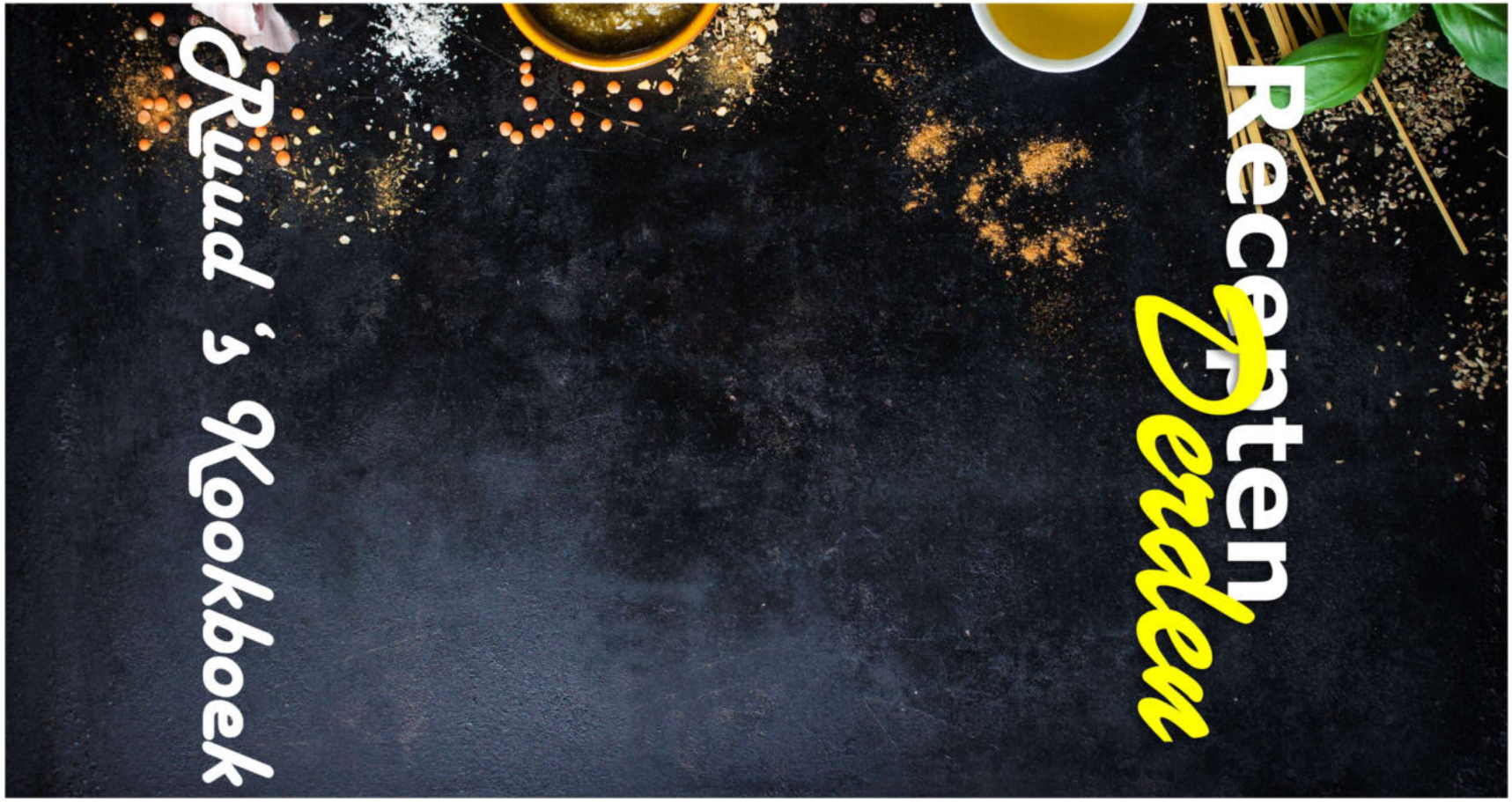


Koken met basisrecepten

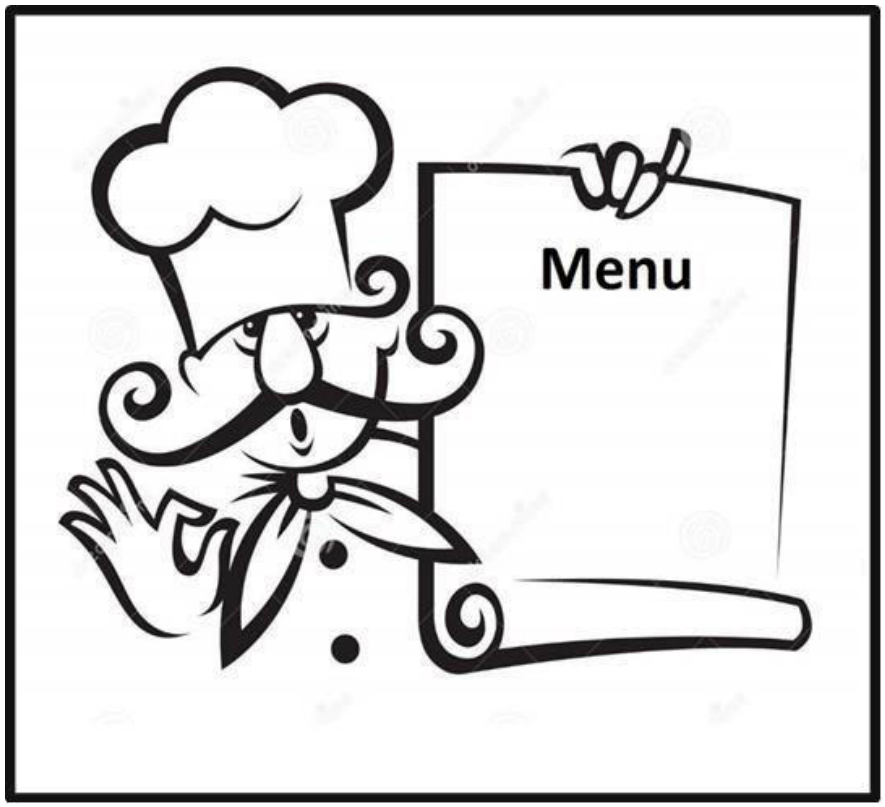
(Hubertus & Berkhoff (De culinaire vakschool))

Hubertus & Berkhoff

De Culinaire Vakschool

Receptenboek klas 1 en 2

Koken met basisrecepten



Inhoudsopgave

Inhoud

Inhoudsopgave 1
Maten en gewichten 4
Hoeveel hebben we nodig? 5
Afslappen van een roux 5
Keukentermen 6
French dressing of Franse dressing 8
Saus vinaigrette of Azijnsaus 9
Sauce mayonnaise of Mayonnaise 10
Sauce pour cocktails of Cocktailsaus 11
Sauce rémoulade of Remouladesaus 12
Salade de tomates of Tomatensalade 13
Salade de concombre of Komkommersalade 14
Salade de pommes de terre of Aardappelsalade 15
Salade celeri–rave of Knolselderij salade 16
Salade à la hussarde of Huzarensalade 17
Salade saumon of Zalmsalade 18
Salade à l'Italienne of Italiaanse salade 19
Salade à la Russe of Russische salade 20
Salade Waldorf of Waldorf salade 21
Salade de volaille of Kipsalade 22
Cocktail de melon of Meloen cocktail 23
Cocktail de pamplemousse of Grapefruit-cocktail 24
Cocktail de crabe of Krabcocktail 25
Cocktail Florida of Florida cocktail 26
Cocktail Monika of Monika cocktail 27
Fond ordinaire of Runderbouillon 28
Fond de volaille of Gevogeltebouillon 29
Fond de poisson of Visbouillon 30
Potage a l'oignon of Uiensoep 31
Potage crème of Crème soep 32
Potage velouté of Veloutésoep 33
Crèmes ordinaires (van runderbouillon) 34

Crèmes de volaille (van gevogeltebouillon) 35
Crèmes de piosson (van visbouillon) 35
Potage puree de pois verts/ Hollandse erwtensoep 36
Salpicon/ Salpicon 37
Aardappelbereidingen 38
Pommes nature/Gekookte aardappel 39
Pommes à l'anglaise/ Engelse wijze gekookte aardappelen 40
Pommes carrés/Carré aardappelen 41
Pommes Parisienne/Parijse aardappeltjes 42
Pommes purée/Aardappelpuree 43
Afleidingen van puree zijn 44
Pommes frites/Frites aardappelen 45
Pommes chips/Chips aardappelen 46
Frituuraardappels: 47
Riz sec/Witte rijst 48
Riz pilaw/ Pilafrijst 49
Groentebereidingen 50
Blanchir/ Blancheren van groente 50
Cuire à l'anglaise /Koken van groente 50
Étuver au beurre/ Stoven van groente met boter 50
Glacer/ Glaceren van groente 51
Braiser/ Smoren van groente 51
Légumes à la crème/Groente met een roomsaus 51
Farcir/ Vullen van groente 51
Gratiner/Gratineren van groente 52
Frire/Frituren van groente 52
Crêpes/ Flensjes 53
Pâte à pannequets/ Pannenkoekenbeslag 54
Pâte à frire/ Frituurbeslag 55
Beignets de pommes/ Appelbeignets 56
Bavarois à la crème/ Bavarois op melkbasis 57
Pouding chipolata/ 58
Chipolatapudding (4personen) 58
Bavarois de fruits/Bavarois op vruchtenbasis 59
Sauce à la vanille/ Vanillesaus 60

Salade des fruits/ Fruitsalade 61
Pain grillé Français/ Wentelteefjes 62
Glacé à la vanille/ Vanille roomijs 63
Parfait/ Stilstaand gevroren ijs 64

Maten en gewichten

Schaalverdeling:

1 liter = 10 deciliter = 1000 centiliter

½ liter = 5 deciliter = 500 centiliter

¼ liter = 2,5 deciliter = 250 centiliter

1 deciliter = 0,1 liter

2,5 deciliter = 0,25 liter

5 deciliter = 0,5 liter

1 kilogram = 1000 gram

½ kilogram = 500 gram = 1 pond

¼ kilogram = 250 gram = ½ pond

1/10 kilogram = 100 gram = 1 ons

Kg.	= kilogram
Gr.	= gram
Eetl.	= eetlepel
El.	= eetlepel
Theel.	= theelepel
Tl.	= theelepel
Mp.	= mespuntje
Lit.	= liter
L.	= liter
Dl.	= deciliter
Cl.	= centiliter

Hoeveel hebben we nodig?

