Elixir de Roulers

Inhoudstafel

Elixir de Roulers

***

Voorgerechten

Roeselaarse Terrine van Konijn
Grondwitloofsoep met Dragon & Elixir de Roulers
Bloedworst met Peer, Elixir de Roulers en Speculaascrumble
Westvlaamse Kalfsrol met Kruidensla & Elixir de Roulers

***

Hoofgerechten

Scampilariani
Tagliatelle Scampilariani
Pladijs met Mossels, Venkel & Elixir de Roulers
Snoekbaars, Elixir de Roulers, Komkommer, Radijs & Mosterd

***

Desserts

Lolly van Elixir de Roulers met Witte Chocolade
Baba à l'Elixir de Roulers
Marschmallows, Warme Chocolade & Elixir de Roulers
Café Glacé à l'Elixir de Roulers
Ijsjestijd met Elixir de Roulers
Canelé "863 km"
Fruitgratin met Mousse van Elixir de Roulers

***

Streekproduct

Elixir de Roulers is het eerste Belgische Elixir dat erkend werd als Streekproduct in 2011.

Vandaag kookt u met een wonderlijk pittig Roeselaars drankje. Het wordt al méér dan een Eeuw ambachtelijk vervaardigd volgens aloude tradities.

ELIXIR de ROULERS is een likeur op basis van verschillende planten en kruiden, aangewend in een geheim, familiaal recept, eigendom van de familie Vyncke-Daels.

ELIXIR de ROULERS wordt bereid in de Likeurstokerij St-Michel van Vyncke-Daels, opgericht in 1871 door René Vyncke-Daels. Dit likeur werd al snel bekend omwille van zijn goede digestieve en weldoende eigenschappen.

Aanvankelijk werd het kruidenmengsel als medicijn gebruikt. Maar men ondervond al vlug dat de smaak werd afgerond en het drinken werd vergemakkelijkt door toevoeging van alcohol, gedistilleerd water en suiker. Aldus ontstond de eerste ELIXIR de ROULERS, een heerlijk likeur van 37%vol.

Genieten van ELIXIR de ROULERS kan puur, “on the rocks” (met ijs) of met koffie. Men kan hem ook verwerken in allerlei cocktails. Een ½ + ½ met Cognac geeft bijvoorbeeld een wonderlijk drankje.

Gastronomen laten zich erdoor verleiden in talrijke bereidingen.
Veel plezier!

Roeselaarse Terrine van Konijn

Ingrediënten

1 koppel kalfshersenen
1 flink konijn van zo'n 3 kg
205 g fijngesneden gerookt spek
3 wortelen (in blokjes gesneden)
3 sjalotjes (in reepjes gesneden)
een takje rozemarijn en tijm
30 jeneverbessen
gebroken zwarte peperbolletjes
1 glas Elixir de Roulers
1 glas Jenever Oude Klaren 40%vol

Bereidingswijze

De hersenen ontvliezen en wassen in koud water. Het konijn ontbenen en het vlees, de lever, het hart en de niertjes in grove stukken snijden. Het vlees met de versneden groenten, de kruiden, de Oude Klaren en de Elixir de Roulers een nacht op een koude plaats laten marineren.
Een terrinevorm bekleden met plakjes gerookt spek en voor de helft vullen met konijn. De hersenen op het vlees leggen en afdekken met de rest van het konijn. De bovenkant bedekken met spek. De terrine in een warmwaterbed opstellen en alles 75 minuten in een oven van 180°C zetten. De terrine een dag laten rusten en opdienen met een remoulade van knolselder of een salade.

*Vrij naar Geert Van Hecke - Restaurant De Karmeliet te Brugge, *** Michelin*

Grondwitloofsoep met Dragon & Elixir de Roulers

Ingrediënten

1 eetlepel gezouten Vlaamse hoeveboter
1 ajuin, fijn gesneden
8 dikke stronken Brabants grondwitloof, gewassen en in gelijke stukken gesneden
2 eetlepels fijn gehakt dragon
1 eetlepel Elixir de Roulers
800 ml water of groentebouillon
peper en zout

Bereidingswijze

Smelt de boter in een pan en laat er de ajuin zachtjes in garen gedurende 10 minuten. Roer er het witloof onder en laat gedurende 5 minuten stoven.

