

(Streek)recepten uit België

(Astrid Veltman)

Inhoudsopgave

Soepen

Aardappel-melksoep

Aardappelsoep

Aardappelsoep met spek

Biersoep I

Biersoep II

Biersoep met eieren

Biersoep met mosselen

Biersoep met rozijnen

Biersoep Roularius

Biersoep speciaal

Biersoep uit Malmédy

Biersoep van bruin bier

Biersoep van de 'roerstok'

Bloemkoolsoep I

Bloemkoolsoep II

Bloemkoolsoep uit Mechelen

Boerensoep

Bonensoep

Bouillon voor Bals en Soirées

Brabantse soep

Bruinbiersoep

Bruine bonensoep met Malheur

Duvelse soep met krab

Erwtensoep op z'n Vlaams

Garnaalsoep

Hartige Rodenbach-uiensoep

Heldere soep op z'n Vlaams

Hemelse mosterdsoep

Jonge erwtensoep

Kalmthoutse roomsoep

Kempense krachtsoep

Kempische zurkelsoep

Kervelsoep met rijst

Kippensoep

Landbouwerssoep

Leuvense biersoep

Loze gommersoep

Mechelse soep

Melksoep uit oma's tijd

Mosselsoep

Mossel-saffraansoep

Palingsoep

Poldersoep I

Poldersoep II

Primeurerwtensoep

Rode koolsoep

Roomsoep van Beerzel

Schorsenerensoep

Soep op z'n Brabants

Soep op z'n Vlaams

Speksoep uit de Hoge Venen

Spruitjessoep op z'n Vlaams

Tomaten-champignon-roomsoep met dubbel

Tomatensoep

Tomatensoep met vleesballetjes

Uiensoep

Uiensoep II

Uiensoep met bier Klassiek

Vier-jaargetijdensoep

Vlaamse biersoep

Waterkerssoep

Wintergroenselsoep uit de Kempen

Witloofsoep I

Witloofsoep II

Witloofsoep III

Witloofsoep IV

Witloof-roomsoep met witbier

Wortelsoep

Eiergerechten

Eieren in zure room uit Meer

Eieren met gerookte haringen

Eieren van groot-moemoe

Omelet met garnalen

Omelet met gerookt vlees

Omelet met kaas

Omelet met tomaat

Omelet op z'n West-Vlaams

Roereitje met Mechelse aspergekoppen

Spiegeleieren met spek

Vlaamse eierkroketjes

Voorgerechten, snacks en salades

Aardappelsalade

Aardappelsalade met ham

Antwerps worstenbrood

Antwerpse salade

Antwerpse snack

Ardeens kaasgerechtje met peren

Asperges á la nature

Belgische kaaskiosk

Belgisch slaatje met mosterdvinaigrette

Brabantse gevogeltekroket

Brioche van een Vlaamse bakker

Escalopetoostjes Met Rodenbachsaus

Flensjes op zijn Limburgs (Crêpes á la Limbourgeoise)

Forelmousse met waterkers

Forellenmousse met wijnaspic

Garnalenkroketten

Garnalensoufflé

Gebakken konijnelever met Luikse stroop en bananekroketjes

Gebakken scampi met courgette

Gegratineerde mosselen

Gemarineerde mosselen

Gemarineerde tonijn met gevulde champignons en koriandercrème

Gemarineerde vis met citroen

Gemarineerde zalm

Gerookte forelmousse met Jubeljopen

Gyroscoop

Hammousse

Kempens voorgerecht

Kuiperslekkernijtjes

Langoustinestaartjes met Brabantse saus

Limburgse aspergesalade

Limburgse kampernoelies met Hasseltse Brandewijn

Luikse salade

Mechelse roulade

Meloen met rauwe ham

Mimosatomaat op een kleurige spiegel van kipgelei

Mosselkroketjes

Mozaïek van Belgische Briekaas

Paddestoelenragoût met groene peper

Palmharten in kaassaus

Palmharten met hesp

Pasteitjes met kalfsragoût en St. Adriaans abdijbier

Pens

Rauwkostslaatje

Salade met spekjes

Salade van konijnerugfilets met witbier

Tomaten met grijze garnaalkes

Toost kannibaal

Toost met merg (Tortillons de Chimay)

Venkelslaatje met Antwerps rookvlees

Vlaamse aardappelsalade

Witloof naar Vlaamse trant

Hoofdgerechten met vlees, wild en gevogelte

Aardappelpuree met kolen en spek

Aksel

Andijvie op z'n Vlaams

Antwerpse husselpot

Antwerpse hutsepot

Antwerpse lever

Antwerpse stoverij

Antwerpse vleespastei

Antwerpse zomerduifjes

Balkenbrij

Ballekes

Balletjes met groenten

Belgische brol

Belgische 'karbonade'

Belgische roerbakschotel

Bell

Biefstuk Bachten de Kuppe

Biefstuk met ajuinsaus

Braadkip Rubens

Brochettes met niertjes

Bruine borstjes met bier en honing

Choesels

Duif met asperges

Duif met Mechelse erwtjes

Duvelfricassée

Eend in saus met roze pompelmoes

Eend met sinaasappel

Eend met Sauternes

Eend met whisky

Eend op Vlaamse wijze

Eendenborst met kersen en Echte Kriek van Verhaeghe

Eendenborst met raapjes

Eendenborst

Eendenborstfilets met kersen en Kriek Boon

Entrecote met in bier gestoofde uien

Faisan de la Forestière

Flamiche (kaastaart)

Fricandon

Gans

Gebakken kippenvleugeltjes met paprika

Gebakken rijst met spekjes, scampi, lente-ui en koriander

Gebraad van wild zwijn met honing

Gebraden konijn met saus á la Talpag

Gebraden Mechelse kip

Gehaktballetjes met Grimbergen Dubbel

Gemarineerd konijn of haas

Gemarineerd varkenshaasje

Gentse hutsepot

Gentse hutsepot II

Gentse stoverij I

Gentse stoverij II

Gentse stoverij iii

Gentse waterzooi I

Gentse waterzooi II

Gentse waterzooi III

Gentse waterzooi met kalkoen

Gentse waterzooi met kip

Gepaneerde prei

Gepikeerde varkenssteak, gestoofd In Rodenbachsaus

Gestoofde karbonades in Kriek Lambiek

Gesmoorde lamsbout met Trappist

Gesmoord rundvlees

Gevogeltesuprême Clovis

Gevulde aubergines

Gevulde groene koolbladeren met gehakt en St. Paul Triple

Gevulde kip met pruimen en appels

Gevulde rauwe hamrolletjes

Groen gehaktbrood

Grootmoeders konijn

Gyros van Mechelse koekoek

Haas met pruimen

Haas uit het land van Herve

Hamlapjes in De Koninck

Hammetjes van Mechelse koekoek

Hazebouten met pruimen, gestoofd in Mc Chouffe

Hazepeper op z'n Brussels

Hemelse rosbiefreepjes

Het fijne van St.-Katelijne

Hete duvel uit Sint-Job

Hopveld kuikens

Hutspot op z'n Gents

Hutspot uit Frans-Vlaanderen

Hutspot van schapevlees

Hutspotschenkel

Jachtschotel (vlees in de oven met aardappelpuree)

Jong wild konijn op z'n vlaams

Jonge kalkoen in Gueuze

Kalfsborst met komkommer

Kalfskop met hersensaus uit de Polder

Kalfsniertjes met Gueuze-Lambic

Kalfsniertjes met Saint-Feuillien

Kalfszwezerik met bier

Kalfszwezerik met witlof en Witkap Stimulo

Kalkoen met abdijbier

Kalkoen op z'n Vlaamsch

Karbonade de boeuf á la Flamande

Kempische kalkoen

Kempische Karbonades

Kempische prei met witte bonen in melksaus

Kempische schotel met hesp en prei

Kip en ananas in bierbeslag

Kip met bier

Kip met donkere Leffe

Kip met krieken, abrikozen in kriekenbier

Kip met marmelade en Gueuze

Kip met peultjes

Kip met spek

Kip met Verboden Vrucht

Kip met witloof

Kip op vlaamse wijze

Kip uit Oost-Vlaanderen

Kipfilet gevuld met champignons, gerookte ham en La Trappe Blond

Kippenchipolata met gegratineerde prei

Kippenlevertjes met chorizo, rode paprika en Gulden Draak

Konijn in mosterdsaus

Konijn met ajuincompote

Konijn met bier

Konijn met bier II

Konijn met gedroogde pruimen

Konijn met gedroogde pruimen op Grootmoeders wijze

Konijn met mosterd uit Hoogstraten

Konijn met pruimen uit Brabant

Konijn met savooiekool

Konijn op oud-Vlaamse manier

Konijn op Vlaamse wijze

Konijn uit Mol

Konijnerug met bruin bier en mosterd

Koperen kalfsfricandeau

Krokante rijstpapierpakketjes, gevuld met gehakt

Lamsfilet met Grimbergen Cuvée

Lekkere Maarten

Leverballetjes

Lokerense paardeworsten

Luikse salade met boontjes, spek en dragon

Mechels zooiketeltje

Mechelse bloemkool met garnalen

Mechelse kalfszwezeriken

Mechelse koekoek met courgette en whiskysaus

Mechelse koekoek met Roquefort en oesterzwammen

Met appelen gevulde gans

Met gehakt gevulde gans

Mignonettes met Haspengouwse appeltjes en Limburgse Witte

Naamse varkensribbetjes

Ossehaas op zijn Hasselts met Limburgse boterham

Ossestaart op Brusselse wijze

Ovenschotel met kipfilet, Passendalekaas en Passendalebier

Paddestoelen met Westmalle Dubbel

Parelhoenboutjes met vijgen en Maredsous 8

Patrijs zoals in St.-Hubert

Pittig gekruide gehaktballetjes in De Verboden Vrucht

Potagie van asperges

Ragoût met La Gauloise

Roulade van Mechelse koekoek met fijne groenten

Runderlever op Belgische wijze

Runderstoofpot met sperziebonen

Rundgehakt met aardappelpuree en tomaten

Rundsstamppot uit Limburg

Rundstong met rozijnen

Rundsvlees met bier en peper

Scharrelkip met Proost en grove mosterd

Spareribs met biersaus

Stampies

Stamppot met groene kool en spek uit de Ardennen

Stamppot met saucijsjes

Stamppot met witte kool

Stamppot op grootmoeders wijze

Steaks op Ardeense wijze

Stoemp

Stoemp met prei en hesp

Stoofkarbonades op z'n Vlaams

Stoofpot van varkensvlees met pruimen

Stoofvlees

Stoofvlees Belgica

Stoofvlees op Vlaamse wijze

Stoverij op Vlaamse wijze

Valse reebok in rozijnensaus uit Meer

Varkensfilet met romige biersaus

Varkensgebraad in een Kempense pot

Varkensgebraad met prinsessenboontjes en oogstappeltjes

Varkenshaas met pruimen en Steenbrugge Dubbel Bruin

Varkenshaasje klassiek doch eigentijds

Varkenskoteletten met sinaasappel

Varkenslapjes in citroen-biersaus

Varkensniertjes op Gentse wijze

Varkensribbetjes

Varkensribstuk zoals in Rochefort

Varkensrollade met appel en Saison 1900

Varkenstongen met gehakt

Varkensvlees in Kriek Lambiek

Varkensworstkroketten met marjolein en andijvie

Vlaamse gehakttaart met kaas

Vlaams rundvlees I

Vlaams rundvlees ii

Vlaams stoofpotje

Vlaams stoofvlees

Vlaamse hemel en aarde

Vlaamse karbonades

Vlaamse karbonades II

Vlaamse karbonade met bieraroma en frietjes

Vlaamse kip

Vlaamse osselapjes

Vlaamse rollade

Vlaamse rolletjes

Vlaamse runderlappen

Vlaamse saucijzenragoût

Vlaamse waterzooi

Vlaamse zomerstoofpot

Vleesbrood met gegratineerde tomaten

Vol-au-vent van varkenspoten uit de Polder

Waterzooi

Waterzooi met kip en asperges

Waterzooi op z'n Gents

Waterzooi van kip

Willebroekse schep (paardestoofvlees)

Witte en groene bonen uit Zandhoven

Wortelen met groene bonen uit de Kempen

Worteltjesbrood uit Mol

Zandhovens konijn

Bijgerechten

Aardappelpannenkoeken uit de Ardennen

Belgische frieten I

Belgische frieten II

Brusselse spruitjes

Champignons met oranjebloesemhoning

Doperwtjes en raapjes met basilicum

Frites

Hopscheuten Alostoise

Prei met vinaigrette en ardennerham

Rouille

Vlaamse friet

Vlaamse rozemarijnaardappelen met spekreepjes

Witloof op z'n Vlaams

Gerechten met vis en schaaldieren

Antwerpse garnalenkroketten

Belgische nasi goreng

Bertennestjes

Blauwvoetschelpen

Blinde vinken van witloof

Drie vissen in court-bouillon

Dronken paling

Forel met rode wijn

Forel uit de Ardennen

Forel zoals in de Voer

Forel zonder naam

Forellen op Ardeense wijze

Forellen op Julia's wijze

Fricassée á la bière

Gepocheerde snoekbaarsfilet met prei en spek

Gepocheerde zalm in Hollandse saus

Gepocheerde zalm met groene pepersaus

Gevulde forel

Gevulde snoek

Gratin van pompoen en mosselen

Gratin van scampi's, mosselen en garnalen

Grietfilet met krokante groenten

Kabeljauw met spinazie

Kabeljauw op Vlaamse wijze

Kabeljauw op z'n Vlaams

Kabeljauwfilets op Rodenbachs wijze

Kabeljauwvink met citroen-jeneverjus

Karper met bier

Kreeft á la grandmère

Loempia's met mosselvulling

Lotte in pittige rode wijnsaus

Lotte met aardbeien uit het Waasland

Lotte met bier

Lotte met peperroom

Maasbaars met Seizoens

Makreel met pikante saus

Mosselen in witbier

Mosselen met bier

Mosselen met Gueuze

Mosselen met look en mosterdsaus

Mosselen op z'n Vlaams

Mosselen uit Antwerpen

Mosselen van de zeeman

Mosselen van Sint-Anneke

Mosselkes op z'n Vlaams

Mosselkronen op Breugheliaanse wijze

Mosselzooitje met venkel en garnalen

Moules á l'Ardennaise

Nieuwpoorts zooitje

Oostendse Langoustines

Oostendse waterzooi

Paling in 't groen

Paling met salie uit de Polder

Paling op zeemanswijze

Paling van Sint-Anneke

Pladijs (-schol) op een vleugje nostalgie

Pladijsreepjes met dille

Rodenbachspiesjes

Scampi

Schelvisfilet met biersaus

Sliptong uit Oostende

Snel gewokte seafoodschotel

Tarbot in tulband 'Rembrandt'

Tarbot voor lekkerbekken

Terrine van zoetwatervissen op de wijze van Virton

Tijgergarnalen met chili's

Tongfilets van de roerstok

Tongrolletjes met Double Enghien

Tonijnlapjes met rode wijn en spekblokjes

Vis met Mort Subite Cassis

Visfilets in biersaus

Vismedaillons op z'n Rodenbachs

Vlaamse Ardennenforel

Vlaamse kabeljauw met spek

Vlaamse tongfilets in folie uit de oven

Waterzooi van vis I

Waterzooi van vis II

Waterzooi van riviervis

Witte zalmfilet met romige Rodenbachsaus

Wontons met venkel en mosselen

Zalm met witbiersaus

Zalmfilet met prei en Den Sschelen Os Tripel

Zandhovense bakharing met ajuinsaus

Zeebaars in vijfkruidensaus

Zeeduivel met witloof en Gueuze

Zeetong uit Lillo

Zeetongen van Brabo

Zonnevis met Duvel

Gerechten zonder vlees of vis

Brussels lof met eiermimosa

Brusselse groenteterrine

Deegwaren met aubergines

Gentse prei-aardappelschotel met ei

In bier gestoofde aardappelen

Kaaskroketjes met sla

Schorseneren in melksaus

Truffels in servet met port

Vlaamse bierfondue

Witloof op Vlaamse wijze

Sauzenn

Antwerpse rooie

Azijnsaus I

Azijnsaus II

Béchamelsaus

Bocholter blonde

Gelei van veenbessen en aalbessen

Gewelde boter

Kaassaus

Oud Bruine kummelsaus

Pepersaus

Pikante saus

Picklessaaus

Roomsaus

Sint-Hubertussaus

Sjalottensaus

Slasaus op z'n Vlaams

Speksaus

Tartaarsaus

Tomatensaus

Trappistensaus

uienconfituur

Veloutésaus

Vlaamse fritessaus

Vlaamse slasaus

Warme zure saus

Witte saus of melksaus

Pappen

Angelus bierpap

Bierpap uit de Kempen

Brokkenpap

Gortepap

Havermoutsepap

Karnemelk met appelen op z'n Vlaams

Karnemelk met rozijnen op z'n Vlaams

Karnemelksoep met pruimen

Melksoep

Rijstpap op z'n Breughels

Rijstpap op z'n Vlaams

Rijstpap op z'n Vlaams II

Rijstsoep

Vlaamse rijstpap met bruine suiker

Nagerechten en gebak

Aardbeienroom

Aardbeienschuim op de wijze van het Waasland

Abrikozenflan

Abrikozentaart

Antwerpse pannenkoeken

Antwerpse peren in hun frakje

Appelen in 't wit

Appelen 'in de frak'

Appelen in de oven

Appelpannenkoeken

Appelroom

Appels met rode wijn

Appeltaart

Assekoeken

Banketbakkersroom

Basilicummilkshake met vanillerisoto en een lolly van Campari-rozenbottel

Bavaroise met aardbeien

Belgisch broodtaartje met vruchten

Belgische marmercake

Belgische wafels

Bierpannenkoek met Dikkenek

Bierwafels

Biscuit op z'n Vlaams

Bladerdeeg

Boekweitpannenkoeken met paardebloem

Boekweitspekkoekjes met stroop

Boekweitpannenkoeken op z'n Kempens

Boterkaramellen

Breugheliaanse rijsttaart

Breughelpannenkoeken

Broodpudding

Broodwafels

Brusselse broodpudding

Brusselse wafels I

Brusselse wafels II

Brusselse wafels III

Brusselse wafels met krieken

Chocoladekoekjes met frambozenfondue

Chocolademousse

Chocoladetaart I

Chocoladetaart II

Crème brûlée

Drie in de pan

Dubbele Antwerpenaar

Eenvoudige wafels

Eiergeleipudding met abrikozen

Eiervla met appel

Flan met vers fruit

Flan van sinaasappels

Flantaart

Flensjes met kriekensaus

Flensjes van zure room

Frangipannetaart

Fruitroom

Geglaceerde nougatine op frambozencoulis

Gembertaart met fruitbier

Gemeringeerde appelen

Gentenaar

Gentse bollen

Gentse kegels

Gentse mokken

Gentse perentaart

Gerezen pruimentaart

Gistpannenkoeken

Hart met aardbeien

Hasseltse pannenkoekjes

IJsmousse van frambozen en kriekbier

Ingewerkte kweeperen

Jan in de zak

Javanais van petit beurre

Kaastaart I

Kaastaart II

Kaastaart uit Waver

Kempische boerenvlaai

Kerstpudding op z'n Vlaams

Kleine Lierse vlaaikes

Kneeddeeg

Koekebakken op z'n Vlaams

Koffie-roomijs met kriekensaus en Brugse kletskoppen

Krakeling of Brugs achtje

Kriekentaart

Lekkere mette uit Lier

Lierse wafels

Lokerse vlaaien

Luikse wafels I

Luikse wafels II

Malse wafels

Mango met Elixir d'Anvers

Meringuenestjes met room, kersen en chocolade

Met frambozenmousse gevulde flensjes

Mousse van frambozenbier

Matten

Mattentaart

Mattentaart uit Geraardsbergen I

Mattentaart uit Geraardsbergen II

Nonnenkoekjes

Nonnenvestjes

Oliebollen

Ongekookte Antwerpse pudding

Opgeblazen pudding uit de Kempen

Pannenkoeken met rozijnen

Pannenkoeken van de Grootmeester

Peperkoek

Peperkoekflan

Peren in de oven met vanilleroom

Plattekaaspudding me frambozen

Plattekaastaart op de wijze van Overijse

Plattekaastaart op z'n Brabants

Poffertjes

Pudding met appeltjes en vingerkoekjes

Pudding op z'n Gents

Rijst met appelen

Rijstgebak

Rijsttaartje van Hoogstraten

Rodenbachcrème

Romige rijsttaart

Sabayon met port

Sinaasappel met slagroom uit de Polder

Smoutebollen I

Smoutebollen II

Smoutebollen op Grootmoeders wijze

Speculaas

Speculaas op z'n Hasselts

Suikerkoekjes op z'n Vlaams

Suikertaart op z'n Tongers

Tarte Flamande

Theekoek op z'n Vlaams

Tiramisu

Vanillepudding

Vanilleroom

Verloren Antwerps brood

Verloren peren

Vervierse taart

Vlaai op z'n Oost-Vlaams

Vlaaien op de wijze van het Waasland

Vlaamse pudding

Vlaamse rijsttaart

Vlaamse wafels

Vlottende eilandjes met appel

Wase Vlaai

Waverse kaastaart

Zachte nieuwjaarswafeltjes

Zandwafels

Dranken

Advokaat uit de Kempen

Cerisier

Maitrank

Soepen

Aardappel-melksoep

3/4 liter melk
3/4 liter water
4 grote aardappelen
4 rapen
het wit van 2 preien
50 gr kervel
30 gr boter
peper, zout, nootmuskaat
tijm

Reinig de rapen en de prei, was ze en snijd ze in stukjes.
Schil en was de aardappelen en snijd ze in stukken.
Kook de gesneden groenten en de aardappelen met de kruiden in 3/4 liter water.
Verwijder de tijmtakjes.
Wrijf alles door een zeef.
Voeg de boter toe.
Kook de melk en voeg deze al roerend bij de soep.
Was, droog en hak de kervel fijn en strooi die in de soep.