Vlees zonder bot (bijvoorbeeld biefstuk)	= 130 à 160 gr per persoon
Vlees met bot (bijvoorbeeld kalfskotelet)	= 160 à 180 gr per persoon
Vis met graat	= 200 à 250 gr per persoon
Visfilet	= 175 à 200 gr per persoon
Eiergerechten	= 3 eieren per persoon
Aardappelen (vuil)	= 200 gr per persoon
Groente (schoon)	= 100 à 125 gr per persoon
Soep	= 4 personen uit 1 liter
Rijst (ongekookt)	= 75 gr per persoon
Deegwaren/pasta (ongekookt)	= 75 gr per persoon
Saus	= ¼ liter per 4 personen
Vulling culinaire cocktail	= 50 gr per persoon
Samengestelde salade	= 100 gr per persoon

Afslappen van een roux

Basisrecept roux: 50 gr boter en 60 gr bloem

Cremé/velouté soepen	= 1,2 liter
Gebonden soep	= 1 liter
Saus	= 0,6 liter (6 dl)
Ragout	= 0,4 liter (4 dl)
Salpicon	= 0,3 liter (3 dl)

Keukentermen

aide de cuisine	- keukenhulp
allumette	- lucifer, vorm om producten in te snijden
appareil	- mengsel van melk en eieren
aromaten	- kruiden en/of specerijen om gerechten op smaak te brengen
bain marie	- heet water bak om gerechten in warm te houden
bavarois	- luchtige pudding
baveux	- nog smeuïg van binnen
blancheren	- kort in kokend water houden, beetgaar koken
bouquet garni	- mengsel van wortel, prei, peterselie, selderij, peperkorrels, laurier en kruidnagel
brunoise	- kleine blokjes
caisse	- bakje van papier om bijvoorbeeld cakejes in te bakken
canneleren	- het trekken van groeven in b.v. een komkommer
caramel	- bruingebrande suiker
carré	- vierkant, vorm om producten in te snijden
chapelure	- paneermeel
chinois	- puntzeef
chinoise	- chinese ruit, snijvorm
ciseleren	- tot dunne plakjes snijden
clarifiëren	- helder maken van b.v. bouillon
compositie	- verwarmt mengsel voor b.v. ijs of pudding
crêpe	- flensje
crudités	- rauwkost
debrasseren	- afruimen, opruimen
dresseren	- mooi opmaken, mooi neerleggen
étamine	- passeerdoek
farce	- vulling
fond	- krachtige bouillon voor soepen en sausen
garneren	- versieren
geklaarde boter	- boter smelten, bovenlaag is de geklaarde boter
gratineren	- voorzien van een bruin korstje
julienne	- reepjes, snijvorm
liaison	- bindmiddel van eidooiers en room
marinade	- mengsel van wijn of azijn met kruiden
marineren	- product laten doordrenken met marinade
mie de pain	- vers broodkruim (ongedroogd paneermeel)
mirepoix	- (wups) gesneden bouquet garni aangefruit
mise en place	- voorbereidende werkzaamheden
monteren	- het mengen van twee componenten, b.v. compositie en slagroom

myoteren	- verwarmen op een laag vuur van b.v. kerrie
napperen	- bedekken met koude of warme saus
parfait	- luchtige ijs compositie van eidooiers, ei en slagroom (stilstaand gevroren)
passeren	- zeven van een vloeistof
pinceren	- aanfruiten van beenderen in de oven
plicheren	- ontdoen van het velletje van b.v. tomaat
quartiers	- ¼ van b.v. tomaten, champignons of ei
quenelles	- soepballetjes
roux	- gaar mengsel van boter en bloem (bindmiddel)
salpicon	- stevige ragout voor het maken van b.v. kroketten
saucière	- sauskom
sauteren	- in de boter bakken
tourneren	- iets in een bepaalde vorm snijden
trancheren	- tot mooie gelijkmatige plakken snijden
velouté	- fluweelachtig, soep gebonden met een liaison (room en eidooier)
zeste	- zeer dunne julienne van de buitenste schil van een citrusvrucht
zesteur	- gereedschap om zeste te snijden

French dressing of Franse dressing (4personen)	
<u>Ingrediënten:</u> • ½ dl. Azijn • Zout en Worcester • ½ eetlepel mosterd • 2 dl. olie • Gesnipperde ui • Gehakte peterselie	Materialen: • Snijplank • Koksmes • Office mes • Maatbeker • Garde • Spatel • Bekken
<u>Bereiding:</u> • Snijd de ui in fijne brunoise en hak de peterselie • Meng de azijn met wat zout, worcester en eventueel mosterd • Voeg de olie langzaam druppelend toe terwijl je voortdurend roert met de garde • Meng de ui en de gehakte peterselie erdoor	Waar moet ik extra op letten? • Roeren met een garde • Spatel dit door de dressing, garnituur blijft heel • Controleer de smaak, eventueel wat poedersuiker toevoegen

Saus vinaigrette of Azijnsaus (4personen)	
<u>Ingrediënten:</u> • 2 dl olie • ½ dl azijn • 40 gram gehakte kruiden: kervel, dragon, peterselie, kappertjes en bieslook • 40 gram ui gesnipperd • Zout	Materialen: • Snijplank • Koksmes • Office mes • Maatbeker • Garde • Spatel • Bekken
<u>Bereiding:</u> • Snijd de ui in fijne brunoise en hak de kruiden • Meng de azijn met wat zout, worcester en eventueel mosterd. • Voeg de olie langzaam druppelend toe terwijl je voortdurend roert met de garde. • Meng de ui en de gehakte kruiden erdoor.	Waar moet ik extra op letten? • Roeren met een garde • Spatel dit door de dressing, garnituur blijft heel Controleer de smaak, eventueel wat poedersuiker toevoegen

Sauce mayonnaise of Mayonnaise saus (4personen)	
<u>Ingrediënten:</u> • 2 eidooiers (60 gr. gepasteuriseerde eidooier) • ½ eetlepel azijn. • ½ theelepel mosterd • 2 druppels worcester • Snufje zout • 4 dl. zonnebloemolie	Materialen: • Glazen schaal of bekken • Garde • Krabbertje
<u>Bereiding:</u> • Gepasteuriseerde eidooiers in een bekken doen. • Dooiers vermengen met azijn, mosterd, zout, en worcester. • Zonnebloemolie druppelsgewijs toevoegen. • Daarna met een dun straaltje. • E.v.t verder op smaak brengen.	Waar moet ik extra op letten? • Glad roeren op een zo klein mogelijk oppervlak. • Olie op kamertemperatuur, goed roeren • Hoe groter de massa wordt, des te vlugger kan de olie worden toegevoegd

Sauce pour cocktails of Cocktailsaus (4personen)	
<u>Ingrediënten:</u> • 1 dl stevige mayonaise • 1 dl ongezoete slagroom • 1 eetlepel tomatenketchup • 20 cc cognac • 20 cc sherry • Beetje gembervocht • Paar druppels tabasco, zout en worcester	Materialen: • Bekken • Garde
<u>Bereiding:</u> • De slagroom opkloppen tot de dikte van een saus (traag vloeibaar) • Mayonaise vermengen met de afgewogen ingrediënten • Het laatst opgeslagen room toevoegen • Controleren op smaak P.S. Citroen-, sinaasappel- en grapefruitsap kan al naar gelang de soort cocktail, nog toegevoegd worden	Waar moet ik extra op letten? • Slagroom zonder suiker en niet te ver opkloppen • Let op dat de saus niet te dun wordt

Sauce rémoulade of Remouladesaus (4personen)	
<u>Ingrediënten:</u> • ½ ltr. mayonaise • 5 gram peterselie • 3 gram kervel • 3 gram dragon • 15 gram kappertjes • 25 gram augurk • Iets mosterd	Materialen: • Snijplank • Snijmes • Bekken • Spatel
<u>Bereiding:</u> • Alle grondstoffen goed fijnhakken • Mayonaise vermengen met de fijngehakte grondstoffen • Mosterd toevoegen Als je aan bovengenoemde hoeveelheid remouladesaus nog 3 fijngehakte hardgekookte eieren toevoegt heb je sauce tartare (tartaarsaus)	Waar moet ik extra op letten? • Mayonaise moet stevig zijn • Peterselie en kervel eerst wassen

