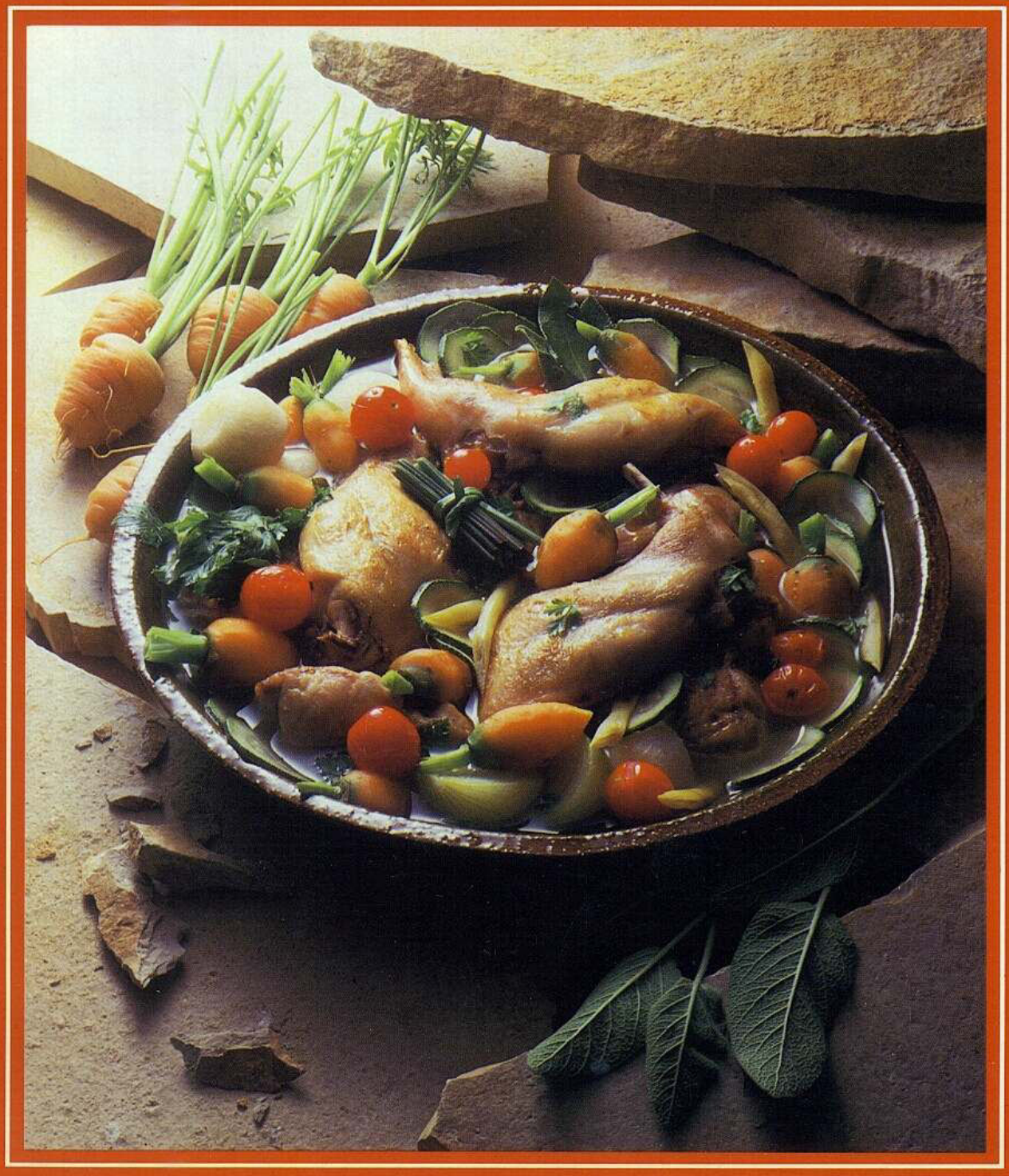
100 EENVOUDIGE RECEPTEN VOOR HET HELE JAAR



ch. bréhant

N. 1

ch. bréhant

100 eenvoudige recepten voor het hele jaar



Anleiding

Waarde lezeres,
Waarde lezer,

Ik vind het bijzonder prettig U deze nieuwe serie van 10 albums — « 100 EENVOUDIGE RECEPTEN VOOR HET HELE JAAR » — te presenteren. Vandaag de dag moet koken vooral praktisch zijn en vandaar enige nood aan eenvoudige recepten, maar die getuigen van goede smaak en hoe dan ook bewijzen dat, met een minimum aan inspanningen en zonder enige moeilijkheid, een resultaat kan bereikt worden waarvoor Uw gasten U kunnen komplimenteren. De aankopen zijn eenvoudig, de produkten gemakkelijk te vinden, eenvoudige bereidingen, met hier en daar enige handige truukjes en aanbevelingen: dat is de doorsnee van onze bereidingen. In elk van onze albums vindt U 100 recepten, die niet noodzakelijk seizoengebonden zijn, al heeft de auteur wel enigzins rekening gehouden met de maand van het verschijnen, dit met het oog op een overzichtelijk klassement.

Het uiteindelijk beoogde doel is: U de mogelijkheid te bieden in het bezit te komen van een kompleet boekwerk over EENVOUDIG EN PRAKTISCH KOKEN, dankzij de kollektie van onze beste recepten; bij aankoop van de komplete serie zal U zo beschikken over een komplete waaier van 1000 recepten (10 driemaandelijks te verschijnen albums van 100 recepten vanaf januari 1984) die in alle opzichten beantwoorden aan wat elke keukenprinses of -prins vandaag de dag zoekt: eenvoudige of iets meer uitgebreide maaltijden, maar die toch van elk etentje een feest maken.

De Uitgever.

Inhoudsopgave

SOEPEN 9-12
VOORGERECHTEN 13-17
EIEREN 18-20
DEEGWAREN EN RIJST 21-22
SLAATJES 23-24
KAASGERECHTEN 25-26
VISSCHOTELS 27-31
VLEESGERECHTEN 32-38
WILD EN GEVOGELTE 39-43
GROENTEN 44-48
DESSERTEN 49-58

GARNALEN - ROOMSOEP

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
500 g gekookte garnalen (niet gepeld)
(of uit diepvries)
1 gepelde ui
1 geschraapte wortel
500 g tomaten
of gepelde tomaten in conserven
2 dl witte droge wijn
1 klein glas cognac
1 knoflookteentje
1 takje tijm
1,5 liter water
50 g bloem
2 eierdooiers
4 dl room
110 g boter
zout en peper van de molen

BEREIDING

▶ Pel de garnalen en plet de schalen fijn. Leg deze in een braadpan met 60 g boter, gehakte ui en de fijngesneden wortel. Laat gedurende enkele minuten stoven, voeg er vervolgens cognac bij, en flambeer. Giet alles in een vergiet, waaronder een kom staat en laat de garnalenboter uitdruipen. Doe vervolgens schalen en groenten in de braadpan met de witte wijn en een beetje water en laat gedurende 1 minuut koken. Laat afgedekt intrekken.

▶ Verwarm 50 g boter in een pot, voeg er de gepelde garnalen aan toe en dan de tomaten, gepeld en ontpit, tijm en knoflookteentje, de bloem die eerst op de plaat van de warme oven werd uitgespreid opdat ze zou kleuren. Vermeng met warm water en laat gedurende 30 minuten koken. Hou enkele garnalen opzij voor de versiering. Na de tijm te hebben verwijderd, mixen. Zet de soep opnieuw op het vuur, voeg er het aftreksel van de garnalenschalen in de witte wijn aan toe en de garnalenboter. Opnieuw aan de kook brengen en binden met de room en het eigeel.

▶ Kruiden naar smaak. Opdienen met de opzij gehouden garnalen voor de versiering.

RAADGEVING

Dezelfde methode wordt toegepast voor soep van zee of rivierkreeft, maar het is aangeraden de schaaldieren eerst te stoven, het vlees er dan uit te halen en daarna de poten en de schalen fijn te stampen.

GEGRATINEERDE AJUINENSOEP

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
8 tot 10 fijne sneden brood
14 dikke ajuinen
150 g boter
1 soeplepel bloem
200 g geraspte Gruyère
1 groot glas witte wijn
1 liter water
zout en peper

BEREIDING

▶ Laat de sneden brood lichtjes in de oven roosteren of laat ze in een braadpan bruinen.

▶ Snij de ajuinen in fijne schijfjes. Laat de boter in een kookpan smelten en laat er de ajuinen in geel worden. Roer met een houten lepel.

▶ Als ze geel gebakken zijn, bestrooi ze dan met de bloem, meng goed en laat nog 1 min. bruinen. Als het mengsel donker wordt, giet er dan de witte wijn over en laat enkele minuten koken. Giet er de liter water over, voeg zout en peper bij.

▶ Meng degelijk het geheel, breng aan het koken en laat nog ongeveer 20 min. doorkoken.

▶ Neem een vuurvaste kookketel of soepkom. Bedek de bodem met een laag brood, een laag geraspte Gruyère, dan opnieuw een laag brood, opnieuw een laag Gruyère, enz...

▶ Giet er de bouillon en de groenten over. Bedek met de rest van de geraspte Gruyère en plaats ongeveer 10 min. in een warme oven (6 tot 7).

INVRIEZEN

Deze bereiding is uiterst geschikt voor de diepvries. Tijd van bewaring: 4 tot 5 maanden.

(Zie kleuren-foto)

OSSESTAARTSOEP

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
1 ossestaart
6 mergpijpen
2 grote uien
1 wit van een prei
2 rapen
3 wortels
kruidentuiltje
(peterselie, tijm, laurier)
1 knoflookteentje
1 snuifje salie
1 snuifje rozemarijn
1 snuifje gedroogde basilicum
2 kruidnagels
2 eetlepels arrowroot
of aardappelmeel
1 dl sherry
3 grote sneden brood
(vierkante)
100 g boter
zout
en peper

BEREIDING

▶ Verpak de mergpijpen in een aluminiumpapier en zet gedurende 20 minuten in een warme oven. Plooi het papier open, neem de mergpijpen eruit. Houd bij.

▶ Plaats de mergpijpen in een pot, met de ossestaart (in stukken gesneden, de in 4 verdeelde uien). Laat goudgeel bakken in 40 g boter. Giet er 2,5 lit. water bij en breng aan de kook. Afschuimen.

▶ Voeg er de schoongemaakte groenten, het kruidentuiltje, een neteldoekje waarin knoflook, de kruidnagels en de gedroogde groente, aan toe. Bestrooi met peper en zout. Laat gedurende ten minste 3 uur op een zacht vuur staan.

▶ Verwijder de mergpijp, de plakjes ossestaart en de groenten. Zeef de bouillon, breng aan de kook en bind met de arrowroot (opgelost in sherry). Meng en laat koken gedurende 2 minuten. Breng op smaak.

▶ Snijd het vlees in stukjes, ter grootte van de groenten. Leg ze in de bouillon en giet alles in een soepterrine.

▶ Serveer met geroosterd brood (in driehoekjes gesneden en beboterd) met het goed op smaak gebrachte merg.

RAADGEVING

Als u het merg wil gebruiken, geniet de aangeduide werkzijze bij voorkeur. Als de mergpijp in water wordt klaargemaakt, gaat het merg vaak verloren. Bovendien komen uit de pergpijp, zonder merg, die in bouillon werd bereid, alle sappen vrij.
Het kleuren van de beenderen (wat in de oven kan gebeuren) bruint de bouillon meer.
(Zie kleuren-foto)

ROOMSOEP VAN SPRUITJES

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
500 g spruitjes
500 g aardappelen
40 g reuzel
1 grote ui
2 takjes selderij
2 lit. water
3 dl melk
geraspte nootmuskaat
200 g room
2 eierdooiers
1 eetlepel peterselie
en kervel (gehakt)
40 g boter
zout en peper

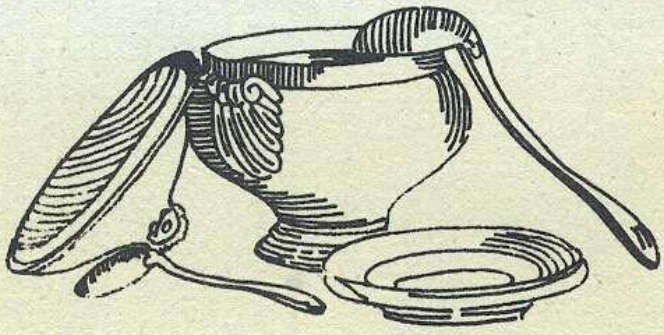
BEREIDING

▶ Pel de ui en snijd fijn. Ontvlies de selderij en snijd in stukjes. Laat blonderen in de reuzel (in een kookpot). Doe er de schoongemaakte spruitjes bij en de geschilde, gewassen en in stukjes gesneden aardappelen.

▶ Peper en zout bijdoen en ongeveer 1 uur laten koken. Doe de soep door, giet er de kokende melk bij, een flink snuifje nootmuskaat en breng zonodig op smaak.

▶ Bind met de eierdooiers en de room en doe er boter, peterselie en fijngehakte kervel bij.

▶ Geef er gebakken korstjes met boter bij.



RUSSISCHE SOEP (BORTSCH)

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1,500 kg rundvlees (borststuk)
1 ossestaart
250 g gerookt spek
4 rode bieten (rauw)
1 dikke witte kool
(of 1/2 witte en 1/2 rode)
4 dikke uien
4 worteltjes
4 aardappelen
1 grote doos gepelde tomaten
1 greep witte bonen
2,5 dl room
3 teentjes knoflook
1 kruidnagel
tijm
2 blaadjes laurier
peper
en zout

BEREIDING

- Doe het vlees en de gesneden ossestaart in een kasserol met 4 lit. licht-gezouten water, de tijm, het laurierblad en een ui, waarin de kruidnagel gestoken is.
- Breng aan de kook en schuim af.
- In een afzonderlijke kookpot het in blokjes gesneden spek laten smelten, samen met de rest van de uien en het fijngehakte knoflook.
- De worteltjes en de bieten in dunne stokjes snijden en ze bij de uien doen. Enige ogenblikken opwarmen en bij de bouillon gieten.
- Peper toevoegen, dan de tomaten en de bonen. Op klein vuur, gedurende 3 uren, laten sudderen.
- Na 1/2 uur koken, de geschilde en gevierendeelde aardappelen bijvoegen.
- Warm opdienen met de dikke room.

RAADGEVING

Als u de Bortsch daags te voren klaar maakt, is hij nog beter. Voeg er dan echter de aardappelen pas aan toe, bij het opwarmen.
De Russen dienen Bortsch op met zure room. Houdt u van die smaak, laat dan een potje room enkele dagen in de koelkast staan. Of, op het laatste ogenblik, kunt u er een beetje ongesuikerde yoghurt aan toevoegen.

SPLITERWTENSOEP

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

400 g droge spliterwten
250 g soepvlees
1 ui
2 preien
1 takje selderij
1 dikke wortel
kruidenbosje (peterselie, tijm, laurier)
1 flink snuifje soda bicarbonaat
3 eetlepels room
40 g boter
in boter gefruite korstjes
zout en peper

BEREIDING

- Week de erwtjes gedurende 1 uur. Laat ze uitlekken, doe ze in een pot, bedek ze met koud water en breng aan de kook: 5 minuten laten koken, laten uitdruipen en het water wegwerpen.
- Pel ondertussen de ui en snij in 4, haal de draden van het takje selderij en verdeel het in stukjes. Schraap de wortel, snijd hem in stukjes. Maak de preien schoon. Laat een beetje groen over, snijd dan in stukken. Was alle groenten en laat uitdruipen.
- Verwarm de boter in de cocotte en laat het soepvlees en de groenten er 5 minuten kleur in krijgen. Bedek met 2 lit. water en voeg er de erwtjes en het kruidenbosje, het bicarbonaat en ongeveer 2 koffielepels zout toe. Laat zachtjes koken tot de erwtjes mals zijn.
- Haal het kruidenbosje en het soepvlees eruit.
- Doe de soep door.
- Zet ze opnieuw op het vuur, voeg de room bij en de peper en breng eventueel nog verder op smaak met zout. Dien op met een schaaltje goudkleurige korstjes met boter.

RAADGEVING

Als u meer houdt van het aroma van gerookt spek, kunt u het soepvlees vervangen door een hammetje of een stuk gerookt spek. In boter gebakken korstjes nemen erg veel boter op, wat duur uitvalt. Het is beter de sneden brood eerst te grilleren voor ze in teerlingen te verdelen. De korstjes zullen vlugger klaar zijn en u zult minder vetstof nodig hebben.

EEN GOEDE RAAD

Men kan deze soep 3 maanden in de diepvries bewaren.

OM TE ONTVRIEZEN

Lichtjes laten opwarmen, in plaats van water, melk toevoegen.

WATERKERSSOEP

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
2 bundeltjes waterkers
1 lit. bouillon
1/2 lit. melk
1 eetlepel rijstmeel
150 g room
3 tomaten
gehakte peterselie
zout

BEREIDING

▶ Ontblader de waterkers. Was de blaadjes en houd er enkele apart voor latere versiering.
▶ De rest van de bladeren gedurende ongeveer 15 minuten gaar koken in de bouillon.
▶ Draai ze door de mixer. Voeg er de melk en het rijstmeel aan toe. Aan de kook brengen. In een soepterrine schudden.
▶ Op een koele plaats wegzetten en net vóór het opdienen, de room er bij verwerken.
▶ Pas de kruiden verder aan. Doe er gepelde en in stukken gesneden tomaten bij. Strooi er peterselie over.
▶ Versier verder nog met de apart gehouden blaadjes waterkers.

RAADGEVING

Tomaten kunnen op twee manieren gepeld worden:
— als ze goed rijp en vlezig zijn, drukt u er op met een meslemmer, over heel hun oppervlak. De pel komt gemakkelijk los.
— ofwel dompelt u de vruchten ongeveer 40 seconden in heet water, laat er dan koud water over lopen en schil ze dadelijk.

WINTERSOEP

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
ongeveer 500 gr rundvlees (borststuk)
150 g wortelen
150 g doperwten (zonder schaal)
4 uien
3 wit van prei
300 g aardappelen
1 laurierblad
1 wortel van peterselie
pluisjes kervel
vleesextract
50 g boter
2 eetlepels room
peper
en zout

BEREIDING

▶ Leg het rundvlees in klein gesneden stukjes in 2 liter water, laat één uur koken.
▶ Schil de wortelen, de uien en de prei en hak er een julienne van.
▶ Doe dit in een kookpot met het vlees. Voeg er de boter aan toe en de licht gestoofde erwten (5 minuten stoven). Onderdekken met water, waarin het vleesextract opgelost werd. Doe er nog bij: het laurierblad, de peterseliewortel, peper en zout en laat 50 minuten sudderen.
▶ Er vervolgens de geschilde en in dobbelstenen gesneden aardappelen bijdoen en de kooktijd nog 20 minuten verder zetten.
▶ Haal er het laurierblad en de peterseliewortel uit. Verwerk er de room bij en de pluisjes kervel.

RAADGEVING

Een licht gezouten hammetje of een stuk spek zal deze soep krachtiger maken. Dan is natuurlijk vlees extract overbodig.

EEN GOEDE RAAD

Fijn gesneden selderij, raapjes en knoflook geven nog een betere smaak aan deze soep.

INVRIEZEN

Laat de soep koud worden en in een plastiek doos gieten. Sluiten en etiketteren.

ONTVRIEZEN

Zachtjes opwarmen, indien nodig nog wat water bijvoegen en kruiden aanpassen.
Dien op met een beetje boter of een scheut room. U kan er eveneens vermicelle bijvoegen tijdens het opwarmen.

GEGRATINEERDE RIVIERKREEFT

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

30 rivierkreeften
3 dl room
1 dl cognac
100 geraspte Gruyère
50 g boter
1 takje tijm
1 laurierblad
peper
en zout

BEREIDING

▶ De kreeften lubben d.i. haal het zwarte darmpje er uit (het smaakt bitter). Met een korte ruk aan de staartvin komt dit deel los.
▶ Laat ze koken in « court-bouillon » met de tijm, het laurierblad, peper en zout. Gedurende 5 minuten (minder, als de kreeften klein zijn).
▶ Ze afgieten en laten afkoelen. Haal ze uit hun schelpen en laat schaal en poten gedurende 10 minuten sudderen in de gezouten room, met wat peper.
▶ De boter smelten in een kookpan en stoof darin, op heet vuur, enkele minuten, de staarten en de scharen.
▶ Voeg er de cognac bij, flambeer en roer intussen om.
▶ Filter dit mengsel op z'n chinees en doe er de saus der kreeften bij.
▶ Enkele minuten laten afkoken en overgieten in afzonderlijke kommetjes.
▶ Bestrooien met geraspte kaas en gratineren in een zeer warme oven. Opdienen zodra de kaas licht gebruind is.

Bijpassende wijn: *witte Bourgogne of Bordeaux.*

GEVULDE CHAMPIGNONS

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

24 dikke champignons
1 of 2 sjalotten
300 g ham
100 g geraspte Gruyère
50 g boter

Voor de béchamelsaus

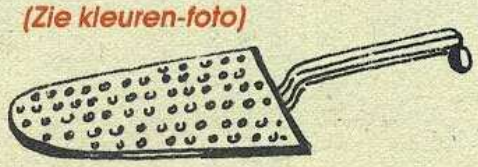
75 g meel
75 g boter
1/2 lit. melk
2 eieren
1 citroen
muskaat
peper
en zout

BEREIDING

▶ Snijd de steeltjes van de champignons af en was ze in azijnwater.
▶ Laat ze toegedekt braden met een eetlepel boter.
▶ Maak de champignons schoon en hak ze fijn.
▶ De ham eveneens fijnhakken en de sjalotten en stoof dit in een eetlepel boter.
▶ Prepareer intussen de saus. Het meel in een pannetje vermengen met gesmolten boter.
▶ 2 minuten laten koken en voeg er dan, in één keer, de koude melk bij. Roer om tot u een dikke saus bekomt.
▶ Peper en zout bijdoen, een mespunt muskaat en een geutje citroensap.
▶ Zet van het vuur af en voeg er de eierdooiers bij, terwijl u vlug omroert. Dan de room er bijvoegen.
▶ Doe enkele lepels van deze saus (champignons, ham en sjalotten) er aan toe en verwerk de helft van de kaas er onder. Goed mengen.
▶ De koppen van de champignons met deze farce opvullen. De rest van de farce er over strijken en het gerecht in de oven zetten. De gevulde champignons er boven op leggen en alles overgieten met saus.
▶ De rest van de kaas er op strooien, er een paar nootjes boter opleggen en in een warme oven gratineren.