Aardappelsoep

11/2 liter bouillon
11/2 kg aardappelen
4 grote uien
3 stoofpreien
50 gr vetstof
50 gr peterselie
peper, zout, nootmuskaat
tijm, laurier
een snuifje gemalen kruidnagel

Reinig de uien, was ze en snijd ze in stukken.
Verhit de vetstof en fruit hierin de uien.
Voeg de bouillon en de kruiden toe.
Reinig de preien en schil de aardappelen.
Was ze en snijd de preien en de aardappelen in stukken van ± 2 cm.
Voeg ze bij de bouillon en laat ze in een gesloten pan gaar koken.

Verwijder eventueel de kruiden of het kruidentuiltje en zeef de soep.
Giet de soep in een soepterrine.
Was, droog en hak de peterselie fijn en strooi deze in de soep.

Aardappelsoep met spek

4 preistronken
1 witte selder
2 wortelen
4 uien
1 soepkip
1 kg aardappelen
250 gr spek
50 gr kervel
tijm, laurier
peper, zout

Maak een bouillon van de soepkip samen met het groen van de prei, de selder, 1 ui, tijm, laurier en 2 wortelen.
Kruid met peper en zout.
Snijd het wit van de prei, de selder en de ui fijn.
Stoof ze aan in boter, voeg de bouillon toe en breng aan de kook.
Voeg vervolgens de aardappelen toe en laat die zachtjes gaar koken.
Mix en kruid en haal de soep door een zeef.
Snijd het spek in dobbelsteentjes en laat ze uitbakken.
Doe ze in de soep, werk af met een kerveltakje en serveer.

Biersoep I

1/4 liter water
50 gr bruine suiker
50 gr rijst
1 liter donker tafelbier
een mespunt kaneel

Kook het water met de suiker en de rijst tot deze volledig gaar is.
Giet dan het bier erbij, voeg er de kaneel aan toe en laat goed doorkoken.
Dien deze soep zeer warm op.

Biersoep II

voor 4 personen 250 gr bleekselderij
250 gr pompoen
1 ui
2 knoflooktenen
4 eetlepels zonnebloemolie
0,8 liter kippen- of kalfsbouillon
2 theelepels kerriepoeder
peper en zout naar smaak
1 fles Karmeliet Tripel (33 cl)
4 eetlepels crème fraîche
150 gr magere gerookte ham in snippers
2 eetlepels bladselderij

Schil en ontpit de pompoen en snijd hem in blokjes.
Hak de bleekselderij (houd 2 eetlepels achter), de ui en de knoflook fijn.
Verhit de olie in een soeppan en roerbak alle groenten kort.
Zet het vuur laag, giet de bouillon erbij en laat het 15 minuten zachtjes pruttelen.
Voeg het kerriepoeder, peper en zout toe.
Pureer de groenten en giet de puree terug in de pan.
Giet de helft tot driekwart van het bier bij de soep en warm het 5 minuten goed door.
Voeg de crème fraîche en de ham toe en serveer de soep in verwarmde soepborden.
Garneer met de achtergehouden fijngesneden bladselderij en geef er warm stokbrood en een bokaal tripel bij.

Tip: U kunt de kerrie mee roerbakken, dan komt de smaak beter los.
Geef de soep extra beet met geroosterde pompoenpitten en/of ringetjes bleekselderij.

Biersoep met eieren

3 eieren
1/2 eetlepel suiker
1/2 eetlepel aardappelmeel
1 liter de Leeuw Super bier
citroenschil
pijpkaneel

Klop in een diepe kom de eidooiers met de suiker en het aardappelmeel flink door elkaar.
Laat het bier met de citroenschil en de kaneel trekken.
Giet, goed kloppend, het hete bier bij de losgeklopte eidooiers en blijf daarna nog even in dit mengsel kloppen.
Klop de eiwitten heel stijf en serveer de soep met het eiwit erbovenop.

Biersoep met mosselen

2 kg mosselen
2 middelgrote uien
1 stengel bleekselderij
100 gr boter
3/4 liter blond bier
50 gr kervel
1 eetlepel bloem
peper, zout
eventueel 2 eidooiers en 100 gr slagroom

Hak de uien en de selderij zeer fijn.
Doe de helft van de boter in een pan en laat de groenten op een laag vuurtje fruiten, maar niet bruin worden.
Reinig de mosselen en voeg ze aan de groenten toe.
Doe er zout en peper bij.
Voeg het bier toe en laat alles op een zacht vuur ± 10 minuten doorkoken.
Smelt tijdens het koken van de mosselen in een pan 50 gr van de boter met de kervel en de bloem en roer alles goed door elkaar, zodat een gladde saus ontstaat.

Nadat de mosselen zich hebben geopend, zijn ze gaar.
Verwijder ze en voeg de kervelsaus en de mosselen aan het mosselnat toe. Roer alles goed door elkaar en serveer het gerecht zeer warm.

Wilt u deze soep extra geraffineerd maken (maar dat is niet volgens het authentieke recept), voeg dan de met de room vermengde eidooiers aan de soep toe.

Biersoep met rozijnen

125 gr rozijnen
4 sneden witbrood
1 fles Lindeboom pils (1/2 liter)
(slagroom)
suiker
1 eidooier
bloem

Week de rozijnen met het witbrood in een liter water tot de rozijnen dik gezwollen zijn.
Voeg dan het bier en naar smaak suiker toe en breng dit alles aan de kook.
Maak zo nodig nog wat bloem aan met een eetlepel water en voeg dit al roerend toe.
Klop de eidooier los, giet er een klein beetje hete soep bij en voeg, van het vuur af, goed kloppend de eidooier in de soep.
Gebruik naar wens wat meer bloem of voeg wat verkruimeld witbrood toe.
U kunt de soep afmaken met een scheut slagroom.

Biersoep Roularius

100 gr boter
200 gr gerookt spek
20 kleine uitjes
250 gr verse kampernoelies
2 preien

2 selders
2 wortels
2 aardappelen
2 flesjes Rodenbach
1 liter vleesbouillon
peper, zout
kruidentuiltje: laurierblad, twijgje tijm, peterseliewortel en alles samengebonden
fijngesneden peterselie en bieslook

Smelt de boter en voeg er het in kleine blokjes of schijfjes gesneden borstspek aan toe.
Neem ze er, als ze een mooie kleur hebben, met een schuimspaan uit en leg ze op een bord.
Behandel de kleine verse uitjes dan op dezelfde wijze.
Laat dan, steeds in dezelfde kookpot, de kampernoelies bruinen.
Voeg deze ook bij het spek en de uitjes en leg nu in dit gekruid heet vet
de overige in stukken gesneden groenten, alsook het kruidentuiltje.
Overgiet direct alles met 1 liter vleesbouillon en de 2 flesjes Rodenbach
en dek de kookpot af, terwijl alles zachtjes verder kookt.
Neem de soep na 30 minuten van het vuur en haal het kruidentuiltje eruit.
Maak de rest met de mixer fijn.
Voeg er daarna er het spek, de ajuintjes en de kampernoelies weer bij en breng op smaak met peper en zout.
Als de soep te dik uitvalt, kunt u er nog water aan toevoegen.
Laat opnieuw even opkoken.
Bestrooi met de gehakte peterselie en bieslook en dien de soep warm op.

Biersoep speciaal

1 grote stenen bierpul
bladerdeeg of gistdeeg
biersoep
1 ei

Rol het deeg uit tot een dunne plak, die groter is dan de opening van de bierpul.
Giet de warme soep in de bierpul.
Maak de bovenrand van de pul vochtig en leg de deegplak erop (zorg, dat de

zijkanten goed worden aangedrukt.
Klop het ei los en bestrijk hier het deeg mee.
Zet de bierpul in een goed hete oven en laat het deeg gaar bakken.

Biersoep uit Malmédy

Smelt boter in een grote pan en voeg, als de boter vloeibaar is (hij mag niet bruin worden) beetje bij beetje bloem toe.
Roer alles met een houten lepel goed dooreen.
Voeg scheutje bij scheutje bier toe en blijf roeren, zodat een soort vloeibare gebonden saus ontstaat.
Laat het geheel op zacht vuur ± 20 minuten doorkoken.
Controleer de soep van tijd tot tijd om te zien of hij mooi gebonden blijft.
Wordt de soep te dik, voeg dan nog wat bier bij en draai het vuur wat lager.
Voeg vervolgens naar smaak gember, kaneelpoeder, suiker, citroenschil, zout en peper toe.
Laat het vuur steeds laag.
Doe 2 eidooiers in een soepterrine samen met 100 gr room en roer de soep onder het ei-roommengsel.
Serveer op bij voorkeur warme borden, samen met sneden bruin brood en boter.
Doe gerust veel peper in deze soep. Dat geeft nu juist contrast in smaak, wat deze soep zo apart maakt.

Biersoep van bruin bier

1/2 liter water
1/2 liter bruin bier
suiker
zout
2 eidooiers
3 eetlepels aardappelmeel

Kook het water met het bruin bier en voeg naar smaak suiker en zout toe. Roer de eidooiers met het aardappelmeel en een beetje water los.
Giet, al roerend, het kokende bier-watermengsel bij de eidooiers.

Giet alles samen terug in de pan en laat het, onder goed roeren, heel even doorkoken.
Neem de soep van het vuur en proef ze af.

Biersoep van de 'roerstok'

2 witte selders
4 preien
3 uien
2 laurierblaadjes
1 liter Rodenbachbier
250 gr tarwegriesmeel
1 kalfsschenkel
1/4 liter lichte bouillon
2 eiwitten
1 eetlepel bloem
150 gr boter
1/4 liter room

Snijd de groenten fijn, laat ze in de boter wellen, bestrooi ze lichtjes met de bloem en overgiet ze met het Rodenbachbier.
Voeg zout toe en laat zachtjes koken.
Los het griesmeel in de lichte bouillon op en voeg dit samen met de kalfsschenkel aan het bier-groentemengsel toe.
Haal de schenkel als hij gaar is (na 1/2 uur) uit de pan en houd hem goed warm.
Zift de soep, voeg er de room bij en breng opnieuw aan de kook.
Klop het eiwit lichtjes op en giet het onder voortdurend roeren door een vergiet in de roomsoep.
Snijd de schenkel in fijne stukjes en voeg die samen met fijngesnipperde kervel bij de roomsoep.

Bloemkoolsoep I

1 kleine bloemkool
11/2 liter kookwater van bloemkool; zo nodig aanlengen met water of bouillon

1 kleine selderij
2 aardappelen
1 ui
50 gr vetstof
50 gr peterselie
de tuiltjes van de gare bloemkool
peper, zout, kruidentuiltje

Kook de bloemkool.
Reinig de selderij en de ui, was ze en snijd ze in stukken.
Verhit de vetstof en fruit hierin de fijngesneden ui en selderij.
Schil, was en snijd de aardappelen in stukken.
Houd de tuiltjes van de gare bloemkool opzij.
Doe de groenten en het kruidentuiltje in het kookwater (eventueel met de bouillon), breng aan de kook en laat gaar koken.
Verwijder het kruidentuiltje.
Pureer de soep of mix haar en breng op smaak met peper en zout.
Voeg voor het opdienen de gare bloemkoolroosjes en de gehakte peterselie toe.

Bloemkoolsoep II

1 kleine bloemkool in roosjes
1 grote, geschilde aardappel in blokjes
2 kippenbouillontabletten
4 plakken rauwe ham
1/8 liter crème fraîche

Breng de bloemkoolroosjes en de aardappelblokjes in een ruime pan met 3/4 liter water aan de kook, verkruimel de bouillontabletten erboven en kook de bloemkool en de aardappel in 15 minuten gaar.
Stamp ze dan in de pan fijn of pureer ze kort met de staafmixer.
Snijd intussen zo nodig de vetrandjes van de ham, bak de ham in een droge koekenpan krokant uit en laat op keukenpapier uitlekken.
Roer de crème fraîche door de soep, breng op smaak met peper en breng de soep opnieuw aan de kook.
Verdeel de soep over 4 kommen en verkruimel de ham erboven.

Bloemkoolsoep uit Mechelen

1 voetselder
1 grote bloemkool
2 uien
1 groene sla
50 gr kervel
80 gr boter
2 of 3 grote aardappelen
peper, zout
bouillon of water met een bouillonblokje

Versnijd de groenten, stoof ze deels in de boter aan en laat ze eventjes uitzweten.
Overgiet ze met de bouillon of het water met het bouillonblokje.
voeg de aardappelen toe, breng het geheel aan de kook en laat alles zachtjes gaar worden.
Kook intussen de resterende bloemkoolbloempjes in licht gezouten water gaar.
Hak de kervel fijn.
Draai de soep door een roerzeef en kruid haar met peper en zout.
Werk af met de gekookte bloemkoolbloempjes en de gehakte kervel.

Boerensoep

2 uien
2 preien
6 wortelen
het binnenste van een witte kool
1 kleine knolselderij
8 radijsjes
4 aardappelen
2 liter bouillon
peper, zout, kruidentuiltje
1 theelepel suiker
25 gr gehakte peterselie
broodstengels of geroosterd brood
boter

nootmuskaat

Reinig de uien, de prei en de wortelen en snijd ze in grove stukken.
Was de witte kool en snijd hem in stukken.
Schil de knolselderij, was hem en snijd hem in stukken.
Verwijder het loof van de radijsjes en was ze.
Schil, was en snijd de aardappelen eveneens in stukken.
Kook intussen de bouillon en voeg de gesneden groenten, de kruiden en de suiker bij de kokende bouillon.
Laat gaar koken en verwijder dan het kruidentuiltje.
Strooi juist voor het opdienen de gehakte peterselie in de soep.

De soep wordt gegeten met broodstengels of geroosterd brood, besmeerd met boter en bestrooid met een weinig nootmuskaat.

Bonensoep

21/2 liter bouillon
3 grote aardappelen
250 gr gedroogde witte of bruine bonen
3 uien
2 preien
50 gr vetstof
1 selderij
peper, zout
1 takje vers of 1 mespunt gedroogd bonenkruid
2 sneden doorregen spek

Zet de bonen met ruim koud water 24 uren in de week.
Reinig de aardappelen en de ui en snijd ze in stukken.
Reinig de selderij en de prei, was ze en snijd ze in stukken.
Verhit de vetstof en fruit hierin de prei, de selderij en de ui.
Laat de geweekte bonen koken met het weekwater. Voeg eventueel nog water bij.
Voeg dan de gefruite groenten, de aardappelen, de bouillon en de kruiden toe en kook alles gaar.
Pureer de soep en laat haar nog even doorkoken.

Snijd het spek in kleine stukjes en bak ze.
Voeg voor het opdienen het gebakken spek bij de soep.

Bouillon voor Bals en Soirées

Het is zeer moeilijk de juiste hoeveelheid vleesch aan te duiden, welke nodig is voor het maken van 40 tot 50 liters bouillon. Dit hangt af van de hoedanigheid van het vleesch. Bij voorbeeld 10 kilos rundvleesch van het nootstuk en twee halve schinkels van den kant klevende aan de bil en voortkomstig van een goed gevoede os, leveren eene betere soep dan 20 kilos oud koeien- of stierenvleesch.
Stel de schinkels, in stukken gekapt, op het vuur en snijd het nootstuk in sneden ter dikte van eenen centimeter. Voeg de helft van de sneden bij de schinkels in den ketel en laat de overige helft in boter bruinen, totdat de vleeschjeugd aan de pan begint te kleven. Als de sneden gebruind zijn, bevochtig ze, om de jeugd los te maken welke aan de kasserol kleeft en giet vervolgens alles in den ketel, met het overige vleesch. Bekleed met selderij, eenige wortelen, vier kruidnagels, als gij wilt een laurierblad en een weinig tijm. Men mag schuimen; doch dit is niet nodig. Als men laat koken zonder den ketel te dekken, zal de bouillon niet minder zuiver zijn, in het een als in het ander geval. Na zes uren kokens, giet gij den bouillon door den teems en vernieuwt het water van den ketel; dezn laatsten stelt gij nog voor twee uren op het vuur en giet die soep nogmaals door de teems. Door dit middel bekomt men een tweeden bouillon, minder sterk, wel is waar, dan de eerste, maar die door de menging met dezen even zoo voedzaam gemaakt wordt.
Als men den bouillon daags te voren maakt, is het noodzakelijk het vet af te scheppen en het in verscheidene potten, liever platte dan diepe, over te gieten, opdat hij spoedig koele en alle oorzaak van gisting vermeden zij.
Daarenboven moet men zorg dragen, dat men den eenen bouillon niet met den anderen menge, alvorens het oogenblik gekomen zij om dezelven op te dienen. De menging doende, trekt men de twee vleeschsoepen klaar in eenen zuiveren ketel van behoorlijke grootte; men stelt ze weder op het vuur twee uren voor de opdiening en doet er braodsuiker in, op den voet van 50 grammen (1/2 tiende) voor 30 tot 40 liters bouillon.
Als de bouillon op het punt is van te koken, giet er een liter koud water in en laat hem opnieuw zeer heet worden. Weldra zal er een schuim opkomen, dat al de onzuiverheden tot zich trekt, welke nog in de bouillon kunnen aanwezig zijn. Als

dit schuim zorgvuldig is afschept, is de bouillon doorschijnend en van alle vet gezuiverd.
De suiker, welke men er bijvoegt, dient om den bouillon te ontmaken van den bittere smaak dien hij ontleent aan het gebruinde vleesch; tevens maakt ze den bouillon lekkerder.

Brabantse soep

500 gr spruitjes
2 wortelen
50 gr zuring
2 liter blond bier
50 gr rijst
50 gr boter
750 gr aardappelen
peper, zout
eventueel 1/4 liter melk

Fruit de schoongemaakte en in plakjes gesneden wortel en de grof gehakte zuring in de boter en laat dit ± 3 minuten zachtjes pruttelen.
Voeg 1/4 liter van het bier toe en laat alles ± 10 minuten doorkoken.
Verwarm in een andere pan 1/4 liter van het bier, voeg daar de rijst aan toe en laat dit 10-12 minuten op zacht vuur doorkoken.
Kook de spruitjes en de aardappelen in water met zout gaar en hak ze na het koken grof.
Voeg peper en de rest van de boter toe.
Verwarm tenslotte 11/2 liter bier.
Voeg beetje bij beetje de gehakte spruitjes en aardappelen en daarna de wortelen en de zuring toe.
Voeg tenslotte de rijst toe, breng alles op smaak met zout en peper en laat de soep op klein vuur door en door warm worden.
Voeg voor het opdienen nog wat boter toe.

Wilt u de melk nog aan de soep toevoegen, doe dat dan als laatste, net voor het opdienen. De melk moet dan heel even meekoken.

Bruinbiersoep

50 gr boter
10 gr suiker
1 liter bruinbier
1 mespunt kaneel
2 eidooiers
100 gr crème fraîche
200 gr oud brood in dobbelsteentjes
zout, peper uit de molen

Smelt de boter in een pan, voeg de suiker toe en blijf roeren tot de karamel wit wordt.
Voeg al roerend het bier en naar smaak kaneel, zout en peper toe.
Meng de crème fraîche en de eidooiers in een schaal en voeg dit mengsel aan de soep toe.
Serveer de soep heet en strooi er de dobbelsteentjes brood over.

Bruine bonensoep met Malheur

350 gr gerookt spek
1 winterpeen
2 teentjes knoflook
2 uien
1 rode en 1 groene paprika
boter
2 eetlepels tomatenpuree
1 eetlepel paprikapoeder
11/2 liter vleesbouillon
1/2 liter Malheur bier
350 gr bruine bonen
zout en versgemalen peper naar smaak
1/2 bosje peterselie
licht geslagen ongezoete room

Snijd het spek in niet al te kleine blokjes.

Schil de winterpeen, was hem en snijd hem in stukjes.
Plet de knoflookteentjes.
Pel en snipper de uien.
Maak de paprika's schoon en snijd ze in stukjes.
Verhit dit alles in de boter en voeg dan de tomatenpuree en het paprikapoeder toe.
Laat goed doorwarmen.
Voeg de bouillon toe en breng die langzaam aan de kook.
Voeg het Malheur bier toe en laat de soep weer aan de kook komen.
Voeg de bruine bonen toe en laat 1 uur zachtjes doorsudderen.
Breng op smaak met zout en peper.
Serveer de soep in grote soepkommen en garneer met fijngehakte peterselie en de geslagen room.
Drink er een glas Malheur bij.

Malheur is een bovengistend blond bier van de kleinbrouwerij De Landtsheer uit Buggenhout, België. 6% vol.alc., 14,5 plato stamwortgehalte. Te koop bij de betere slijterij en bierspeciaalzaak.

Duvelse soep met krab

200 gr krab (diepvries of blik)
7 dl visbouillon, eventueel instant
21/2 dl Duvel
2 dunne preien
4 ontvelde tomaten
zout, witte peper
11/2 eetlepel maïzena
1 theelepel worcestershiresaus
1 eetlepel versgehakte peterselie

In deze soep met krab wordt Duvel van de brouwerij van Moortgat in Breendonk verwerkt. Omdat het bier in de fles hergist, dient men bij de bereiding van de soep erop te letten, dat het 'depot' met een laatste restje bier in de fles achterblijft.

