



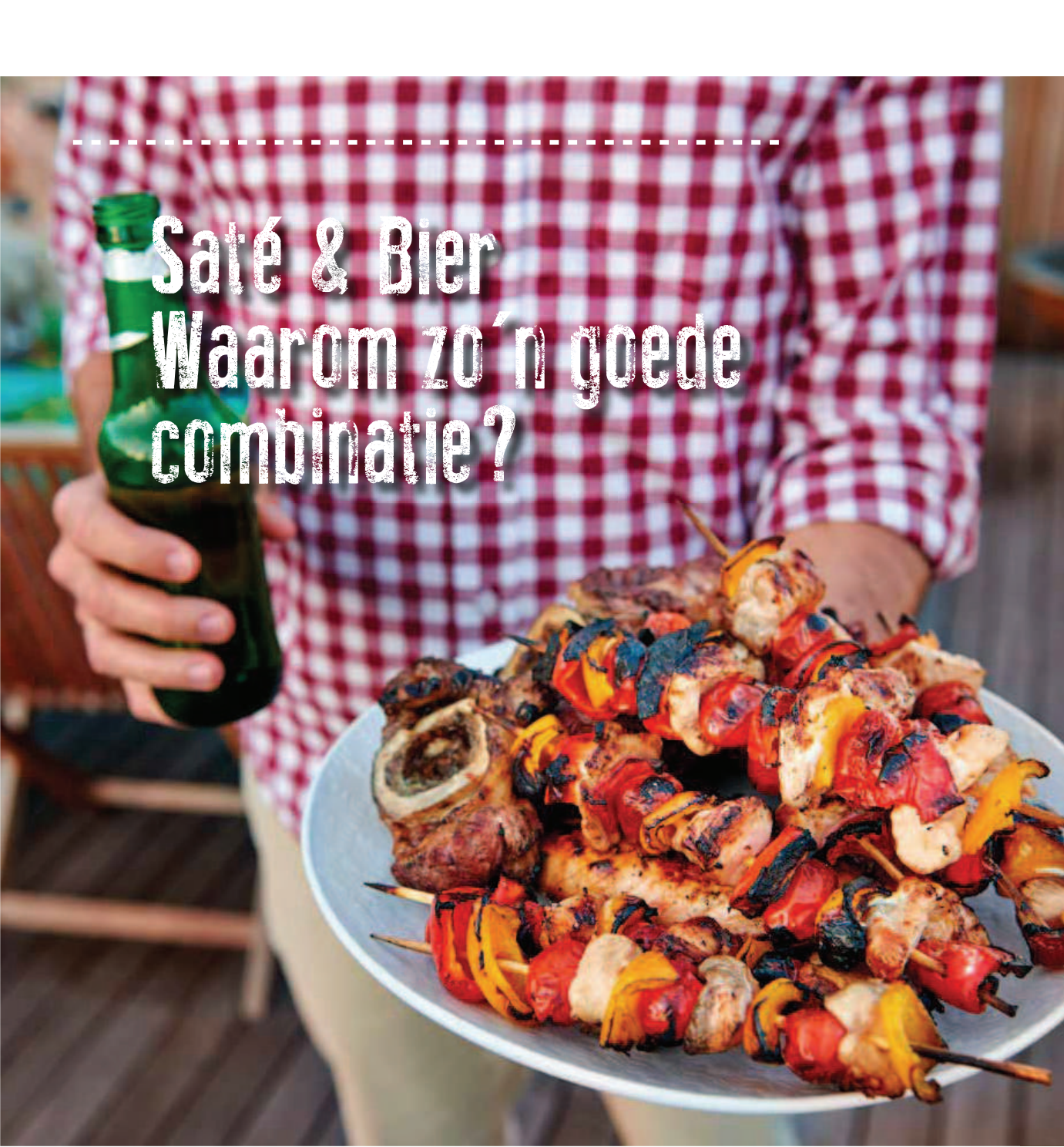
HANS TÖNISSEN

SATÉ & BIER

Spiesjes, brochettes, saté en shaslicks en bieren uit de hele wereld

MONICA BETIST

AERIAL MEDIA COMPANY

A person wearing a red and white checkered shirt is holding a green beer bottle in their right hand and a white plate filled with saté skewers in their left hand. The skewers are made of chicken, beef, and vegetables like red and yellow bell peppers, all grilled and skewered on wooden sticks. The background is slightly blurred, showing an outdoor setting.