Bijpassende wijn: *een lichte, rode wijn, een streekwijn.*

(Zie kleuren-foto)



HAMKROKETTEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

250 g gerookte ham
500 g varkensvlees
150 g vers broodkruim
1 eetlepel mosterd
2 koffielepels Worcestershire
2 koffielepels gehakte peterselie
1 ei
1 eierdooier
paprika
zout en peper

Om te paneren

bloem
1 ei
1 eetlepel olie
paneermeel

BEREIDING

▶ Hak in de molen de ham, het varkensvlees en het broodkruim. Voeg het hele ei bij en de eierdooier, geklopt met de mosterd, de Worcestershire, en de peterselie. Breng op smaak.

▶ Rol van deze mengeling kleine kroketten in de vorm van dikke kurken. Paneer ze in de bloem, het met olie geklopte ei en het paneermeel. Laat ze goed opstijven voor ze in frituurvet dat zeer warm is, te fruiten.

▶ Laat de kroketten uitdruipen en bestrooi ze met paprika.

RAADGEVING

Deze kroketten zijn geschikt als voorgerecht (met sla) maar kunnen ook dienst doen als aperitief. Maak er dan bolletjes van ter groote van een noot. Na ze te hebben gefruit, prik ieder bolletje op een houten staafje.

HERSENEN MET TARTAAR-SAUS

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

3 kalfshersenen

Voor de court-bouillon

1,5 lit. water
2 eetlepels azijn
1 ui doorstoken met een kruidnagel
1 kleine wortel
1 kruidenbosje (peterselie, tijm, laurier)
1 citroen
peper en zout

Voor de tartaar-saus

1 grote bol mayonaise met fijne kruiden
1 ui
3 kleine augurken op azijn
1 eetlepel kappers
2 koffielepels mosterd

BEREIDING

▶ Was de hersenen in lauw water en haal er de vellen en bloederige draden af. Dompel ze dan, gedurende ten minste 1 uur, in koud azijnwater.

▶ Maak tegelijkertijd de court-bouillon klaar. Laat alle ingerediënten 30 minuten koken.

▶ Werp de hersenen in de court-bouillon en laat ze daarin 12 à 15 minuten koken met kleine opborreling. Laten afkoelen.

▶ De hersenen afgieten en halveren. Sproei er citroensap over en wikkel ze in een fijn linnen. Druk dit stevig aan. Zet ze op een koele plaats.

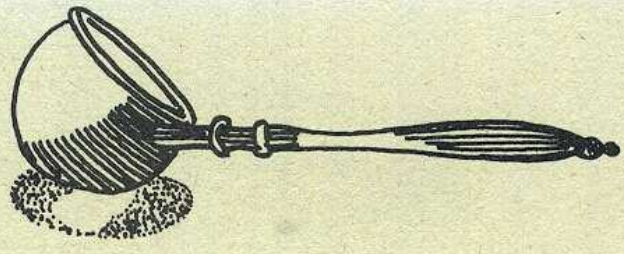
▶ De saus bereiden.

▶ De ui versnipperen. De augurken in kleine stukjes snijden. Alles, samen met de kappers, vermengen met de bol mayonaise, waaraan u de mosterd, peper en zout hebt toegevoegd.

▶ De hersenen met de tartare-mayonaise bestrijken, alvorens op te dienen.

RAADGEVING

De hersenen kunnen vooraf gereed gemaakt worden en 24 uren in de koelkast bewaard worden in een doekje, dat eerst in azijnwater gedompeld werd en dan uitgewrongen.
Een weinig gehakte waterkers maakt deze saus nog smakelijker.



KONIJNENPASTEI

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1 konijn in stukken verdeeld
250 g mager kalfsvlees
250 g varkensvlees
200 g vet spek
1 dl droge, witte wijn
1 dl porto of madera
1 glas cognac
peterselie
1 snuifje gedroogde dragon
peper
en zout

Voor de marinade

2 dl witte wijn
2 uien
1 teentje knoflook
(facultatief)
1 dozijn zwarte peperbollen
1 bosje peterselie
2 kruidnagels
zout

BEREIDING

▶ Het konijn 2 dagen laten marineren met de wijn, de in rondjes gesneden uien, het gepelde knoflook, de specerijen en de takjes peterselie.
▶ Leg het konijn nu in een kastrol, samen met het kalfs- en varkensvlees en met het spek.
▶ Voeg er 1 dl witte wijn aan toe, met de marinade en laat gedurende 3 uren sudderen. Bij halve kooktijd, er de cognac bijdoen, de porto en de dragon.
▶ Het konijn ontbenen. Dit gaat vrij gemakkelijk. Indien niet, laat dan nog een weinig koken.
▶ Al het vlees ruwweg hakken en goed vermengen. Ferm samenkneden.
▶ Deze bereiding opeentassen in een terrein en overgieten met het kooknat. Op « bain-marie » gedurende 1 uur afgedekt in een middelmatig warme oven plaatsen.
▶ Draai het deksel van het terrein om (de bolle kant naar beneden) en leg daarop een of ander gewicht.
▶ Twee dagen in de koelkast bewaren alvorens op te dienen met augurken en uitjes. Garneren met tuiltjes peterselie.

RAADGEVING

Deze pastei laat zich minstens 14 dagen bewaren in de koelkast.

Bijpassende wijn: *een lichte wijn, Beaujolais, Corbières...*

PANNEKOEKEN MET ROQUEFORT

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

150 g meel
3 eieren
2 dl melk
1 dl bier
100 g Roquefort
50 g ongezouten boter
50 g gezouten boter

BEREIDING

▶ Giet het meel in een slakom, graaf er een putje in en breek daarin de eieren.
▶ Verwerk meel en eieren met een houten lepel, terwijl u, beetje bij beetje melk toevoegt.
▶ Wanneer dit mengsel homogeen geworden is, doe er dan het bier bij en roer zorgvuldig om.
▶ Verbrijzel de Roquefort met een vork. De kaas moet tot een pastei gekneed worden en voorzichtig vermengd worden met de gesmolten boter.
▶ Giet deze pastei dan over bij het deeg. Indien het deeg te dik wordt, maak het dan meer vloeibaar met melk.
▶ Het deeg goed kloppen en de pannekoeken bakken in een kleine pan.
▶ Naar gelang de koeken klaar komen, elke koek een beetje insmeren met gezouten boter en warm wegzetten (in een lauwe oven bvb.).
▶ Opdienen met een lichte rode wijn.

RAADGEVING

Wees zuinig met het zout: de Roquefort is reeds zeer gezouten. Gebruik bij voorkeur een pan die niet aanbakt, zo vermijdt u een overvloed van vetstoffen. De pannekoeken zelf vergen tamelijk veel boter.

Bijpassende wijn: *een lichte rode wijn, wijn van de streek; Beaujolais, Corbières.*

SOUFFLE MET HAM

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
200 g gekookte ham
100 g champignons de Paris
4 eieren
1/4 lit. melk
50 g boter
50 g meel
muskaat
peper en zout

BEREIDING

▶ De champignons schoonmaken en wassen in azijnwater. Ze fijnhakken en snel stoven in 25 g boter, tot ze al hun vocht kwijt zijn.
▶ Hak de ham in kleine stukjes.
▶ Smelt de rest van de boter in een pan en voeg er het meel bij. Stevig kloppen totdat alle klonters verdwenen zijn. Omroeren tot een smeuïge, dikke saus.
▶ Van het vuur afnemen. De eierdooiers één voor één erin verwerken, dan de ham en de gehakte champignons.
▶ Klop het eiwit tot dikke sneeuw. Dit voorzichtig bij de saus werken, zonder omroeren, maar door de saus met een houten lepel omhoog te heffen.
▶ Een soufflé-vorm van ongeveer 16 cm doorsnee licht invetten en met meel bestrooien en die tot op de boorden vullen met de bereiding.
▶ In de oven plaatsen (thermostaat 5 of 6), gedurende ongeveer 30 minuten. De baktijd nagaan.
▶ Dadelijk opdienen.

RAADGEVING

Als u de ham en de champignons vervangt door geraspte Gruyère, krijgt u een kaas-soufflé.
De afmeting van de soufflé-vorm is van belang: als die te groot is, dan rijst de soufflé niet goed.

Bijpassende wijn: *een lichte, rode wijn.*

TAART MET MERG

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
500 gr bladerdeeg uit diepvries
3 of 4 mergpijpen (± 250 g merg)
1 kg uien
125 g smyrnarozijnen
3 eetlepels olie
2 eetlepels suiker
peper en zout

BEREIDING

▶ De dag vooraf het deeg in de koelkast plaatsen. Pas er uitnemen één uur vóór de bereiding.
▶ Eveneens de dag vooraf de rozijnen te weken zetten in een beetje water (of gewone rode wijn).
▶ De uien pellen en fijn snijden. Stoof ze even in olie, zonder ze te laten bruin worden. Voeg er de suiker bij en vermeng goed. Zout en peper bijvoegen.
▶ De rozijnen afgieten en bij de uien doen, zodra die voldoende gestoofd zijn.
▶ Haal het merg uit de beenderen, met een stevig spits mes en doe het in de kookpan.
▶ Mengen en zacht laten koken, terwijl u het deeg uitrolt, tot ongeveer 3 cm dikte.
▶ Garneer hiermee een bakvorm van 25 cm doorsnee. Prik er gaatjes in met een vork.
▶ Giet daarop uw bereiding met het merg, die u desnoods bijgedruid hebt. Laat gedurende 30 minuten in een warme oven bakken.
▶ Lauw opdienen.

RAADGEVING

Hebt u nog deeg over, snijd er dan repels uit, die u kruisgewijze op een taart kunt leggen.
Het bladerdeeg kan vervangen worden door een brokkeldeeg.

Bijpassende wijn: *een rode Bourgogne.*



GEGRATINEERDE UIENSOEP



ET ROQUEFORT



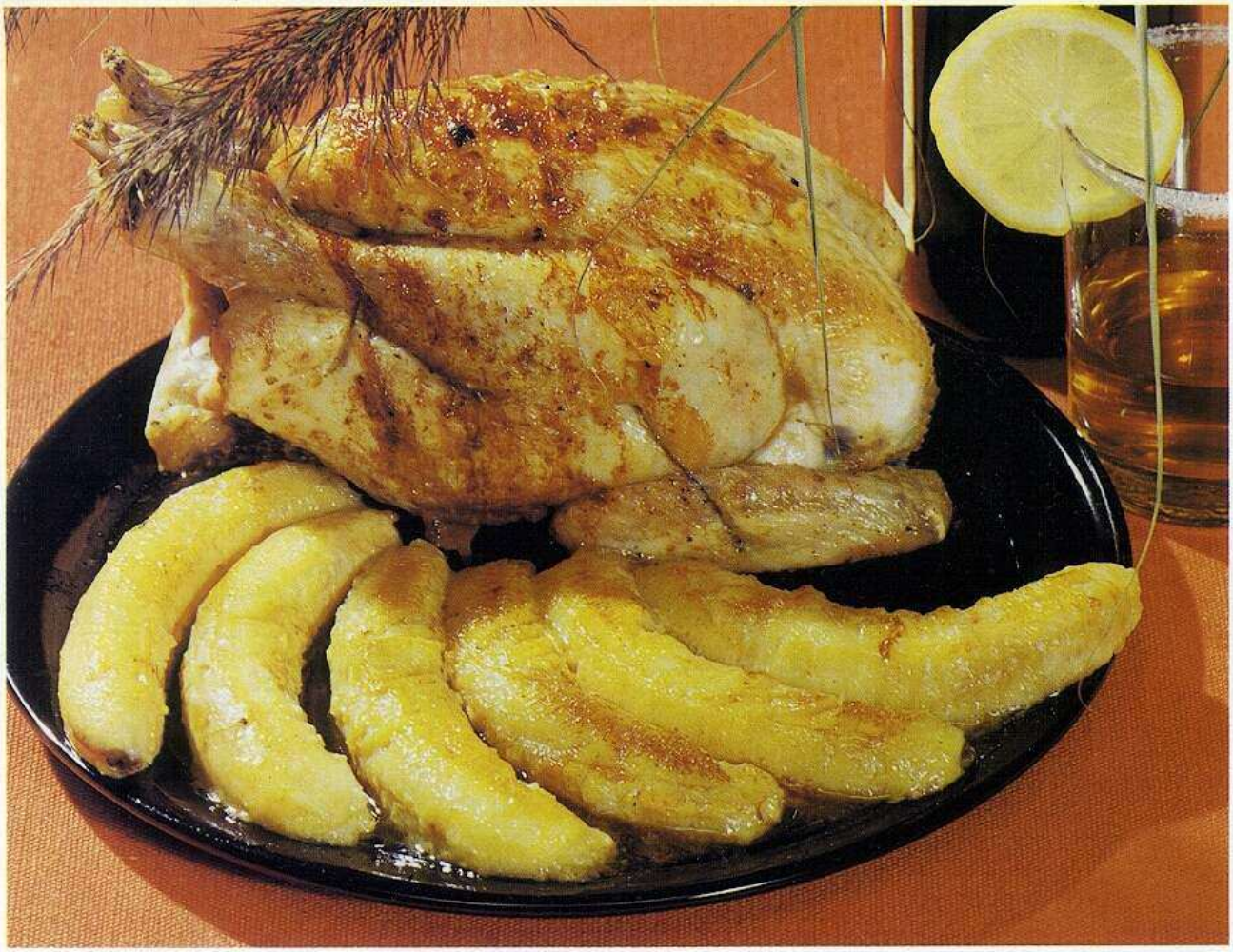
GEVULDE CHAMPIGNONS



SPINAZIESOUFFLE



GEFLAMBEERDE VARKENSNIEREN MET ROOM



KIP MET BANANEN



SINAASAPPEL CREME

VERSE ZALM IN SAUS «VINCENT»

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
6 moten zalm

Voor de court-bouillon
1 lit. water
2 schijven ui
2 rondjes wortel
1 kruidenbosje (peterselie, tijm, laurier)
zout en peper

Voor de saus
4 dl mayonaise met citroen
50 g spinazie en 50 g waterkers
40 g peterselie en 20 g kervel
1 takje dragon
1 takje pimpernel
2 hard gekookte eierdooiers

Voor het garnituur
1/4 lit. gelei van vis
1 krop sla en 3 tomaten
1/2 komkommer

BEREIDING

▶ Gedurende 20 minuten de ingrediënten voor de court-bouillon koken en daarna laten afkoelen.
▶ Leg de schijven of moten zalm in dit nat en warm het zachtjes op, tot het begint te sudderen.
▶ De vis aldus gedurende 4 à 6 minuten pocheren (naar gelang de dikte der moten). In het kooknat laten koud worden.
▶ Maak de saus gereed: was de groenten, dompel ze een paar seconden in kokend water, giet ze grondig af en druk er zoveel mogelijk vocht uit, draai ze door de mixer of verbijzel ze in het molentje tot een fijne puree. Doe deze bij de mayonaise, samen met de kleingeplette dooiers.
▶ De zalmmoten afgieten en opdrogen. Ze op een dienblad schikken op slabladeren. Er de visgelei over schudden. Deze laten opstijven op een koele plaats. Sieren met rondjes tomaat en komkommer.
▶ De saus apart serveren.

RAADGEVING

Het vocht waarin u de zalm te koken legt, moet koud op het vuur komen.
U kunt deze saus op eenvoudiger manier bereiden: de hierboven vermelde kruiden, zonder koken, zeer fijn versnipperen en 3 eetlepels hiervan onder de mayonnaise roeren.
Bijpassende wijn: *een droge, witte wijn.*

VOL-AU-VENTS MET TONGFILETS

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
12 tongfilets
150 g gepelde garnalen
250 g champignons
2 dl witte wijn-sec
1 dl water
2 eetlepels madeira
2 eetlepels citroensap
1 eetlepel anijslikeur
2 koffielepels rijstcrème
2 eetlepels melk
3 dl room
80 g boter
6 vol-au-vents
zout en peper

BEREIDING

▶ De tong filets ongeveer 2 minuten, aan elke zijde pocheren in water en azijn, waaraan u peper en zout hebt toegevoegd, 1 eetlepel citroensap, zowel als de fijngehakte steeltjes van de champignons. De visfilets zorgvuldig wassen en ze warm houden in aluminiumfolie.
▶ Het kooknat met de graten 10 minuten in het toegedekte pannetje laten koken. Dan dit vocht ziften en er weer de filets in leggen.
▶ Intussen 150 g champignons snipperen en 40 minuten stoven in 40 g boter. Bijkruiden en ze met de schuimspaan uithalen. Vervang ze door de rest van de fijngehakte overblijvende champignons. Eén minuut later, 1 eetlepel citroensap bijdoen en de madeira. Zodra deze verdampt is, er 1 dl room bijgieten. Peperen en zouten. Laten inkoken en er de gehakte garnalen aan toevoegen.
▶ Meng deze lauw-geworden bereiding met 40 g boter en farceer daarmee de filets, die u oprolt en met een stokje vastspietst.
▶ Giet het kooknat van de vis bij dat van de champignons. Warm dit op. Voeg er de in melk opgeloste rijstcrème bij, daarna 2 dl room en tenslotte de apart-gehouden fijngehakte champignons.
▶ Zet de kastrol op een kleine vlam. De saus mag niet aan de kook komen. De likeur er bij doen en daarna de visfilets. Bijkruiden.
▶ De vol-au-vents snel opwarmen in een hete oven. Zodra ze knapperig zijn geworden, ze vullen met twee filets, nadat u de stokjes hieruit verwijderd hebt. Schud dé saus er over uit en dien dadelijk op.
Aanbevolen wijn: *een witte wijn; Graves, Chablis, Pouilly Fuissé.*

GEGRATINEERDE EIEREN OP LYONESE WIJZE

INGREDIENTEN
Voor 6 personen

6 eieren
500 g uien
1 dl room
30 g boter
1 eetlepel olie
zout en peper

Voor de bechamel-saus

50 g boter
40 g bloem
1/2 lit.melk
1 snuifje muskaat
50 g geraspte Gruyère
zout en peper

BEREIDING

- Pel de uien, snijd ze in schijven en bak ze goudgeel in de pan met boter en olie. Roer ze geregeld om. Doe er een straaltje water bij en stoof ze tot de groenten mals zijn. Kruid ze en maak er puree van.
- Maak de bechamel-saus met kaas.
- Verwarm de boter in een kookpot en los er de bloem in op. Laat enkele minuten op het vuur staan terwijl u er met een houten lepel in roert. Neem van het vuur af, voeg er met beetjes de melk bij. Klop ondertussen met de garde.
- Zet de saus opnieuw op het vuur en breng aan de kook. Zout en peper, doe er muskaat bij en laat op klein vuur staan gedurende 5 minuten. Roer zachtjes tot de saus is ingedikt.
- Neem opnieuw van het vuur en doe er de kaas bij.
- Breng op smaak. Meng de uienpuree met de bechamel-saus en leg het mengsel in een beboterde gratineerschotel. Maak, op geregelde afstand, 6 holtes, breek er de eieren in, kruid met peper en zout en overgiet met room.
- Plaats het gerecht in middelmatig warme oven gedurende 6 minuten. De eieren zijn dan gebakken en de laag room is lichtjes gegratineerd. Dien op in de schotel van de bereiding.

RAADGEVING

Deze eieren kunnen ook in afzonderlijke vormpjes worden klaargemaakt.
Om een gebonden saus warm te houden, zet men de kookpot best in een bain-marie met warm water (maar niet kokend) en roert men er van tijd tot tijd in.

Aanbevolen wijn: *een witte, droge wijn.*

KWARTELEIEREN IN GELEI

INGREDIENTEN
Voor 6 personen

10 kwarteleieren
1 klein blik mousse van kippelever
1 takje dragon
1 pakje gelei

Keukengereedschap

6 vormpjes van zowat 6 cm doorsnee om de aspics te maken

BEREIDING

- Maak de gelei klaar zoals aangeduid op de verpakking.
- Goed laten afkoelen.
- Kook de eieren, gedurende 4 minuten in sterk gezouten water. Ze volledig laten koud worden. Echter niet onder stromend koud water. Dompel ze in water. Pel de eieren.
- Haal de dragon even door kokend water.
- Giet een weinig gelei in elk vormpje. Leg een paar blaadjes dragon op elk vormpje en laat enkele ogenblikken rusten.
- Twee hele eieren op de dragon leggen en een derde gehalveerd (maak er een mooie tekening mee).
- Doe er een klompje leverpastei op. Vul de vormpjes verder op met gelei en zet ze 2 uren vóór het opdienen in de koelkast.

RAADGEVING

Geef de voorkeur aan een gelei met porto, om uw gerecht nog heerlijker te maken.
De mousse van kippelever is goedkoper dan ganzeleverpastei. Kippelever kunt u smakelijker maken met een beetje cognac.

Aanbevolen wijn: *voor een gerecht opgediend bij een receptie: een champagne brut of witt, droge wijn.*

OMELET MET CHAMPIGNONS

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

12 eieren
1 kop melk
250 g champignons de Paris
of 50 g gedroogde champignons (eekhoorntjesbrood, hanekam, morille...)
1 dl slagroom
75 g boter
peper
en zout

BEREIDING

- De champignons schoon maken en in azijnwater wassen.
- Smelt de helft van de boter in een kookpot en voeg er de in stukjes gesneden champignons bij.
- Toedekken en enkele minuten laten stoven tot de champignons hun sap kwijt zijn.
- Voeg de room er bij, peper en zout en laat een tiental minuten sudderen.
- Breek de eieren in een grote terrien. Peper en zout toevoegen, eveneens de melk en gedurende 1 minuut snel kloppen.
- De overblijvende helft van de boter in een grote pan smelten. Als die warm is, er de eieren bijgieten en bakken op heet vuur.
- Zodra de boorden van de omelet bruin worden, ze met een houten spatel naar het midden van de pan brengen, zodat de rest van het wit kan bakken.
- Wanneer aan de oppervlakte een dun laagje vloeibaar wit overblijft, van het vuur afnemen.
- Verdeel de champignons over het ei en maak dan voorzichtig los van de pan, met behulp van de spatel.
- Laat de helft van het gebakken ei op een bord glijden, en plooi de andere helft daarover. Dadelijk opdienen.