Laat de diepgevroren krab ontdooien (of de krab uit blik uitlekken), verwijder de

kraakbeenachtige delen en snijd de krab in kleine stukjes.
Breng de bouillon aan de kook en schenk er voorzichtig het bier bij (let op het depot!).
Laat het mengsel 5 minuten doorkoken.
Reinig de prei, snijd de witte en lichtgele delen in uiterst smalle reepjes en laat de prei enkele minuten in de bouillon koken.
Halveer de tomaten, neem de kernen, het zaad en het vocht weg en snijd het vruchtvlees in smalle reepjes.
Maak de maïzena aan met 3 eetlepels water en roer het mengsel onder de kokende bouillon.
Voeg vervolgens de tomaten en de krab toe en breng de soep op smaak met wat zout, peper en worcestershiresaus.
Schep de soep in voorverwarmde kommen of borden en strooi er de peterselie over.
Geef er sneetjes stokbrood bij.

Erwtensoep op z'n Vlaams

250 gr gedroogde erwten
21/2 liter water
1 hammetje
1 pak soepprei
1 selderij
2 grote uien
peper, zout, laurier

Was de erwten en zet ze met ruim water 24 uur te weken.
Reinig de prei, de selderij en de uien, was ze en snijd ze in grove stukken.
Zet de erwten, het vlees en de gesneden groenten met het water op, voeg de kruiden toe en laat de soep 3 uur koken.
Haal het vlees uit de soep en snijd het in kleine stukjes.
Verwijder de laurier en zeef de soep.
Voeg het vlees erbij en laat de soep nog 10 minuten koken.
U kunt de soep eventueel opdienen met broodkorstjes.

Garnaalsoep

(Oostende)

500 gr visafval
500 gr ongepelde garnalen
1 prei
1 wortel
1 dl blond bier
50 gr boter
2 eetlepels bloem
peper, zout

Maak eerst de basis van de soep.
Dompel het visafval in 1 liter koud water en kruid lichtjes met peper en zout.
Pel de garnalen.
Voeg, als het water kookt, de in kleine stukjes gesneden prei en wortel en de pellen van de garnalen toe.
Houd de temperatuur 1 uur constant tegen het kookpunt.
Schep de boter in een pannetje en maak de helft van de garnalen fijn, liefst in een houten vijzel, zodat een soort roze pasta ontstaat.
Om dit gemakkelijker te maken, voegt u steeds een beetje visbouillon toe.
Zet het vuur laag.
Giet onder voortdurend roeren het bier bij de garnalenpasta en laat nog enkele minuten koken om een smeuïg geheel te krijgen.
Voeg dan de rest van de garnalen toe en haal de pan van het vuur.
Zeef de bouillon en druk de ingrediënten goed uit.
Giet de inhoud van het kleine pannetje in de nog lauwe ketel van de bouillon.
Giet die er langzaam bij en blijf met een houten lepel roeren.
Controleer of er nog kruiden bij moeten.
Dien de soep zeer warm op.

Als u per se tomatenpuree (1 eetlepel) en room (50 gr) wilt gebruiken, moet u die toevoegen voor de rest van de garnalen. De soep heeft dan een mooie, helderroze tint, maar de typische smaak verzwakt.

Hartige Rodenbach-uiensoep

8 middelgrote uien
2 teentjes look
50 gr boter
1/2 liter vleesbouillon (blokje of vleesextract)
1 eetlepel bloem
peper, zout
2 flesjes Rodenbach (33 cl)

Doe de boter in een kookpot en laat hem lichtjes bruinen.
Voeg de grofgesneden uien en look toe en bak ze goudbruin.
Strooi dan de bloem over de uien en laat nog een paar minuten sudderen.
Giet vervolgens de bouillon en de Rodenbach in de pot en laat alles 5 minuten koken.
Breng op smaak met peper en zout.

Heldere soep op z'n Vlaams

2 wortelen
2 rapen
150 gr spruiten
2 witten van prei
30 gr boter
1 liter kippenbouillon
peper, zout, nootmuskaat
2 eetlepels doperwten
50 gr kervel

Reinig en was de wortelen, de rapen, de spruiten en het wit van de preien en snijd de groenten vervolgens in julienne.
Smelt de boter en fruit hierin de gesneden groenten gaar.
Giet de kippenbouillon bij de groenten, voeg de doperwten toe en breng de soep op smaak met kruiden.
Breng de soep aan de kook en laat haar 10 minuten koken.
Was de kervel, hak deze fijn, voeg de kervel bij de soep en laat die zonder deksel nog even doorkoken.

Hemelse mosterdsoep

2 eetlepels mosterdzaad
1/2 winterwortel
1 prei
1 ui
olie
1 pot (kippen)bouillon zonder vlees
peterselie
1 dl Room Culinair
3 eetlepels Biermosterd van 'de Hemel'
zout
tabasco

Overgiet het mosterdzaad in een bakje met 2 dl kokend water en laat het 2 uur weken.
Snijd de winterwortel en de prei in reepjes en de ui in smalle partjes. Fruit de ui in wat olie in 5 minuten goudbruin.
Voeg de groenten, het mosterdzaad met vocht, de bouillon en 2 bouillonpotten water toe.
Breng de soep aan de kook en laat haar afgedekt 15 minuten zacht koken.
Knip 3 eetlepels peterselie fijn en roer dit bij de soep.
Roer de Room Culinair en de mosterd met wat soep los en roer dit bij de soep.
Voeg naar smaak zout en tabasco toe.
Verwarm de soep en strooi er vlak voor het serveren nog wat peterselie over.

Jonge erwtensoep

2 uien
50 gr vetstof
11/2 liter bouillon
peper, zout
tijm, laurier
8 kleine aardappelen
1 prei
250 gr gepeulde jonge erwten

50 gr peterselie
50 gr postelein

Reinig de uien, was ze en snijd ze in stukken.
Verhit de vetstof en fruit de uien hierin.
Giet de bouillon erbij en voeg de kruiden toe.
Reinig de aardappelen en de prei, was ze, snijd ze in stukken en voeg ze aan de bouillon toe.
Kook de soep 15 minuten, verwijder de kruiden en zeef de soep.
Was de erwten, voeg ze aan de soep toe en laat nog 10 minuten koken.
Was de peterselie en de postelein, hak ze fijn, voeg ze bij de soep en laat ze even meekoken.

Kalmthoutse roomsoep

2 kroppen sla
8 uien
50 gr boter
60 gr rijstmeel
1 brood
2 eigelen
3 liter rundsbouillon
boter
olie
volle melk

Was en versnijd de sla.
Schil de uien en stoof ze in boter aan.
Voeg de sla toe en stoof die verder mee aan.
Doe er de bouillon bij, breng die aan de kook en laat zachtjes sudderen tot de ui zacht is.
Bind de soep vervolgens met het rijstmeel, mix en kruid haar en haal de soep door een zeef.
Klop de eigelen door de volle melk.
Bak de broodkorstjes in olie en werk af met het melk-eigeelmengsel.

Kempense krachtsoep

200 gr spek
500 gr gedroogde witte bonen
2 uien
1 wortel
1 kruidentuiltje
2 preistengels
1 liter melk
boter
broodkorstjes
peper, zout

Zet de witte gedroogde bonen een nacht in de week. Daarna mogen ze in licht gezouten water met een ui, wortel en kruidentuiltje zachtjes gaar koken.
Snijd intussen de uien en prei fijn, stoof aan in boter en voeg de groenten toe.
Vul de kookpot aan met een goede vleesbouillon en breng aan de kook.
Laat de ingrediënten zachtjes gaar worden.
Verwijder na het kookproces de wortel en het kruidentuiljte, mix de soep, kruid en werk af met kokende melk.
Als de soep klaar is, worden de broodkorstjes in boter gebakken.
Het uitgebakken, in lange, smalle reepjes versneden spek is een bijkomend garnituur. Voeg ze bij de soep voor de finishing touch.

Kempische zurkelsoep

1 brood
2 preistengels
1 selderstengel
4 uien
500 gr zurkel
4 grote aardappelen
2 liter bouillon
1 liter verse melk
boter, olie
peper, zout

Snijd de groenten fijn. Stoof ze vervolgens samen met 2/3 van de zurkel aan in boter en laat ze uitzweten.
Bevochtig met bouillon en voeg de versneden aardappelen toe.
Breng aan de kook en laat zachtjes gaar koken.
Mix, kruid met peper en zout en haal door een zeef.
Voeg de verse melk aan de kokende soep toe.

Garnituur:
Versnijd de resterende zurkel in reepjes, stoof ze aan in boter en doe ze bij de soep.
Versnijd het brood in dobbelsteentjes en bak ze in olie en boter.

Kervelsoep met rijst

11/2 liter bouillon
50 gr rijst
1 selderij
1 ui
150 gr kervel
peper, zout

Kook in de bouillon de rijst gaar.
Reinig de selderij en de ui, was ze en snijd in stukjes.
Reinig de kervel en was hem, hak fijn.
Voeg bij de gaar gekookte rijst de ui en de selderij.
Laat 15 minuten koken.
Voeg peper en zout bij.
Voeg er dan de gehakte kervel aan toe.
Laat 5 minuten zonder deksel doorkoken.

Kippensoep

1 selderij
2 soeppreien
3 uien

3 grote wortelen
11/2 liter kippenbouillon
peper, zout
tijm, laurier, kruidnagel

Reinig achtereenvolgens de selderij, de prei, de uien en de wortelen en was ze.
Snijd deze groenten in stukjes.
Voeg de gesneden groenten en de kruiden bij de bouillon en laat gaar koken.
Haal voor het opdienen de tijm, de laurier en de kruidnagel uit de soep.
Garneer deze soep met stukjes kip.

Landbouwerssoep

200 gr spek
2 uien
2 wortelen
1 preistengel
1 witte selder
200 gr erwten
200 gr prinsessenboontjes
1/4 bloemkool
5 liter kippenbouillon
4 tomaten
kervel, peterselie
kruidentuiltje

Versnipper de ui en snijd het spek in dobbelsteentjes.
Maak driehoekjes van de wortelen, de prei en de selder.
De boontjes mogen in kleine gelijke stukken.
Houd van de bloemkool alleen de bloempjes.
Zet een pot op het vuur en ga als volgt te werk.
Laat eerst het spek uitbakken.
Voeg er dan de ui aan toe en laat die even sudderen in het spekvet.
Voeg er de prei, selder en wortelen aan toe en laat eventjes uitzweten.
Giet er de ontvette bouillon over en breng aan de kook.
Doe er een kruidentuiltje bij en laat zachtjes gaar worden.
Voeg er, als de groenten voor 3/4 gaar zijn, de erwtjes, versneden

prinsessenboontjes en bloemkoolbloempjes aan toe en laat verder gaar koken.
Kruid met peper en zout.
Versnijd het kruidentuiltje en werk af met stukjes tomaat, gehakte peterselie en kervel.

Leuvense biersoep

150 gr boter
2 eetlepels bloem
11/2 liter Leuvens bier
2 eidooiers
1 dl room
peper, zout
eventueel in boter gebakken croûtons

Smelt op zacht vuur 50 gr van de boter in een pan, roer de bloem eronder en blijf met een houten lepel constant roeren.
Voeg zout toe.
Doe er, als de massa homogeen is, beetje bij beetje, onder voortdurend roeren het bier bij.
Laat alles op zacht vuur ± 30 minuten zachtjes pruttelen.
Doe de eidooiers en de room in de soepterrine, voeg 50 gr zachte boter toe en maak dit mengsel op smaak met peper uit de molen.
Voeg vlak voor het opdienen de biersoep aan het ei/roommengsel toe.
Roer alles goed door elkaar en serveer de soep met in boter gebakken croûtons.

Loze gommersoep

150 gr spruiten
2 aardappelen
2 wortelen
100 gr erwten
1/2 knolselder
2 preistengels
2 uien

2 rapen
boter
kippefond
eventueel vleesballetjes en/of rundsbouillon

Er is een arme en een rijke versie van deze soep. Aan de laatste worden nog vleesballetjes toegevoegd. De kippefond wordt dan eventueel vervangen door rundsbouillon.

Versnijd eerst de groenten: knolselder, wortelen, rapen en aardappelen in dobbelsteentjes; prei en ui in schijfjes; spruiten in kwartjes; selder in blokjes.
Stoof de groenten aan in boter en bevochtig met kippefond.
Breng aan de kook, laat zachtjes gaar koken en kruid met peper en zout.
Vervang voor de rijkere versie de kippefond door de rundsbouillon.
Snijd het kookvlees van de bouillon eventueel in dobbelsteentjes of voeg er vleesballetjes aan toe.

Mechelse soep

1 bloemkool
1 witte selder
4 uien
4 aardappelen
50 gr boter
3 liter bouillon
1/2 liter melk
peper, zout
bloemkoolbloempjes
kervelplukjes

Snijd de groenten fijn en stoof ze aan in de verwarmde boter, zonder dat ze kleuren.
Giet er de bouillon over.
Breng aan de kook, voeg de aardappelen toe en laat zachtjes gaar koken.
Kook intussen de bloemkoolbloempjes voor het garnituur gaar.
Als de soep klaar is, kunt u haar mixen, kruiden en door een puntzeef halen.
Werk af met kokende melk.

Voeg de bloemkoolbloempjes toe en werk af met kervelpluksels.
De kokende melk mag u vervangen door een liaison (een mengsel van room en eigeel) of kokende melk met een klontje boter.

tip: wilt u deze soep een burgerlijk tintje geven, voeg er dan kleine stukjes gekookte asperges aan toe.

Melksoep uit oma's tijd

1 soepkip
1 preistengel
1 selderstengel
1 wortel
1 ui
5 grote aardappelen
11/2 liter melk
1 liter bouillon
kruidentuiltje
peper, zout
kervelplukjes
boter

Snijd de groenten in kleine stukjes.
Zet het mes ook in de kip en leg de stukken kip met het kruidentuiltje en wat boter in een ruime pan.
Laat alles in anderhalf uur langzaam gaar koken.
Laat 3 aardappelen met 1/2 liter melk inkoken en mix vervolgens.
Voeg de overige melk toe, samen met 1 liter van de kippenbouillon en laat goed doorkoken.
Snijd de overige aardappelen in kleine vierkantjes en stoof ze aan in de boter.
Snijd dan het wit van de prei heel fijn en stoof eveneens aan in boter.
Voeg deze aardappelen en prei aan de soep toe en laat nog even doorkoken.
Kruid met peper en zout, werk af met kervelplukjes.

Mosselsoep

1 kg mosselen
1 grote ui
peper, zout
1 liter water
2 stukken wit van prei
20 gr boter
50 gr boter
50 gr bloem
1/4 liter wijn
1 dl room
1 eidooier
25 gr peterselie

Zet de mosselen een uur in koud water met zout en kijk ze dan zorgvuldig na.
Reinig intussen de ui en snijd hem in grote stukken.
Doe de mosselen, de ui, de peper en het zout en 1 liter water in een grote kookpan en laat gaar koken.
Reinig intussen de prei.
Snijd fijn en fruit het in een weinig boter.
Smelt 50 gr boter en voeg hier al roerend de bloem aan toe om een roux te bekomen.
Giet, als de mosselen gaar zijn, het kookvocht hiervan door een zeef en vang het in een kookpan op.
Leng zo nodig aan tot 1 liter.
Voeg dit al roerend bij de roux en laat doorkoken.
Haal de mosselen uit de schelp en ontdoe ze van de baard.
Doe de mosselen, de wijn en de gefruite prei bij de velouté.
Klop de room en de eidooier los in de soepterrine, giet hierover de soep.
Werk af met gehakte peterselie.

Mossel-saffraansoep

2 kg panklare mosselen
1 dl droge witte wijn
1 envelopje saffraan
1 pot visfond (380 ml)
2 eetlepels olijfolie

1 fijngehakt teentje knoflook
3 stengels bleekselderij in stukjes
1 theelepel gedroogde tijm
1/4 liter slagroom
1/2 eetlepel zachte boter
1/2 eetlepel bloem
100 gr zeekraal

Was de mosselen grondig en controleer ze. Gooi kapotte schelpen en open exemplaren die na een tik niet sluiten weg.
Kook de mosselen afgedekt 6-8 minuten in de wijn tot alle schelpen openstaan.
Schud de pan regelmatig.
Verwijder dicht gebleven mosselen.
Verwarm de olie in een soeppan en bak de knoflook, de bleekselderij en de tijm zachtjes 5 minuten.
Haal intussen de mosselen uit de schelp; houd 12 mosselen in de schelp apart.
Zeef het mosselkookvocht en vul het zo nodig met wijn aan tot 4 dl.
Doe de visfond met het kookvocht en de saffraan in de soeppan, breng het aan de kook en pureer het met een staafmixer tot een gladde soep.
Roer de slagroom erdoor.
Meng de boter en de bloem in een kom (= beurre manié), voeg dit in vlokjes aan de soep toe, laat de soep al roerend binden en breng op smaak met zout en peper.
Roer de mosselen zonder schelp erdoor.
Schep de soep in 4 diepe borden en garneer met de mosselen in de schelp en de zeekraal.

Palingsoep

(Vlaanderen)

4-5 kleine palingen
2 preien
1/2 liter blond bier
50 gr zuring (hoort er ècht bij)
het hart van een krop sla
2 sneetjes brood zonder korst
3 eidooiers

1 dl room
100 gr boter
peper, zout

Reinig de prei en snijd de witte stukken klein.
Smelt 50 gr boter in een kookpan en laat hierin de stukken prei stoven zonder te kleuren.
Voeg er na enkele minuten het bier aan toe, 1 liter water en de paling (afgestroopt en in stukken van 4 cm gesneden).
Kruid met peper en zout en stoof 20 minuten op een matig vuurtje met deksel.
Haal de paling uit de pan en verwijder de graten.
Houd de vis in een pot warm.
Giet het kookvocht door een heel fijne zeef en houd het eveneens warm.
Reinig de blaadjes zuring en het slahart en snijd ze fijn.
Smelt de rest van de boter en voeg de zuring, de sla en de verkruimelde sneetjes brood toe.
Kruid met peper.
Meng goed met een houten lepel.
Roer er beetje bij beetje het kookvocht onder.
Dat moet allemaal op een heel zacht vuurtje gebeuren en duurt een tiental minuten.
Voeg tenslotte nog de eidooiers, de room en de stukken paling toe.
Controleer of het gerecht genoeg is gekruid.
Dien zeer warm op.

Om de eidooiers en de room aan het gerecht toe te voegen, helpt een foefje: klop de dooiers los en voeg onder voortdurend roeren een beetje kookvocht toe. Giet de room erbij. Meng dit alles door de soep, terwijl u met een houten lepel zachtjes roert.

Poldersoep I

1 pak soepprei
3 uien
50 gr boter
500 gr aardappelen
1 liter bouillon

peper, zout, nootmuskaat
1 liter melk
1 grote aardappel
20 gr boter
1 eidooier
1/2 dl verse room
boter

Reinig de prei, was deze en hak de prei fijn.
Reinig en was de uien en snipper ze fijn.
Smelt de boter, voeg de groenten toe en fruit ze.
Schil en was de aardappelen en snijd ze in stukjes.
Voeg de aardappelen, de bouillon en de kruiden bij de gefruite groenten en kook alles gaar.
Mix de soep of draai haar door een roerzeef.
Voeg de melk bij de soep.
Schil en was een grote aardappel en snijd deze in kleine gelijke stukjes.
Kook de stukjes aardappel 5 minuten in licht gezouten water en laat ze uitlekken.
Bruin de boter en bak de aardappelstukjes bruin.
Roer in een soepterrine de eidooier met de room los en giet er al roerend de soep bij.
Voeg tenslotte de stukjes aardappel en een noot boter toe.

Poldersoep II

3 grote preistengels
2 uien
100 gr boter
500 gr aardappelen
4 1/2 liter bouillon of water
1/2 liter kokende melk
1 grote aardappel in vierkante blokjes gesneden
peper, zout
1 eigeel met 1 dl room of 1 dl melk met boter
kervelplukjes
eventueel uitgebakken spekreepjes als bijkomend garnituur
opgeloste bouillonblokjes

Versnijd de groenten (prei, uien en aardappelen) niet te grof en houd ze nog even apart.
Smelt in de soeppot een klontje boter en laat de uien erin zweten.
Voeg de prei toe en let erop dat de groenten niet verkleuren.
Voeg de bouillon en de aardappelen toe en breng aan de kook.
Zet het vuur vervolgens lager en laat alles zachtjes sudderen.
Draai de pruttelpot als die gaar is door een roerzeef (passe-vite).
Zet de pot opnieuw op het vuur en doe er de kokende melk bij.
Kruid met peper en zout.
Laat de in blokjes gesneden aardappel in boter bruinen en vervolgens in de soep zwemmen.
Breng nog eens goed op temperatuur en werk af met een liaison van room met eigeel of warme melk met gesmolten boter.