Salade de tomates of Tomatensalade (4personen)	
<u>Ingrediënten:</u> • 4 tomaten • Peper en zout • 1 dl French dressing • 1 klein uitje • Gehakte peterselie	Materialen: • Snijplank • Steelpan • Schuimspaan/draadspaan • Bekken • Office mes (klein mesje) • Kartelmes • Slede
<u>Bereiding:</u> • Breng in een steelpan water aan de kook en zet een bekken klaar met (ijs)koud water. • Verwijder het groene kroontje uit de tomaat en geef aan de onderkant een kruisje in het vel (kruissnede). • Dompel de tomaten 5 tot 8 seconden in het kokende water en direct daarna in het koude water. Hierdoor krimpt het vel waardoor je het gemakkelijk kunt verwijderen. • Verwijder het vel en spoel de tomaten onder koud water af. • Snijd de tomaten in plakjes of quartiers en leg ze in een slede • Snipper het uitje • Strooi het uitje met de gehakte peterselie over de tomaten • Besprenkel de tomaten met de french dressing	Waar moet ik extra op letten? • Gebruik ijsklontjes voor koud water • Afhankelijk van de rijpheid van de tomaten • Laat de tomaat niet te lang in het koude water • Laat de dressing minimaal 1 uur intrekken

Salade de concombre of Komkommersalade (4personen)	
<u>Ingrediënten:</u> • 1 komkommer • Peper en zout • 1 dl French dressing • 1 klein uitje • Gehakte peterselie	Materialen: • Snijplank • Bekken • Office mes (klein mesje) • Koksmes/mandoline • Parisienneboor • Slede
<u>Bereiding:</u> • Was de komkommer. • Schil hem met de dunschiller. Als de schil niet te hard is kun je hem ook inkerven met een canneleermesje. • Snijd of schaaf de komkommer in dunne plakjes. • Maak het uitje schoon en snijd het fijn. • Strooi het uitje met de gehakte peterselie over de komkommer. • Besprenkel de komkommer met de french dressing	Waar moet ik extra op letten? • Bij jonge komkommers mag de schil erom blijven • Laat de dressing minimaal 1 uur intrekken

Salade de pommes de terre of Aardappelsalade (4personen)	
<u>Ingrediënten:</u> • 200 gr aardappelen • 1 dl met azijn verdunde mayonaise • 25 gr gehakte ui • peper en zout • gehakte peterselie	Materialen: • Snijplank • Bekken • Kookpan • Koksmes • Schuimspaan/draadspaan
<u>Bereiding:</u> • Ongeschilde aardappelen goed wassen en in circa 20 minuten gaarkoken • Heet pellen en in plakken snijden van circa 3mm • Vermengen met de gehakte uien, peper en zout • Dan de mayonaise toevoegen en vlak voor het serveren afmaken met de gehakte peterselie	Waar moet ik extra op letten? • Kook de aardappels niet te gaar • Voorzichtig doorroeren, aardappels heel houden

Salade celeri–rave of Knolselderij salade (4personen)	
<u>Ingrediënten:</u> • 400 gram knolselderij (netto) • 2 dl. mayonaise • Sap van ½ citroen • Worcestersaus • Peper en zout • Iets azijn	Materialen: • 1 steelpan • 1 snijplank • 1 koksmes • 1 spatel • 1 office mesje • 1 afruimbakje • 1 glazen- of r.v.s. bak
<u>Bereiding:</u> • Knolselderij schillen en wassen • Knolselderij julienne'' snijden • Water met zout aan de kook brengen en hierin de knolselderij kort blancheren • De koude knolselderij vermengen, met de mayonaise en citroensap • op smaak brengen met zout, peper en worcestersaus.	Waar moet ik extra op letten? • De gesneden knolselderij bewaren in water met iets citroen (tegen verkleuren) • De knolselderij moet knapperig blijven.

Salade à la hussarde of Huzarensalade (4 personen)	
<u>Ingrediënten:</u> • 125 gr aardappelen (geschild) • 125 gr augurk • 125 gr appel • 125 gr gaargekookt vlees (ham of kip ham) • 1 dl French dressing • 2 ½ dl mayonaise	Materialen: • Kookpan/steelpan • Schuimspaan/draadspaan • Snijplank • Koksmes • Dunschiller • Officemes • Bolzeef of puntzeef • Bekken
<u>Bereiding:</u> • Schil de aardappelen. Was ze en snijd ze en brunoise • Blancheer de brunoise in kokend water met zout en laat haar afkoelen • Snijd de augurken en brunoise Snijd eerst de kapjes eraf; hiervan kun je later waaiertjes snijden. • Schil de appel, snijd deze en brunoise en voeg dit direct bij de augurken • Snijd het gekookte en afgekoelde vlees en brunoise • Doe alle ingrediënten in een bekken, voeg de french dressing toe en meng het geheel door elkaar • Proef of de salade goed op smaak is	Waar moet ik extra op letten? • Snijd mooie blokjes • Niet koud spoelen, laten uitwalmen op papier of schone doek • Waaier aan de dikke kant insnijden • Tegen bruin kleuren • Voorzichtig omroeren, laat de structuur heel

Salade saumon of Zalmsalade (4 personen)	
<u>Ingrediënten:</u> • 200 gram aardappel • 150 gram zalm (blik) • ½ rode ui groot • 1 appel • 100 gram augurk • 50 gram kappertjes • 1 dl French dressing	Materialen: • Kookpan/steelpan • Schuimspaan/draadspaan • Snijplank • Koksmes • Dunschiller • Officemes • Bolzeef of puntzeef • Bekken
<u>Bereiding:</u> • Schil de aardappelen en snijd ze brunoise • Blancheer de brunoise in kokend water met zout en laat haar afkoelen • Pluk de zalm • Sipper de rode ui • Snijd de augurk brunoise • Snijd de appel brunoise • Meng alle ingrediënten met elkaar en breng op smaak	Waar moet ik extra op letten? • Op een doek of papier uit laten walmen • Goed de graatjes verwijderen • Meng de appel direct met de augurk om kleuring tegen te gaan

Salade à l'Italienne of Italiaanse salade (4 personen)	
<u>Ingrediënten:</u> • 100 gr aardappelen • 75 gr knolselderij • 100 gr augurk • 75 gr wortel • 75 gr ossentong of ham • 75 gr gare groene Franse boontjes • 1,5 dl vinaigrette • 2 dl mayonaise	Materialen: • Kookpan/steelpan • Schuimspaan/draadspaan • Snijplank • Koksmes • Dunschiller • Officemes • Zaagmes • Bolzeef of puntzeef • Bekken
<u>Bereiding:</u> • Schil de aardappelen en snijd ze julienne. Blancheer dit in kokend water met zout beetgaar en laat het afkoelen op een schone doek • Schil de knolselderij en snijd ze julienne. Blancheer de knolselderij beetgaar en spoel deze koud • Bereid de wortel op dezelfde manier • Snijd de augurk en ham 'en julienne'. • Doe alle (koude) ingrediënten in een bekken en meng met de vinaigrette • Proef of de salade goed op smaak is	Waar moet ik extra op letten? • Luciferhoutjes 5 tot 8 cm. • Beetgaar is 2/3 gaar • Gebruik voor het schillen een zaagmes (knol is vrij hard) • Voorzichtig doorroeren zodat de julienne heel blijft • Mayonaise apart serveren

Salade à la Russe of Russische salade (4personen)



Ingrediënten:

- 100 gr aardappelen
- 50 gr wortelen
- 100 gr augurk
- 100 gr knolselderij
- 50 gr diepvries doperwten
- 100 gr gekookte vis of garnalen
- 1 ½ dl vinaigrette
- 2 dl mayonaise

Materialen:

- Kookpan/steelpan
- Schuimspaan/draadspaan
- Snijplank
- Koksmes
- Dunschiller
- Officemes
- Zaagmes
- Bolzeef of puntzeef
- Bekken

Bereiding:

- Schil de aardappels en snijd ze in brunoise. Blancheer de aardappels en laat ze afkoelen
- Bereid de wortel en de knolselderij op dezelfde manier
- Snijd de augurken in brunoise De kapjes eventueel bewaren om waaiertjes van te snijden
- De doperwten blancheren en koud spoelen
- De vis snijden
- Doe alle ingrediënten in een bekken, voeg de saus vinaigrette toe en meng het geheel dooreen
- Proef of de salade goed op smaak is

Waar moet ik extra op letten?

- Afkoelen op papier of een schone doek
- Na het blancheren koud spoelen in ijswater
- Kapjes aan de dikke kant insnijden
- Dit mis heel kort blancheren
- Als de vis nog gekookt moet worden een court-bouillon gebruiken (water, witte wijn, laurierblad, peperkorrels en wit van prei)
- Voorzichtig doorroeren

Salade Waldorf of Waldorf salade (4personen)	
<u>Ingrediënten:</u> • 300 gr knolselderij • 100 gr appel • 50 gr walnoten • ½ dl slagroom • Citroensap • Peper en zout • Worcester	Materialen: • Kookpan/steelpan • Schuimspaan/draadspaan • Snijplank • Koksmes • Dunschiller • Officemes • Bekken
<u>Bereiding:</u> • Schil de knolselderij en de appel • Snijd de knolselderij en appel 'en julienne' • Houd de appel zuur met wat citroensap • Blancheer de knolselderij • Klop de slagroom op • Breek de walnoten in stukjes • Meng alles door elkaar • Breng de salade op smaak met de room, citroensap, peper, zout en worcester	Waar moet ik extra op letten? • Bewaar in water met citroensap, tegen verkleuren • Voorzichtig doorroeren, zorg dat de julienne mooi heel blijft

