

Moutstockje

nr 49

1998

't 27 outstockje

49



M. DODION M
LELIELAAN 34
3191 BOORTMEERBEEK HEVER

UITGIFTE KANTOOR 3300 TIENEN 1

KUIPER



**TIJDSCHRIFT OVER
BIERFOLKLORE**

V.U. GROOTEN . E.
Residentie Beatrijs 169
3300 Tienen
Tel. (016) 81 72 35

DRIEMAANDELUKS 3/98

't Moutstockje

ORIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT OVER BIERFOLKLORE

Uitgegeven door "DIE EDELE ORDE VANDEN MOUTSTOCK

De Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde

Correspondentieadres: Residentie Beatris 169

3300 TIENEN

Bankrekening: 230/0020261/08

Lidmaatschap: gewoon lid 400 fr. Erelid 500 fr. Weldoener 1000 fr.

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

INHOUD 49

- Biergildenieuws
- Even troebel als het Hoegaards witbier
- Biervizier
- Een les in metend rekenen
- Bier en Gastronomie

BIER GILDE

NIEUWS

Bierproeven voor kandidaat- bierridders en edelvrouwen

Op zaterdag 4 april 1998 gingen onze tweejaarlijkse bierproeven door. Een twaalftal moedigen hadden de nodige inzet om deel te nemen aan deze proeven.

Tijdens deze gezellige avond zorgde de disco-bar voor de nodige sfeer en aan danslustigen was er geen gebrek.

Alle 12 deelnemers slaagden in hun proeven en zijn nu uitgeroepen tot Adelborst, gedurende een jaar zullen ze zich voorbereiden om in 1999 opgenomen te worden bij "Die Edele Orde vanden Moutstock".

We verwachten dan ook van deze Adelborsten de nodige inzet daarvoor.

Vanwege de Hoge Raad nog een hartelijk proficiat.



De deelnemers moesten geblinddoekt een Hoegaardse pint kunnen herkennen. Foto Lil Meert

Tijdens dit proefjaar moeten de 12 kandidaten minstens één activiteit van de Biergilde bijwonen.

Het is dus een voorwaarde om als Ridder of Edelvrouwe geslagen te worden. We zullen dus moeten afwachten tot 1999 om te vernemen wie zal opgenomen worden in de Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde.

We voorzien reeds een volgende activiteit op 23 aug. 1998 in Bost namelijk de Grietmuilviering.
Meer nieuws daarover later.

Latere activiteiten zult u vernemen door een rondschrijven en de pers.

EVEN TROEBEL ALS HET HOEGAARDS WITBIER.

Is de titel van een nieuwe uitgave door de Heemkundigekring 't Nieuwhuys. Dit boekje geeft een overzicht over de vele sagen en legenden welke in Hoegaarden zijn ontstaan of hebben plaats gevonden.

Verkrijgbaar : in 't Nieuwhuysmuseum aan de prijs van 100 fr.

Sage overgoten met bier

Hoegaarden

Brouwerij De Kluis van Hoegaarden smeedt banden tussen haar witbier en de dorpsage van de Witte Dame. Spookachtige verschijningen, een edelman, geheimzinnige kruiden, de put van de geliefden, struikrovers, de bron van het eeuwige leven, kluizenaars, geheimzinnige onderaardse gangen, de Marollenkapel: dat alles doet denken aan sprookjes uit lang vervlogen tijden.

Ze herleven tijdens zes weekends in juli en augustus dank zij de toewijding van toneelacteurs, fanfares en accordeonisten. PR-man Miel Mattheus van de brouwerij speelt de rol van edelman en is tevens de persoon rond wie het opzet draait. Het verhaal speelt zich af in de velden en holle wegen van Hoegaarden. Avontuurlijken volgen vanaf de brouwerij (Stoopkensstraat) te voet en gedeeltelijk met kar en paard een parcours door holle wegen. Taferelen van in de zestiende eeuw tot nu staan hier en daar uitgebeeld. Acteerwerk komt van 24 acteurs van theatergezelschappen. Wie enkele vragen over de sage van de Witte Dame uit 't Nieuwhuys goed oplost en haar geest bevrijdt, kan een prijs win-

DE WITTE DAME

nen.

Dat alles op de zaterdagen en zondagen 18, 19, 25 en 26 juli, 1, 2, 8, 9, 15, 16, 22 en 23 augustus om 10.30 uur, 11.30 uur, 13 uur, 14 uur en 15 uur. De echt moedigen trekken er op twee donderdagavonden om 23 uur op uit. Die data zijn nog te bepalen. De tocht duurt

bijna drie uren. Deelnemers schrijven op voorhand in via telefoon 0900.10601 (18,15 Bef per min.). Ze betalen aan het onthaal 300 frank (kinderen min 12 jaar gratis, houders Delhaizekaart 250 frank). Per dag mogen maximum 700 personen de tocht maken. Het is dus best van te reserveren. —B.E.