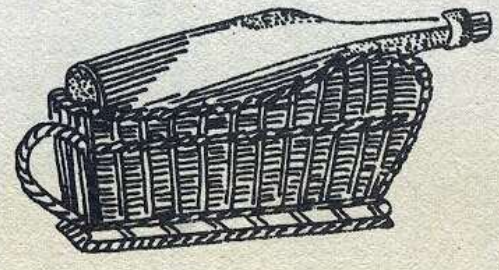
BELANGRIJKE RAADGEVING

Een goede omelet maken is niet zo eenvoudig. Hier volgen enkele truuks die u op de goede weg helpen.
Gebruik een pan met anti-klevende bodem en in preciese verhouding tot de omvang van de omelet. Is uw pan te groot, of te klein, dan wordt de omelet niet goed gebakken. Zo moet een pan voor 12 eieren een doorsnee hebben van 28 à 30 cm. Indien u talrijke gasten aan tafel krijgt, bak dan liever twee omeletten in plaats van één. Tracht niet meer dan 12 eieren in één keer te gebruiken.
Een goede omelet bakken moet vlug gebeuren. Bakt zij te lang, dan wordt zij te droog en onsmakelijk. Overkomt u dat toch per ongeluk, strijk dan met de punt van een vork een klontje boter over heel de oppervlakte van de omelet, alvorens ze dicht te plooien.
Als u gedroogde champignons gebruikt, laat die dan eerst 15 minuten weken in lauw water. Was ze dan verschillende malen in stromend water, doe ze dan in een kookpot met boter en voer er dadelijk de room aan toe. Gedurende 15 minuten laten sudderen.

EEN VARIANTE

De champignons kunnen vervangen worden door verschillende ingredienten, ofwel restjes, bvb. ajuin, tomaten, spinazie enz.; ofwel, met vleesrestjes: kip, ham, spek enz.

Bijpassende wijn: *een rode Bordeaux, Pomerol of Saint-Emilion, bvb.*



OMELET MET GARNALEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
12 eieren
1 dl room
50 g boter
150 g gepelde grijze garnalen
1 paar takjes peterselie
peper
en zout

BEREIDING

- Klop de eieren in een grote terrien, met de room, peper en zout.
- Smelt de boter in een grote pan en giet het mengsel daarin.
- Op heet vuur plaatsen en zodra de boorden beginnen te bakken, alles naar binnen keren met behulp van een houten lepel.
- Verder bakken en intussen wellicht de vlam even lager zetten opdat de omelet niet te bruin wordt.
- Van het vuur halen, als er nog een beetje vloeibaar gedeelte aan de oppervlakte blijft.
- Strooi er de garnalen over en daarop vrij veel gehakte peterselie.
- De omelet vrijmaken met een spatel. Voorzichtig om ze niet te breken. Laat ze op een bord glijden en plooi ze dubbel.
- Dadelijk opdienen.

Bijpassende wijn: *een lichte, witte wijn.*

ROEREIEREN MET NIER

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
150 g bladerdeeg uit diepvries
250 g kalfsnier of nier van vaars
12 eieren
2 eetlepels madeira
3 eetlepels room
100 g boter
zout en peper

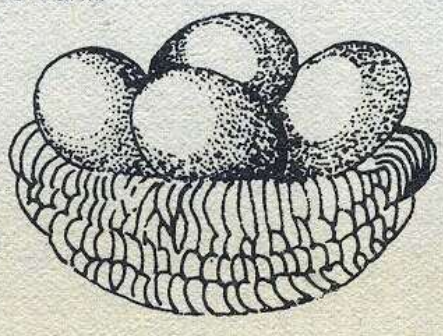
BEREIDING

- Zet de nier te weken in koud water.
- Spreid het bladerdeeg open met de rol, in rechthoeken van 10 tot 12 cm lang, 5 tot 6 cm breed en 4 mm dik. Prik in de rechthoeken met een vork, opdat ze gelijkmatig zouden bakken.
Schik deze canapé's op een beboterde en bebloemde plaat en laat de oven voorverwarmen.
- Droog de nier af en verdeel ze in plakjes. Laat deze in 40 g boter stoven met zout en peper, doe er de madeira bij en zet op flink vuur tot alle vocht verdampt is. Houd warm.
- Klop de eieren met zout en peper. Doe ze in een kookpot met 30 g boter en zet op zacht vuur. Roer met de houten lepel en werk er beetje bij beetje de rest van de boter onder. De eieren moeten romig zijn. Als ze de neiging hebben te gaan stollen, neem ze van het vuur en doe er een lepel room bij. Als de eieren alle boter en de room hebben opgeslorpt, breng ze dan op smaak en zet de pot onmiddellijk in koud water om de bereiding te stoppen.
- Schuif ondertussen de canapés in de oven en laat 4 tot 5 minuten bakken.
- Meng de nierstukjes met de eieren en versier met deze bereiding de canapés als ze uit de oven komen.

RAADGEVING

De canapés kunnen worden vervangen door toasts.

Bijpassende wijn: *een lichte rode wijn: een Beaujolais of een Chianti.*



MACARONI MET GEHAKT EN TOMATEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
400 g macaroni
600 g gehakt schapevlees
100 g uien
6 tomaten
2 greepjes marjolein
1 snuifje kaneel-poeder
1 snuifje gehakte munt (vers of gedroogd)
2 teentjes knoflook
1 lit. béchamel-saus
4 of 5 eieren
150 g geraspte parmezaan
100 g paneermeel
2 dl olijfolie
30 g boter
peper
en zout

BEREIDING

▶ Kook de deegwaren in een grote hoeveelheid zoutwater. Zodra ze mals zijn, maar toch nog enigszins knapperig, ze afgieten.
▶ De saus bereiden.
▶ Vijf eetlepels olie opwarmen in een sauteerpan en daarin de gepelde en versnipperde uien, gedurende 5 minuten blonderen. Voeg er het gehakte vlees aan toe en meng met een vork, de geschilde, ontpitte en platgedrukte tomaten, het fijngehakte knoflook, de aromaten, peper en zout.
▶ Doe in de sauteerpan: 1/4 lit. béchamel-saus. Het deksel op de pot doen en 20 à 30 minuten laten sudderen.
▶ Klop de eieren en verwerk ze onder de rest van de saus, samen met de geraspte kaas.
▶ Een gratineerpan of een diepe vierkante of rechthoekige bakvorm insmeren met olie. Strooi over bodem en boorden 50 g paneermeel.
▶ In deze pan (of bakvorm) 1/3 van de deegwaren uitspreiden, daarop 1/2 van het vlees met zijn saus, weer 1/3 van de macaroni, de rest van het vlees, om te eindigen met de laatste deegwaren.
▶ Zeer zachtjes de eiersaus met de kaas er op gieten en met een vork in de pastei prikken, zodat het vocht er diep indringen kan. Gedurende 15 minuten zo laten intrekken.
▶ Strooi er paneermeel, vermengd met de rest van de kaas over en leg klontjes boter bovenop.
▶ In een warme oven gratineren gedurende 30 minuten. Warm opdienen.

OPMERKING

Zie naar recept « gegratineerde eieren op Lyonese wijze » (pagina 18) voor de bereiding van de bechamel-saus.

Aanbevolen wijn: *Rode Griekse of Italiaanse, of Côtes de Provence.*

NOEDELS MET LEVER EN NIEREN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
750 g noedels
500 g lever (van vaars)
500 g varkensnieren
150 g gezouten spek
2 uien
1/4 lit. bouillon
500 g tomaten
1 snuifje basilicum
meel
80 boter of margarine
peper
en zout

BEREIDING

▶ De varkensnieren minstens 3 uren weken in azijnwater. Dit water vaak vernieuwen. De nieren afdrogen. Ze halveren en het binnenhuisje verwijderen. Snijd er dunne schijven van. Verdeel de lever in teerlingen.
▶ Kook de deegwaren in een grote hoeveelheid zout water.
▶ Rol de schijven nier en de teerlingen lever in het meel, dat u met peper en zout vermengd hebt.
▶ De uien pellen en versnipperen. De tomaten schillen en er de zaadjes uit verwijderen.
▶ Het spek in dobbelsteentjes snijden en die in 40 g boter stoven. Voeg er dan de uien aan toe, dan de lever en de nieren. Heftig laten bruinen.
▶ Doe er de geplette tomaten bij, peper, zout en basilicum. De warme bouillon er over gieten en nog ongeveer 5 min. laten koken.
▶ De deegwaren afgieten. Meng er 40 g boter onder en schud ze in een diepe schotel. Giet er middenin de ragoût van lever en nieren, na te hebben bijgekruid.

Aanbevolen wijn: *een Chianti.*

RIJST MET TONIJN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

600 g gepelde rijst
6 sneden tonijn
6 uien
4 tomaten
3 dl witte Elzasserswijn
sap van een citroen
3 dl olie
1 koffielepel kerrie
peper
en zout

BEREIDING

- Kook de rijst, gedurende 18 à 20 minuten in water met veel zout.
- De olie opwarmen. Bruin daarin de tonijn, aan beide kanten. Houd hem warm.
- De uien pellen en fijnhakken. Evenals de tomaten.
- Doe ze in de pan, waarin de vis gebraden werd, strooi er de kerrie op en laat stoven op heet vuur.
- Doe de wijn er bij en laat voor de helft uitkoken. Peper en zout toevoegen. De saus op een kleine vlam laten staan.
- De vis in deze saus leggen. Nog 35 minuten laten sudderen, met het deksel op de pan. Zodra de braadtijd verstreken is, het citroensap er op sproeien.
- Doe de rijst in een grote diepe schotel. Hem lichtjes opeentassen. Giet de tonijn met de groenten er boven op. Versier verder met schijfjes citroen.

Aanbevolen wijn: *een goede witte Elzasserwijn.*

SOUFFLE MET COQUILETTEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

300 g coquiletten
125 g spek
1 gepelde ui
200 g champignons
30 g bloem
1 dl melk
1 dl tomatensaus
4 eieren
125 g reraspte kaas
100 g boter
zout en peper

BEREIDING

- Kook de deegwaren in gezouten kokend water en laat ze uitdruipen.
- Snijd het spek in stukjes en laat ze in 40 g boter bakken. Doe er de fijngehakte ui bij, daarna de schoongemaakte en kleingemaakte champignons. Bestrooi met bloem, wacht enkele ogenblikken en overgiet dan met melk en tomatensaus. perperen en zouten.
- Als de saus genoeg ingedikt is, er de eierdooiers bijdoen, 100 g geraspte kaas en eindigen met de stijf geklopte eiwitten, waaraan een snuifje zout werd toegevoegd.
- Werk de coquiletten voorzichtig onder deze saus en doe dan alles samen in een grote beboterde soufflévorm. Bestrooi met 25 g kaas en leg er de rest van de boter bovenop.
- Zet gedurende ongeveer 30 minuten in middelmatige oven.

TAGLIATELLEN MET FIJNE SPINAZIE

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

750 g tagliatellen
500 g diepgevroren spinazie
150 g geraspte gruyère
of parmesaan
100 g boter
1 dl melk
2 dl room
2 eieren
1 citroen
muskaat
zout en peper

BEREIDING

- Laat de spinazie ontdooien met de helft van de boter, op zacht vuur.
- Hak ze zeer fijn en doe ze in een kookpot.
- Voeg er aan toe: de boter, de room, de melk, 50 g kaas, een snuifje muskaat, een paar druppels citroensap, peper en zout.
- Stil laten koken en nu en dan omroeren.
- Een grote kastrol zoutwater aan de kook brengen en de deegwaren daarin werpen.
- Laat ze gaar worden tot ze mals zijn, doch niet plakkend.
- Van het vuur af, de eierdooiers bij de saus verwerken.
- De deegwaren vlug afgieten, dan vermengen met de saus en de rest van de kaas. Onmiddellijk opdienen.

Bijpassende wijn: *een lichte, rode wijn, een Bordeaux bvb.*

HERFSTSLAATJE

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1 knolselderij
4 aardappelen
4 witloofstronken
150 g champignons
1 appel
12 walnoten
100 g latuw
1 citroen
1 bol mayonaise
5 eetlepels room
3 eetlepels natuuryoughurt
1 stevig snuifje paprika
zout en peper

BEREIDING

▶ Schil de knolselderij, snijd hem in schijven, daarna in kleine vierkantjes. Schil de aardappelen, verdeel deze eveneens in stukjes en laat aardappelen en knolselderij in gezouten water (waaraan citroensap is toegevoegd), gedurende 10 tot 15 minuten koken. De blokjes moeten gaar, maar nog stevig zijn. Overgiet met citroensap.

▶ Maak de witloofstronken schoon en snijd ze fijn. De champignons verdeelt u in schijfjes, de geschilde appel in partjes.

▶ Maak de mayonaise, doe er ofwel de room ofwel de yoghourt bij en breng op smaak (mag niet « flauw » smaken). Meng alle ingrediënten met deze saus.

▶ Bekleed de slakom met blaren van de latuw (goed schoongemaakt) en leg hierop het mengsel. Versier met walnoten.

RAADGEVING

Het is soms beter de champignons te schillen voor ze te wassen, dit hangt af van hun kwalitiet.

LUIKSE SALADE

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1 kg princessebonen
1 kg aardappelen
3 dikke sneden gerookt spek
1 scheut azijn
1 eetlepel mosterd
peper
en zout

BEREIDING

▶ De boontjes schoon maken en koken in zoutwater, gedurende 30 minuten.

▶ De aardappelen schillen en in een andere kookpot, gedurende 25 minuten, gaar laten worden.

▶ Snij het spek in stukjes en stoof die in een grote pan, zonder toevoeging van andere vetstof.

▶ Als het spek mooi gebruind is, een scheutazijn in de pan schudden.

▶ Doe de mosterd in een grote slakom. Giet er de boontjes op.

▶ Snij de aardappelen in grote stukken en werp ze bovenop de bonen.

▶ Voeg er de stukken spek bij en vermeng dan alles ondereen. Desnoods bijkruiden.

RAADGEVING

Deze salade past bij geroosterde varkensrib (dit zonder het gerookt spek). De princessebonen kunnen vervangen worden door in heel kleine stukken gesneden paardebloem.
Dit gerecht is ook voorkinderen uiterst gepast.

(Zie kleuren-foto).



SALADE VAN WITTE KOOL

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1 kleine, vaste, witte kool
1 bol mayonaise
1 dl room
1 of 2 koffielepels geraspte mierikwortel
1 eetlepel citroensap
peper
en zout

BEREIDING

- Was de kool, halveer ze, giet ze zorgvuldig af en snijd ze, met een scherp mes, in dunne repels.
- Breng 2 à 3 lit. zoutwater aan de kook. Werp de repels kool gedurende 1 minuut daarin.Giet ze dan af en houd ze vlug onder een scheut koud water. Weer laten uitlekken.
- De room lichtjes kloppen. (Niet tot vaste sneeuw kloppen). Verwerk de room, met kleine hoeveelheden tegelijk, bij de mayonaise, dan de mierikwortel en het citroensap.
- Kruiden verder aanpassen en daarna de kool bijvoegen. Flink oproeren en fris wegzetten.

RAADGEVING

Als u de koolrepels even in heet water dompelt en dan snel weer afkoelt, neemt u de wrange smaak ervan weg.
U kunt de versneden kool ook laten weken in een marinade van olie, azijn en aromaten.

TWEEKLEURIG SLAATJE

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1/2 witte kool
1/2 rode kool
400 g aardappelen
1 of 2 appels
8 eetlepels olie
4 eetlepels azijn
2 laurierblaren
2 takjes peterselie
2 uiringen
1 bol mayonaise
2 snuifjes mierikswortel
2 koffielepels tomatenconcentraat
2 citroenen
zout en peper

BEREIDING

- Was de kolen, snijd ze in fijne reepjes of rasp ze.
- Laat ze marineren in olie, azijn, laurier, peterselie en ui gedurende minstens 2 uur. Er van tijd tot tijd in roeren.
- Kook de aardappelen in hun jasje, schil ze dan en snijd ze in schijven die u vlug met citroensap overgiet.
- Schil de appelen, snijd ze in vieren en haal er de klokhuizen uit. Doe ze eveneens in fijne schijven en overgiet weer met citroensap.
- Bereid de mayonaise, verdeel deze in twee delen en doe bij het eerste deel het tomatenconcentraat, terwijl u bij de andere de mierikswortel voegt.
- Laat de kool uitlekken, meng de witte kool met de aardappelen en mayonaise met mierikswortel, de rode kool met de appelen en de mayonaise met tomaat.
- Doe beide mengelingen in afwisselende schepjes in een schaal.

SALADE VAN ANDIJVIE EN ROQUEFORT

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

500 g mooie andijvie
100 g Roquefort
1 dl olijfolie
1 citroen
peper
zout

BEREIDING

- Verwijder de twee buitenste bladeren van de andijvie. Was de groente snel onder stromend water en maak de bladeren los.
- Snijd ze in fijne repels en leg die in een slakom.
- De kaas in een kommetje verkruimelen en beetje bij beetje oplossen in het citroensap en de olie. Zout en peper toevoegen, volgens smaak.
- Giet dit mengsel over de groenten en vermeng stevig.
- Dadelijk opdienen.

RAADGEVING

De olie kan vervangen worden door 2 dl slagroom. Deze Roquefort-saus past ook bij andere groentensla. Bij kropsla bvb.

FONDUE MET KAAS

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
500 g Emmenthal
500 g Comté
2 dl witte wijn
1 dl kirsch (facultatief)
1 kg brood
1 teentje knoflook
peper
en muskaat

BEREIDING

- Snijd het brood in regelmatige blokjes.
- Pel het knoflook en wrijf er het fondue-keteltje mee in, tot het teentje is opgebruikt.
- Warm de wijn op in het keteltje. Als hij begint te koken, werp er dan, in één keer, de geraspte kaas bij.
- Doe er peper en muskaat bij, dan de kirsch en breng aan de kook.
- Zet het keteltje op tafel op een klein alcoholvuurtje.Regel de vlam zodanig dat de fondue blijft sudderen.
- Serveer met een korfje brood. Ieder genodigde kan zich daarvan bedienen: neem met een lange vork een stukje brood en doop dit in de fondue.

RAADGEVING

Zet de vlam lager, al naar gelang de fondue vermindert. Om te eindigen kunt u de gegratineerde broodresten op de bodem van het keteltje verder verdelen.

Bijpassende wijn: *een witte wijn van Arbois of een Apremont.*

GEGRATINEERDE TOASTS MET CHESTERKAAS

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
12 vierkante sneden van een groot wit brood
500 g Chesterkaas of Cheddar
50 g bloem
3 dl Engels bier
1 koffielepel Engelse saus (Worcestershire)
2 koffielepels mosterd
2 flinke snuifjes selderijzout
paprika in poeder
50 g boter
2 eierdooiers
zout en peper

BEREIDING

- Grilleer lichtjes de broodsneden en schik ze in de beboterde druippan.
- Rasp de kaas, meng die met de bloem en laat dit op een zacht vuurtje, zonder te koken, smelten.
- Als de bereiding een homogeen papje is, doe er de Engelse saus bij, de mosterd, het selderij zout. Neem van het vuur en doe er de eierdooier bij. Breng op smaak.
- Leg deze fondue op de toasts, strooi er paprika op en laat onder het grilleergedeelte van de oven 2 minuten gratineren. Onmiddellijk opdienen.

RAADGEVING

Ook andere kazen kunnen gebruikt worden, witte wijn zal dan het bier vervangen.

Bijpassende wijn: *een witte, droge wijn.*



HAPJES MET ROQUEFORT

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
1 pakje diepgevroren bladerdeeg
300 g Roquefortkaas
1 ei

BEREIDING

- De dag vooraf het bladerdeeg in het benedenvak van uw koelkast leggen. Eruit nemen één uur vóór de bereiding.
- Het deeg op een patisserieplaat of op een schone tafel (met meel bestrooid) plat rollen, tot op 2 à 3 cm dikte.
- Snijd het deeg in 6 regelmatige vierkantjes van zowat 12 cm zijde.
- Op elk vierkant 50 g Roquefort gelijkmatig uitspreiden.
- Plooi elk stuk dubbel en druk de boorden dicht met natgemaakte vingers.
- Teken met een mespunt vierkantjes op ieder stuk.
- Klop het ei en strijk daarmee de hapjes in, zodat ze kunnen bruinen.
- Een patisserieplaat of een dik aluminiumblad boteren en met meel bestrooien.
- Leg daar de hapjes op en zet ze in een hete oven (thermostaat 7 of 8), gedurende ongeveer 15 minuten.

Surveilleer de baktijd door het kijkgat van uw oven.

- Lauw opdienen.

RAADGEVING

Deze hapjes kunnen met verschillende soorten kaas worden opgevuld, met worstvlees, paté, dikke béchamel met kaas of met garnaal, of met in boter gebakken champignons en knoflook, enz.

Bijpassende wijn: *een lichte rode wijn, een Chianti bvb.*

(Zie kleuren-foto)

KICHE «LORRAINE»

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
Voor het deeg
300 g meel
200 g boter
1 ei
een beetje water

400 g spek (gerookt of niet, volgens smaak)
4 eieren
2 dl slagroom
peper
en muskaat

BEREIDING

- In een grote terrien het meel, de zacht gemaakte boter en het zout vermengen. Vlug kneden met de vingertoppen.
- Voeg de eierdooier er bij en, indien nodig, wat water zodat het deeg niet te zanderig blijft.
- Het deeg platrollen en in twee taartvormen leggen van ongeveer 25 cm of in een wit-porceleinen kichevorm.
- Een uur in koelkast laten rusten. Dan in een hete oven plaatsen, gedurende 15 minuten. Vooraf echter met de vork gaatjes prikken in heel de oppervlakte.
- Intussen het spek in fijne repels snijden en die even laten smelten in de pan.
- In een afzonderlijke pot de room en de eieren mengen met een beetje peper en muskaat. Niet zouten. Het spek is reeds gezouten.
- Verdeel de licht gebruinde spekregels op de kiche-bodems en giet daarover het mengsel room-eieren. Het braadvet van het spek in de pan laten.
- Bakken in een middelmatig warme oven tot het garnituur overal hard is.
- Lauw opdienen.