Salade de volaille of Kipsalade (4personen)	
<u>Ingrediënten:</u> • 250 gram gaar kippenvlees • 100 gram gare champignons (blik) • 100 gram appel • 100 gram bleekselderij • 40 gram partjes mandarijn • 1 dl. stevige mayonaise • ½ dl. slagroom • Peper, zout en worcestersaus	Materialen: • 1 snijplank • 1 koksmes • 1 dunschiller • 1 kartelmes • 1 bolzeef • 2 bekkens • 1 eetlepel • 1 garde
<u>Bereiding:</u> • Snijd het kippenvlees brunoise • Blancheer de bleekselderij, haal de draden eruit en snijd brunoise • Was de appel en snijd deze brunoise • Ciseleer de champignons • De mayonaise afslappen met ½ dl. slagroom • Alle gesneden ingrediënten hieraan toevoegen en luchtig vermengen • Op smaak brengen met zout, peper en worcestersaus • Nu de partjes mandarijn toevoegen	Waar moet ik extra op letten? • Na het blancheren kan je heel makkelijk de draden verwijderen • Hakkend snijden • Voorzichtig doorroeren, zorg dat de brunoise mooi heel blijft • Mandarijn partjes gaan makkelijk stuk

Cocktail de melon of Meloen cocktail (4personen)	
<u>Ingrediënten:</u> • 1 kleine stevige meloen • 4 eetlepels droge port • 4 takjes aalbes of aardbei • 1 sinaasappel • Gekleurde suiker • Gepasteuriseerd eiwit • Witte port	Materialen: • Snijplank • Koksmes • Parisienne boor • Canneleermes
<u>Bereiding:</u> • De meloen in tweeën snijden en • Het vruchtvlees uitboren met een parisienne boor en in een schaal overgieten met droge port • De smaakstoffen circa twee uur op elkaar laten inwerken • Canneleer de sinaasappel en snijd plakken • De cocktailglazen met behulp van eiwit en suiker van een mooie rand voorzien • Verdeel de meloen en het sap over de cocktailglazen • Garneer de cocktails met de plakken sinaasappel	Waar moet ik extra op letten? • Pitten en vezels verwijderen • Economisch uitboren, zo weinig mogelijk afval (afval kan gebruikt worden voor sauzen) • Canneleermes = citroentrekker, hiermee kan je groeven maken in bijvoorbeeld citrusfruit, komkommer • Gebruik de aalbes of aardbei voor de kleur

<u>Opmerkingen:</u>

- Een grapefruitcocktail is een enkelvoudige cocktail zonder saus
- Andere voorbeelden zijn: cocktail de melon (meloen) en cocktail d’orange (sinaasappel)
- Bovengenoemde cocktails worden zonder toast en boter geserveerd en kunnen ook als nagerecht gebruikt worden

Cocktail de pamplemousse of Grapefruit-cocktail (4personen)	
<u>Ingrediënten:</u> • 1 grapefruit • Gekleurde suiker • Gepasteuriseerd eiwit • Bigarreaux • Port of sherry	Materialen: • Snijplank • Afruimbak • Zaagmes • Officemes • Bekken
<u>Bereiding:</u> • Snijd de uiteinden van de grapefruit af, tot aan het vruchtvlees • Zet de grapefruit op een platte kant op de snijplank • Snijd met een zaagmes smalle repen van de schil weg, tot aan het vruchtvlees • Neem nu de grapefruit in de hand en snijd tussen de vliezen de partjes grapefruit uit, haal de pitten uit de partjes • Overgiet de partjes met sherry of port en circa twee uur op elkaar laten inwerken • De cocktailglazen met behulp van eiwit en suiker van een mooie rand voorzien • Doe de grapefruitpartjes in het glas	Waar moet ik extra op letten? • Zorg dat je niet te veel vruchtvlees wegsnijd • Werk boven een bakje om sap op te vangen • Licht in het eiwit, anders wordt de suikerrand te dik • Leg de minder mooie partjes onderin en de mooie bovenop

<u>Opmerkingen:</u>

- Een grapefruitcocktail is een enkelvoudige cocktail zonder saus
- Andere voorbeelden zijn: cocktail de melon (meloen) en cocktail d'orange (sinaasappel)

Cocktail de crabe of Krabcocktail (4personen)	
<u>Ingrediënten:</u> • 200 gr krabvlees • 2 dl cocktailsaus • Enkele slablaadjes • ½ citroen • Toefje peterselie	Materialen: • Snijplank • Afruimbak • Koksmes • Officemes • Bekken
<u>Bereiding:</u> • Maak de krab schoon en snijd hem in mooie blokjes • Snijd van de citroen quartiers • Doe een blaadje sla in een cocktailglas • Onderin het cocktailglas een beetje cocktailsaus doen • Leg hierop de vulling van krab • Vlak voor het doorgeven de cocktail napperen met de cocktailsaus. • De cocktail garneren met de mooie stukjes krab, citroen en toefjes peterselie.	Waar moet ik extra op letten? • Verwijder de ballijnen • Laat een gedeelte van de sla boven de rand uitsteken • Netjes rangschikken • Napperen = bedekken met saus

- Bovengenoemde cocktails worden zonder toast en boter geserveerd en kunnen ook als nagerecht gebruikt worden

<u>Opmerkingen:</u>

Cocktail Florida of Florida cocktail (4personen)	
<u>Ingrediënten:</u> • 100 gr krab • 2 grapefruits • 2 dl cocktailsaus • Enkele slablaadjes • ½ citroen • Toefje peterselie	Materialen: • Snijplank • Afruimbak • Koksmes • Officemes • Bekken • Bolzeef
<u>Bereiding:</u> • Maak de krab schoon en snijd hem in mooie blokjes • Snijd de grapefruits uit • Snijd van de citroen quartiers • Doe een blaadje sla in een cocktailglas • Onderin het cocktailglas een beetje cocktailsaus doen • Leg hierop de vulling van krab en grapefruit • Vlak voor het doorgeven de cocktail napperen met de cocktailsaus. • De cocktail garneren met de mooie stukjes krab en grapefruit, de citroen en toefjes peterselie.	Waar moet ik extra op letten? • Verwijder de ballijnen • Bewaar mooie partjes voor garnering • Laat een gedeelte van de sla boven de rand uitsteken • Netjes rangschikken

<u>Opmerkingen:</u>

- Bovengenoemde cocktail is een samengestelde cocktail
- Bij al deze cocktails wordt toast en boter geserveerd

Cocktail Monika of Monika cocktail (4personen)



Ingrediënten:

- 1 kipfilet (gaar)
- 2 plakjes ananas (vers of blik)
- 1 grapefruit
- 4 stukjes krab
- 100 gram bleekselderij
- 2 dl. Cocktailsaus
- 4 blaadjes sla
- 4 plakjes ei
- 4 plakjes citroen (gecanneleerd)
- 4 partjes tomaat (geplicheerd)
- Toefjes peterselie of kervel

Materialen:

- Snijplank
- Koksmes
- Bekken
- Eiersnijder
- Canneleermes
- Kookpan
- Schuim/draadspaan

Bereiding:

- De kipfilet en de ananas in blokjes snijden
- De grapefruit uitsnijden en de partjes in vieren delen
- De gesneden ingrediënten op smaak brengen met iets cocktailsaus
- In de cocktailglazen een blaadje sla leggen
- De glazen voor driekwart met 'Monika' salade vullen
- Napperen met cocktailsaus
- Garneren naar eigen inzicht met de resterende ingrediënten en serveren met toast en boter

Waar moet ik extra op letten?

- Mooi en gelijkmatig snijden (En Des)
- Voorzichtig mengen

Opmerkingen:

- Bovengenoemde cocktail is een samengestelde cocktail
- Bij al deze cocktails wordt toast en boter geserveerd

I.p.v. cocktailsaus kun je ook kerriesaus gebruiken

Fond ordinaire of Runderbouillon (4personen)



<u>Ingrediënten:</u>

- 2,5 (12) liter water
- 0,5 (5) kg runderbeenderen
- 0,25 (1) kg runderschenkel
- 100 (500) gr bouquet garni
  Wortel
  Ui
  Prei
  Selderij
  (Peterseliestelen, kruidnagel, laurier en gekneusde peperkorrels)

Materialen:

- Kookpan
- Soeplepel
- Snijplank
- Dunschiller
- Koksmes
- Puntzeef (Chinois)
- Passeerdoek (étamine)

<u>Bereiding:</u>

- Runderbeenderen blancheren en koud spoelen
- De geblancheerde beenderen en de schenkel met koud water opzetten
- Verwarm dit tot tegen het kookpunt
- Haal met een schuimspaan het schuim eraf
- Voeg het (samengebonden) bouquet garni toe
- Laat de bouillon tegen het kookpunt (95 graden) 4 uur trekken
- Haal het schenkelvlees eruit
- Passeer (zeef) de bouillon door een natgemaakte passeerdoek (étamine)
- Koel de bouillon zo snel mogelijk terug en schep het vet eraf (dégraisseren)

Waar moet ik extra op letten?