Giet er de bouillon en de Elixir de Roulers bij en breng aan de kook. Laat gedurende 5 minuten sudderen, roer er de dragon door en verwijder van het vuur. Pureer de soep in een blender en breng op smaak met peper en zout.

met dank aan Lut De Clercq - www.backstagekitchen.com
"Lekkers uit Vlaanderen (traditionele streekproducten)" - Culinaire Ambiance

Westvlaamse Kalfsrol met Kruidensla & Elixir de Roulers

Ingrediënten voor 4 personen

500 g dun gesneden kalfsrol
3 witte pensen
25 g Hoogleedse hoeveboter
100 g harde abdijkaas
600 g bladkruiden en jonge sla
(notensla, zuring, jonge spinazie)
2 eetlepels Elixir de Roulers
2 eetlepels witte wijnazijn
6 eetlepels zachte olijfolie
Zwarte peper
Zout

Bereidingswijze

Snijd de witte pensen in stukjes en bak ze krokant in wat boter. Snijd de kaas in fijne blokjes. Maak de dressing met de Elixir de Roulers, de azijn en de olie, kruid met peper en zout. Meng wat van de dressing onder de sla.

Afwerking

Verdeel de sneetjes kalfsrol over 4 borden. Plaats in het midden wat sla en werk af met de gebakken pens en de stukjes abdijkaas. Sprenkel er nog een beetje van dressing er rond.

met dank aan Chef Stef Vervoort Restaurant Zarza te Leuven - www.zarza.be

ELIXIR DE ROULERS

Bloedworst met Peer, Elixir de Roulers en Speculaascrumble

Ingrediënten

25 cl water
4 eetlepels griessuiker
10 cl Elixir de Roulers
2 peren
1 bloedworst
100 g speculaas
waterkers

Bereidingswijze

Breng het water samen met de suiker en de Elixir de Roulers aan de kook. Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd ze in vier.

Sudder de stukken peer gedurende een tiental minuten gaar in het suikermengsel. Laat de peren uitlekken, vang het kookvocht op en kook het in tot een siroop.

Verpulver de speculaas tot een crumble.

Snijd de bloedworsten in schijfjes en bak op de barbecue of in een pan.

Serveer enkele peerschijfjes met een schijfje pens in een kommetje en overgiet met wat siroop.

Werk af met de crumble van speculaas en wat mooie groene waterkers.

Met dank aan Hobbykok Peter van kookclub Filet Puur – www.filet-pur.be

Scampilariani

Ingrediënten voor 4 personen

2 eetlepels fijngehakte bladpeterselie
1 knoflookteen
25 cl lichte, verse room
2 eetlepels olijfolie
5 cl Elixir de Roulers
Peper en zout
500 g scampi's
1 sjalot

Bereiding

Verwarm de olie in een pan en fruit er de fijngesnipperde sjalot 5 min in op zacht vuur. Pel ondertussen de scampi's.

Doe het geperste knoflookteentje bij in de pan, meng 1 min, voeg dan de scampi's toe en laat ze enkele minuten bakken, precies de nodige tijd om ze te kleuren.

Overgiet met Elixir de Roulers en laat 1 min inkoken op vrij hoog vuur. Voeg de verse room en het bindmiddel toe, meng goed en laat 2 min sudderen. Voeg de gehakte peterselie toe en breng op smaak met peper en zout.

Serveer warm met knapperig brood.
Voor een sterkere anijssmaak kan je de peterselie door dille vervangen.
Prima ook met wat wilde rijst.

Tagliatelle Scampilariani

Ingrediënten voor 5 personen

500 g fijne tagliatelle
250 g oesterzwammen
2 tomaten
3 tenen knoflook
scampi's
platte peterselie
1 sjalot
Elixir de Roulers

Bereidingswijze

Terwijl je de tagliatelle al dente brengt, snij de oesterzwammen in reepjes en de tomaten in blokjes. Snij de scampi's in de lengte (zodat ze mooi kunnen opkomen tijdens de bereiding). Hak de platte peterselie en snij de sjalot in blokjes.

