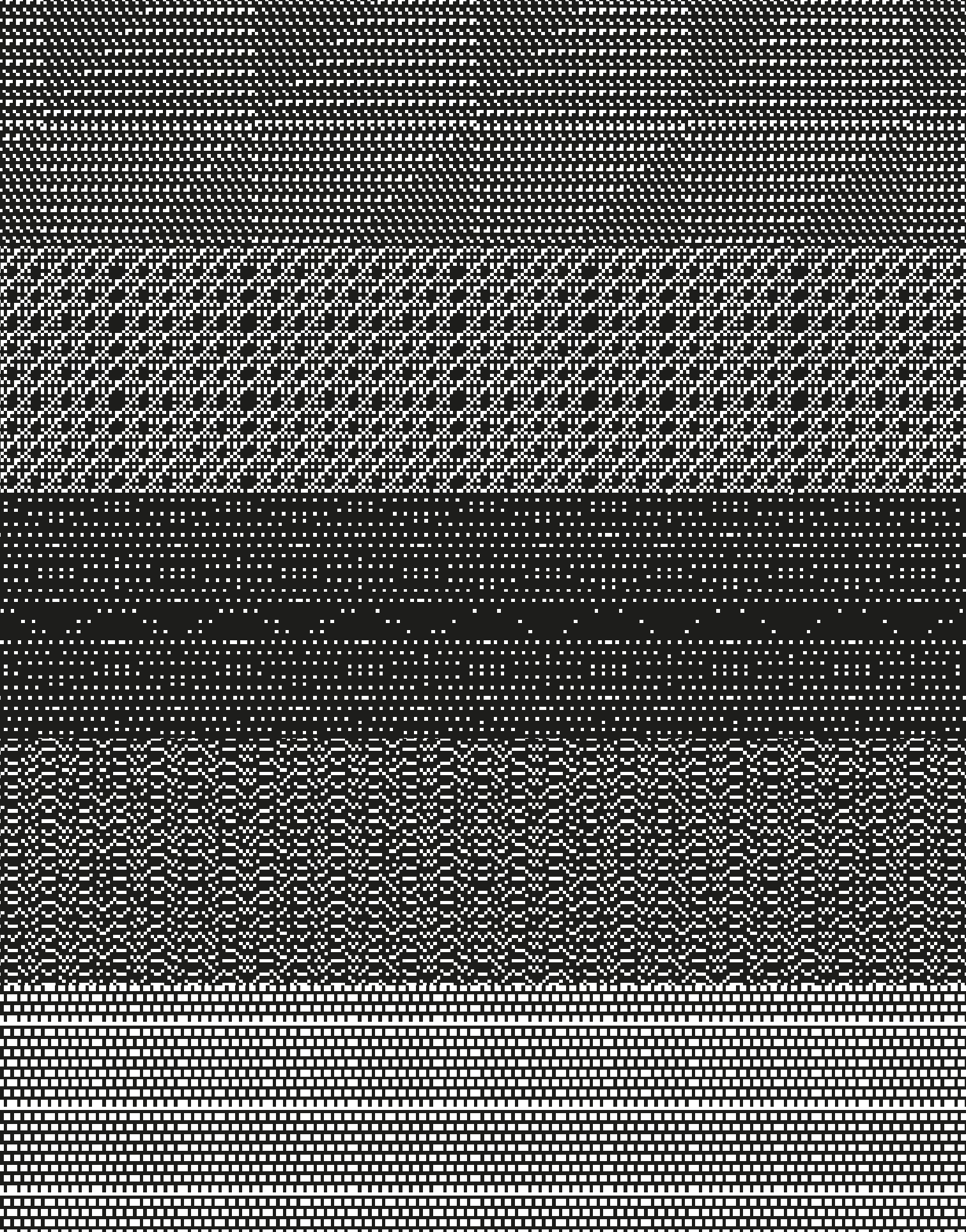


Ross Dobson

FOOD + BIER

Lekker eten bij bier



INHOUD

Food + Bier = Geluk	6
1 De aftrap	12
2 Kleine kluifjes	58
3 Grotere beesten	106
4 Lillian Gish	172
5 Beste biermaatjes	210
Register	234



FOOD+BIER=GELUK

Degene die het bier
uitvond was een wijs man.
– gezegde

Er is best wat te zeggen voor de stelling dat bier de belangrijkste uitvinding van de mensheid is.