- Beenderen kunnen ook eerst gekleurd worden in de oven (Pinceren), er komt meer smaak vrij en de bouillon krijgt meer kleur en is minder vet
- Gas laag zetten
- Bouquet goed wassen

- Regelmatig afschuimen en ontvetten, hierdoor blijft de bouillon helder
- Vlees snijden als garnituur (wordt ook vaak verwerkt in salpicons, krokettenvulling)
- Koud stromend water in een wasbak (let op dat het water niet in de pan komt)

<u>Opmerkingen:</u>

- Bouillon is de basis voor o.a. soepen en sauzen

Fond de volaille of Gevogeltebouillon (4personen)	
<u>Ingrediënten:</u> • 2,5 (10) liter water • 1 kippenpoot (1 soepkip) • 100 (500) gr bouquet garni (wortel, ui, prei, selderij, peterseliestelen, kruidnagel, laurier, gekneusde peperkorrels en bladfoelie).	Materialen: • Kookpan • Soeplepel • Snijplank • Dunschiller • Koksmes • Puntzeef (Chinois) • Passeerdoek (étamine)
<u>Bereiding:</u> • Zet de soepkip op met koud water • Breng dit aan de kook • Schep het schuim aan het oppervlakte af • Voeg het bouquet garni met foelie toe • Laat de bouillon tegen het kookpunt aan (ca. 95 graden) ongeveer 2 uur trekken • Schep de soepkip uit de bouillon • Passeer de bouillon • Laat de bouillon snel afkoelen en schep het vet eraf • Haal het kippevlees van de botten. Dit kan als garnituur gebruikt worden	Waar moet ik extra op letten? • Het bouquet garni eerst goed schoonmaken (wassen), aan een fond de volaille wordt bladfoelie toegevoegd • Je kan de ui in een droge pan even dichtschroeien (bruneren) voor de kleur en de smaak van de bouillon • De bouillon tijdens het trekken niet afdekken, hiervan wordt ze blind (troebel) • Regelmatig afschuimen en ontvetten, hierdoor blijft de bouillon helder

- Een blinde bouillon kun je helder krijgen (clarifiëren) met ijs of met vlees en eiwit

<u>Opmerkingen:</u>

- Bouillon is de basis voor o.a. soepen en sauzen
- Een blinde bouillon kun je helder krijgen (clarifiëren) met ijs of met vlees en eiwit

Fond de poisson of Visbouillon (4personen)	
<u>Ingrediënten:</u> • 1 (10) liter water • 0,5 (5) dl. witte wijn • 0,2 (2) dl zonnebloemolie • 50 (500) gr. mirepoix maigre (wit van prei, ui, knolselderij, laurierblad, tijm, en gekneusde peperkorrels) • 250 (2,5kg.) gr. visgraten	Materialen: • Kookpan • Soeplepel • Snijplank • Dunschiller • Koksmes • Puntzeef (Chinois) • Passeerdoek (étamine)
<u>Bereiding:</u> • Verhit de olie in een passende pan • Voeg de mirepoix toe en laat deze niet kleuren • Voeg de stukgesneden visgraten toe en fruit ze mee • Voeg de witte wijn toe om de smaakstoffen op de bodem los te koken (deglaceren) • Voeg het water toe en breng het geheel aan de kook • Laat de bouillon tegen het kookpunt ca. 25 minuten trekken • Passeer de bouillon	Waar moet ik extra op letten? • Visbouillon mag niet langer dan 25 minuten trekken: de kalkstoffen uit de graten maken de bouillon dan bitter en tranig

<u>Opmerkingen:</u>

- Bouillon is de basis voor o.a. soepen en sauzen
- Gebruik geen graten van zalmsoorten: deze geven een rode kleur af
- Gebruik geen visdelen van gerookte vissoorten: deze geven een rooksmaak af

Potage a l'oignon of Uiensoep (4personen)	
<u>Ingrediënten:</u> • 2 liter krachtige runderbouillon • 400 gram uien • 4 eetl. tomatenpuree • 2 eetlepels zonnebloemolie • 4 takjes rozemarijn • 8 takjes tijm • 10 peperkorrels • 1 blaadje laurier • 2 tenen knoflook • Croûtons met kaas of stokbrood met kaas	Materialen: • Kookpan • Soeplepel • Snijplank • Schuimspaan • Koksmes • Zaagmes
<u>Bereiding:</u> • Maak de uien schoon, snijd ze doormidden en snijd dunne ringen • Rits de tijm en rozemarijn, maak de knoflook schoon en hak alles • Fruit de halve uienringen met de olie in de pan aan • Maak ze bijna gaar en voeg de kruiden en tomatenpuree toe, ontzuur deze • Voeg de bouillon bij de aangefruite uien • Tegen de kook brengen, af schuimen en ontvetten • Laat dit 3 uur tegen de kook aan trekken • Voeg eventueel iets zout toe voor de smaak • Croûtons of plakken stokbrood snijden, bestrooien met gerapte kaas en in de salamander gratineren.	Waar moet ik extra op letten? • Verwijder de worteluiteinde • Licht bruin, niet laten verbranden • Alleen als het nodig is • De croûtons of plakjes brood moeten op de soep blijven drijven, en mogen zich niet volzuigen met de soep

Potage crème of Crème soep (4personen)	
<u>Ingrediënten:</u> • 50 gr. boter • 60 gr. bloem • 50 gr. mirepoix • 1,2 lit. bouillon • 0,5 dl. room	Materialen: • Kookpan • Soeplepel • Snijplank • Spatel • Garde • Koksmes • Dunschiller • Maatbeker • Bolzeef
<u>Bereiding:</u> • Fruit de mirepoix aan met de boter • Meng de bloem hier in één keer doorheen (pan van het vuur). • Maak de roux langzaam gaar • Laat de roux afkoelen • Voeg de helft van de kokende bouillon toe en roer de soep met een garde glad • Voeg de rest van de bouillon toe en breng de soep al roerend aan de kook • Laat de soep op een laag vuur 20 minuten trekken • Passeer de soep, voeg de room toe en breng hem op smaak • Vlak voor het doorgeven het garnituur toevoegen	Waar moet ik extra op letten? • Mirepoix niet kleuren • Laag vuur +/- 4 minuten • Klontvrij roeren • Af en toe doorroeren tegen aanbranden, door roeren met een spatel

<u>Opmerkingen:</u>

- We onderscheiden crèmes ordinaires (runderbouillon), crèmes de volaille (gevogeltebouillon) en crèmes de piosson (visbouillon).
- De verhouding van een roux is altijd boter: bloem = 5: 6

Potage velouté of Veloutésoep (4personen)	
<u>Ingrediënten:</u> • 50 gr boter • 60 gr bloem • 50 gr mirepoix • 1 ½ liter bouillon • 1 dl room • 2 eidooiers	Materialen: • Kookpan • Soeplepel • Snijplank • Spatel • Garde • Koksmes • Dunschiller • Maatbeker • Bolzeef
<u>Bereiding:</u> • Fruit de mirepoix aan met de boter • Meng de bloem hier in één keer doorheen (pan van het vuur). • Maak de roux langzaam gaar • Laat de roux afkoelen • Voeg de helft van de kokende bouillon toe en roer de soep met een garde glad • Voeg de rest van de bouillon toe en breng de soep al roerend aan de kook • Laat de soep op een laag vuur 20 minuten trekken • Passeer de soep, en breng hem op smaak • Vlak voor het doorgeven de liaison en het garnituur toevoegen	Waar moet ik extra op letten? • Mirepoix niet kleuren • Laag vuur +/- 4 minuten • Klontvrij roeren • Af en toe doorroeren tegen aanbranden, door roeren met een spatel • Liaison = eidooier met room Soep mag niet meer koken,

	anders gaan de eidooiers stollen (schiften)

Opmerkingen:

- We onderscheiden veloutés ordinaires (runderbouillon), veloutés de volaille (gevogeltebouillon) en veloutés de piosson (visbouillon)
- Velouté betekend 'fluweel'. De fluweelachtige smaak ontstaat door de liaison die aan de soep is toegevoegd

Crèmes ordinaires (van runderbouillon)

Naam:	Bereiding:	Garnituur:
crème de céleri	extra selderij in de mirepoix	selderij en quenelles
crème poireaux	extra prei in de mirepoix	wit van prei en quenelles
crème à l'Argenteuil	half bouillon, half kookvocht asperges	aspergepunten, kervel en quenelles
crème Dubarry	puree van gare bloemkool	bloemkoolroosjes, peterselie en quenelles
crème de légumes		brunoise van soepgroente, peterselie en quenelles
crème aux champignon	Champignonpuree	plakjes champignons, peterselie en quenelles
crème de tomates	vette mirepoix en 20 gr tomatenpuree	tomates concassées en quenelles

Crèmes de volaille (van gevogeltebouillon)

Naam:	Bereiding:	Garnituur:
crème à la reine		julienne van kippevlees en gare rijst
crème de volaille		brunoise van kippevlees
crème Agnès Sorel	Champignonpuree	in dunne plakjes gesneden champignons, julienne van kip en ossetong

Crèmes de piosson (van visbouillon)

Naam:	Bereiding:	Garnituur:
crème à la carmélite	puree van zeetong	julienne van zeetong
crème de crevettes	puree van garnalen	gepelde garnalen

Potage puree de pois verts/ Hollandse erwtensoep	
<u>Ingrediënten:</u> • 1 ½ kg spliterwten • 5 liter bouillon • 500 gr prei • 500 gr knolselderij • 500 gr uien • 500 gr varkenskluif • 200 gr mager gerookt spek • 2 gewelde rookworsten • peper en zout	Materialen: • Kookpan • Soeplepel • Snijplank • Spatel • Koksmes • Maatbeker
<u>Bereiding:</u> • De spliterwten goed wassen en opzetten met het water, de varkenskluif en het spek • Roerend aan de kook brengen en onder af en toe roeren zachtjes laten koken • Als het vlees en de erwten gaar zijn, het vlees uitnemen • De grof gesneden soepgroente toevoegen en zachtjes gaar koken • Het vlees kleinsnijden en samen met de gesneden rookworst toevoegen en even door verwarmen	Waar moet ik extra op letten? • Peulvruchten kunnen stoffig zijn • Let op het aanbranden aan de bodem • Erwtensoep wordt geserveerd met roggebrood en spek • Erwtensoep is een door zich zelf gebonden soep die valt onder de puree soepen (potage puree). Andere puree soepen zijn: aardappelsoep en bruine bonensoep

