

Bierrecept: Wentelteefjes met ham en komijnekaas



Heb je zin om eens op een andere manier wentelteefjes te maken? Het bierrecept dat deze maand past bij het bier van de maand de stout van Duits & Lauret en is erg verrassend. Ik zou er namelijk zelf niet opkomen om bier te gebruiken in combinatie met wentelteefjes. Een leuk en eenvoudig te maken bierrecept dat is opgesteld door Han Hidalgo van bierecuisine.nl. Bekijk het recept door op lees verder te klikken. (Foto: M. Therese Bruggeman)

Wentelteefjes met licht gerookte ham, komijnekaas en stout van Duits & Lauret

Ingrediënten voor vier personen:

4 sneden meergranenbrood of volkorenbrood, zonder korst
1 ei
1 dl stout van Duits & Lauret
2 eetlepels roomboter
2 eetlepels zonnebloemolie
4 plakjes licht gerookte ham
4 plakjes jonge of belegen komijnekaas
2 eetlepels uien- of pruimencompote, optie
peper uit de molen en zout naar smaak

Bereidingswijze:

Rondjes uit het brood steken of in de vorm van driehoekjes snijden. In een mengkom het ei klutsen en bij beetje het bier toevoegen. Goed klutsen en naar smaak zout en peper toevoegen. Dit mengsel over een schaal verdelen en de rondjes of driehoekjes brood erdoor wentelen. Het overtollige beslag eraf halen. Een mengsel van olie en boter in een koekenpan met anti-aanbaklaag verwarmen en de rondjes of driehoekjes om en om bakken. De helft van het aantal wentelteefjes met rondjes of plakjes licht gerookte ham (of gerookte zalmfilet) en de andere helft met rondjes of plakjes jonge of belegen komijnekaas (of rookkaas) beleggen.

Naar smaak serveren met uien- of vijgencompote. Als aperitiefhapje serveren en een goed gekoeld glas (circa 10 graden) stout van Duits & Lauret erbij drinken. Dit bier is ook van de fles verkrijgbaar.

Bron: Han Hidalgo, www.Bierecuisine.nl