

Drinking Beer

'Let's have a party an' drink up a lot of beer, Let's have a party an' drink up a lot of beer. Well, wine is fine but, give me lots of beer, Wanna drink some beer, talk some trash this mornin', aldus het begin van 'Drinking Beer' een compositie van blueszanger Jimmy Witherspoon. Vier maanden na de opnamen voor 'Baby, Baby, Baby' met nummers als 'Bad Bad Whiskey' en 'One Scotch, One Bourbon, One Beer' werd 'Drinking Beer' in augustus 1963 op de plaat vastgelegd. Naast de karakteristieke diepe, rokerige stem van Witherspoon horen we gitarist T-Bone Walker. Witherspoon maakte zijn eerste opnamen met het orkest van Jay McShann in 1945. In 1949 scoorde hij met dit orkest een hit namelijk 'Ain't Nobody's Business', gevolgd door 'No Rollin' Blues' en 'Big Fine Girl' in 1950.

Risotto met tuinerwten en boerenham

Ingrediënten voor 4 personen:

200 gram rijst voor risotto, bijvoorbeeld arborio of carnaroli
1 sjalotje
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel roomboter
1 liter gevogelte- of groentenbouillon
150 gram boerenham of Ardeense ham, dunne plakjes
200 gram tuinerwten, vers, diepvries of uit pot of blik
50 gram geraspte Parmezaanse kaas
peper uit de molen en zout naar smaak

Bereiding:

De plakjes boerenham of Ardeense ham in een koekenpan, zonder vet of olie, droog bakken. Sjalotje schillen en in stukjes snijden. Een mengsel van olie en roomboter in een soeppan verwarmen en de stukjes sjalot kort roerbakken. De rijst erbij doen en kort meebakken. Hittebron verlagen en de warme bouillon al roerende bij beetje toevoegen tot het vocht door de rijst is opgenomen. Dit duurt 20 tot 25 minuten. Na ongeveer 15 minuten de tuinerwten erdoor roeren. Deksel op de pan doen en nog 3 minuten garen. Zo warm mogelijk serveren en met de plakjes boerenham of Ardeense ham en geraspte Parmezaanse kaas garneren. Een goed gekoeld glas Duits en Lauret blond erbij drinken.

Duits en Lauret Schoolstraat 77 3451 AC Vleuten
www.duitslauret.com



In: Han Hidalgo: The Taste Of Bier, Jazz & Blues. Uitgeverij Birdy Publishing (2012).
Informatie en bestellen: www.biermagazine.nl