Salpicon/ Salpicon	
<u>Ingrediënten:</u> • 50 gr boter • 60 gr bloem • 3 dl ontvette bouillon • 1 eidooier en 2 eetlepels room (liaison) • 150 gr gaar vlees • Gehakte peterselie en kruiden	Materialen: • Sauteuse/steelpan • Snijplank • Spatel • Garde • Koksmes • Maatbeker
<u>Bereiding:</u> • Snijd het vlees klein • Laat de boter uitbruisen in een pan • Pan van het vuur en in 1 keer de bloem toevoegen • Roer de bloem en boter tot een bal • De roux op een laag vuur, gaar maken • De roux af laten koelen • De bouillon aan de kook brengen • Giet de 1/2 van de bouillon bij de koude roux • De pan op het vuur zetten en de roux glad roeren • De rest van de bouillon toevoegen en glad roeren • Pan van het vuur, liaison, vlees en de kruiden toevoegen • Breng de salpicon op smaak • De salpicon op een plaat uitstrijken en besmeren met boter of vetvrij papier. • Verwerk de salpicon als hij afgekoeld is	Waar moet ik extra op letten? • Boter niet laten kleuren • Rustig bewegen, zodat de roux niet aanbrand • Roer een stevige klontvrije massa • Laat de salpicon 20 minuten garen • Boter is tegen velvorming • Vulling voor kroketten en bitterballen

Aardappelbereidingen
Koken van aardappelen

Algemeen:

- 200 gr aardappelen per persoon
- Geschilde aardappelen wassen met koud water
- Aardappelen koken in water met zout

Bakken van aardappelen

Algemeen:

- Gesneden aardappelen onder water bewaren (verkleuring)
- Aardappelen blancheren, beetgaar
- Aardappelen uitgespreid af laten koelen en droog laten stomen
- Aardappelen goudbruin bakken in een vetstof

Pureren van aardappelen

Algemeen:

- Gelijkmatig gesneden aardappelen gaarkoken, afgieten en zonder deksel droogstomen
- De pureeknijper boven de pan met aardappelen vullen en doorknijpen
- De doorgeknepen aardappelen zo heet mogelijk verwerken

Frituren van aardappelen

Algemeen:

- Aardappelen in de gewenste vorm snijden
- Aardappelen goed wassen en drogen
- Dikke frituuraardappelen voorbakken bij 150 °C
- Frituuraardappelen afbakken op 180 °C
- Gefrituurde aardappelen bestrooien met zout (niet boven de frituur)

Pommes nature/Gekookte aardappel	
<u>Ingrediënten:</u> • Aardappelen	Materialen: • Snijplank • Afruimbak • Dunschiller • Koksmes • Kookpan
<u>Bereiding:</u> • Schil de aardappel • Snijd de aardappel in stukken • Was de aardappel • Zet de aardappels op met koud water en zout • Giet de aardappels af als deze gaar zijn • Stoom de aardappels droog en kruimig	Waar moet ik extra op letten? • Niet te groot, maar ook niet te klein • Goed zandvrij spoelen • Geen kokend water, dit beschadigd de buitenkern van de aardappel

Pommes à l'anglaise/ Engelse wijze gekookte aardappelen	
<u>Ingrediënten:</u> • Aardappelen (klein model) • Bouillon	Materialen: • Snijplank • Afruimbak • Koksmes • Canneleer mes • Kookpan • Schuimspaan
<u>Bereiding:</u> • Snijd de boven en onderkant van de aardappel • Tourneer de aardappels in een ton model • Spoel de aardappeltonnetjes goed schoon • Kook de tonnetjes in de bouillon gaar • Als de aardappeltonnetjes gaar zijn, schep je ze uit de bouillon	Waar moet ik extra op letten? • Ga met een vloeiende beweging van boven naar beneden met het tourneermesje • De bouillon tegen de kook aan houden, niet koken • Goed uit laten lekken en direct serveren

Pommes carrés/Carré aardappelen	
<u>Ingrediënten:</u> • Aardappelen • Vetstof	Materialen: • Snijplank • Afruimbak • Dunschiller • Koksmes • Kookpan • Koekenpan
<u>Bereiding:</u> • Schil de aardappels • Snijd de aardappel in een rechthoek • Snijd plakken van 1,5 cm dik • Snijd repen van 1,5 cm dik • Snijd blokken van 1,5 cm dik • Blancheer de aardappels beetgaar • Laat de aardappels uitwalmen op een schone doek • Bak de aardappels in de vetstof goudbruin • Breng de aardappels op smaak	Waar moet ik extra op letten? • Niet te veel afsnijden • Alles even groot • Beetgaar is 2/3 gaar • De aardappel moet goed droog zijn voor het bakken, water spat in de vetstof • Op het laatst smaakstoffen toevoegen, smaakstoffen verbranden makkelijk

Pommes Parisienne/Parijse aardappeltjes	
<u>Ingrediënten:</u> • Aardappelen • Vetstof	Materialen: • Snijplank • Afruimbak • Dunschiller • Koksmes • Parisienneboor • Kookpan • Koekenpan
<u>Bereiding:</u> • Schil de aardappels • Boor de aardappels uit met een parisienneboor • Spoel de aardappels goed schoon • Blancheer de aardappels beetgaar • Laat de aardappels uitwalmen op een schone doek • Bak de aardappels in de vetstof goudbruin • Breng de aardappels op smaak	Waar moet ik extra op letten? • Boor zo economisch mogelijk, weinig afval. Afval kan nog verwerkt worden tot puree

Pommes purée/Aardappelpuree	
<u>Ingrediënten:</u> • Aardappelen • Melk • Boter • Smaakstoffen	Materialen: • Snijplank • Afruimbak • Dunschiller • Koksmes • Pureeknijper • Kookpan • Schuimspaan • Spatel
<u>Bereiding:</u> • Schil de aardappel • Snijd de aardappel in stukken • Was de aardappel • Zet de aardappels op met koud water en zout • Giet de aardappels af als deze gaar zijn • Stoom de aardappels droog en kruimig • Schep de aardappels in de pureeknijper en knijp deze door • Verwarm de melk en voeg wat bij de puree en roer dit door • Laat de boter smelten en roer dit door de puree • Breng de puree op smaak	Waar moet ik extra op letten? • Niet te groot, maar ook niet te klein • Goed zandvrij spoelen • Geen kokend water, dit beschadigd de buitenkern van de aardappel • De aardappel moet goed droog zijn, het vocht is verdampt • Puree goed luchtig roeren, niet te veel melk • Boter niet laten verbranden • Je kan naar eigen inzicht smaakstoffen toevoegen (zout, peper, nootmuskaat)

Afleidingen van puree zijn: Pommes duchesse (duchesse aardappelen)	• 500 gr doorgeknepen aardappelen aanmaken met 50 gr boter, 1 ei en 2 eidooiers • Zout en peper naar smaak toevoegen • De duchesse in hoge rozetten op een bakplaat spuiten • De rozetten in de oven verwarmen en laten kleuren
Pommes croquette/kroket aardappelen	• Snijplank bestuiven met bloem • Duchesse aardappelen in de lengte opspuiten met een spuitzak zonder spuitje • Op laten stijven en à l'anglaise paneren (bloem, eiwit en paneermeel), • Frituren de kroketjes op 180°C • Soms verwerkt men in de duchesse: gehakte peterselie en of bieslook
Pommes dauphine/dauphine aardappelen	• 3 delen droge aardappelpuree vermengen met 1 deel soezenbeslag • Een stuk vetvrij papier licht met boter bestrijken • Hierop kleine rozetten of bolletjes spuiten, • Frituren op 165 °C

Pommes frites/Frites aardappelen	
<u>Ingrediënten:</u> • Aardappelen	Materialen: • Snijplank • Afruimbak • Dunschiller • Koksmes • Bekken • Frituur • Schone doek
<u>Bereiding:</u> • Schil de aardappel • Snijd de aardappel in een rechthoek • Snijd de aardappel in plakken van 1 cm. Dik • Snijd de aardappel in repen van 1 cm. Dik (5 tot 8 cm. Lang) • Was de friet goed schoon • Droog de friet tussen een schone doek • Frituur de friet voor op 150°C en droog dit op keukenpapier • Bak de friet af op 180°C • Doe de friet in een bekken en zout de friet	Waar moet ik extra op letten? • Niet te veel afsnijdsels • Spoel de aardappel zetmeel vrij, dit plakt bij het frituren • Water en heet vet gaan niet samen, dit spat • Dikke aardappel garnituren worden voor gefrituurd, anders wordt de aardappel niet gaar (Blancheren in olie) • Nooit zouten boven de frituur, zout verbrandt (behoud van het vet)

Pommes chips/Chips aardappelen	
<u>Ingrediënten:</u> • Aardappelen	Materialen: • Snijplank • Afruimbak • Dunschiller • Mandoline • Bekken • Frituur • Schone doek
<u>Bereiding:</u> • Schil de aardappel • Schaaf de aardappel op de mandoline in dunne plakken van een 0,5 mm dik • Spoel de chips zetmeel vrij • Droog de chips tussen een schone doek • Frituur de chips in een keer af op 180°C • Doe de chips in een bekken en zout hem na	Waar moet ik extra op letten? • Gebruik altijd de veiligheidsgreep • Chips drijft na elkaar toe in de frituur, en het zetmeel zorgt ervoor dat het aan elkaar plakt • Dunne aardappel garnituren worden in een keer af gefrituurd • Niet boven de frituur zouten

Frituuraardappels: Pommes Pont-Neuf/Pont-neuf aardappelen	• Staafjes van 5 x 1 ½ x 1 ½ cm, eerst voorbakken
Pommes allumettes/lucifer aardappelen	• Staafjes van 5 x ½ x ½ cm, eerst voorbakken
Pommes paille/stro-aardappelen	• Op de mandoline geschaafde aardappelreepjes, in 1 keer afbakken
Pommes gaufrettes/ wafelaardappelen	• Op de mandoline wafeltjes maken en in 1 keer afbakken

