

BIER & SPIJS

ASPERGES OP BUSBROOD GEOPOCHEERD EI EN EEN SABAYON MET WITBIER

Voor 4 personen

- 0,7 kg asperges (4/5 stuks pp.)
- 1 busbrood
- 50 gr. koude roomboter
- 4 dooiers van verse eieren
- 4 hele eieren
- 3 dl Witbier op kamertemperatuur (wij gebruikten Steenbrugge Wit)
- 2 el. fijn gesneden bieslook
- suiker
- geraspte schil van 1 citroen
- peper uit de molen en zout
- azijn
- handje rucola

INGREDIËNTEN

BEREIDINGSWIJZE

De asperges schillen, de onderste wat harde stukken verwijderen en in ruim water en 1 dl. van het witbier leggen tot ze net onder staan. Voeg nu een wat zout en suiker toe, dan een klontje boter en wat citroenschil. Afdekken met een natte, schone theedoek en druk een beetje aan. Breng het gehaal aan de kook en laat ze zachtjes doorkoken voor een minuut of 5 tot 8, afhankelijk van de dikte. Voel regelmatig of deze al gaar zijn d.m.v. het inprikken met een vork. Vervolgens met een schuimspaan uit het water halen en laten uitlekken.

Het busbrood in 2 cm. dikke plakken snijden en kort in een droge pan roosteren tot deze licht gebruind zijn. De eidooiers in een kom, au-bain-marie loskloppen. Let erop dat de kom niet in contact komt met het hete water. Nu het witbier beetje bij beetje toevoegen en goed kloppen tot een lobbige geheel ontstaat. Vervolgens de koude boter in kleine klontjes er door roeren. Op smaak brengen met peper en zout.

De hele eieren breken en vanuit de schil voorzichtig in ruime pan met 1 liter kokend water en 100 ml azijn laten glijden. Nu voorzichtig het water rond roeren met een lepel, raak hierbij het ei niet aan. Na 3 a 4 minuten is het gepocheerde ei gereed. Haal het voorzichtig met een schuimspaan uit het water en laat het goed uitlekken.

De geroosterde broodplakken op warme borden verdelen, de rucola erop, dan de asperges, dan de sabayon op de asperges lepelen en bestrooien met fijngeknipte bieslook. On top nog het gepocheerde ei en dit insnijden zodat het eigeel lekker naar beneden loopt.

Serveer uit met een heerlijk witbiertje



Dit recept wordt u aangeboden door:

Eet- en Bierencafé De Beiaard, Oude Markt 24, Enschede

WELKOM BIJ EEN ALLIANTIE-VAN-BIER-TAPPERIJEN CAFÉ!

Sinds 1986 speelt deze groep van bijzondere biercafés een toonaangevende rol in het speciaalbierlandschap. Dat doen ze door hun aanbod van, niet eerder in ons land uitgebrachte, unieke tapbieren van de maand. Maar ook met een flesbier van de maand als stimulans voor de kleinere Nederlandse brouwerijen.

De ambitie van de alliantie is niet om de grootste vereniging van Nederland te zijn. Wat we wel willen zijn is een huiskamer voor de bierliefhebber, met een uitgekiend aanbod, een constante goede service en een verhelderend advies aan u: de bierliefhebber.

Bezoek ook eens een collega elders in het land, en neem daarom óók onze jaargids mee.



REDACTIE ABT GAZET

Dirk Breedveld

EMAIL: info@alliantie-van-biertapperijen.nl

Voor bierevenementen graag 2 maanden vooraf materiaal digitaal toezenden, de redactie maakt een keuze.



FACEBOOK: [/ABTcafesnl](https://www.facebook.com/ABTcafesnl) TWITTER: [@ABTcafesnl](https://twitter.com/ABTcafesnl)

WEBSITE: WWW.ALLIANTIE-VAN-BIERTAPPERIJEN.NL

ADRESSEN BEVRIENDE VERENIGINGEN:



BAV BIER EN VERZAMELAARSVERENIGING

Jac. van Wassenaerstraat 43 | 5684 CR Best

WEBSITE: WWW.BAV.NL

PINT BIER CONSUMENTEN VERENIGING

EMAIL info@pint.nl | WEBSITE: WWW.PINT.NL



Bier Consumenten
Vereniging



ONTWERP:
SEGOLIA DESIGN - WWW.SEGOLIA.NET



• ALLIANTIE • VAN • BIER • TAPPERIJEN •

GAZET.

MAANDELIJKSE UITGAVE VAN DE ALLIANTIE VAN BIERTAPPERIJEN

JUNI 2017 • NEEM GRATIS MEE!



TAPBIER

VAN DE MAAND

FLESBIER

VAN DE MAAND




BELGIAN COAST IPA

Type: IPA

Alcohol: 5,5%

Brouwerij: Brasserie
St. Feuillien (BE)

Dit bier wordt gekenmerkt door een complex karakter, zowel fruitig als citrus, bloemig of lichtjes harsachtig.



BENGEL

Type: Saison

Alcohol: 5,5%

Brouwerij: De 7de Hemel
(NL)

Bengel is een farmhouse met fruitig en iets peperige ontwikkeling van smaak, met een tikje zuur wat het lekker fris maakt.