Primeurerwtensoep

1 krop sla
1/2 kg uitgedopte erwten
60 gr boter
60 gr bloem
2 liter kippenbouillon
peper, zout
2 sneden wit brood
2 uien
25 gr kervel
15 posteleinblaadjes
kervelpluksels

Neem een ruime braadpan.
Versnijd de uien en stoof ze aan in een weinig boter.
Snijd de sla in fijne reepjes en doe ze bij de gestoofde uitjes.
Laat ze eventjes uitzweten.
Bestrooi met bloem.
Voeg er dan de erwten aan toe, doe er de bouillon bij en breng aan de kook.
Voeg er de sneden brood bij en laat zachtjes gaar koken.
Mix, kruid en haal door een zeef.
Doe er voor het opdienen enkele klontjes boter bij en versier met kervelpluksels

en posteleinblaadjes.

Rode koolsoep

2 grote uien
30 gr vetstof
1/2 kleine rode kool
1/2 kg aardappelen
peper, zout
1 mespuntje gedroogde kummel
2 liter water
2 appelen
1 eetlepel azijn

Pel, was en snijd de uien in stukken.
Verhit de vetstof en fruit daarin de uien.
Reinig de rode kool, was ze en snijd in stukken.
Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in stukken.
Vermeng de rode kool en de aardappelen met de uien.
Voeg peper, zout en de kummel toe.
Voeg dan het water erbij en laat koken tot alles gaar is (± 1 uur).
Voeg er na ± 45 minuten de geschilde en fijngesneden appel aan toe.
Voeg er ook de azijn aan toe (voor het behoud van de rode kleur).
Pureer of mix de soep als alles gaar is.

Roomsoep van Beerzel

250 gr gedroogde erwten
1 wortel
1 ui
kruidnagel
kruidentuiltje
50 gr zurkel
1 krop sla
6 uien

70 gr bloem
20 gr kervel
tijm, laurier
2 eigelen
peper, zout
suiker
een klontje boter
1/4 liter verse melk of room
3 liter rundsbouillon

Laat de gedroogde erwten 24 uren weken.
Kook ze gaar in water samen met een ui waarin enkele knopjes kruidnagel zijn geprikt.
Doe er ook een wortel en het kruidentuiltje bij.
Bevochtig met wat rundsbouillon.
Was de groenten.
Snijd de ui in kleine stukjes en stoof ze aan in boter.
Voeg er een groot gedeelte van de sla, de zurkel en de kervel aan toe.
Giet er vervolgens de rundsbouillon bij.
Breng aan de kook en laat zachtjes gaar koken.
Maak vervolgens een roux:
Smelt de boter, voeg er de bloem aan toe en meng goed onder elkaar.
Haal vlug van het vuur: de roux mag niet kleuren.
Mix de soep, voeg de roux tijdens het mixen langzaam aan de soep toe.
Laat nog even doorkoken.
Haal de soep door een zeef en kruid met peper, zout en suiker.

Het garnituur:
Een chiffonade van sla: snijd de sla in fijne reepjes en stoof ze aan in boter.
Doe hetzelfde met het restje zurkel.
Meng de eigelen met verse melk.
Houd een klontje boter en kervelpluksel opzij.
Voeg het hele garnituur aan de soep toe.

Schorsenerensoep

500 gr schorseneren

1 preistengel
3 aardappelen
1 ui
2 liter rundsbouillon
1/2 liter melk
2 eigelen, opgelost in een weinig melk
boter
kervelplukjes
broodkorstjes

Snijd de schorseneren in kleine stukjes, en laat ze vervolgens gaar koken in wat bouillon, samen met de melk, zodat de schorseneren wit blijven.
Stoof de overige groenten in boter.
Giet er de resterende bouillon bij en voeg de aardappelen toe.
Voeg de groenten, als ze gaar zijn, samen.
Ga er even goed met de mixer door en haal door een zeef.
Versier met kervelplukjes en broodkorstjes die u in boter goed laat uitbakken.

Soep op z'n Brabants

2 liter water
2 pakjes bieslook (met uitjes) of 200 gr zilveruitjes met 1 pakje bieslook
1 krop sla
100 gr verse gepeulde erwten
100 gr postelein
25 gr boter
1 klontje suiker
peper, zout

Reinig de sla en was hem, evenals de uitjes en het bieslook.
Snijd ze fijn.
Smelt de boter en voeg hierbij de fijngesneden groenten.
Laat dit ± een half uur smoren.
Kook het water en voeg dit aan de groenten toe.
Reinig en was de erwten en de postelein en voeg deze bij de soep.
Laat gaar koken (± 15 minuten).
Pureer de soep en breng op smaak met peper, zout en het suikerklontje.

Soep op z'n Vlaams

1 ui
150 gr spruitjes
1 grote tomaat
2 aardappelen
2 tomaten
1/2 groene paprika
11/2 liter bouillon
1 dl room of melk
1 eidooier

Pel en was de ui, de spruitjes en de tomaat.
Schil en was de aardappelen.
Kook al deze groenten en maak er puree van.
Pel de 2 tomaten en snijd ze in stukjes.
Snijd de paprika middendoor; verwijder de zaadjes; was het en snijd het vruchtvlees in julienne.
Werp de paprika in 2 dl kokend water en laat halfgaar koken (nog knappend als u erin met een vork prikt).
Kook de bouillon.
Voeg bij de kokende bouillon de puree.
Voeg na 10 minuten de julienne van de paprika en de stukjes tomaten toe.
Laat dit alles even doorkoken.
Klop de room (melk) en de eidooier in de soepterrine, giet de soep erbij en dien op.

Speksoep uit de Hoge Venen

(Wallonië)

500 gr spek
tijm, laurierblad
4 wortelen
1 struik groene selder

2 preien
3 raapjes
1 groen kooltje
peper, zout

Doe het spek in een pan.
Voeg 3 liter water, peper, tijm en laurier toe en doe er een beetje zout bij.
Breng het geheel aan de kook, draai het vuur laag en laat 1 uur zachtjes doorkoken.
Voeg de in schijfjes gesneden wortels, de kleingesneden selder, de in ringen gesneden prei en de kleingesneden raapjes toe.
Reinig de groene kool en hak deze grof.
Voeg de kool aan de soep toe.
Draai het vuur laag en laat alles 2 uur zachtjes doorkoken.
Verwijder voor het opdienen het spek uit de pan en snijd dit in plakken of teerlingen.
Doe het spek in de soepterrine, voeg de hete soep toe en breng het geheel op smaak met peper en zout.

Spruitjessoep op z'n Vlaams

1 ui
40 gr vetstof
1/4 kg spruitjes
200 gr aardappelen
peper, zout, nootmuskaat
11/2 liter bouillon
2 dl melk
geraspte kaas
gebakken broodkorstjes

Pel en was de ui, snipper hem fijn.
Verhit de helft van de vetstof en fruit daarin de gesnipperde ui.
Reinig de spruitjes, was ze, blancheer.
Laat uitdruppelen en fruit de spruitjes in de overblijvende vetstof.
Schil en was de aardappelen, snijd ze in stukken.
Voeg ze met de ui bij de spruiten en kruid.

Giet 3/4 liter bouillon erbij en laat alles gaar koken (± 30 minuten).
Pureer de soep.
Voeg de overige bouillon en de melk bij.
Laat opnieuw doorkoken.
Dien op met geraspte kaas of gebakken broodkorstjes.

Tomaten-champignon-roomsoep met dubbel

± 8 dl runderbouillon
2 blikken gepelde tomaten
± 100 gr champignons
1 laurierblad
35 gr boter
30 gr bloem
(zwarte) peper, zout
tabasco
suiker
koksroom
1 fles kruidige dubbel (0,3 liter)

Breng de bouillon aan de kook.
Verwijder de kroontjes van de tomaten en snijd ze in stukken.
Voeg ze aan de bouillon toe en pureer ze met een staafmixer of wrijf ze door een zeef.
Voeg het laurierblad en naar smaak tabasco toe en laat het geheel 20 minuten zachtjes koken.
Voeg wat suiker toe om de rinse smaak van de tomaten te maskeren.
Smoor de champignons in de boter, zodat ze 'glazig' worden.
Voeg de bloem droog toe en, onder goed roeren, de tomatenbouillon.
Blijf roeren tot een mooie gebonden soep is ontstaan.
Voeg de Dubbel toe en laat het geheel enkele minuten zachtjes doorkoken.
Breng de soep op smaak met zout, peper en room.

U kunt de soep ook met gehaktballetjes en wat soepgroenten maken.

Tomatensoep

1 kg tomaten
40 gr vetstof
50 gr boter
50 gr bloem
11/2 liter bouillon
cayennepeper, zout
1 suikerklontje
50 gr peterselie

Was de tomaten, snijd ze in vier en smoor ze gaar in 40 gr vetstof.
Steek de gesmoorde tomaten door.
Smelt 50 gr boter, voeg er de bloem aan toe.
Onder voortdurend roeren aanlengen met de bouillon.
Laat dit alles doorkoken.
Voeg er dan de tomatenpuree aan toe, de cayennepeper, het zout en de suiker.
Hak de peterselie fijn en strooi in de soep.

Tomatensoep met vleesballetjes

Voor de vleesballetjes:
250 gr gehakt (half kalfs- half rundvlees)
1 ei
80 gr paneermeel
peper, zout

Eventuele mergballetjes:
2 mergpijpjes
1 ei
peper, zout, muskaatnoot
100 gr paneermeel

Voor de soep:
2 preistengels
1 stuk voetselder

2 grote uien
2 wortelen
50 gr verse of diepvrieserwten
50 gr groene boontjes
2 liter bouillon of water met bouillonblokjes
60 gr gemalen of gehakte peterselie
peper, zout
1 kg tomaten
eventueel 1 kleine bloemkool
60 gr vermicelli

Meng voor de vleesballetjes het gehakt met paneermeel, eieren, peper en zout.
Vorm balletjes en kook ze in licht gezouten water.
De mergballetjes worden op dezelfde wijze bereid; het vlees wordt gewoon door merg vervangen.
Reinig voor de soep de soepgroenten grondig en versnijd ze in brunoise (in stukjes, kleiner dan 1 cm).
Stoof aan in boter en voeg de fijngesneden tomaten toe.
De bouillon mag er eerst bij, vervolgens de bloemkoolbloempjes, de erwten en de fijngesneden boontjes.
Breng aan de kook en laat zachtjes gaar koken.
Voeg tijdens het koken het kruidentuiltje toe (tijm, laurier, peterseliestaarten).
Kruid eventueel met peper en zout.
Voeg dan de voorgekookte vleesballetjes toe en werk af met gehakte peterselie.
De mergballetjes worden het laatst toegevoegd.
Ze moeten zorgvuldig worden behandeld: ze koken zeer vlug stuk als het vuur te groot is.

Uiensoep

750 gr uien
1 pak soepprei
50 gr boter
200 gr aardappelen
2 liter bouillon
peper, zout

Reinig de uien en de prei, was ze en snijd ze in grove stukken.
Smelt de boter en fruit hierin de uien tot ze goudgeel zijn.
Schil en was de aardappelen en snijd ze in grove stukken.
Kook de bouillon samen met de aardappelen, de uien en de prei ± 1 uur (vergeet niet te kruiden).
De soep is klaar als de groenten zijn stuk gekookt.
Als u langer laat sudderen, verbetert de smaak van de soep.

Uiensoep II

3/4 kg uien
30 gr vetstof
2 liter bouillon
1/2 kg aardappelen
1 selderij
zout, peper, tijm, laurier

Pel en was de uien.
Snijd ze fijn en fruit ze in de vetstof, zonder ze evenwel te laten bruinen.
Kook de bouillon.
Schil en was de aardappelen en snijd ze in stukken.
Voeg de gefruite ui en de aardappelen aan de kokende bouillon toe.
Reinig de selderij, was hem, snijd hem in stukken en voeg die bij de bouillon.
Voeg er de kruiden aan toe en laat koken tot alles gaar is.
Verwijder dan de tijm en de laurier.
Pureer de soep.
U kunt de soep opdienen met gebakken broodkorstjes en geraspte kaas.

Uiensoep met bier Klassiek

(2 personen)

3 stevige uien
40 gr boter
100-150 gr ham

1 teentje look
2 eetlepels bloem
4 dl (kippe)bouillon
2 dl bier klassiek van 1628 (de Drie Hoefijzers)
4 eetlepels geraspte (jong)belegen Goudse kaas
2 eetlepels Groninger mosterd
1 eidooier
3 eetlepels melk
zout, peper
peterselie, kervel

Snijd de uien in uiterst smalle ringen.
Fruit deze ringen in de hete boter tot ze zacht zijn en ook al wat kleur hebben gekregen.
Schep er de gekookte, tot grove kruimels gehakte ham door.
Pers er de look erboven uit en roer alles goed door.
Strooi er door een zeef de bloem over en roer alles opnieuw krachtig door.
Schenk er, onder opnieuw voortdurend roeren, de (kippe)bouillon en het bier Klassiek bij.
Blijf roeren tot een gebonden soep is verkregen.
Laat die enkele minuten zachtjes koken.
Klop nu de kaas en de mosterd onder de soep.
Roer de eidooier en de melk in een kom goed los en voeg er 3 eetlepels hete soep aan toe.
Schenk dit mengsel door de soep en roer het nogmaals krachtig door.
Neem hierna onmiddellijk de pan van het vuur en voeg naar smaak peper en zout toe.
Roer ook nog 2 eetlepels fijngehakte peterselie en 2 theelepels fijngehakte kervel onder de soep.
Eet hierbij warm en knapperig stokbrood.

Vier-jaargetijdensoep

4 grote aardappelen
4 wortelen
2 rapen
2 soeppreien

1 selderij
2 uien
2 liter bouillon
peper, zout, nootmuskaat
tijm, laurier

Schil en was de aardappelen en snijd ze in kleine stukken.
Reinig achtereenvolgens de wortelen, de rapen, de preien en de selderij en was ze.
Snijd alles in kleine stukken.
Pel en was de uien, snijd ook deze in stukken.
Kook intussen de bouillon.
Voeg alle gesneden groenten en kruiden bij de kokende bouillon.
Laat gaar koken.
Haal de tijm en de laurier voor het opdienen uit de soep.

Vlaamse biersoep

1 liter donker bier
21/2 dl water
50 gr rijst
50 gr bruine suiker
kaneel

Zet het water op met de suiker en de rijst en kook het tot de rijst gaar is.
Schenk het bier erbij en voeg een mespuntje kaneel toe.
Roer alles goed door elkaar en dien de soep direct op.

Waterkerssoep

2 uien
50 gr vetstof
11/2 liter melk of bouillon of water
50 gr rijst
peper, zout, nootmuskaat

tijm, laurier
2 bosjes waterkers
100 gr tuinkers

Reinig de uien, was ze en snipper ze fijn.
Verhit de vetstof en fruit hierin de uien.
Giet de melk (bouillon of water) erbij, voeg de kruiden en de rijst toe.
Laat 20 minuten koken.
Reinig de water- en tuinkers en was ze in water met 1 eetlepel zout.
Hak alles fijn.
Voeg toe aan de kokende soep en laat nog 3 minuten koken zonder deksel (voor het behoud van de groene kleur).

Wintergroenselsoep uit de Kempen

1 pak prei
1 selder
3 kroppen andijvie
3 aardappelen
4 liter kippenbouillon
boter
vermicelli
gehakte peterselie
peper, zout

Snijd de groenten klein.
Stoof ze aan in hete boter en bevochtig met de bouillon.
Voeg er de klein versneden aardappelen aan toe.
Breng aan de kook en laat zachtjes gaar koken.
Mix en kruid met peper en zout.
Voeg er de vermicelli bij en laat gaar koken.
Werk af met gehakte peterselie.

Witloofsoep I

(2 personen)

2 stronken Brussels lof
40 gr boter
1 gesnipperd sjalotje
1 laurierblad
11/2 dl witbier (Hoegaarden, Blanche de Namur)
1/4 theelepel versgeraspte nootmuskaat
1/8 liter sojaroom of crème fraîche
zout, versgemalen peper

Voor de bouillon:
2 geschilde aardappels
1 schoongemaakte en in stukken gesneden stengel prei
1 stukje foelie
1/2 liter water

Kook de aardappels, de prei en het stukje foelie 20 minuten in het water.
Zeef dit en houd de aardappels apart.
Snijd het lof in repen van 1 cm.
Smelt de boter, voeg het lof, de sjalot en het laurierblad toe en laat het met gesloten deksel op zacht vuur 15 minuten smoren.
Voeg het bier, de bouillon, zout en peper toe en laat het 1/2 uur zachtjes pruttelen.
Proef en voeg eventueel nog wat zout en/of peper toe.
Voeg de room en eventueel wat fijngewreven aardappel toe.

Witloofsoep II

)4-6 personen)

300 gr witloof in reepjes
2 kleine aardappelen in stukjes
3 fijngehakte sjalotten
11/2 liter kippenbouillon (van tabletten)
1 dl room

gehakte peterselie
boter
peper, zout

Stoof het witloof en de aardappelstukjes samen met de sjalotten in wat boter aan en kruid met peper en zout.
Voeg de bouillon toe en laat ± 30 minuten zachtjes sudderen.
Mix de soep en roer er de room onder.
Strooi er wat versgehakte peterselie over en serveer in grote diepe borden.
Lekker met een dikke snee boerenbrood.

Witloofsoep III

2 fijngesneden uien
500 gr Belgisch witloof
2 flinke eetlepels suiker (om het bittere van het witloof te compenseren)
11/2 liter gevogelte- of groentebouillon
1/4 liter melk
geraspte gele kaas (geen Parmesan!)
peper en zout

Stoof de uien in wat boter en voeg er het in stukken gesneden witloof bij.
Voeg direct de suiker toe en laat stoven tot het mengsel donker en glazig wordt.
Voeg de bouillon toe en kruid naar smaak met peper en zout.
Voeg vlak voor het opdienen de melk toe en serveer met de geraspte kaas.

De soep is lekkerder als je ze niet mixt.

Witloofsoep IV

600 gr gekuist witloof + enkele stronkjes voor de garnering
1 prei
2 aardappeltjes
sesamolie

zwarte peper
groentebouillon

Stoof het witloof en de prei in de sesamolie.
Voeg de geschilde en in stukjes gesneden aardappel toe en laat even stoven.
Overgiet met de groentebouillon en laat gaar koken.
Kruid met wat zwarte peper en mix de soep.

Garnering:
Snijd enkele stronkjes fijn en stoof deze in een beetje boter.
Werk elk bordje soep af met een lepel nog knapperig, gestoofd witloof.

Witloof-roomsoep met witbier

2 middelgrote ajuinen
3 preiwitten
12 middelgrote aardappelen
500 gr witloof
60 gr roomboter
1 dl room
1/4 liter witbier
1 liter kippenbouillon
2 eetlepels crème fraîche
zout, peper

Snijd de ajuinen, de prei, de aardappelen en het witloof (op 1 stronkje na) grof en laat ze in de boter zachtjes stoven.
Voeg de bouillon toe en laat het 1 uur koken.
Voeg het witbier toe, mix het geheel met een staafmixer (of pureer het in een blender) en breng het weer aan de kook.
Snijd het achtergehouden stronkje witloof in ringetjes.
Roer de crème fraîche door de soep en voeg de ringetjes witloof toe.
Breng op smaak met peper zout en serveer de soep met knapperig (wit) stokbrood.

Wortelsoep

250 gr wortelen
20 gr vetstof
30 gr ui
1 liter water
stukje selder en prei
peper en zout naar keuze
kruidenbosje

Reinig de uien en de groenten, was ze en snijd ze in stukken.
Laat de vetstof goed warm worden en laat de ui er goudgeel in worden.
Voeg er de groenten met wat water bij en laat alles tezamen enkele minuten stoven om de geurige bestanddelen te laten vrijkomen.
Voeg de kruiden en de rest van het water toe en breng alles aan de kook.
Zet het vuur daarna lager en laat zachtjes doorkoken tot de groenten gaar zijn.
Mix de soep daarna of steek haar door en laat opnieuw een vijftal minuten doorkoken.
Als garnering kunt u er nog wat peterselie en eventueel wat fijngehakte wortelen op strooien.
Serveer de soep goed warm.

Eiergerechten

Eieren in zure room uit Meer

6 hardgekookte eieren
300 gr grijze garnaal
1 krop sla
2 tomaten
gehakte peterselie
1 busseltje bieslook
50 gr kervel
1 fijnversnipperde ui

peper, zout
2 citroenen
1/2 liter room
zwarte lompviseitjes

Kook de eieren hard en pel ze.
Snijd de sla in fijne reepjes.
Maak op een bord een bedje van sla en schik er 3 halve eieren op.
Overgiet met zure room die als volgt is bereid:
Snijd en/of hak de groene kruiden fijn.
Meng de fijnversnipperde ui, versgemalen peper, zout en citroen met de licht opgeklopte room.
Garneer met een handvol garnalen, stukjes tomaat en lompviseitjes.

Eieren met gerookte haringen

2 gerookte haringen
50 gr boter
2 appelen
4 eieren
peper (geen zout)

Verwijder het vel en de graten van de haringen.
Smelt de boter en bak de haringen op een laag vuur.
Schil de appelen en snijd ze in vieren en dan in schijven.
Bak ze met de haringen.
Kluts de eieren met de peper, giet ze over de haringen en de appelen en laat op een zacht vuur bakken.
Dien op in een voorverwarmde schotel.

Eieren van groot-moemoe

4 hardgekookte eieren
2 grote uien
60 gr boter

50 gr bloem
1/2 liter melk
peper, zout, nootmuskaat
80 gr gehakte peterselie

Laat de eieren 10 minuten koken, pel ze en houd ze warm.
Snipper 2 grote uien en stoof de stukjes aan in de boter.
Bestrooi met bloem en laat eventjes drogen op het vuur.
Giet er dan de melk over en laat de uitjes gaar koken op een klein vuurtje.
Doe er wat peper, zout en muskaatnoot bij.
Snijd de warme eieren in 2 stukken, leg ze op de borden en giet er de saus over.
Strooi er de gehakte peterselie als smaakvolle versiering over.

