

# Moutstockje

nr 37

1995

# 't 27 outstockje

37



DHR. DODION M  
LELIELAAN 34  
3191 HEVER

UITGIFTE KANTOOR 3300 TIENEN 1

DE BIERTAPPER



**TIJDSCHRIFT OVER  
BIERFOLKLORE**

V.U. GROOTEN, E.

Viaductstraat 193  
3300 TIENEN  
Tel. (016) 81 72 35

DRIEMAANDELUKS 3/95

# 't Moutstockje ...

## driemaandelijks tijdschrift over biersfolklore

Uitgegeven door : "D I E E D E L E O R D E V A N D E N M O U T S T O C K "

De Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde

Cor. adres: Viaductstraat 193  
3300 TIENEN

Bankrekening : 230 / 0020261 / 08

Lidmaatschap: gewoon lid 350 fr. Erelid 500 fr. Weldoener 1.000 fr.

Alle artikelen uit dit tijdschrift mogen vrij overgenomen worden mits bronvermelding.

### inhoud    n<sup>o</sup> **37**

- TEERFEEST van de Biergilde op zondag 17 sept. 1995
- Bier - P R O E V E N
- GILDENIEUWS
  - Het Kapittel van de Hoegaardse Biergilde
  - Aanstellingen tot Borgher van Hoegaarden
- Bier en Gastronomie

Merckwaerdighe Bierologie nr. 13 zal verschijnen in het volgend Moutstockje



# TEERFEEST

## 1995

### ZONDAG 17 SEPT.

Deze zondag is het slot van HOEGAARDEN - BIERDORP en de dag van het TEERFEEST van onze Biergilde.

Voor alle Edelvrouwen en Ridders een dag om zeker vrij te houden.

#### PROGRAMMA overzicht:

=====

- 11.00 - Afhalen van de ouderdomsdeken
- 11.30 - De Grootkanselier trakteert
- 13.00 - Gezamenlijk eetmaal in het Kouterhof (vooraf inschrijven)
- 15.00 - Ommegang in Hoegaarden
- 18.00 - Mogelijkheid om broodmaaltijd te gebruiken in de Toontuinen

Volledig programma met prijs, waar en wanneer inschrijven ontvangt U met een afzonderlijk rondschrijven.

Nog een prettig verlof en tot .....

# BIER-PROEVEN

Als biergilde hebben we als eerste taak het bier te PROEVEN.

Proeven doet men met de ogen, de neus en de mond. Zo zien we dat zowel het schuim, de kleur als het aroma een rol spelen.

Vele factoren zijn verantwoordelijk voor het schuim, de kleur en de smaak van het bier.

Reeds van bij de gerstkorrel tot wanneer het bier wordt uitgeschonken elke stap heeft zijn waarde.

Gans de levensloop van het bier zal de smaak en de reuk bepalen.

Die smaak, de kleur en het schuim is iets wat de brouwer zal bepalen, wij als consument kunnen alleen maar het afgewerkte produkt proeven en daarover oordelen.

Het proefstadium, voor ons, begint op het ogenblik dat uw uitverkozen bier uitgeschonken is en via het eigenlijke drinken van dat bier tot het uitsterven van alle door onze zintuigen waargenomen prikkelingen.

Terwijl de "Vlaamse Wijngilde" zeer actief is en de wijn in vele steden en stadjes levendig wordt gehouden door de commanderijen, wordt het bier en vooral het bierproeven in België schromelijk verwaarloosd.

Al een tiental jaren is de vereniging De Objektieve Bierproever daarin verbetering aan het brengen. De voorzitter daarvan, Peter Crombecq schreef in 1985 zijn eerste Biersmakenboekje dat nu tweejaarlijks wordt uitgegeven als Bierjaarboek.

Een complete gids over de Belgische en Nederlandse bieren.

Met dit boek als leidraad zullen we pogen het proeven van bier wat beter in het daglicht te plaatsen.



België herbergt de grootste rijkdom aan biersmaken, en geen ander land ter wereld kan bogen op een bier-erfenis van bijna tien eeuwen

Bier heeft, net als wijn, een ideale expressie met natuurlijk verschillende aksentmogelijkheden (stijlen, zou men kunnen zeggen): bier kan dus geproefd en geëvalueerd worden zoals wijn.



#### DE SMAAK VAN HET BIER

=====

Rond de eeuwwisseling dronk iedereen streekbier. Zo dronken de Oost-Vlamingen in hun café bruin bier, Brussel en omgeving was het de geuze, in Henegouwen was Saisons het uitverkoren bier. Ook in onze streek was het witbier de drank.