Bij de agrarische revolutie wordt meestal aan voedsel gedacht – maar recentelijk hebben antropologisch geschoolde mensen geopperd dat de eerste gerst niet voor brood, maar voor bier geteeld werd. Het was dankzij de dorst dat men gestimuleerd werd om akkers vol te zetten met de benodigde granen; brood was slechts een bijkomstigheid. Een geruststellende gedachte dat onze voorouders de juiste prioriteiten stelden.

Dit universele belang en verlangen naar bier kan verklaren waarom bier in zoveel culturen wereldwijd een rol speelde, ruim voordat de geografisch gescheiden beschavingen met elkaar in contact kwamen. Vroeger

voldeed bier aan alle voorwaarden: het dronk gemakkelijk weg, was veilig, en in een tijd dat we nog niet zo geobsedeerd waren door gewicht, bevatte het ook de broodnodige calorieën om het lichaam na een dag zware, fysieke arbeid op te laden.

Een liter bier is een
koningsmaal.
– William Shakespeare

Het eerste bier werd naar schatting 9000 jaar geleden gebrouwen, en het oudste gedocumenteerde recept dat er bestaat is voor bier. Iemand maakte destijds dus een bierachtig brouwsel dat zo goed in de smaak viel dat men besloot het recept voor de eeuwigheid in een steen te beitelen. Het klinkt flintstoneachtig, maar is dus absoluut geen sprookje. De uitvinding van bier is een wezenlijk onderdeel van onze evolutie.

De eerste bieren werden

gemaakt van graansoorten als gerst en tarwe; de toevoeging van hop, die onze moderne bieren kenmerkt, kwam pas veel later. Hop zorgt voor een complexe, bittere smaak, en fungeert bovendien als natuurlijk conserveringsmiddel.

(Een leuk weetje is dat hop lid is van dezelfde botanische familie als cannabis. Een bijzonder happy family dus!)

Onderschat nooit hoeveel steun, hoeveel bevrediging, hoeveel comfort en hoeveel ziel en zaligheid er in een goed bereide taco met een koud biertje zit.

– Tom Robbins, schrijver

Uit onderzoek is gebleken dat de smaak van bier alleen al genoeg is om chemische stoffen in het brein aan te maken. Je krijgt er direct een prettig gevoel van, maar dat gevoel heeft niets te maken met het benevelende effect van het bier. De smaak van het bier, dus zonder de werking van de alcohol, stimuleert het beloningscentrum in het brein. En hetzelfde geldt voor voedsel: als iets lekker smaakt

worden we er blij van. Zet een lekker hapje eten en een goed glas bier op tafel, en je hebt verder niets meer nodig.

Wijn bevat wijsheid. Bier bevat vrijheid. Water bevat bacteriën.

– gezegde

Na water en thee is bier de meest gedronken drank ter wereld, en het is sowieso de meest gedronken alcoholische drank. Sta daar eens een moment bij stil. Water... dat is er gewoon. Ja toch? En thee is niets anders dan gedroogde blaadjes die je in kokend water laat trekken. Maar bier is een heel ander verhaal. De bereiding ervan vereist planning en vakmanschap.

In veel landen is de marketing van bier gericht op één bepaalde doelgroep: mannen. Geschiedenis en seksisme gaan hierbij hand in hand. Het was vrouwen vaak niet toegestaan om op dezelfde plek alcohol te drinken als mannen. Als het al mocht, dan was het vaak in een aparte ruimte, en was de keuze beperkt – denk aan sherry, kersenbrandewijn of shandy (bier met limonade),

Shoarma is een manier van grillen uit de regio rond de oostelijke Middellandse Zee. De methode bestaat erin dat plakken gemarineerd kippen-, rund- of lamsvlees aan een spies geregen en heel langzaam rechtop aan het spit geroosterd worden. Nou hebben de meesten van ons geen shoarmaspit in huis (als dat wel zo was had je dit recept waarschijnlijk niet nodig), maar er zijn ook andere, verrassend eenvoudige manieren om de authentieke shoarmasmaak in de oven te bewerkstelligen. De smaak is krachtig genoeg voor een donker bier.

