

SOS
Piet
Huysentruyt **3**



SOS Piet

Huysentruyt 3

Redactie Frank Smedts

Fotografie Verne



woord vooraf	7	eendenfilet in bruine saus	81
soepen & voorgerechten		gebraden kip	85
.....			
spinaziesoep	11	goulash	86
gazpacho	13	varkenshaasje	89
kaassoufflé	16	normandische tongrolletjes	90
boerenomelet	21	paella	93
kippensoep	23	wittewijnsaus	97
loempia	27	tartiflette	98
+ chinese vinaigrette	31	ribbetjes	101
chips maken	32	pickles maken	102
gegratineerde sint-jakobsschelp	34	schorseneren in witte saus	105
slaatje van geitenkaas	37	vogelnestje	106
kippenbouten en -vleugels bakken	41	rösti	109
gebakken sint-jakobsvruchten	42	kabeljauw in de oven	110
scampi in roze roomsaus	45	gentse waterzooi	113
gravad lax	46		
+ zoetzuur sausje	49	nagerechten	
paté	50	
tartaar	53	donuts	119
wulken	57	marsepein maken	120
lookbroodjes	59	île flottante	123
		soezen	125
		+ chocoladesaus	129
		kaastaart	130
hoofdgerechten		gemarmerde cake	133
.....			
stoverij van haas	63	wentelteefjes	134
bouillabaisse	65	pudding zonder velletje	137
rouille	68	smoutebollen	138
pizza maken	69	appel flap	141
duifje	73	panna cotta	142
witte en zwarte pens	74		
entrecote 'bleu chaud'	77		
+ stroganoffsaus	79		
+ bordelaise	80	colofon	144



Dankbaarheid. Dat is het enige juiste woord om mijn gevoel te omschrijven bij het grote succes van *SOS Piet*. Ik ben in eerste instantie ontzettend dankbaar dat ik het televisieprogramma na jaren nog steeds kan maken. De goede kijkcijfers die *SOS Piet* week na week scoort, zijn het levende bewijs dat heel Vlaanderen nog steeds gretig willen leren koken. En dat doet mij zeer veel plezier.

In de tweede plaats ben ik elke lezer van mijn boeken uitermate dankbaar. Zelfs in mijn stoutste dromen had ik nooit durven hopen dat de twee eerste *SOS Piet*-boeken zo'n gigantische oplage zou halen. Dat is een kroon op het werk van onze hele ploeg. En dat doet mij zo'n deugd.

Ieder jaar opnieuw kijk ik op de Boekenbeurs in Antwerpen met verstomming naar de ellenlange rij mensen die staan aan te schuiven om hun boek te laten signeren. De bemoedigende woorden die ik daar en elders van velen krijg, geven mij de energie om nog jaren door te gaan.

Ik heb voor de selectie van *SOS Piet* 3 alle items die we ooit gedraaid hebben - en dat zijn er al meer dan 400 - één voor één gewikt en gewogen. Ik wou er zeker van zijn dat iedereen zijn gading zou vinden in de samenstelling van dit boek.

Gedurende een hele tijd heb ik me letterlijk afgezonderd om in alle rust aan dit boek te werken en ik ben zeer tevreden met het resultaat. Ik hoop dat jij er hetzelfde over denkt. Er staan uiteraard een aantal klassiekers uit de Vlaamse keuken in zoals varkenshaasje, kippensoep, witte en zwarte pensen, ribbetjes, Gentse waterzooi, schorseneren, enz. Maar ik selecteerde ook een paar buitenlandse gerechten die bij iedereen in de smaak vallen, zoals paella, bouillabaisse met rouille, gazpacho, loempia en Hongaarse goulash, om er maar een paar te noemen. Ook de desserts zijn zoals steeds om je vingers bij af te likken. Met toppers als panna cotta, donuts, smoutebol- len en appelflappen kan er gegarandeerd niets fout gaan... als je de recepten natuurlijk stap voor stap volgt.

Ik hoop dat je veel plezier beleeft aan de gerechten in dit boek. En moest er toch nog iets mislukken, stuur je gewoon een mailtje naar *SOS Piet* en ik kom je alles nog eens persoonlijk uitleggen. Smakelijk!

Piet

In de ingrediëntenlijsten staat 'PH' voor Piet Huysentruyt-kruiden.





S.O.S. PIET





soepen & voorgerechten





spinaziesoep



WAT KAN ER FOUT GAAN?

- ... De soep smaakt niet naar spinazie.
- ... Het is een te dikke brij.
- ... Ze heeft een vieze kleur.

VOOR 4 PERSONEN

1 wit van prei
1 kleine ui
1 kleine aardappel
1 eetlepel boter
2 liter water

1 eetlepel PH-groentebouillon
peper en zout
500 g diepvriesspinazie (ontdooid)
1 dl (soja)room

HOE LOS JE HET OP?