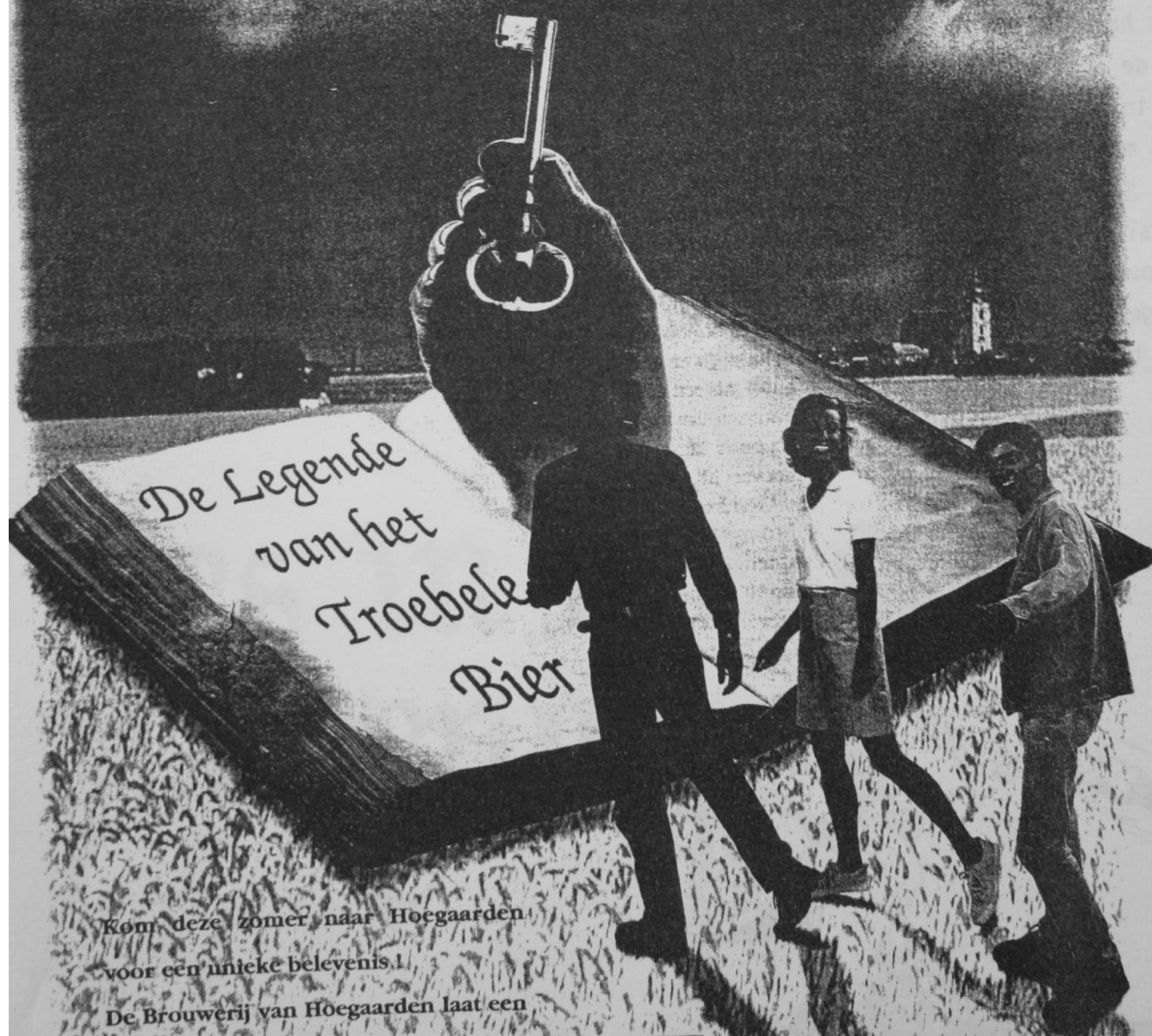
Info Witte Dame: 016/76.98.40 of 016/24.74.80.



HET VOLK 19/6/'98

FOTO JC

Deze zomer zit er leven in de legende van Hoegaarden!



Kom deze zomer naar Hoegaarden
voor een unieke belevenis.

De Brouwerij van Hoegaarden laat een
eeuwenoude legende tot leven komen.

Elk weekend tussen 18/07 en 23/08 kan
je samen met je vrienden en familie

meedoen aan een interactieve zoektocht.

Schrijf je snel in en dompel je onder in
de legende van het troebele bier!



Hoegaarden®

Voor meer info en reservatie

0900/ 10 601

(18,15 BEF/min.)

BIERVIZIER

Sommige bierpotten hebben een glazen bodem. Waarom ?

Er zijn twee verklaringen en ze schijnen beide historisch verantwoord te zijn.

De eerste: omdat je, al drinkend, de vijand kon zien aankomen.

De tweede: in de 16e, 17e eeuw kwamen ronselaars naar de kroegen om jonge mannen over te halen soldaat te worden.

Ze haalde gemene trucs uit. Als een jongen even niet oplette, gooiden ze een dukaat in zijn bierpot, als eerste betaling. Hij merkte het pas bij de laatste slok en moest dan maar bewijzen dat hij het geld niet had aangenomen.