Een aantal decennia later zat iedereen aan de pils, wat tot het gevolg had dat de nog overblijvende brouwerijen zich inspanden om zo'n neutraal mogelijk bier te brouwen.

Daarna wilde de bierdrinker dan weer speciaalbieren, terwijl er al enkele tijd een tendens zou zijn naar lichtere "drinkbieren" zoals witbier en fruitbieren.

Biersmaken kennen blijkbaar een konstante evolutie.

#### Streekbieren

=====

Voor de eerste wereldoorlog had ieder dorp dat zichzelf respecteerde wel één of meerdere brouwerijen die voornamelijk streekbieren produceerden. De meeste bieren werden meestal terplaatse gedronken.



Foto Weekkrant Tienen

Toen was er nog echt sprake van "artisanale" bieren. Dit had zijn voordelen, zo kende men een grotere verscheidenheid van bieren, maar tevens ook ernstige nadelen.

Vele van die kleine brouwerijtjes namen soms nogal eens een loopje met de hygiëne, iets wat zeker nu niet meer zou kunnen. Bovendien zorgden de gebrekkige technische middelen ervoor dat de brouwer nooit wist hoe zijn brouwsel na afloop zou smaken.

Er was nog geen sprake van warmteregeling, konstante temperatuursregeling en dergelijk. Het gevolg hiervan was dat de bierdrinker steeds bieren van verschillende kwaliteit kreeg voorgeschoteld, daar er geen sprake was van een konstante kwaliteitszorg. In Hoegaarden was in de 17e eeuw, een Biervir welke door de Hoegaardse Biergilde werd uitgezonden om de verschillende Hoegaardse witbierbrouwerijen te controleren op hun gebrouwen witbier, dat was dan reeds een eerste stap naar kwaliteitszorg. Maar dat was zeker geen algemene regel in de andere streken van het land.

Tot kort na de tweede wereldoorlog dronken de mensen bijna uitsluitend deze streekbieren. Het ging meestal om bieren die een bittere of zure smaak hadden. Bovendien bestond het gros uit hogegistingsbieren, omdat men er vroeger van uitging dat bier ook een voedende functie moest hebben.

### Neutrale Pils

=====

Met de stijgende welvaart verdween vanzelfsprekend de behoefte naar een voedzame pint en kreeg het bier eerder een dorstlessende functie.

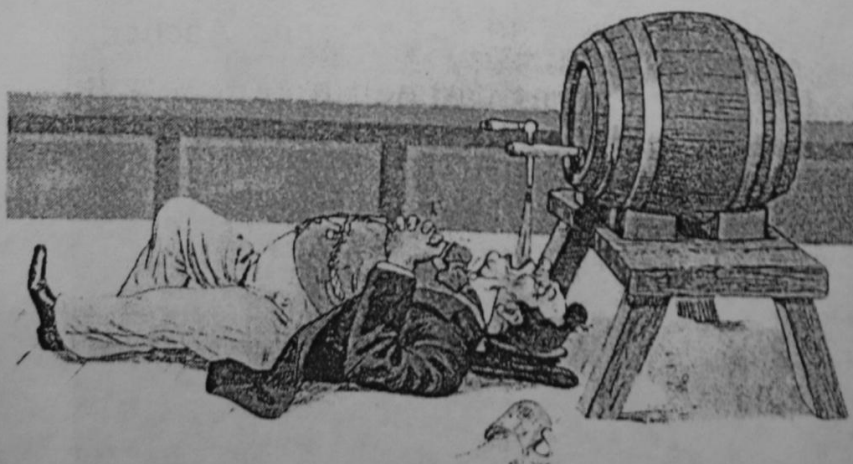
Daardoor kregen de traditionele brouwers konkurrentie van het veel lichtere pilsbier dat vanaf de jaren '50 de wereld veroverde. Oorspronkelijk was de pils een Tsjechisch streekbier (Pilzen). Duitse brouwers namen het brouwprocedé over en begonnen het ook te exporteren.

Het pilsbier kende onmiddellijk een groot succes bij de Belgische konsument door haar neutrale en lichtere smaak. In tegenstelling tot de streekbieren, die steeds een speciaal karakter hadden en bijgevolg slechts door de mensen uit de streek geapprecieerd werden.



Het analysepanel tijdens het beoordelen door middel van proeven en ruiken.