Omelet met garnalen

100 gr garnalen
1 dl melk
8 eieren
8 eetlepels room
peper, zout
40 gr boter

Week de garnalen in de melk 1 uur.
Kluts de eieren samen met de peper, het zout, de room en de garnalen.
Meng alles zeer goed.
Smelt de boter en bak hierin de eieren op een matig vuur.

Omelet met gerookt vlees

4 tomaten
40 gr boter
100 gr gerookt vlees
8 eieren
peper, zout

Was en pel de tomaten en snijd ze in schijfjes.
Smelt de boter en bak het gerookt vlees aan beide kanten bruin.
Voeg de tomaten toe en bak ze.
Roer de eieren los en giet ze bij het vlees.
Laat alles op een matig vuur bakken.
Breng op smaak met peper en eventueel zout.

Omelet met kaas

8 eieren
100 gr geraspte kaas
peper, zout
40 gr boter

Kluts de eieren, voeg de kaas toe en meng goed door elkaar.
Breng op smaak met peper en zout.
Smelt de boter, giet de eieren in de pan en bak op een matig vuur.
Laat de omelet goudgeel kleuren.

Omelet met tomaat

4 tomaten
40 gr boter
8 eieren
peper, zout
25 gr peterselie

Was en pel de tomaten en snijd ze in schijfjes.
Smelt de boter en bak de tomaten op een zacht vuur.
Kluts de eieren met peper en zout.
Giet over de tomaten en bak de omelet.
Was en hak de peterselie.
Bestrooi de eieren met de gehakte peterselie en dien op.

Omelet op z'n West-Vlaams

250 gr aardappelen
50 gr boter
2 uien
300 gr vers spek
4 eieren
4 eetlepels melk
peper, zout, nootmuskaat
50 gr peterselie

Schil, was en kook de aardappelen, laat ze koud worden en snijd ze in schijfjes van 1 cm.
Smelt de boter, leg de aardappelschijfjes naast elkaar in de pan en laat ze aan beide kanten bruin bakken.
Reinig intussen de uien en snipper ze fijn.
Snijd het spek in blokjes.
Doe de uien en het spek bij de aardappelen en bak ze.
Klop de eieren los met de kruiden en de melk giet de eieren over de aardappelen en laat bakken.

Roereitje met Mechelse aspergekoppen

6 eieren
2 busseltjes asperges
50 gr gehakte peterselie
1/8 liter room
peper, zout
boter
toostjes

Kluts de eieren met de room.
Schil de asperges, snijd ze in gelijke stukken en laat ze in kokend water, gekruid met peper en zout en een snuifje suiker, gaar worden.
Smelt de boter en laat de geklutste eieren al roerend stollen. Ze moeten echter nog vochtig blijven.

Schik op een bordje, en garneer met de stukjes asperges.
Snijd de toostjes in driehoekjes en druk ze eventjes in de peterselie.
Garneer er ook het bordje mee.

Spiegeleieren met spek

40 gr boter
4 sneden vers spek
8 eieren
peper, zout, nootmuskaat

Smelt de boter en bak hierin het spek aan beide kanten mooi bruin.
Breek de eieren één voor één in een kop zonder de eidooier te beschadigen.
Giet de eieren voorzichtig in de pan en laat ze bakken.
Kruid desgewenst met peper, zout en nootmuskaat.

Vlaamse eierkroketjes

(12-16 stuks)

7 eieren
40 gr boter
75 gr bloem
1 3/4 dl melk
75 gr fijngesneden beenham
zout, versgemalen peper, nootmuskaat
paneermeel
frituurolie

Vulling:
Kook 5 eieren in ± 7 minuten hard, pel ze en hak ze fijn.
Smelt de boter, voeg de bloem toe en laat die al roerend 2 minuten garen.
Voeg al roerend de melk in delen toe tot een dikke gladde saus is ontstaan.
Roer er het gehakte ei, de ham, zout, peper en nootmuskaat door.
Spreid het mengsel op een platte schaal uit en laat het afgedekt in de koelkast ± 3

uur opstijven.

Kroketjes:
Snijd de vulling in 12-16 delen en vorm er met natte handen kroketjes van.
Klop 2 eieren los.
Wentel de kroketjes door het paneermeel, haal ze door het ei en wentel ze weer door paneermeel.
Verhit de frituurolie tot 180°C en bak in de olie steeds 4 kroketjes tegelijk goudbruin.
Laat de kroketjes op keukenpapier uitlekken en serveer ze met een takje peterselie.
Lekker met mosterdsaus.

Voorgerechten, snacks en salades

Aardappelsalade

1 kg aardappelen
1 krop sla
10 ajuinpijpjes of 1 ui
2 dl mayonaise
een weinig peterselie

Gebruik resten van gekookte aardappelen en snijd die in schijfjes.
Meng ze met de mayonaise en de fijngesneden ui of ajuinpijpjes.
Leg de sla op een schotel, daarop de aardappelen en versier met de peterselie.

Aardappelsalade met ham

1 kg aardappelen
500 gr dikke sneden gekookte ham
peterselie
2 uien
1 teentje knoflook
het sap van 2-3 citroenen
olie
peper, zout

Was de aardappelen zeer goed en kook ze ongeschild.
Pel ze en snijd ze in plakjes.
Snijd de ham in dobbelsteentjes.
Snipper de peterselie en de uien zeer fijn.
Pers de knoflook en vermeng het looksap met het citroensap, olie en de kruiden.
Vermeng de aardappelen en de ham met de saus, de peterselie en de uien.

Antwerps worstenbrood

1 snede brood
1/2 dl melk
kant-en-klaar bladerdeeg
1 eidooier
1/2 kg gehakt
peper, zout, nootmuskaat
1 eidooier

Snijd de korst van de snede brood en week het brood in de melk.
Meng het geweekte brood, de peper, het zout, de nootmuskaat en de eidooier goed onder het gehakt en vorm er kleine worstjes van.
Rol het bladerdeeg in een vierkant van 1/2 cm dikte en snijd er vierkantjes van 12 cm van.
Leg een worstje gehakt op elk stukje deeg, rol het lapje op en kleef de uiteinden van het rolletje met water dicht.
Klop de eidooier los met enkele lepels water en bestrijk er de bovenkant van elk broodje mee.
Verwarm de oven voor op 200°C en bak de broodjes vervolgens 20 minuten.

Antwerpse salade

2 stevige braadworsten
2 dikke aardappelen
1 ui
50 gr peterselie
1 dl vinaigrette van bouillon, olie, azijn, gekruid met peper en zout
2 tomaten
2 eetlepels mosterd
een weinig mayonaise

Breng water met een weinig zout aan de kook en laat hierin de worsten zachtjes gaar koken.
Borstel de aardappelen even en kook ze ongeschild gaar.
Pel ze en snijd ze in ronde schijfjes.

Klop een lekkere vinaigrette van 1 dl bouillon, olie en azijn en kruid met peper.
Meng de aardappelen met de vinaigrette, de fijngesnipperde ui en de fijngehakte peterselie en verdeel dit mengsel over de borden.
Verwijder het vel van de worst en snijd ze in 5 schijfjes.
Schik ze op de aardappelen in de vorm van een hand.
Garneer ze met kleine stukjes tomaat, mosterd en mayonaise.
Versier nog met een takje peterselie.

Antwerpse snack

(20 stuks)

Voor de pannenkoekjes:
500 gr witte bloem
500 gr boekweitbloem
2 eieren
2 pakjes gist van 8 gr
1 flesje De Koninck-bier
3/4 liter volle melk
1 koffielepel zout
2 cl witte suiker
1/2 kop olie

Voor de vulling:
20 plakjes hespeworst
20 plakjes filet d'Anvers

Voor de garnering:
mooie blaadjes sla
in vieren gesneden tomaten

Week eerst de gist en de melk in een kommetje.
Breek 2 eieren in een grotere kom en voeg er al roerend de suiker en het zout, samen met de witte bloem, boekweit en de halve kop olie, aan toe.
Roer goed.
Vul dit mengsel aan met het melk-gistmengsel en de inhoud van een flesje de Koninck-bier.

Meng goed.
Laat het deeg zo'n 11/2 uur op kamertemperatuur rijzen en klop het dan even op.
Het deeg is nu klaar.
Neem een kleine koekenpan van 10 cm doorsnede en bak daarin een 40-tal pannenkoekjes.
Laat ze afkoelen.
Versier een bord met enkele blaadjes sla en een kwartje tomaat, leg daarop een pannenkoekje, beleg het met een plakje hespeworst, leg er een tweede pannenkoekje over en beleg het met een plakje filet d'Anvers.
Serveer met een De Koninck-biertje.

Ardeens kaasgerechtje met peren

150 gr geitekaas
4 sneetjes gerookte Ardeense hesp
boter
1/2 krulsla
2 eetlepels wijnazijn
1 dikke vaste peer
2 eetlepels griessuiker
2 sneetjes brood
2 eetlepels gehakte bieslook
peper, zout

Verdeel de geitekaas in vieren en wikkel elk deeltje in een sneetje Ardeense hesp.
Wrijf een ovenplaat in met boter en schik er de kaasrolletjes op.
Wrijf deze eveneens in met wat boter, zodat ze niet kunnen uitdrogen.
Plaats ze vervolgens 5-8 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
Was intussen de krulsla en laat ze uitlekken.
Trek ze in stukken en roer er de wijnazijn onder.
Breng verder op smaak met peper en zout en verdeel de sla over 4 borden.
Schil de peer, verwijder het klokhuis en verdeel hem in 16 partjes.
Bak deze in een klontje boter, bestrooi met de suiker en laat nog even kleuren.
Ontkorst de sneetjes brood en snijd ze in blokjes van ± 1 cm.
Bak deze in een klontje boter goudgeel en schep ze op de sla.
Leg de kaasrolletjes in het midden op de krulsla en versier elk bord met een

waaiertje van stukjes peer.
Bestrooi met wat bieslook en serveer dit gerechtje met een glaasje frisse, witte Beaujolais.

Asperges á la nature

2 kg asperges
20 gr zout

Zet de asperges meteen in koud water en ververs het water regelmatig.
In een paar uur tijd zuigen de stengels zich vol water waardoor ze weer mals en sappig worden en ze zich gemakkelijker laten schillen.
Spoel ze onder de kraan af en schil ze zorgvuldig.
Snijd ± 11/2 cm van de onderzijde af. (Deze uiteinden zijn meestal wat uitgedroogd. Bij het afsnijden mag het mes nauwelijks weerstand ondervinden).
Leg de schillen en de afgesneden uiteinden in een pan, leg er een theedoek bovenop en daarop de geschilde asperges.
Giet er zoveel koud water bij dat de asperges goed onder staan en voeg het zout toe.
Sluit de pan en zet ze op.
Breng het water aan de kook, draai het vuur klein en houd het water tegen de kook aan.
Haal na 4-8 minuten (afhankelijk van de dikte en de versheid van de asperges) de pan van het vuur en laat de asperges in het hete water verder garen.
Controleer na 15-20 minuten of de asperges gaar zijn door met een vork in de ondereinden te prikken. De asperges moeten zacht maar niet papperig zijn.
Vouw een wit servet en leg het op een dienschaal.
Haal met een schuimspaan of 2 vorken de asperges voorzichtig uit het kookvocht en laat ze even uitlekken.
Leg ze vervolgens netjes naast elkaar op het witte servet en dien ze op.

Groene asperges á la nature

2 kg asperges
20 gr zout

Zet de groene asperges meteen rechtop in een hoge pan en vul de pan met zoveel

koud water dat de kopjes niet onder water komen te staan.
Ververs het water regelmatig.
Laat de asperges enkele uren in het water staan. De stengels zuigen zich vol water, waardoor ze weer mals en sappig worden en gemakkelijker zijn te schillen.
Spoel ze onder de kraan af en schil alleen het onderste stukje.
Breng water met zout aan de kook en blancheer de groene asperges kort (3 minuten als u ze beetgaar wilt hebben, hooguit 5 minuten als u van zacht en gaar houdt).
Haal de groene asperges meteen uit het kooknat en laat ze uitlekken.
Als u ze kort blancheert, kunt u de groene asperges altijd nog vlak voor het serveren in een beetje kookvocht opwarmen.

Belgische kaaskiosk

(6 personen)

1 verrassings- of hompbrood voor 6 personen (11/2 kg)

Voor het Brussels puntje:
1 rijpe Brusselse kaas van 150 gr
2 eetlepels zure room
versgemalen peper

Voor het Rammenasrondje:
150 gr Hervesmeerkaas
1/2 rammenas
2 eetlepels fijngesnipperde bieslook

Voor het Jubilootje:
250 gr Jubilo-kaas
boter
2 eieren
paprikapoeder

Snijd een deksel van de bovenkant van het brood, Maak het broodkruim los van de korst, haal het uit het brood en verdeel het in 3 schijven van gelijke dikte.

Eén schijf gebruikt u om Brusselse Puntjes te maken, één schijf voor Rammenasrondjes en de laatste schijf voor Jubilootjes.
Uit de eerste schijf haalt u 24 driehoekjes, uit de tweede schijf 24 rondjes met een diameter van 5-6 cm en de derde schijf snijdt u eerst vierkant, waarna u er 24 rechthoekjes uit snijdt.
Voor elk broodgarnituur zijn 2 sneetjes per persoon vereist.
Reken op 2 sandwiches van elke soort per persoon.

Brussels puntje:
Dep de kaas met keukenpapier droog.
Haal hem door een niet te fijne zeef, strooi er versgemalen peper op en werk op met de zure room.
Smeer dit tussen 2 broodpuntjes (driehoekjes).

Rammenasrondje:
Schil de rammenas en snijd hem in plakjes van 2 mm.
Druk 24 rondjes uit de broodcirkeltjes, strijk deze aan één kant overvloedig in met Hervekaas en leg er dan een schijfje rammenas tussen.
Druk de sandwich lichtjes op elkaar, zodat er wat kaas tussenuit komt.
Leg daarop wat bieslook.

Jubilootje:
Kook de eieren 8 minuten in licht gezouten water, pel ze, laat ze afkoelen en snijd ze met de eiersnijder in fijne schijfjes.
Ontkorst de kaas, snijd hem in lintjes en leg die tussen de rechthoekige sneetjes brood.
Strooi er wat paprikapoeder over.
Combineer telkens een lintje kaas met een half eischijfje.
Strijk wat boter op de sandwiches en leg ze onder de grill.

Belgisch slaatje met mosterdvinaigrette

Voor de appelsiroop:
1 liter water
1 eetlepel acaciahoning
1 eetlepel griessuiker (fijne kristalsuiker)
2 citroenen

Voor het slaatje:
4 grote Jonagold appelen
1/2 krop groene krulsla
1 grote aardappel
100 gr fijne boontjes
8 radijzen
8 mooie sneetjes Gandaham
1 eetlepel gehakte peterselie
2 eetlepels notenolie
peper, zout

Voor de saus:
1 eetlepel mayonaise
3 eetlepels water
1 eetlepel pitjesmosterd
1 eetlepel dragonazijn
1 eetlepel azijn

Breng het water met de honing en de griessuiker aan de kook.
Was de citroenen zorgvuldig met lauw water, schil 1 citroen en pers ze allebei uit.
Voeg 3/4 van het sap en de citroenschil bij het siroopwater en gebruik 1/4 straks voor de appelbolletjes.
Maak met een meloen- of parisiennelepeltje mooie bolletjes van 1-11/2 cm diameter uit de appelen en dompel ze onmiddellijk in de rest van het citroensap (om verkleuring te vermijden).
Dompel de bolletjes vervolgens in het kokende siroopwater.
Laat ze maximaal 2 minuten in kokend water opborrelen, haal ze uit het water en laat ze afkoelen.
Reinig intussen de krulsla.
Schil de aardappel, snijd hem in kleine blokjes of brunoise en kook die in een weinig gezouten water beetgaar.
Verfris en laat uitlekken.
Reinig de boontjes en kook ze ook beetgaar.
Versnijd de radijzen in fijne schijfjes.
Meng de sla met de boontjes, de aardappelblokjes en de schijfjes radijs.
Snijd de plakjes Gandaham in een driehoek en maak er horentjes van.
Vul ze op met de appelparels en schik 2 horentjes per bord.
Meng de notenolie onder de gemengde sla en breng op smaak met peper en zout.

Meng de mayonaise met het water, de mosterd en de azijnen en klop goed los.
Giet deze vinaigrette rond het slaatje en werk af met versnipperde peterselie.

Brabantse gevogeltekroket

2 kipfilets
1 takje selder
1/2 ui
1 kruidentuiltje
1 liter water
2 witloofstruikjes
boter
peper, zout, nootmuskaat
120 gr bloem
1/2 dl room
1 eetlepel olie
2 eiwitten
1/2 pakje paneermeel

Voor extra saus:
2 dl room
2 witloofstruikjes
peper, zout, nootmuskaat
1 tuiltje waterkers (of veldsla)
4 kerstomaatjes
4 halve schijfjes citroen

Snijd de kipfilets in kleine stukjes.
Reinig het takje selder en versnipper het, samen met de ui.
Breng dit met de kipfilets, het kruidentuiltje en 1 liter water aan de kook en laat dit 15-20 minuten zachtjes koken.
Reinig de witloofstruikjes, snipper ze fijn en stoof ze in een klontje boter.
Breng op smaak met peper, zout en muskaatnoot.
Haal de kipfilets, als ze gaar zijn, uit het kookvocht en zeef het sap door een puntzeef.
Laat het sap nog even inkoken tot u 1/2 liter overhoudt.
Snijd de kipfilets in stukjes en voeg ze bij het gestoofde witloof.

Smelt voor de roux 100 gr boter en roer er de bloem onder.
Laat dit mengsel goudblond bakken en doe er dan het kippekookvocht bij.
Roer stevig door om aanbranden te vermijden.
Doe er dan de room bij, breng op smaak met peper en zout en haal er de kipblokjes en het gestoofde witloof door.
Meng alles goed en giet het uit op een ingeoliede plaat.
Laat de vulling in de koelkast 1 uur afkoelen en maak er mooie bolletjes of cilindertjes van.
Paneer deze op z'n Engels: strooi een weinig bloem in een bord, klop 2 eiwitten los in een ander bord en strooi flink wat paneermeel in een derde bord.
Rol de kroketten achtereenvolgens door de bloem, het eiwit en door het paneermeel.
Bewaar de kroketten in een diepvriezer.
Dompel de diepgevroren of gekoelde kroketten in heet frituurvet van 180°C en laat ze 5-7 minuten bakken.
Intussen heeft u de tijd om een extra saus te maken:
Versnipper de witloofstruikjes en laat ze in de room gaar sudderen.
Mix even kort af en breng op smaak met peper, zout en muskaatnoot.
Reinig de waterkers en de kerstomaatjes en snijd de citroen in halve schijfjes.
Schik per bord een toefje waterkers, 1 kerstomaatje, 1/2 schijfje citroen en 2-3 Brabantse gevogeltekroketten.
De extra saus geeft dit gerecht iets heel speciaals.

Brioche van een Vlaamse bakker

25 gr verse gist
1 ei nummer 2
15 gr suiker
2 dl melk
350 gr bloem
1/2 theelepel zout
60 gr boter
kristalsuiker

Verbrokkel de gist in een kom en vermeng die met het losgeklopte ei, de suiker en de lauwe melk, tot de gist is opgelost.

Werk er dan de bloem en het zout onder (dat gaat makkelijk met de kneedhaken van de mixer of foodproccessor).
Werk er dan de zachte boter onder en laat het geheel 10 minuten draaien.
Laat het deeg afgedekt met een vochtige doek 1/2 uur rijzen, kneed het dan door tot een rechte vorm en verdeel het in stukken van 50 gr.
Knip ze op één bolletje na vervolgens kruislings bovenop in en druk in het midden een klein deegbolletje.
Bestrijk met losgeklopt ei, bestrooi met kristalsuiker en bak de brioche 12 minuten bij 240°C.

Escalopetoostjes Met Rodenbachsaus

4 sneden escalope
2 sneden gerookt spek
250 gr kampernoelies
1 bosje jonge uitjes of 15 zilveruitjes + 2 sjalotten
2 flessen Rodenbach
1 grote koffielepel cassonade (bruine suiker)
een weinig witte suiker om de uitjes te glaceren
1 takje tijm
1 blaadje laurier
peper, zout
een geutje azijn
boter
4 toostjes
peterselie
bloem

Saus: Bak de gesneden sjalotten samen met het in reepjes gesneden spek in de boter en laat alles mooi bruinen.
Voeg dan de bruine suiker toe en laat die karameliseren.
Deglaceer met de azijn en voeg vervolgens de Rodenbach toe.
Kruid met peper, zout, tijm en laurier en laat alles zachtjes koken.
Bak intussen de kampernoelies bruin.
Laat de uitjes in de boter, water en witte suiker uitkoken en laat ze glaceren.
Voeg vervolgens de uitjes en de kampernoelies bij de saus en laat alles enige minuten doorkoken.

Bak intussen de escalopes en kruid ze.
Haal ze uit de pan en voeg het braadvocht bij de saus.
Dik lichtjes aan met boter, gemengd met bloem.
Bak de toostjes en leg het vlees erop en overgiet alles met de saus.
Bestrooi met peterselie en dien op.