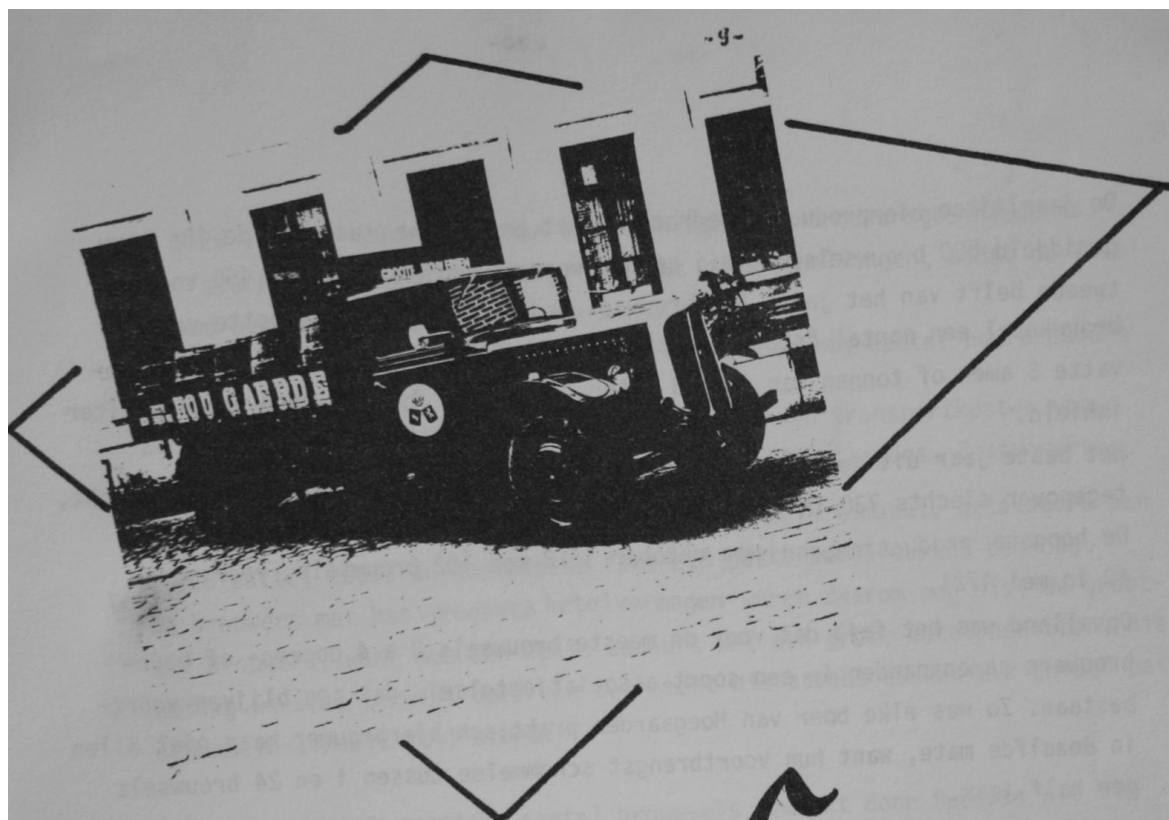
Zo werd je als vrijwilliger aangewezen.

Als je slim was, nam je een beirpot met een glazen bodem.

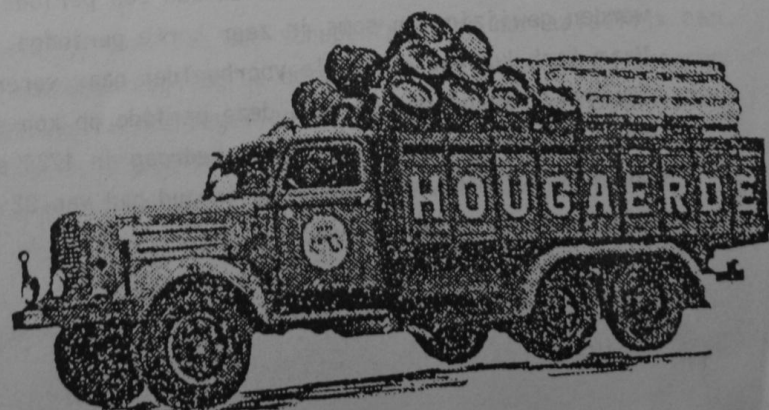
Af en toe de bierpot boven je hoofd tillen en kijken of een ronselaar een streek had uitgehaald.

Was dat het geval, dan stond je sterk met je volle bierpot.





Een les in meteren rekeren



De jaarlijkse bierproductie bedroeg in het eerste kwartaal van de 18e eeuw gemiddeld 800 brouwsels, hetzij ca 350 voor de eerste helft en 450 voor de tweede helft van het jaar. Een brouwsel bedroeg volgens de grootte van de brouwketel een aantal "stucks bier" dat tot 10 kon oplopen. Elk "stuck" bevatte 3 amen of tonnen van ca 133 liter, zodat een "stuck" ongeveer 400 liter inhield.

