



TIMMERMANS®
ANNO 1702

Strawberry

Het aroma doet denken aan het geurboeket van een mooie zomer. De aardbeiensmaak bevestigt de geur zonder overmaat aan suiker. Bovendien geeft het bier een ware sensatie van frisheid, die doet denken aan de groene zaadjes rond de aardbei. De smaak is bestendig en verspreidt zich zeer snel in de volle mond om te eindigen met een eerder fruitige dan gesuikerde tint.



↘NL

Voor 4 personen

Salade van grijze garnalen en tomaten met Timmermans Strawberry Lambicus topping

Ingrediënten

- 4 gepelde en uitgehaalde tomaten
- 250 g grijze garnalen
- 8 cl vloeibare verse room
- 3 takjes dragon
- ½ ui
- 10 cl gevogeltebouillon
- 2 eetlepels mayonaise
- peper en zout
- 10 cl **Timmermans Strawberry Lambicus**
- Versieren met dragon.

1. Doe het jasje van de garnalen in een braadpan. Voeg er de fijngehakte ui, 10 cl **Timmermans Strawberry Lambicus** en 10 cl bouillon bij.
2. Laat tot 2/3 inkoken. Daarna filteren, voeg room en zout toe.
3. Snijd het vruchtvlees van de tomaten in blokjes, hak de dragon fijn.
4. Meng de garnalen en de tomaat met mayonaise, op smaak brengen met peper en zout.
5. Leg in het midden van elk bord een hoopje garnalen.
6. Trek langs de rand een streepje van de emulsie

Bestel
het boek

