

# Vlaanderen Lekker Land brengt leven in de brouwerij

## Keizer Karel Robijnrood kaaskroketten

### Ingrediënten (Voor 24 pers, 1 gastronomplaat)

1,75 L melk - 1,25 L Keizer Karel Robijnrood - 900 g blanke roux - 700 g emmentaler - 300 g parmezaan - 3 eieren - 6 gelatine bladeren - Paneermeel, bloem - 300 g Ganda Ham – peper, zout en nootmuskaat

### Bereidingswijze

Breng de melk en het bier aan de kook.

Laat ondertussen de gelatinebladeren rustig losweken in water.

Voeg de emmentaler, parmezaan en de eierdooiers toe. Op smaak brengen met peper, zout en muskaatnoot. Voeg er de blanke roux en de gelatinebladeren aan toe en op het laatste de Ganda Ham. Stort deze massa in een gastronomplaat en laat het mengsel een nachtje opstijven in de koelcel.

Snij ze in een vorm naar keuze.

Nadien paneren in bloem, losgeklopt ei en paneermeel.

### Toelichting

Dit gerecht is eigenlijk 'back to basics'. Een oerdegelijk gerecht met producten van eigen bodem. Hier komt weer dat stukje 'foodpairing' naar boven. Super klassiek maar mooi in harmonie met bier en Ganda Ham. Uitstekend om als voorgerecht op de menukaart te zetten. Serveertip: leg de kroketjes op een fris slaatje van rucola, zongedroogde tomaatjes en pijnboompitjes. Werk af met enkele druppels balsamico, gedroogde Ganda Ham en zet er nog een foodshotglaasje bij met parmezaankrullen.

### Bierkeuze

Keizer Karel Robijnrood! Vergeet de tijd en al je gedachten en laat je leiden door dit donkere bier van hoge gisting met koperrode toetsen en een verhoogd alcoholgehalte. Een stevige slok van dit bier laat u kennis maken met zijn zoeterige, zachte en fruitige aroma, alsook met zijn evenwichtige karakter. De bieren van Keizer Karel laten zich uiteraard het best smaken in een authentieke aarden pot of in een kelkglas.