Het beste jaar uit deze periode was 1722 toen er 825 brouwsels werden gemaakt, tegenover slechts 730 in 1729, het slechtste jaar.

De hoogste productiemaand was oktober 1722 met 102 brouwsels, voor amper 40 in mei 1721.

Opvallend was het feit dat voor de meeste brouwsels 2 à 4 boeren- of huur-brouwers samenspannen in een soort associatiestelsel, dat zou blijven voortbestaan. Zo was elke boer van Hoegaarden praktisch bierbrouwer maar niet allen in dezelfde mate, want hun voortbrengst schommelde tussen 1 en 24 brouwsels per half jaar.

De brouwregisters leren ons dat de brouwers werden getakseerd volgens het jaarlijks vooraf te bepalen inhoudsvermogen van hun brouwketel door de accijnzen vastgesteld en waardoor wij nu de belangrijkheid der brouwerijen kennen. Zo zien we dat in 1714 de ketels van Sweerts, Nijs, Vandenbrouck, Chaltin, 't Groot Paenhuys, Bietens en Geerts op 9 pattacons werden gesteld (1 pattacon is 8 schellingen en 1 schelling was 7 stuivers of 2 blamissen).

Dan volgde de Grote Molen met 8 pattacons, 't Klooster met 7,4 en 't Paenhuys op de Beek met 7 pattacons. De anderen lagen onder het gemiddelde belastingscijfer.

In 1717 werden de taksen verlaagd, in 1720 was er terug de normale belasting van 4 schellingen op een "stuck" bier.

Door deze takstarieven kunnen we de ketelinhoud der brouwerijen berekenen, maar we moeten ons steeds houden aan één periode, daar de taksen dikwijls werden gewijzigd en soms in zeer korte perioden.

Maar toch kunnen we enkele voorbeelden naar voren brengen. De brouwerij Sweerts, die gedurende heel deze periode op kop stond, leert ons dat de inhoud van zijn brouwketel 33 hl. bedroeg in 1724 en de ketel van Van Nerum, die pas begonnen was, toen een inhoud had van 22 hl.

In 1726 ving de topperiode aan uit de Hoegaardse brouwersgeschiedenis. Het "stuck bier" werd nog slechts belast op 3 schellingen, zodat de ketelinhoud over het algemeen werd verhoogd.

In 1727 waren er 18 brouwerijen in werking, maar het aantal huurbrouwers was gestegen tot 93.

Een ton van ca 133 liter bier, doorvoerrechten en transportkosten van Hoegaarden naar Luik inbegrepen, kwam toen op 4 pattacons, 2 stuivers.

Tijdens het topjaar 1737 werden er 1600 brouwsels gemaakt, getakseerd aan 3.816 patt., zodat de gemiddelde taks 2,3 patt. per brouwsel bedroeg.

De brouwers met het grootste ketelvermogen waren daarom nog niet de grootste brouwers, want men kon zoals Labours wel een grote ketel bezitten, die weinig werkte, terwijl deze van Dotremont die steeds tussen 2,2 en 2,6 patt. schommelde, nooit stil stond.

In 1736 werd het grootste aantal brouwsels gemaakt door Sweerts nl. 115 waarvan 42 voor eigen gebruik en verkoop, de rest door huurbrouwers. Deze brouwcapaciteit vertegenwoordigde 3.220 schellingen (3 schellingen per "stuck bier" van 3 amen).

Door de zeer slechte graanoogst van 1740 begonnen de tolmiseries die duurden tot 1750.

Elk vat Hoegaards bier werd door Brabant onderworpen aan een in- en uitvoertaks van 1 florijn 12 stuivers. Vermits Hoegaarden helemaal omringd was door Brabants gebied betekende dit een dubbele belasting voor de Hoegaardse brouwers zelfs wanneer zij hun bier in het Luikse wilden verkopen.

Deze periode werd gelijktijdig gekenmerkt door een grote brouwersvete die aanleiding gaf tot dorpstwisten.

De grote brouwers hielden stevig én dorpsbestuur én brouwersgilde in handen en ook bepaalde families, zodat de naijver van de anderen vroeg of laat moest leiden tot confrontatie.

De oppositie kloeg de machtige coalitie der schepenfamilies herhaaldelijk aan, maar Luik wist door een minzame regeling de dorpsruzie tot bedaren te brengen in 1750, nadat er in 1749 een zekere regeling was gekomen voor de tolkwestie.

Het tolrecht van 1 florijn en 12 stuivers per vat moest nog slechts éénmaal betaald worden zodat de bieruitvoer aan betere voorwaarden kon geschieden. Ondertussen waren er 37 brouwerijen werkzaam tegen 1750 en er waren 130 huurbrouwers.

In 1754 maakten de Hoegaardiers 1.482 brouwsels hetzij 4.742.400 liter bier.

In 1752 had Luik de gemiddelde brouwtaks verlaagd om de concurrentie van de Brabantse bieren het hoofd te bieden.

