



Een leven van arbeid en gebed

Al meer dan 200 jaar kiezen de trappisten van Westmalle voor een leven van gebed en arbeid. Dat is hun ware roeping, helemaal volgens de regel van Sint-Benedictus. Die schrijft ook voor dat de monniken zelf zorgen voor hun levensonderhoud. Daarom is er binnen de muren van de abdij een boerderij, een kaasmakerij, een bakkerij en een brouwerij. Die houden ze bewust kleinschalig, met bijzondere zorg voor mens en milieu. En omdat winst maken hun drijfveer niet is, besteden ze wat overblijft aan caritatieve werken en aan mensen in nood.



Kaascrème met champignons, koffiesaus en gepofte quinoa

INGREDIËNTEN (4 personen)

2 dl water - 10 g gemalen koffie - 100 g ajuin - tijm & laurier - 15 g sojasaus - 50 g rode wijn - 150 g rundbouillon - 100 g koffie
2,5 dl melk - 0,5 dl Westmalle Tripel - 200 g geraspte Emmental of Gruyère - 4,5 g agar - champignons naar keuze - quinoa

BEREIDING

- Zet koffie met het water en de gemalen koffie
- Bak de ajuin met de tijm en laurier in wat boter. Blus met sojasaus en rode wijn. Laat inkoken. Voeg rundbouillon en de verse koffie toe. Laat op een zacht vuurtje inkoken. Zeef, breng op smaak en werk de saus af met een klontje boter.
- Breng de melk met het bier en de agar aan de kook. Voeg de kaas toe en meng tot een homogene massa. Giet uit op een plaat en laat geleren. Snijd in stukjes en mix tot een homogene, gladde massa.
- Reinig de champignons en bak in hete boter. Smaak af.
- Kook de quinoa gaar. Droog op 60°C. Pof in hete olie. Kruid met wat zout.

Serveer met een Westmalle Tripel.

Smakelijk!

Recept: © **FOODPAIRING**

Meer recepten met Westmalle op www.foodpairing.com

Brouwerij der Trappisten van Westmalle - Antwerpsesteenweg 496 - 2390 Malle - info@trappistwestmalle.be - www.trappistwestmalle.be



Westmalle

trappist Dubbel & Tripel





Tripel van Westmalle

is een helder, goudgeel trappistenbier met nagisting in de fles.

“Dit complexe bier heeft een fruitige geur en een mooie, genuanceerde hopneus. Het is zacht en romig in de mond, met een bittere toets gedragen door het fruitaroma. Een trappistenbier, met veel finesse en elegantie. En met een heerlijk lange afdronk.”

Verkrijgbaar in 33 cl en 75 cl.

Bier met liefde gebrouwen, drink je met verstand.



Dubbel van Westmalle

is een donker, roodbruin trappistenbier met nagisting in de fles of het vat.

“De crèmekleurige schuimkraag geurt naar speciale mout en laat een mooi kantwerk achter in het glas. De smaak is rijk en complex, kruidig en fruitig, met een frisbittere finale. Een evenwichtig kwaliteitsbier met een zacht mondgevoel en een lange, droge afdronk.”

Verkrijgbaar in 33 cl, 75 cl en vaten.

Bier met liefde gebrouwen, drink je met verstand.



De trappistenbieren van Westmalle zijn complexe, levende bieren die hergisten in de fles. Om het rijke aroma voluit te kunnen degusteren, schenkt u ze best volgens de regels van de kunst:

1. Laat een flesje minstens één week rechtop rusten bij een constante temperatuur van 8 tot 14° C. Zo zakt de gist naar de bodem en krijgt u een mooi, helder bier in het glas.
2. Schenk de trappist in een kelkglas van Westmalle. Zo komt het complexe karakter helemaal tot zijn recht en kunt u volop genieten van de rijke schuimkraag. Zorg voor een vetvrij glas, zodat het schuim niet meteen verdwijnt.
3. Houd het glas schuin en begin langzaam te schenken langs de rand. Blijf in één beweging doorschenken en eindig in het midden met het glas rechtop. Zo bekomt u een perfecte schuimkraag.
4. Laat ongeveer een centimeter bier in de fles. Dat is de gistbodem. Die is rijk aan vitamine B en heeft een bloedzuiverend effect. U kunt dit restant best apart uitdrinken.

Gezondheid!