

## Drentse Bo(c)kbier

Een warm drankje uit Drenthe, na een koude gure winterse wandeling.

### Het verhaal

Bokbier of bockbier is een seizoensbier, al in de 18<sup>e</sup> eeuw was het Bockbier een Duitse aangelegenheid, maar eind jaren 30 of begin jaren 40 kwam het op de Nederland markt.

Het bitter zoete bockbier is een typisch (Nederlandse) biertraditie geworden, vanaf het begin van de herfst is dit bier tijdelijk verkrijgbaar (oktober en november), in die periode is dit speciaal bier verreweg het meest gedronken bier.

Bockbier is van oorsprong een feestbier, vroeger was het de eerste brouwsel van de nieuwe oogst van hop, tarwe en gerst. Bockbier wordt gezien als de '*handtekening*' van een brouwerij.

### **Bokkige Bock** (De Gulzige Gans, Coevorden)

Dit bokbier is moutig, licht zoet, karamel, vol en bitter, en is ongefilterd en ongepasteuriseerd

### **Maallust Bock** (Maallust, Veenhuize)

Veldwachter Bock. Bockbier zoals vroeger werd gebrouwen. Krachtig, licht zoetig, volmoutig, met tonen van karamel en gebrande mout.

### **Rode Toren Bock** (Brouwerij De Leckere, Roden)

Sterke roostertonen in de geur en een zoet moutige smaak. In de afdrank nuances van gebrande mout en hop.

### Ingrediënten (4 personen)

- 1 ei (op kamertemperatuur)
- ± 25 gram basterdsuiker
- peper
- 2 flesjes bockbier (Drents Bock Bier)
- 250 ml. (Rum, Jenever, Wodka of Brandewijn)
- (optie: inplaats van peper: pittige paprikapoeder)

### Bereidingswijze

- Klop het ei met de basterdsuiker en wat peper (schuimig);
- Voeg het bier en de (Rum, Jenever, Wodka of Brandewijn) toe en verwarm al roerend (tot alle suiker is opgelost);
- Let er op, niet te lang laat inkoken (dit geeft een bittere smaak);
- Warm serveren.