

Kaas	Kaasmaken	Bier	Pairing Uitleg
Aperitiefhapje: Tricolore van kaaskroketten	Romige inhoud, gefrituurd korstje, vettig	Dame Jeanne Brut Sur (13)	Kaas vormt een film/laag in de keel, dit zorgt ervoor dat combinatie kaas en bier (dat CO ² /sprankel bevat) ideaal is i.p.v. dat het los over de vetlaag loopt, gaat het bier (dankzij de CO ² belletjes) grotendeels blijven plakken. Deze combinatie is hier een duidelijk voorbeeld van: de 'vettige' kroketjes zorgen voor een stevige laag in de keel terwijl het champagnebier zeer sprankelend is.
Gerecht 1: Bouquet Des Moines - Gebrande Prei - Groene Kruiden -	Zacht, romig kaasje met korst die doet denken aan Parijse champignon	Sint Bernardus Witbier (33)	We kozen voor een volmondig romig witbier dat qua mondgevoel de kaas al goed volgt. Het kruidige citruskarakter (koriander, curaçao) van het bier gaat goed gepaard met de kruidigheid van het gerecht en de pittigheid van de gember.
Kaas 1: Moinette	Kruidige uitgesproken smaak door de gebruikte hop en mout in het zuivel	Saison Dupont Cuvee Dry Hopping (33)	Dupont is een kaasmakerij/brouwerij die al jaar en dag topkwaliteit levert. We kozen bij de Moinette een bier van Dupont zelf, namelijk de Saison Dupont Cuvee Dry Hopping. De extra toegevoegde hop zorgt voor een kruidigheid/fruitigheid die de al uitgesproken (hop)smaak van de kaas volgt.
Gerecht 2: Oud Brugge - Maitake (Paddenstoel) - Risotto – Zuurkool	Pittige kaas met complexe smaken door zijn rijping. Karamel in combinatie nootachtige toetsen	Boon Geuze Marriage Parfait (22)	De zachte zuren van de Geuze gaan samen met het pittige van de kaas en volgen de zuurkool in de smaak. De kaas gaat de zuren van de Geuze nog extra verzachten waardoor er nieuwe smaken in het bier naar boven komen.

<p>Kaas 2: Florence Geitenkaas</p>	<p>Smeuïge geitenkaas met een kruidige nasmaak</p>	<p>Bruxellensis De La Senne (33)</p>	<p>Het funky aroma van geitenkaas gaat samen met het fruitige bretaroma van het bier. Het gaat om een vrij bitter bier, het bittere/hoppige wordt verzacht door het pittige van de geitenkaas, nieuwe smaken komen boven in het bier.</p>
<p>Gerecht 3: Passendale Caractere - Grondwitloof - Fjordentooft – Hangsjalot</p>	<p>Pittig en karaktervol</p>	<p>Guldenberg De Ranke (Vat)</p>	<p>Guldenberg is een bier van het type abdijsbier (abdijsbier geeft specifieke fruitige smaken zoals banaan en abrikoos). Gehopt met volle hopbloemen die zorgen voor een aardse/grassige florale toets. Bitterzoete volmondige smaak die tegen de karaktervolle abdijskaas op kan. De aardse/vegetale toets in het bier gaat ook goed samen met het witloof.</p>
<p>Kaas 3: Herve Vieux Moulin</p>	<p>Complexe smaak met sterke zouttoets</p>	<p>Hoogheid Vleesmeester Brewery (33)</p>	<p>Zowel het bier als de kaas hebben een stevig aroma, de kaas is heel scherp geurend, het bier heel hoppig in de neus (fruitigheid), terwijl we ook wat karamel bespeuren en zelf een tikkeltje cheesyness. De volle sommige smaak van de kaas wordt begeleid door de initiële harde bitterheid van het bier die snel overgaat in een zoete meer moutige smaak (karamel). Het ziltige van de kaas wordt in balans gebracht door het zoete in het bier wanneer men het bier op de kaas laat komen. Er komen nieuwe smaken naar boven zowel in het bier als in de kaas.</p>

<p>Gerecht 4: Achelse Blauwe/ Grevenbroeck Er - Ree - Rode Biet – Cranberries</p>	<p>Zachte romige blauwschimmel met lichte kruidige smaak</p>	<p>Rodenbach Grand Cru (33)</p>	<p>Dit winters gerecht is complex: aardse smaken van de rode biet en de ree, zachte zuren van de blauwe kaas, biet en cranberries (die tevens ook bitter zijn). Hier tegenover zetten we een complex toch gebalanceerd bier die dit gerecht perfect volgt in smaken. De Rodenbach Grand Cru heeft elegante zuren, zoetheid en houttoetsen die de aardse smaken in het gerecht mooi begeleiden.</p>
<p>Kaas 4: Pas De Bleu</p>	<p>Pittige blauwschimmelkaas uit rauwe, biologische koemelk</p>	<p>Pannepot Special Reserva (33)</p>	<p>Pas de bleu is een krachtige blauwe kaas, ziltig heel zacht zurig. Als bier kozen we een knaller van formaat die niet verdrinkt in de smaakbom die de kaas is. De Pannepot Special Reserva heeft maar liefst 4 jaar op bordeaux vaten gerust. De smaak is complex zoet (kandijnsuiker), licht zurig van de verschillende bacteriën in het hout en heel wijnachtig.</p>