RAADGEVING

U kan bij het garnituur een paar uien toevoegen, wat de smaak pikanter maakt. Snijd ze eerst in stukjes en laat ze stoven, tegelijk met het spek.

Bijpassende wijn: *een rode wijn, Beaujolais of Medoc.*

DORADE MET CITROEN EN SJALOTTEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
1 mooie dorade (1,500 kg)
of 2 middelmatig grote
2 citroenen
4 sjalotten
1 bosje peterselie
1 teentje knoflook
50 g boter
1 takje tijm
peper
en zout

BEREIDING

- Vraag aan uw vishandelaar de vis schoon te maken en te schubben.
- Peterselie, sjalotten en knoflook samen hakken. Zout en peper er bij doen en de vis er mee vullen.
- Snijd de citroenen in dunne schijfjes. Snij in 2 gelijke delen middendoor.
- Leg de dorade in een met boter ingesmeerde vuurvaste schotel.
- Snijd met een scherp mes schuine, evenwijdige inkepingen in de vis, tot op de graat en glijd in elke keep een stukje citroen.
- Peper en zout toevoegen en het takje tijm. Doe er klontjes boter op en zet 20 à 30 min. in een hete oven.
- Opdienen met gekookte aardappelen, met peterselie.

Bijpassende wijn: *een witte droge wijn: Gros-Plant of Muscadet.*

FORELLEN IN PAPILOTTEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
6 forellen
van ongeveer 200 g
1 eetlepel gedroogde kruiden
van de Provence
1 takje tijm
2 laurierbladeren
6 eetlepels olijfolie
1 citroen
peper en zout

BEREIDING

- De vissen leeg halen, wassen en afdrogen.
- Vermeng goed ondereen: de kruiden, de tijm, de tot poeder verbrijzelde laurierbladeren en een beetje olie.
- Schik de forellen op een schotel. Strooi over elk een beetje van het kruidenmengsel en een schijfje citroen.
- Wikkel iedere vis in aluminiumfolie (hermetisch afsluiten).
- Leg de papilotten in de hete oven (thermostaat 6-7), gedurende 20 minuten. Dien de forellen op in hun geopende papilot. Dit is op zich zelf een mooie presentatie en de vis blijft langer warm.

Aanbevolen wijn: *een frisse rosé van Corsika.*

GEGRATINEERDE KABELJAUW

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
900 g kabeljauw (zonder afval)
9 dikke aardappelen
100 g boter
100 g meel
3/4 liter melk
2 citroenen
150 g geraspte Gruyère
3 sjalotten
tijm
laurier
muskaat
zout en
peper

BEREIDING

- Laat de kabeljauw koken in court-bouillon, met tijm, laurier, peper en zout. Het water moet nauwelijks sudderen, pocheer gedurende 5 minuten.
- Giet de vis dan af, ontdoe hem van graten en vel en plet hem grofweg.
- De aardappelen koken, ze in schijven snijden en daarmee de bodem van een vuurvaste schotel bedekken.
- De sjalotten schillen en hakken. Laat ze even zacht smoren in de rest van de boter. Zodra ze bruinen er meel over strooien en nog enkele minuten stoven. Goed mengen. Bevochtig ze met de koude melk en dezelfde hoeveelheid court-bouillon. Omroeren tot een dikke saus. Muskaat, vis en het citroensap toevoegen.
- Van het vuur nemen en er de helft van de kaas bij werken. Stevig mengen. Proef dan en pas verder de kruiden aan.
- Giet deze bereiding over in de schotel met de aardappelen. Strooi daarop de rest van de kaas.
- In de hete oven plaatsen, tot er een goude korst op komt, en zeer warm opdienen.

Bijpassende wijn: *een Muscadet of Gros-Plant.*

HARING MET BLADSELDERIE

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

6 schoon gemaakte haringen
1 dikke bladselderie
of 2 kleine
100 g boter
zout

BEREIDING

- Was de selderie verscheidene keren met veel water.
- Verdeel hem in kleine stukjes.
- Laat hem gedurende 20 à 25 minuten gaar koken in zouwater.
- Giet hem zorgvuldig af en draai hem door de mixer of druk hem door een groentepers, om een dikke pâte te verkrijgen.
- Boter een vuurvaste schotel in en bekleed bodem en wanden met de selderie-puree. Leg de haringen op de selderie. Bezaai dit met klompjes boter.
- Gedurende 20 minuten in een hete oven plaatsen (thermostaat 6/7).
- Opdienen met gekookte aardappelen, die pas geschild worden na hun kooktijd, net vóór de haringen gegeten worden.

RAADGEVING

Om de doordringende geur van haringen vlug van de vingers kwijt te worden, ze invrijven met citroen of koffiedik en ze in zuiver water wassen.

Aanbevolen wijn: *een Gros-plant.*

MOSSELEN MET UIENSAUS

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

6 kg mosselen
4 uien
1 selderie
(knol en takje)
1 bosje peterselie
200 g boter
1 citroen
peper
en zout

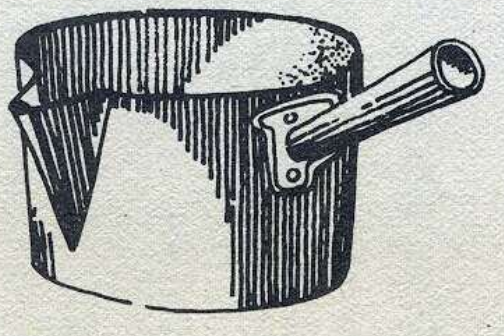
BEREIDING

- Zorgvuldig de mosselen afschrappen en de vezelachtige delen van de schelpen aftrekken. Was ze snel, twee-driemaal, zonder ze te laten weken.
- Hak de uien fijn en de selderij (de takjes in blokjes). (Een deel der bladeren mag heel gelaten worden). Smelt de boter in een grote kookpot. Laat de goederen hierin smoren op zacht vuur, zodanig dat ze niet kleuren.
- Werp de mosselen daarbij. Kruiden met peper en zout en het citroensap. Aan de kook brengen op hevig vuur. Nu en dan opschudden.
- Wanneer de mosselen volledig geopend zijn, er gehakte perterselie op strooien en opdienen, met gebakken aardappelen.

NOG BETER

De gebakte uien en selderie de dag ervoor samen in boter laten smoren. De smaak zal sterker zijn wanneer men ze terug doet opwarmen.
Frieten of wit en grijs brood kunnen de gebakken aardappelen vervangen.

Bijpassende wijn: *Muscadet of Gros-Plant.*



SINT-JACOBSSCHELPEN «PERIGOURDINE»

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

500 g diepgevroren Sint-Jacobsschelpen
100 g boter
2 dl slagroom
3 eieren
1 glaasje cognac
2 dl madeira of porto
2 eetlepels meel
1 klein blik gebroken truffels
1 eetlepel gehakte peterselie
1 citroen
peper
en zout

BEREIDING

- Laat de schelpen gedurende één uur ontdooien in wat melk.
- Giet ze af en bedek ze lichtjes met meel.
- Smelt de boter in een grote pan en leg daar de schelpen in. Laat ze enkele minuten zachtjes braden.
- Giet er de cognac of de madeira over en laat op hevig vuur afkoken, totdat de saus goed aan de schelpen kleeft.
- Doe de helft van de slagroom er over en voeg de truffels met het sap uit hun blikje er aan toe.
- Laat enkele minuten sudderen en roer om. Van het vuur afnemen en de rest van de slagroom waarin de eierdooiers verwerkt werden er bijdoen.
- Gedurende 2 minuten zacht laten braden. Peper en zout en een scheut citroen toevoegen. Proeven en bijkruiden.
- Er peterselie over strooien en opdienen.

RAADGEVING

Truffels zijn zeer duur. Zelfs in blik. Ook gebroken truffels. Schrik niet terug voor de prijs. Dit gerecht loont de moeite.

Bijpassende wijn: *Champagne sec of een volle witte wijn, Graves, Sauternes.*

SNOEK IN WITTE WIJN

INGREDIENTEN

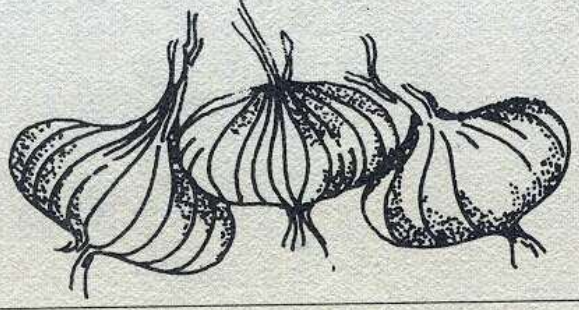
Voor 6 personen

1 grote snoek van 1,500 kg (of 2 kleinere)
1 blik van 1/2 liter gepelde tomaten
3 dl droge, witte wijn
2 eetlepels olijfolie
50 g boter
1 ui
1 bosje peterselie
1 citroen
peper
en zout

BEREIDING

- Vraag uw vishandelaar de snoek schoon te maken en te schubben, maar de kop er aan te laten.
- De vis aan zijn binnenzijde met peper en zout instrijken en dan met olie.
- Leg hem op een vuurvaste schotel en giet er de rest van de olie op.
- De ui pellen en in schijven snijden. De vis er mee garneren. De tomaten er rond rangschikken.
- Zout en peper erover strooien en begieten met de wijn.
- In een hete oven braden (thermostaat 7-8) gedurende 30 minuten. Vaak begieten met het braadnat.
- Vóór het opdienen gehakte peterselie er op doen, klontjes boter en citroensap. Nog een tiental minuten in de uitgedoofde oven plaatsen, om de vis te laten zwellen.
- Serveer met gekookte aardappelen, bestrooid met peterselie.

Bijpassende wijn: *dezelfde als die welke bij de bereiding gediend heeft: een Muscadet bvb.*



TONGFILETS OP Z'N NORMANDISCH

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
2 of 3 tongfilets (volgens de dikte ervan)
150 g grijze, gepelde garnalen
75 g boter
75 g meel
2 eieren
2 dl room
1 fles droge, witte wijn (Muscadet of Gros-Plant)
1 citroen
tijm
laurier
peper
zout
muskaat

BEREIDING

- De tongfilets op een rolletje draaien en vastspietsen met een stokje, zodat ze hun vorm behouden. Leg ze op een vuurvaste schotel en overgiet ze met de wijn, tot ze net onder staan.
- Peper en zout er bij doen, een takje tijm, een klein laurierblad.
- In een matig verwarmde oven plaatsen, tot het kooknat begint op te borrelen. Doof de oven, keer de filets om en laat ze nog 5 minuten in het kooknat.
- Leg de filets op het dienblad en dek ze af met een blad aluminium.
- Voeg de garnalen bij het kooknat en een glas water. Laat dit nu, op hevig vuur afkoken, tot er nog ongeveer 1/2 liter saus overblijft. Haal de tijm en het laurierblad er uit.
- Smelt de boter in een pannetje. Als ze warm is, vermeng er dan het meel onder. Roer stevig om.
- Wanneer dit mengsel begint te kleuren, er dan het kooknat ingieten en de room. Tot een dikke saus omroeren.
- Voeg er nog het sap van 1/2 citroen aan toe en een weinig muskaat. Proeven en eventueel bijkruiden.
- Van het vuur afnemen. De eierdooiers er bij doen. Mengen met een klopper.
- Schud deze saus over de filets en zet de schotel nog 5 minuten in de oven. Terug afdekken met aluminiumfolie.
- Garneer dit gerecht met driehoekjes geroosterd brood, of maak er met een spuitzakje een mooie guirlande rond van aardappelpuree.

Bijpassende wijn: *een goede Muscadet van Sèvre-et-Maine.*

WATERZOOI MET TARBOT

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
1,200 kg tarbot

Voor de court-bouillon
1 lit. water
1 wortel in schijfjes gesneden
1 ui in schijfjes gesneden
1 tak selderie
1 kruidenbosje (peterselie, tijm, laurier)
peper en zout

Voor het garnituur
2 wortels
1 wit van prei
30 g boter
25 g meel
1 eierdooier
50 g room
citroensap
zout
en peper

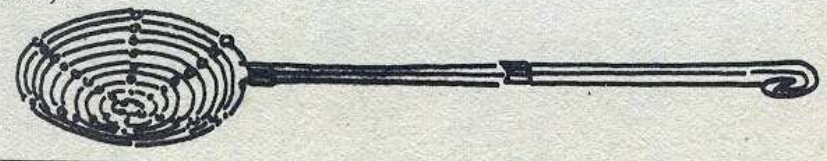
BEREIDING

- De ingrediënten voor de court-bouillon 20 minuten laten koken. De schoongemaakte moten tarbot daarin pocheren, gedurende 10 à 15 minuten (volgens hun dikte).
- De afgeschraapte wortel en de gepelde prei tot « julienne » versnijden. Laat ze 10 minuten stoven in boter,. Niet laten bruinen. Desnoods wat court-bouillon bijgieten.
- Verwerk het meel er onder en giet er 3 dl gefilterde court-bouillon op met een weinig citroensap. Breng dit aan de kook en bind met eigeel en rijstcrème. Peperen en zouten.
- De stukken tarbot opwarmen in deze saus. Opdienen met gekookte aardappelen.

RAADGEVING

De hoeveelheid room moet beperkt blijven om de smaak van de court-bouillon niet aan te tasten. Deze moet overwegend te proeven zijn.

Aanbevolen wijn: *een witte wijn, sec, maar fruitig: Traminer, Moezelwijn.*



ZALMFILETS MET ZURING

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
6 zalmfilets van 200 g
500 g zuring
100 g boter
1 citroen
een paar zaadjes venkel
peper
en zout

BEREIDING

- De zuring wassen, uitvringen en fijnhakken.
- De vis schoon maken: de vellen er af halen en de graten.
- Leg de filets op aluminiumfolie. Doe op elke filet een beetje zuring. Strooi er peper en zout op. Leg enkele zaadjes venkel, een klontje boter en een schijf citroen er boven op.
- Plooi de aluminiumfolie dicht, maar laat een weinig ruimte tussen vis en aluminiumpakje.
- Schik de pakjes op een vuurvaste schotel en laat 10 minuten gaar worden.

RAADGEVING

Serveer de papillotten op een dienblad. Laat ze samengaan met « maître d'hôtel »-boter (= boter vermengd met peterselie, peper, zout en citroensap). Deze saus moet fris opgediend worden.

Aanbevolen wijn: *een Vouvray, een witte Graves.*

ZEEDUIVEL OP Z'N AMERIKAANS

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
1,300 kg zeeduivel
6 fijne sneden
gezouten spek
6 sjalotten
6 tomaten
2 lookteentjes
1 eetlepel tomatenpuree
4 eetlepels cognac
3 dl witte wijn
1 eetlepel gehakte peterselie
cayennepeper
40 g boter
4 eetlepels olie
zout en peper

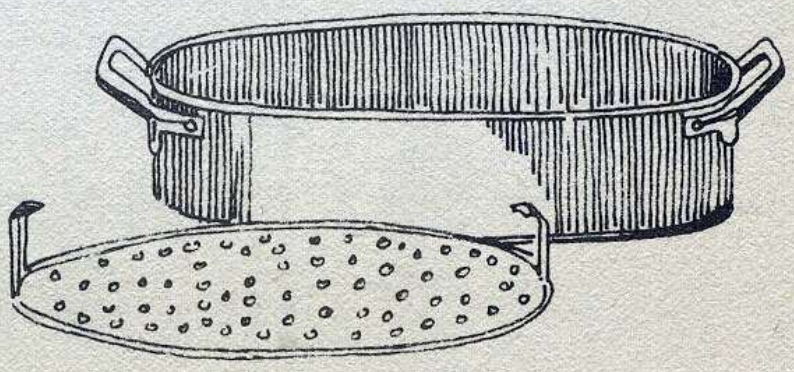
BEREIDING

- Kruid het stuk vis lichtjes en leg het in een cocotte met 20 g boter en 2 eetlepels olie. Zet « à cheval » de speksneden op de vis en plaats in middelmatig verwarmde oven gedurende 20 tot 25 minuten. Deksel op de cocotte.
- Ondertussen de sjalotten pellen en hakken. Ze in de rest van de boter en de olie blonderen. Voeg dan de tomaten (gepeld, ontpit en in stukken gesneden), de gepelde en geplette look, peper en zout toe. Overgiet met cognac en witte wijn en laat zachtjes gedurende 10 minuten stoven. Doe er dan de gehakte peterselie, een flink snuifje cayennepeper en eventueel het zout bij.
- Haal de sneden spek weg en overgiet de vis met de niet-gezeefde saus.
- Dek de cocotte af en laat nog 25 à 20 minuten op het vuur staan, tot de vis gaar is.
- Geef er canapés van gefruit brood met boter bij of bladerdeegbloemetjes of ook nog aardappelen naar keuze.

RAADGEVING

De vis is klaar als het vlees van de vis dat rond de hoofdgraat vastzit, makkelijk loslaat en mooi wit is.

Aanbevolen wijn: *een fruitige witte wijn: Gewürtztraminer, of Tokay.*



BOERENWORST MET ANDIJVIE

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
1,500 kg andijvie
1 kg boerenworst
muskaat
peper
en zout

BEREIDING

- De andijvie snel wassen onder stromend water. Ze 5 minuten blancheren in een grote kastrol kokend water.
- Prik met een vork in de worst. Braad ze op middelmatig vuur in een grote pan, tot ze een deel van het vet kwijt is.
- Leg ze zonder het braadvet in een kookpot, en vul verder op met de afgegoten andijvie.
- Peper en zout toevoegen en een beetje muskaat.
- Giet er nog een glas warm water over. Afdekken en gedurende ongeveer 1 uur laten sudderen. Opdienen met aardappelpuree.

Bijpassende wijn: *een lichte rode wijn of een blond bier.*

GEMARINEERDE SCHAPEBOUT MET KRUIDEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
1,500 kg schapebout
2 kg aardappelen
2 teentjes knoflook
100 g boter
peper

Voor de marinade
1 bol olijfolie
2 fijn gesneden uien
3 teentjes knoflook
tijm en laurier
basilicum
of rozemarijn
zwarte peper en zout

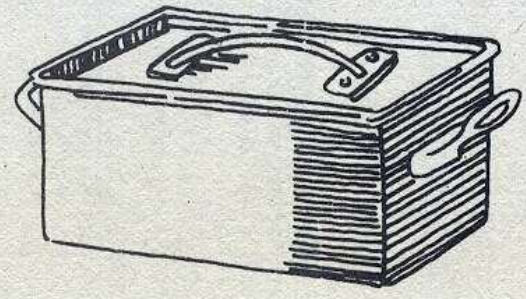
BEREIDING

- Laat de schapebout minstens 5 tot 6 uren weken.
- Maak de marinade klaar met olijfolie, waaraan u volgende aroma's toegevoegd hebt; de teentjes knoflook, de gesneden uien, tijm en een vermorzeld laurierblad, de basilium, de zwarte peper en het zout.
- Schil de aardappelen en snijd ze in dunne schrijven. Was die en droog ze af. Doe ze in een grote terrien en strooi er peper en zout op. Goed mengen met de handen, zodat peper en zout over alle aardappelschijven verdeeld wordt.
- Een gratineerplaat inboteren en de aardappelen er over twee lagen in leggen.
- Doe er klontjes boter op en giet er water over, zodanig dat de aardappelen nauwelijks bedekt worden.
- Gedurende minstens 1 uur 30 minuten in een warme oven plaatsen (thermostaat 7-8). De aardappelen zijn gaar, als het water praktisch helemaal verdwenen is.
- Steek schilfertjes knoflook in het vlees, wrijf het in met peper en zout, besmeer het met de rest van de boter.
- Leg de bout nu op de gekookte aardappelen en zet terug in de hete oven. Laat 1/4 uur braden, per 1/2 kg.
- Is de schapebout mooi gebruind, keer hem dan om. Zodra de braadtijd om is, de ovendeur open zetten en het vuur doven. Laat het vlees nog enkele minuten zwellen, alvorens op te dienen.

PRAKTISCHE RAADGEVING

U kan de schapebout apart bakken en opdienen met Dauphine aardappelen (zie recept in de groenten rubriek).

Bijpassende wijn: *een pittige rode wijn: Bourgogne (Pommard, Nuits-Saint-Georges), of een Bordeaux (Saint-Emilion, Pomerol).*



GOULASH

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
1,500 kg rundvlees (braad- of stoofvlees)
1 groot blik gepelde tomaten
2 dikke uien
1 eetlepel meel
1 dl olie
1 eetlepel paprika
tijm
laurier
peper
en zout

BEREIDING

- Het vlees in stukken verdelen.

Pel en hak de uien. Vlees en uien stoven in een beetje olie.

- Wanneer de uien beginnen te kleuren, voeg er dan het meel aan toe, de paprika, peper en zout. Goed vermengen en enige ogenblikken stil laten braden.
- De inhoud van het blik tomaten er bij doen, een takje tijm, het laurierblad, dan er kokend water op gieten, zonder nochtans het vlees onder te zetten.
- Afdekken en gedurende minstens 2 uren op een lage vlam laten koken.
- Vooraleer op te dienen, de kruiden eventueel aanpassen.
- Serveren met geboterde rijst of gekookte aardappelen.

RAADGEVING

Uw slager zal u gaarne helpen bij de keuze van het vlees, rekening houdend met uw eigen smaak en die van uw gezin. Tegelijk met de tomaten kan u in schijfjes gesneden wortelen toevoegen, en een half uur vóór het einde van de kooktijd, de aardappelen. Dit gerecht zal even lekker zijn, indien niet beter, wanneer het opgewarmd wordt.

