

Beer & Bites Pairing

Biersuggesties



Van Dobben Rundvleesbitterbal

De ragout van deze bitterbal heeft een volle body en het gekookte vlees is zacht en romig van smaak. De Blonde Tripel is zoetig, met redelijk wat koolzuur en past hierdoor goed bij de smaak van de bitterbal.



TRIPEL



Kwekkeboom Rundvlees bitterbal

Deze romige bitterbal is vanwege de patisserie specerijen licht pittig van smaak. Het kruidige en zoete van de Herfstbock past hier uitstekend bij.



HERFSTBOCK



Kroketterij De Bourgondiër Rundvleesbitterbal

Het karamel karakter van een Dubbel past goed bij de gesmoorde smaak van draadjesvlees.



DUBBEL



Kroketterij De Bourgondiër Leffe Bitterbal

De zoete karameltonen passen ook erg goed bij de zachte stoofvleessmaak van deze bitterbal.



DUBBEL



Souflesse Mini kaassouffle

Een Dubbel IPA is bitter en fruitig van smaak. Het bitter wordt getemperd door de zoute smaak van de kaassouffle. Daarnaast wordt de kaas weer zoeter van smaak door het fruitige bier.



DIPA



Mora Crispy Chick'n strip

Bij een Crispy Chick'n strip passen veel verschillende bierstijlen. Bij een IPA kan een heerlijke salade met Crispy Chick'n en fruit bereid worden.



IPA



Mora Vegetarische bitterbal

Het zachte, lichtzure en kruidige van een Witbier past goed bij de kruiding van de vegetarische bitterbal.



WITBIER



Arvid Bergström

Arvid Bergström is biersommelier en van huis uit chef. Die twee facetten combineert hij al jaren door zich in te zetten voor bier- en spijscombinaties. De Haagse bierliefhebber is docent aan de bieropleiding, jurylid bij bierkeuringen en -wedstrijden, geeft trainingen en bierproeverijen, maar heeft ook diverse boeken achter zijn naam staan.

www.proefbier.nl

Beer & Bites Pairing