- 1 Snijd de prei, de ui en de aardappel in fijne gelijke stukken. Door alle groenten fijn te snijden, zijn ze snel gaar. Door ze even groot te snijden, zijn ze tegelijkertijd gaar en kun je ze ook beter mixen.
- 2 Stof de groenten 5 à 6 minuten aan in de boter. Als je de rauwe groenten eerst aanstooft, zal de soep meer smaak hebben. Let er wel op dat ze niet bruin worden, want daardoor kan je soep straks een vieze kleur krijgen.
- 3 Voeg het water toe, samen met de PH-groentebouillon. Laat de soep opkoken en ongeveer 30 minuten pruttelen. Als je de soep op een hevig vuur laat koken, gaat er te veel vocht verloren en blijft er een dikke soep over.
- 4 Kruid nu pas met peper en zout. Kruid je in het begin dan kan je soep te fel gekruid zijn. Door het inkoken houd je minder soep over, terwijl de hoeveelheid kruiden dezelfde blijft.

[vervolg pagina 12](#)



S.O.S. PIET

11

soepen & voorgerechten | hoofdgerechten | nagerechten



Wieze ken ik al mijn hele leven van de jaarlijkse bierfeesten, maar sinds Sos Piet ken ik het vooral als de gemeente waar ik een onvergetelijke spinaziesoep klaarmaakte. De vrouw in kwestie maakte haar soep volgens een Duits recept. Ze had van alles 4 stuks op het aanrecht liggen: 4 uien, 4 stengels prei, 4 aardappels en... 4 minuscule blokjes diepvriesspinazie! En dan stond ze versteld dat haar soep niet naar spinazie smaakte. Tja...



- 5 Voeg de spinazie toe en laat even doorkoken, zodat deze goed zacht is. Het doorkoken is belangrijk, omdat je veel koude spinazie toevoegt. Anders krijg je koude soep. Door de spinazie als laatste ingrediënt toe te voegen ben je zeker dat je een frisgroene kleur behoudt. Spinazie die een half uur meekookt, verliest alle groene pigmenten en daardoor krijgt je soep een vieze kleur.
- 6 Mix de soep mooi glad met een blender of goede mixer. Met een blender kun je de soep gladder mixen dan met een gewone mixer. Voeg dan de room toe. Die zal voor een smeuge soep zorgen.

TIP

Voor spinaziesoep werk je best met diepvriesspinazie, want die blijft langer groen!



Stoof de groenten eerst aan



Gebruik genoeg spinazie



Voeg de spinazie pas aan het einde van de bereiding toe

gazpacho



WAT KAN ER FOUT GAAN?

- ... De gazpacho is te slap.
- ... De soep smaakt te veel naar azijn.
- ... Ze smaakt te uitgesproken naar één bepaalde groente.
- ... De gazpacho is niet glad genoeg gemixt.
- ... Er zitten groene stippen in de gazpacho.

VOOR 4 PERSONEN

4 tomaten	0,5 liter water	1 eetlepel
1 ui	4 eetlepels sherryazijn	tomatenpuree
1 teentje look	peper en zout	(facultatief)
½ komkommer	wat cayennepeper	8 blaadjes verse
1 rode paprika	(facultatief)	basilicum
2 dl olijfolie	2 à 3 sneetjes brood	

HOE LOS JE HET OP?

- 1 Snijd de tomaten in stukken.
- 2 Hak de ui en de look fijn.
- 3 Schil de komkommer en haal de zaadjes eruit. De zaadjes zijn de reden dat je maag oprispt. De schil moet je verwijderen om groene stukjes in de gazpacho te vermijden.
- 4 Ontpit de paprika en snijd alle groenten in gelijke stukken van ongeveer 2 cm.
- 5 Doe de groenten samen in een kom en giet er de olijfolie, het water en de azijn over. Kruid het geheel met peper en zout. Door het kruiden komen alle sappen van de groenten los en wordt alles één geheel. De smaken moeten zich goed mengen. Liefhebbers van een pikante gazpacho kunnen altijd een snuifje cayennepeper toevoegen.

[vervolg pagina 14](#)



S.O.S. PIET

13

soepen & voorgerechten | hoofdgerechten | nagerechten





- 6 Doe het brood erbij, dat zorgt voor de binding. Hoe meer sneetjes, hoe dikker de soep. Let wel op dat je er niet te veel bij doet, anders zal het brood te veel doorsmaken.
- 7 Laat de mengeling een uurtje trekken. Mix alles daarna glad in de blender. Daardoor krijg je een schuimige soep die verbleekt door de kracht van het draaien. Als je de gazpacho roder wilt, kun je altijd wat tomatenpuree toevoegen, al ben ik daar geen voorstander van.
- 8 Serveer zéér koud met versnipperde basilicum en eventueel wat grof zout.
- 9 Serveer met lookbroodjes en wat olijfolie.

SERVEERTIPS

Rooster een paar sneetjes stokbrood en wrijf ze in met look. Serveer deze lookbroodjes bij de gazpacho.

Doe vlak voor het opdienen nog een ijsblokje in je gazpacho. Zo ben je er zeker van dat ze ijskoud geserveerd wordt. Olé!



