

## COMBINEREN MET SEMINI'S AKSIDENT

### **Bier-spijscombinatie**

Salades met licht gerookte vis of gevogelte  
Gegrilde vis of gevogelte  
Zeetong, kabeljauw, scampi's, garnalen en Sint-Jakobsvruchten  
Foie Gras  
Stoofgerechten met vis, schelp- en schaaldieren  
Varkenshaasje, kalfszwezerik, wijngaardslakken, wilde eend met sinaasappel, konijn  
Kruidige en Oosterse- en Mediterrane gerechten

### **Bier-kaascombinatie**

Milde kaassoorten, o.a. licht belegen geitenkaas en andere licht belegen en romige kaassoorten



## KOKEN MET TRIPEL

De moeder aller tripels is een goudblonde Trappist, de Westmalle Tripel van 9,5% vol. alcohol. Tripel behoort tot de zwaardere bieren, moutig van smaak, bovengistend met [meestal] hergisting op fles. Ze bevatten gevarieerde kruidige hoparoma's en hebben een iets zoetige tot zoet-bittere smaak, met een volle afdronk die bij klassieke tripel droog kan zijn. Bij droog gehopte tripels (een trend tegenwoordig) komt de fruitige hopbitterheid zeer tot uitdrukking in aroma en smaak. Hiermee moet je ten eerste rekening houden als je met dit soort tripels gaat koken en combineren. De tripelsmaak mag immers nooit overheersen, maar juist balanceren. Tripels met daarin veel kardemon of koriander [bv. Karmeliet], kunnen dan zelfs zeepachtig overkomen. Sommige tripels kunnen een bittere smaak achterlaten als het stoofvocht of de saus te lang wordt ingekookt. Een voorzichtige, stap-voor-stap dosering en zeer regelmatig proeven is aan te bevelen. En voor wat de bitterheid betreft, blijft het een kwestie van steeds uitproberen en van smaakbeleving. Omdat een tripel moutiger, dus voller van smaak is en vaak ook kruidiger dan blond bier, zullen ze een intensere smaakbeleving geven aan gerechten die met tripel zijn bereid. Dezelfde kooktips die bij blond bier worden gegeven, gelden ook hier.

Een vleugje tripel in een gebonden soep of stevige soep (o.a. bruine bonensoep, linzensoep), ossenstaartsoep of een stevige wildbouillon zal een intense smaak opleveren. Dit gaat ook op bij sauzen voor verschillende soorten vis en schelp- en schaaldieren. Door hun volle smaak zijn tripels ook geschikt om te gebruiken in stoofgerechten met rundvlees en wild, zowel gevogelte als vlees, maar ook in compotes of confituren met dadels, rozijnen, pruimen, vijgen en abrikozen. De smaak van sabayon zal subtiel worden versterkt met een relatief vrij zachte tripel. Je kunt hierbij echter ook aan een specifieke smaak van een bepaalde tripels denken als de droog gehopte tripel Hop-Ruiter met een fruitig en floraal Pacific-hops accent wat veel wegheeft van een fruitmand vol tropisch fruit.

## GERECHTEN met TRIPEL

### Tagliatelle met Semini's Aksident

#### Ingrediënten (4 personen)

500 gram tagliatelle  
500 gram verse spinazie  
4 kabeljauwhaasjes  
1 grote vleestomaat  
1 flesje Semini's Aksident  
½ liter visbouillon  
20 cl. room en 50 gram boter  
zwarte peper, zout en nootmuskaat

#### Bereiding

Neem een ruime kookpot en blancheer de vis tot hij gaar is. Kook ondertussen de tagliatelle in gezouten water en laat uitlekken.

Neem een klein beetje boter en doe die in een ruime pot en voeg er de spinazie bij, zachtjes blijven roeren, breng op smaak met zwarte peper, zout en nootmuskaat.

Voor de saus neem je de rest van de boter en doe die in de kookpot (niet bruin laten worden) voeg de bloem eraan toe en roer goed met een klopper op zacht vuur om een gladde massa te krijgen.

Voeg er de visbouillon beetje bij beetje aan toe en intussen goed blijven roeren.

Laat indikken en voeg er Semini's Aksident en de room bij tot er een lekkere saus ontstaat, voeg eventueel nog wat zwarte met peper en zout toe.