*Bierproeven in 1911: iets andere stijl*



De pils kon men ook in andere delen van het land verkopen, het gevolg hiervan was dat vele brouwerijen overschakelden naar de neutrale pils omdat men op die manier gemakkelijker iedereen kon tevreden stellen. Degenen die verder deden met het brouwen van traditionele zwaardere bieren kregen het hard te verduren.

Met de pils ging er ook nog een andere traditie verloren. Men wilde aan de konsument laten zien hoe helder en zuiver het nieuwe bier, in tegenstelling met de oude artisanale bieren wel was. Vandaar dat men overal het doorzichtige bierglas ging promoten. Op die manier verdween de aloude bierkruik omzeggens overal uit ons bierpatrimonium.

### Speciaalbieren

=====

De pils werd overal ingeburgerd en werd een alledaags produkt.

De pils was standaard geworden en bracht geen toegevoegde waarde meer voor een konsument die zich meer en meer wilde personalizeren.

Vanaf de jaren '70 vond de bierdrinker geen voldoening meer in het gewone pilsbier, maar wilde terug naar een bier met karakter, een streekbier, meestal een hogegistingsbier. Ironisch genoeg had de vroegere negatieve houding van de konsument en de konkurrentiekracht van de pilsbieren wel zijn tol geëist. Vele traditionele brouwerijen van hogegistingsbieren hadden hun deuren moeten sluiten, dat was ook het geval in Hoegaarden. Degenen die het hoofd hadden kunnen bieden tegen het pilsgeweld zagen nu echter de belangstelling voor hun produkt stijgen.

Een van de redenen van deze plotse vraag naar streekbieren ligt in de verandering van verlangens van de konsument. Toen ontstond immers de trend dat men terug naar de natuur wilde en men opteerde voor kleinschaligheid. De nog overblijvende en de nieuwe bijgekomen traditionele brouwerijen dikten dit aan met kleurrijke etiketten en door hun bier in speciale glazen te schenken.

Toch moet men deze terugkeer van de konsument naar de hogegistingsbieren en streekbieren niet overschatten. Bovendien greep de konsument vooral terug naar de neutraal smakende speciaalbieren, zoals trippels of zoet smakende speciaalbieren zoals Kriek en fruitbieren. De streek- of speciaalbieren die van de leek-bierdrinker door hun karakteristieke smaak meer inspanning vereisten zoals bijvoorbeeld de donkere bieren of geuze, hadden en hebben het heel wat moeilijker om opnieuw een plaats te veroveren op de biermarkt.

## De alternatieve drinkbieren

=====

De belangstelling voor de zwaardere bieren is trouwens aan het stagneren.

De mondale bierdrinker heeft nu meer belangstelling voor alternatieve drinkbieren zoals witbieren, fruitbieren (vooral Kriek) en het Ale type (Vieux-Temps, Palm)

Het succes van de witbieren heeft te maken met het feit dat dit bier weinig gehopt en kruidig is en een laag alcoholgehalte heeft. Het is dan ook een bier dat uitermate geschikt is voor jonge bierdrinkers die de stap nemen van soft-drinks naar bier, daar het witbier minder hard en bitter is dan pils, maar zachter en aromatischer van smaak. Met de bewust gewilde troebelheid van het bier krijgt het witbier bovendien een soort artisanaal cachet, waar de hedendaagse konsument blijkbaar zo'n nood aan heeft.

De grotere belangstelling voor fruitbieren en dan vooral Kriekenbier kadert volledig in het veranderde smaakpatroon van de konsument.

Na de tweede wereldoorlog is de smaak van de konsument langzaam zoeter geworden. Terwijl onze grootouders nog werden grootgebracht met bittere smaken, kent men nu nog bijna uitsluitend zoete gebruiksmiddelen. Dit heeft vanzelfsprekend ook zijn gevolgen op de biermarkt. Inspelend op de zoete tendens produceren de brouwers meer en meer aangezoete bieren. Vooral de fruitbieren zijn nu in.

Reeds geruime tijd worden ook de lichtere ale-types door de konsument gevraagd als een alternatief drinkbier naast de pils.

## Vrouwelijke bierdrinkers

=====

Het succes van deze alternatieve drinkbieren kan men ook verklaren vanuit de vaststelling dat de café voor de vrouwen niet langer taboe is.

Terwijl de pils uitsluitend een mannendrank blijft, zal de vrouw overwegend opteren voor een licht alternatief drinkbier en daar scoren bieren zoals witbieren en fruitbieren opvallend goed. En men merkt in dit verband op dat de mannen steeds meer en meer de keuze van deze bieren beginnen te volgen. Ook zij evolueren van volumedrinken naar DEGUSTEREN.

