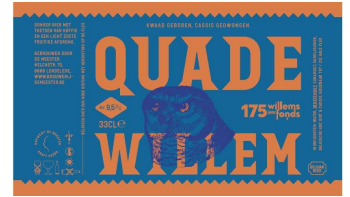
Eigenzinnig en filosofisch

1) Wildgerechten of gerechten met krachtige, kruidige smaken die ondersteund worden door de diepte en warmte van quade Willem.

Bron tekening en gerecht: www.sligro.nl/inspiratie/wild/wild-zwijn

dessert:

2) een 'quade' afzakker?: Traditioneel worden digestieven gedronken omdat de bittere stoffen vb. in een likeur de maag stimuleren om zuur af te geven, wat de spijsvertering kan vergemakkelijken. We serveren het bier in een cognacglasje van 13 cl..



3) kazen: Gouda, Comté, parmigiano ,blauwkaas...en

Belinda's topper: [Kaasboerderij 't Groendal](#) uit Rumbeke/Roeselare heeft met hun "Ancienne Belgique" de prestigieuze titel van 'beste kaas ter wereld' behaald, met een perfecte score van 100/100 op het Concours International de Lyon. Deze met goud bekroonde, harde 10 maanden gerijpte kaas kenmerkt zich door een krachtige smaak en lichte kristalvorming. *Waar rijping en tijd hun werk doen, ontstaat karakter.* Deze pairing is geen toeval, maar een ontmoeting tussen twee ambachtelijke producten die elkaar niet willen overheersen, maar versterken. Een samenspel van diepte, maturiteit en balans — precies wat een grote gastronomische pairing definieert.

- Let wel: Kaastemperatuur: 16–18°C en het bier op 10-12°C.



4) Brownie: veggie bereiding: recept Willem Buekenhoudt: chef-kok van het foederhuis Rodenbach

300gr chocolade smelten in 280ml havermelk/80gr cassis (of andere) siroop toevoegen
100gr cassonade, 2eetlepels maïsmeel, 130gr zelfrijzend bakmeel, 50gr amandelschilfers, 140gr cacaoboter. Mengen en dan het chocolade mengsel eronder roeren. In een bakplaat gieten en afbakken op 160°C.

5) Créma catalana: bereiding recept Willem Buekenhoudt: chef-kok van het foederhuis Rodenbach

0.5l melk + 180gr suiker + munt + limoen schil(2stuks) opkoken en 15min laten trekken.

0.5l room koud mengen met 10 eierdooiers en 35 gr maïsmeel

Melk van de munt ontdoen en terug opkoken, het roommengsel toevoegen en laten binden op het vuur. Direct in schaaltes verdelen en laten afkoelen.

Belinda Eelbode

Beer to Taste -0476293461

Met dank aan Willem Buekenhoudt voor de recepten: hij is dé chef-kok van het foederhuis/ brouwerij Rodenbach (rodenbach.be/be/nl/het-foederhuis)

