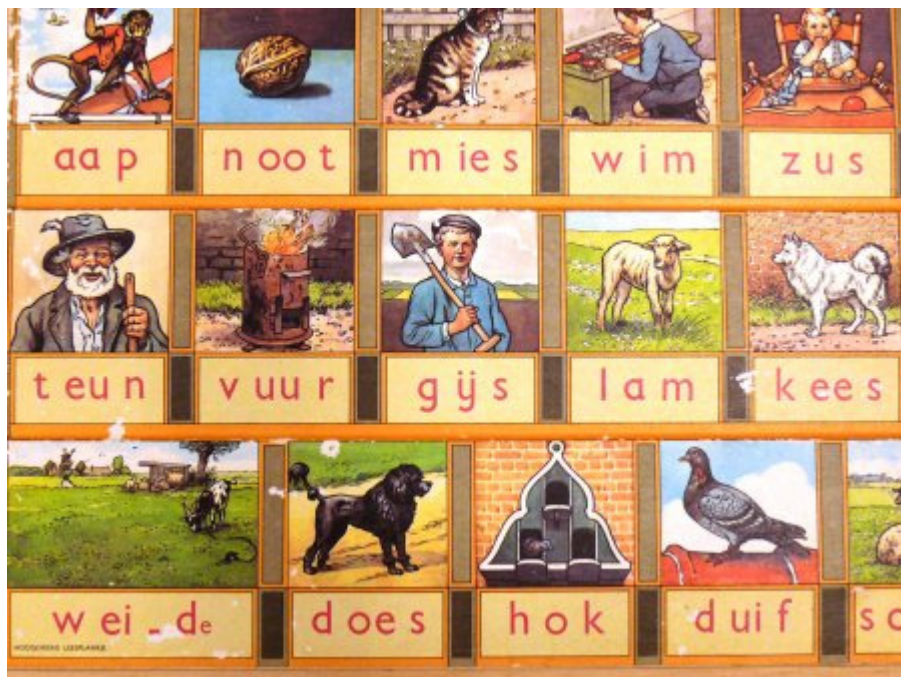




Het grote Bestetotnutoe Oud Hollandsch Herfstmenu





Wat gaan we eten?



Echt oud Hollandsch. Geert Wilders kan trots op ons zijn. Echte Nederlandse klassiekers dit jaar. De hoeveelheden en recepten zijn voor vier personen.

En omdat wij van bestetotnutoe zijn heeft elk gerecht een bijpassend biertje.. Ook deze biertjes zijn van vaderlandsche bodem. We geven suggesties voor stijl met een aantal zeer goede voorbeelden. Kan je onze aanbevelingen niet vinden, neem dan een ander bier in dezelfde stijl.

Of doe eens creatief en bedenk zelf de meest geweldige combinaties. En deel ze met ons!

Je vindt in deze gids een checklist, de boodschappenlijst en de benodigde recepten. Volg deze gids en je hebt meer vrienden dan ooit!

Menu:

- Kopstoot Brand Urtyp Pilsner met jenever
- Blokjes Kaas en worst
- Mosterdsoep met Emelisse blond
- Hachee met aardappelpuree en rode kool met appeltjes met La Trappe Quadruppel
- Hangop met stoofperen en Hertog Jan Grand Prestige



vriezer.

Maandag

Geef maar toe, je wilt eigenlijk gewoon in bed blijven liggen. Wij snappen dat. Blijf dus gewoon liggen en stuur een mailtje naar je vrienden om ze uit te nodigen.

Donderdag

- Boodschappen. Haal maar alles dan hoef je daar niet meer over wakker te liggen.
- En het belangrijkste: het bier. Ga naar een goede bierwinkel en haal wat je nodig hebt.
- En naar de slijter voor de jenever. En koop goede anders zijn we je vrienden niet meer. En knal de jenever meteen maar in de

Vrijdag

- Maak de Hachee
- Maak de Hangop

Zaterdag

- 10 uur: Maak de stoofpeertjes klaar
- 12 uur: Maak de mosterdsoep en schil meteen de aardappels. En begin ook maar vast met de rode kool.
- 15 uur: Maak de aardappelpuree.
- 15.30 uur: Snij de kaas en worst en prik er zo'n geinig uitje op
- 17 uur: Ontvangst gasten met een bokbier.
- 18.30 uur: Kopstoot, da's meteen goed voor de sfeer
- 19 uur: Start! Iedereen aan tafel met de blokjes kaas en worst. Zet ook meteen de mosterdsoep en de hachee op een laag vuur.
- 19.30 uur: Mosterdsoep en verwarm meteen de aardappelpuree en de rode kool.
- 20 uur: Hachee met de rode kool en aardappelpuree
- 21 uur: Eindelijk, de hangop met stoofpeertjes.
- 21.30 uur: De gasten aan de afwas, jij met een sigaar aan tafel. Zorg voor genoeg Grand Prestige, geheid dat iedereen meer wil.
- 24.00 uur: gasten naar buiten bonjoeren en dronken naar bed



Boodschappenlijst Herfstmenu:

Slager (biologisch uiteraard):

- 600 gr. Hacheevlees
- Leverworst voor bij de kaas

Groentenboer:

- 750 gram aardappelen
- 5 uien
- 1 rode kool
- 2 appels naar keuze, mits geen granny smith
- 1,5 kilo stoofpeertjes (Gieser Wildeman)

Kruidenwinkel (of supermarkt):

- 2 kaneelstokjes
- 9 kruidnagelen
- 2 theelepels kaneel of speculaaskruiden
- nootmuskaat
- 2 laurierblaadjes

Supermarkt:

- liter bouillon (blokjes of vers)
- boter
- bloem
- groningen mosterd
- 125cc room
- runderbouillonblokje
- azijn
- suiker
- 250 ml melk
- Poedersuiker
- zilveruitjes

Kaasboer:

- kaas voor de blokjes

Slijter:

- Goeie jenever (Rutte of Ketel1)



Boodschappenlijst bier :

(koop hiervan zoveel je wilt. Je weet het stiekem toch wel, het gaat wel op):

- **Bokbier.** Het is herfst start gewoon met een bokbier. Dit jaar is de Amstel niet wat hij zou moeten zijn. Haal een Brand Dubbelbock of een Lindeboom voor die extra ouderwetse sfeer.
- **Blond**, in Nederland niet echt een hele bekende. Emelisse maakt een uitstekende. Je zou bij je mosterdsoep ook nog wel **Gulpener Dort** kunnen drinken.
- **Quadruppel.** Heel zwaar en donker. La Trappe is natuurlijk een klassieker. Kan je die niet vinden ga dan voor een Rochefort 10, niet Nederlands, wel erg lekker.
- **Grand Prestige.** Hertog Jan maakt de enige echte. Niet heel heel moeilijk om te krijgen dus gewoon even zoeken.

Waarom deze bieren?

We starten met een aperitief. Normaal zijn die licht en fris. Maar nu is het herfst dus dan zit je niet te wachten op licht en fris. Je wilt vol, zoet en lekker. Dus gewoon starten met een **bokbier**.

Daarna de **Brand Up**. We gaan voor de echte ouderwetse kopstoot. Zoals met alles wordt ook de kopstoot lekkerder met echt goede ingrediënten. Brand Up en een goede jenever. Ketel 1 is prima en goed te krijgen.

Blond van Emelisse. Niet extreem zwaar, wel met een goeie bite. De hop kan de pittigheid van de mosterdsoep prima handelen. Kan je die niet vinden, ga dan de andere kant op en neem een zoetige Dort. Die dempt de pittigheid een beetje.

Quadruppel. Een gerecht met zo veel smaak als de hachee moet een bier hebben wat daar tegenop kan. De La Trappe Quadruppel heeft veel smaak en veel alcohol. Die alcohol heb je weer nodig om die plakkerige vetheid tegen te gaan.

Hertog Jan Grand Prestige. Nederlandse klassieker. Als er een bier uitgevonden is om als toetje te fungeren is dit het wel. Zoet, zwaar en kruidig. Moeten we nog uitleggen waarom dit bij stooftje gaat?



Recepten

Aperitief:

Kopstoot Brand Up-Oude Jenever



Ingrediënten:

Brand Up
Jenever

Bereiding:

Simpeler kan het niet. Een glas bier, een glaasje jenever. Eerst de jenever, dan het bier. Is je bierglas groot genoeg, dan kan je de jenever met glas en al er in mikken.

Amuse:

Blokjes kaas en worst met zilveruitjes

Bereiding:

Snijden, zilveruitje erop, prikkertje, klaar.

Voorgerecht:

Mosterdsoep met Emelisse Blond

Ingrediënten:

liter bouillon
50g boter
60g bloem
4 eetlepels Groninger mosterd
125cc room

Bereiding:

Verhit een hoge pan en laat de boter langzaam smelten. De boter niet laten verkleuren. Voeg al roerend de gezeefde bloem toe. Laat dit een paar minuten garen op laag vuur. Nu de koude bouillon scheut voor scheut erbij en goed blijven roeren. Tot slot de mosterd en room er door roeren. Nu proeven en naar smaak peper en zout toevoegen.



Hoofdgerecht:

Hachee met aardappelpuree en rode kool met appeltjes met La Trappe Quadrupel

Ingrediënten:

5 uien
50 gr. Boter
600 gr. Hacheevlees
zout, peper
2 el. Bloem
1 runderbouillonblokje
1/2 l. warm water
2 el. Azijn
1 tl. Suiker
2 laurierblaadjes
4 kruidnagels

Bereiding:

Pel de uien en snijd ze in stukken. Smelt de boter in een braadpan en braad het vlees onder voortdurend roeren aan. Voeg na ca. 2 min. de stukken ui toe. Breng vlees en uien op smaak met zout en peper. Bestuif met bloem en roer goed door elkaar.

Verkruiemel het bouillonblokje boven het vlees en voeg ca. 1/2 l. warm water toe. Het vlees moet net onderstaan. Voeg de azijn, suiker, laurierblaadjes en kruidnagels toe. Breng het geheel langzaam aan de kook.

Zet de deksel schuin op de pan zodat een klein kiertje open blijft. Sudder de hachee in ca. 3 uur gaar op een zeer laag vuur. Proef de jus en breng de hachee eventueel nog op smaak met zout en peper.

Aardappelpuree:

750 gram aardappelen
1 - 2 eetlepels boter of margarine
melk [circa 1/4 liter]
zout, peper, nootmuskaat

Schil de aardappelen, was de aardappelen en snijd ze in stukken. Kook de aardappelen met weinig water gaar in circa 20 - 30 minuten. Controleer of de aardappelen door en door goed gaar zijn, giet ze af en laat ze op een zacht vuurtje even uitdampen. Stamp de aardappelen fijn en zet ze terug op het vuur. Roer er de boter en in gedeelten, zoveel melk door als nodig is om er een gladde puree van te maken. Laat de puree al roerend weer goed warm worden. Voeg nog wat melk toe als de puree tijdens het opwarmen dikker wordt. Breng de puree op smaak met peper, zout en een beetje nootmuskaat.



Rode Kool:

1 rode kool

1 dl azijn

100 gram suiker, bij voorkeur bruine basterdsuiker

2 theelepels kaneel of speculaaskruiden

2 appels naar keuze, mits geen granny smith

Haal de buitenste bladen van de rode kool. Snijd de rode kool met een stevig (brood)mes in dunne repen en die weer in kleine stukken of gebruik een schaaf. Was de rode kool en doe met aanhangend water in een ruime pan. Voeg azijn, (bruine) suiker en kaneel of speculaaskruiden toe. Laat sudderen tot de rode kool gaar en zacht is. Dit kan makkelijk een uur duren

Schil de appels en snijd ze in kleine schijfjes. Laat de schijfjes enkele minuten meestoven. Roer de rode kool en de appel voor het serveren goed door elkaar en proef of deze zoet genoeg is. Smakelijk eten!



Nagerecht:

Hangop met stoofperen en Hertog Jan Grand Prestige

Ingrediënten:

1 liter volle yoghurt
beetje poedersuiker

Bedek het vergiet met de kaasdoek. Zet het vergiet in een bak, zorg ervoor dat het vergiet de bodem van de bak niet raakt. Giet de yoghurt in het vergiet. Dek het vergiet af met vershoudfolie of een pedaalemmerzak. Laat de yoghurt minimaal 8 uur uitlekken in de koelkast. Zoet de hangop eventueel met wat poedersuiker.

Stoofperen:

1,5 kilo stoofpeertjes (Gieser Wildeman)
0,33 liter (1 flesje) Hertog Jan Grand Prestige
2 kaneelstokjes
5 kruidnagelen
Citroenschil (ca. 10 cm)
4-6 eetlepels suiker

Schil de peertjes, deel ze in vier parten en snijd de harde delen van het klokhuis weg. Was de perenpartjes en doe ze in de stoofpan. Snijd schil van de citroen met een lengte van circa 10 centimeter (mag iets meer of minder, naar smaak) en voeg deze toe aan de peertjes in de pan. Voeg de kruidnagelen en kaneelstokjes toe. Giet daarna het bier rustig in de pan. Breng het geheel aan de kook op hoog vuur, met deksel op de pan. Zodra het begint te koken, de pan op zo laag mogelijk vuur zetten, liefst met warmhoudplaatje ertussen. Voeg 4 tot 6 eetlepels suiker toe en roer even om.

Laat het geheel 3 tot 4 uur stoven op laag vuur met deksel op de pan, totdat de peertjes boterzacht en diep roze van kleur zijn. Schep tussendoor zo nu en dan voorzichtig om.

Laat de peertjes afkoelen in de pan. Serveer zonder de kruidnagelen, citroenschill en kaneelstokjes.