In het volgend Moutstockje zullen we verder doordringen in het bierproeven met de verschillende proeffasen, de schenkt temperatuur, het glas en het uitschenken.

# BIERGILDE

## NIEUWS

---

Onze Biergilde had in de voorbije maanden vele activiteiten op haar programma, dat heeft als gevolg veel Gildenieuws.

We brengen u een kort overzicht van het Hoegaards Kapittel op 1 april 1995.  
(in ons volgend nummer brengen we een volledig verslag)

We hebben ook de aanstelling van 5 nieuwe Borghers van Hoegaarden en enkele pers berichten.

Een verslag over de aanstelling van onze nieuwe Biervoogd zal eveneens verschijnen in het volgend Moutstockje.

We delen u ook mede, dat ook dit jaar de viering HOEGAARDEN - BIERDORP doorgaat van 8 tot 17 september 1995.

Op de slotdag van deze viering is het TEERFEEST van de Biergilde voorzien, zie vooraan in dit Moutstockje.

Door plaatsgebrek zal het vervolg van de Merckwaerdighe Bierologie in het volgende Moutstockje verschijnen.

# Hoegaardse bierorde bant dronkenschap

**HOEGAARDEN** — Die Edele Orde vanden Moutstock, de Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde, hield haar jaarlijks kapittel met onder meer de aanstelling van nieuwe edelvrouwen en ridders in de bierorde. Het kapittel is ook een gelegenheid om iemand aan te stellen tot 'Borgher van Hoegaerden'. Voorwaarde is dat de betrokkene in Hoegaarden samen met een Hoegaardier Hoegaardse witte heeft gedronken. Hiervoor kwam dit jaar toponymist Paul Kempeneers in aanmerking.

Ceremoniemeester Eddy Ladangh belichtte de biergilde, die ontstaan is in 1560, als een vereniging van Hoegaardse brouwers, die zich verzetten tegen de zware tolrechten op de uitvoer van hun bier. Tegelijkertijd stelden zij een Bier-vir aan, die moest waken over de kwaliteit van het Hoegaardse bier.

Tot laat in de negentiende eeuw bleef het bier de trots van Hoegaarden. Maar samen met het Ancien Régime verdween de invloed van de rijke brouwersfamilies. Hoegaarden werd als brouwersdorp overvleugeld door omliggende steden als Leuven en Tienen.

De biergilde verdween in 1872. Het was net honderd jaar later in 1972 dat in het museum 't Nieuw-huys enkele trouwe Hoegaarden-drinkers de draad van de oude bier-

**De orde is een stukje geschiedenis van Hoegaarden, een kostbare antiquiteit die men niet kan kopen.**

Eddy Ladangh  
Ceremoniemeester

orde weer opnamen. De grootkan-selier kondigde meteen de bierwet en de XI geboden van de bierorde af.

## Degusteren

Eddy Ladangh wees op het belang van de bierorde in onze tijd: „De orde is een stukje geschiedenis van Hoegaarden, een kostbare antiquiteit, die men niet kan kopen, niet kan tentoonstellen en niet kan bewaren in een glazen toonkast. Wij zijn mensen die een glas bier nog naar waarde kunnen schatten en de rijkdom van één enkele pint nog kunnen waarderen.”

De ceremoniemeester werd daadwerkelijk bijgetreden met de stelling



De nieuwe edelvrouwen en bierridders krijgen de opdracht mee het bier niet zomaar te drinken, maar het te 'degusteren'.

