





CHIMAY  
PÈRES TRAPPISTES

TRIPEL

CHIMAY  
PÈRES TRAPPISTES

CHIMAY  
PÈRES TRAPPISTES

CHIMAY  
PÈRES TRAPPISTES

CHIMAY  
PÈRES TRAPPISTES

# CHIMAY

**Heb je je ook al eens afgevraagd waarom dat stoofpotje, die croque of die kaaskroketten bij een bepaalde gelegenheid net dat ietsje lekkerder smaken? Een goed recept is één, een persoonlijke inspiratie en behandeling zijn twee, maar geen ervan zijn een garantie op succes als de juiste producten ontbreken. Een zorgvuldige selectie van ingrediënten die zich onderscheiden door hun smaak en authenticiteit bepaalt immers of je gerecht gewoon lekker dan wel overheerlijk smaakt.**

---

*Chimay Pères Trappistes*, producent van de trappistenbieren en kazen van Chimay, is zich al ruim 150 jaar zeer bewust van het belang en de vraag naar deze 'uitzonderlijke ingrediënten'.

Het is haar belangrijkste drijfveer om in een voortdurende zoektocht de klant de beste producten met het stempel van de 'Trappisten' te leveren.

*Chimay Pères Trappistes* kan terugblikken op een rijk gevulde geschiedenis. In 1876 startten de monniken uit Chimay met de productie van trappistenkaas.

Vandaag omvat het assortiment kazen negen referenties. Een voor een blinken ze uit in smaak en uniciteit door hun uitgesproken en specifieke karakter.

Het assortiment Chimay-bieren bestaat vandaag uit Wit, Rood en Blauw, refererend aan de kleur van de kroonkurk. Sinds kort is er in zeer gelimiteerde oplage ook Dorée te verkrijgen, een tafelbier dat al sinds eind negentiende eeuw in de Abdij van Scourmont gedronken wordt. De gouden kroonkurk staat symbool voor de exclusiviteit van de Dorée.

Wanneer we kijken naar de bestanddelen van waaruit zowel het bier als de kaas gemaakt worden, dan valt al snel op dat beide zich op velerlei wijze mooi lenen als ingrediënt in de keuken. Chimay-bieren en -kazen worden gemaakt met de beste grondstoffen. Voor de kazen is dat de melk, voor de bieren het water die beide hun oorsprong vinden in de streek van Chimay.

Elke gastronomoos weet dat bier – en zeker trappistenbier – een ongelofelijk sterk, smaakvol en inspirerend ingrediënt kan zijn in de keuken. Om bieren culinair te ontleden, bekijken we de aroma's. Bier is op dat vlak veel complexer en veelzijdiger dan wijn.



# Een woord van de auteur

Sedert enkele jaren heb ik de absolute eer om als culinair raadgever te werken voor de **Chimay Pères Trappistes**. Door de jaren heen heb ik de verschillende Chimay-trappistenbieren en –kazen leren kennen en waarderen omwille van hun typische smaak en elegantie die ik telkens in verschillende gerechten tracht over te brengen. Smaken in voeding en drank met elkaar combineren tot je een subliem evenwicht ontdekt dat resulteert in een topgerechtje, telkens weer is het een fantastische uitdaging om gerechten met deze topproducten te creëren. Het assortiment bieren en kazen uit de Chimay-abdij is daarvoor ook uiterst geschikt. Elk op zich hebben ze een bijzonder karakter en smaakprofiel, een waar geschenk voor elke gastronom. ➔ **Alvorens je gaat kokkerellen** – of dat nu een klein hapje is, een broodje, een voor- of hoofdgerecht, dan wel een dessert – de eerste opdracht is proeven en een smakenpalet opbouwen. ➔ **Denk zorgvuldig na** over de keuze van je hoofdingrediënt. Wordt het vlees, vis, groente, fruit of zuivel? Bekijk de textuur en bepaal de bereidingswijze: koken, bakken, pochieren, stomen... ➔ **Kies** mooi passende garnituren en bepaal de saus, coulis of vinaigrette. En schenk aandacht aan de presentatie van je gerecht, want ook het oog is gretig... ➔ **Dit boek** wil een vooraanstaande metgezel worden in jouw keuken. ➔ **Enerzijds als doeboek** vol smakelijke recepten die voor elke kookgrage lekkerbek haalbaar zijn, anderzijds als kijk- en leesboek, vol leuke weetjes over de bieren en kazen van Chimay en prachtige foto's die een beeld schetsen van de rijke geschiedenis van de **Chimay Trappistes** en een inkijk geven in de productieprocessen van de allerbeste trappistenkazen en -bieren. ➔ **Waardige hobbykok of chef**, laat je vrienden en geliefden meegenieten van je culinaire exploten. Laat je inspireren door de gerechten uit dit boek en durf verder te experimenteren. En bedenk dat koken of eten zoveel leuker en lekkerder is wanneer je er een gepast Chimay-trappistenbier bij degusteert!