Riz sec/Witte rijst (4personen)	
<u>Ingrediënten:</u> • 300 gr droogkokende rijst • 1 ½ liter water met zout	Materialen: • Kookpan • Bolzeef • Plateau • Schuimspaan
<u>Bereiding:</u> • De rijst in een bolzeef wassen • Water met zout aan de kook brengen • De rijst bij het kokende water doen en aan de kook brengen • Laat de rijst ongeveer acht minuten koken • Afgieten in een zeef • Laat de rijst op een plateau droogstomen	Waar moet ik extra op letten? • Water moet helder zijn, stofvrij • De rijst blijven doorroeren • De rijst moet goed gaar zijn • Spreid de rijst goed uit, voor een mooie droge korrel

Riz pilaw/ Pilafrijst (4 personen)	
<u>Ingrediënten:</u> • 300 gr rijst • 1/2 liter bouillon • 1 uitje • Olie	Materialen: • Snijplank • Koksmes • Officemes • Afruimbak • Kookpan • Bolzeef • Schuimspaan
<u>Bereiding:</u> • Snipper de ui fijn • Fruit de ui in een kookpan • Doe de gewassen rijst erbij en laat deze even mee fruiten • Breng de bouillon aan de kook • Giet de kokende bouillon op de rijst en breng weer aan de kook • Dek de rijst af met een deksel • Zet de pan in een matig warme oven (150 °C) • Laat de rijst in 15-20 minuten gaar worden, alle bouillon is nu opgenomen door de rijst • Maak de rijst met een vork los	Waar moet ik extra op letten?

Groentebereidingen

Blanchir/ Blancheren van groente

- Breng ruim water met zout aan de kook
- Doe de groente in het kokende water (kleine hoeveelheden in ruim water)
- Controleer regelmatig op de gewenste gaarheid (beetgaar dit is 2/3 gaar). De blancheertijd is afhankelijk van de groente. Stevige groenten hebben meer tijd nodig.
- Spoel de groente direct na het blancheren in water met ijsklontjes.

Let op:

- Laat bij grotere hoeveelheden het water eerst opnieuw aan de kook komen voor je verder werkt.

Cuire à l'anglaise /Koken van groente

- Breng water met zout aan de kook.
- Doe de groente erin.
- Kook de groente.
- Giet de groente af en verwerk ze meteen verder.

Let op:

- Bladgroente kunnen ook opgezet worden met 'aanhangend' water, dit is het water dat na het wassen aan de groenten blijft hangen

Étuver au beurre/ Stoven van groente met boter

- Smelt boter in een pan.
- Doe de bijna gare groente erbij.
- Doe de deksel op de pan en maak het geheel onder regelmatig omschudden gaar.

Let op:

- Voeg eventueel wat bouillon of witte wijn toe.
- Groente tijdens het doorgeven eventueel bestrooien met nootmuskaat.

Glacer/ Glaceren van groente

- Verwarm de bijna gare groente met boter en suiker tot ze van een glanzend laagje zijn voorzien.

Let op:

- 2e methode: Rauwe groente opzetten met weinig water, boter en suiker. Het water moet verdampt zijn als de groente gaar is.

Braiser/ Smoren van groente

- Doe een vette mirepoix in een braadslee.
- Leg de (eventueel in spek gerolde) groente er bovenop.
- Giet er enkele lepels bouillon bij.
- Breng het geheel aan de kook.
- Dek de braadslee af met aluminiumfolie.
- Laat het gerecht nu in de oven braiseren. Controleer regelmatig op gaarheid.
- Passeer het vocht (braiseervocht) dat overblijft, bind het en serveer het als saus bij de groente.

Légumes à la crème/Groente met een roomsaus

- De groente wordt genappeerd of vermengd met een roomsaus met geraspte kaas.
- Vaak wordt er ook gebruik gemaakt van nog een laagje paneermeel met boter.

Farcir/ Vullen van groente

- De groente uithollen en eventueel blancheren.
- De groente vullen met een farce of een groentemengsel.
- Eventueel bedekken met een saus.
- Eventueel verder gaar maken.
- Eventueel gratineren.

Let op:

- Een farce is een mengsel van fijngemalen vlees, vis, gevogelte of wild met kruiden en specerijen en gebonden met paneermeel of geweekt wittebrood en/of eieren.

Gratiner/Gratineren van groente

- De groente napperen met een kaassaus en dan gratineren.
- De groente bestrooien met paneermeel en geraspte kaas. Daarna besprenkelen met gesmolten boter en dan gratineren.

Let op:

- Deze bereidingswijze kan worden toegepast bij alle groente die met een roomsaus of een kaassaus bedekt kunnen worden.

*Frire/*Frituren van groente

- Groente door het bierbeslag halen en frituren (fritots).
- Groente à l'anglaise paneren en frituren (frire).

Let op:

- Sommige groente kunnen rauw worden gefrituurd: champignons, courgette en aubergine.
- Sommige groente moeten eerst geblancheerd worden: schorseneren, bloemkool en broccoli.
- Voordat de groente door het bierbeslag gehaald wordt en/of gepaneerd, worden ze gekruid of gemarineerd (marinade: citroensap en/of witte wijn, zout, peper en een bijpassend kruid).
- Bij gefrituurde groente wordt meestal tomatensaus geserveerd.

Crêpes/ Flensjes



<u>Ingrediënten:</u>

- 150 gr patentbloem
- ca. 3,5 dl melk
- 2 gr zout
- 2 eieren
- 2 eetlepels slaolie
- Boter of olie om mee te bakken

Materialen:

- Bekken
- Garde
- Maatbeker
- Flensjes pan
- Spatel
- Sauslepel
- Pan/bord/deksel

<u>Bereiding:</u>

- Maak van de bloem, ei, olie, zout en 1/3 van de melk een glad beslag
- Voeg de rest van de melk toe
- Voeg nog een beetje melk toe als het beslag te dik is
- Maak de flensjes pan warm en doe er een beetje olie in
- Het teveel aan olie terug gieten
- Doe een sauslepel beslag in de pan en draai de pan zo dat het beslag, zo dun mogelijk, de bodem bedekt
- Bak het flensje en draai het om als de onderkant licht bruin is
- Houd de flensjes warm op een bord met een deksel (eventueel op een pan met kokend water)

Waar moet ik extra op letten?

- Beslag moet klont vrij zijn
- Beslag moet soepel van de sauslepel lopen
- Als de pan goed heet is, het vuur laag laten staan
- Flensjes zijn zeer dun
- Dit pas je toe als je een grote hoeveelheid bakt en het gelijk wordt verwerkt

Pâte à pannequets/ Pannenkoekenbeslag	
<u>Ingrediënten:</u> • 200 gr bloem • 3,5 dl lauwe melk • 10 gr gist • 3 gr zout	Materialen: • Bekken • Garde • Maatbeker • Koekenpan • Spatel • Sauslepel • Pan/bord/deksel
<u>Bereiding:</u> • Doe de bloem in een bekken • Maak een kuiltje in de bloem • Giet hierin de lauwe melk (35 graden) • Verkruimel de gist in de lauwe melk • Meng alles door elkaar • Voeg het zout toe • Dek het beslag met een doek af en laat het rijzen op een warme plaats (ongeveer 30 minuten) • Bak de pannenkoeken, met een klein beetje boter, in een koekenpan • Houd de pannenkoeken warm op een bord met een deksel	Waar moet ik extra op letten? • Melk mag niet warmer, anders sterven de gist cellen • In plaats van gist kan je ook zelfrijzend bakmeel gebruiken • Klontvrij beslag, dan pas het zout (zout is ook een vijand van gist) • Laat de boter niet verbranden • Dit pas je toe als je een grote hoeveelheid bakt en het gelijk wordt verwerk

Pâte à frire/ Frituurbeslag	
<u>Ingrediënten:</u> • 100 gr patentbloem • 2 dl bier • 2 theelepels zonnebloemolie • 2 eidooiers • 2 eiwitten • Zout	Materialen: • Bekken • Garde • Maatbeker
<u>Bereiding:</u> • Meng de bloem, het zout, de eidooiers, de olie, en de helft van het bier • Roer de rest van het bier erdoor • Dek het bekken af met een vochtige doek • Laat dit beslag tenminste 1 uur rusten • Klop à la minute de eiwitten luchtig • Spatel de eiwitten voorzichtig door het beslag	Waar moet ik extra op letten? • Klontvrij beslag • Zorgt ervoor dat het beslag niet aan de randen indroogt • Bekken en garde goed vetvrij maken, anders kan je het eiwit niet opslaan • Dit beslag kan je gebruiken om groente en/of fruit te frituren

Beignets de pommes/ Appelbeignets (4personen)	
<u>Ingrediënten:</u> • 2 zure appels • Kaneelsuiker • Bierbeslag • Frituurolie	Materialen: • Snijplank • Dunschiller • Appelboor • Snijmes • Zeef • Frituur (met olie) • Schuimspaan • Eetlepel • Bekken • Garde • Warme schaal + randje papier
<u>Bereiding:</u> • Appels schillen en klokhuis uitboren • Snijd de appel in 4 schijven • Wentel de schijven door de kaneelsuiker • Haal de schijven door het bierbeslag • Bak de schijven in de frituur • Laten uitlekken • Wentel de gefrituurde schijven nog een keer door de kaneelsuiker • Doorgeven op verwarmde schaal	Waar moet ik extra op letten? • Klokhuis goed verwijderen • Schijven even dik • Overtallig beslag laten uitlekken • Gebruik olie en geen frituurvet, 170°C • Eerst goed uit laten lekken, anders blijft er te veel suiker aanhangen • Je kan dit ook met andere fruitsoorten toepassen (maar dan zonder kaneel)

Bavarois à la crème/ Bavarois op melkbasis (4personen)



<u>Ingrediënten:</u>

- 2,5 dl melk
- 2,5 dl slagroom
- 2 eidooiers (60 gram gepasteuriseerd)
- 6 gr gelatine (= 4 blaadjes)
- 75 gr suiker
- ½ vanillestokje

Materialen:

- Steelpan
- Bekken
- Garde
- Spatel
- Puddingvormpjes

<u>Bereiding:</u>

- Gelatine weken in koud water
- Meng de eidooiers met iets melk en25 gr suiker
- Verwarm de melk met het gespleten vanillestokje
- Meng een beetje kokende melk door het eidooierpapje en giet het terug in de pan
- Bind en gaar het mengsel, los de geweekte gelatine op
- Zet de compositie in een ijsbad en roer af en toe door tot het begint te geleren
- Klop de slagroom tot yoghurtdikte
- Spatel de slagroom in 2 fases door de 'hangende' compositie (familie maken)
- Schep de bavarois in een vorm die met koud water is omgespoeld
- Laat de bavarois opstijven in de koelkast, daarna kun je hem lossen

Waar moet ik extra op letten?