Aanbevolen wijn: *een rode wijn, een Beaujolais of een Saint-Emillion.*

HAMBURGERS MET UIEN EN PETERSELIE

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
1,200 kg fijngehakt rundvlees
100 g broodkruim of paneermeel
1 dl bouillon
1 eetlepel fijngesnipperde ui
3 eetlepels fijngehakte peterselie
60 g boter
4 eetlepels olie
3 uien
peper
en zout

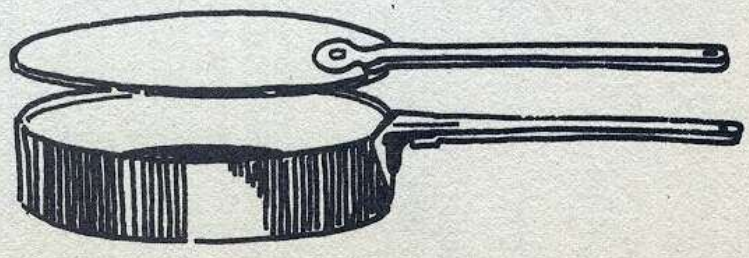
BEREIDING

- Broodkruimels of paneermeel in bouillon weken en vermengen met het vlees, samen met de ui en de fijngehakte peterselie. Kruiden met peper en zout.
- Kneed er dunne lapjes van en laat die snel bruinen in de rest van de boter en de olie.
- Serveer de hamburgers op een bedje gefruite ui, met frieten.

RAADGEVING

Het bindmiddel broodkruim of paneermeel kan vervangen worden door een béchamel-saus of tomatensaus, zodat het vleesgehakt minder droog wordt.

Aanbevolen wijn: *een lichte rode wijn, of bier.*



KALFSLAPJES OP Z'N WEENS

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
6 kalfslapjes van 150 g ongeveer
1 bord meel
1 bord paneermeel
2 eieren
6 opgerolde ansjovisfilets
2 citroenen
100 g boter
peper
en zout

BEREIDING

- De kalfslapjes in het meel draaien. Schud er dan even mee, om het overtollige meel te verwijderen.
- De eieren kloppen in een diep bord, met zout en overvloedig peper en daarin de kalfslapjes dopen.
- Haal de kalfslapjes dan door het paneermeel en druk er op, om het meel goed te doen kleven.
- Laat een eetlepel boter smelten in een pan. Naar gelang u klaar komt met de voorbereiding met paneermeel, de lapjes in deze pan leggen (wellicht hebt u twee pannen nodig).
- Laat op middelmatig vuur braden, tot de lapjes overal evematig gebruind zijn.
- Intussen één citroen in fijne schijven verdelen en met een doorslag rondjes uit de boter snijden.
- Wanneer de lapjes gebraden zijn, ze opdienen met er boven op een schijfje citroen, een rondje boter en een opgerolde ansjovis.
- Laat dit gerecht vergezeld gaan van gebakken aardappelen.

RAADGEVING

De dag vooraf 50 g boter op een vierkantig aluminiumblad leggen. Plooi het blad dicht en rol het buisvormig op. Geef het een platsje in uw koelkast. 's Anderendaags zal het eenvoudig zijn, mooie, regelmatige rondjes van de boter af te snijden.

Bijpassende wijn: *een witte wijn, Sancerre of Meursault.*

(Zie kleuren-foto)

KALFSNIER IN DE COCOTTE

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
2 grote kalfsnieren
1 ui
250 g champignons
1 dl witte wijn
3 dl bouillon
2 jeneverbessen
3 eetlepels madeira
2 snuifjes marjolein
15 g bloem
50 g boter
zout en peper

BEREIDING

- Als de slager het al niet deed, klief de nieren in tweeën en haal de zenuwen en vette kraakbeentjes uit het midden. Was de nieren, droog ze af, breng het binnenste met peper en zout op smaak. Sluit de nieren opnieuw, omringd van een laagje vet.
- Leg ze in de cocotte met 50 g boter. Bak ze gedurende 10 minuten. Draai ze tussendoor om. Neem ze weg, voeg de gepelde en kleingesneden ui bij de boter en bak lichtjes. Doe nu de champignons, die gewassen zijn en waarvan u de kopjes in plakjes heeft gesneden en de steeltjes gehakt heeft, in de pan. Stoof ze en haal ze eruit. Strooi de bloem in de pan. Laat ze kleur krijgen, overgiet ze dan met wijn en bouillon. Voeg de jeneverbessen toe, de marjolein, de madeira, zout en peper. Laat 10 minuten sudderen.
- Leg de nieren in de cocotte en plaats ze op klein vuur of in de oven. Overgiet ze met de champignons-saus.
- Breng op smaak.
- Laat deze bereiding 20 min. samen doorwarmen.
- Dien zeer warm op met mignonette aardappelen.

RAADGEVING

Kalfsnieren hoeven niet enkele uren op voorhand te weken, zoals nieren van varken of rund.

Aanbevolen wijn: *een fruitige witte wijn (Tokay).*

OSSEHAAS «LUCULLUS»

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
1 ossehaas van 1,250 kg (of 2 kleine)
100 g vet spek
200 g getrufeerde ganzelever
150 g champignons
1 dl porto
1 eetlepel cognac
3 groene peperkorrels
fijne schijfjes spek
1 wortel
1 ui
100 g boter
peper en zout

BEREIDING

▶ Snijd het spek in stukjes en prik ze op het vlees. Snijd het vlees in tweeën, maar niet helemaal doorsnijden. Kruiden.
▶ Was de champignons, hak ze (niet te klein) en laat ze gedurende 3 tot 4 minuten in 30 g boter, zout, peper en de porto bakken tot al de vloeistof verdwenen is. Dit mengsel met de lever, de cognac en de gemalen groene peper mengen.
Doe dit mengel in de opening van het vlees. Sluit deze en doe er een fijn schijfje spek rond. De opening moet goed afgesloten zijn. Doe er een touwtje rond.
▶ Snijd wortel en gepelde ui in kleine stukjes, leg ze in de braadschotel met 60 g boter en leg het gebraad erop. Laat gedurende 15 tot 25 minuten braden, naargelang u het vlees minder of meer gebraden wil.
▶ Verwijder het koordje, neem het spek weg, snijd in tamelijk dikke stukken en leg op de voorverwarmde schotel.
▶ Deglaceer het gerecht met water, overgiet met saus en dien op in de sauspan.
▶ Dien op met aardappelballetjes.

RAADGEVING

Indien u een gebonden saus verlangt, voeg er dan room of bewerkte boter bij: 1 eetlepel bloem gemengd met dezelfde hoeveelheid boter, met de vork zachtgemaakt.

Aanbevolen wijn: *rode, stevige wijn.*

OSSEREEPJES IN RODE WIJN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
1 kg staartstuk
100 g borstspek
12 tot 18 kleine uien
3 dl rode wijn
1 dl water
tijm
laurier
peterselie
2 knoflookteentjes
4 peperkorrels
20 g meel
60 g boter
zout en peper

BEREIDING

▶ Laat het vlees bruinen in 30 g boter en een lepel olie. Haal het uit de pan en vervang het door het, in teerlingen gesneden, spek en de gepelde uien. Als deze goed bruin gebakken zijn, het vlees er bijvoegen en er de wijn en het water overgieten. Tijm, laurier, peterselie, de knoflookteentjes en de gemalen peperkorrels bijvoegen. Kruiden naar smaak. Pan afdekken en alles op een middelmatig vuur laten stoven,gedurende ongeveer 2 uren. Van tijd tot tijd overgieten met een weinig wijn met water en het vlees na de helft van de baktijd omkeren.
▶ Het vlees uit de pan halen en het in plakken snijden. De saus binden met de rest van de tot een papje gemengde boter en het meel. Dit beetje bij beetje aan de kokende vloeistof toevoegen, tot de gewenste dikte wordt bekomen.
▶ Opdienen in de pan, samen met gekookte aardappelen en gestoofde worteltjes.

RAADGEVING

Het stoven gebeurt bij voorkeur in de oven: het resultaat is beter en men heeft er geen omkijken naar.
Het vlees kan eveneens vooraf 24 uren gemarineerd worden in wijn, waaraan tijm, laurier, peterselie, knoflook en peper werd toegevoegd. De bereidingstijd wordt dan verminderd met een derde.

Aanbevolen wijn: *een rode landwijn.*

RUNDERSGEBRAAD MET GROENTEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
1,200 kg rundvlees
om te roosteren
3 uien
300 g jonge erwten
300 g wortelen
300 g princessebonen
1 snede gerookt spek
250 g kleine aardappelen
1 krop sla
1 glas vleesbouillon
1 laurierblad
peper
en zout

BEREIDING

- Het vlees bruinen in een geboterde braadpan.
- De groenten schoon maken. De wortelen afschrappen en de aardappelen schillen.
- Doe bij het vlees in schijfjes gesneden, wortelen en in stukjes verdeelde uien.Dan het in repels gesneden spek en het laurierblad.
- Voeg er de bouillon aan toe. Onafgedekt laten sudderen op kleine vlam, gedurende 2 uren.
- 1/2 uur vóór het einde van de braadtijd, er de aardappelen bijdoen. Zacht laten gaar worden. Laurierblad wegnemen.
- Intussen de erwtjes koken en, afzonderlijk, ook de sla. Doe een koffielepel suiker bij de erwten, zodra ze zijn afgegoten.
- Leg het vlees en de groenten op een dienschotel en dien op met aangelengde saus in een apart kommetje.

RAADGEVING

U kunt de saus aanlengen met cognac.

Aanbevolen wijn: *een Côtes du Rhône.*

(Zie kleuren-foto)

TUSSENRIB OP Z'N BORDELEES

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
1,500 kg tussenribstuk
6 sjalotten (of 12 kleine)
2 dl witte, droge wijn
100 g boter
2 eetlepels olie
peper
en zout

BEREIDING

- De olie opwarmen in een pan. Als hij goed heet is, er het vlees in leggen en braden op hevig vuur.
- Is het ribstuk aan beide zijden goed bruin, voltooi dan de braadtijd op matig vuur. Let op: het ribstuk is dik, en heeft dus meer tijd nodig om goed gebraden te worden dan een gewone biefstuk (naar gelang de gewenste smaak, « saignant » of « à point »). Zouten en overvloedig peper bijdoen.
- Het vlees uit de pan nemen,maar warm wegzetten (onder een deksel bvb), of in voorverwarmde oven.
- De sjalotten hakken en smoren in een eetlepel boter.
- Zodra ze blond zijn, er de wijn over gieten en op een grote vlam laten afkoken, terwijl u met een houten lepel over de bodem schraapt om het gestolde vleesnat in de saus te mengen.
- Van het vuur afnemen en de rest van de boter er onder kloppen.
- Doe de saus over de ribstukken en dien ze onmiddellijk op met gebraden aardappelen, en groenten naar keuze.

Bijpassende wijn: *een Bordeaux, natuurlijk: Saint-Emilion, Médoc, Pomerol.*

(Zie kleuren-foto)



VARKENSHAM IN PORTO EN ANANAS-SAUS

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1 varkensham van 1,200 kg
1/2 selderij
2 worteltjes
1 grote ui
1 kruidnagel
1 kruidenbosje (peterselie, tijm laurier)
1/4 lit. porto
12 schijven ananas uit blik
zout en peper

BEREIDING

- Zet de ham op met water, breng aan de kook, neem het schuim weg, voeg de gereinigde groenten toe (de kruidnagel in de ui prikken), het kruidenbosje, peper en zout. Laat in een pan gedurende ongeveer 1 uur 45 minuten sudderen op zacht vuurtje.
- Laat het vlees uitdruipen,leg het in een braadslee. Overgiet het met de porto en het sap van het blik ananas. Zet in middelmatig warme oven gedurende 40 minuten. In de helft van de bereidingstijd het vlees omdraaien.
- Haal het vlees uit de oven en houd het warm. Voeg bij het gerecht de in tweeën gesneden stukken ananas en voeg daar een beetje bouillon bij.
- Snijd het vlees in schijven, overgiet het met het mengsel van de porto en de ananas-saus en leg er de halve schijven ananas omheen.
- Dien op met aardappelpuree of met rijst en spinazie of, ook nog met aardappelen bereid in de oven.

RAADGEVING

Om te weten of de ham doorbraden is, prikt u er met een breinaald in. Het sap dat te voorschijn komt moet wit tot heel licht rose zijn.

Bijpassende wijn: *een lichte likeurachtige wijn, type Rancio of een zachte rosé.*

VARKENSNIEREN IN ROOM

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

12 varkensnieren
2,5 dl room
1 glas cognac
50 g boter
1 koffielepel aardappelmeel
peper
en zout

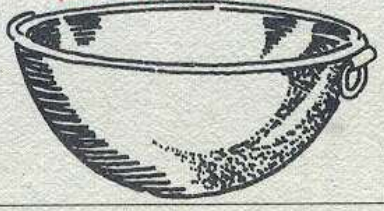
BEREIDING

- Met een scherp mes de nieren overlangs doorsnijden.De witte vellen aan de binnenkant verwijderen.
- Snijd ze dan in dobbelstenen.
- Smelt de boter in een grote pan. Zodra ze warm is, er de nieren inwerpen.
- Smoor ze op hevig vuur en roer ze vaak om met een houten lepel.
- Als ze wat kleur gekregen heben, besproei ze dan met de cognac. Een paar ogenblikken opwarmen en flamberen. Roeren tot de vlam dooft.
- Voeg er de room aan toe, peper en zout en laat nu op kleinere vlam nog tien minuten sudderen.
- Vindt u dat de saus te dun is, los dan in een beetje room, wat aardappelmeel op en werk er dat bij.
- Warm opdienen met gebakken aardappelen of geboterde rijst.

RAADGEVING

De nieren moeten goed vers zijn. Vraag uw slager welke dag hij verse beschikbaar heeft. U kan hem ook vragen ze vooraf schoon te maken.

Bijpassende wijn: *Beaujolais, Bourgogne, Corbières.*
(Zie kleuren-foto)



VARKENSRIB MET GROENE KOOL

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
6 varkensribstukken van de filet
1 groene kool
1 dl olie
25 g boter
muskaat
peper
en zout

BEREIDING

▶ Ontdoe de kool van haar verwelkte bladeren en was ze in azijnwater.
▶ Laat ze 10 minuten blancheren in kokend zoutwater. Giet dan af.
▶ Snijd ze in vieren, zodra zij wat afgekoeld is. De harde stengels en nerven er uit verwijderen. De rest in repels snijden.
▶ De kool gaar koken in een beetje olie, opzacht vuur. Vaak omroeren. Peper, muskaat en zout toevoegen.
▶ Intussen het vlees braden met de rest van de olie. Voltooi de braadtijd, gedurende 5 minuten, op zacht vuur, aan elke zijde.
▶ Wanneer de kool gaar is, spreid ze dan uit op een schotel en leg er het vlees op.
▶ Giet het braadvet af en deglaceer de pan met een glasvol water, op en hete vlam. Schraap de pan uit met een houten spatel.
▶ Van het vuur afnemen en boter bij de saus mengen.
▶ Schud de saus over het vlees en dien op met gekookte aardappelen.

Bijpassende wijn: *een pittige rode wijn, Bourgogne bvb.*

VARKENSRIB MET MOSTERDSAUS

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
6 stuks varkensrib (lage rib)
2 eetlepels sterke mosterd
3 dl slagroom
60 g boter
30 g meel
1 ei
3 sjalotten
1 citroen
peper
en zout

BEREIDING

▶ De boter opwarmen in een grote pan. De koteletten braden op hevig vuur. Surveilleer de braadtijd: het vlees moet kleur krijgen, maar niet aanbakken.
▶ Als het vlees voldoende gebruind is, de vlam lager zetten en nog minstens 10 minuten zacht laten braden.
▶ Intussen de sjalotten fijnhakken en stil in de helft van de boter stoven.
▶ Als ze doorschijnend zijn geworden, er de rest van de boter bijdoen en meel er over strooien.
▶ Enige ogenblikken laten koken. Goed vermengen tot er geen klonters meer in zijn.
▶ De room er bij gieten en omroeren tot een dikke saus. Voeg de mosterd er aan toe, peper en zout en een scheutje citroensap.
▶ Van het vuur af, de eierdooier er onder roeren. Proef nu en ga na of u moet bijkruiden: de smaak moet pikant zijn.
▶ Leg de koteletten op een dienblad en giet er de saus over. Onmiddellijk opdienen.

RAADGEVING

Hierbij opdienen: aardappelen op z'n Engels, of frieten.
U kan de saus vlugger maken, als u eenvoudigweg de braadpan deglaceert met 2 eetlepels mosterd en 2 dl room. Schraap de pan zorgvuldig af met een houten lepel en roer goed om, tot de saus smeuïg wordt.

Bijpassende wijn: *een lichte rode wijn.*

DUIFJES MET VEENBESSEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
6 jonge duiven
1 kleine ui
2 greepjes gehakte verse dragon
1 greepje tijm-poeder
2 koffielepels gehakte peterselie
100 g boter
2 eetlepels olie
6 dunne sneden spek
4 dl bouillon van gevolgelte (blokjes)
250 g veenbessen
1 eetlepel suiker
peper
en zout

Voor de puree
1 kg aardappelen
40 g boter
4 eierdooiers
3 eetlepels melk
muskaat
peper
en zout

BEREIDING

- De vogels binnen en buiten schoon maken.
- Met een vork 50 g boter mals en romig kneden en daaronder verwerken: 1/2 koffielepel zout, peper, de geraspte ui, tijm, dragon en peterselie.
- De duifjes van binnen en van buiten insmeren met deze gekruide boter.
- Bind de vogels dicht en laat ze gedurende 10 minuten aan alle zijden bruinen, in 40 g boter en olie.
- Dek de duiven dan toe met een snede spek en zet de braadpan 12 à 15 minuten in een voorverwarmde hete oven. De temperatuur verlagen en het braadproces nog 10 à 15 min. op middelmatige warmte verder zetten. Dikwijls met saus begieten.
- Vooraf hebt u de aardappelen, geschild en gekookt in zout water en er een droge puree van gemaakt (zonder melk), maar met toevoeging van 2 eierdooiers, boter, muskaat, peper en zout.
- Kneed uit deze purée 6 volgelnestjes. Bestrijk die met eigeel, opgelost in wat melk. Plaats deze nestjes dan op een met boter ingesmeerde ovenplaat.
- Het touwtje rond de duiven loswinden. De vogels warm wegzetten. Plaats de nestjes in een hete oven om ze vlug te laten goudgeel worden en tegelijkertijd op te warmen.
- Giet de bouillon op het braadnat. Breng deze saus aan de kook. Haal het vet af met een lepel en laat de veenbessen (na ze gewassen te hebben) gedurende 8 minuten, met wat suiker in de saus gaar worden.
- Leg de vogels in hun nestjes. Omring ze met veenbessen, die u met de schuimspaan hebt opgevist en dien de saus op in een kommetje.

RAADGEVING

Bosbessen of gepelde witte druiven kunnen de veenbessen vervangen. Ze kunnen, om tijd te winnen, vooraf gaar gekookt worden in hun siroop.

Aanbevolen wijn: *Een rode gecorseerde wijn: Saint-Emilion, Côtes-du-Rhône of een Bourgogne.*

EENDEN MET RAPEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
2 jonge eenden
2 kg rapen
250 g nieuwe uitjes
100 g boter of margarine
4 eetlepels olie
peper
en zout

BEREIDING

- De rapen en de uien pellen. Laat ze even wellen in de boter (de uien in hun geheel, de rapen gehalveerd, of gevierendeeld, volgens hun dikte). Ze warm houden.
- De eenden bruinen in de olie. Laat ze daartoe gedurende 45 minuten, toegedekt, braden op middelmatig hoge vlam. Voeg er na 20 minuten, de groenten bij, peper en zout.
- Na de braadtijd, de saus aanlengen met een klein glas water en in een sauskom overgieten.
- De eenden opdienen, omringd met groenten.

RAADGEVING

Geeft u de voorkeur aan de dikkere saus, bind ze dan met een eetlepel bloed van de eenden, een scheut wijnazijn en een mespunt meel.

Aanbevolen wijn: *een Bordeaux of Bourgogne.*

HAZERUGSTUK MET BORDEAUX-WIJN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
2 ruggestukken van grote hazen
150 gr vers spek
10 sjalotten
1/4 lit. rode Bordeaux
1,5 lit. bouillon
1 laurierblad
6 eetlepels room
4 eetlepels aalbessenjam
1 koffielepel aardappelmeel
80 g boter
peper en zout

BEREIDING

▶ Verwijder het vlies van het vel dat over de ruggestukken zit. Peper en zout de ruggestukken en prik er gesneden spek in (met een lardeernaald).
▶ Braad de ruggestukken in een middelmatig verwarmde oven met 50 g boter gedurende 20 minuten ongeveer. Bedruip geregeld.
▶ Pel de sjalotten, hak ze fijn en laat ze blonderen in 30 g boter tot ze mals zijn. Nog even iets bruiner laten worden en er dan de wijn en de bouillon bijdoen. Voeg er het laurierblad bij, breng op smaak, zet het deksel op de pan en laat sudderen gedurende 10 minuten. Verwijder het laurierblad.
▶ Voeg de room bij, het in een weinig water opgeloste aardappelmeel, de aalbessenjam en de ontvette saus. Breng op smaak en peper.
▶ Snijd de rugstukken in stukken, giet er een weinig saus over en geef de rest in een sauspan.
▶ Dien op met aardappelen naar keuze of met coquilletten met boter.

Aanbevolen wijn: *een krachtige Bordeaux.*

KIP MET BANANEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
2 kippen van ongeveer 1 kg
150 g boter of margarine
2 dl rum (of enkele druppels extract)
6 bananen
2 kleine glazen witte wijn
1 snuifje koriander
5 soeplepels witte suiker
peper
en zout

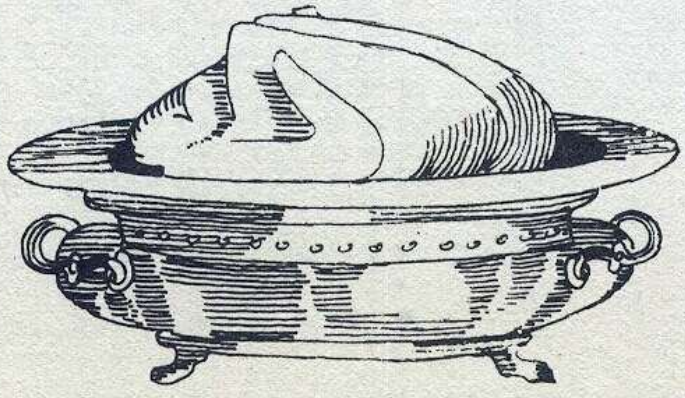
BEREIDING

▶ Smelt de boter en laat daarin het kippevlees bruinen.
▶ Flambeer met de rum of, indien u extract gebruikt, giet een paar druppels in de kastrol, om de smaak er aan te geven.
▶ Peperen en zouten. De koriander en de wijn er bij voegen. Toegedekt, 1 uur laten sudderen op een zeer laag pitje.
▶ 5 minuten vóór het opdienen,de gepelde bananen in de lengte doorsnijden, in boter laten bruinen en overstrooien met witte griessuiker.
▶ Opdienen in een warme schotel, waarop de kippen geschikt werden, garneren met de gebraden bananen.
▶ Serveer met creoolse rijst of pilav.