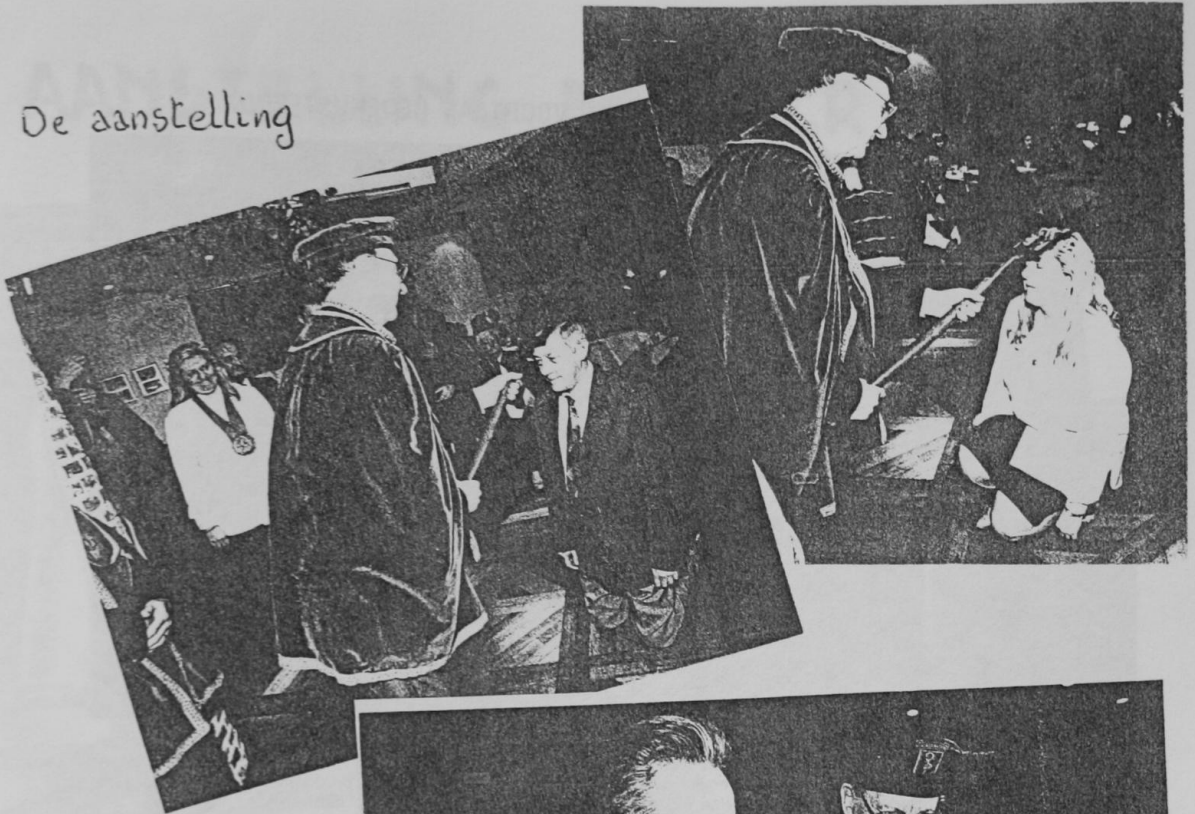
dat een echte bierridder het bier niet drinkt, maar het wel *degusteert*. Dronkenschap is volledig uit den boze. Dat zij deze spelregels zullen

naleven wordt voortaan ook verwacht van de nieuwe edelvrouwen Maria Labegge en Diane Nitelet en de nieuwe bierridders Henri Bot-

ten, Bruno De Troch, Rudy De Winter, Michel Roevens, Ivan Van der Broght en Gery Van Rompay.

—L.T.

De aanstelling



De bekrachtiging

## HOEGAARDS BIER VOORTAAN GEDEGUSTEERD.



Naar jaarlijkse gewoonte werden door de Hoegaardse Biergilde, Die Edele orde vanden Moatstock, een aantal mannen en vrouwen in de orde opgenomen, nadat zij met succes de zware bierproeven hadden doorstaan, die er o.a. in bestaan, voor de mannen 14 en de vrouwen 10 pinten Hoegaards, binnen de vooropgestelde tijd, volgens een eeuwen oud ritueel te hebben leeggedronken.

Met de nieuwe ridderslag van 2 edelvrouwen en 6 ridders is de biergilde met haar 190 leden de grootste stuwende kracht achter Hoegaarden Bierdorp.

De Tienenaar Paul Kempeneers, gehuwd met een Hoegaardse, werd uitgeroepen tot 'Borgher van Hoegaarden' omdat hij samen met zijn echtgenote, het Hoegaards bier in Hoegaarden hadden gedegusteerd.

Volgens de Heer Grooten, ceremoniemeester van de biergilde, wordt Hoegaardens-bier voortaan gedegusteerd en niet meer gedronken, zodat men ten alle tijde veilig en wel, met de auto terug naar huis kan rijden.

Zoals het hoort werd de aanstelling besloten met een gezellig samenzijn en met de hoop iedereen volgend jaar fit en wel terug te zien.

A.S.

PUBLI-PERS



## Nieuwe ridders bij Edele Orde van den Moatstock

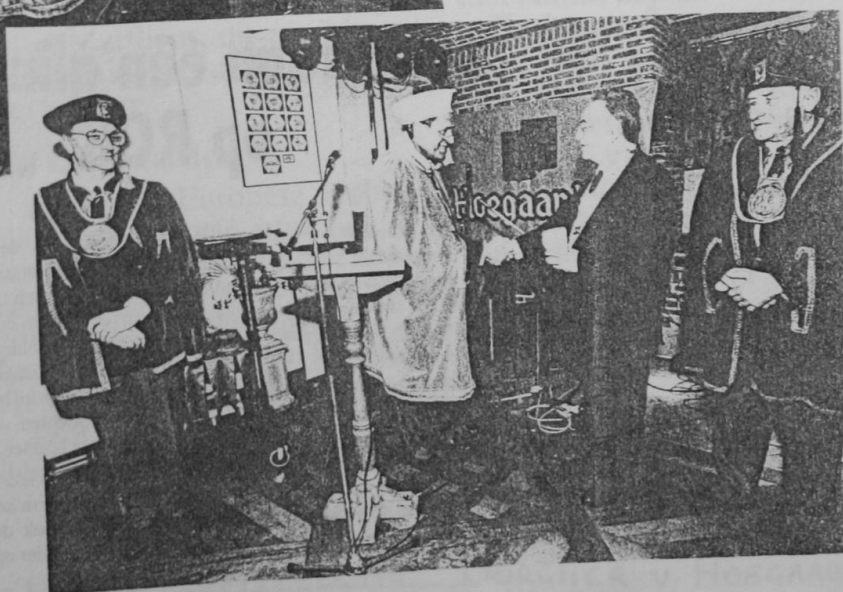
**HOEGAARDEN** – In het Kouterhof te Hoegaarden werd het Kapittel gevierd van de Edele Orde van den Moatstock, de Hoegaardse bierorde zeg maar. De viering van het Kapittel is een grotere viering dan de gewone ridderslag. Dr. Paul Kempeneers werd geslagen tot Borgher van Hoegaarden, voor het werk dat hij geleverd heeft op het gebied van de Hoegaardse plaatsnaamkunde, en van de hele regio. Vervolgens werden zes nieuwe bierridders en twee edelvrouwen in de Orde opgenomen, door de ridderslag. Het gaat om Henri Botten, Bruno Detroch, Rudi Dewinter, Michel Roevens, Yvan Vanderborcht, en Guy Van Rompay. De nieuwe edelvrouwen zijn Diane Nithelet en Maria Lebegge. In totaal zijn er nu 190 bierridders en 52 borghers van Hoegaarden. – HCH / Foto HCH

HET LAATSTE NIEUWS

# AANSTELLING BORGHER VAN HOEGAARDEN



NR. 1



1/APRIL

OPNAME DR. P. KEMPENEERS ALS BORGHER VAN HOEGAARDEN

21 APRIL R.O.B. T.V. op bezoek in 't KOUTERMOF

NR. 2



WEEKKRAANT 4/5/95

## Lesaffer voortaan één glimlach op ROB

Het gebeurde vorige week in Hoegaarden dat Dirk Lesaffer (hoofdredacteur van ons aller ROB) samen met een Hoegaardier een pint Hoegaard bier degusteerde.

Dirk heet vanaf toen Dirk Lesaffer van Hoegaarden (Het wordt dus tijd dat die mannen van Leuven hunne generiek eens gaan aanpassen).

Hoewel de nieuwe Hoegaardier reeds ettelijke keren het heerlijk

ke vocht door zijn korenpijp naar binnen liet sijpelen, verbaasde hij er zich toch over dat er zoveel bier in één pint Hoegaardse zit. «Zelden is mij zo'n grote eer te beurt gevallen», aldus Lesaffer en hij beloofde zich aan zijn plichten van zijn burgerschap te houden.

Dirk drinkt dus iedere keer voor hij op het scherm komt een witte. Vandaar ook die stralende glimlach bij ieder optreden.



L19 9/5/94

MR. 3

Georges  
Goethuy-  
zen mag  
zich nu  
'Borger van  
Hoegaar-  
den' noe-  
men / Foto  
WHK

# Hobbyshow kent weer succes

## ■ KESSEL-LO

De vijfde Europese Hobbyshow te Kessel-Lo was eens te meer een succes. De opbrengst gaat naar het Centrum voor Ontwikkelingsstoornissen (COS) en Bieke Top, ambassadrice van Vlaams-Brabant, gaf deze show nog meer allure met haar oproep tot steun.