TAPBIER VAN DE MAAND

BELGIAN COAST IPA

Type: IPA

Alcohol: 5,5%

Brouwerij: Brasserie
St. Feuillien (BE)

Plato/EBC/EBU: 12,7°/27/70

Hopsoorten: Brewer's gold, Magnum,
Fuggles, Northern Brewer, Mosaic,
Citra en Cascade

Moutsoorten: Pils- en CaraMedium



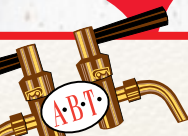
anno 112

Informatie over het bier van de brouwer:

De St-Feuillien Belgian Coast is een lichte IPA. Zijn kleur is donker goudgeel met subtiele oranjeachtige nuances. Zijn schuim is wit en stevig. Hij wordt gekenmerkt door een complex karakter, zowel fruitig als citrus, bloemig en kruidig of lichtjes harsachtig. De bitterheid is hoog, qua intensiteit en diversiteit.

De Belgian Coast IPA is een perfect huwelijk van twee brouwtradities om een bier te verkrijgen dat de intensiteit en bitterheid van een Amerikaanse IPA combineert met lichtheid en evenwicht. 7 Belgische en Amerikaanse hopsoorten werden geselecteerd.

<http://www.st-feuillien.com/nl/>



ABT NIEUWS

17-18
JUNI

Afgelopen jaar organiseerde de Hertog Jan Proeverij een feestelijk weekend in het kader van het 35-jarig bestaan van de zaak. Gemotiveerd door de groeiende speciaalbierecultuur werd een voorzichtige opzet gemaakt voor een kleinschalig bierfestival. Gezien de geschiedenis van de

FLESBIER VAN DE MAAND

BENGEL



Type: Saison

Alcohol: 5,5%

Brouwerij: De 7de Hemel
(NL)

Plato/EBC/EBU: 11.7°/11,5/29

Moutsoorten: Citra en
Wakatu

Hopsoorten: Pale-en tarwe
mouten



Smaakomschrijving door de brouwerij:

Bengel is een farmhouse met fruitig en iets peperige ontwikkeling van smaak, met een tikje zuur wat het lekker fris maakt. De gebruikte hoppen maken het extra fruitig, en de 5,5 % alcohol een lekker terrasbier!

Over de brouwerij: Brouwerij de 7de Hemel "Bier moet naar bier smaken."

Sinds het ontstaan 10 jaar geleden, van De 7de Hemel specialiseren wij ons in biersmaken met een geheel eigen karakter. Een aparte samenstelling van ingrediënten zorgt daarbij vaak voor een unieke smaak: en dat is natuurlijk waar het om draait bij speciaalbier. Speciaalbier beleven en smaken ontdekken en het overbrengen op liefhebbers is onze passie. Eerder werden bieren van ons onderscheiden: de Hopla (World Beer Awards best European Imperial IPA) en de Visioen (goud op Dutch Beer Challenge als beste porter/stout 2015) Onze bieren worden grotendeels bij huurbrouwerijen gebrouwen

www.brouwerijde7dehemel.nl

Hertog Jan Proeverij en de ligging van de Hertog Jan Brouwerij het meest voor de hand liggend om het te organiseren naast de Hertog Jan Proeverij. Doordat de bezoekers, deelnemers en organisatie erg enthousiast waren, hebben we besloten een jaarlijks terugkerend evenement ervan te maken. Dit jaar kunnen de bierliefhebbers genieten van mooie bieren die de brouwers graag aan u laten proeven. 's Avonds kunt u deelnemen aan een uitgebreide en onbeperkte >>

>> barbecue, waar u kan genieten van de lekkerste hamburgers. Het springkussen en de speeltuin zijn toegankelijk voor de jongsten onder ons. Op zondag organiseren wij een heerlijk

Bourgondisch Vaderdagontbijt. Hoe zou je de dag beter kunnen beginnen? Het festival zal omlijst worden met achtergrondmuziek om de sfeer nog meer te verhogen.

Meer info op: www.hertogjanproeverij.nl/bierfestival

BIERIGE AGENDA

11
JUNI

DEVENTER SPECIAALBIER FESTIVAL

13:00-19:00 Nederlands' beste brouwers in het Havenkwartier Deventer: gezelligheid, food en live muziek. De toegang naar het Deventer Speciaalbier Festival is gratis.

Ze brengen Nederlands' mooiste brouwers naar Deventer! Ruige gasten die dagelijks met hun handen in het hop zitten. De mannen die zo biergek zijn dat ze de term 'breakfast beer' uitvonden. Ze nemen je mee op ontdekkingsreis: vanaf vandaag smaakt elk bier beter.

Meer info op: www.deventerspeciaalbierfestival.nl

16-17
JUNI

MAASTRICHT

Biervereniging PINT Regio Zuid-Limburg presenteert in samenwerking met Brand Bierbrouwerij bierfestival: de 24uurs van Maastricht 2017.

Er presenteren zich meer dan 40 verschillende bierbrouwerijen hun speciaalbiere bij D'n Hiemel, Helpoort en Faliezusterspark in Maastricht, afkomstig uit de EUR-regio.

Meer info op: www.pint.nl/zuid-limburg

24-25
JUNI

GRONINGEN

Bax Bier organiseert voor het eerst het International Craft Beer Festival Groningen, op de Ossenmarkt.

Bax Bier nodigt alleen de beste en meest bijzondere internationale brouwerijen uit, onder andere uit de Verenigde Staten, Oostenrijk, Schotland, Spanje, Duitsland en Engeland.

Daarnaast vind je een select aantal Nederlandse brouwers, en mogen de Groningse brouwerijen natuurlijk ook niet ontbreken. Bovendien is er volop live muziek en het lekkerste eten bij een van de vele foodtrucks. Kortom, kom met ons en onze vrienden de zomer vieren op het grootste terras van Groningen!

Dagkaarten kosten €12,50, daarvoor ontvang je het unieke proefglas, 2 consumptiemunten, een plattegrond en een flesje water.

Meer info: www.facebook.com/events/441856189486382/