Saté & Bier Waarom zo'n goede combinatie?

Bier is hip en samen met saté heerlijk. In de ene hand een stokje, in de andere hand een glas. Makkelijk te maken, voor elk wat wils.

Spiesjes, brochettes, saté en shaslicks

Eten op een stokje is wereldwijd een hit. Bijna elk land blijkt z'n eigen saté te hebben. Dit boek staat vol met originele spiesgerechten. Uit Indonesië, waar de saté vandaan komt, maar ook uit Suriname, Zuid-Afrika, de Antillen, Italië, Spanje en Japan. Aangevuld met nog meer heerlijke recepten met vis-, groente- en fruitspiesjes voor de niet-vleesliefhebbers.

Tips van de biersommelier

Bij de meeste gerechten op een stokje geeft de biersommelier een of meerdere tips. Gepokt en gemazeld door zijn biervakanties samen met zijn biermaat in België, heeft hij zich ontwikkeld tot een van de internationaal gediplomeerde biersommeliers van Nederland. Hij kan als geen ander de smaken van de ingrediënten van de wereldse gerechten en de vele biertypen laten samensmelten tot perfecte combinaties. In dit boek geeft hij niet alleen tips, maar vertelt ook over wat hij onderweg tegenkwam op de vele biertochten die hij maakte.

Barbecue, saté&bierbuffet en proeverij

De wereldse gerechten samen met de tips voor speciaalbier leveren plus-plus-smaakbelevingen op die niet alleen lekker en leuk zijn tijdens een zomerse barbecue, maar ook bij een saté- en bierbuffet of een originele proeverijparty. Geniet ervan, eet en drink smakelijk!



Arrosticini & brown porter

In het bergachtige Abruzzo in Centraal-Italië weten ze wel raad met het sappige vlees van de geïmporteerde rammen die hier in de hooggelegen weides grazen. Elke spiesje bevat een deel mager en een deel vet vlees (ongeveer 25 procent vet). Schapenvlees is een stuk vetter dan lamsvlees en dat geeft de kenmerkende smaak aan dit gerecht. Omdat dit vlees ook wat taaier is, is de maximale dikte van de spiesjes 1 cm. Zorg ervoor dat het vlees rustig gaar kan worden. Dit is bij uitstek een barbecue-recept, want het geroosterde vet komt dan beter tot z'n recht.



De bewoners van deze bergachtige streek maken de delicatessen zelf of kopen de spiesjes kant-en-klaar. Rond de slagerswinkels die de arrosticini verkopen, stijgen vaak de heerlijkste geuren op, want je kunt de spiesjes ook op veel plekken naast de winkel op de barbecue roosteren. In Nederland zijn er speciale leveranciers van arrosticini te vinden op het internet.

Nodig

500 gram vet schapenvlees
Reepjes van 1 bij 5 cm: snij het vlees zo, dat in elk blokje mager en vet vlees gecombineerd zijn. Het vet zorgt er tijdens het bakken voor dat het vlees mals blijft.
Marineren: 4 uur

Marinade

2 eetlepels olijfolie
1 dl stevige Italiaanse rode wijn
3 theelepels verse majoraan
3 theelepels zwarte peper
zeezout





Olijfolie

Er zijn verschillende soorten olijfolie zoals extra vierge, vierge en gewone olijfolie. Extra vierge heeft de laagste zuurgraad en krijgt daardoor het predicaat 'beste kwaliteit'. Vierge heeft een wat hogere zuurgraad en die loopt nog verder op in gewone olijfolie. Voor bakken en braden worden vooral de gewone en vierge olijfolie gebruikt, omdat door verhitting de smaak vermindert. Extra vierge is de lekkerste olijfolie en wordt daarom gebruikt voor bijvoorbeeld dressings van salades.

Italiaans brood

Arrosticini is lekker met wat brood dat je dipt in extra vierge olijfolie. Een bekende Italiaanse broodsoort is ciabatta. Je maakt hier een extra lekker broodje van door de sneetjes te roosteren. In de Italiaanse keuken heet het broodje nu een bruschetta. Vrij vertaald betekent dit geroosterd op kolen. Smeer er wat olijfolie op en haal er een doormidden gesneden knoflookteentje overheen. Maak het af met gedroogde tomaten. Die kun je kopen, maar je kunt ze ook zelf maken. Halveer daarvoor een aantal zoete tomaten zoals tasty toms en bestrooi ze met zeezout. Leg ze met de doorgesneden kant naar boven op het rooster van een oven met een temperatuur van 100 graden Celsius. Laat ze een uurtje liggen en meng ze met wat verse basilicum, tijm of rozemarijn. Smeer ze op de geroosterde broodjes die zijn ingesmeerd met knoflook. Strooi er desgewenst nog wat zout en peper overheen. De originele arrosticini is flink gezouten en daarom wordt er in Italië alleen ongeroosterd brood met olijfolie bij gegeten.



Garen op de barbecue

Gebruik je een barbecue met houtskool of briquettes? Dan kun je de temperatuur beïnvloeden met de hoogte van het rooster of door de kolen zo te verdelen dat er aan de ene kant veel en aan de andere kant minder kolen liggen. Zet het rooster laag en plaats het vlees aan de kant met veel kolen als je het wilt dichtschroeien. Zet vervolgens het rooster hoog of verplaats het vlees naar de kant met weinig kolen als je het langer wilt laten garen.



Sjsj k \$te & brown porter

Köfte is een vleesgerecht dat in veel landen van Noord-Afrika en het Midden-Oosten op de menukaart staat. Het zijn eigenlijk vleesballetjes, die je in verschillende vormen tegenkomt. De Turkse keuken kent een variant op een stokje: sjsj köfte. Hierbij is het gehakt om een spiesje heen gekneet. Bij dit soort vleesgerechten wordt vaak het Turkse yoghurtsausje haydari gegeten.

Nodig

500 gram lams- of rundergehakt
Marineren: 1 uur

Marinade

1 fijngesneden ui
2 geperste teentjes knoflook
3 eierdooiers
0,25 theelepel kaneelpoeder
1 theelepel gemalen komijnzaad
1 theelepel zwarte peper
zout



Haydari

Lekker fris bij sjsj köfte is haydari. Je maakt dit van 500 gram dikke Turkse yoghurt, met twee geperste teentjes knoflook, twee eetlepels olijfolie, een theelepel gemalen komijnzaad, een snuf chillipoeder of paprikapoeder en twee eetlepels gedroogde munt. Lekker met Turks brood dat je bij de grotere supermarkten of bij de Turkse winkel koopt.

Grillbakje

Gehaktspiesjes kun je makkelijk klaar maken op een grillplaat. Als je ze op een rooster boven de barbecue roostert, is het handig om aluminiumfolie onder de spiesen te leggen of een grillbakje te gebruiken, zodat het gehakt niet uit elkaar valt. In deze wegwerpbakjes van aluminium kun je ook vis zoals garnalen, of groenten zoals courgettes roosteren. Smeer de bakjes in met een beetje olie, leg de gerechten erop en zet ze op het barbecuerooster. Ze zijn te koop in de supermarkt of bij huishoudzaken.

Kaneel

Kaneel wordt verkocht als stokje of als gemalen poeder. De stokjes worden gemaakt van de bast van de kaneelboom. Deze boom groeit het liefst aan tropische kusten. Kaneel is een geliefd ingrediënt in zoet gebak, maar ook in exotische vlees- en groente-gerechten.

	BIERTYPE	BIER	BROUWERIJ	PLAATS	ALC. %	EBC	EBU	DRINK-TEMP.	(TYPE) WINKEL	RICHTPRIJS	HOEVEELHEID
1	English Porter	Meantime London Porter	Meantime	Londen, ENG	6,5	92	22	10	Slijter, Speciaalzaak	3,30	33 cl
2	Brown Porter	Anchor Porter	Anchor Brewing Company	San Francisco, USA	5,6	[70]	[35]	10	Supermarkt, Slijter	2,50	35,5 cl
3	Robust Porter	Viven Porter	Van Viven (Proefbrouwerij)	Damme, BE (Lochristi)	7	[100]	[40]	10	Speciaalzaak, Webwinkel	2,20	33 cl
4	English Porter	Drone Porter	The Sisters Brewery	Breukelen, NL	5,8	[70]	[40]	8	Speciaalzaak, Webwinkel	2,95	33 cl

Brown porter



Biertype

Vol van smaak, dat is kenmerkend voor het smakenpalet van een *porter*. Het is een moutig donker bier met een complexe en ge-roosterde moutsmak, zelfs wat droppig, en het wordt gebrouwen in twee gedaantes. De brown porter of English porter neigt naar het bittere en heeft een fruitige gewaarwording. De robust porter is iets sterker (7 procent) en heeft een wat vollere en zoetere afdrank. De Baltic Porter is nog weer wat sterker (tot aan 9%) en zoeter.

Waarom een lekkere combi?

Met arrosticini

Het vlees krijgt door het marinieren in rode wijn met majoraanaast een bijzondere kleur ook een bijzondere smaak. De combinatie met de moutbitterheid van de *porter* is best een beetje gewaagd, maar pakt heel goed uit. De sterke en aardse smaak van schaaft vraagt om een donker geroosterde en gebrande moutsmak. De droge geroosterde nasmaak met het koolzuur drukt de typische schapenvetsmaak weg en maakt weer een mooi schoon palet in de mond. Een mooie ++ combinatie.

Met sjisj köfte

Deze lamsgehaktspies – neem vooral wat vettig gehakt – doet het ook heel goed met de *porter*. Door het vet komt er een mooi geroosterd randje aan het vlees. Kaneel en komijn gaan heel goed samen met de *porter*.

Oorsprong

Porter komt oorspronkelijk uit Engeland, waar het rond 1730 ontstond. Het bier was al snel populair onder de dragers ofwel 'porters' in de Londense havens en straten en dankt daar waarschijnlijk de naam *porter* aan. Ook in Ierland raakte dit biertype rond deze tijd ingeburgerd. Maar hier werd het later verdrongen door *stout*, een sterkere variant van *porter*.



'Porters' in de Londense havens.

Donker bier

Bier krijgt zijn kleur voornamelijk door de kleur van de gebruikte mout. Pilsbier is heel licht van kleur, chocolademout heel donker. Door het eisten ofwel verhitten van de mout wordt de kleur donkerder en verandert ook de smaak. De uiteindelijke kleur van het bier wordt in Europa uitgedrukt in EBC. EBC is een afkorting van European Brewery Convention, een organisatie van grote brouwerijen in Europa. 1 EBC komt overeen met de kleur die 1 ml jodium per 100 ml water geeft. In een moderne brouwerij wordt de kleur tegenwoordig overigens met een spectrofotometer bepaald. Om een idee te krijgen: licht *pils* heeft een EBC van 6 (bleek), een *brown porter* gaat tot een EBC van 75 (zeer donkerbruin maar nog doorschijnend) en een *robust porter* kan tot 120 EBC gaan (zwart en niet meer doorschijnend).

Feministische bieren

The Sisters Brewery is een initiatief van twee gezusters uit Breukelen, die met hulp van hun vader hun bieren 'a female touch for all (fe)male beer drinkers in the craft beer world' willen geven. Daar zijn ze met de Drone Porter prima in geslaagd. Een ander initiatief van vrouwelijke brouwers is Tasty Lady. Vijf vrouwen die hun eigen hoppige bieren met mooie namen brouwen: Tasty Lady, Hoppy Lady, Smoky Lady en Foxy Lady. Om het dogma dat bier alleen een mannenzaak is, voor eens en altijd de fles in te drukken. Ook België heeft een feministisch bier. Eva, een blond en goed doordrinkbaar bier, is gebrouwen door vrouwen bij brouwerij 't Gaverhopke onder de noemer 'Vrouwen en Bier'.

Sateh babi & dubbelbock

Kipas noemen ze in Indonesië de waaier waarmee het vuurtje onder de satéstokjes wordt aangewakkerd. Je ziet de rook opstijgen, ruikt de heerlijke geur van geroosterde kruiden, ketjap en vlees, en weet: de saté is bijna klaar. Want in de Indonesische keuken zijn de stukjes vlees zo klein dat ze in een mum van tijd gaar zijn.

Ieder eiland in de Gordel van Smaragd heeft zijn eigen voorkeuren en smaken. Dat komt bijvoorbeeld door de invloed van de religie. Zo is de sateh babi met varkensvlees populair op Bali en minder vaak te vinden op de eilanden waar vooral islamitische Indonesiërs wonen.



Nodig

500 gram varkensvlees, bijvoorbeeld hamlappen
Blokjes van 1 bij 1 cm. Indonesische saté heeft altijd kleine blokjes.
Marineren: 4 uur

Marinade

2 fijngesneden sjalotjes
2 geperste teentjes knoflook
1 fijngesneden rode peper zonder pitjes
1 theelepel gemberpoeder
2 eetlepels ketjap manis
1 theelepel asem
1 theelepel gemalen korianderzaad
1 theelepel gemalen komijnzaad
0,5 theelepel laospoeder
1 theelepel gula djawa of bruine basterdsuiker
1 theelepel witte peper
zout

Lekkere pindasaus

Pindasaus kun je makkelijk zelf maken. Doe een halve pot pinda-
kaas (met nootjes) en 50 gram santen in een steelpan en breng
aan de kook. Pureer twee sjalotten, een teen knoflook, een rode
ontpitte peper en een theelepel trassi in een blender en meng dit
met drie djerok-poeroetblaadjes, een scheutje citroensap, een
theelepel suiker, twee eetlepels ketjap manis en een snuf zout.
Voeg alles bij de pindasaus en laat al roerend een paar minuten
sudder. Verwijder voor het opdienen de blaadjes.





Ketjap manis

Ketjap is de Indonesische sojasaus, die in veel gerechten wordt gebruikt. Elk Aziatisch land heeft z'n eigen variant. Hij wordt gemaakt van gedroogde sojabonen, tarwe, gist, zout en kruiden. Voor het maken van sateh babi gebruik je de zoete ketjap manis. Kies wel voor een wat minder zoete variant, zoals ketjap A van Vanka-Kawat. Hierin zit wat minder suiker, waardoor het vlees minder snel verbrandt.



Djeroek poeroet

Djeroek-poeroetblaadjes zijn afkomstig van een Aziatische struik die ook wel limoenstruik wordt genoemd. Ze zijn vers het lekkerst. Veel toko's verkopen ze ingevroren in een zakje met vijf tot tien blaadjes. Bewaar ze in je diepvries en je hebt een lekkere smaakmaker die ook heerlijk ruikt.

Asem

Asem bestaat uit de samengeperste kleverige peulen van de tamarindeboom. De smaak is zurig en asem kan daarom vervangen worden door een scheutje citroensap. Asem is te koop bij de toko en in sommige grotere supermarkten. Neem de pitloze versie, anders moet je eerst de pitten verwijderen voordat je de asem aan het gerecht toevoegt.



Pinoy pork & dubbelbock

Lekker kleverig zoet, zo smaakt de varkensbuik op een stokje in de Filipijnen. Het geheim van het zoete zit 'm in de marinade met frisdrank en de bananaketchup. De Filipijnse keuken is een mengelmoes van Chinese, Maleise en Spaanse invloeden, waarbij deze unieke ketchup vaak het bord siert. Varkensbuik is net wat vetter en zorgt voor wat malser vlees.

Nodig

500 gram varkensbuik in blokje, 6 uur marineren

Marinade

1 uitgeknepen teentje knoflook
1 kleine fijngesneden ui
sap van 1 uitgeperste limoen
10 eetlepels sojasaus
10 eetlepels bananaketchup of gewone ketchup
half blikje 7Up of Sprite
5 eetlepels bruine basterdsuiker
1 theelepel zwarte peper
zout



Bananaketchup

Tijdens de Tweede Wereldoorlog zaten de Filipijnen met hun handen in het haar. De vraag naar ketchup steeg, maar er waren geen tomaten. De banaan bracht verlossing en tot op de dag van vandaag is de daaruit ontstane bananaketchup nog steeds hamburgersaus nummer 1 voor de Filipino's. In Nederland is het beetje vreemde goedje lastig te verkrijgen. Je kunt het zelf maken door twee rijpe bananen in een blender te mengen met twee eetlepels tomatenketchup, zes eetlepels appelciderazijn, een halve theelepel nootmuskaat, een halve theelepel kruidnagelpoeder, een

halve theelepel zwarte peper, een eetlepel bruine suiker, een snuf zout en een kopje water. Fruit op een laag vuur een gesnipperde ui met een geperst teentje knoflook en een rode peper zonder zaadjes. Voeg het gepureerde mengsel hieraan toe en laat dit een klein uurtje zachtjes pruttelen tot je bananaketchup klaar is. Maar je kunt natuurlijk ook gewone tomatenketchup gebruiken.

	BIERTYPE	BIER	BROUWERIJ	PLAATS	ALC. %	EBC	EBU	DRINK-TEMP.	(TYPE) WINKEL	RICHTPRIJS	HOEVEELHEID
1	Dubbelbock	Bokkige Arn	De Arn	Rijswijk, NL	8	60	30	9	Speciaalzaak, Webwinkel	3,00	33 cl
2	Dubbelbock	Weihenstephaner Korbinian	Weihenstephan	Freising, Beieren, DE	7,4	92	14	8	Supermarkt, Slijter	2,50	50 cl
3	Dubbelbock	TAP 6 Mein / Unser Aventinus (Schneider Weisse Dubbelbock)	Weisses Bräuhaus G. Schneider & Sohn	Rha, NL (Achterhoek)	8,2	[75]	16	8	Supermarkt, Slijter	2,00	50 cl
4	Dubbelbock	Bronckhorster Brok-in-de-Keel	Brouwerij Rodenburg	Nijmegen, NL	8,5	[80]	[20]	9	Speciaalzaak, Webwinkel	2,40	33 cl

Dubbelbock

Biertype

Dubbelbock bevat rond de 7 procent tot 8 procent alcohol. Het bier heeft een zachte smaak, is zoetig en moutbitterig, bevat weinig hoparoma's, maar is zeer rijk. De nasmaak is geroosterd, moutig en karamelachtig.

Een *dubbelbock* hoort ondergistend te zijn, althans volgens de in dit boek gebruikte gidsen. Maar in Nederland wordt dit niet meer zo nauw genomen; daar zijn inmiddels meer bovengistende dan ondergistende *bockbieren*. De bovengistende *dubbelbock*-bieren zijn wat kruidiger en kunnen fruitesters bevatten. De Korbinian is ondergistend.

Herfstbock is vanaf het najaar verkrijgbaar. Het bier is donker tot robijnrood van kleur. *Herfstbock* werd oorspronkelijk gebrouwen van de eerste zomergerst die geoogst werd en mag pas vanaf oktober de winkel in. *Meibock* wordt in het voorjaar op de markt gebracht en is lichtgekleurd. *Meibock* werd oorspronkelijk gebrouwen van de eerste wintergerst die geoogst werd en mag pas vanaf mei worden verkocht.



Waarom een lekkere combi?

Met sateh babi

De grilsmak van het varkensvlees gaat goed samen met dit biertype met roostersmaak. De smaak van de zoete ketjap past ook bij dit zoetige bier. Maar hou het bij het proeven bij kleine slokjes. Haal je de saté door de pindasaus, dan moet je wat fantasie gebruiken. Het kan wel, maar dat is niet de topcombinatie die het vlees en het bier met elkaar maken.

Met pinoy pork

Het varkensvlees is hier nog wat vetter en de smaak is 'babi-pangangachtig' zoet. Het zoetige en moutbitterige in het bier tempert echter de 'dikke' zoetheid van dit gerecht. Daarnaast is de alcohol in het bier voldoende om wat tegenwicht te geven aan de vetheid. Het gerecht wordt er beter van en het bier blijft mini-maal overeind.

Oorsprong

Een *dubbelbock* is van oorsprong een Duits seizoenbier. In de zomer moest er op het land gewerkt worden en pas in september was er tijd om bier te maken. Dat viel meteen mooi samen met de nieuwe oogst aan gerst en hop, die in die periode beschikbaar komt. In de zomer brouwen was vroeger trouwens ook risicovol; dat ging vaak fout. Het brouwproces was nog onvoldoende onder controle en de hitte maakte het bier in wording vaak zuur. De start van het brouwseizoen werd gevierd met een mooi, kwalitatief hoogstaand bier: de *herfstbock*, het lichtere *bockbier* of de zwaardere *dubbelbock*. Later is daar de *meibock* bijgekomen.

Esters

Esters zijn het resultaat van een chemische reactie van (hogere) alcoholen met een organisch zuur. In bier zijn al zo'n honderd verschillende esters gescoord, allemaal met hun eigen geur en smaak. Esters worden ook veel gebruikt in de levensmiddelenindustrie en voor het maken van parfum.

Op pad met de biersommelier



Bottelen bij Brouwerij Strubbe

Ergens in het begin van dit millennium was ik met mijn biermaatje Toon op biervakantie in Ichtegem, een plaatsje ten zuidwesten van Brugge in België. We bezochten daar Brouwerij Strubbe en de toenmalige chef Marc Strubbe ontving ons allerhartelijkst. Ze waren net bezig met flessen wassen en bottelen van Oud Zottegems, een *speciale Belge / Vlaams bruin*, licht rinzig en met caramel- en houttonen. De receptuur van dit bier hoort bij een andere brouwerij, Crombé, maar het wordt bij Strubbe gebrouwen. Je ziet bij de nieuwe, jonge generatie brouwers vaker dit soort samenwerking, ook in de vorm van samen brouwen ofwel 'collaboration brewing'. Enfin. Voor ons stond een zeer oude roestige wasstraat, waarin de flesjes moesten worden gezet. Daar mochten we bij helpen. Daarna was er een lange weg die de flesjes moesten afleggen: wassen, drogen, etikettering... om uiteindelijk – precies naast de wasstraat, waar wij stonden – gevuld te worden. Net na de vulling met bier werd er nog een beetje koolzuur bij gespoten om oxidatie tegen te gaan, om vervolgens de kroonkurk erop te drukken. Nu kwam de truc: net vóórdat de kroonkurk op het flesje werd geslagen, konden we een vol flesje pakken, rustig leegdrinken en meteen weer in de flessenwasstraat zetten. Wat een efficiëntie!