Flensjes op zijn Limburgs (Crêpes á la Limbourgeoise)

4 hartige flensjes
11/2 dl bier
11/2 dl melk
6 plakken gekookte ham
12 asperges
2 eidooiers
20 gr bloem
20 gr boter
1 eetlepel room
paneermeel
80 gr geraspte kaas
zout, cayennepeper, nootmuskaat

Maak hartige flensjes en gebruik als vocht een mengsel van melk en bier.
Maak een bechamelsaus van de boter, de bloem en de melk en breng deze op smaak met zout, nootmuskaat en wat cayennepeper.
Vermeng de room en de eidooiers en voeg dit mengsel bij de saus.
Verdeel de saus over 2 schaaltjes.
Snijd 2 plakken ham in julienne van 4 cm lengte en voeg deze bij het ene deel van de saus.
Kook de asperges in 10 minuten halfgaar.
Neem een flensje, leg er 1 plak ham en 3 asperges in en giet er een beetje saus zonder ham over.
Doe hetzelfde met de rest van de flensjes.
Rol de flensjes op en leg ze in een beboterde braadslee.
Schenk er de andere saus over en bestrooi met de kaas en paneermeel.
Leg er hier en daar een klontje boter op en laat in een op 200°C voorverwarmde

oven 15-20 minuten gratineren.

Forelmousse met waterkers

400 gr (zalm)forelfilet
2 eieren
zout, peper
1 eetlepel tomatenfondue
200 gr room
boter

Voor de saus:
1/2 bosje waterkers
100 gr dunne room

Voor de versiering:
1-2 tomaten
4 dikke roze garnalen
peterselie

Mix de forelfilets samen met de hele eieren, het zout, de peper en de tomatenfondue tot puree.
Voeg er de room aan toe en mix dit nog enkele minuten.
Boter kleine vormpjes of potjes in en verdeel de bereide mousse erin.
Bak dit 20 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven.
Maak de waterkers schoon en blancheer die 1 minuut in kokend water.
Laat dit uitlekken en verwerk het tot puree.
Voeg er de room bij en mix nog enkele seconden.
Doe alles in een pannetje en verwarm dit zonder te laten koken.
Schik de forelmousse op individuele borden en versier ze met de waterkerssaus.
Versier verder met dobbelsteentjes rauwe tomaat, roze garnalen en peterselie.

Forellenmousse met wijnaspic

(Luxemburg)

(6 personen)

10 blaadjes witte gelatine
1/4 liter kippenbouillon
1/8 liter witte wijn
peper, zout
6 blaadjes basilicum
1 gerookte forel zonder kop (300 g)
11/2 dl slagroom
2 eiwitten
veldsla om te garneren

Week de gelatine in koud water.
Laat de bouillon en de wijn even opkoken.
Druk 5 blaadjes gelatine uit en doe ze bij de bouillon.
Kruid met peper en zout.
Doe wat bouillon in 6 vuurvaste vormpjes, leg in elk vormpje een blaadje basilicum en zet ze koel weg.
Giet de resterende bouillon in een diep bord en zet dat ook in de koelkast.
Haal het vel van de forel en verwijder de graten.
Snijd de forel in stukjes en pureer ze.
Doe er geleidelijk de slagroom bij en kruid met peper en zout.
Los de resterende gelatine in 2 eetlepels heet water op en doe dit bij de vis.
Klop het eiwit stijf met het zout en doe dit bij de vis.
Doe de vismousse in de vormpjes en zet deze 1 uur in de koelkast.
Maak de vismousse los van de randen van de vormpjes en dompel ze in heet water en stort de mousse op bordjes.
Snijd de resterende aspic in blokjes.
Serveer de forellenmousse met de blokjes aspic en veldsla.

Garnalenkroketten

(8 personen)

600 gr gepelde Noordzee garnalen (= 2 kg ongepelde)
600 gr garnalenpantsers (van de genoemde, ongepelde garnalen)
50 gr ui

50 gr wortel
50 gr bleekselder
100 gr boter
7 dl melk
2 eidooiers
1 dl crème fraîche
10 gr gelatine (4 blaadjes)
200 gr gezeefde bloem
zout, versgemalen peper, nootmuskaat
citroensap
1/2 dl arachideolie
4 eiwitten
300 gr paneermeel of gedroogd broodkruim
100 gr gewassen en goed gedroogde peterselietoppen
zonnebloemolie
2 citroenen in partjes

Snijd of hak de groenten zeer fijn.
Smelt 25 gr boter in een middelgrote pan, voeg de groenten toe en laat ze op laag vuur ± 10 minuten zachtjes zweten.
Roer ze af en toe om en laat ze vooral niet kleuren.
Voeg de garnalenpantsers toe en warm die 2 minuten mee.
Giet er dan de melk bij, breng het geheel aan de kook en laat de melk 12 minuten zachtjes trekken.
Giet de inhoud van de pan door een puntzeef en druk de restanten in de zeef goed uit.
U heeft 6 dl geurige melk nodig (voeg er een beetje koude melk bij als de hoeveelheid is verminderd).
Laat de melk afkoelen.
Controleer of de garnalen goed zijn schoongemaakt, verwijder eventuele restjes van de schalen.
Vermeng de eidooiers in een kommetje met de crème fraîche en klop het mengsel even met een garde.
Week de gelatineblaadjes 5 minuten in koud water en laat ze daarna uitlekken.
Smelt 75 gr boter in een grote pan.
Voeg 150 gr gezeefde bloem toe en meng het geheel met de garde.
Laat het mengsel, onder af en toe roeren, op laag vuur 10 minuten zachtjes pruttelen; de bloem mag beslist niet kleuren.
Giet er, als de 10 minuten zijn verstreken, al roerend met kleine beetjes tegelijk

de aromatische melk bij en laat de aldus verkregen saus weer ± 10 minuten zachtjes koken.
Roer van tijd tot tijd met de garde.
Voeg dan de gelatine toe, roer tot deze volledig is opgelost en laat de saus nog 2 minuten zachtjes doorkoken.
Haal de pan van het vuur, klop het dooiermengsel met de garde door de saus en giet de saus door een fijne puntzeef.
Roer tenslotte met een houten spatel de garnalen door de saus en breng het geheel op smaak met zout (niet te veel, garnalen zijn ook al zout), peper, geraspte nootmuskaat en een beetje citroensap.
Houd de saus warm.
Bestrijk de binnenkant van een rechthoekige schaal of bakvorm (± 24 cm lang, 20 cm breed en 2-3 cm hoog) met olie en bedek de bodem van de vorm met, eveneens met olie bestreken, boterhampapier of aluminiumfolie (met de geoliede kant naar onderen); het papier of het folie moet groter zijn dan het oppervlak van de vorm en aan alle kanten overhangen; dit vergemakkelijkt het storten.
Giet het garnalenmengsel in de aldus beklede vorm, strijk de bovenkant glad en bedek het geheel met een tweede stuk met olie bestreken papier of folie, om te voorkomen dat zich een vel vormt.
Zet de vorm 24 uur in de koelkast.
Klop de volgende dag de eiwitten in een grote kom los; klop de massa ± 30 seconden met de garde en voeg dan een beetje zout en peper en een klein scheutje olie toe.

Strooi de rest van de bloem op een plank.
Haal de garnalenmassa uit de vorm, verwijder het papier of folie, leg de massa op de plank en snijd hem in rechthoeken van 5-6 cm.
Wentel deze rechthoeken door de bloem, haal ze door het losgeklopte eiwit en daarna door het paneermeel of gedroogd broodkruim; ze moeten rondom volledig met het paneerlaagje zijn bedekt.
leg de aldus verkregen kroketten op een bord.
Verhit de frituurolie tot 185°C en de oven op 180°C.
Dompel de zorgvuldig gedroogde peterselietoppen 20 seconden in het dampende hete vet, schep ze eruit en laat ze op keukenpapier uitlekken.
Bestrooi ze met een beetje zout en houd ze warm.
Doe de kroketten (niet meer dan 4 tegelijk) in het hete vet en bak ze tot ze rondom mooi goudbruin zijn.
Laat ze uitlekken, leg ze op een met keukenpapier bedekte voorverwarmde schotel en zet deze ± 5 minuten in de oven, om ook het binnenste van de

kroketten door en door heet te laten worden.
serveer de kroketten op voorverwarmde borden, garneer met de gebakken peterselie en de citroenpartjes.

Garnalensoufflé

(15 potjes)

40 gr boter
60 gr bloem
1 liter melk
200 gr gepelde garnalen
180 gr gemalen gruyère
4 eieren
peper, zout

Smelt de boter en voeg er de bloem bij (roux).
Breng er de melk aan toe en roer dit goed om.
Meng de eigelen eronder samen met de gruyèrekaas en voeg er daarna de garnalen bij.
Klop het eiwit op en spatel er dit goed onder.
Boter de vuurvaste kommetjes in en vul ze voor 3/4 met het beslag.
Zet ze in een op 200°C voorverwarmde oven en bak ze ± 30 minuten.
De massa komt omhoog en het beslag kan inslaan, als u het uit de oven haalt; wees dus zeer voorzichtig!

Gebakken konijnelever met Luikse stroop en bananekroketjes

4 rijpe bakbananen
2 eieren
een geutje olie
2 eetlepels bloem
4 eetlepels paneermeel
20 eindjes spaghetti van ± 3 cm

4 konijnelevers
boter
1 eetlepel griessuiker
1 theelepel frambozenazijn
20 blaadjes citroenmelisse
2 eetlepels Luikse stroop (peren of gemengde)
het sap van 1/2 citroen
peper, zout

Pel de bananen, snijd de uiteinden af en verdeel elke banaan in 5 gelijke cilindertjes.
Klop de eieren met een geutje olie los.
Wentel de bananecilinders achtereenvolgens door de bloem, de eieren en het paneermeel en steek in elk banaankroketje een eindje spaghetti.
Kruid de konijnelevers met peper en zout en bak ze in boter.
strooi er de suiker over en laat die 3 minuten karameliseren.
Deglaceer de braadjus op het allerlaatste ogenblik met de frambozenazijn.
Bak de kroketten net voor het serveren in frituurolie goudgeel en laat ze op keukenpapier uitlekken.
Steek naast elk stengeltje spaghetti een blaadje munt of melisse.
Smelt de stroop in 3 eetlepels heet water en voeg het citroensap toe.
Verdeel de saus over 4 warme borden, schik een konijnelever in het midden en schik er 5 bananekroketjes rond.

Gebakken scampi met courgette

16 scampi's
zout
1 kopje bloem
300 gr courgette
frituurolie
peterselie en citroen naar smaak

Pel de rauwe scampi's, wrijf ze met absorberend papier af, zout ze lichtjes en wentel ze in de bloem.
Was de courgettes eveneens en snijd ze in staafjes.
Verwarm de frituurolie en bak de scampi's daarin mooi goudbruin.

Laat ze zorgvuldig uitlekken.
Bak ook De courgettestaafjes enkele minuten en laat ook die op absorberend papier uitlekken.
Dien alles samen op met rondjes citroen naar smaak.
Bestrooi met gehakte peterselie.

Gegratineerde mosselen

(± 60 stuks)

1 kg panklare mosselen
2 eetlepels olijfolie
1 geperst teentje knoflook
125 gr zachte roomboter
1 theelepel citroensap
2 eetlepels fijngehakte selderij
2 eetlepels fijngeknipte bieslook
100 gr abdijkaas (bijvoorbeeld Père-Joseph)
1/8 liter crème fraîche
1 theelepel mosterd
1 theelepel gedroogde dragon

Was de mosselen grondig en controleer ze. Gooi kapotte schelpen en open exemplaren die na een tik niet sluiten weg.
Meng de olie, de knoflook en de mosselen in een pan en kook de mosselen afgedekt 6-8 minuten tot alle schelpen openstaan.
Schud ze regelmatig om.
Verwijder dicht gebleven mosselen.
Meng de boter, het citroensap, de selderij en de bieslook in een kom tot kruidenboter.
Rasp de abdijkaas boven een andere kom grof en roer de crème fraîche, de mosterd en de dragon erdoor.
Breng beide mengsels op smaak met zout en peper.
Laat de mosselen in een vergiet goed uitlekken, maak elke mossel los en breek één schelphelft af.
Leg de mosselen in de schelp op een bakplaat, verdeel de selderijboter over de helft van de mosselen en verdeel het kaas-roommengsel over de rest van de

mosselen.
Verwarm de oven voor op 200°C en gratineer de mosselen 8-10 minuten in het midden van de oven.
Leg de mosselen op een schaal en serveer ze warm.

Gemarineerde mosselen

150 gr gekookte mosselen
1 dl witte wijn
1 theelepel mosterd
1 geraspte sjalot
2 eetlepels knoflookpeterselieolie (Drogeria Alimentari)
10 gr fijngeknipte verse bieslook

Laat de mosselen uitlekken.
Roer een marinade van de wijn, de mosterd, de sjalot, de olie en de bieslook en breng op smaak met peper en zout.
Schep de mosselen erdoor en laat afgedekt in de koelkast minstens 1 uur marineren.
Schep de mosselen regelmatig om.
Serveer ze aan cocktailprikkers.

Gemarineerde tonijn met gevulde champignons en koriandercrème

16 plakjes tonijn
8 Parijse champignons
1 bosje koriander
8 blaadjes munt
1 eetlepel sesamzaadjes
2 eetlepels fijngesneden gemarineerde gember
1 eetlepel sesamolie
2 limoenen
8 eetlepels olijfolie extra vierge

4 eetlepels sojavinaigrette
4 eetlepels balsamicovinaigrette
het sap van 1/2 citroen
een handje vol ragfijne julienne van prei en wortel
4 eetlepels opgeklopte room
4 eetlepels crème fraîche
2 eetlepels Verjus
enkele druppels groene tabasco
versgemalen peper, zout

Marineer de tonijn in een mengeling van zout, peper, enkele druppels sesamolie, het limoensap, de olijfolie, de sojavinaigrette, wat grofgesneden koriander, 4 fijngesneden muntblaadjes, de fijngesneden gemarineerde gember en de sesamzaadjes.
Stoof de champignons in wat boter met een scheutje water, het citroensap en peper en zout met het deksel op de pan á blanc.
Marineer de groentenjulienne in een mengeling van peper, zout, de balsamicovinaigrette, enkele druppels limoensap, wat gesneden koriander en de rest van de munt.
Vul de champignons met de gemarineerde groenten.
Vermeng de opgeklopte room en de crème fraîche met de Verjus, enkele druppels groene tabasco en wat gesneden koriander.

Afwerking:
Schik de gemarineerde tonijn op de borden, leg de gevulde champignons erop
Breng rondom de compositie enkele strepen koriandercrème en druppels sojavinaigrette aan.

Gemarineerde vis met citroen

800 gr heel verse witte vis (goudbrasem, wijting, tong)
2 groene citroenen

Om te serveren:
augurken
radijsjes
wortelen

slablaadjes
mierikssaus
sojasaus

Maak de vis schoon, verwijder het vel en de graten en snijd het visvlees in flinterdunne plakjes.
Overgiet de vis met citroensap en laat dit op een koele plaats 1 uur trekken.
Dien de rauwe vis op met de schoongemaakte groenten en met sausjes naar smaak.

Gemarineerde zalm

(6-8 personen)

1 stuk zalm van ± 1 kg (uit het dikste van de vis)
4 eetlepels grof zout
2 eetlepels fijne suiker
1 eetlepel geplette peper
1 dik bosje dille

Verwijder het vel van de vis.
Snijd het stuk zalm doormidden en verwijder de middengraat en alle zijgraatjes (gebruik voor dit werk eventueel een epileertangetje).
Vermeng het zout, de suiker en de peper en wrijf de stukken vis aan alle kanten met dit mengsel in.
Maak de dille schoon, hak hem fijn en spreid hem op een vel aluminiumfolie uit.
Leg er een stuk zalm op en bedek ook dat met dille.
Bedek dit met het tweede stuk zalm en bestrooi ook dat met gehakte dille.
Sluit alles in het aluminiumfolie in, leg er een plankje met een gewicht op en zet het 24 uur op een koele plaats.
Schraap alvorens te serveren de dille en de kruiden af en snijd de vis in heel dunne plakjes.
Geef er citroen, mierikssaus en, naar smaak, een komkommersalade bij.

Gerookte forelmousse met Jubeljopen

300 gr gerookte forelfilets
150 gr roomkaas
6 eetlepels room
1 komkommer
2 eetlepels kappertjes
10 kerstomaatjes
1 dl Jubel Jopen
stokbrood
zout, versgemalen peper

Schil de komkommer, halveer hem in de lengte, verwijder de zaadlijsten en Snijd hem in blokjes.
Pureer de forelfilets, de roomkaas en de room in een blender tot een luchtige mousse en roer er vervolgens het bier en de blokjes komkommer door.
Breng op smaak met zout en peper.
Snijd het stokbrood in stukken en smeer de forelmousse erop.
Garneer met wat kappertjes en een gehalveerd kerstomaatje.
Drink er een glas gekoeld Jubel Jopen bij.

Gyroscoop

4 kleine stoofperen (St. Remy)
het sap van 1 citroen
4 pijpjes kaneel
een geutje perenlikeur
2 eetlepels kristalsuiker
l zakje glühweinkruiden
300 gr verse rauwe ganzelever
400 gr gekookte uier
4 eetlepels bloem
peper, zout
4 sneetjes honingkoek

Schil de peren, besprenkel ze met het citroensap, boor ze uit en steek in elke opening een pijpje kaneel.
Stoof de peren rechtopstaand, onder gesloten deksel, ± 50 minuten in een pan met 1 kopje water, een scheutje perenlikeur, 2 eetlepels kristalsuiker en de

glühweinkruiden.
Prik de peren na ± 40 minuten in om de gaarheid te controleren.
Snijd de ganzelever en de uier in 'frietjes' van ± 1 cm.
Wentel de frietjes in de bloem en klop de overtollige bloem eraf.
Smelt een klontje boter, bak de uierfrietjes knapperig en breng op smaak met zout, peper en wat citroensap.
Schep de gebakken frietjes uit de pan en houd ze warm.
Bak in een andere pan de honingkoek in wat boter, lepel er wat perenlikeur over en leg elk sneetje in het midden van een bord.
Bak nu de ganzeleverfrietjes kort in boter (de reepjes moeten vanbinnen roze blijven).
Schik de beide soorten frietjes op de honingkoek, schik er een peertje naast en steek een hulstblaadje in de kaneelstok om te versieren.

Hammousse

250 gr gekookte ham
2 dl slagroom
8 blaadjes gelatine
1 ei
10 gr boter
10 gr bloem
1 theelepel truffelschil
zout, peper
6 dl vleesbouillon

Kook het ei in 10 minuten hard.
Maak een beurre manié van de boter en de bloem.
Breng 1 dl bouillon aan de kook, klop er met een garde de beurre manié door en laat afkoelen.
Verhit de rest van de bouillon.
Week de blaadjes gelatine in wat water, knijp ze uit, los ze in de bouillon op en laat afkoelen.
Zet een vorm in de koelkast en chemiseer de vorm met gelei.
Pel het ei.
Snijd het wit in julienne en decoreer de vorm hiermee.
Doe er dan met een kwast weer wat gelei over.

Hak de truffelschil fijn, draai de ham tweemaal door de vleesmolen met de fijnste plaat.
Meng de truffelschil erdoor en zet de puree in een kom op ijsblokjes.
Meng de saus, als ze koud is, door de puree van ham en voeg langzaam 11/2 dl gelei en de room toe.
Blijf zeer goed mengen en zorg dat een hoeveelheid gelei of room telkens geheel is opgenomen, voordat u de volgende hoeveelheid toevoegt.
Maal er peper over.
Vul de vorm met de mousse, egaliseer de bovenkant en geef hier nog wat gelei over die op het punt staat te geleren.
Zet de vorm in de koelkast, evenals de rest van de gelei.
Na enkele uren kunt U de mousse uit de vorm op een dienschaal storten.
Snijd de rest van de gelei klein en omring de mousse hiermee.
Dien zeer koud op.

Kempens voorgerecht

750 gr aardappelen
4 eieren
150 gr spek
2 uien
50 gr boter
10 gr peterselie
peper, zout
1 krop sla
1 tomaat
1 bosje bieslook of pijpajuin (bosui)
mayonaise

Kook de aardappelen, laat ze afkoelen en snijd ze in schijfjes.
Was en breek de sla, dep hem goed droog en snijd de blaadjes in fijne reepjes.
Doe hetzelfde met het spek en versnipper een ui.
Smelt wat boter en bak de spekreepjes goed krokant.
Voeg er tijdens het bakken de uien aan toe en laat die eventjes kleuren.
Dan mogen de aardappelen volgen.
Bak ze mee en kruid ze met peper en eventueel zout.
Breek de eieren over het gerecht en roer goed.

Schik de sla op een bord.
Leg de gebakken aardappelen met het roerei er midden op.
Garneer met tomaat en versneden pijpajuin of bieslook.
Serveer de mayonaise apart.

Kuiperslekkernijtjes

(± 30 stuks)

Laat de inhoud van 2 flessen Rodenbachbier, waarin 4 fijngesneden sjalotten, een snuifje geplette peper, 1/2 laurierblaadje en een takje tijm werden gemengd, voor de helft inkoken.
Verwijder de tijm en de laurier en giet de rest door een puntzeef.
Bereid een dikke béchamelsaus, kruid naar smaak en smelt er 150 gr geraspte Parmezaanse en 150 gr Chesterkaas in.
Voeg het kookvocht toe en bind de saus met 4 eigelen.
Giet alles in een plaat waarvan de bodem met geolied perkamentpapier is bedekt, op een dikte van 11/2 cm.
Verdeel de afgekoelde bereiding vervolgens in gelijke stukken van 8 cm lengte en 4 1/2 cm breedte, wentel deze in eiwit en paneermeel en bak ze in warm frituurvet goudbruin.

Langoustinestaartjes met Brabantse saus

20 gr gekookte langoustines
1 seldertak
1 ui
1 wortel
1 kruidentuiltje
boter
1 eetlepel tomatenpuree
1 eetlepel bloem
een geutje cognac
11/2 dl visbouillon
21/2 dl room

6 witloofstronken
het sap van 1/2 citroen
1 eetlepel olijfolie
peper, zout

Breek de langoustines in tweeën en houd de koppen en de staartjes apart.
Was de selder, de ui en de wortel en snijd ze in kleine stukken.
Smelt een klontje boter en stoof de langoustinekopjes, de versneden groenten en het kruidentuiltje hierin even aan.
Voeg er de tomatenpuree en de bloem aan toe en laat nog ± 1 minuut verder stoven.
Flambeer met de cognac en blus met de visbouillon.
Laat even inkoken en giet er dan de room bij.
Laat de saus 30-45 minuten op een zacht vuurtje inkoken.
Snijd intussen het gewassen witloof in reepjes.
Stoof deze groentesnippers in een klontje boter, kruid met peper en zout en besprenkel met wat water en het citroensap.
Dek af met aluminiumfolie om het kleuren te voorkomen.
Pel de langoustinestaartjes en bak ze in de olijfolie even aan.
Zeef de ingekookte saus en breng haar verder op smaak met peper en zout.
Verdeel de saus over de borden, leg een witloofbedje in het midden en schik hierop de langoustines.

Limburgse aspergesalade

750 gr asperges
2 theelepels zout
1 groot blik zalm
3 eieren
250 gr krielaardappelen
50 gr augurk
2 tomaten
3 dl mayonaise
2 eetlepels zilveruitjes
1 kropje sla
zout

Kijk de krielaardappeltjes na op vergeten ogen en kook ze in wat water met wat zout bijna gaar.
Schil en gaar intussen de asperges (mooie punten en stukken) op de gebruikelijke wijze.
Giet de aardappelen af en snijd ze in blokjes.
Was de sla, zoek de mooiste blaadjes uit en slinger ze in een slamandje of slacentrifuge droog.
Beleg 4 bordjes met een bedje van slablaadjes.
Pel de tomaten door ze aan een vork te prikken en ze even in kokend water te houden; het velletje springt en is zonder problemen te verwijderen.
Snijd de tomaten in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in blokjes.
Kook de eieren hard (10 minuten).
Laat de zalm in een zeef uitlekken en verwijder graten en velletjes.
Snijd de zalm fijn.
Pel 2 eieren en hak het eiwit en de dooier apart fijn.
Snijd het derde ei in plakjes.
Snijd de asperges in handzame stukjes, houd wat mooie punten achter voor de decoratie.
Snijd de augurk in stukjes.
Vermeng de stukjes asperge met de aardappel, tomaat, augurk, zilveruitjes, gehakt ei en zalm.
Schep er de mayonaise door en verdeel de salade over de slablaadjes.
Decoreer de salade met de achtergehouden aspergepunten.

Limburgse kampernoelies met Hasseltse Brandewijn

Borstel 2 bakjes verse kampernoelies schoon en bak ze op een hevig vuur in 100 gr boter met 4 gehakte sjalotjes en 1/2 teentje look.
Kruid met peper en zout.
Giet 1 dl Hasseltse brandewijn bij de paddestoelen en flambeer.
Blus met 2 dl room en laat de saus 3 minuten inkoken.
Snijd intussen een plak rauwe boerenhesp in kleine teerlingen en zorg voor een tas gehakte tuinkruiden (kervel, peterselie, bieslook, dragon, citroenmelisse en marjolein).
Voeg dit op het laatste ogenblik bij de roomsaus en serveer met warme toost of stokbrood.

Luikse salade

500 gr asperges
1 theelepel zout
200 gr prinsessenboontjes
1 grote aardappel
50 gr mager spek
1 uitje
1 eetlepel peterselie
1 eetlepel azijn
zout, witte peper uit de molen

Schil en gaar de asperges (pinkdunne punten en stukken).
Was de prinsessenboontjes, reinig ze en kook ze in water met wat zout beetgaar.
Kook ook de aardappel in water met wat zout.
Spoel de peterselie af, verwijder bruine en droge blaadjes, haal de blaadjes van de steeltjes, dep ze droog en hak ze fijn.
Laat de prinsessenbonen in een zeef goed uitlekken en bestrooi ze met wat versgemalen peper en zout.
Giet de aardappel af, laat hem uitlekken en snijd hem in staafjes van 1/2 cm.
Reinig de ui en snijd hem in snippers.
Snijd het spek in reepjes en bak die uit.
Voeg de uisnippers en de gehakte peterselie toe en laat ze een paar minuten fruiten (gebruik hiervoor een ruime pan).
Giet er de azijn bij.
Snijd de asperges in handzame stukken.
Voeg de prinsessenbonen, de aardappelstaafjes en de aspergestukken even bij het spek met de ui om warm te worden en verdeel de warme salade over de 4 borden.

Mechelse roulade

2 bussels asperges
water
zout, suiker

10 plakken hesp
tuinkers
4 eieren
50 gr peterselie
tomaat

Schil de asperges grondig, kook ze in water, gekruid met zout en een snuifje suiker en snijd ze in stukjes van 8 cm.
Rol 4 stukjes asperge in hesp.
Hak de peterselie zeer fijn en kook de eieren hard.
Wrijf het eiwit en het eigeel apart door een zeef.
Schik de tuinkers en de hesprolletjes mooi op de borden.
Garneer met het doorgewreven eiwit, de gehakte peterselie en het doorgewreven eigeel.
Maak een bloempje van een partje tomaat en versier er het bord mee.

Meloen met rauwe ham

(8 stuks)

1 galiameloen
4 plakken gandaham

Halveer de meloen, schep de pitten er met een lepel uit en schep met een meloenbolletjesboor of een dessertlepel 16 balletjes uit het vruchtvlees.
Halveer de plakken ham.
Rijg telkens 1 plakje ham en 2 meloenbolletjes aan een cocktailprikker.

Mimosatomaat op een kleurige spiegel van kipgelei

2 blaadjes gelatine (van ± 3 gr elk)
11/4 liter kippefond
1 preiwit
50 gr rundsgehakt
2 eiwitten

1 theelepel tomatenpuree
1 wortel
10 groene boontjes
1 raapje
1/2 courgette
1/2 aubergine
2 eieren
4 tomaten
100 gr kippevlees
2 eetlepels mayonaise
2 zure augurkjes
1 eetlepel kappertjes
1 eetlepel gehakte bieslook
16 takjes kervel

Week de gelatineblaadjes in koud water.
Zorg ervoor dat de kippefond is ontvet en gezeefd.
Maak het preiwit schoon en snijd het fijn.
Breng de bouillon aan de kook en voeg er een mengeling van het rundsgehakt, de eiwitten, de tomatenpuree en het fijngesneden preiwit aan toe.
Laat de bouillon een half uur licht borrelend koken en zeef haar daarna door een neteldoek.
Los de voorgeweekte blaadjes gelatine in de bouillon op.
Maak de wortel en de boontjes schoon en schil het raapje.
Was de courgette en de aubergine; verwijder van deze laatste eveneens de zaadjes.
Snijd alle groenten in gelijkvormige blokjes van 1/2 cm en kook ze in zout water beetgaar.
Giet het water af en laat de groenten afkoelen.
Schep het kleurige groentenmacédoine in 4 soepborden, giet er een pollepel kippenbouillon over en laat het in de koelkast lichtjes opstijven.
Kook de eieren hard, pel ze en plet ze met een vork fijn.
Was de tomaten, snijd er een kapje af, hol ze uit en laat ze omgekeerd uitlekken.
Kook het kippevlees en trek het daarna los in kleine stukjes.
Meng de eiermimosa met 2 eetlepels mayonaise.
Snijd de zure augurkjes fijn en meng ze samen met het kippevlees en de kappertjes bij de mimosa.
Vul de tomaten met dit mengsel.
Strooi er gehakte bieslook over en laat in de koelkast opstijven.

Schik de tomaten met de gestolde kipgelei op de borden en garneer met takjes verse kervel.

Mosselkroketjes

(± 20 stuks)

150 gr (zelf)gekookte mosselen
1/4 liter gezeefd mosselkookvocht of visbouillon (van tablet)
25 gr boter
50 gr bloem
1/8 liter slagroom
2 eieren
2 eetlepels fijngehakte peterselie
2 eetlepels fijngehakte bieslook
75 gr paneermeel
olie om te frituren

Kook het mosselkookvocht of de visbouillon in een pan tot de helft in.
Smelt de boter in een sauspan, roer er 30 gr bloem door en bak zachtjes 2 minuten.
Voeg scheutje voor scheutje de bouillon en de slagroom toe, blijf roeren tot een dikke saus ontstaat en neem de pan van het vuur.
Splits de eieren, roer de dooiers met de peterselie en de bieslook door de saus en breng op smaak met zout en peper.
Laat het mengsel afkoelen en laat het in de koelkast door en door koud worden.
Klop de eiwitten in een diep bord los.
Schep steeds 1 eetlepel van de saus, druk er een mossel in en vorm de saus rond de mossel tot een kroket of balletje.
Wentel de kroketjes eerst door de bloem, dan door het eiwit en tenslotte door het paneermeel.
Verhit de frituurolie tot 180°C en frituur de mosselkroketjes met 8 tegelijk in 3-4 minuten goudbruin.
Laat de mosselkroketjes in een vergiet, bekleed met keukenpapier, uitlekken en serveer ze met groffe mosterd.

Mozaïek van Belgische Briekaas

200 gr Belgische briekaas
1 dl room
1/8 rode, 1/8 groene en 1/8 gele paprika
1/2 komkommer
1 takje dragon
50 gr kervel
3 eetlepels notenolie
1 koffielepel wijnazijn
1 klontje suiker
4 sneetjes toostbrood
4 kervelplukjes
peper, zout

Wrijf de briekaas door een fijne zeef.
Klop de room half stijf, roer hem onder de kaas en breng op smaak met peper en zout.
Snijd de paprikastukjes in kleine blokjes van ± 1/2 cm en blancheer deze even in licht gezouten water.
Verfris de paprikablokjes onder de koude kraan, dep ze goed droog en spatel de helft ervan voorzichtig onder de kaasbereiding.
Bewaar de andere helft voor het garnituur.
Plaats de bereiding vervolgens in de koelkast.
Was de komkommer, halveer hem in de lengte, verwijder de zaadjes en snijd hem in kleine stukjes.
Versnipper de dragon en de kervel.
Blancheer de komkommerstukjes, samen met de versnipperde dragon en kervel, ± 3 minuten in licht gezouten water.
Giet het vervolgens door een zeef en verfris onder koud water.
Mix deze groenten, samen met de notenolie en de wijnazijn, tot een gladde saus.
Los de suiker in wat water op en roer dit onder de saus.
Zet deze tenslotte ± 1 uur in de koelkast.
Snijd 4 rondjes van ± 6 cm diameter uit de sneetjes brood en rooster die.
Schep met behulp van een ijsschep, 4 halve bollen uit de kaasbereiding en leg deze op de toasten.
Versier de kaas met de rest van de paprikablokjes en een plukje kervel.
Plaats de toasten in het midden van 4 borden en giet er de komkommersaus rond.

Paddestoelenragoût met groene peper

(Vlaanderen)

400 gr gevarieerde paddestoelen
35 gr boter
1 lookteentje
50 gr bloem
4 dl bouillon
4 pasteibakjes
3 eetlepels witte port
2 theelepels groene peperkorrels
peper, zout

Verwarm de oven voor op 200°C.
Veeg de paddestoelen schoon en snijd ze in plakjes.
Smelt de boter in braadpan en bak de paddestoelen 5 minuten.
Pers er de look boven uit en roer de bloem eronder.
Voeg er al roerend scheutje voor scheutje de bouillon bij.
Blijf roeren tot een gebonden ragoût is ontstaan.
Laat de ragoût, onder af en toe roeren, 10 minuten sudderen.
Laat de pasteibakjes intussen in het midden van de oven in 7 minuten knapperig worden.
Roer de port en de peperkorrels onder de ragoût en breng op smaak met peper en zout.
Schep de ragoût in de pasteibakjes.

Palmharten in kaassaus

1/2 literblik palmharten

Voor de kaassaus:
1/4 liter melk
25 gr boter
25 gr bloem

25 gr gemalen kaas

Verwarm de palmharten in het vocht en laat ze verlekken.
Snijd ze in stukken en meng ze onder de kaassaus.
Breng alles in kleine vuurvaste kommetjes of in 1 grote vuurvaste schotel, bestrooi met wat overgehouden kaas en laat in de oven gratineren.

Palmharten met hesp

1 literblik palmharten
5 sneden hesp
1/4 liter mayonaise
mosterd
sla

Bestrijk de sneden hesp met mosterd, wikkel in elke snede een palmhart en schik ze op een schotel.
Vermeng de mayonaise met 1 eetlepel mosterd en schenk de saus over de palmharten.
Versier de schotel verder met blaadjes sla.

Pasteitjes met kalfsragoût en St. Adriaans abdijbier

(8 stuks)

8 pasteibakjes
500 gr mager kalfsvlees
200 gr champignons
4 stengels bleekselderij
4 eetlepels zonnebloemolie
3 dl St. Adriaans Abdijbier
1 dl kalfs- of kippenbouillon
4 eetlepels allesbinder
2 eetlepels fijngehakt bieslook
peper uit de molen en zout naar smaak

Snijd het kalfsvlees in blokjes.
Verhit de olie in een braadpan en braad de blokjes vlees hierin aan.
Zet het vuur laag, doe er de fijngesneden stengels bleekselderij, de bouillon en de helft van het bier bij en laat dit 11/2 uur stoven.
Voeg er een kwartier voor het einde van de stooftijd de fijngesneden champignons en de rest van het bier aan toe en breng op smaak met peper en zout.
Roer tenslotte de allesbinder door het stoofvocht tot ragoûtdikte is ontstaan en houd de ragoût warm.
Verwarm intussen de pasteibakjes in een op 160°C voorverwarmde oven.
Vul de warme pasteibakjes met de ragoût en garneer met het fijngehakte bieslook.
Serveer er ijsbergsla, plakjes komkommer en radijs en een milde mosterddressing bij.
Drink er een gekoeld glas St. Adriaans Abdijbier bij.

St. Adriaans Abdijbier is een bier van brouwerij BIOS, Van Steenberge in Ertvelde, België in opdracht van Taverne SAF te Geraardsbergen.
6,5% vol.alc., 15 graden Plato.
Te koop bij de betere slijterij en bierspeciaalzaak.

Pens

500 gr geblancheerde vette darmen of schoongemaakte pens
2 wortelen
2 uien
1 teen knoflook
2 glazen witte wijn uit de Elzas (Gewurztraminer)
1 glas cognac
1 kruidentuiltje (tijm, laurierblaadje, rozemarijnnaaldjes)
kruidnagel
bieslook
boter
brood

Week de trijpen 3 uur in water met 3 eetlepels kruidenazijn.
Hak de uien en de wortelen grof.

Fruit de uien in wat boter en voeg er de in reepjes gesneden trijpen en de wortelen bij.
Schenk de cognac en de wijn in de pan en laat alles op zacht vuur in de gesloten pan ± 2 uur sudderen.
Serveer de trijpen op geroosterd brood, gegarneerd met bieslook.

Rauwkostslaatje

1 wortel
1 krop ijsbergsla
2 tomaten
1 komkommer
1 bussel (bosje) radijsjes
1 bussel pijpajuin (bosui)
200 gr prinsessenboontjes
het sap van 2 citroenen
peper

Rasp de wortel.
Snijd de sla in fijne lange reepjes en de komkommer en de tomaten in ronde schijfjes.
Maak van de radijsjes mooie bloempjes.
Kook de prinsessenboontjes beetgaar.
Snijd de pijpajuin extra fijn.
Schik alles op een bord en kruid lichtjes met versgemalen peper en citroensap.

Salade met spekjes

(Wallonië)

300 gr doorregen spek
50 gr boter
150 gr veldsla
1 grote ui
peterselie

500 gr aardappelen
2 eetlepels azijn
peper, zout
(rode bietjes)

Was de sla en laat die uitlekken.
Kook de aardappelen in de schil.
Snijd het spek in kleine blokjes en laat die in 50 gr boter uitsmelten.
Voeg na 10 minuten de gesneden ui en de peterselie toe, doe het deksel op de pan en draai het vuur laag.
Pel de aardappelen, snijd ze in blokjes, doe die in een kom en giet de 'spekjes' daarbovenop.
Voeg aan de veldsla peper en een snufje zout toe.
Doe de azijn in de pan, laat die snel heet worden en giet hem over de sla.
Roer alles goed door elkaar.
Serveer naar smaak met een schaal rode bietjes.

Salade van konijnerugfilets met witbier

1/2 dl witbier
1/2 dl rode wijnazijn
1 dl olijfolie
3 dl wildfond of braadvocht
2 gehakte sjalotjes
2 eetlepels poedersuiker
1 eetlepel mosterd
peper, zout
50 gr veldsla
1/2 krop friséesla
1/2 krop ijsbergsla
100 gr gebakken reepjes gerookt spek
4 schoongemaakte konijnerugfilets
75 gr roomboter

Open het flesje bier geruime tijd van te voren, zodat het koolzuur kan ontsnappen en voeg daarna de azijn, de gehakte sjalotjes, peper, out, de mosterd en de fond toe.

Voeg tenslotte druppelsgewijs de olijfolie toe, zodat een goede menging ontstaat.
Zet de slasoorten enige tijd in ijskoud water, zodat ze knapperig worden en dresseer de sla op de bordjes.
Bak de reepjes spek in de roomboter bruin, haal ze uit de pan en bak de konijnerugfilets in het overgebleven vet in enkele minuten krokant.
Haal ze uit de pan, snijd ze in dunne plakjes en leg die samen met de spekjes rondom de salade.
Schenk er voor het opdienen de dressing over.

Tomaten met grijze garnaalkes

(8 stuks)

8 tasty tom tomaatjes
100 gr Hollandse garnalen
2 eetlepels mayonaise
10 gr fijngeknipte verse bieslook

Snijd aan de bovenkant de kapjes van de tomaten af, hol de tomaatjes met een theelepel uit en bestrooi de binnenkant met zout en peper.
Schep de garnalen om met de mayonaise, de bieslook en peper en schep het garnalenmengsel in de tomaatjes.

Toost kannibaal

(16 stuks)

4 sneetjes wit casinobrood of 8 sneetjes stokbrood
2 eetlepels mayonaise
100 gr filet américain
1 fijngehakte sjalot
2 fijngehakte zoetzure augurkjes
1 eetlepel fijngehakte kappertjes
grofgemalen zwarte peper

Rooster het brood lichtbruin, besmeer het dun met mayonaise en snijd elk sneetje in 4 driehoekjes.
Meng de filet américain met de sjalot, augurk en kappertjes, verdeel dit mengsel over de driehoekjes en maal er peper boven.

Toost met merg (Tortillons de Chimay)

4 toostjes
300 gr rundermerg
50 gr boter
1 flesje Chimay-bier (1/4 liter)
1 sjalot
wat peterselie
peper, zout

Snijd het merg in kleine stukjes, bestrooi ze met zout en peper en pocheer ze in het bier.
Zet, om het merg te pocheren, het bier op laag vuur en doe er , als het bier warm is (het mag niet koken!), de stukjes merg in.
Al naar smaak moet u het merg tussen de 5 en 10 minuten pocheren.
Bak de toostjes zachtjes in de boter.
Serveer het merg op de gebakken toost en strooi er naar smaak de fijngehakte peterselie en sjalot over.

Venkelslaatje met Antwerps rookvlees

1 venkelknol
4 eetlepels druivepitolie
1 eetlepel wijnazijn
1/2 eetlepel citroensap
1 takje dille
8 radijsjes
200 gr heel fijn gesneden rookvlees
peper, zout

Reinig de venkelknol en snijd hem (liefst met een snijmachine) in heel fijne plakjes.
Meng de olie met de wijnazijn, het citroensap, peper en zout.
Doe het slaatje glanzen met de vinaigrette en verdeel het over 4 borden.
Versier met sprietjes dille en dunne plakjes radijs, die een inkeping krijgen, zodat ze in golfbeweging kunnen worden gelegd.
Drapeer de plakjes rookvlees op de rand van de borden.
Serveer met toost en een glaasje droge rosé.

Vlaamse aardappelsalade

300 gr gerookte hesp
1 kg gekookte aardappelen
4 hardgekookte eieren
2 augurken
1 ui
200 gr champignons

Voor de saus:
4 eetlepels olie
2 eetlepels witte wijnazijn
1 koffielepel bieslook
1 koffielepel kervel
peper, selderzout
peterselie

Snijd de hesp, de aardappelen, de augurken en de eieren in stukjes.
Maak de ui schoon en snipper hem fijn.
Was de champignons en snijd ze in vieren.
Meng alle ingrediënten goed door elkaar.
Bereid een vinaigrette van de opgesomde ingrediënten.
Schep de vinaigrette door de salade en versier met toefjes peterselie.