Schil de komkommer en haal de zaadjes eruit



Laat de groentjes een uur rusten zodat de smaak één geheel wordt



Mix de gazpacho altijd met een blender



Gazpacho maakte ik bij goede vrienden van café Den Bruinvis in Hombeek. Het item was ontstaan nadat Jan, de cafébaas, ons had uitgenodigd voor een dineetje op zijn terras. Wat was het eerste gerecht? Gazpacho. Lekkere gazpacho, maar ze was zo waterachtig als maar kon zijn. Ik vroeg me af hoe dat kwam. Mijn vriend Jan somde de ingrediënten op. Hier is niks mis mee, dacht ik... Tot hij zei dat hij alles door de passe-vite deed. Iemand had hem gezegd dat mixen uit den boze was. Maar gazpacho moet gemixt worden! Wanneer je de groenten door de passe-vite doet, blijven alle vezels erin hangen en krijg je gekleurd water met een smaakje. Dat is niet de bedoeling. Door het te mixen krijg je een heerlijke koude soep! Nadien liet Jan prachtige T-shirts drukken met als opschrift: 'Ceci n'est pas une passe-vite, mais un blender', zegt Piet. Ik draag het T-shirt nog steeds met veel plezier.

kaassoufflé



WAT KAN ER FOUT GAAN?

- ... De soufflé zakt in.
- ... Hij heeft geen smaak.
- ... Er zitten brokjes bloem in.
- ... Hij is niet gaar vanbinnen.

VOOR 4 PERSONEN

- 60 g boter
- 60 g bloem
- 6 dl (soja)melk
- peper en zout
- 1 koffielepel nootmuskaat
- 150 g gemalen kaas (gruyère of emmentaler)
- 60 g beaufort
- sap van 1 citroen
- 3 eieren
- 0,5 dl (soja)room
- wat extra bloem en boter

HOE LOS JE HET OP?

- 1 Maak een bechamelsaus. Smelt de boter en voeg er de bloem aan toe. Laat de bloem en de boter lang genoeg sudderen, zodat de boter de bloem helemaal kan opnemen en je geen bloemsmak in je soufflé krijgt. Het vuur mag niet te fel staan, want dan krijg je brokjes aangebakken bloem. Haal de pot van het vuur en voeg beetje bij beetje de melk toe. Blijf stevig roeren, zodat je zeker geen brokken krijgt in je soufflé. Breng de bechamelsaus op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
- 2 Voeg de kaas zachtjes toe en roer tot hij mooi gesmolten is. Als je kookpot op het vuur blijft staan, moet je blijven roeren, anders brandt je saus aan. Breng op smaak met citroensap.
- 3 Scheid de eigelen van de eiwitten. Let op dat er geen eigeel mee in het eiwit gaat of je krijgt het nooit stevig opgeklopt. Eigeel is zuiver vet. En zodra er vetresten in de kom zitten, krijg je het eiwit niet stijf geklopt.

[vervolg pagina 18](#)



16

soepen & voorgerechten | hoofdgerechten | nagerechten





- 4 Meng de eigelen met de room en voeg dit als laatste toe in de kaasbechamel. De warmte zet de eigelen aan tot stijven en dat zorgt tijdens het bakken voor een soort binding. Als je de eigelen van in het begin laat meekoken, gaan ze schiften. Dan zijn de eigelen te vroeg stijf en kunnen ze het geheel niet meer binden.
- 5 Zet alles nu van het vuur, zodat de kaasmengeling kan afkoelen.
- 6 Klop het eiwit op. Eiwit is zeer fragiel. Je moet het met de mixer op de hoogste stand zeer stijf opkloppen. Het opgeklopte eiwit zorgt voor de luchtigheid van je soufflé.
- 7 Meng het eiwit met het kaasmengsel. Dat moet goed afgekoeld zijn en moet iets warmer aanvoelen dan je lichaamstemperatuur. Als je het eiwit bij een te warm kaasmengsel doet, wordt het waterachtig en krijg je geen luchtige soufflé.
- 8 Beboter en bebloem een bakvorm. Gebruik een hoge bakvorm, want je moet een zware massa kunnen doen rijzen en dat gaat veel makkelijker in een smalle hoge bakvorm dan in een lage ovenschotel.
- 9 Stort het mengsel in je hoge bakvorm en bak 35 minuten in een oven met warme-luchtcirculatie op 180 °C. Door de circulatie van de warme lucht zal de soufflé gaan rijzen. Als je hem alleen boven- en onderaan verwarmt, zal hij minder goed opkomen.

TIPS

Doe de oven niet te vaak open. Als er een koudegolf over je soufflé gaat, vergroot je het risico dat hij zal instorten en eindig je zoals Guus Flater! Hou je soufflé dus constant in het oog.

Welke kaas je verkiest staat vrij. Hoe ouder de kaas, hoe meer smaak de soufflé zal hebben. Ik werk met gemalen kaas (emmentaler, gruyère...) en voeg er dan een sterke kaas bij voor de smaak (beaufort of chester). Als je het hele recept met dezelfde kaas doet, krijg je een veel te sterke soufflé.



Vermijd brokken in de bechamel door goed te roeren



Klop het eiwit heel stevig op en voeg het bij het kaasmengsel als de grootste hitte er uit is



Bak in een oven met luchtcirculatie en houd het bakproces goed in de gaten