Doe de olijfolie in een pan op matig vuur. Bak er de scampi's en de oesterzwammen in en voeg de look en de sjalot toe.

Eens de scampi's klaar zijn, voeg de tagliatelle, tomaat en peterselie toe. Verhoog het vuur en giet een goede centimeter Elixir de Roulers erop.

Terwijl de alcohol verdampt kan je alles goed mengen. Stop het vuur en serveer, eventueel met Parmeggiano. Denk aan een frisse witte wijn of een rosé.

Pladijs met Mossels, Venkel & Elixir de Roulers

Ingrediënten

1 kg gewassen mossels
6 pladijsfilets
1 venkel
1 wortel
1 dl visbouillon
1 dl Elixir de Roulers
zeste van een onbespoten citroen
zeste van een onbespoten limoen
1 eetlepel boter
1 eetlepel olijfolie
peper en zout

Bereidingswijze

Scheid de venkelstengels van het venkelgroen en van de venkelknol. Snij de venkelknol en de wortel in brunoise en fruit deze even aan in de boter.

Doe er de mosselen bij, zet het deksel op de pan en zet op het vuur tot alle mosselen open zijn.

Schep de mosselen uit de pan en hou ze warm. Verrijk het kookvocht met de visbouillon en pocheer daarin de opgerolde en met prikkertjes vastgemaakte pladijsfilets. Snij de venkelstengels in schrijfjes en leg ze in ijskoud water om hun kleur te bewaren. Warm deze dan lichtjes op in een pan met olijfolie en kruid ze met peper en zout.

Warm het Elixir de Roulers op in een klein sauspannetje en zorg dat het niet begint te karameliseren.

Schik de mosselen en de pladijsfilets geschrankt op een bord. Versier met de venkelstengels, de venkelblokjes en het venkelgroen. Nappeer met "Elixir de Roulers". Werk af met zeste van limoen en citroen. Smakelijk!

Met dank aan hobbykok Ellen Vauterin – Smaakambassadrice 2011 Magazine Culinaire Ambiance

Snoekbaars, Elixir de Roulers, Komkommer, Radijs & Mosterd

Ingrediënten voor 4 personen

200 g snoekbaarsfilet schoongemaakt en ontgraat
1 dl Elixir de Roulers
1 dl Chardonnay wijnazijn
1 dl olijfolie extra vierge
1 groene appel
1 komkommer
mosterd
1 busseltje radijsjes

Bereidingswijze

Versnijd de snoekbaars in mooie balkjes, kruid met peper en zout.
Maak een marinade van de Elixir de Roulers, witte wijnazijn en olijfolie en laat hierin de vis marineren. Centrifugeer de komkommer met de appel en breng het sap op smaak met peper en zout, witte wijnazijn en een beetje van de marinade.

Leg de vis in het bord en giet het groene sap erover.
Werk af met rolletjes komkommer, radijsjes en wat mosterd.

Met dank aan Chef Stef Vervoort Restaurant Zarza te Leuven - www.zarza.be

Lolly van Elixir de Roulers met Witte Chocolade

Ingrediënten

Voor de bakkersroom:
50 g eigeel
20 g suiker
200 g melk
50 g room
½ vanillestokje
1 eetlepel bruine suiker
10 g maïzena

50g Elixir de Roulers
3 geweekte gelatineblaadjes
200 g room

open witte chocoladekegels
houten lollystokje
gesmolten witte chocolade

Bereidingswijze

Klop het eigeel en de suiker tot een luchtige massa. Laat de melk, room, vanillestok en bruine suiker koken. Voeg de Maïzena er aan toe en laat al kokend opdikken. Giet dit al roerend op je luchtige massa (ruban).
Laat de Elixir eventjes opwarmen en voeg er 3 geweekte gelatineblaadjes aan toe. Giet dit alles op de eerste massa. Voeg op het laatste moment 200 gr room aan toe.
Doe de massa in open witte chocoladekogels. Steek er een houten lollystokje recht in en laat opstijven.

