

## Van voorgerecht tot dessert met trappistenbier bereid



Leerkracht Gido Van Imschoot poseert met het boek tussen de chefs Tom Cornille en Carl Delaey (rechts). Foto: mvn

**BRUGGE** Bij elke trappist passende gerechten.: dat is het opzet van het nieuwe boek *Koken met trappistenbier*, een uitgave van het Davidsfonds.

De uitgave van het Davidsfonds werd vrijdag voorgesteld in Hotelschool Spermalie.

Leerkracht Gido Van Imschoot en chefs Tim Cornille en Carl Delaey van de hotelschool werkten eraan mee.

Cornille heeft heel wat ervaring, want hij werkte zeven jaar lang in een bierrestaurant in Brugge. Verschillende trappistenbieren werden gedegusteerd en er werd gezocht welke gerechten ermee konden klaargemaakt worden.

'Zo hebben wij onder meer een

pompelmoes bereid met een Orvalsausje, maar ook een sabayon met Chimay Blanche en een chocolademousse met Rochefortbier. Per trappistenbier hebben wij drie gerechtjes klaargemaakt voor het kookboek, met een voorgerecht, hoofdgerecht en dessert', vertelt maître-sommelier Gido Van Imschoot.

'Daarbij hebben wij gebruik gemaakt van de tien verschillende trappistenbieren van Achel, Chimay, La Trappe, Orval, Rochefort, Westmalle, Westvleteren en de recent bijgekomen Engelszell (Oostenrijk), Spencer (Amerika) en Zundert (Nederland). Voor de fotografie werd een beroep gedaan op Karl Bruninx.' (TSD)

**INFO** Het boek *Koken met trappistenbieren* kost 27,50 euro en is te koop in alle