

# Stella Artois & amuses



## Beerpairing

Een helder gouden Stella Artois schenkt u best uit op 3° Celsius. De bubbels komen op deze temperatuur het best tot hun recht en laten een subtiel aroma van mout, hop en fruit (ananas) uit het glas opstijgen. Deze licht bittere dorstlesser combineert goed met een groentehap, een kroket van gevogelte en fijne charcuterie. Voorwaarde is wel dat de hapjes voldoende smaakvol en licht ziltig zijn. Zo vloeien ze prachtig in elkaar over tijdens de fijn bittere afdrank.



## AROMA



De smaak en geur aroma's die kunnen worden waargenomen, zijn:

MOUTIG  
HOPPIG  
FRUITIG (ANANAS)

© Pascal Cools



## Tartaar van kop in roodloof met pickles crème

Tijd:  
10 min

### Voor 4 personen

- 1 stronk roodloof
- 125 g kopvlees
- 1 kleine sjalot
- 1 grote, gepeelde augurk
- 1 theelepel kappers
- 1 eetlepel gehakte bladpeterselie
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel mayonaise
- sap van 1 citroen
- 1 theelepel zachte mosterd
- 1 eetlepel pickles
- peper en zout

### Bereidingswijze

1. Verwijder de roodloofblaadjes van de harde kern en leg ze in ijskoud water.
2. Snijd het kopvlees in kleine blokjes. Hak de blokjes wat fijner.
3. Snijd de sjalot en de augurk in kleine blokjes en voeg ze toe aan het vlees.
4. Haal het mes even door de kappers en voeg ze toe aan het kopvlees.
5. Voeg nu de gehakte peterselie, de olijfolie, de mayonaise, de mosterd, enkele druppels citroensap, peper en zout toe. Meng alles goed met een vork. Proef en kruid bij indien nodig.
6. Leg op elk roodloofblaadje wat koptartaar met wat pickles.



## Tempura van groene asperge met oosterse dip

Tijd:  
10 min

### Voor 4 personen

- 1 zakje instant tempurabeslag
- 8 groene asperges
- 4 eetlepels mayonaise
- 1 theelepel wasabi
- 1 eetlepel sojasaus

### Bereidingswijze

1. Klop met de garde het instantpoeder op met ijskoude Stella Artois.
2. Meng de wasabi en de sojasaus onder de mayonaise.
3. Verwijder het houterige gedeelte onderaan de asperges.
4. Snijd de asperges in de lengte middendoor.
5. Haal de asperges door het beslag.
6. Frituur de asperges op 170° C tot ze goudbruin en krokant zijn.
7. Serveer meteen met de dipsaus.

## Kroketje van kalkoen

Tijd:  
40 min

### Voor 4 personen

- 250 g kalkoenfilet
- 250 g bloem
- 250 g boter
- ½ l gevogeltesfond
- 2 eieren
- 1 grote ui
- peper en zout

### Bereidingswijze

1. Snipper de ui en fruit aan (niet laten bruin kleuren).
2. Giet de bouillon erbij.
3. Leg er de kalkoenfilet bij.
4. Breng op smaak met flink wat peper en zout.
5. Laat ongeveer een half uur sudderen tot de kalkoen goed gaar is.
6. Snijd de kalkoenfilet heel fijn.
7. Maak de roux: smelt de boter in een pan en voeg de gezeefde bloem (om klonters te voorkomen) in één keer toe.
8. Roer tot je een roux krijgt en laat het mengsel kort drogen (of bakken).
9. Giet dan beetje bij beetje de afgekoelde bouillon erbij.
10. Roer steeds heel goed tot het geheel helemaal is opgelost.
11. Als de roux de juiste dikte heeft (niet te dun, anders kan je er geen kroketten van maken), de kalkoen erdoor mengen.
12. Op een platte schaal – losjes afgedekt met vetvrij papier – laten afkoelen en een nacht in de koeling laten opstijven.
13. Kroketjes rollen, bedekken met paneermeel (doorheen rollen).
14. Daarna door de losgeklopte eieren rollen en dan nog een keer door het paneermeel.
15. Frituur de kroketjes op 170° C.

Rusttijd:  
1 nacht