



Alles wat je moet weten om aan de slag te gaan met bier!

Koken met (Belgisch) bier

Bier in je glas? Lekker! Maar ook in je potten, pannen en zelfs deeg. Want bier kan heel veel luchtigheid én smaak geven aan je gerechten en baksels. Met deze heerlijke receptinspiratie zeg jij ook volmondig schol tegen gerechten met bier in de hoofdrol!

Zo kook je met bier

Koken met bier, enkel voor keukenprins(ess)en? Nee hoor! Met deze 5 tips "brouw" jij, ongeacht je kookniveau, heerlijke gerechten met bier in elkaar!

1. De afdronk van **je biertje moet goed aansluiten bij de smaken in je gerecht**: zoet bier bij een zoet gerecht, bitter bij bitter, ...
2. Hoe langer je bier inkookt, hoe sterker de smaak van het bier in je gerecht. **Hou dus goed rekening met je bereidingstijd.**
3. Houd er rekening mee dat warm bier helemaal anders smaakt dan een koele schenking. Regelmatig **proeven** tijdens het koken **is dus de sleutel tot succes** van je biergerecht! Op die manier kan je nog tijdig bijsturen met ingrediënten, zodat je bier niet gaat overheersen.
4. **Kies voor het bier met de meeste smaakgelijkenissen voor je maaltijd.** Een winterse bereiding wordt nog beter met een kruidig winterbier, een zomers gerecht is lekkerder met een verfrissend biertje, een stevig stuk vlees smaakt het best met een sterk bier, ...
5. **Voeg je bier geleidelijk toe** aan je favoriete gerecht. Wanneer een te grote hoeveelheid ineens wordt geschonken, neemt de hop en dus het bittere de bovenhand.



Bier bij het aperitief

Een biertje verwerkt in een heerlijke aperitiefhapje of als fingerfood? Zeg nu zelf... the best of both worlds!



Hapjes

Tempura lente-groenten in bierbeslag met...



Hapjes
Overige

Krokante ajuinbloem met pittige dressing



Hapjes

Bijgerechten

[Gefrituurde kabeljauwfilets met bier](#)

Zin in een voorgerechtje of lunch?

Deze drie heerlijke recepten met bier zijn perfect om van te smullen als voorgerechtje of tijdens de lunch.



Hapjes

[Toast van bierbrood met radijssalsa en r...](#)



Hoofdgerechten
Bijgerechten

Loaded fries met kaas-biersaus



Soepen

Kaassoep met bier

Stevige kost met bier

Koken met bier hoeft niet altijd in een stoofpotje te zijn of met een stevig stukje vlees.... Verwerk het eens in een heerlijke pasta of met een lekker stukje vis.



Hoofdgerechten

[Kabeljauw met beurre blanc van Hoegaarde...](#)



Hoofdgerechten

Pasta met tomaten-biersaus en krokante p...



Hoofdgerechten

Gebakken zalm met prei en krieltjes

Op z'n Vlaams kokkerellen met bier

Ook deze traditionele recepten kunnen niet ontbreken in het lijstje. Want zeg nu zelf... konijn of stoofvlees op grootmoeders wijze smaakt altijd!



Hoofdgerechten

[Konijn met pruimen en Leffe](#)



Hoofdgerechten

[Stoofvlees op Vlaamse wijze met peperkoe...](#)



Hoofdgerechten

[Koteletten in een bier-dragonmarinade](#)

Lekkers voor erna!

Je ziet het goed... ook in een heerlijk dessertje verwerk jij, je favoriete biertje.



Desserten

[Guinness Cupcakes](#)



Desserten

[Krokante appelringen](#)

Heb jij een van deze recepten geprobeerd? Of heb je zelf nog tips of vragen over koken met bier? Laat het zeker weten via [Facebook](#) of [Instagram](#) en gebruik de hashtag #lekkerspar.