1 uitgebende lamsbout > ongeveer 2 kg > met vel

platte broodjes, slablaadjes, yoghurt en partjes citroen > voor erbij

SPECERIJENPASTA

2 eetlepels gemalen komijn

2 theelepels zwarte peperkorrels

1 kaneelstokje > in kleine stukjes

1 eetlepel zoet paprikapoeder

2 theelepels gemberpoeder

1 eetlepel zeezout

1 bos koriander > fijngehakt

2 tenen knoflook > fijngehakt

60 ml olijfolie

V
O
O
R

4

P
E
R
S
O
N
E
N

1 . . . Begin met de specerijenpasta. Verhit een kleine koekenpan op hoog vuur, doe de komijn, peperkorrels en kaneel in de pan en blijf ze een paar seconden door elkaar schudden tot ze beginnen te knetteren en roken.

2 . . . Kieper ze in een kom en roer er het paprikapoeder, zout en de gember door. Laat ze afkoelen en maal ze in een specerijmolen of vijzel tot grof poeder, Roer er de koriander, knoflook en olie door om er een pasta van te maken. Wrijf het vlees in met de pasta en zet het 6 uur, of een hele nacht, in de koelkast.

3 . . . Verhit de oven tot 220 °C. Leg het vlees met het vel naar boven in een braadslede, en zet het 20 minuten in de oven, of tot de pasta heerlijk ruikt.

4 . . . Giet 250 ml koud water om het vlees heen. Niet erop! Je wilt de specerijen er niet af spoelen. Dek de slede strak af met een paar laagjes aluminiumfolie, verlaag de temperatuur tot 150 °C en braad het vlees 4 uur, of tot het zo mals is dat het spontaan uit elkaar valt.

5 . . . Haal het vlees uit de oven en laat 20–30 minuten afgedekt staan om tot rust te komen en een beetje af te koelen. Pluk het vlees met twee keukentangen of vorken uit elkaar, of in grove stukken, en serveer ze in platte broodjes of pita's, met slablaadjes, yoghurt en partjes citroen.





MOSSELEN MET FRIET

Ik ben dol op gekookte mosselen met tomaat, peterselie, koriander, bier of wijn... maar niet met room! De methode voor de frietjes lijkt misschien vreemd, maar je hebt er geen omkijken naar, zodat je tijd hebt voor andere dingen, zoals een biertje. Als het je toch te veel gedoe is, kun je ook een stuk brood in de saus dopen. Probeer een op de fles gegiste Belgische La Chouffe. Helder, fris, met een fruitig vleugje sinaasappel en koriander, wat perfect bij de mosselen past.

1 kg mosselen > *geschrobd* > *baarden verwijderd*

2 eetlepels boter

1 eetlepel olijfolie

2 lente-uitjes (bosuitjes) > *gehakt*

2 tenen knoflook > *fijnggehakt*

¹/₂ theelepel zeezout

330 ml Belgisch bier

een klein handjevol bladpeterselie > *fijnggehakt*

mayonaise > *voor erbij*

V
O
O
R

P
E
R
S
O
N
E
N

4

FRIETJES

1 kg Désirée-aardappels > *gewassen, met schil* > *in 2 cm dikke frieten*

zonnebloemolie > *om in te bakken*

zeezout > *voor erbij*

1 . . . Verhit de oven tot 160 °C. Zet de frieten in een vergiet onder de koude kraan om er het zetmeel een beetje af te spoelen. Kieper ze op een schone theedoek en dep ze droog. Doe de frieten in een pan met dikke bodem, giet er zoveel zonnebloemolie bij dat ze volledig onderstaan en verhit ze op hoog vuur. Haal de frieten met een tang uit elkaar en houd ze regelmatig in beweging terwijl ze langzaam opwarmen. Bak de frietjes ongeveer 5 minuten, tot ze goudbruin en krokant zijn.

2 . . . Laat de frieten in een vergiet boven een schone pan uitlekken, spreid ze op een met bakpapier beklede bakplaat uit en zet ze 15–20 minuten in de oven terwijl je de mosselen kookt.

3 . . . Gooi beschadigde mosselen, en exemplaren die niet dichtgaan als je erop tikt, weg. Verhit de boter en olie in een grote pan met dikke bodem op hoog vuur, en roerbak de lente-uitjes en knoflook 1 minuut, of tot ze zacht zijn. Voeg het zout en bier toe, en breng aan de kook.

4 . . . Doe de mosselen in de pan, roer een paar keer en leg er de deksel op. Kook de mosselen een paar minuten, tot ze open zijn, en gooi exemplaren die dicht blijven weg. Roer er de peterselie door en serveer ze met de friet en mayonaise.