Veel kijk-, lees- en kookplezier!

Stefaan Daeninck

# Inhoud

Een woord van de auteur	5
De Trappisten	11
Chimay korte historiek	26
Chimay-kazen	69
Aan tafel met de Chimaykaasplank	83
Chimay-bieren	111
Tripel Chimay	117
Chimay Rood	119
Chimay Blauw	121
De trappisten van Chimay	133
Chimay-kazen	146
Chimay Grand Classique	147
Chimay A la Rouge	147
Chimay A la Bleue	148
Vieux Chimay	148
Chimay le Poteaupré	149
Chimay doré	149
Foodpairing	161

# Recepten

Appeltaart	172	Lentesla	62
Aspic van rivierpaling met Graanmosterdvinaigrette	34	Mosselen	64
Balletjes 'Vitoulet'	136	Paling in 't groen	108
Balletjes op Luikse wijze	50	Paling in de room	104
Bierbearnaise	20	Peppersaus	17
Bruschetta met forel en Rode Chimay-kaas	124	Pladijs met Chimay en wortelpuree	150
Bruschetta met ham en Blauwe Chimay-kaas	124	Poteauflette	46
Bruschetta met Jambon d'Ardenne en Vieux Chimay	124	Poteaupré-fondue	98
Carbonara	130	Preiroomsaus	17
Carpaccio van appel, sint-jakobsnootjes en Grand Classique	44	Quiche Blauw	106
Carpaccio van rundfilet	60	Quiche Doré	56
Champignonsaus	18	Quiche Poteaupré	42
Champignonsoep met erwtenpuree en parelhoen	30	Sabayon	178
Chimay-kaasfondue	96	Saltimbocca tomatino	128
Chimay-raclette	92	Scheermes met Vieux Chimay-kaas	22
Chocolademousse met gemarineerde aardbeien	168	Staartvis met prei	158
Crème brûlée met Rode Chimay en peer	176	Stoofkarbonaden met frieten	138
Croque 'nouvelle vague'	72	Terrine van konijn met aubergine en tomaat	54
Croque gerookte zalm	144	Tiramisu	170
Croque monsieur	144	Toast Champignon	102
Dame blanche	182	Toast uit Wallonië	80
Douceur de la reine	180	Tomatensaus	16
Echte kaaskroketten	40	Uiensoep met kaasbroodjes	32
Favoriete croque	142	Visburger	152
Favoriete wintersla	78	Waldorf versus Chimay	36
Flensjes met trappist	174	Witloof met ham en biersaus	156
Garnalensaus	18	Witloofsoep met zwarte pens en sint-jakobsvruchten	24
Gevulde aardappel uit Chimay	58	Zomerse carpaccio van heilbot	76
Involtini van kalfslapjes	122		
Kaasburger	126		
Kaassaus	19		
Kabeljauwwaterzooi uit Chimay	74		
Kalfsniertjes met Graanmosterdsaus	140		
Kippenbouten, zo fantastisch lekker	100		
Konijn met Rode Chimay	154		
Koude erwtensoep met Tripel Chimay, makreel en Ardeense ham	52		
Krokante goujonette met picklesdressing	38		
Kruidensaus	16		
Kunstige salade met scampi, tomaat en venkel	66		

# Gevulde aardappel uit Chimay

---

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- ◊ 4 grote, vastkokende aardappels, gaar gekookt
- ◊ 100 g boter
- ◊ 2 rode uien, fijngehakt
- ◊ 400 g gekookte Chimay-ham, in reepjes
- ◊ 200 g courgetteblokjes
- ◊ 200 g tomatenblokjes
- ◊ 500 g Blauwe Chimay-kaas (A la Bleue)
- ◊ vers gehakte peterselie

---

## BEREIDING

- ∞ Verwarm de oven voor op 200 °C.
- ∞ Snijd het deksel van de aardappels en haal ze voorzichtig leeg.
- ∞ Smelt de boter en bak er de gesnipperde ui in aan. Doe er de courgette- en tomatenblokjes en hamreepjes bij. Stoof kort door.
- ∞ Meng er het binnenste van de aardappels (parures) door. Werk af met de Blauwe Chimay-kaas en peterselie.
- ∞ Vul de aardappels opnieuw op met het mengsel en gratineer 5 minuten in de voorverwarmde oven.







# Carpaccio van rundfilet

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- ◇ 1 tomaat, ontveld en ontpit
- ◇ 2 minigrondwitloofstronken

### Voor de vinaigrette

- ◇ 5 cl olijfolie
- ◇ 5 cl witte balsamicoazijn

### Voor de mayonaise

- ◇ 2 dl basismayonaise
- ◇ 3 cl Tripel Chimay
- ◇ peper uit de molen
  
- ◇ 400 g runcarpaccio
- ◇ 200 g schilfers Vieux Chimay-kaas
- ◇ 40 g pijnboompitten
- ◇ kleine basilicumblaadjes

## BEREIDING

- ∞ Snijd de tomatenpartjes in gelijke blokjes en de witloofstronkjes in reepjes.
- ∞ Meng de ingrediënten voor de vinaigrette.
- ∞ Klop de mayonaise los met de Tripel Chimay en de peper.

## PRESENTATIE

Verdeel de carpaccio mooi over het bord en besprenkel met de vinaigrette. Werk af met witloofreepjes, toekjes biermayonaise, pijnboompitten, tomatenblokjes en Vieux Chimay-schilfers.



# Lentesla

---

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

### Voor de biervinaigrette

- ◊ 1 dl honing
- ◊ 1 dl sinaasappelsap
- ◊ 1 dl Xeres-azijn
- ◊ 5 cl Rode Chimay
  
- ◊ 200 g varia jonge gemengde sla (rucola, eikenblad, krulsla, Romeinse sla)
- ◊ 2 sinaasappels 'à vif' (ontveld en in partjes gesneden)
- ◊ 1 Jonagold-appel, in fijne schijfjes
- ◊ 20 kerstomaatjes, gehalveerd
- ◊ 1 rode ui, versnipperd
- ◊ 20 g walnoten, gehakt
- ◊ 200 g gekookte Chimay-ham
- ◊ 200 g Blauwe Chimay-kaas (A la Bleue), in reepjes
- ◊ vers gehakte bieslook

---

## BEREIDING & PRESENTATIE

- ∞ Doe alle ingrediënten voor de vinaigrette in een mengkom en mix luchtig door elkaar.
- ∞ Presenteer alle ingrediënten voor de salade in een mooie bowl.
- ∞ Werk af met de vinaigrette.



**WWW.LANNOO.COM**

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

*Recepten en tekst*

Stefaan Daeninck • [www.culinair-ateljee.be](http://www.culinair-ateljee.be)

*Foto's*

Bart Van Leuven • [www.bartvanleuven.com](http://www.bartvanleuven.com)

*Vormgeving*

Inge Van Damme • [www.ingedingen.be](http://www.ingedingen.be)

[www.chimay.com](http://www.chimay.com)

[www.espacechimay.com](http://www.espacechimay.com)

Als u opmerkingen of vragen heeft,  
dan kunt u contact nemen met onze redactie:  
[redactielifestyle@lannoo.com](mailto:redactielifestyle@lannoo.com)

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2014

D/2014/45/308 – NUR 440

ISBN: 978 94 014 1242 1

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veele-  
voudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of  
openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch,  
mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke  
toestemming van de uitgever.

