



EST. 1817 WICHELEN
RUBBENS

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.

CHOUFFE® Coffee 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 Chouffe® Coffee 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) CHOUFFE® Coffee
4 bolletjes vanille roomijs

Bereidingswijze:

CHOUFFE® Coffee 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 CHOUFFE® Coffee.

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
CHOUFFE® Coffee 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 CHOUFFE® Coffee.
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 voorgedroogde beenham van ongeveer 1,5 kg
kruidnagel
100 milliliter honing
100 milliliter CHOUFFE® Coffee
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 rijkelijk 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

Ingrediënten:

2 cl CHOUFFE® Coffee 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

Ingrediënten:

4 cl CHOUFFE® Coffee 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 CHOUFFE® Coffee en
Giet deze over het ijs. Werk af met slagroom.

9) Vanille-ijs met espresso notensaus – 4 pers.

Ingrediënten:

2 eetlepels CHOUFFE® Coffee
suiker naar smaak
300 milliliter espressokoffie of extra sterke koffie
2 eetlepels honing
75 gram hazelnoten
8 bolletjes vanille-ijs

Bereidingswijze:

Meng de CHOUFFE® Coffee 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.

10) Tirami-Chouffe – 4 pers.

Ingrediënten:

2 eidooiers, 1 eiwit, 65 gr bloedsuiker, 250gr mascarpone,
20cl Chouffe® Coffee, 100gr boudoirs koekjes, cacao-poeder;
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 Chouffe® Coffee 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 cacao-poeder.

11) Gestoomde kreeft en zijn sausje van schaaldieren in de CHOUFFE® Coffee

Ingrediënten:

Chouffe® Coffee, 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 fijngesneden 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 (¾ tot ¼ van Chouffe® Coffee), laten indikken.

Een traan Chouffe® Coffee toevoegen en ¼ u op hoog vuur laten doorkoken.

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