Dompel daarna de lollie in gesmolten witte chocolade. Eens gestold kan men de overtollige chocolade er gemakkelijk afsnijden. Ziezo: een leuke lolly met Elixir de Roulers! Haalbaar voor zowel vakmensen als liefhebbers.

Met dank aan Ruben Vancalbergh
© *RubenVancalbergh*

Baba à l'Elixir de Roulers

Ingrediënten

Baba

10 g gistpoeder
50 ml melk, verwarmd tot lichaamstemperatuur
3 eieren op kamertemperatuur
225 g bloem gezeefd
½ theelepel fijngemalen wilde anijszaadjes
1 eetlepel suiker
50 g boter, op kamertemperatuur

Siroop

300 ml water
300 g suiker
Elixir de Roulers

Bereidingswijze

Begin met de siroop. Maak een suikerstroop met het water en de suiker. Laat afkoelen en roer er dan de Elixir de Roulers door.
Voor de baba giet je de warme melk in een lichtjes voorverwarmde mengkom en roer je er de gist door. Laat gedurende 10 minuten rusten op een warme en tochtvrije plaats. Voeg de eieren, bloem, anijszaadjes, suiker en boter toe aan de melk en meng tot een glad geheel. Vul de baba vormpjes tot één centimeter onder de rand en laat ze afgedekt op warme plaats rijzen. Verwarm ondertussen de oven voor op 180°C. Bak de baba tot ze mooi goudbruin zijn. Voor de kleinere vormpjes duurt dit ongeveer 15 minuten.
Leg de hete baba in een schaal en overgiet ze met de siroop. Laat rusten tot de baba gekoeld zijn en ze bijna alle siroop opgeslorpt hebben.
Serveer met losgeklopte mascarpone of ongezoete slagroom.

met dank aan Lut De Clercq: www.backstagekitchen.com
"Lekkers uit Vlaanderen (traditionele streekproducten)" - Culinaire Ambiance

Marshmallows, Warme Chocolade & Elixir de Roulers

Ingrediënten

Marshmallows

50 g bloemsuiker
50 g gewone maïzena
16 g gelatineblaadjes
250 g fijne suiker
80 ml fijne suiker
80 ml water
100 g eiwit (ongeveer 3 eiwitten)
80 ml Elixir de Roulers

Warme chocolade

120 g donkere chocolade
1 liter melk
4 eetlepels Elixir de Roulers (of meer naar believen)

Bereidingswijze

Maak een diepe ovenschaal nat en bekleed ze met plasticfolie. Zeef de bloemsuiker met de maïzena en strooi de helft over de bodem van de ovenschaal. Week de gelatine in een kom met koud water.

Meng de suiker met het water in een pan en plaats op een zacht vuur tot wanneer de suiker volledig gesmolten is. Draai het vuur hoger en breng aan de kook tot de temperatuur 130°C bereikt heeft. Hiervoor heb je een suikerthermometer nodig.

Klop de eiwitten op tot ze zachte pieken vormen. Laat de mixer op de laagste stand draaien en giet voorzichtig en langzaam aan de zijkant van de kom de suikersiroop bij de eiwitten. Laat de mixer draaien en verwarm in een klein pannetje de Elixir de Roulers (niet laten koken). Knijp de gelatineblaadjes uit en roer ze door de warme Elixir de Roulers tot ze volledig versmolten zijn. Zet de mixer op de laagste stand en giet er dan Elixir de Roulers bij. Laat de mixer draaien tot de meringue koud is en stort het dan in de schaal.

Zeef de resterende bloemsuiker/maïzena over de Marshmallows. Dek af met een vel bakpapier en laat gedurende een zestal uur rusten op kamertemperatuur.
Snij of knip de marshmallows in de gewenste vorm en serveer met de warme chocolade.
Verwarm de melk tot net onder het kookpunt. Breek of hak de chocolade in stukjes en doe samen met de Elixir de Roulers in een blender. Giet er de hete melk bij en laat de motor gedurende 30 seconden draaien. Serveer onmiddellijk.

met dank aan Lut De Clercq - www.backstagekitchen.com
"Lekkers uit Vlaanderen (traditionele streekproducten)" - Culinaire Ambiance

Café Glacé à l'Elixir de Roulers

Ingrediënten

1 lit expressokoffie
1 dl Elixir de Roulers
8 bollen vanille-ijs
chocoladeschilfers

Bereidingswijze

Mix de koffie met de Elixir de Roulers en het vanille-ijs tot softijs en giet de café glacé in glazen die u eerst in de diepvriezer hebt gezet. Versier met chocoladeschilfers.

