



A hosszú, zimankós téli estéket szívesebben töltjük a konyha melegében. Remek alkalom ez arra, hogy különleges menüket próbáljunk ki. Vásárhelyi István sörgasztronómus és a Sör mi több csapata most olyan sör-étel párosításokat állított össze, amelyek nem csak a testet, de a lelket is felmelegítik.

Chilis sajtleves pirított csirkecsíkokkal – IPÁ-val

Az enyhén csípős, pikáns leveshez az illatos, kicsit fűszeres komló remekül passzol és a telt krémes ízeket üdítően leöblíti.

Hozzávalók:

Póréhagyma: 1 db
Csirkemell: 0,3 kg
Kaliforniai paprika: 1 db

Tejszín: 0,3 l

Alaplé: 0,6 l

Tejszínes krémsajt: 0,15 kg

Apró, kockára vágott póréhagymát és piros kaliforniai paprikát vajon megpirítunk, majd beletesszük a vékony csíkokra vágott csirkemellet. Római köménnyel, friss chilivel vagy cayenne borssal ízesítjük. Alaplével és tejszínnel felengedjük, illetve natúr tejszínes krémsajttal sűrítjük. Tálaláskor karikázott ecetes pepperónit és ropogós tortilla chipset helyezünk a leves tetejére.

Lazacsteak karottás ruccolával, édesburgonya krémmel – Búzasörrel

A búzasör remekül passzol a halhoz, az enyhén savanykás répacsíkok szépen harmonizálnak a fanyar búzasörös jegyekkel, a rukkola kesernyés zöldséges íze az élesztő enyhe keserűjével alkot szép párost, az édesburgonya pedig jól kiegészíti a búzasör kenyeres telt ízeit.

Hozzávalók:

Sárgarépa: 2 db

Ruccola 0,15 kg

Lazac: 0,8 kg

Édesburgonya: 0,5 kg

A sárgarépát vékony szalagokra szeljük, olívaolaj és fehér balzsamecet keverékével bepácoljuk, sóval és cukorral ízesítjük. A burgonyapüréhez hasonlóan – de tej hozzáadása nélkül – elkészítjük az édesburgonya krémet. A lazacot bőrös felével megsütjük, majd vajjal fényezzük. Végül egy maroknyi rukkolát összekeverünk a bepácolt répaszalagokkal, így tálaljuk.

Fehérboros rizottó – Félbarna sörrel

A rizottó mellé félbarna sört ajánlunk, hiszen a cékla enyhén édeskés ízeit jól visszhangozza a

sötétebb maláták ízvilága, míg a teltebb sör mellett könnyebben csúszik a parmezános, vajas rizottó.

Hozzávalók:

Arborio rizs: 0,25kg

Fehérbor: 0,2 l

Alaplé: 0,4 l

Parmezán: 0,1 kg

Cékla: 0,2 kg

A céklát megpucoljuk és apró kockákra vágva, ízlés szerint fűszerezve megsütjük. Az arborio rizst és egy kevés póréhagyma kockát olíván megpirítunk, majd felöntjük alaplével és fehérborral. Folyamatos kevergetés mellett, amikor már majdnem elkészült, hozzáadjuk a reszelt parmezánt és az apró darab vajakat. Ezek után közepes lángon főzve folyamatosan kevergetjük, míg krémes állagot nem kapunk. A tökéletes állag elérése előtt nem sokkal hozzákeverjük a sült cékla kockákat.

Erdei gombás csusza ropogós baconnel és tejföllel – Barna sörrel

A telt, nehéz barnasör remek alapot ad az enyhén zsíros gazdag ételnek és a gomba jellegzetes ízeit jól kiegészíti a kissé földesen kesernyés komlózás.

Hozzávalók:

Bacon:0,2 kg

Csusza:0,4 kg

Gombák: 0,2 kg

Tejföl: 0,25 l

Fokhagyma:3 gerezd

A bacont vékony csíkokban lepirítjuk. A fokhagymát szeletekre vágjuk, együtt pirítjuk a gombákkal, majd beletesszük a közepesen megfőzött csusza tésztát és a tejfölt. Átfogatjuk és 5 percre forró sütőbe tesszük. Tálalásnál ropogósra sült bacon szeleteket helyezünk rá.

Receptek és tálalás: Pálvölgyi Zoltán séf