RAADGEVING

Houdt u van een pikante schotel, dan kunt u een snuifje cayennepeper bij het kooknat van de bananen doen en een royaal snuifje saffraan bij dat van de rijst.

Aanbevolen wijn: *een Chinon.*
(Zie kleuren-foto).



KIP MET BIER

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

een kip van 1,500 kg ongeveer
100 g boter
2 dl dikke slagroom
2 kleine flesjes bier
1 klein glas jenever
250 g champignons
4 sjalotten
1 bosje peterselie
cayennepeper
peper
en zout

BEREIDING

▶ De kip in stukken verdelen en die zacht smoren in boter. De lever opzij leggen.
▶ De sjalotten hakken en bij de kip voegen. Laat ze stil smelten.
▶ Als alles begint te bruinen, giet er dan de jenever op. Neem van het vuur weg en laat 10 minuten weken.
▶ Het bier er opschudden, maar het vlees niet onderdekken. Voeg er de helft van de room aan toe, een mespunt cayennepeper, zout en peper.
▶ Aan de kook brengen en toegedekt laten sudderen gedurende 1 uur.
▶ Na 30 minuten de gewassen en gevierendeelde champignons en de lever er bij doen.
▶ Als de kip gaar is, schik dan de stukken op een dienblad en houd ze warm.
▶ Verkruimel de lever. Roer ze onder de saus met de rest van de room en laat afkoken. Blijft de saus te dun, bind ze dan met aardappelmeel, opgelost in een weinig room.
▶ Proef en pas desnoods de kruiden verder aan.
▶ Overvloedig bestrooien met gehakte peterselie en opdienen met aardappelen op z'n Engels. Bij dit gerecht past geen wijn, maar bier.

KONIJN MET MOSTERD EN ROOMSAUS

INGREDIENTEN

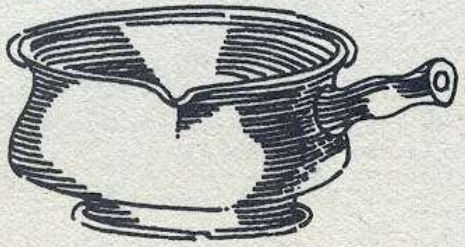
Voor 6 personen

1 groot konijn
1,500 kg ongeveer
1 dl witte wijn
2,5 dl room
50 g boter
1 ui
1 eetlepel sterke mosterd
50 g meel
1 bosje peterselie
tijm
laurier
peper
en zout

BEREIDING

▶ Snijd het konijn in stukken en wrijf die in met meel. Laat ze bruinen in een braadpan met dikke bodem, waarin u de boter hebt doen smelten.
▶ Wanneer de stukjes konijn voldoende gebruind zijn, ze uit de pan halen en vervangen door de gehakte ui. Zacht laten smoren, tot de ui mooi doorschijnend is.
▶ Doe het konijn weer terug in de pan en voeg er aan toe: de tijm, het laurierblad, de steeltjes van de peterselie. Giet er de wijn over en verder water tot op de helft van de hoogte.
▶ Bijkruiden met peper en zout, afdekken en aan de kook brengen. Gedurende 30 minuten in een zeer warme oven plaatsen.
▶ Wanneer het vlees gaar is, de stukken konijn op een dienschotel leggen. Warm wegzetten.
▶ Doe de room in de braadketel en laat de inhoud afkoken, tot de saus voldoende dik wordt.
▶ De saus ziften, van het vuur afnemen en er de mosterd bijwerken. Proeven en desnoods bijkruiden.
▶ Giet de saus over het konijnevlees en dien warm op, royaal bestrooid met peterselie.

Bijpassende wijn: *een witte droge wijn.*



KWARTELS IN DE OVEN

INGREDIENTEN
Voor 6 personen

6 mooie, vlezige kwartels
6 dunne spekzwoerden
1,500 kg aardapplen
1 ui
2 teentjes knoflook
1 laurierblad
tijm in poeder
100 g boter
peper
en zout

BEREIDING

▶ Het laurierblad, de uien en één teentje knoflook zeer fijnhakken.
▶ Werk dit mengsel kruiden bij de boter. Stevig vermengen. Peper en zout bijdoen, en de tijm.
▶ Schil de aardappelen en snijd ze in dunne schijven. Was ze en droog ze af. Doe het voorzichtig, om ze niet te beschadigen.
▶ Leg de aardappelen in een grote slakom en strooi er peper en zout op. Met de hand omroeren, zodat alle ingrediënten goed aan een kleven.
▶ Een gratineerschotel inwrijven met een teentje look, tot het bolletje heel is opgebruikt. Bedek de bodem met twee regelmatige lagen aardappelen.
▶ Met warm water precies onderdekken en in de oven plaatsen (thermostaat 6), nadat u klontjes bewerkte boter er op hebt gelegd. (Zes klontjes boter overhouden voor de kwartels).
▶ Nadat de aardappelen ongeveer 1 uur 30 minuten gegratineerd zijn, de warmte van de oven verminderen.
▶ Vul de kwartels met het mengsel boter en kruiden en laat 15 tot 20 min. in warme oven bakken. Voeg de dunne spekzwoerden bij in de botersaus om meer smaak te geven. Nu en dan omkeren tot ze mooi gebruind zijn.
▶ Als de kwartels voldoende gebraden zijn, ze op de schotel aardappelen leggen en opdienen.

Bijpassende wijn: *een goede rode Bourgogne.*

RAGOUT MET KIPPEBILLETJES EN GROENTEN

INGREDIENTEN
Voor 6 personen

6 mooie kippenbouten
(vers of diepvries)
1 ui, 6 mooie wortelen,
1 groene selder + loof
3 witte preistronken
200 gr. prinsesbonen
6 raapjes
1 komkommer
12 gekonfijte krieken
Kruidentuiltje
200 gr boter
zout en peper

BEREIDING

▶ Groenten schoonmaken en wassen. In grote stukken snijden. Het loof van de selder heel houden. De ui in schijfjes snijden.
▶ In kokend gezouten water de in twee gesneden komkommer gedurende 5 volle minuten blancheren. Laten uitlekken. Naspoelen met koud water. Ook de wortelen blancheren en laten uitlekken.
▶ Verwarm de boter en laat de groenten in deze volgorde stoven: uit, wortelen, groene selder, daarna de preistronken, de prinsesbonen en de raapjes. Als laatste de in fijne schijfjes gesneden komkommer toevoegen. Voeg het kruidentuiltje toe. Breng op smaak met peper en zout. Water toevoegen en gedurende 20 minuten op een zacht vuurtje laten stoven.
▶ Verwarm de rest van de boter en braad daarin de kippen bouten gedurende 20 minuten. Peper en zout toevoegen. Het braden af en toe kontroleren.
▶ Verwarm de oven. Thermostaat 6 of 7.
▶ Verwarm een vuurvaste schotel.
▶ Leg daarin eerst de kippenbouten en daarna de groenten.
▶ Deglaceer de kippensaus apart en voeg die dan aan de bereiding toe.
Schuif de schotel gedurende 20 minuten in de oven. Kontroleer het braden en breng zo nodig op smaak. Bij het opdienen de lichtjes in hun stroop verwarmde krieken toevoegen.
▶ Serveer in de braadschotel samen met afzonderlijk gekookte aardappelen.

Aanbevolen wijn: *een Macon of een Côtes du Rhône.*

(Zie kleuren-foto op de omslag).

RAGOUT VAN KONIJNTJE MET KRUIDEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

2 kleine konijntjes
100 g gezouten spek
6 sjalotten
25 g meel
1 groot glas droge witte wijn
1,5 lit. water of bouillon
1 kruidenbosje (peterselie, tijm, basilicum)
4 tomaten
40 g boter
2 eetlepels olie
1 eetlepel gehakt bieslook
1 eetlepel gehakte peterselie
peper
en zout

BEREIDING

▶ Snijd het spek tot dobbelsteentjes. Stoof die in boter en olie. Haal ze dan uit het kookpannetje.

▶ Verdeel elk konijntje in 8 stukken. Laat het vlees goed bruinen in een cocotte. Vervang ze dan door de versnipperde sjalotten en voeg er, zodra deze goudgeel zijn, het meel bij.

▶ Giet er (als het meel mooi bruin is), de wijn en het water of de bouillon bij. Breng dit aan de kook. Doe er dan weer het spek en het konijnevlees bij. Het kruidenbosje er aan toevoegen en ongeveer 30 minuten laten sudderen.

▶ De tomaten wassen en ontpitten. Ze bij de bereiding doen. Zet de braadtijd nog zowat 20 minuten voort, tot het vlees mals is.

▶ Zout en peper bijvoegen, als dat nodig blijkt. Bestrooien met het fijngehakte peterselie.

▶ Opdienen met kleine frietjes of chips (zie recept in dit boek).

Aanbevolen wijn: *Dezelfde als die welke bij de bereiding gebruikt werd. Een lichte wijn-sec: Muscadet, Graves.*

(Zie kleuren-foto)

WATERZOOI VAN KALKOEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1 dikke kalkoen
200 g kleine uien
300 g worteltjes
3 prei witten
2 takjes selderij
kruidenbosje (tijm, laurier, peterselie)
1 snuifje dragon
1 blokje gevogeltebouillon
2 dl room
3 eierdooiers
1 koffielepel citroensap
3 eetlepels gehakte peterselie
50 g boter
zout en peper

BEREIDING

▶ Maak de groenten schoon en snijd ze in julienne (prei, worteltjes en selderij). Leg de groenten, en ook de uien, in 1/2 liter water met het kruidenbosje, zout en peper. Breng aan de kook en laat zacht stoven op klein vuur gedurende 15 minuten. Voeg er de boter bij.

▶ Snijd de klakoen in 12 of 24 stukken, haal er het vel af, breng op smaak en wrijf ze in met een klein beetje dragon. Leg ze in de bouillon van de groenten. Doe er voor zover nodig water bij en eventueel het bouillonblokje om de smaak op te halen.
Laat op klein vuur en met deksel op de pot nog 20 tot 30 minuten staan, tot het gevogelte mals is. Haal met de schuimspaan de stukken kalkoen en de groenten uit het nat en houd alles warm.

▶ Neem 4 dl van de bouillon, doe in een kleine pot, zet op klein vuur en bind met de geklopte eierdooiers en de room. Niet laten koken. Voeg het citroensap toe, neem van het vuur en doe er de gehakte peterselie bij.

▶ Dien gevolgelte en groenten op in een grote, diepe schotel, samen met de saus die op smaak werd gebracht. Geef er gekookte aardappelen bij.

RAADGEVING

Voor deze bereiding neemt men liefst zeer jonge kalkoenen.

Aanbevolen wijn: *een fruitige rosé of een lichte rode Bordeaux.*



CHIPS

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
1,250 kg aardappelen (middelmatig dikke)
frituurvet (olie of ossevet)
zout

BEREIDING

▶ De aardappelen schillen en in schijfjes van ongeveer 2 mm snijden.
▶ Dompel deze in koud water, gedurende 1/2 uur. Giet ze dan af en droog ze grondig op.
▶ Bak ze, met kleine hoeveelheden, in heet frituurvet, gedurende 2 à 3 minuten. Naar gelang ze gebakken zijn, ze op absorberend papier leggen (of op een doekje), dat op een vuurvaste schotel ligt. Houd de chips warm, zonder nochtans te overdrijven.

RAADGEVING

Nog dunner versneden, kunnen zulke chips bij een aperitief opgediend worden, op voorwaarde dat u ze vooraf even knapperig laat worden in de oven.
Deze chips kunnen ook geserveerd worden met alle gegrilleerde vlees-soorten, of bij brochetten bvb.

DAUPHINE AARDAPPELEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
1 kg aardappelen
peper
zout
en muskaat

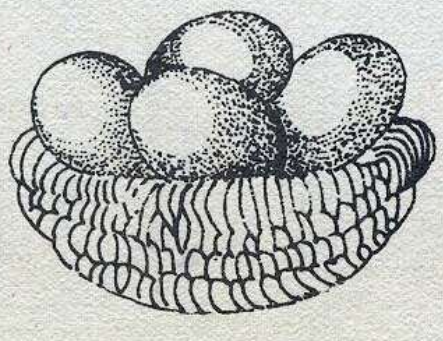
Deeg voor soezen
100 g boter
150 g meel
6 eieren
1/4 lit. water
1 greepje zout

BEREIDING

▶ Schil de aardappelen en laat ze gaar worden in kokend zoutwater. Giet ze af en maak er fijne puree van. Doe er een beetje peper en een snuifje muskaat bij. Op zacht vuur laten uitdrogen.
▶ Doe het water, zout en boter in een grote kastrol en breng dit aan de kook.
▶ Zet de vlam lager en giet er, in één keer, het meel bij. Zeer snel omroeren met een houten spatel, tot het deeg niet meer aan de wanden van de ketel blijft kleven.
▶ Van het vuur nemen. Verwerk er, één voor één, de vijf eieren onder, telkens stevig vermengd.
▶ Het laatste ei tot omelet kloppen en beetje bij beetje bij het mengsel roeren, tot het deeg het niet verder opneemt. U moet een smeuïge, maar vaste pâte bekomen.
▶ In een verhouding van 2/3 soezendeeg en 1/3 puree flink vermengen. Proeven en desnoods bijkruiden.
▶ Frituurolie opwarmen. Als dit heet is, er balletjes van de pâte in werpen, 7 à 8 per keer.
▶ Zodra de dauphiné-aardappelen mooi gebruind zijn, ze uit de frituur halen. Leg ze op opslorpend papier, in een grote slakom. Zet die vooraan in de oven, om ze warm te houden.

RAADGEVING

Uitstekend gerecht bij een feestmaal.
Kinderen zijn er verzot op.



GEGRATINEERDE BROCOLI

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1 kg «brocoli»
(vers of uit diepvries)
1/2 lit. melk
50 g meel
50 g boter
150 g geraspte gruyère
1 citroen
peper
zout
muskaat

BEREIDING

▶ De stronk en harde stelen van de groente wegsnijden. Houd de tuiltjes en jonge bladeren over (indien ze vers zijn).
▶ Was die en kook ze gaar in zoutwater. Zodra ze mals zijn, ze uit de pot halen en enkele minuten laten uitdruipen. Hak ze dan grofweg.
▶ Smelt de boter in een pannetje, strooi er het meel over en laat even aan de kook komen.
▶ Giet de melk er bij en roer om tot een dikke saus. Kruiden met zout, peper, muskaat en een scheut citroensap.
▶ 2/3 van de geraspte kaas er onder verwerken, evenals de gehakte brocoli. Stevig vermengen en deze massa in de gratineerschotel doen.
▶ Bestrooien met de rest van de kaas en gedurende ongeveer 25 minuten in een middelmatig warme oven plaatsen.

GEGRATINEERDE SCHORSENEREN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

750 g schorseneren
1 lit. water
1/2 lit. melk
40 g bloem
1/2 citroen

Voor de saus

40 g boter
30 g bloem
4 dl kookvocht van de schorseneren
2 eierdooiers
30 g geraspte kaas
30 g oud broodkruim
6 nootjes boter
boter voor de schotel
zout en peper

BEREIDING

▶ Als u geen diepgevroren schorseneren gebruikt, schraap ze dan af en gooi ze onmiddellijk in water, waar azijn aan werd toegevoegd om te vermijden dat ze zwart zouden worden.
▶ Los de bloem op in water. Kook water en melk, voeg de opgeloste bloem bij en het sap van de halve citroen. Breng op smaak.
▶ Snijd de schorseneren in stukjes en kook ze gedurende ongeveer 1 uur tot ze goed mals zijn. Laat uitdruipen en houd het kookvocht bij.
▶ Maak de saus door de bloem uit te roeren in de verwarmde boter en overgiet met 3 tot 4 dl kookvocht. Voeg de eierdooiers bij, dan de groenten en breng eventueel op smaak.
▶ Stort groenten en saus in een gratineershotel (beboterd) en strooi bovenop de geraspte kaas, gemengd met het verkruimelde broodkruim en de nootjes boter. Gratineer in warme oven gedurende ongeveer 25 minuten.

GESTOOFDE RODE KOOL MET APPELEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1 dikke rode kool
2 appelen
50 g boter
1 eetlepel wijnazijn
1 koffielepel meelsuiker
peper
en zout

BEREIDING

▶ Snijd de kool in vieren. Verwijder de stronk en de harde stelen. Verdeel de bladeren in repels.
▶ Doe de boter in een kookpot, met daarbij de repels kool, een vingerbreed water en de azijn. Peper en zout bijvoegen, afdekken en op zacht vuur koken, gedurende ongeveer 1 uur 30 minuten.
▶ De appelen schillen en vierendelen. Doe ze bij de kool, 1/2 uur vóór het einde van de kooktijd, samen met de suiker.
▶ Wanneer de kool gaar is, de rest van het nat laten verdampen en warm opdienen.

RAADGEVING

Dit gerecht past uitstekend bij varkensvlees en allerlei soorten warme worst.

«MIGNONNETTES»

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1 kg aardappelpuree
3 eierdooiers
125 gemalen kaas

Om te paneren

2 eiwitten
bloem
fijn paneermeel
frituurvet
zout en peper

BEREIDING

- Maak een vaste purée zonder er melk aan toe te voegen. Doe er 3 eierdooiers en de gemaken kaas bij. Breng op smaak.
- Draai bolletjes ter grootte van een noot en wentel ze achtereenvolgens door bloem, lichtgeklopt eiwit en tenslotte door het paneermeel. Laat opstijven op koele plaats. Laat ze dan goudgeel bakken in het frituurvet.

RAADGEVING

Het is aangeraden de bolletjes van te voren klaar te maken en ze in de ijskast te bewaren. Hoe vaster ze zijn, hoe beter.

PREI MET ROOM

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

12 à 18 stuks wit van prei (volgens dikte)
2,5 dl room
peper
en zout

BEREIDING

- De prei schoon maken (alleen het wit overhouden).
- Gedurende 10 minuten koken in zoutwater. Afgieten en uitdrukken om alle water er uit te verwijderen.
- Leg ze in een kastrol, giet er de room over en laat ze verder zachtjes gaar worden.
- Dien op, zodra de prei mals is.

RAADGEVING

De room kan vervangen worden door een béchamel-saus of een witte saus, bereid met, voor de helft melk, voor de andere helft kooknat.

PUDDING VAN WINTERGROENTEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

400 g groene kool
400 g spinazie
400 g prei
3 uien
250 g mager spek
4 eieren
2,5 dl room
50 g boter
muskaat
peper
en zout

BEREIDING

- De groenten schoon maken en wassen. Kook ze, in afzonderlijke keteltjes, in water dat volop aan de kook is.
- Onderbreek de kooktijd, zodra ze mals worden (5 minuten voor de spinazie, 10 à 15 minuten voor de prei, 20 à 25 minuten voor de in stukken verdeelde kool).
- De groenten afgieten. Het water er uitdrukken. Ze door het molentje draaien.
- Snijd het spek in dobbelsteentjes, hak de uien en smoor ze met wat water. Ze moeten niet bruinen.
- Als de uien doorschijnend zijn geworden, voeg er dan de gehakte groenten aan toe en laat 10 minuten sudderen.
- Doe er de tot omelet geklopte eieren bij en de room. Zouten, peperen en een snuifje muskaat er bij raspen. Stevig vermengen.
- Deze bereiding overschudden in een gratineerschotel. Ze in een zacht verwarmde oven plaatsen (thermostaat 4-5) tot het gerecht niet meer vloeibaar is.
- Zeer warm opdienen.

RAADGEVING

Deze schotel kan samengaan met alle gebraden vlees of als enige schotel geserveerd worden, 's avonds.

RAPEN PUREE

INGREDIENTEN
Voor 6 personen

2 kg rapen
150 g boter
1 dl room
1 bosje peterselie
1 citroen
peper
en zout

BEREIDING

- Schil de rapen, was ze en vierendeel ze. Laat ze koken in zoutwater, tot ze mals zijn.
- Giet ze dan af en draai ze door het molentje.
- Voeg er peper aan toe, de boter, de room en de gehakte peterselie. Stevig vermengen tot een smeuïge puree. Desnoods nog wat boter bijdoen. Een weinig citroensap er over sproeien. Proeven en eventueel bijkruiden.
- Zeer warm opdienen.
- Deze schotel past bij alle gebraden of geroosterd vlees.

SPINAZIESOUFFLE

INGREDIENTEN
Voor 6 personen

2 kg spinazie
(vers of uit diepvries)
4 tot 5 eieren
1 dl room
1/2 citroen
50 geraspte Gruyère
150 g gekookte ham
muskaat
25 g boter
zout en peper

BEREIDING

- Verwijder de dikke nerven en fletse blaren van de spinazie, was ze in verscheidene keren ververst water en doe ze, zonder te laten uitlekken, in een grote pot op hevig vuur. Laat de groenten gedurende 5 minuten smelten. Doe een beetje zout bij en roer met een houten lepel. Laat uidruipen, pers ze uit om het overtollige vocht te verwijderen en hak ze.
- Zet de gehakte spinazie op het vuur om ze te drogen, doe er dan boter, zout, 2 snuifjes muskaat en 2 koffielepels citroensap bij. Werk er de room onder en laat indikken.
- Neem van het vuur, doe er, al kloppend, de eierdooiers bij, dan de kaas, de gehakte ham en breng op smaak. Laat lauw worden voor er de tot sneeuw geklopte eiwitten onder te werken.
- Doe de bereiding in een souffleevorm die beboterd werd. Plaats in bain-marie in de oven, die in het begin zacht verwarmd is, maar waarvan de warmte wordt opgedreven. Duur: 18 tot 20 minuten.
- Dien onmiddellijk op.