De grootste brouwers waren: Collard, Van Nerum, Crous, de Engel, H. Struys, Hub. Sweerts, Prinsmel, Guill. Van Simphoven, Jan Dotremont en H. Van Simphoven. Een merkwaardig verschijnsel is dat de brouwers, door allerlei omstandigheden, zeer vlug konden opgang maken en nog vlugger afdalen in de rangschikking of zelfs verdwenen van het brouwtoneel.

Zo zien we dat de grootste brouwers in 1756: Collard, Van Nerum, de Engel, Hub. Sweerts, Jan Dotremont en Guil. Van Simphoven waren.

H. Van Simphoven had zijn brouwactiviteit gestaakt in 1753, Crous en Prinmel waren fel geminderd in 1754 en in 1756 had ook Struys het hoog tempo niet kunnen bijhouden.

Wanneer de meesterbrouwer Carolus Van Nerum overleed in september 1757, verminderde ook het rendement van zijn brouwerij, voortgezet door zijn weduwe. De grote rivaal Guil. Van Simphoven stierf een jaar later en zijn brouwerszaak werd opgeheven.

In de jaren rond 1760 werd het hoogst aantal brouwerijen (38) bereikt te Hoegaarden, ook al was de concurrentie met de nieuwe en goedkopere biersoorten vanuit Leuven niet gemakkelijk.

De Hoegaardse Brouwersgilde wilde immers kost wat kost de goede kwaliteit handhaven. Elk vat bier werd gemerkt wanneer het voldeed aan de kwaliteitsnorm van de Gilde.

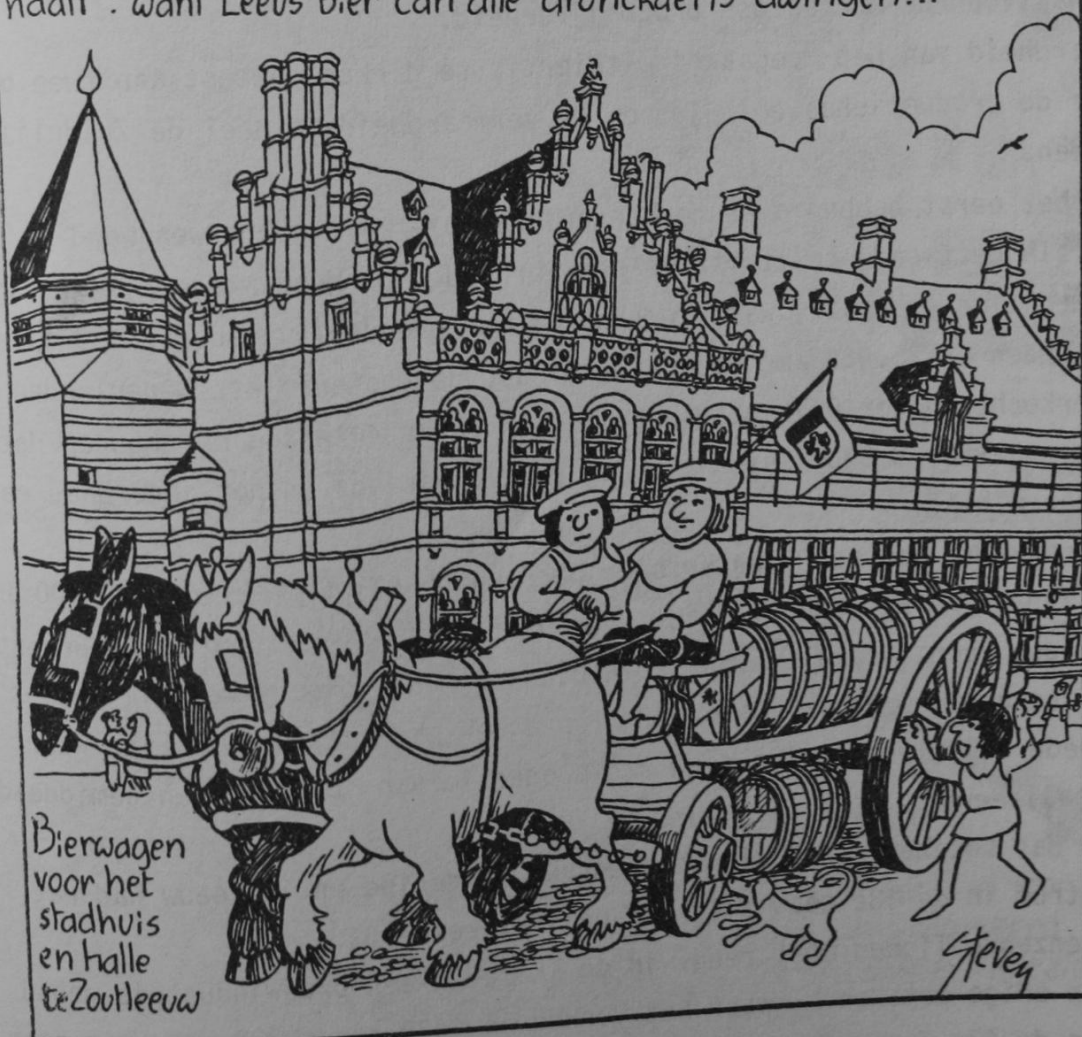
Voor de eerste helft van het jaar 1764 werden er 740 brouwsels op de markt gebracht, het hoogste cijfer dat ooit voor dergelijke jaarperiode werd bereikt. In 1769 werden er toch nog 1.528 brouwsels aangemaakt, ondanks het feit dat het weer een slecht jaar ging worden wegens de druk van de concurrentie.