- Voeg ijsblokjes toe
- Gematigd vuur, de vanille splijten en het merg loshalen, beiden in de melk laten trekken

- Knijp de gelatine goed uit
- Niet warmer dan 70°C, anders stolt het eidooier
- Geleren tot jam dikte
- Yoghurtdikte = half stijf

- Dit is monteren

- Door de vochtdruppels kan je de pudding makkelijker lossen

- Opstijven voor ten minste 3 à 4 uur

Pouding chipolata/ Chipolatapudding (4personen)	
Zie basisrecept vanillepudding: Als garnituur: • 2 bitterkoekjes • 3 bigarreaux • 1 eetlepel rozijnen • 1 eetlepel marasquin of kirsch	Materialen: • Steelpan • Bekken • Koksmes • Garde • Spatel • Puddingvormpjes
<u>Bereiding:</u> • Bereid een basis vanillepudding • Wel de rozijnen • Snijd de bitterkoekjes fijn en marineer deze in de marasquin of kirsch • Snijd de bigarreaux fijn • Het garnituur spatel je met het 2e gedeelte slagroom door je compositie • Schep de bavarois in een vorm die met koud water is omgespoeld • Laat de bavarois opstijven in de koelkast, daarna kun je hem lossen	Waar moet ik extra op letten? • Rozijnen opzetten met koud water, aan de kook brengen en koud spoelen (dit 3x herhalen) • Oudere bitterkoekjes kunnen wat hard zijn, het is wat moeilijker snijden • Rustig door spatelen, anders kan de pudding gaan schiften (vocht en vet van de slagroom gaan uit elkaar) • Opstijven voor ten minste 3 à 4 uur

Bavarois de fruits/Bavarois op vruchtenbasis (4personen)	
<u>Ingrediënten:</u> • 300 gr vruchtensap of vruchtenpuree • 150 gr suiker • Sap van een ½ citroen • 3 dl slagroom • 6 gr gelatine (= 4 blaadjes)	Materialen: • Steelpan • Bekken • Koksmes • Garde • Spatel • Puddingvormpjes
<u>Bereiding:</u> • Gelatine weken in koud water • De helft van de suiker, citroensap, gelatine en 100 gr sap of puree verwarmen tot de gelatine is opgelost • Rest van het sap of puree toevoegen • Mengsel in een koudwaterbad zetten • Controleer de dikte van de massa door af en toe, met een spatel, te roeren • Slagroom met de rest van de suiker opkloppen tot yoghurtdikte • Slagroom in 2 fases mengen met de gelerende massa • De bavarois uitscheppen in natgemaakte vormpjes of in een schaal • Laat de bavarois opstijven in de koelkast, daarna kun je hem lossen	Waar moet ik extra op letten? • Rest van de suiker bij de slagroom • Door de koude puree zal de massa sneller geleren dan een melkbavarois • Dit is monteren • Rustig door spatelen, anders kan de pudding gaan schiften (vocht en vet van de slagroom gaan uit elkaar) • Opstijven voor ten minste 3 à 4 uur

Sauce à la vanille/ Vanillesaus



<u>Ingrediënten:</u>

- 2 dl melk
- 25 gr suiker
- 6 gram custard
- 1 eidooier

Materialen:

- Bekken
- Steelpan
- Garde
- Kleine pollepel

<u>Bereiding:</u>

- Custard met de helft van de suiker, de dooier en een beetje melk gladroeren
- De rest van de melk en de suiker koken
- Iets kokende melk bij het papje roeren
- Papje bij de overige melk en even doorkoken
- Af en toe roerend af laten koelen

Waar moet ik extra op letten?

- Custard (of roompoeder) bestaat uit maïzena, vanille en gele kleurstof
- De saus moet doorkoken, anders bindt het zetmeel niet voldoende

<u>Afleidingen:</u>

- Marasquinsaus: Aan de bijna afgekoelde saus een eetlepel marasquin toevoegen
- Rumsaus: Aan de bijna afgekoelde saus een eetlepel rum toevoegen
- Chocoladesaus: Bij het maken van de saus 15 gr cacaopoeder door het custardpapje roeren

Salade des fruits/ Fruitsalade



Ingrediënten:

Diverse soorten seizoen fruit bijvoorbeeld:

- Sinaasappel en grapefruits
- Appels en peren
- Mango en ananas
- Druiven en bessen
- Aardbeien en meloen
- Kiwi

Materialen:

- Snijplank
- Bekken
- Koksmes
- Officemesje
- Spatel
- Zaagmes
- Compoteschaal

Bereiding:

- Snijd eerst het citrusfruit uit
- Snijd dan het fruit dat niet verkleurd: appels, peren, mango, papaja, ananas en perzik
- Verwerk nu het zachte fruit: druiven, kiwi, meloen en kersen
- Schep de fruitsalade voorzichtig om
- Voeg vlak voor het doorgeven de kleur afgevende vruchten toe, en de vruchten die snel papperig worden: banaan, aardbeien, bramen en frambozen
- Vruchten als kiwi, kaki, carambola, aardbeien en trosjes aalbessen kunnen als garnering worden gebruikt
- De salade kan met een likeur worden geparfumeerd

Waar moet ik extra op letten?

- Het zuur zorgt ervoor dat de rest van het fruit niet verkleurd, je kan ook citroensap gebruiken
- Geen fruit wat kleur afgeeft zoals framboos en bramen
- Gebruik hiervoor een spatel en niet je handen

Opmerkingen:

- Let bij het samenstellen van een fruitsalade op de kleur van de vruchten
- Reken op 150 gr vruchten per persoon
- Fruitsalade wordt ook in combinatie met ijs en sauce sabayon geserveerd

Pain grillé Français/ Wentelteefjes	
<u>Ingrediënten:</u> • 8 sneetjes oud brood • 2,5dl melk • 1 ei • 1 theelepel kaneel • 35g suiker • 40g boter	Materialen: • Snijplank • Koksmes • Koekenpan • Maatbeker • Bekken • Garde • Paletmes • Zeef
<u>Bereiding:</u> • Snijd de korsten van het brood • Klop in een schaal het ei los met de suiker en kaneel en roer er de melk door • Haal de sneetjes brood door het melkmengsel en leg het in een zeef • Verhit in een koekenpan de boter en bak hierin de wentelteefjes aan beide kanten mooi bruin	Waar moet ik extra op letten? • Je kan ze ook met korst maken • Het brood niet te nat maken, anders scheurt het brood • Laat de boter niet verbranden

Glacé à la vanille/ Vanille roomijs	
<u>Ingrediënten:</u> • 500 gr witte kristalsuiker • 500 ml volle melk • 900 ml room • 120 gr eidooier • 120 gr eiwit	Materialen: • IJsmachine • Kookpan • Bekken • Garde • Spatel • Maatbeker • Zeef
<u>Bereiding:</u> • Doe de melk in een kookpan • Verwarm de melk op laag vuur • Klop de eidooier, eiwit en de suiker in een bekken luchtig • Doe iets hete melk bij het ei en suiker mengsel, roer dit door en doe alles weer in de pan • Bind en gaar het mengsel op zacht vuur • Giet het mengsel door een zeef op de koude room • Draai het mengsel in de ijsmachine tot ijs	Waar moet ik extra op letten? • Niet heter dan 60 graden want anders gaat het ei stollen

Parfait/ Stilstaand gevroren ijs	
<u>Ingrediënten:</u> • 60 gram eiwit • 90 gram eigeel • 100 gram suiker • 1 eetlepel likeur naar keuze • 100 gr geslagen room	Materialen: • Bekken • Kookpan • Garde • Spatel • IJsvormen
<u>Bereiding:</u> • Eiwit, eidooiers en 2/3 van de suiker onder voortdurend kloppen au bain-marie verwarmen • Koud kloppen op de bank tot een stevige massa • Klop de slagroom met 1/3 van de suiker tot yoghurt dikte • De eiermassa en slagroom al spatelend vermengen • Likeur toevoegen • In de voor gekoelde vormen gieten • Gedurende 2 uur invriezen.	Waar moet ik extra op letten? • In een bekken op een pan met heet water. Eimengsel verwarmen tot maximaal 60 graden • Doe de slagroom in 2 fases • Dit is tegen kristalvorming


Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl