

DE KOOKBIJBEL VOOR EEN LEVEN LANG KOOKPLEZIER

Huysentruyt

Piet

à volonté

— 1 2 3 —



'Trends komen en gaan, maar tegelijk blijft alles hetzelfde. Vraag aan iemand wat hij het liefste lust. Het antwoord zal altijd zijn: moeders keuken. Balletjes in tomatensaus. Een biefstukske met friet. Paling in 't groen. Als je met dat besef je talent ontwikkelt, kun je heel ver geraken.'

Piet in *Trends*





RECEPTEN

DRANKJES	16
.....	
HAPJES	30
.....	
SOEPEN	62
.....	
VOORGERECHTEN	110
.....	
HOOFDGERECHTEN	210
.....	
BIJGERECHTEN	466
.....	
SAUZEN	512
.....	
DESSERTS	542
.....	
GEBAK EN BROOD	626
.....	
TAARTEN	696
.....	



KLASSIEKE PROBLEMEN

- De smoothie schift.
- Hij is niet dik.
- Hij is te zuur.
- De smoothie is niet luchtig.

ananassmoothie

VOOR 4 PERSONEN

10 schijfjes ananas uit blik • 1/2 banaan • 1 dl yoghurt • 0,5 dl melk • 0,5 dl water • 1 eetlepel honing • 8 blaadjes verse munt • 4 bolletjes vanille-ijs (facultatief)

HOE LOS JE HET OP?

Snijd het fruit in kleine stukken en doe dit in een blender. Gebruik ananas uit blik, want verse ananas doet de melk en de yoghurt schiften. Werk met een krachtige blender, zodat je alles luchtig genoeg kunt mixen.

Voeg de yoghurt, de melk, het water, de honing en de munt toe.

Mix tot je een homogene, lopende massa verkrijgt. Voeg eventueel vier bolletjes vanille-ijs toe.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Gebruik ananas uit blik.
- 2^{DE} Werk met een krachtige blender.
- 3^{DE} Voeg eventueel ijs toe.







KLASSIEKE PROBLEMEN

- De tomaat is niet gaar.
- De mozzarella smelt van de brochette.
- Het spek valt van de tomaat.

brochette van mozzarella en kerstomaat

VOOR 4 PERSONEN

12 kerstomaatjes • 6 plakjes ontbijtspek • boter • 12 kleine bolletjes mozzarella • gehakt basilicum • peper en zout • olijfolie

HOE LOS JE HET OP?

Wikkel de kerstomaatjes in het ontbijtspek. Let erop dat je prikt waar het spek samenkomt. Anders valt het eraf.

Steek ze op een prikkertje en bak ze vervolgens in wat boter.

Wentel nu pas de mozzarellabolletjes door het gehakte basilicum, besprenkel met olijfolie en kruid met peper en zout. Als je de mozzarella meebakt, smelt hij helemaal weg.

Steek ze vervolgens op de prikkertjes met de kerstomaatjes.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Steek het prikkertje waar het spek samenkomt.
- 2^{DE} Bak de tomaatjes apart.
- 3^{DE} Prik de mozzarellabolletjes op het laatste op het stokje.





KLASSIEKE PROBLEMEN

- De chips zijn niet krokant.
- Ze kleven aan elkaar.
- De ene kant is gebakken, terwijl de andere kant ongebakken is.
- Ze zijn te vettig.
- De chips hebben geen smaak.

chips maken

VOOR 4 PERSONEN

4 grote vastkokende aardappelen (charlotte of nicolas) • zout • curry • PH-kruiden (knoflookkruiden, spaghettikruiden)

HOE LOS JE HET OP?

Snij de aardappelen dun met een mandoline. Zorg ervoor dat de schijfjes ongeveer 1 millimeter dik zijn; 2 millimeter is te dik. Ze moeten overal even dik gesneden zijn, anders is de ene helft al gaar terwijl de andere nog niet gebakken is. Dat is de reden waarom je ze enkel met een mandoline kan snijden.

Was de aardappelen om er het overtollige zetmeel af te spoelen. Als je dat niet doet, gaan de chips zeker aan elkaar kleven in de frituurolie.

Droog de aardappelschijfjes zorgvuldig af. Als je ze nat in de frituurolie gooit, zal dat hevig spatten door de aanraking met vet. Levensgevaarlijk!

Bak de chips ongeveer 3 minuten aan 180 °C. Roer even zodat ze zeker niet aan elkaar gaan kleven. Bak chips alleen in verse olie. In vuile olie kun je geen krokante chips bakken en krijg je vettige chips.

Laat na het bakken nog even drogen op keukenpapier, zodat al het overtollige vet er af kan.

Doe er nu pas kruiden naar keuze op.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Snijd de aardappelen in gelijke dunne stukken.
- 2^{DE} Was het overtollige zetmeel eraf en droog de chips.
- 3^{DE} Bak de chips in verse olie en roer om het kleven tegen te gaan.







KLASSIEKE PROBLEMEN

- De soep is zuur.
- Ze is smaakloos.
- De soep schift.
- Ze is niet glad gemixt.

feestelijke koolsoep

VOOR 4 PERSONEN

1 kleine savooikool • 1 ui • 1 preistengel • 1 aardappel • 20 g boter • 2 liter water • peper en zout • 2 eetlepels PH-groentebouillon • 2 dl room • 150 g grisonvlees (bresaola) in sneetjes • 8 sneetjes wit brood • 60 g kruidenkaas

HOE LOS JE HET OP?

Snijd het harde gedeelte uit de kool, want dat deeltje zorgt voor harde stukken in de soep. Snijd alle groenten fijn.

Smelt de boter in een kookpot tot ze lichtbruin is en stooft de groenten 5 minuten aan onder deksel. Als je rauwe kool aanstooft zonder deksel, zal ze aanbranden. De kool lost te weinig sap. Je moet dus zelf vocht creëren en dat doe je door het deksel op de pan te zetten. Let op dat de groenten niet aanbranden of bruinen, want dat geeft een vieze kleur en een onaangename smaak aan de soep.

Giet het water erbij en kruid met peper en zout. Voeg de bouillon toe en laat het geheel opkoken. Roer regelmatig want de aardappel kan aan de bodem kleven. Laat 30 minuten verder pruttelen tegen het kookpunt.

Mix de soep met een mixer of blender en giet de room erbij. Als je de soep op voorhand maakt, zorg er dan voor dat ze snel afkoelt. Dat doe je door de bodem van de kookpot in ijskoud water te koelen. Koolsoep verzuurt snel als ze te lang warm blijft.

Snijd de helft van het grisonvlees in kleine stukjes.

Besmeer een sneetje brood met kruidenkaas en bedek met een sneetje grisonvlees. Sluit met een andere snede brood en strooi er wat versnipperde grison over.

Schep de soep in een kom en bedek met de boterham met grison.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Snijd de harde stukken van de kool.
- 2^{DE} Laat de soep niet aanbranden.
- 3^{DE} Koel de soep snel af.





KLASSIEKE PROBLEMEN

- De fishsticks zijn veel te vettig.
- Het korstje is week.
- Het korstje valt van de vis.
- De fishsticks smaken te veel naar bloem.
- De fishsticks hebben te weinig smaak.

fishsticks

VOOR 4 PERSONEN

400 g verse, stevige kabeljauwfilet • peper en zout • bloem • 1 eigeel (verdund met wat water) • paneermeel • verse peterselie

HOE LOS JE HET OP?

Snijd de visfilet in smalle rechthoekjes. Hoe groter je de vis snijdt, hoe langer hij moet bakken en hoe meer vet hij kan opslorpen.

Kruid de vis met peper en zout. Doe dat voor je de vis in de bloem wentelt. Zo bakt de kruiding mooi in de vis.

Wentel de reepjes door de bloem en klop de overtollige bloem eraf.

Te veel bloem zorgt voor een bloemsmaak en veroorzaakt gaten in het korstje, waardoor de fishsticks te veel vet zouden opnemen.

Haal de vis vervolgens door het eigeel en ten slotte door het paneermeel.

Zet de fishsticks minstens 30 minuten in de koelkast zodat ze kunnen opdrogen. Dek ze zeker niet af met folie, want dan worden ze week.

Frituur de peterselie heel kort en laat uitlekken op keukenpapier. Zet zeker een deksel op de frietketel, want kruiden bevatten zeer veel water dat spat tijdens het bakken.

Frituur de fishsticks enkele minuten op een temperatuur van 180 °C. Bak ze niet in een braadpan, want daarin wordt het nooit heet genoeg. De fishsticks zouden de boter of de olie opslorpen en week worden.

Laat de fishsticks uitlekken op keukenpapier en serveer ze onmiddellijk. Als je even wacht met serveren, komt het vocht uit de vis alsnog vrij en krijg je toch nog een week korstje.



WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Snijd de vis in kleine lange stukken.
- 2^{DE} Paneer goed.
- 3^{DE} Bak de fishsticks zeer heet in een frituurpan.



KLASSIEKE PROBLEMEN

- Het vlees is nog rauw.
- De buitenkant is verbrand.
- De ribbetjes zijn veel te droog.

ribbetjes

VOOR 4 PERSONEN

2 eetlepels boter • 4 ribben (niet gemarineerd) • peper en zout • PH-Italian Mix of PH-lookkruiden, • PH-salsakruiden, • PH-Ardèchekruiden • 4 eetlepels honing of 4 eetlepels mosterd • 8 eetlepels broodkruim

HOE LOS JE HET OP?

Smelt de boter tot ze goudbruin en schuimend is. Kruid het vlees met peper en zout en de PH-kruiden naar wens.

Bak de ribbetjes 4 minuten aan elke kant zodat ze een mooi bruin korstje krijgen.

Leg de ribben op een ovenplaat. Leg op elke rib een klontje boter. Plaats ze zo'n 30 minuten in de oven aan 170 °C. Zet de oven niet te hoog, want dan droogt het vlees uit.

Smeer de ribbetjes in met honing of mosterd (naar keuze) en broodkruim.

Zet ze opnieuw zo'n 5 minuten in de oven. Doe je de honing van in het begin op het vlees, dan zal hij karamelliseren en aanbakken. Mosterd die je te lang meebakt, verandert in een uitgedroogde, smaakloze korst.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Bak de ribben eerst aan in de pan.
- 2^{DE} Zet de oven niet te hoog.
- 3^{DE} Voeg de honing of de mosterd pas aan het einde van de bereiding toe.





KLASSIEKE PROBLEMEN

- De ribbetjes zijn rauw vanbinnen.
- Zij zijn verbrand vanbuiten.
- De saus blijft niet op de ribbetjes kleven.
- De ribbetjes zijn smaakloos.

ribbetjes op de barbecue

VOOR 4 PERSONEN

6 eetlepels acacia'honing • 4 eetlepels sojasaus • 2 eetlepels oestersaus • 2 eetlepels balsamicoazijn • 2 eetlepels bruine suiker • 3 eetlepels ketchup • 1 eetlepel currypoeder • 1 eetlepel paprikapoeder • 1 eetlepel mosterd • 1 dl olijfolie • 5 druppels citroensap • 1 eetlepel maizetmeel • 4 latten varkensribben (niet gemarineerd) • peper en zout • 1 eetlepel PH-barbecuekruiden

HOE LOS JE HET OP?

Steek de barbecue aan. Zorg ervoor dat het vuur mooi gloeit.

Meng de acacia'honing, de sojasaus, de oestersaus, de balsamicoazijn, de bruine suiker, de ketchup, de curry, de paprika en de mosterd, en werk op met de olijfolie. Voeg de olie in een fijne straal toe, anders zal de saus schiften.

Voeg het citroensap toe om het geheel op te frissen.

Voeg nu het maizetmeel toe. Dit zorgt ervoor dat de saus mooi op de ribbetjes blijft kleven.

Kruid de ribbetjes met peper en zout en de barbecuekruiden (of PH-herbes de provence).

Plaats de ribbetjes op een grill, hoog boven het vuur, zodat ze zeker niet kunnen verbranden.

Draai de ribbetjes elke 4 à 5 minuten om. Afhankelijk van de dikte, zijn ze na ongeveer 20 minuten gaar. Voor dikke ribbetjes mag je zeker 30 minuten rekenen.

Besmeer ze met de saus en laat ze nog eens 5 minuten op de barbecue liggen, zodat de saus de warmte kan voelen. Die warmte zorgt ervoor dat de saus aan de ribbetjes blijft kleven.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Gril het vlees op veilige afstand van het vuur.
- 2^{DE} Draai de ribbetjes regelmatig om.
- 3^{DE} Voeg maizetmeel toe aan de saus.



KLASSIEKE PROBLEMEN

- De puree is te waterig.
- Hij is te droog.
- Er zitten draden in de puree.
- De puree is bitter.

TIP

Je kunt de asperge-puree ook serveren met kalfszwezeriken (zie pagina 253).

aspergepuree

VOOR 4 PERSONEN

500 g aardappelen (bintjes) • peper en zout • 500 g asperges • 0,5 dl room • wat nootmuskaat • 1 ei

HOE LOS JE HET OP?

Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken, zodat ze gelijkmatig koken en tegelijk gaar zijn. Werk voor puree steeds met bintjes, want dat zijn erg bloemige aardappelen. Als je met minder bloemige aardappelen werkt, krijg je een glazige puree. Het bloemige van de bintjes slorpt het vocht van de asperges op.

Neem een grote kookpot en zet de aardappelen onder in koud water. Voeg zout toe. Start in koud water zodat de warmte langzaam in alle aardappelen komt. Zo voorkom je dat ze vanbuiten al supergaar zijn, terwijl ze vanbinnen nog rauw zijn. Breng de aardappelen aan de kook, zet het vuur lager zodra ze koken. Laat zachtjes garen.

Schil ondertussen de asperges met de dunschiller en zorg ervoor dat alle draden van de asperges verwijderd zijn. Snijd zeker 3 centimeter van de kontjes af, want daar zit het bittere van de asperges.

Snijd de asperges in dunne schijfjes van 2 à 3 millimeter en kook ze na 10 minuten mee met de aardappelen. Door ze dun te snijden heb je zeker geen draden in de puree. Als je ze pas na 10 minuten toevoegt, zijn ze samen met de aardappelen gaar.

Giet het water af zodra alles gaar is. Zet de aardappelen en de asperges nog even terug op het vuur zodat al het overtollige vocht verdwijnt.

Plet alles met een pureestamper. Voeg de room, peper en zout, nootmuskaat en het eitje toe. Doe het eitje in de room en niet rechtstreeks in de puree, want dan begint het direct te garen.

Doorroer het geheel met de garde en serveer met garnalen en zure room.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Snijd de aardappelen in gelijke stukken, zodat ze tegelijk gaar zijn.
- 2^{DE} Snijd de asperges in fijne schijfjes.
- 3^{DE} Droog de puree goed op het vuur voor je hem stamp.





KLASSIEKE PROBLEMEN

- De appelmoes is aangebrand.
- Hij is te droog.
- Hij is te slap.

appelmoes

VOOR 4 PERSONEN

4 appels (jonagold) • 20 g boter • 4 eetlepels suiker • 0,5 dl water • een snuifje kaneel (facultatief)

HOE LOS JE HET OP?

Schil de appels en haal het klokhuis eruit.

Snijd ze in stukken van 2 à 3 centimeter.

Smelt de boter in een kookpot. Laat de boter zeker niet bruin worden, want dat geeft gekaramelliseerde appels en een bruine appelmoes. Door de appels eerst wat aan te stoven blijft de smaak er goed in!

Voeg suiker en water toe en bestrooi met wat kaneel.

Zet een deksel op de pot en laat 10 à 15 minuten zeer zacht pruttelen. Door het deksel blijft het water in de pot en stomen de appels verder in het gesuikerde water. Werk op een zacht vuurtje. Zo blijft de stoom in de pan en zal je appelmoes niet verbranden.

Plet alles met een aardappelstamper en serveer de appelmoes met boomstammetjes (zie pagina 220).

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Stoof de appels zachtjes aan.
- 2^{DE} Laat de boter niet te bruin worden.
- 3^{DE} Laat zachtjes verder garen onder deksel.





KLASSIEKE PROBLEMEN

- De taart is niet luchtig genoeg.
- Ze is heel droog.
- Ze smaakt niet naar chocolade.
- De amandelen smaken te sterk door.
- De vulling is te lopend.

gevulde chocoladetaart

VOOR 4 PERSONEN

voor de taart: 150 g boter • 150 g pure chocolade • 4 eieren • 150 g kristalsuiker • 100 g patisseriebloem • 100 g amandelpoeder

voor de vulling: 2 dl room • 2 eetlepels kristalsuiker • 200 g verse frambozen

voor de ganache: 100 g boter • 100 g pure of melkchocolade • 100 g poedersuiker • 3 eetlepels volle melk

HOE LOS JE HET OP?

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Maak eerst de taart. Smelt de boter samen met de chocolade. Werk met echte chocolade, want cacao zou een veel te bittere smaak geven aan je taart.

Klop de eieren met de suiker op tot wit schuim. Door de eieren op te kloppen met suiker krijg je veel meer lucht in je deeg. De suiker smelt en zet de lucht vast, waardoor ook je taart luchtig wordt.

Giet de gesmolten chocolade bij de opgeklopte eieren. Voeg de bloem en het amandelpoeder toe en roer alles door. Werk met amandelpoeder en niet met amandelschilfers, want die zouden te veel doorsmaken. Door amandelschilfers kun je de taart ook moeilijker snijden.

Beboter en bebloem een bakvorm. Zo zal de taart straks gemakkelijk uit de vorm komen.

Giet het deeg in de vorm en zet hem gedurende 40 minuten in de oven. Laat afkoelen.

Doe vervolgens alle ingrediënten voor de ganache samen in een kookpot en laat smelten.

Klop de room voor de vulling op met de suiker.

Snijd de cake in tweeën en besmeer de onderkant met de opgeklopte room.

Schik er de frambozen op. Werk met verse frambozen. Diepgevroren frambozen verliezen veel vocht bij het ontdooien. Zo krijg je een waterachtige vulling. Ze zorgen ook voor een zure smaak in de opgeklopte room.

Leg het deksel van de cake erop en giet de ganache erover.

Laat de taart opstijven in de koelkast.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{ste} Klop de eieren op met suiker.
- 2^{de} Gebruik echte chocolade.
- 3^{de} Voeg amandelpoeder toe.



www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Recepten: Piet Huysentruyt
Eindredactie: Frank Smedts
Fotografie: Verne en Dominique Dobbelaere
Grafische vormgeving: C-Design

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact opnemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, 2017
D/2017/45/657 – NUR 440-441
ISBN: 978 94 014 4641 9

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.