In 1776 bestond de uitvoer van uit Luik 24.000 amen bier, waarvan Hoegaarden 15.000 amen of 60% voor zijn rekening nam.

In 1781 werden er 25.600 amen bier gebrouwd tijdens het tweede half jaar of bijna 2,5 miljoen liter.

LEEUS BIER

Onze gewesten hingen op het einde van de middeleeuwen nog sterk af van de invoer van Duits- en Hollandsbier. In vele steden en vooral aan de kust was het grondwater te brak om goed bier te brouwen. In de 16de eeuw kwam daar verandering in: het water werd aangevoerd (het waterhuis in Antwerpen) en de graanvoorraden werden groter. Brussel, Leuven, Diest, Tienen, Hoegaarden, Mechelen en Antwerpen kwamen op als biersteden. Maar ook het kleine Brabantse stadje Zoutleeuw deed niet onder. De bedrijvige stad was goed gelegen nabij de graangebieden van Haspengouw, beschikte over goed water en het nodige hout om de brouwketels te stoken. Via de Kleine Gete werd het Zoutleeuws bier naar de grote centra vervoerd. Een oud rederijvers uit 1661 verhaalt: 'want Leeus bier can alle dronckaerts dwingen'...



Onder de Franse bezetting slonk de productie aanzienlijk. Verschillende brouwerijen verdwenen en andere verlaagden hun rendement wegens de hoge belastingen.

In de eerste helft van de 19e eeuw bleven de brouwerijen Van Nerum, Nijs, Dotremont en Coenegras tot de grootste behoren, al of niet aangevuld met een jeneverstokerij.

Maar de brouwnijverheid nam langzaam af en de brouwerijen sloten hun deuren.

Van 1865 tot 1874 werden te Hoegaarden tussen de 14.565 en 20.082 hl. bier per jaar gebrouwen en van 19.341 tot 25.508 hl. alcohol gestookt.

Van Nerum nam in 1865 hiervan 2.000 hl. bier en 4.000hl. jenever voor zijn rekening.

Als we de evolutie overlopen blijkt dus duidelijk dat de 18e eeuw de gouden periode was voor de Hoegaardse brouwnijverheid.

De vermaardheid van het Hoegaards witbier is te danken geweest aan twee grote factoren: de productiehoeveelheid en de vermaardheid in heel de Zuidelijke Nederlanden.

Laten we het eerst hebben over de hoeveelheid bier die gebrouwen werd in de 18e eeuw. In de tweede helft van de eeuw brouwden de Hoegaardiërs meer dan 50.000 amen bier per jaar, wat overeenkomt met evenveel vaten van 133 liter. Daarvan werden er 25.000 amen uitgevoerd naar de Oostenrijkse Nederlanden en 25.000 verkocht in het Prinsbisdom Luik. Als we er rekening mee houden dat de bevolking ongeveer 2.000 zielen bedroeg in die periode, is het inderdaad een enorme hoeveelheid.

Het exportvolume van het Diester bier bedroeg rond 1750 meer dan 20.000 amen en rond 1775 bijna het dubbel. Niet voor niets was het een grote concurrent in Hoegaardse ogen, vooral in het Prinsbisdom, waar volgens de tolmiseries de Diesterse bruine zeer in trek leek. Een ander biercentrum was Lier waar in de tweede helft van de 18e eeuw een productie van 10.000 vaten gemiddeld werd gerealiseerd .

Zoutleeuw dat betekenis had als biercentrum in de 16e en 17e eeuw, had wat export betrof in de 18e eeuw alle belang verloren.

Het aangrenzende Tienen moet reeds in de 15e eeuw een brouwindustrie gehad hebben van enige betekenis, want het voerde in 1470 reeds 322 amen uit naar Leuven. In de 17e eeuw steeg de uitvoer van het Tiense bier tot bij de 4.500 amen. Rond de helft van de 18e eeuw was de productie opgelopen tot 13.000 amen. Alleszins geen bierproducent van formaat in tegenstelling met de grote steden als Brussel en vooral Antwerpen waar er sinds de tweede helft van de 16e eeuw een productie van 200.000 amen werd bereikt.

BIERVERSCHEPING AAN DE DEMER.

In het Stedelijk museum van Diest (onder het stadhuis) hangt een prent van J. Hoolans uit het midden van de vorige eeuw. Je ziet erop een rustige St.-Jacobsstraat, nu Demerstraat, en een brouwerij uit 1651.

Steven



In de voorbije eeuwen was het hier soms erg druk, tenminste als de stad niet weer tot garnizoenstad was gebombardeerd. De vreemde soldaten zorgden er dan wel voor dat het Diesters bier niet naar andere steden werd uitgevoerd. In een rustig jaar moet het laden van bier er zo hebben uitgezien.

