

#### (4) Kerriesoep met speltbier



##### Ingrediënten:

- 1 ltr. bouillon (krachtig)
- 1 ui (geel, gesnipperd)
- 40 gr. echte boter
- 50 gr. witte rijst
- crème fraiche
- 1 fl. speltbier
- 2 teentjes knoflook (geplet en gesnipperd)
- 1½ soeplepel bloem
- 100 gr. rozijnen
- kerrie (curry) samenstelling naar eigen voorkeur



##### Bereiding:

- ▶ Doe de boter in de pan en fruit op een laag vuur de ui samen met de knoflook.
- ▶ Voeg de bloem en het kerrie-poeder toe.
- ▶ Roer dit goed, en giet er een scheut bouillon bij, blijf roeren tot er een consistente massa ontstaat en deze kookt (herhaal dit tot de bouillon op is).
- ▶ Voeg  $\frac{3}{4}$  van het bier toe en breng weer aan de kook.
- ▶ Vervolgens de rijst en de rozijnen erbij en 10 min. zachtjes laten koken.
- ▶ Restant van het speltbier bij de soep (niet meer aan de kook brengen).
- ▶ Afmaken met een lepel crème fraiche, achterwege laten indien u de volle kerriesmaak prefereert.



Een begeleider uit het gamma bieren welke neigen naar zoet past hier uitstekend.

Suggestie: Gulden Draak, St. Bernardus prior 8 of Bornem Dubbel.

Let wel, het zijn straffe bieren dus na lang tafelen vleit u zich onder tafel!

Voor de echte liefhebber of wilt u verrassend voor de dag komen, ga op zoek naar de laatste flesjes Louwaegé's kriek en uw gasten zullen aangenaam verrast deze perfecte combinatie weten te waarderen.