Ook de heren Vansina en Pierco loofden dit sociaal initiatief en de volharding van voorzitter Victor Goethuyzen in zijn engagement voor de minderbedeelden.

Met een hele ceremonie

werd vader Georges opgenomen in 'Die Edele Orde van de Moutstock', die met een hele delegatie vertegenwoordigd was. Georges Goethuyzen mag zich nu 'Borger van Hoegaarden' noemen. Daarvoor zorgde Miel Mattheus, die als 'biervir' ook waakt over de kwaliteit van het witbier.

### Tal van attracties

De vijfde Europese Hobbyshow bood tal van attracties; de bezoekers genoten ervan. Beatrix Bossuyt uit Zwevegem was één van de blikvangers met haar originele zilveren lepeltjes uit 58 verschillende landen.

Een fraai verzorgde stand had Ivette Deceuninck uit Kes-

sel-Lo met haar handwerk: kaders, doorstopwerk en hummeltjes en menukaartjes in kruisjessteek. Speciaal gecreëerd voor de 40ste verjaardag van haar huwelijk met Alfons in juli.

De honderden stickers en pins over ballonluchtvaart van de 13-jarige Kenny Blancquaert uit Sint-Niklaas werden eveneens opgemerkt. Daar zweefde de eerste luchtballon in 1911. Om zijn collectie uit te breiden, die ook oude kranteknipsels en telecards bevat, zoekt Kenny zelfs informatie in Amerika.

WHK

30 April 1995 AANSTELLING BORGER V. HOEGAARDE

NR. 4

Themacafé Hoegaarden te Antwerpen: in het centrum van de belangstelling.



Op 27 april 1995 was de Hoge Raad en de Domicellagilde uitgenodigd op de opening van de eerste Hoegaarden Café in België te Antwerpen, gelegen in de Suikerrui 14 (de straat die loopt van de Grote Markt en de Schelde)

Zeker een ontmoetingsplaats voor de liefhebbers van het Hoegaardsbier.

Daar werd dan ook de zaakvoerder van dit Hoegaarden Café, dhr. Nico Vereycken tot Borgher van Hoegaarden verheven.

**CenterParcs**  
THE UNIQUE SHORT BREAK

NR. 5

Op 18 juni 1995 ging de tocht naar Vossemere (Lommel) in dit Centerpark ging er een Hoegaardendag door. Als Hoegaardse Biergilde konden we dan ook niet afwezig blijven en we konden als goede Hoegaardier niet nalaten daar even onze kledij aan te trekken de dhr. Erwin Dezeure op te nemen onze gilde als Borgher van Hoegaarden en dit in aanwezigheid van een talrijk publiek.

Na een door ons zeer gewaardeerde ontvangst, zijn we natuurlijk even op verkenning geweest in dit prachtig domein.

Rond 16 uur nam Gilbert de teugels in handen om ons nog enkele bezienswaardigheden te laten bezoeken, om te besluiten met een lekker etentje waaronder konijnenpootjes met Hoegaardsbier.

Gilbert bedankt, het was een mooie (letterlijk en figuurlijk) dag.



#### EVEN BIJSTUREN

=====

In ons vorig nummer van het Moutstockje moeten we nog even vermelden bij het artikel "Bier en gastronomie", de tekst op het voorblad en de tabel voor het serveren van bier bij gerechten is overgenomen uit het boek "Bier als drank bij gastronomische gerechten" een uitgave van de Brouwerij Alken Maes.

Dit boek is verkrijgbaar in elke boekhandel onder het nummer:  
ISBN 90 - 6661 - 226 - 6

# Kip volgens een oud recept van de Hoegaardse Biergilde

INGREDIENTEN : voor 4 personen

1 braadkip, 5 grote uien, 2 sjalotten, 1 fles Hoegaards witbier, thijm, laurier, peper zout, 125 gr. magere platte kaas, 1 kg. in de schil gekookte aardappelen, gehakte kervel, 20 gr. boter, 1 eetlepel maisolie, 500 gr. hopscheuten, sap van 1/2 citroen.

BEREIDING :

Maak de kip schoon, was ze en droog ze af.

Laat de kip goed bruinen in hete boter en olie.

Breng op smaak met een weinig zout.

Neem de kip uit de pan en fruit in de vetstof de fijngesnipperde uien, de sjalotten en het teentje look, tot ze geurig en glazig worden.

Doe de kip dan weer in de pan samen met het Hoegaards witbier, de thijm en de laurier. Gedurende 45 min. laten stoven.