Hoegaarden prduceerde in volle 18e eeuw een enorme hoeveelheid bier in vergelijking met Diest en Lier, vooral als we het bevolkingsaantal mee in rekening nemen.

In 1709 telde Hoegaarden amper 1.000 inwoners om tegen het einde van de 18e eeuw de 2.000 te bereiken. Diest zag zijn inwoners aantal toenemen van 3.000 in 1709 tot 5.400 in 1784 en de Lierse bevolking bedroeg in 1785 zelfs 9.571 inwoners.

Maar de bierbrouwer en bierexporteur was de tweede helft van de 18e eeuw ongetwijfeld Leuven. Op een productie van 176.000 amen in 1755 werden er 121.000 amen uitgevoerd. IN 1785 werden er te Leuven 223.500 amen bier gebrouwd waarvan er 180.000 werden uitgevoerd.

De tweede factor van de Hoegaardse brouwkunde was dat van het fameuse witbier, bekend en vermaard in heel de Zuidelijke Nederlanden met inbegrip van Henegouwen, Namen en het Prinsbisdom Luik.

Niet alleen in de 18e eeuw was dat zo, maar al in de 15e eeuw werd het Hoegaards bier te Leuven, Mechelen en Antwerpen geschonken en gegeerd.

De extra belastingen die erop geheven werden in de verschillende steden bevestigen de kwaliteit van de Hoegaardse drank.

In volle 17e eeuw voerde Hoegaarden 500 à 700 amen bier uit naar Namen.

De concurentie bleek zodanig groot te zijn, dat in 1685 de Naamse brouwers er de Hoegaardiers van beschuldigden hun bedrijven te hebben doodgeconcurrereerd.

In de stadsrekeningen van Luik werd een gemeenschappelijke post voorbehouden voor de belasting "sur la pièce de Hougard et sur les bières blanches".

Op ieder stuck (3 vaten) witbier uit Hoegaarden werd een belasting van 16 gulden geheven. Op de andere bieren afkomstig van buiten de stad en haar randgemeenten werd een verbruikersbelasting van 3 gulden per ton van een goede 115 liter geheven.

De belasting die Luik hief op het Hoegaards bier lag voor de periode van 1716 tot 1731 hoger dan het gemiddelde, en voor de periode van 1731 tot 1793 lager dan het gemiddelde. Vanaf 1720 werd deze belasting verpacht.



Keuken PRIETPRAAT (vervolg)

=====

Fruiten

Voedingsmiddelen bakken in kokende olie.

Inkoken

Vloeistof (fond, saus, room) zonder deksel laten koken om de smaak te versterken.

Karameliseren

Suiker laten koken tot blonde of bruine kleur.

Hoegaardse mosselsoep

INGREDIENTEN

=====

4 kg. mosselen, uien, lavaskruid, 75 cl. Hoegaards witbier, jonge erwtjes, rode en gele paprika, Noordzeegarnalen.

BEREIDING

=====

De mosselen (4 kg) met fijngesneden uien en lavaskruid op een hevig vuur zetten. Het deksel 3 tot 4 minuten op de kookpot laten, de mosselen regelmatig opschudden.

Wanneer de mosselen opengaan er de 75 cl. Hoegaards witbier overgieten en opnieuw laten doorkoken.

De mosselen van het vuur nemen. Het kooksap opvangen en zeven.

Het kooksap opnieuw aan de kook brengen samen met verse jonge erwtjes en reepjes rode en gele paprika's.

De mosselen uit de schelp halen en samen met Noordzeegarnalen aan de soep toevoegen.

Warm op tafel brengen.

Biersabayon met Verboden Vrucht

INGREDIENTEN

=====

1 flesje Verboden Vrucht, 50 ml. Bruggemans Bressac Brandy,
4 afgestreken eetlepels griessuiker, 1 eetlepel Meli honing,
4 eierdooiers, wit van 2 eieren, 125 ml. verse room, een schil van citroen
en 1 sinaasappelschil (in warm water gespoeld)
een weinig Kirsch, essence, 4 boterwafeltjes, 4 bollen vanilleijs,
4 geconfijte kersjes met pit, een stukje engelwortel, 4 dondergroene
bladeren, 4 kristallen of glazen coupes met voet.

BEREIDING

=====

De Verboden Vrucht koken met de twee zorgvuldig gespoelde schillen.
De suiker toevoegen.
Het laatst de honing erbij doen. Dit geheel laten koken.
De dooier scheiden van de eiwitten.
De Brandy onder voortdurend roeren onder de dooiers mengen.
Als het biermengsel afgekoeld is, het beetje bij beetje onder de dooier
voegen. Opletten voor het schiften.
Nu terug op een zeer laag vuur laten verdikken.
In de koelkast volledig laten afkoelen.
De slagroom kloppen en onder de koude crème roeren, samen met de eiwitten.
De smaak afronden met Kirsch-essence.
In de 4 coupes een bol ijsroom leggen. Deze volledig overgieten met de
sabayon.
Versieren met een kers per coupe, waarin bovenaan een driehoekvormige
insnede wordt gemaakt met de top naar beneden.
Plaats hierin een staafje engelwortel.
Serveer iedere coupe op een bord met een kantje, leg onder iedere
coupe een fris groen blad.
Leg op ieder bord een boterwafeltje.



