

SOEPEN



Erik van Loo

SOEPEN





SOEPEN is een uitgave van **Uitgeverij Carrera, Amsterdam**
Recepten en verhalen © **Erik van Loo**
Fotografie © **Marjoleine Boonstra, Robbert So Kiem Hwat**
Tekst © **Nicole Willemse**
Redactie receptuur **Lars Hamer**
Correctie **Joke van Dijk, Frits Mulder**
Vormgeving © **Robbert So Kiem Hwat**
Concept **EYing B.V. Rotterdam**

ISBN 978 90 488 1487 9
ISBN 978 90 488 3081 7 (e-book)
NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved
Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

Restaurant Parkheuvel
Heuvellaan 21
3016 GL Rotterdam
www.parkheuvel.nl
www.eying.nl
www.uitgeverijcarrera.nl

Carrera is een imprint van Overamstel uitgevers bv















Inhoud

- 12 ERIK VAN LOO'S BASISBOUILLONSTELSEL

- 15 VOORAF
- 19 INLEIDING
- 23 BASISBOUILLONSTELSEL
- 42 KLASSIEKE GARNITUREN BIJ BOUILLON, SOEP EN RAGOUT

- 49 GERECHTEN MET VISBOUILLON
- 63 GERECHTEN MET KIPPENBOUILLON
- 99 GERECHTEN MET KALFSBOUILLON
- 111 GERECHTEN MET RUNDERBOUILLON
- 121 GERECHTEN MET OSSENSTAARTBOUILLON
- 127 BITTERBALLEN

- 144 INDEX

groentebouillon



visbouillon



kippenbouillon

*gerechten met visbouillon*

kreeftenbouillon
 langoustinebouillon
 vis-kruidenbouillon
 pil pil van kabeljauw
 rouille
 ragout van mosselen met saffraan
 piccalillybouillon
 vichysoisse

gerechten met kippenbouillon

duivenbouillon
 fazantenbouillon
 kwartelbouillon
 patrijzenbouillon
 aspergecrèmesoep
 nr. 14 (noedelsoep)
 consommé Doria
 kippenpasteitje
 uiensoep
 pompoencrèmesoep
 ravioli met ragout van Bresse-kip
 heldere gazpacho

Erik van Loo's

BASISBOUILLONSTELSEL

kalfsbouillon



gerechten met kalfsbouillon
tête de veau
tomatenconsommé

runderbouillon



gerechten met runderbouillon
oma's soep
hambouillon

ossentaartbouillon



gerechten met ossentaartbouillon
ossentaartbitterbal
dubbelgetrokken ossentaartbouillon



bouillon van een enkele groente
aspergebouillon



gerecht met varkensbouillon
erwtensoep



gerecht met gepureerde vruchten
zoete soep van rood fruit



Vooraf



Ik denk met liefde terug aan de keuken van mijn oma. Daar stond al op vrijdag de ‘zondagse soep’ te trekken, heel zachtjes op het petroleumstel. Op zondag werd die door een doek gezeefd en dan had je een heerlijke bouillon, die als basis kon dienen voor allerlei soorten hartversterkende soep. Maar ook voor een jus of een saus, of om de aardappels in te koken.

Het is een denkfout dat je op twee- of driesterrenniveau geen soep kunt serveren. Een shotje langoustine-essence of twee slokjes tomatenthee als eetlustopwekkende amuse – ik vind het chic en stijlvol. En lekker. Soep is meer dan een bouillonblokje: zelfgetrokken bouillon is de basis van een goede soep, saus, gelei of ragout. Bouillons vormen het uitgangspunt in mijn keuken, de logische basis van eerlijke bereidingen en van pure, echte smaken.

Dit boek is bedoeld als praktisch naslagwerk en inspiratiebron voor thuishokks, leerling-koks en professionele chefs. De recepten zijn familiegeheimen van het Limburgse land en signatuurgerechten uit mijn keuken.







Inleiding

Soep maak je niet uit de losse pols, niet in mijn keuken. Ik werk volgens een bepaald stramien, een bouillonstelsel met afleidingen. De gerechten die daaruit voortvloeien, strekken zich uit van subtiele amuses en smaakpapillen prikkelende consommés tot verzadigende maaltijdsoepen. Voor de afwisseling maak ik van erwtensoep, het icoon van de Hollandse wintermaaltijdsoep, een eetlustopwekkende bitterbal van snert met schuim van rookworst.

De kunst van het verzadigen

Een maaltijdsoep is een eenpansgerecht, gebonden door peulvruchten, aardappelen, groenten of ei en room. Serveer je soep in een menu, als amuse, voor- of tussengerecht, dan moet dat doordacht zijn. Ik verwerk er subtiele smaakcomponenten in; niet-verzadigende smaken, waaronder zuur, bitter en zilt. Smaken die een strak mondgevoel geven. In het begin van het menu moet je oppassen met verzadigende, overheersende smaken, zoals zoet en vet. Die zorgen voor een filmend mondgevoel. Elke vorm van bitter + zuur + zout + rins is smaakopwekkend. De kunst is hoe je die verschillende smaken combineert. Vet combineer je bijvoorbeeld altijd met een (aangenaam) zuur. Daarmee maak je het vet beter verteerbaar. Waarom vet? Vet houdt smaak vast. Ik probeer in mijn gerechten een goede balans te vinden tussen smaakopwekkend en verzadigend.



Smaakbeleving

In mijn vak gaat het om smaak. Smaak is een weergave van je zintuigen: horen, zien, voelen, ruiken en proeven. Dat resultaat wordt opgeslagen in je hersenen. Als ik iets proef, gaat dat langs het smakenpalet dat ik in mijn hoofd heb gecreëerd en waarvan ik weet: 'dit zit goed'. Als wat ik proef daarmee harmonieert, dan waardeer ik het; contrasteert of botst het, dan zal ik er niet enthousiast van worden. Zo werkt het niet alleen bij mij maar bij ieder mens. Hoe omschrijf je ravioli van Bresse-kip? De smaak is filmend, vol en het gronderige van truffel zit erin. Maar als ik dat zo tegen je zeg, klinkt het niet als een smaakvolle combinatie. Proef je een hap, dan eet je beleving. Veel belevingen, en dat is het leuke aan eten, kun je niet onder woorden brengen.