De hopscheuten wassen en koken in gezouten kokend water met peper en het sap van een halve citroen, tot ze gaar zijn.

Duurtijd ongeveer 20 min.

Verwijder uit de stoverij de thijm en de laurier.

Voeg bij de stoverij de platte kaas en roer tot een homogeen geheel verkregen is.

Leg de kip op een verwarmde schotel en overgiet ze met de saus.

Bestrooi met gehakte kervel. Schik rond de kip de hopscheuten.

Leg de in de schil gekookte aardappelen in een vormpje van aluminium en zet ze mee op de schotel.

Het gerecht warm opdienen.

DRANK :

Hoegaards witbier is de aanbevolen drank.



# Witloofsoep met mosselen en Hoegaarden witbier

INGREDIENTEN : voor 4 personen

750 gr. witloof, het wit van een prei, 2 uien, 1 selderijstengel, 2 teentjes knoflook, peperselie, 100 gr. boter, 1/2 liter kippebouillon (ontvet), 1/2 liter Hoegaards witbier, een takje tijm, een laurierblad, een scheutje citroensap: 2 klontjes suiker, azijn, 1 dl. verse room, een eierdooier, zout, peper, nootmuskaat, 1 kg. mosselen, een wortel.

BEREIDING :

Doe 40 gr. boetr in een grote pan en laar één in ringen gesneden ui, de grof gesneden wortel, de selder en de peterselie zacht stoven. Was en borstel de mosselen in zout water en doe ze bij de groenten in de pan, zout en peper toevoegen en alles goed mengen.

Doe er een paar druppeltjes azijn bij, zet de pan met het deksel op een hoog vuur en giet er zodra de mosselen beginnen open te gaan de 1/2 liter wit Hoegaards bier bij.

Draai het vuur lager en laat de mosselen enkele minuten doorkoken.

Haal de mosselen uit de pan en uit hun schelpen en verwijder de bruine baarden. Zet ze afgedekt opzij zodat ze kunnen uitdrogen.

Het kookvocht door een fijne doek of een fijne zeef doen.

Snij de tweede ui in ringen en laat die met 40 gr. boter in een pan uitzweeten zonder kleuren. Het wit van de prei in ringen snijden en bij de ui voegen.

Hou een mooie krop witloof apart en snij de rest van het witloof grof, waarbij de bittere harde kernen onderaan de krop worden weggesneden.

Ook de teentjes look in stukjes snijden en samen met het witloof bij de prei en de ui voegen.

Vijf à tien minuten zacht laten stoven met het delsel op de pan, af en toe eens roeren. Oppassen dat de groenten niet kleuren, het moet een blanke soep blijven.

Voeg de kippebouillon toe , samen met het gezeefde kvocht van de mosselen, een beetje suiker en rol de nootmuskaat de tijm en laurier in een groen preiblad, dicht binden met een koordje. Bij de rest van de ingrediënten voegen. Langzaam aan de kook brengen en een half uurtje zeer zacht laten koken. De resterende krop witloof fijn snipperen en met een scheutje citroensap in de rest van de boter stoven zonder te laten kleuren. Preiblad met tijm en laurier uit de pan halen en de soep fijn mixen. Op smaak brengen met peper en zout.



# Kabeljauw met Hoegaardsbier op Vlaamse wijze

INGREDIENTEN : voor 4 personen

4 kabeljauwmoten, 1 eetlepel bloem, 75 gr. boter of margarine, 250 gr. uien, 1/2 liter Hoegaards witbier, 100 gr. verse room, 3 à 4 augurken, 1 citroen, zout en peper.

BEREIDING :

Devismoten door de bloem halen en ze snel aan beide kanten bruinen in een vierde van de warme boter.

Ze dan in een vuurvaste schotel leggen.

De uien pellen en fijn snijden, ze langzaam in de rest van de boter zacht laten worden zonder ze te laten kleuren.

Aanlengen met de helft van het bier en in een pan op een laag vuur laten koken tot het bier bijna volledig verdampt is.

Voeg dan de rest van het bier, de room de gehakte augurken en de tot op het vruchtvlees geschilde en in schijfjes gesneden citroen toe.

Kruiden, alles mengen en deze saus over de vis gieten.

De schotel afdekken met aluminiumfolie en gedurende 25 minuten laten bakken in een voorverwarmde oven 225°C.

De kabeljauwmoten warm opdienen met gekookte aardappelen.

Drank :

Wit Hoegaardsbier maar ook pils, geuze of amberbier.