Verse zalm met prei in Grand Cru HOEGAARDEN

INGREDIENTEN

=====

Prei, boter, Grand-Cru Hoegaarden, zalmfilet, room.

Bereiding

=====

Men neemt de prei (enkel het wit gedeelte) en we snijden die in de lengte middendoor.

De prei laten stoven in wat boter en Grand Cru Hoegaarden, liefst met een deksel op de kookpan om het parfum van het bier te behouden.

Prei geeft veel vocht af, dus niet teveel bier gebruiken.

Ondertussen snijden we de filet van de zalm in porties en we schikken ze in een met wat boter ingewreven pan.

Als de prei lichtjes gaar is, legt men deze op de zalm, overgieten met de jus van de prei en het bier.

Een deksel op de pan doen en op een zacht vuurtje lichtjes laten gaar komen. Opgelet, de zalm is vlug klaar, alshij te lang doorkookt droogthij uit en is niet meer zo smakelijk.

De zalm met de prei op een bord schikken, de jus met wat opgeklopte room bijwerken en een weinig laten inkoken.

Daarna de zalm met de saus overgieten.

Ditzelfde kan men ook toepassen met Verboden Vrucht.



Kippenfilet op Domina's wijze

INGREDIENTEN

===== 4 personen

4 kippenfilets van ca. 150 gr. elk.

Margarine, 1 wortel, 1 takje selder, 2 tomaten, 1 ui, 1 kruidentuiltje
1 knoflookteentje, 1 fles wit Hoegaards bier, peper en zout.

Voor de garnituur: 100 gr. ongezouten spek, 250 gr. kleine paddestoelen
200 gr. uitjes, 2 eetlepels griessuiker.

BEREIDING

=====

Bak de kippenfilets heel even op hoog vuur in margarine. Kruid met peper en zout. Leg de kippenfilets in een grote pot.

Snipper de wortel, de ui en de selder in fijne stukjes en stoof ze in de pan waarin u de kippenfilets gebakken heeft.

Snij ondertussen de tomaten in vier en voeg deze samen met het kruidentuiltje de geperste look en de gestoofde groenten bij het vlees.

Begiet het met wit Hoegaards bier tot het onder staat.

Laat gedurende 10 à 15 min. zachtjes sudderen.

Haal het vlees uit de pan. Warm houden.

Terwijl de saus op een zacht vuurtje inkookt, kunt u de garnituur bereiden.

Versnij het spek in stukjes en bak het samen met de schoon gemaakte paddestoelen. Pel de uitjes en kook ze gaar. Giet dit kookvocht weg.

Breng een weinig water aan de kook, voeg er griessuiker bij en leg de uitjes erin.

Laat het water volledig verdampen tot de uitjes mooi geglaceerd zijn.

Zeef nu de saus en breng ze op smaak met peper en zout.

Leg de kippenfilets op het bord, giet de saus erover. Schik er het spek, de paddestoelen en de uitjes rond.

Als drank bij deze bereiding, schenkt u vanzelfsprekend ook best een biertje. Kies dan wel één van dezelfde familie, maar één dat superieur is aan het bier dat gebruikt werd in de bereiding bij.



Tongfilets "Grand-Cru"

INGREDIENTEN

===== voorgerecht - 4 personen

Twee mooie tongen(gefileerd), 150 gr. boter, 1/2 citroen, 100 gr. ongepelde grijze garnalen, zout, peper, 2 eierdooiers, 4 halve maantjes bladerdeeg, een flesje Grand Cru van Hoegaarden.

BEREIDING

=====

Beboter een vuurvaste schotel, strooi een beetje zout op de bodem en schik hierop de acht tongfilets naast elkaar.

Enkele klontjes boter, een paar druppels citroensap, twee soeplepels water en twee soeplepels Grand Cru toevoegen en een tiental minuten in de oven pochieren, afgedekt met folie of boterpapier.

Zorg ervoor dat de vis niet te gaar wordt.

De filets met een schuimspaam uit de schotel halen en warm houden, bijv. in aluminiumfolie op een warme schotel zodat hij niet kan uitdrogen.

In een pan met een dikke bodem, twee eierdooiers loskloppen in drie à vier soeplepels Grand Cru, een scheutje citroensap en peper.

Het mengsel kloppen tot het een luchtig mengsel wordt en dan de pan op een zacht vuurtje opwarmen (niet koken).

Pocheervocht toevoegen tot de saus de gewenste dikte krijgt.

De pan van het vuur halen en er 100 gr. boter beetje bij beetje doorkloppen. Afkruiden met peper en zout, indien nodig.

De garnalen, die ondertussen gepeld zijn, aan de saus toevoegen.

Op elk voorverwarmd bord twee tongfilets schikken, overgieten met de saus én versieren met een in de oven warm geworden halfmaantjes bladerdeeg.

