

NYHEDSBREV NO. 1 – 2006

GourmetBryggeriet kunne ved udgangen af dette år konstatere en fantastisk start på sit første leveår. Siden vores officielle åbning i sensommeren sidste år, har vi nået et fast sortiment på 7 forskellige øl og foreløbigt 4 sæsonøl. Se vores produktoversigt på vores hjemmeside:

www.gourmetbryggeriet.dk.

Vores ønske er at kunne stå på middagsbordet ved enhver lejlighed – derfor udvikler vi hele tiden nye og spændende øl. De næste øl, der tappes fra GourmetBryggeriets haner, er pilsnerøllen *Valentine* til Valentinsdag den 14. februar og påskebrygget *Happy Easter*. Påskeøllen er brygget med rugmalt og har toner af både citrongræs og ingefær. Dermed er den et friskt match til påskefrokostens mørke brød og sild eller til påskelammet med forårsgrønt. Til vores sødmefulde valentines øl foreslår vi en spicy/sød ret til fejring af kærlighedens dag. Se retten tilsidst i nyhedsbrevet.

Under GourmetBryggeriets motto ØL-TÆNK-TIL-MAD ligger en tæt forbindelse til Restaurant Store Børs beliggende på Roskilde havn. Restauratør Lars Dietrichsen er også den ene halvdel af makkerparret bag GourmetBryggeriet, og synergien imellem de to er ønsket om at bringe det gode øl tilbage på middagsbordet – i en sammenhæng til maden.

Samarbejdet byder indtil videre på:

OPSKRIFTER PÅ MAD MED ØL der vedhæftes som halshængere på vores øl og lægges ud på GourmetBryggeriets hjemmeside.

En 3 RETTERS ØLMENU med tilhørende øl fra GourmetBryggeriet. Middagen kan nydes på Restaurant Store Børs. Læs mere på www.store-bors.dk

GOURMETBUTIKKEN hvorfra vi sælger Gourmetprodukterne:

- Ølsirup til ost og desserter
- Øleddike til salater
- Rugmalt til bagning af boller og rugbrød



SENESTE NYT

GourmetBryggeriet på Nytorv i Slagelse...

I slutningen af januar måned indgik Gourmet-Bryggeriet en aftale med det kommende Slagelse restaurationsbryggeri. Det vil i sin opstart kunne gøre brug af GourmetBryggeriets know how indenfor både brygning, indkøb af udstyr og opsætning.

Nye bryggere på vej...

Vi har haft så stor travlhed i Bryggeriet, at vi har ansat endnu 2 brygmestre – vi glæder os til snart at kunne byde vores nye medarbejdere velkommen.

Bryg nr. 100...

Den 18. december nåede GourmetBryggeriet sit bryg nr. 100, hvilket vi naturligvis fejrede.



Fernisering Abstrator...

Sammen med 3 lokale kunstnere fra Roskilde Galleriet har GourmetBryggeriet indledt projektet Abstrator, der hvert år ønsker at støtte en ung lokal kunstner igennem salg af en Limited edition øl. Læs pressemeddelelsen på vores hjemmeside. Fernisering på GourmetBryggeriet sker den 17. februar fra 12-14, hvor alle naturligvis er velkomne.

Konkurrence: ”Hvor mange forskellige øl har GourmetBryggeriet i deres faste sortiment?”. Send dit svar på info@gourmetbryggeriet.dk og deltag i konkurrencen om en ølmiddag for 2 personer på Restaurant Store Børs.



GOURMETBRYGGERIET
gourmetbryggeriet.dk

Besøg vores bryggeributik på hverdage fra 8-16 og lørdag fra 10-13. Herfra kan du købe vores produkter eller blot nyde en øl, mens du ser på vores dampende kedler.

GourmetBryggeriets nyhedsbrev udkommer 4 gange årligt. Tilmeld dig på vores hjemmeside.



Eksotisk kyllingegryde med peanutmør og maltgifler (2 pers.)

½ kylling
200 gr. frisk kokos og ¼ dl. fløde
eller 3 dl. kokosmælk
2 dl. Grøntsags bouillon
100 gr. shiitake svampe
4 stk. springløg
50 gr. cashewnødder
2 stk. syltet chili
Saft og skal fra en limefrugt
1 tsk. revet ingefær
½ tsk. spidskommen
Rapsolie

Frengangsmåde

skær kyllingen i grove stykker (lad det blive på benet). Riv shiitake svampene i trævler, snit springløgene i stave på 3 cm, hak kastanjer og cachewnødder groft og skær chilien samt kokosen i tynde skiver. Varm en tykbundet gryde op med lidt rapsolie og brun kyllingestykkerne godt af. Under stadig høj varme tilsættes de øvrige ingredienser i før nævnte rækkefølge. Skru ned for varmen og tilsæt fløde og grøntsags bouillon, mens retten simrer. Smag til med saft- og skræl fra limefrugten og tilsæt spidskommen, ingefær, salt og peber.



GOURMETBRYGGERIET
gourmetbryggeriet.dk

Peanut smør

150 gr. salte peanuts
5 stilke koriander

Fremgangsmåde

Blend peanuts til smør og vend forsigtigt den hakkede koriander heri. Tilsæt evt. en smule lime saft.

Malt-gifler

75 gr. ristet malt (Restaurant Store Børs sælger små poser til specialhandelen) www.store-bors.dk
250 gr. hvedemel
2 dl. øl (gerne med restsukker f.eks. Valentines fra GourmetBryggeriet)
½ tsk. rørsukker
½ pakke gær
30 gr. smør
½ tsk. salt

Fremgangsmåde

Gæren røres ud i øllet sammen med rørsukkeret. De øvrige ingredienser undtaget smørret tilsættes. Dejen æltes igennem, til den er smidig og stilles til hævnings under et klæde. Efter 10 min. hævnings æltes smørret i dejen, som herefter hæver videre i ca. 1 time. Dejen slås ned i løbet af hævnings og formes til gifler, som efterhæver ca. 30 min. Giflerne pensles med vand, drysses med ristet malt og ridses på langs med en skarp kniv. De bages i ca. 30 min. i en 225 gr. forvarmet ovn på midterste plade.

Lad retten servere i rustikke fade og nyd den sammen med et glas velskænket *Valentine* fra GourmetBryggeriet.



GOURMETBRYGGERIET
gourmetbryggeriet.dk