(Zie kleuren-foto)

SPRUITJESPUREE

INGREDIENTEN
Voor 6 personen

1 kg spruitjes
2 koffielepels bloem
1 dl melk
nootmuskaat
50 g boter
zout en peper

BEREIDING

- Maak de groenten schoon door er de fletse blaadjes af te doen. Opletten: niet het onderste gedeelte wegsnijden, anders vallen de spruiten tijdens het koken uiteen. Was de spruiten en kook ze in gezouten water. Duur: ongeveer 15 minuten. Als ze mals zijn, laten uitdruipen en puree van maken.
- Meng ondertussen de bloem in 25 g verwarmde boter. Overgiet na enkele ogenblikken met de melk, laat indikken. Peperen en zouten en een weinig geraspte nootmuskaat bijdoen. Dit sausje bij de puree doen. Vervolgens de rest van de boter bijdoen en krachtig kloppen.
- Geef bij dit gerecht een vleesschotel.

RAADGEVING
Om een fijnere puree te bekomen, vervangt u de bloem en de melk door 1 dl room.
Een andere variatie is het bijvoegen van 250 g aardappelpuree.

WITTE KOOL MET ROOM

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1 dikke witte kool
2 wortelen
1 ui
2,5 dl room
50 g boter
peper
en zout

BEREIDING

▶ Verwijder de buitensfe bladeren van de kool. Snijd de stronk af, ook het harde stuk beneden. Verdeel de kool in vieren.
▶ Laat de stukken kool 5 minuten blancheren in kokend zoutwater. Haal ze dan uit het kooknat en houd ze onder stromend koud water. Afgieten.
▶ De wortelen en de ui fijnhakken en zacht laten stoven in de boter.
▶ Wanneer de ui doorschijnend is geworden, voeg er dan de kool bij en giet er 1/2 liter water over.
▶ Peper en zout bijdoen en gedurende ongeveer 1/2 uur laten koken. Als de kool gaar is, ze afgieten en op een dienblad leggen, maar warm wegzetten.
▶ Laat het kooknat voor de helft afkoken en doe er dan de room bij. Deze saus 5 minuten laten sudderen en op de kool schudden.
▶ Zeer warm opdienen.

RAADGEVING

De room kan vervangen worden door een béchamel-saus.

WITTE SELDERIEKNOLLEN IN PUREE

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

2 dikke selderieknollen
500 g aardappelen
100 g boter
2 eigeel
1 bosje peterselie
1/2 kop melk
1 citroen
muskaat
peper en zout

BEREIDING

▶ De selderieknollen schillen en in stukken verdelen. Laat ze gaar worden in een grote kookpot met zoutwater, waarin u het sap van de citroen gedaan hebt.
▶ Na 15 minuten kooktijd, er de geschilde en gevierendeelde aardappelen bijvoegen.
▶ Laat ongeveer 30 minuten koken: de selderie moet goed mals zijn.
▶ Giet de groenten nu af en draai ze door het molentje. Doe er bij: de melk, de boter, peper en muskaat. Kneed de puree met een houten lepel tot een smeuïge massa.
▶ Net vóór het opdienen van het vuur af, de eieren er bij werken. Flink mengen.
▶ Bestrooien met peterselie en opdienen, met geroosterd of gebraden wit vlees.

WORTELTJES MET ROOM

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1,500 kg wortelen (niet te dik)
1 dl room
75 g boter
1 koffielepel meelsuiker
1 bosje peterselie
peper
en zout

BEREIDING

▶ De wortelen afschrapen en wassen. Snijd ze in gelijkmatige schrijven of in stukjes van ongeveer 2 cm.
▶ Doe ze in een grote kookpot en zet ze precies onder water. Voeg de boter er aan toe, de suiker, een weinig peper en zout.
▶ Er nu de room bijdoen en een tiental minuten laten sudderen op zeer kleine vlam.
▶ Vóór het opdienen omroeren, met een houten lepel, om de room mooi te verdelen over de wortelen.
▶ Bestrooien met peterselie.

RAADGEVING

Deze groenten kunnen geserveerd worden bij allerlei soorten vlees. Zijn de wortelen te houtachtig (wat voorkomt bij dikke wortelen),snijd ze dan overlangs in vieren en haal het harde centralre deel er uit.



OSSESTAARTSOEP • RUNDERSGEBRAAD MET GROENTEN • MOUSSE MET KOFFIE



TUSSENRIB OP Z'N BORDELEES



LUIKSE SALADE



RAGOUT VAN KONIJNTJES MET KRUIDEN



KALFSLAPJES OP Z'N WEENS

APPELTAART MET DEKSEL

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

500 g bladerdeeg (uit diepvries)
1 kg appelen
150 g suiker
1 dl slagroom
30 g boter
1 ei
1 greep krenten
1 snuifje kaneel

BEREIDING

- Laat het bladerdeeg ontvriezen in de koelkast.
- De dag vooraf de krenten te weken zetten.
- Het deeg plat rollen tot op 2 à 3 mm. Leg het in een taartvorm van ongeveer 25 cm doorsnee. Prik er in met een vork, over heel de oppervlakte.
- Rol het overschietende deeg tot een schijf, die de taart precies kan bedekken.
- Schil de appelen, snijd ze in vieren en haal de pitten er uit. Verdeel de parten weer in dunne schijfjes. Doe die, met de suiker, de slagroom en de kaneel in een kookpot.
- Onafgedekt laten gaar koken.Dikwijls heel voorzichtig omroeren, zonder de schijfjes te breken, totdat alle vocht is opgeslorpt of afgekookt. De appelen moeten de slagroom hebben opgenomen. Doe er dan de krenten bij.
- Deze bereiding op de taartbodem schudden. Leg er nootjes boter op en doe er het geprepareerde deeg-deksel over.
- Knijp de boorden dicht met de vingers. Strijk geklopt ei over geheel de oppervlakte.
- Maak met de vinger een gaatje in het midden. (Het dient als schouw). Gedurende ongeveer 45 minuten in een warme oven (thermostaat 7) plaatsen. De baktijd surveilleren.
- Lauw of koud opdienen.

CHARLOTTE MET AMANDELEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

ongeveer 30 biscuits (met één platte en één lepelvormige zijde)
125 g amandelen in poedervorm
125 g suiker
125 g boter
2,5 dl room
2 eetlepels kirsch
2 eetlepels suiker voor ijs
1 zakje vanillesuiker

BEREIDING

- Klop 1/2 dl room tot chantillycrème. Verwerk de suiker in de murw gemaakte boter, tot alle suiker is opgelost. Voeg er de amandelen en de kirsch bij.
- Bekleed de bodem en de randen van een charlotte-vorm (die u eerst licht beboterd hebt) met biscuits. Druk ze vast tegen elkaar aan.
- De chantillycrème mengen met het eerste mengsel (amandelen, boter, kirsch) en dit over de biscuits schudden.
- Laat de charlotte-vorm nu en dan op de tafel botsen, om de pâte degelijk te verspreiden.
- In de vrieskast of de diepvries plaatsen, gedurende ten minste 4 uren. Vóór het opdienen de charlotte uit de vorm halen: dompel de vorm snel in heet water, en keer de cake om op het dienblad. Fris serveren. Men kan deze cake omringen met Engelse crème (zie recept op volgende pagina).

DAME BLANCHE

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

1 lit. vanilleijs
250 g fondant chocolade
50 g boter
12 biscuits

BEREIDING

- De chocolade smelten, met 1 dl water, op zacht vuur. Omroeren tot een smeuïge saus.
- De bekertjes (bij voorkeur hoge) met bolletijes ijs vullen.
- Verwerk nu, bij de chocoladesaus, nootjes boter. Klop flink, tot u een zalfachtig mengsel bekomt.
- Schud dit warme mengsel over het vanilleijs en versier met een biscuit. Bestrooi met amandelschilfers.

ENGELSE CREME

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
1 lit. melk
6 eierdooiers
150 g fijne suiker
enkele druppels kirschextract
(of van rhum, of van vanille)

BEREIDING

- In een grote kom eierdooiers en suiker vermengen. Goed kloppen tot een schuimende massa.
- Kook de melk. Schud de mousse langzaam bij de kokende melk en roer voortdurend om.Voeg het extract er bij.
- Laat de crème aandikken op een klein vlammetje.
- Doof het vuur, zodra het kookpunt bereikt is.
- Lauw of warm opdienen met sneden van 4/4-koek, of zandtaartjes, boudoirs, cigarettes-russes...
- Deze crème kan ook dienen om een droge cake te versieren. Strooi er dan chocolade-korrels over.

RAADGEVING

Mocht de crème schiften, dan kunt u ze nog goed krijgen door ze ongeveer 2 uren te laten afkoelen en ze dan te bewerken met een eierklopper of met de klopper van de mixer, op maximum snelheid(2).

FLENSJES MET SUIKER

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
(3 flensjes per persoon)
250 g meel
3 à 4 eieren
1/2 lit. melk
1 eetlepel olie of gesmolten boter
een beetje suiker
1 pakje vanillesuiker
(facultatief)
1 snuifje zout

BEREIDING

- Doe het meel, de eieren en het zout in een terrien. Vermeng dit tot een smeuïge massa.
- Los die op, met kleine beetjes, in de koude melk. Voeg daarbij: de olie of de gesmolten boter, de suiker, de vanillesuiker en laat dan ongeveer 2 uren rusten.
- Bak de flensjes op hevig vuur in een licht geboterde pan. Maak zeer dunne flensjes.Zodra de flens kleur krijgt, ze omkeren.
- Dien op, naar gelang u met een flensje klaar komt, of houd ze warm onder aluminiumfolie.

RAADGEVING

U kan de flensjes eenvoudigweg bestrooien met suiker en citroensap er over sproeien, ofwel met slagroom, warme gesmolten chocolade of boter, of ook nog met confituur, schijfjes fruit, ijsroom of ze flamberen in rhum, kirsch, Grand-Marnier...

EEN VARIANTE

Flensjes met amandelcreme. U hebt daar 100 g amandelen schilfers voor nodig.
Laat de amandelen kleuren in de oven. Met ze op een grote schotel uit te spreiden.
Vermeng de suiker met het eiwit, doe er dan de amandelen en de gesmolten boter bij.
Strijk een dunne laag amandelen over de flensjes, plooi ze in vieren of rol ze op. Hun bovenzijde lichtjes inboteren.
Schik ze op een grote, zeer warme schotel en sproei er Cointreau over. Flambeer ze aan tafel.
De Cointreau kan vervangen worden door een likeur, naar uw smaak. In vieren geplooide flensjes zijn aangenamer voor het oog, maar ze nemen veel plaats in. Rol ze liever op, als u niet kunt beschikken over een grote schotel, tenzij u ze wil opdienen op twee schotels.

GESOUFFLEERDE OMELET MET JAM

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
10 eieren
200 g fijne suiker
1 zakje vanillesuiker
4 eetlepels aalbessenjam
of andere jam naar keuze
30 g boter
zout

BEREIDING

▶ Scheid de eiwitten van de eierdooiers en klop deze met de suiker en de vanillesuiker. Klop de eiwitten met 1/2 koffielepel tot sneew.
▶ Werk dooiers en witten voorzichtig dooreen, zonder het laatste te breken.
▶ Verwarm het grilleergedeelte van de oven.
▶ Verwarm de boter in een grote pan en doe er de mousse van de eieren in. Laat enkele ogenblikken op hoog vuur staan, daarna 1 of 2 minuten op klein vuur. Strooi de jam op de eieren en zet de pan onmiddellijk in de oven, onder het grilleergedeelte. De warmte mag niet te hoog zijn, de mousse mag niet verbranden. Duurtijd: hoogstens 3 tot 4 minuten.
▶ Neem de pan uit de oven, schuif de omelet op een schotel en dien onmiddellijk op.

KASTANJEBROOD MET CHOCOLADE

INGREDIENTEN

750 g kastanjes
1 lit. melk
1/2 staafje vanille
150 g suiker
250 g fondant chocolade
2 snuifjes zout

BEREIDING

▶ Maak een insnijding over de hele omtrek van de kastanjes, dwars door pel en velletje. Zet ze op in water en laat 15 minuten koken. Haal ze één na één uit het water en pel ze onmiddellijk.
▶ Breng de melk met het gebroken vanillestaafje aan de kook. Laat er de kastanjes in koken: ongeveer 40 minuten, tot ze goed mals zijn. Maak er fijne puree van.
▶ Voeg bij deze puree (die nog warm is), de suiker, de geraspte in een weinig melk gesmolten chocolade, de boter en het zout. Meng alles goed om een zeer homogeen deeg te bekomen.
▶ Beboter een rechthoekige vorm, leg er aluminiumpapier in, smeer dit lichtjes in met olie en leg hierop het kastanjedeeg.
▶ Laat gedurende 24 uren in de koelkast verharden en haal pas uit de vorm net voor het opdienen. Geef er, eventueel, een Engelse crème-saus bij. (Zie vorige pagina).

MET IJS GEVULDE CITROENEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
9 citroenen
1/2 lit. slagroom
suiker

BEREIDING

▶ Halveer 6 citroenen, op 2/3 van hun dikte.
Het vruchtvlees er uit halen zonder de schil te kwetsen. Zet deze in de freezer.
▶ Het vruchtvlees van de leeggehaalde citroenen en het sap van de overige uitpersen. U moet ongeveer 1/2 lit. sap bekomen, als u naar uw smaak gesuikerd hebt.
▶ Voeg de slagroom bij het sap, giet over in een ijsemmer en zet in freezer op diepvriezer.
▶ Als de crème gestold is (niet te hard is geworden), de verharde schillen daarmee vullen. Terug in de koelinstallatie plaatsen, tot het ijs stijf is.
▶ Twintig minuten vóór het opdienen uit de koelkast halen.

NUTTIG

Indien u geen ijsemmer hebt, giet dan het mengsel in een slakom, die in de vrieskast gaat. Krachtig opkloppen, 3 à 4-maal, met tussenpozen van 20 minuten.

MOUSSE MET KOFFIE

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
3 koffielepels
oplosbare koffie
400 g magere witte kaas
2 × wit van ei
200 g fijne suiker
1 paar koffiebonen

BEREIDING

- Schud de kaas over in de beker van de mixer. Doe er het opgeloste koffiepoeder en de suiker bij.
- Stevig kloppen.
- Het eiwit tot vaste sneeuw slaan.
- Voeg daar de kaas bij.
- Vul er individuele bekertjes mee. Versier elk daarvan met een koffieboon en zet 2 uren in de koelkast.

(Zie kleuren-foto)

NOTENGEBAK

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
300 g bloem
1/2 zakje gist
150 g boter
200 g griessuiker
3 eieren
100 g walnoten
2 snuifjes zout

Voor de crème
100 g bittere chocolade
3 eetlepels vloeibare koffie
100 g bloemsuiker
100 g walnoten
1 eierdooier
50 g boter

Voor het glazuur
3 tot 4 eetlepels abrikozenjam
50 g walnoten
boter en bloem voor de vorm

BEREIDING

- Werk de bloem met het zout en de gist ondereen.
- Klop de boter en voeg er de suiker bij. Als deze goed gesmolten is en als het mengsel er witachtig uitziet, doe er dan de 3 eierdooiers, daarna de bloem met de gist en de fijngehakte noten en tenslotte 3 tot sneeuw geklopte eiwitten bij.
- Giet dit deeg in een beboterde en bebloemde bakvorm en laat het gedurende ongeveer 60 minuten bakken in ee matig warme oven.
- Haal het gebak uit de vorm en laat het afkoelen. Snijd het daarna horizontaal in tweeën.
- Laat de in stukjes gebroken chocolade met de koffie smelten in een kookpan in bain-marie. Voeg er de bloemsuiker aan toe tot u een homogeen mengsel bekomt. Zet van het vuur en werk er de eierdooiers, 100 g gehakte noten en de boter onder. Laten afkoelen.
- Besmeer het onderste gedeelte van het gebak met deze crème en geef die opnieuw vorm.
- Giet de abrikozenjam uit, mix hem en smeer er het gebak mee in.

RAADGEVING

Hak niet alle noten tegelijk: die voor het gebak moeten heel fijn, die voor de crème iets grover, en die voor de garnering het grofst zijn (deze eventueel met een mes).

PEREN «SURPRISE»

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
6 peren
100 g fijne suiker
200 g fondant-chocolade
50 g amandel- of azelnootjesschilfers
2 eetlepels sterke koffie
200 g vanillesuiker

BEREIDING

- Pel de peren en snijd ze in stukken.
- Kook ze, met 200 g vanille suiker, tot ze doorschijnend worden.
- Giet ze af. Doe ze in een diepe schotel of in individuele kommetjes en laat ze koud worden.
- De chocolade op een stil vuurtje, in de koffie en de suiker smelten.
- Als dit mengsel zalfachtig is geworden, het over de peren gieten, zodanig dat ze langs alle zijden toegedekt worden.
- Strooi er amandel- of hazelnootschilfers over.
- Dadelijk opdienen.

RAADGEVING

Leg een bolletje vanilleijs in elk bekertje en doe daarop de bereiding «peren + chocolade».

RIJSTTAART

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

Voor het deeg
300 g bloem
30 g suiker
15 g bakkersgist
1 dl melk
1 ei
75 g boter
2 snuifjes zout

Voor de versiering
150 g rijst
1 lit. melk
2 snuifjes kaneel
100 g suiker
3 eierdooiers
1 eetlepel rijstroom
4 eiwitten
2 macarons met amandelen
2 snuifjes zout

Om goudgeel te bakken
2 macarons met amandelen
1 klein ei
1 eetlepel room
15 g fijne suiker
boter
en bloem voor de vorm

BEREIDING

▶ Bereid het gerezen deeg: zeef bloem. Maak een putje in het midden en leg hierin de in lauwe melk opgeloste gist, suiker en zout het hele geklopte ei en de in stukjes verdeelde boter. Meng alles en verwerk onder de bloem. Kneed er een soepel deeg van en laat het in een warme plaats rijzen tot het zijn volume heeft verdubbeld.

▶ Leg de rijst 5 minuten in kokend water (gezouten). Laat uitdruipen en doe hem in kokende melk. Laat 25 minuten op zeer zacht vuur staan. Niet roeren. Voeg het aardappelmeel of de rijstroom bij, opgelost in een weinig water. Neem van het vuur. Doe er de 3 eierdooiers, de suiker, het zout en de kaneel bij. Daarna de 2 geplette macarons. Laat lauw worden. Werk er dan de tot sneeuw geklopte eiwitten onder.

▶ Geef het deeg een dikte van 4 mm en leg het in een vorm van 30 cm diameter (de vorm beboteren en bebloemen). Prik met een vork in het deeg. Versier met de rijst. Strijk het bovendeel mooi glad.

▶ Plet 2 macarons, meng ze met het kleine, geklopte ei, de room, 15 g suiker. Spreid dit mengsel met een spaan op de rijst.

▶ Plaats 15 minuten in zeer warme oven. Draai het vuur dan lager (middelmatige oven). Laat het gebak hier nog 15 tot 20 minuten in staan.

▶ Laat afkoelen vooraleer uit de vorm te halen.

RAADGEVING

Terwijl de rijst kookt, moet men er nooit in roeren. Om te vermijden dat de rijst aan de bodem van de pot zou kleven, leg tussen deze en de warmtebron een isolerende asbestplaat.
Laat u de rijst met suiker koken, doe er dan een stukje boter bij.

SAVOIE-GEBAK

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
4 eieren
130 g griessuiker
1 zakje vanillesuiker
80 g meel
25 g boter
1 citroen
1 greepje zout
300 g aalbessen
(of aalbessenjam)

BEREIDING

▶ Doe de eierdooiers in een kom en meng ze met de helft van de suiker en vanillesuiker.

▶ Het meel er in straaltjes laten bijregenen. Rasp de citroenschil en voeg dit bij het mengsel ei-suiker; plus een koffielepel citroensap.

▶ Klop het eiwit tot een vaste sneeuw. Doe er wat zout bij.

▶ Voeg de rest van de suiker bij het eiwit en meng het voorzichtig met het eerste mengsel « dooiers-meel ».

▶ De aalbessen er bij doen.

▶ Schud alles over in een vorm, royaal ingesmeerd met boter.

▶ Gedurende 1 uur in een zacht-verwarmde oven laten gaar worden (thermostaat 3-4). Laten koud worden en uit de vorm halen. (Indien u aalbessenjam gebruikt, strijk die dan in een gelijkmatige laag uit over de koek, één kwartier vóór het einde van de aangeduide braadtijd).



SCHUIMPJES VAN APPELCOMPOTE

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
1,500 kg appelen (voor compote)
griessuiker
3 wit van ei
100 g kristalsuiker

BEREIDING

▶ De appelen schillen, vierendelen en het klokhuis verwijderen.
▶ Laat ze, met een scheutje water, gaar koken, op kleine vlam. Nu en dan de appelen pletten en omroeren.
▶ Wanneer de appelen tot puree gekookt zijn, giet u ze over in een vuurvaste schotel.
▶ Laten afkoelen. Intussen het eiwit tot vaste sneeuw kloppen. Doe dit over de compote en laat het bruinen in een zacht verwarmde oven, gedurende een tiental minuten.
▶ Lauwwarm opdienen.

RAADGEVING

U kan een blik ananas in stukjes bij de compote voegen, alvorens met eiwit toe te dekken.

SINAASAPPEL CREME

INGREDIENTEN

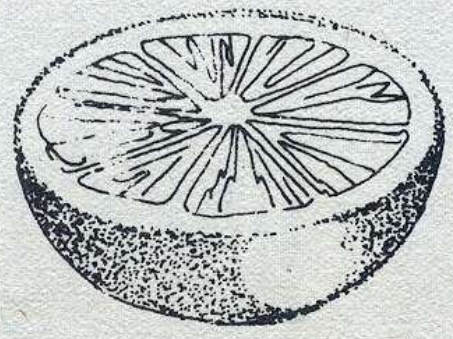
Voor 6 personen
6 sappige sinaasappelen
125 g suiker in stukjes
1 zakje vanillesuiker
1/2 lit. melk
6 grote eieren of 8 middelmatige

Voor de karamel
12 suikerklontjes
4 eetlepels water

BEREIDING

▶ Was zorgvuldig het fruit en droog het af. Druk de suikerstukjes één voor één in de schil, tot ze goed doordrenkt zijn van het sap ervan en uiteenvallen. Leg de suiker dan in een kom.
▶ Zeef het sap van de geperste sinaasappelen, giet het op de suiker en laat intrekken.
▶ Breng de melk aan de kook. Klop de eieren tot schuim en voeg er, al kloppend en beetje bij beetje, de zeer warme melk bij. Doe er dan het gesuikerd sinaasappelsap en de vanillesuiker bij.
▶ Bereid de karamel door op een zacht vuurtje en zonder water, de suikerklontjes te laten smelten. Als de klontjes oplossen en een goudbruine kleur krijgen, er het water bijvoegen en nog even op een flink vuur laten staan.
▶ Bedek bodem en zijkanten van 6 puddingvormen met de karamel, verdeel er de crème over en verwarm in bain-marie op zacht vuurtje. Na ongeveer 30 minuten ziet de crème er dan goed gelukt uit. Om te kontroleren of deze bereiding klaar is, kan u in het midden van de bereiding een breinaald prikken. Deze moet droog en glad blijven.
▶ Als de crème volledig afgekoeld is, hem uit de vormen halen en koel opdienen.