Elixir de Roulers

IJsjestijd met Elixir de Roulers

Ingrediënten

6 eidooiers
60 g suiker
250 g melk
1 dl Elixir de Roulers
250 g verse room

Bereidingswijze

Klop de eidooiers met de suiker tot er een goede binding ontstaat. Warm de melk op en voeg langzaam toe aan de dooiers. Zet het eimengsel op het vuur en laat al roerend binden tot een "crème anglaise". Voeg de Elixir de Roulers bij de "crème anglaise" en giet in de ijsmachine. Voeg op het einde de room toe.

Dien op met een extra scheutje Elixir de Roulers en een krokant "lukske" van Jules Destrooper.

met dank aan Chef Stef Vervoort - Restaurant Zarza, te Leuven - www.zarza.be

Canelé "863 km"

Ingrediënten

450 ml volle melk
1 vanillestokje, in de lengte middendoor gesneden
mespunt heel fijn geraspte schil van een onbespoten sinaasappel (optioneel)
40 g boter, ijskoud en in heel kleine blokjes gesneden
125 g bloem
snuifje zout
190 g grof rietsuiker
2 eieren, op kamertemperatuur
3 eierdooiers, op kamertemperatuur
50 ml Elixir de Roulers
plantaardige olie voor de vormpjes

Bereidingswijze

Doe de melk in een met koud water gespoelde pan samen met het vanillestokje. Als je er voor kiest om sinaasappelschil te gebruiken dan roer je die nu door de melk. Verwarm de melk tot ongeveer 50°C en verwijder van het vuur. Dek de pan af en laat de melk gedurende een tweetal uurtjes infuseren met de vanille. Verwijder het vanillestokje, schraap er met een mes de vanille-zaadjes uit en roer die door de melk.

Doe de bloem, het snuifje zout en de blokjes koude boter in een foodprocessor en druk een keer of vijf op de pulsknop. Voeg er de suiker aan toe en druk 2 keer op de pulsknop. Voeg er nu de eieren aan toe en laat de motor van de foodprocessor draaien tot de ingrediënten net gemengd zijn.

Verwarm ondertussen de melk tot 82°C. Laat de motor op de laagste stand draaien en giet er (in een dunne straal) de hete melk bij.

Giet het beslag in een kom en laat die koelen tot kamertemperatuur. Roer er de Elixir de Roulers door, dek goed af en plaats gedurende 48 uur in de ijskast.

Strijk met een penceeltje de vormpjes in met een dun laagje olie en plaats ze in de diepvries.

Wanneer je klaar bent om te bakken verwarm je de oven voor, met een bakplaat erin, op 230°C. Roer het beslag heel goed door en vul de cannelévormpjes met het beslag tot 1 cm van de rand. Plaats de vorm op de hete bakplaat. Bak de cannelés gedurende 15 minuten op 230°C. Verlaag de oventemperatuur tot 180°C en bak de cannelés verder gedurende 60 minuten.

Haal de cannelés uit de oven en uit de vormpjes. Laat ze gedurende een uur afkoelen en serveer bij koffie of een glaasje Elixir de Roulers.

*Vrij naar een recept van Thierry Marx, voormalig Chef van Restaurant Château Cordeillan Bages in Pauillac en nu Mandarin Oriental Paris, ** Michelin*

Fruitgratin met Mousse van Elixir de Roulers

Een beetje Elixir de Roulers in een saus, mousse of cake is het geheim dat het gerecht "beet" heeft: ik kan het niet anders uitdrukken. Dat tikkeltje extra waardoor je denkt: wat is dat? Wat zit hierin? En gokken naar geheime ingrediënten is een van mijn favoriete bezigheden. Dus heb ik mijn twee stokpaardjes gecombineerd in een super eenvoudig dessert dat snel klaar is: een geheim ingrediënt dat ook nog eens mooi verpakt is.
De kruidige smaak van Elixir de Roulers is een perfecte match met vers fruit. De mousse die eroverheen gaat, is eigenlijk een klassieker die normaal met witte wijn gemaakt wordt, maar deze keer een verrassende "wending" krijgt door het Elixir de Roulers. En als bonus staat de fles mooi te wezen in elke barkast. Dubbel goed.
Dat is ook dikwijls het mooie aan drank in desserts, het lokale karakter. Elixir de Roulers is "lekker van bij ons". Combineer hem met fruit en je krijgt een beetje wat cannoli is in Sicilië, of schwarzwaldertorte met kirsch in Duitsland. Lokale producten bij een lokale specialiteit. Deze zomer wordt hier thuis de zomer van de vruchtengratins met Elixir de Roulers. In alle maten en vormen; een beetje Grande Liqueur in een dessert kan nooit kwaad.

PS: Je kunt die dranken natuurlijk ook gewoon zo consumeren. Niemand zegt dat het niet mag, integendeel…

Nodig

100 ml Elixir de Roulers
2 eiwitten
4 eidooiers
40 g suiker
2 cl poedersuiker
1 nectarine
1 perzik
1 banaan
1 appel
1 mandarijn of sinaasappel

Doen

1. Schil het fruit, dat op kamertemperatuur is, en snij het in plakken.
2. Verdeel het fruit over vier ovenvaste schaaltjes of diepe borden. Je kunt er ook een soort taart van maken, dan schik je de stukken fruit in een taartvorm.
3. Klop de eiwitten met de helft van de suiker op tot zachte pieken.
4. Klop de eidooiers met de rest van de suiker licht en schuimig en giet er geleidelijk aan de Elixir de Roulers bij.
5. Spatel het dooiermengsel voorzichtig door de eiwitten. Zorg ervoor dat je niet te veel luchtbellen verliest.
6. Verdeel de mousse over het fruit.
7. Bestrooi met de poedersuiker, idealiter gebruik je hiervoor een zeefje, maar het kan ook gewoon met de hand.
8. Zet kort onder de grill in de oven. Blijf kijken tot de mousse goudbruin kleurt.
9. Serveer onmiddellijk.

© *Ambiance Magazine (6 april 2013) - tekst en productie Foodstilist Erik Vernieuwe*

Elixir de Roulers erkend als Streekproduct

Op 11 januari 2011 is Elixir de Roulers door de VLAM (Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing) erkend als streekproduct (Erkenningsnummer 31 8800 147 11).

Elixir de Roulers voldoet aan de vijf gestelde criteria. Het is een Streekproduct gemaakt te Roeselare volgens een traditionele bereiding met uitheemse ingrediënten. Dit Likeur is algemeen aanvaard als een traditioneel streekeigen product door de plaatselijke bevolking en is ingeburgerd door zijn traditionele naamgeving, vorm en gebruiken. Het wordt naar ambachtelijke wijze en lokaal vervaardigd volgens de streektraditie, en is historisch bekend als streekspecialiteit sinds méér dan een Eeuw.

De beoordelingscommissie van de Stuurgroep Streekproducten[1] binnen VLAM schrijft:

"Rond 1900 was Elixir een hype in België. Van een geneesmiddel bij de apotheker werd het tot een likeur die bijna elke Belgische likeurstoker op de markt bracht. De elixir behield echter zijn aureool van gezond en geneeskrachtig, buikpijn bij vrouwen en paarden werd verzacht door dit kruidendrankje. Elixir is een gearomatiseerde en gekleurde likeur. Belgische elixir heeft een uitgesproken anijsaroma en de mooie gele kleur van saffraan.

Bij de Elixir de Roulers verwijst niet alleen het etiket naar een lange traditie, ook de Franse naam klinkt heerlijk ouderwets. Reeds sinds 1871 maakte deze elixir deel uit van het gamma van de Stoomstokerij Sint-Michiel van de familie Vyncke-Daels te Roeselare. Vandaag maakt de familie nog steeds dezelfde blend die vervolgens kan rijpen op eiken vaten."