Schik de tagliatelle op een warm bord en daarbovenop de spinazie en de vis.

Giet de saus erover en werk af met kleine stukjes gesneden tomaat en een dille takje.

Een fris gekoeld glas Semini's Aksident erbij en de maaltijd is perfect!

### Gegrilde kreeft met zomerkruiden en Semini's Aksident

#### Ingrediënten (4 personen)

4 kreeften van ± 500 gram  
300 gram Zeeuwse boter  
15 cl. Semini's Aksident  
1 eetlepel fijngehakte verse bieslook, basilicum, dille, peterselie en dragon  
1 citroen  
peper en zout uit de molen

#### Bereidingswijze

Kook de kreeften in 10 minuten gaar. Laat ze daarna 10 minuten afkoelen.

Snijd de kreeften over de lengte in tweeën en verwijder alle ingewanden en andere onappetijtelijke deeltjes als de donkere lijn naar de staart.

Meng de boter met de verse kruiden en Semini's Aksident tot een pasta.

Beboter de kreeften met de boter-kruiden-bier pasta.

Doe er voldoende zout en peper overheen.

Leg ze in een grote ovenschaal en bak ze af in een voorverwarmde oven op 180°C. De laatste 2 minuten op grillstand.

Leg ze op voorverwarmde borden met daarbij een ¼ part citroen. Met fijngeknipte verse bieslook garneren. Naar smaakvoorkeur met aardappelkoekjes of nieuwe aardappeltjes serveren met daarnaast een verse groene salade waarin als accent schijfjes radijs of rammenas mogen.

Vergezel de dis met een heerlijk glas koel Semini's Aksident.

### Kabeljauwfilet met prei, aardappelpuree en Semini's Aksident

#### Ingrediënten (4 personen)

500 gram kabeljauwfilet of schelvisfilet  
250 gram prei  
1 eetlepel grove mosterd  
3 eetlepels olijf- of zonnebloemolie  
350 gram bloemige aardappelen  
4 eetlepels slagroom  
2 eetlepels roomboter  
4 eetlepels groenten- of visfond  
6 eetlepels Semini's Aksident  
Peper uit de molen en zout naar smaak

#### Bereidingswijze

Aardappelen schillen en met een snufje zout koken gaar koken. Zo fijn mogelijk stampen en de room erdoor roeren.

De oven voorverwarmen op 180 graden Celsius.

Kabeljauwfilet of schelvisfilet in plakjes snijden, met zout bestrooien en kort laten rusten.

Prei in ringetjes snijden, afspoelen en in een vergiet laten uitlekken.

Olie in een wok of koekenpan verhitten en de plakjes vis kort roerbakken. Preiringetjes toevoegen en nog kort roerbakken.

Semini's Aksident, groenten- of visfond en de grove mosterd al roerende toevoegen en op smaak brengen met peper en zout. Over een ovenschaal verdelen, met de aardappelpuree afdekken en de boter erover verdelen.

De schaal gedurende 15 minuten in het midden van de oven plaatsen tot de bovenkant lichtbruin van kleur is geworden.

Over voorverwarmde borden verdelen, vergezeld van een frisse en koel glas Semini's Aksident.

### In tripel gesmoorde ham met Semini's Aksident

#### Ingrediënten (4 personen)

1 kilo gepekeld ham  
1 flesje Semini's Aksident  
30 cl. groentebouillon  
2 theelepels peperkorrels  
2 steranijs  
1 ui (grof gehakt)  
1 appel (grof gehakt)

#### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C.

Leg de ham in een braadslede met Semini's Aksident, groentebouillon, steranijs, ui en appel.

Dek de braadslede goed af met aluminiumfolie en zet die gedurende 1 uur in de oven.

Verwijder de folie en zet de ham gedurende 30 minuten terug in de oven, tot de buitenkant goudbruin is.

Doe de ham op een voorverwarmd bord en laat 15 minuten rusten vooraleer aan te snijden.

Zeef de bouillon om een heerlijke jus te krijgen.

Binden met een beetje maïzena.

Voeg een theelepeltje rode bessengelei toe en een scheutje balsamicoazijn (Oude Geuze mag ook).

Serveer met krielaardappeltjes, een frisse salade en een fris glas Semini's Aksident.

### **Grietfilet in karamelsaus met Semini's Aksident**

#### **Ingrediënten** (4 personen)

4 grietfilets  
2 eetlepels olijfolie  
4 eetlepels bloem  
50 gram boter  
4 sjalotjes (fijn gesneden)  
1 fles Semini's Aksident  
2 eetlepels rietsuiker  
1 takje tijm  
1 laurierblad  
4 blaadjes basilicum  
Peper uit de molen en zeezout

#### **Bereidingswijze**

Wrijf de grietfilets droog met keukenpapier.  
Kruiden met peper en zout.  
Haal ze nu door de bloem en leg ze even weg.  
Doe boter in een pan en smoor de sjalotjes in de boter tot ze glazig zijn.  
Voeg Semini's Aksident, tijm, laurierblad, basilicum en rietsuiker toe en laat de saus op een laag vuur tot de helft inkoken (goed blijven roeren).  
Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout.  
Houdt de saus warm.  
Verwarm de olijfolie in een bakpan en bak de grietfilets aan beide zijden licht bruin tot ze gaar zijn.  
Verdeel de grietfilets over de borden en schep er de karamelsaus overheen.  
Gebakken aardappeltjes en groenten als broccoli laten zich perfect combineren met de grietfilet.  
Een fris en goed gekoeld glas Semini's Aksident mag daarbij dan niet ontbreken.

### **Courgette gevuld met zalmfilet, kappertjes en Semini's Aksident**

#### **Ingrediënten** (4 personen)

2 courgettes  
350 gram verse zalmfilet  
2 sjalotjes  
2 eetlepels zonnebloem- of olijfolie  
4 eetlepels visfond  
1 dl. Semini's Aksident  
2 eetlepels kleine kappertjes  
kleine takjes verse dille  
peper uit de molen en zout naar smaak

#### **Bereidingswijze**

Courgette in stukken van 3 tot 4 cm lengte snijden en met een scherp lepeltje uithollen.  
De uitgeholde stukken courgette in water dat net tegen de kook aan is in 2 minuten garen en vervolgens in een vergiet laten uitlekken.  
Zalmfilet in plakjes snijden.  
Sjalotjes schillen en in stukjes snijden.  
Olie in een wok of koekenpan met antiaanbaklaag verhitten en de plakjes zalmfilet roerbakken.  
Sjalotjes toevoegen en verder roerbakken.  
Vervolgens de visfond en Semini's Aksident erdoor roeren en nog 3 minuten goed verwarmen.  
Op smaak brengen met peper uit de molen en zout.  
De uitgelekte stukken courgette hiermee vullen en met kleine kappertjes en verse dille garneren.  
Als aperitiefhapje serveren, vergezeld van een goed gekoeld glas Semini's Aksident.

### **Vissoep met kabeljauwfilet, garnalen, maïs en prei en Semini's Aksident**

#### **Ingrediënten** (4 personen)

400 gram kabeljauwfilet, of andere stevige vissoort  
150 gram roze- of Noorse garnalen, gekookt  
1 liter visbouillon  
1 halve rode paprika  
350 gram maïs, uit pot of blik  
350 gram wit van de prei  
1 theelepel milde kerrie poeder  
2 eetlepels olijf- of zonnebloemolie  
1 dl. Semini's Aksident  
peper uit de molen en zout naar smaak

#### **Bereidingswijze**

Kabeljauwfilet in gelijkmatige plakjes snijden en met zout en peper bestrooien.  
Wit van de prei in ringetjes snijden, afspoelen en in een vergiet laten uitlekken.  
Zaadlijst en zaadjes uit de rode paprika verwijderen en in blokjes snijden.  
In een soeppan de uitgelekte preiringetjes in 2 eetlepels olie roerbakken.  
Hittebron verlagen en de bouillon toevoegen. Gedurende 20 tot 25 minuten laten pruttelen.  
Tien tot vijftien minuten voor het einde van de kooktijd de plakjes kabeljauwfilet, de maïs, kerriepoeder en Semini's Aksident erdoor roeren.  
Twee tot drie minuten voor het einde van de kooktijd de blokjes rode paprika erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout.  
De roze- of Noordse garnalen over voorverwarmde soepkommen of soepborden verdelen en met de warme soep vullen.  
Met zoute stengels of reepjes stokbrood of ciabatta serveren.  
Wat drink je erbij? Een proefglasje Semini's Aksident (mag op keldertemperatuur).