(Zie kleuren-foto)



SOESJES MET PATISSERIECREME

INGREDIENTEN

Voor 6 personen

Voor de soezen
150 g meel
100 g boter
6 eieren
50 g poedersuiker
1/4 lit. water
1 snuifje zout

Voor de patisseriecrème
1/2 lit. melk
100 g suiker
5 eieren
50 g meel
1 vanillestokje

BEREIDING

- Begin met het deeg: doe de boter, de suiker, het water en het zout in een grote kastrol. Breng dit aan de kook.
- Zodra het kookpunt bereikt is, giet er dan in éénmaal het meel bij. Zet de vlam lager en roer zeer vlug om met een houten spatel.
- Verwerk dit mengsel tot het makkelijk van de boorden los komt. Neem dan van het vuur af en meng er één voor één de eieren onder. Klop het laatste ei tot omelet en voeg dit beetje bij beetje bij de massa, tot deze niets meer opneemt. U moet een smeuïge pâte verkrijgen.
- Een patisserieplaat inboteren en daarop, met een spuitzakje, ronde schijven deeg van zowat 7 cm diameter maken. Laat 2 cm ruimte tussen de soezen.
- In een middelmatig warme oven bakken (thermostaat 5-6) gedurende ongeveer 25 minuten. Laat de ovendeur half openstaan, de eerste 5 minuten.
- Prepareer nu de patisseriecrème.
- Laat de melk koken met het vanillestokje.
- De eierdooiers en de suiker mengen in een terrien. Doe er het meel bij en los alles op in de kokende melk. Omroeren tot er geen kruimels of klonters meer zijn.
- Giet over in een kastrol en breng weer aan de kook. Zonder ophouden met een kwast blijven kloppen. Van het vuur nemen, zodra de bereiding begint te koken.
- Laten afkoelen. Dek de crème af met een licht geboterd blad aluminium, om te voorkomen dat er vel op komt.
- Na volledige afkoeling, de soezen vullen met de patisseriecrème. Doe zulks met een spuitzakje.
- Strooi er kristalsuiker op, vóór het opdienen.

SOEZEN MET CHOCOLADE GEVULD

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
Zie vorig recept, « soesjes met patisseriecrème »

Voor de chocoladesaus
200 g fondantchocolade
1 dl slagroom
30 g boter

DIT IS EEN VARIANTE VAN DE SOESJES MET PATISSERIECREME.

- Volg stipt het recept voor de bereiding van patisseriecrème. In plaats van soezen van 7 cm doorsnee te maken, ze nu niet groter dan 3 cm bereiden.
- Prepareer de chocoladesaus: laat de chocolade smelten in een weinig water. Voeg er de room bij en warm op, zonder aan de kook te laten komen en voortdurend omroerend.
- Van het vuur af, de boter er bij doen. De saus met een kwast kloppen tot ze zalvig wordt.
- Bouw met soesjes een piramide op een dienschotel en schud er de warme chocolade over.
- Onmiddellijk opdienen, de overblijvende chocolade in een kommetje. Afzonderlijk opdienen.

RAADGEVING

U kan de soesjes ook vullen met chantillycrème, of met vanilleijs. De chocoladesaus kan ook bereid worden zonder room. Vervang die dan door water.
Hebt u teveel soezendeeg, dan kunt u dit goed verpakt gedurende 1 week in uw koelkast bewaren, en zelfs 1 maand in de diepvriezer. U kan ook de reserve gebakken soezen in een blikken doos wegzetten.

SORBET MET CHAMPAGNE

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
1 kleine fles champagne sec
1,500 kg perziken
400 g fijne suiker
1 citroen

BEREIDING

- Pel de perziken. Haal de pit er uit. Snijd ze in stukjes.
- Haal ze door de mixer of plet ze in een mortier. Voeg er citroensap aan toe.
- Los de suiker op in een glas water. Maak er een siroop van (5 minuten).
- Laat de siroop afkoelen en voeg hem bij de vruchtenpulp.
- Giet over in een « sorbetière » en laat gedurende 1 uur opstijven.
- Doe 2 bollen ijsroom in (afgekoelde) champagneglazen. Giet er champagne op en dien onmiddelijk op.

RAADGEVING

Dit recept kan bereid worden met aardbeien, frambozen, meloen, ananas, abrikozen, citrone, zwarte bessen..
De dure champagne kan vervangen worden door een koele cider, of een goede witte wijn (sec) of een goede schuimwijn.

SOUFFLE MET CHOCOLADE

INGREDIENTEN

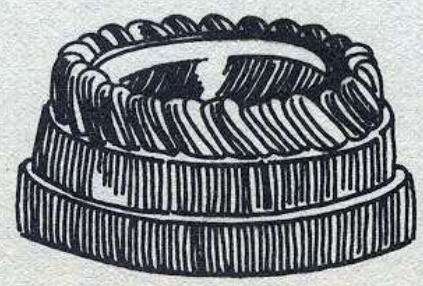
Voor 6 personen
150 g fondant-chocolade
30 g meel
100 g kristalsuiker
4 dl melk
4 eierdooiers
6 × geklopt eiwit
1 greepje zout

BEREIDING

- Smelt de chocolade in een beetje zeer warme melk.
- Voeg er de rest van de melk (lauw) en de suiker bij. Stevig vermengen tot een homogene massa.
- Los meel op in wat koude melk en voeg dit, langzaam, bij het mengsel.
- Zet de kastrol op een heel kleine vlam en laat, voortdurend roerend, aan de kook komen. Gedurende 5 minuten laten koken.
- 20 à 30 minuten laten afkoelen.
- Doe er, één voor één, de dooiers bij. Flink mengen.
- Een soufflé-vorm boteren.
- Klop het eiwit tot stevige sneeuw. Verwerk dit onder de bereiding.
- Overschudden in de soufflé-vorm.
- Gedurende 12 à 15 minuten in een middelmatig warme oven plaatsen (thermostaat 6).
- Zonder de oven te openen, nagaan of de soufflé voldoende rijst. Opdienen, zodra het baksel gerezen is.

RAADGEVING

Om vlug een stevige sneeuw met eiwit te bekomen, voegt u, alvoerens het te kloppen, er een snuifje zout aan toe.



TUTTI-FRUTTI

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
3 mooie eetappelen
3 bananen
3 dikke tomaten
6 aardbeien
12 kwartieren van sinaasappelen
300 g suiker
1/2 lit. slagroom (vloeibaar)

BEREIDING

- De appelen, de bananen en de sinaasappelen schillen.
- De steeltjes van de aardbeien verwijderen. De tomaten pellen.
- Snij het fruit en de tomaten in kleine stukjes.
- Doe alles in een grote kom en voeg er de room en de suiker bij.
- Draai door de mixer tot u een tamelijk vloeibare massa bekomt.
- Gedurende 1 uur in de koelkast plaatsen. Opdienen in bekertjes.

RAADGEVING

Dit gerecht, rijk aan vitaminen A en C, kan een ontbijt voor kinderen vervangen.
In plaats van slagroom kunt u yoghurt gebruiken, of botermelk, volgens eigen smaak.

VANILLEIJS

INGREDIENTEN

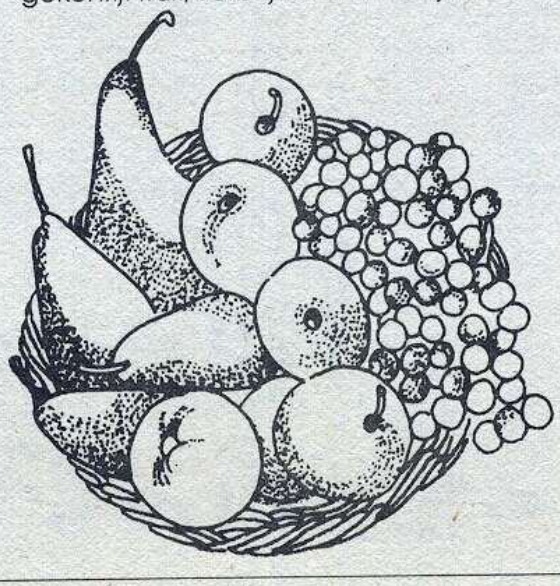
Voor 6 personen
1 lit. Engelse crème
2 dl slagroom

BEREIDING

- Bereid de Engelse crème (zie recept in dit boek op pagina 50).
- Voeg er de slagroom bij, stevig kloppend met de kwast, om het mengsel luchtig te maken.
- Giet dit over in het ijsemmertje en zet in de koelinstallatie.
- Haal het er uit: 10 minuten vóór het gebruik, als het ijs in de freezer heeft gestaan, 20 minuten vóór het gebruik, wanneer het in de diepvries stond.

RAADGEVING

Een ijsemmer is niet onmisbaar om goed ijs te kunnen maken.
Hebt u er geen, schud dan uw bereiding doodeenvoudig in een grote terrien, zet die in de koelinstallatie en klap het mengsel drie- à viermaal op, met tussenpozen van 20 minuten.
Het vanilleijs kan gebruikt worden, zoals het is, of kan opgediend worden met chocoladesaus, karamel, of als basis dienen voor meer ingewikkelde desserten: Melba perziken, Dame Blanche, Peren « Belle Hélène »...
U kan het ijs een ander parfum geven door aan de Engelse crème geplette bananen toe te voegen, fijngestampte hazelnoten, gehakt gekonfijt fruit, verbrijzelde kastanjes...



VANILLEWAFELS

INGREDIENTEN

Voor ongeveer 15 wafels
600 g bloem
300 g suiker
2 zakjes vanillesuiker
25 g bakkersgist
2 dl melk
2 eieren
200 g boter
boter om de vorm in te smeren
zout

BEREIDING

▶ Zeef de bloem met suiker, vanillesuiker en een afgestreken half koffielepeltje met zout. Vorm een hoopje van de bloem, laat in het midden een putje en giet daarin de gist die werd opgelost in handwarm water. Strooi een beetje bloem op het vocht en laat even rijzen (er komen dan barsten in).
▶ Voeg er de eierdooiers en de gesmolten boter onder. Met een klopper maakt u er een week beslag van. Werk de tot sneeuw geslagen eiwitten eronder.
▶ Laat het deeg gedurende ongeveer 4 u. rijzen. Besmeer het zeer hete wafelijzer met boter, giet er een beetje beslag in, sluit het, wacht 2 tot 3 minuten en kontroleer het baksel.

RAADGEVING

Als u een elektrisch wafelijzer gebruikt, volstaat het om het bij het begin goed met boter of olie te bestrijken.
Vervolgens smeert u het af en toe in met een penseel dat in gesmolten boter gedoopt werd.

WITTE KAAS MET DROGE VRUCHTEN

INGREDIENTEN

Voor 6 personen
400 g witte kaas
2 eetlepels melk
2 of 3 eetlepels rhum
75 g rozijnen
75 g amandelschilfers
125 g poedersuiker

BEREIDING

▶ Eén uur van te voren de rozijnen te weken zetten in de rhum.
▶ De kaas vermengen met de melk. Enkele ogenblikken krachtig kloppen.
▶ De rozijnen er onder doen, de amandelen, de rhum en de suiker.
▶ Flink mengen. In kleine kommetjes gieten en in de koelkast plaatsen.
▶ Zeer fris opdienen.

YOGHURT MET ROOM

INGREDIENTEN

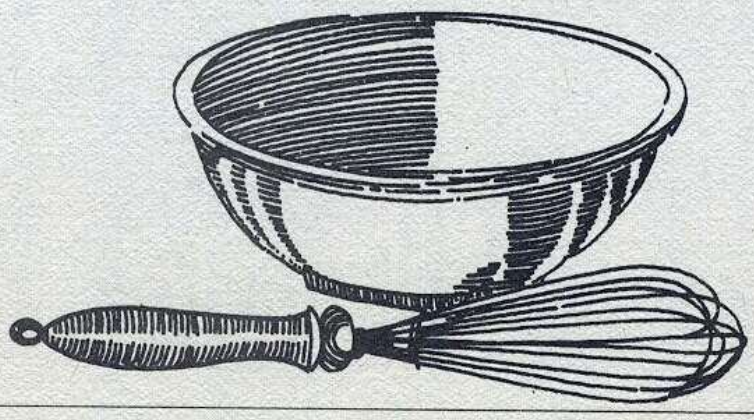
Voor 6 personen
3 potjes van 225 g magere yoghurt
1 potje van 125 g slagroom (vloeibaar)
200 g suiker
2 zakjes vanillesuiker

BEREIDING

▶ Giet de yoghurt in een grote pot (die bij de mixer hoort, bij voorkeur), samen met de slagroom, de fijne suiker en de vanillesuiker.
▶ Door de mixer draaien, tot de massa schuimend wordt.
▶ Gedurende 2 uur in de diepvries laten stijf worden.
▶ Opdienen met seizoenvruchten,schijven bananen of ananas, enz.

RAADGEVING

In plaats van yoghurt kunt u ook witte kaas gebruiken.



Inhoudsopgave

SOEPEN

Garnalen roomsoep 9
Gegratineerde ajuinensoep 9
Ossestaartsoep 10
Roomsoep van spruitjes 10
Russische soep (bortsch) 11
Spliterwtensoep 11
Waterkers soep 12
Wintersoep 12

VOORGERECHTEN

Gegratineerde rivierkreeft 13
Gevulde champignons 13
Hamkroketten 14
Hersenen met tartaar-saus 14
Konijnenpastei 15
Pannekoeken met Roquefort 15
Souffle met ham 16
Taart met merg 16
Verse zalm in saus « Vincent » 17
Vol-au-vents met tongfilets 17

EIEREN

Gegratineerde eieren op Lyonese wijze 18
Kwarteleieren in gelei 18
Omelet met champignons 19
Omelet met garnalen 20
Roereieren met nier 20

DEEGWAREN EN RIJST

Macaroni met gehakt en tomaten 21
Noedels met lever en nieren 21
Rijst met tonijn 22
Souffle met coquiletten 22
Tagliatellen met fijne spinazie 22

SLAATJES

Herfstslaatje 23
Luikse salade 23
Salade van witte kool 24
Tweekleurig slaatje 24
Salade van andijvie en Roquefort 24

KAASGERECHTEN

Fondue met kaas 25
Gegratineerde toasts met Chesterkaas 25
Hapjes met Roquefort 26
Kiche « Lorraine » 26

VISSCHOTELS

Dorade met citroen en sjalotten 27
Forellen in papilotten 27
Gegratineerde kabeljauw 27
Haring met bladselderie 28
Mosselen met uiensaus 28
Sint-Jacobsschelpen « Périgourdine » 29
Snoek in witte wijn 29
Tongfilets op z'n Normandisch 30
Waterzooi met tarbot 30
Zalmfilets met zuring 31
Zeeduivel op z'n Amerikaans 31

VLEESGERECHTEN

Boerenworst met andijvie 32
Gemarineerde schapebout met kruiden 32
Goulash 33
Hamburgers met uien en peterselie 33
Kalfslapjes op z'n Weens 34
Kalfsnier in cocotte 34
Ossehaas « Lucullus » 35
Ossereepjes in rode wijn 35
Rundersgebraad met groenten 36
Tussenrib op z'n Bordelees 36
Varkensham in Porto en ananas-saus 37
Varkensnieren in room 37
Varkensrib met groene kool 38
Varkensrib met mosterdsaus 38

WILD EN GEVOLGELTE

Duifjes met veenbessen 39
Eenden met rapen 39
Hazerugstuk met Bordeaux-wijn 40
Kip met bananen 40
Kip met bier 41
Konijn met mosterd en roomsaus 41
Kwartels in de oven 42
Ragout met kippebilletjes en groenten 42
Ragout van konijntje met kruiden 43
Waterzooi van kalkoen 43

GROENTEN

Chips 44
Dauphine aardappelen 44
Gegratineerde brocoli 45
Gegratineerde schorseneren 45
Gestoofde rode kool met appelen 45
Mignonettes 46
Prei met room 46
Pudding van wintergroenten 46
Rapen puree 47
Spinaziesoufflé 47
Spruitjespuree 47
Witte kool met room 48
Witte selderieknollen in puree 48
Worteltjes met room 48

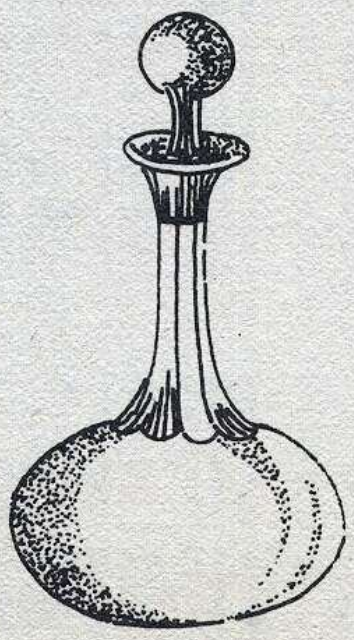
DESSERTEN

Appeltaart met deksel 49
Charlotte met amandelen 49
Dame blanche 49
Engelse creme 50
Flensjes met suiker 50
Gesouffleerde omelet met jam 51
Kastanjebrood met chocolade 51
Met ijs gevulde citroenen 51
Mousse met koffie 52
Notengebak 52
Peren « Surprise » 52
Rijsttaart 53
Savoie-gebak 53
Schuimpjes van appelcompote 54
Sinaasappelcreme 54
Soesjes met patisseriecrème 55
Soezen met chocolade gevuld 55
Sorbet met champagne 56
Souffle met chocolade 56
Tutti-frutti 57
Vanilleijs 57
Vanillewafels 58
Witte kaas met droge vruchten 58
Yoghurt met room 58

Alfabetische index

Appeltaart met deksel 49
Boerenworst met andijvie 32
Charlotte met amandelen 49
Chips 44
Dame blanche 49
Dauphine aardappelen 44
Dorade met citroen 27
Duifjes met veenbessen 39
Eend met rapen 39
Engelse creme 50
Flensjes met suiker 50
Fondue met kaas 27
Forellen in papillotten 27
Garnalen roomsoep 9
Gegratineerde ajuinensoep 9
Gegratineerde brocoli 45
Gegratineerde eieren op Lyonese wijze 18
Gegratineerde kabeljauw 27
Gegratineerde rivierkreeft 13
Gegratineerde schorseneren 45
Gegratineerde toasts met Chesterkaas 25
Gemarineerde schapebout met kruiden 32
Gesoufleerde omelet met jam 51
Gestoofde rode kool met appelen 45
Gevulde champignons 13
Goulash 33
Hamburgers met uien en peterselie 33
Hamkroketten 14
Hapjes met Roquefort 26
Haring met bladselderie 28
Hazerugstuk met Bordeaux-wijn 40
Herfstslaatje 23
Hersenen met tartaar-saus 14
Kalfslapjes op z'n Weens 34
Kalfsnier in cocotte 34
Kastanjebrood met chocolade 51
Kip met bananen 40
Kip met bier 41
Kiche « Lorraine » 26
Konijnenpastei 15
Konjin met mosterd en roomsaus 41
Kwarteleieren in gelei 18
Kwartels in de oven 42
Luikse salade 23
Macaroni met gehakt en tomaten 21
Met ijs gevulde citroenen 51
« Mignonettes » 46
Mosselen met uiensaus 28
Mousse met koffie 52
Notengebak 52
Omelet met champignons 19
Omelet met garnalen 20
Ossehaas « Lucullus » 35
Ossereepjes in rode wijn 35
Ossestaartsoep 10
Pannekoeken met Roquefort 15
Peren « surprise » 52
Prei met room 46
Pudding van wintergroenten 46
Ragout met kippebilletjes en groenten 42
Ragout van konijntje met kruiden 43
Rapen puree 47
Roereieren met nier 20
Roomsoep van spruitjes 10
Rundersgebraad met groenten 36
Russische soep 11
Rijsttaart 53
Rijst met tonijn 22
Salade van andijvie en Roquefort 24

Salade van witte kool 24
Savoie-gebak 53
Schuimpjes van appelcompote 54
Sinaasappel creme 54
Sint-Jacobschelpen « Perigourdine » 29
Snoek in witte wijn 29
Soesjes met patisseriecreme 55
Soezen met chocolade gevuld 55
Sorbet met champagne 56
Souffle met chocolade 56
Souffle met coquiletten 22
Souffle met ham 16
Spinaziesouffle 47
Spliterwtensoep 11
Spruitjes puree 47
Taart met merg 16
Tagliatellen met fijne spinazie 22
Tongfilets op z'n Normandisch 30
Tussenrib op z'n Bordelees 36
Tutti-frutti 57
Tweekleurig slaatje 24
Vanilleijs 57
Vanillewafels 58
Varkensham in Porto en ananas-saus 37
Varkensnieren in room 37
Varkensrib met groene kool 38
Varkensrib met mosterdsaus 38
Verse zalm in saus « Vincent » 17
Vol-au-Vents met tongfilets 17
Waterkers soep 12
Waterzooi van kalkoen 43
Waterzooi met tarbot 30
Wintersoep 12
Witte kool met room 48
Witte kaas met droge vruchten 58
Witte selderieknollen in puree 48
Worteltjes met room 48
Yoghurt met room 58
Zalmfilets met zuring 31
Zeeduivel op z'n Amerikaans 31



soepen
voorgerechten
eieren
slaatjes
vis
vlees
deegwaren en rijst
gevogelte en wild
groenten
desserten

140 B.F. – 5.95


Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl