



## DOE MEE

Zundert 8 en Zundert 10 hebben hun authentieke smaak te danken aan het monnikenwerk in de brouwerij en de ingrediënten uit de omgeving: lokaal geplukte gagel en andere kruiden plus op turf gerookte mout. Dit maakt dat deze bieren zich uitstekend lenen voor mooie smaakcombinaties met vele gerechten.

De Trappisten van Zundert zijn op zoek naar gerechten die perfect bij hun bier passen, zowel qua smaak als qua aandacht voor de ingrediënten.

## *Zundert Trappist Recepten Challenge*

### CHALLENGE

Maak een **ultieme vegetarische combinatie met Zundert Trappist 8 en/of 10**

### JOUW BIJDRAGE

- **Meld je aan** bij CK media promotions: [colette@ckmp.nl](mailto:colette@ckmp.nl) (liefst voor 27 mei)  
Naam:  
Naam Blog:  
Instagram/Facebook:  
Aantal bezoekers en volgers:  
Adresgegevens voor aflevering bierpakket:  
Telefoonnummer:
- **Ontvang een Zundert Trappist bierpakket en maak daarbij** jouw ultieme vegetarische gerecht.
- **Post** je recept(en) met **##zunderttrappistchallenge** vóór 1 juli op je blog, social media, online.... waar je wil, zoveel en zo vaak je wil.  
(tag IG @zunderttrappist, FB @trappistZundert )

## INGREDIËNTEN

- Smaakcombinatie met een van beide bieren 🍷🍺
- Originaliteit en creativiteit 💡🌱
- Aandachtig (geheel zelf in te vullen) 🗨️😊

## DE BEOORDELING

Een **deskundige jury** beoordeelt jouw recept(en) op het thema, smaak en originaliteit.

De Jury bestaat uit:

- Fran Raffo, **Keukenchef** van de Abdij
- Henri Reuchlin, **Biersommelier**
- Puck Kerkhoven, Bier-spijs expert bij **Entree Magazine** en auteur van het boek **Bier & Food**
- Joël Broekaert, culinair recensent bij **NRC**
- John Bas, redacteur **BN DeStem**

De drie mooiste combinaties worden voor de monniken gekookt, die de winnaar bepalen

## WIN

### DE PRIJS

De maker van het mooiste en origineelste recept, dat met veel aandacht is gemaakt, wordt uitgenodigd voor een uitzonderlijke

## BIEREXPERIENCE IN DE BROUWERIJ VAN DE ABDIJ

Met 2 personen maak je eerst een kruidenwandeling door het aangrenzende natuurgebied, waar de monniken hun ingrediënten betrekken voor het bier. Vervolgens laat de brouwer zien hoe het brouwproces in alle rust gaat en volg je de masterclass 'Leer bierproeven als een pro'. Uiteraard met passende versnaperingen.

### VOORWAARDEN

- De uitslag wordt half juli bekendgemaakt via de mail
- Je geeft toestemming voor het delen van je recept in andere media (ovv de bron).
- De prijs kan niet omgezet worden in een geldbedrag.