



CHOUFFE Coffee 20°



CHOUFFE®Coffee is een unieke smaakcombinatie van een destillaat van het befaamde CHOUFFE ® bier met extracten van koffie.

CHOUFFE®Coffee drink je puur, opgewarmd (max. 60° C.) en afgewerkt met een laagje slagroom of ijskoud.

CHOUFFECoffee HOT or COLD ?

that's the question !

Recepten met ...

CHOUFFE®Coffee

1) Chouffe®Coffee Hot Classic – 1 pers.

Ingrediënten

7cl Chouffe Coffee 20°

Verse slagroom

Bereiding

Verwarm de Chouffe Coffee (max 60°) en giet deze in het originele ChouffeCoffee glas.

Werk af met slagroom en garneer met chocoladeschilfers of cacao.

2) CHOUFFE®-SHAKE – 1 pers.

Ingrediënten:

4 cl CHOUFFE-COFFEE

7 cl melk

2 bollen vanille-ijs

Bereiding:

In een shaker doen en mengen.

Opdienen in een CHOUFFE-COFFEE glas....

Is Dramatisch lekker !!!

3) Roomijs met peer, dadels, mascarpone en CHOUFFE®Coffee – 4 pers

3 rijpe peren (Doyenné du Comice)

8 ontpitte dadels

3 theelepels vers citroensap

10 eetlepels (250 gr) mascarpone

4 eetlepels (4 cl) CHOUFFECoffee

4 bolletjes vanille roomijs

Bereidingswijze:

CHOUFFECoffee beetje bij beetje door de mascarpone mengen en 30 minuten in de koelkast plaatsen.

Peren schillen, klokhuizen verwijderen, in gelijkmatige blokjes snijden en met het citroensap besprenkelen om verkleuring tegen te gaan. Dadels in flinterdunne reepjes snijden, met de blokjes peer vermengen en over kelkglazen of glazen schaaltes verdelen. Een bolletje vanille roomijs hierop leggen en afdekken met het mengsel van mascarpone en CHOUFFECoffee.

4) Scampi's met CHOUFFE®Coffee – 4 pers.

Ingrediënten

1 ajuin

40 scampis

4 teentjes look

4 dl slagroom

peterselie

bereiding

stukjes ui bakken in olijfolie tot ze glazig zijn

scampi's toevoegen, verder bakken
knoflook toevoegen
goed mengen
CHOUFFECoffee toevoegen (naar smaak)
room er door roeren
laten inkoken tot een mooie egale saus
fijngehakte peterselie toevoegen

5) Mayo de Guillaume

Breng mayonaise op smaak met CHOUFFECoffee.
Zeer goed roeren, het eindresultaat is een licht zoete saus met nasmaak van karamel.
Uitstekend bij gegrild vlees en BBQ

6)Gegrilde beenham met CHOUFFE®Coffee glazuur – 8 pers.

Ingrediënten

1 voorgekookte beenham van ongeveer 1,5 kg
kruidnagel
100 milliliter honing
100 milliliter CHOUFFECOFFEE
1/2 theelepel kaneelpoeder
2 eetlepels bruine basterdsuiker

Bereidingswijze:

Kook de honing, de Chouffe Coffee, kaneel en bastaardsuiker in tot je een siroop bekomt.
Kerf het vlees in zoals op de afbeelding
Steek in elk vierkantje een kruidnagel
Bestrijk het vlees rijkelijke met de siroop
Bak in de oven 50 minuten op 170°C, bestrijk het vlees tijdens het bakken nog eens met de siroop.
Serveer met warme groenten en aardappelen in de schil.

7) Halloween-cocktail

2 cl CHOUFFECoffee 25°
4 cl Vodka Borissov 40°
2 cl Blue Girl (Blue Curaçao)
onderaan in glas een Physalis (zonder blaadjes) = gele/oranje exotische vrucht
zeer fris schenken

8) CHOUFFE to n'ice

4 cl CHOUFFECoffee 1 bol mokka ijs
1 bol vanille ijs 1 dl crème anglaise
2 soeplepels slagroom met vanillesuiker
Het ijs in een cocktailglas plaatsen. Meng de crème anglaise met de CHOUFFECoffee en
Giet deze over het ijs. Werk af met slagroom.

9) Vanille ijs met espresso notensaus – 4 pers.

Ingrediënten :

2 eetlepels **CHOUFFECOFFEE**
suiker naar smaak
300 milliliter espressokoffie of extra sterke koffie
2 eetlepels honing
75 gram hazelnoten
8 bolletjes vanille ijs

Bereidingswijze:

Meng de CHOUFFECOFFEE en suiker door de hete espressokoffie. Verwarm de honing en schep de, eventueel gehakte, hazelnoten erdoor. Schep 2 tot 3 bollen ijs in de koude coupes. Giet de warme koffie vlak voor het serveren erover en verdeel daarover de noten met de honing.

11) Tirami-Chouffe – 4 pers.

Ingrediënten :

2 eidooiers, 1 eiwit, 65 gr bloedsuiker, 250gr mascarpone, 20cl
ChouffeCoffee, 100gr boudoirs koekjes, cacaopoeder ;
Ingrédients
2 jaunes d'œuf, 1 blanc d'œuf, 65 gr de sucre impalpable

Bereiding :

Scheid het eigeel van het eiwit. Klop het eigeel met de suiker tot een licht geheel. Roer er voorzichtig de mascarpone en de 10cl ChouffeCoffee onder. Klop het eiwit tot sneeuw en spatel onder het mengsel. Haal de lange vingers even door de Chouffe Coffee en schik ze in de schotel. Giet nu een dunne laag van het crèmemengsel over de koekjes, leg een nieuwe laag koekjes met Chouffe Coffee en doe de rest van het mengsel er bovenop. Bestrooi juist voor het opdienen met cacaopoeder.

12) Gestoomde kreeft en zijn sausje van schaaldieren in de Chouffe

Ingrediënten :

ChouffeCoffee, kreeft, ui, olijfolie, tijm, tomaat, wortel, cognac, witte wijn.

Bereidingswijze:

De kreeft gedurende 10min. stomen

Voor het sausjes : een halve ui in olijfolie laten smelten, een paar tijm strengen, 2 eetlepels Tomatenconcentraat en een fijn gesneden wortel toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout.

Met Cognac blussen en een ½ glas witte wijn toevoegen. Samen met de schaal van de kreeft ½ u zachtjes laten sudderen.

Vervolgens alles met een stamper fijn pletten en daarna nog eens met de mixer erdoor gaan; Alles door een fijne zeef filteren en de saus met La Chouffe (3/4 tot 1/4 van ChouffeCoffee), laten indikken.

Een traan ChouffeCoffee toevoegen en 1/4u op hoog vuur laten doorkoken.

De kreeft op het bord leggen, met de saus overgieten en versieren met een paar tijm strengen.