Witloof naar Vlaamse trant

8 struikjes witloof á 50-60 gr
zout, versgemalen peper en muskaatnoot
1 eetlepel citroensap
3 hardgekookte eieren
2 eetlepels gehakte peterselie

Reinig het witloof, verfris het onder koud stromend water en laat het uitlekken.
Strijk een kookpot in met een noot boter en schik er het witloof in.
Kruid met zout, versgemalen peper en een snuifje muskaatnoot.
Besprenkel met het citroensap, bevochtig met water tot op halve hoogte van het witloof en laat opkoken.
Plaats het deksel op de kookpot en gaar het witloof op een klein vuurtje.
Haal het witloof uit de kookpot en houd het warm, terwijl het kookvocht wat uitlekt.
Plet de hardgekookte eieren.
Smelt 250 gr boter en giet alleen het olieachtige gedeelte zachtjes over in een steelpannetje.
Voeg de geplette eitjes bij de geklaarde boter.
Aromatiseer met een weinig muskaatnoot en kruid met versgemalen peper.
Meng de gehakte peterselie onder de botersaus.
Controleer de kruiding en kruid eventueel bij met peper, zout of muskaatnoot.
Schik het witloof op een serveerschotel of bord.
Lepel de saus over de struikjes witloof, maar zorg dat ze goed zichtbaar blijven.
Schenk hierbij een frisse Pinot Blanc (Elzasser).

Hoofdgerechten met vlees, wild en gevogelte

Aardappelpuree met kolen en spek

1 kg geschilde aardappelen
1 kg savooie- of krulkool
150 gr spek
boter
1/4 liter melk
peper, zout en muskaatnoot

broodkruim

Kook de aardappelen gaar, giet ze af en laat ze op het fornuis goed drogen.
Verwarm de melk met de boter, meng dit door de aardappelen en maak er een smeuïge puree van.
Snijd de kolen in reepjes en kook ze in licht gezouten water gaar.
Spoel ze in een vergiet goed met koud water af.
Snijd het spek in dunne en fijne reepjes en stoof die in hete boter aan.
Doe er dan de kolen bij en kruid met peper, zout en muskaatnoot.
Meng de aangestoofde kolen door de puree en roer eens krachtig door het mengsel.
Beboter een ovenschotel en vul die op met de 'stoemp'.
Bestrooi het gerecht met broodkruim en klontjes boter en laat het in een oven van 180°C korsten.

Aksel

1 kg rundskookvlees (boulie)
1 kg kopvlees
1 ui
peper, zout
10 gr kruidnagelpoeder
een scheutje azijn
roggebrood
mosterd
boter

Kook het vlees 2 minuten voor in licht gezouten water, spoel het onmiddellijk onder koud water af en zet het samen met een ajuin opnieuw in water op.
Kruid met peper en zout.
Hak het vlees, als het gaar is, zeer fijn en schik de stukjes vlees in een bakvorm.
Druk er met de vinger enkele putjes in.
Laat het kookvocht goed inkoken.
Vul de vorm met het ingekookte vocht en laat het in de koelkast opstijven.
Haal het vlees uit de vorm en snijd het in plakjes van 11/2 cm dikte.
Leg een plakje op een sneetje roggebrood en serveer er boter en mosterd en eventueel ook nog sla, komkommer en tomaat bij.

Andijvie op z'n Vlaams

(6 personen)

1 kg andijvie
50 gr boter
het sap van 1/2 citroen
2 dl ingekookte bruine fond
water

Reinig de andijvie, was hem en laat uitlekken.
Leg de groente vervolgens rauw in een met boter ingesmeerde, vuurvaste schotel en voeg er het citroensap en een weinig water aan toe.
Dek de schotel met boterpapier en een omgekeerd bord af en stoof de groente in de oven gaar.
Laat het kooksap met de bruine fond inkoken.
Schik de groente op een schotel en overgiet hem met het inkooksel.

Antwerpse husselpot

200 gr hamlappen
peper, zout, kruidnagelpoeder
boter
4 saucijsjes
2 uien
1 flesje bier
2 theelepels bouillonpoeder
750 gr aardappelen
1/2 groene kool

Snijd het vlees in blokjes, kruid het en braad het samen met de saucijsjes.
Snijd de ui en bak die mee.
Schenk het bier in de pan, voeg het bouillonpoeder toe en laat het geheel 20 minuten stoven.
Snipper intussen de kool en kook de aardappelen.

Laat de koolsnippers op het vlees mee stoven.
Leg de aardappelen op de kool en 'hussel' alles voorzichtig.
Breng op smaak met peper en zout.
Serveer het gerecht met een flink glas bier.

Antwerpse hutsepot

1 varkensstaart
4 varkensoren
4 boerenworsten
4 varkenspoten
250 gr borstspek
4 spieringkoteletten
2 wortelen
2 rapen
2 preien
1 stengel bleekselderij
1/2 knolselderij
1/2 boerenkool
2 uien
tijm, laurier
peper, zout
boter
1 teentje look
1 kg aardappelen
2 liter bouillon
50 gr peterselie
mosterd

Snijd de staart, de oren en de poten in regelmatige stukken en bak ze in boter aan.
Doe hetzelfde met de boerenworsten en de spieringkoteletten.
Snijd de wortelen, de rapen en knolselderij in blokjes van 11/2 cm bij 6 cm en de rest van de groenten in lange repen van maximaal 6 cm.
Neem een hoge kookpot of een diepe braadslee.
Leg daarin het vlees met de versneden groenten erbovenop.
Voeg de bouillon en het kruidentuiltje eraan toe en breng het geheel aan de kook.

Kruid intussen met peper en zout.
Snijd het borstspek in blokjes en doe die samen met de versneden bloemkool in een kookpot.
Zet het deksel op de pot en laat 2 uren gaar stoven.
Voeg op ± 20 minuten van het einde van het stoofproces de in kwartjes gesneden aardappelen toe.
Stoof verder gaar, controleer de smaak en kruid eventueel bij.
Bestrooi tenslotte met gehakte peterselie.
Serveer de mosterd apart.

Antwerpse lever

1 kg kalfslever
150 gr spek
boter
1 ui
bloem
peper, zout en muskaatnoot
dragonazijn
water

Snijd de lever in gelijke delen en het spek in blokjes.
Versnipper een ui.
Bak de lever in boter, voeg er het spek aan toe en laat dit samen met de versnipperde ui bruinen.
Bestrooi met bloem, bevochtig met een scheutje dragonazijn en wat water en laat het vocht inkoken.
Kruid met peper, zout en muskaatnoot.

Antwerpse stoverij

4 varkenssautées (of mignonettes)
1 selder
1 prei
2 wortelen

1 sjalot
1 aardappel
bloem
olijfolie
1 blikje tomatenpuree
1 eetlepel mosterd
1 flesje De Koninck Cuvée
peper, zout
1 bouillonblokje

Snijd de groenten zeer fijn.
Verhit de olie in een ruime pan en bak de varkenssautées of de mignonettes hierin mooi bruin.
Neem het vlees als het gaar is uit de pan en leg het in een kookpot.
Bestrooi het vlees met de bloem.
Blus het braadvet met een scheutje DE KONINCK bier en voeg het vocht bij het vlees in de kookpot samen met de mosterd, de tomatenpuree, de fijngesneden groenten, de kruiden en het bouillonblokje.
Overgiet dit alles met het bier tot alles mooi onder staat, vul desnoods aan met een beetje water.
Laat ± 2 uur op een laag vuurtje sudderen.
Kruid desgewenst nog even bij met peper en zout.

Antwerpse vleespastei

(8 personen)

Voor het deeg:
400 gr bloem en 2 eetlepels voor het bestuiven
11/2 theelepel zout
75 gr boter
2 eieren

Voor de vulling:
250 gr gekookte ham in dikke plakken
1 bosje peterselie
1 dl droge witte wijn

1 ui
600 gr half-om-halfgehakt
1 ei
1/8 liter slagroom
2 teentjes look
zout, peper, nootmuskaat

Deeg:
Kneed de bloem, het zout, de boter, 1 ei en 1 dl water tot een soepel deeg.
Verpak het deeg in plasticfolie en laat het 1 uur in de koelkast rusten.

Vulling:
Snijd de ham in blokjes en hak de peterselie fijn.
Schep ze door elkaar en zet het mengsel in de koelkast.
Snipper de ui.
Pureer in een keukenmachine het gehakt, het ei en de slagroom (eventueel in 2 porties).
Schep de ui erdoor, pers er de look boven uit en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
Schep het hammengsel erdoor.
Verwarm de oven voor op 175°C.
Vet een springvorm van 22 cm in.
Klop 1 ei los.
Bestuif het aanrecht met bloem.
Rol het deeg dun uit.
Snijd uit het deeg een deksel, die even groot is als de springvorm en bedek de springvorm met de rest van het deeg.
Snijd blaadjes uit stukjes die overblijven.
Vul de vorm met het gehaktmengsel en strijk het glad.
Leg het deksel erop en druk die langs de rand vast.
Boor met een appelboor een gaatje in het midden van het deksel en de pastei.
Bestrijk de deegblaadjes met ei en leg ze op het deksel.
Bestrijk het deksel met ei.
Bak de vleespastei in het midden de van oven in 1 uur goudbruin en gaar.
Serveer de pastei warm.

Antwerpse zomerduifjes

4 jonge duifjes
100 gr mager spek
250 gr champignons
het sap van 1 citroen
een scheutje jenever
1 kopje water
maïszetmeel
boter

Snijd elke duif in 2 stukken en kruid met peper en zout.
Smelt boter in een braadpan, kleur de halve duifjes aan beide zijden en haal ze uit de pan.
Kleur in dit braadvet vervolgens de in schijfjes gesneden champignons en het spek.
Voeg de halve duifjes weer toe, bevochtig met een kop water en het citroensap en stoof ze onder een gesloten deksel in 15 minuten gaar.
Giet het vocht af, bind de saus met opgelost maïszetmeel, breng de saus op smaak met een flinke scheut jenever en haal haar door een zeef.
Giet de saus bij de duifjes en laat ze samen eventjes opkoken.
Serveer met gebakken (nieuwe) aardappelen.

Balkenbrij

1/2 varkenskop
250 gr vers spek
peper, zout, kruidnagel
tijm, laurier
1 ui
400 gr boekweitmeel

Was de varkenskop in koud water af en leg hem in een hoge kookpan.
Voeg er het spek en de kruiden bij en giet er water over tot alles onder staat.
Kook het vlees tot het gaar is, haal het uit de bouillon en verwijder de beenderen uit de kop.
Draai de kop en het spek door de vleesmolen.
Zeef het kookvocht, breng het opnieuw aan de kook en leg het gemalen vlees terug in het kookvocht.

Maak de ui schoon, snipper hem fijn en doe de snippers in de pan.
Voeg al roerend het boekweitmeel toe en blijf roeren tot een stijf mengsel is ontstaan.
Breng de balkenbrij in een aardewerken kom over en laat hem koud worden.
Snijd de brij in plakken, wentel die in bloem en bak ze in boter of reuzel bruin.

Ballekes

(Vlaanderen)

500 gr kalfsgehakt
300 gr varkensgehakt
1 eidooier
2 sneetjes brood zonder korst
1 eetlepel bloem
100 gr boter
1/4 liter bier
peper, zout, geraspte nootmuskaat

Vermeng in een kom het kalfs- en varkensgehakt, de eidooier en de in bier geweekte sneetjes brood en voeg nootmuskaat, zout en peper toe.
Verdeel de massa in hompjes ter grootte van een ei, rol er platte ballen van en wentel deze even door de bloem.
Doe wat boter in een pan en laat de ballekes snel aan alle kanten bruin worden.
Schik de ballekes in een vuurvaste schotel.
Giet het bier in de pan en laat dit op hoog vuur in de boter sissen.
Doe de kokende vloeistof over de balletjes en leg hier en daar wat vlokjes boter (het restant van de 100 gr).
Laat alles 20 minuten in een hete voorverwarmde oven gaar worden.
Serveer de ballekes warm met gekookte aardappelen of koud met frieten en een slaatje met vinaigrette.

Balletjes met groenten

Hak 150 gr kalfsvlees, 150 gr varkensvlees, 150 gr gekookte ham en 2 sjalotten.

Meng alles goed en voeg er een handvol gehakte toekruiden, 1 snede in melk geweekt en uitgeperst brood, en een ei bij.
Rol balletjes van het mengsel, wentel deze in de bloem en bak ze in de frituur of in een pan met een beetje olie.
Laat ze, alvorens ze te serveren, goed uitlekken.
Geef er doperwtjes met postelein bij.

Belgische brol

500 gr gehakt naar keuze
400 gr paddestoelen (eventueel uit blik)
1 eetlepel tomatenpuree
melk, boter, bloem
peper, zout, nootmuskaat

Vorm van het gehakt kleine (soep)balletjes en kook die in wat water gaar.
Schuim af, haal de balletjes uit de pan en laat het kookvocht wat inkoken.
Maak een witte saus van boter, bloem, het kookvocht en melk en voeg, als de saus dik genoeg is, de tomatenpuree en de (uitgelekte) paddestoelen toe.
Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
Doe er de gehaktballetjes weer bij en serveer met aardappelpuree of aarddappelkroketjes.

Belgische 'karbonade'

1 kg magere runderlappen in blokjes van 3 cm
zout, versgemalen peper
100 gr boter
1 grote, fijngesneden ui
2 eetlepels mosterd
3 dl donker bier
1 eetlepel honing
1 eetlepel rode wijnazijn
3 takjes tijm
2 kruidnagels

1 laurierblad

Bestrooi het vlees met zout en peper.
Verhit de boter in een pan met dikke bodem en bak het vlees hierin in gedeelten in 3-4 minuten rondom lichtbruin.
Schep het vlees uit de pan en houd het apart.
Bak de ui 3-4 minuten in de braadboter en voeg het vlees weer toe.
Roer de mosterd erdoor en voeg het bier, de honing, de wijnazijn, 2 takjes tijm, de kruidnagels en het laurierblad toe en zoveel water tot het vlees net onder staat.
Stoof het gerecht met het deksel op de pan in ± 21/2 uur tot het vlees gaar is.
Controleer tegen het einde van de stooftijd of er nog voldoende vocht in de pan zit; voeg eventueel wat water toe.
Verwijder na de stooftijd de kruidnagels en het laurierblad.
Breng het gerecht op smaak met zout en paper en bestrooi het met tijmblaadjes.
Server er frites bij.

Belgische roerbakschotel

Pel 2 middelgrote uien en snijd ze overdwars in schijfjes.
Maak 300 gr winterwortel en 3 stengels bleekselderij schoon en snijd ze schuin in dunne plakken.
Snijd 400 gr hamlappen in blokjes en wrijf ze in met 2 theelepels chilipoeder, 1 theelepel kaneel, zout en peper.
Verhit 4 eetlepels roerbakolie in een wok of hapjespan en bak het vlees in ± 3 minuten rondom bruin.
Voeg de ui, wortel en bleekselderij toe en roerbak het geheel ± 3 minuten.
Voeg 1 dl bruin bier en 2 theelepels majoraan toe en verwarm de schotel nog ± 5 minuten zonder deksel, zodat het vocht kan verdampen.
Lekker met aardappelpuree.

Tip: het scheelt heel wat snijwerk als u de ui en wortel vervangt door 500 gr panklare hutspotgroenten.
Eventueel kunt u het vocht bijbinden door de laatste minuten een sneetje ontbijtkoek in kleine stukjes mee te warmen.

Bell

(West-Vlaanderen)

1 kg kalfsgebraad
2 worteltjes
2 uien
1 kleine selder
2 preien
1 laurierblaadje
1 takje tijm
2 kruidnagels
4-5 jeneverbessen
2 eetlepels bloem
50 gr boter
1 dl melk
2 eidooiers
1 eetlepel kappertjes
snuifje geraspte nootmuskaat
200 gr grof zeezout (echt onontbeerlijk)
peper

Druk het gebraad aan alle kanten stevig in het zeezout en leg het in een kom met de rest van het zout eromheen.
Laat het in een koele omgeving twee dagen rusten (draai het gebraad een vijftal keren per dag om).
Vul voor de bereiding een grote kookpan met 1 liter water.
Voeg de schoongemaakte en kleingesneden groenten toe, samen met de laurier, de tijm, de kruidnagels, de jeneverbessen en de peper (gebruik geen zout meer).
Laat het gebraad in het koude water glijden, breng het aan de kook en houd de temperatuur een uur lang tegen het kookpunt; het gebraad moet gaar zijn, maar nog niet uit elkaar vallen.
Haal het dan uit de pan en zeef de bouillon.
Smelt de boter in een klein pannetje en roer er met een houten lepel de bloem door.
Giet er een beetje bouillon en de lauwe melk bij en kruid met peper en nootmuskaat.
Voeg, als de saus wat is ingedikt, de losgeklopte eieren en de kappertjes toe.

(Dit alles moet op een zacht vuurtje en onder voortdurend roeren gebeuren).
Snijd het vlees in plakken, schenk er de saus over en dien zeer warm op met gekookte aardappelen.

U kunt het gebraad ook koud opdienen met mayonaise en met frieten.

Biefstuk Bachten de Kuppe

2 biefstukken
2 soeplepels vlierbloesemazijn
25 gr boter
2 dl room
2 sjalotten
100 gr champignons
2 tomaten
peterselie
peper, zout

Kruid de biefstukken en bak ze bruin.
Leg ze op een schotel en houd ze warm.
Laat de gesnipperde sjalotten en de in stukjes gesneden champignons in dezelfde pan lichtbruin kleuren en deglaceer met de vlierbloesemazijn.
Laat inkoken, voeg de room toe en laat opnieuw inkoken.
Doe er vervolgens de in stukken gesneden tomaat bij, schenk de saus over het vlees en bestrooi met peterselie.

Deglaceren:
Als u vlees op een hoog vuur heeft gebakken, verwijder het dan uit de pan en voeg een vloeistof toe, bijvoorbeeld wijn, bouillon of room. Op die manier zullen de aanbaksels loskomen en heeft u een uitstekende basis voor een jus of een saus.
Wilt u een meer uitgesproken smaak, dan kunt u deze basis nog wat laten indikken.

Biefstuk met ajuinsaus

4 (kogel)biefstukken
50 gr boter
2 kleine uien in dunne ringen
1 eetlepel bloem
1 theelepel poedersuiker
1 theelepel gedroogde tijm
11/2 dl witte wijn
1-2 theelepels bouillonpoeder

Laat de biefstuk in ± 15 minuten op kamertemperatuur komen.
Verhit 1 eetlepel boter in een steelpan en bak de uiringen op laag vuur in 10 minuten lichtbruin.
Bestrooi de uiringen met de bloem, de poedersuiker en de tijm en bak zachtjes nog 1 minuut.
Voeg de wijn en het bouillonpoeder toe en laat de uiensaus al roerend binden.
Breng op smaak met zout en peper.
Verdun de saus zo nodig met wat warm water.
Dep de biefstukken droog en bestrooi ze met peper.
Verhit de rest van de boter in een koekenpan en bak de biefstukken op hoog vuur in 2-3 minuten per kant rondom bruin en vanbinnen rosé.
Neem de biefstukken uit de pan en laat ze, verpakt in aluminiumfolie, even rusten.
Leg de biefstukken op 4 borden en schep de ajuinsaus erover of serveer de saus er apart bij.
Lekker met aardappelkroketjes en haricots verts met uitgebakken spekjes.

Braadkip Rubens

1 braadkip
1 dl cognac
2 dl witte wijn
2 dl room
2 dl bruine fond
1 eigeel
20 asperges
150 gr boter

Smelt de boter in een ovenschotel en kleur een panklare braadkip aan weerszijden in het goudgele vet.
Zet de kip dan in een op 150°C voorverwarmde oven en laat ze in een half uur gaar worden.
Haal de kip uit het braadvocht en houd ze warm.
Roer de braadfond los met de witte wijn, de cognac en de bruine fond, voeg er driekwart van de room aan toe, laat inkoken en kruid met peper en zout.
Haal de jus door een zeef.
Meng de rest van de room met een eidooier en voeg dit aan de jus toe.
Werk af met stukjes asperge.
Schil de asperges en leg ze in kokend water dat met zout en een snuifje suiker is gekruid.
Schik de gesneden kip op de borden en garneer met de gare, dampende asperges.
Houd één kant van de kip vrij en giet er een lepel saus op en naast.
Serveer kasteelaardappelen bij dit exponent van de deftige burgerkeuken.

Brochettes met niertjes

Maak 8 schapenniertjes schoon door het doorschijnende vliesje eromheen te verwijderen.
Snijd ze in de dikte doormidden en verwijder het vet dat in het midden zit.
Rijg aan 4 spitjes afwisselend 1 champignon, 2 halve niertjes, 1 chipolataworstje, 1 stukje tomaat, 2 halve niertjes en 1 champignon.
Bestrijk ze lichtjes met olie, kruid ze en grilleer ze ± 15 minuten.

Bruine borstjes met bier en honing

8 borstjes van kip, kalkoen, eend, duif of ander blank vlees
boter
1 flesje blond bier
3 eetlepels honing
3 dl room
4 takjes tijm
150 gr groenten (broccoli, bloemkoolroosjes, spruitjes, haricots verts, etc.)
4 stronkjes witloof

12 mooie aardappelen

Maak de groenten en het witloof schoon en snijd het witloof in de lengte in repen.
Kook de groenten beetgaar en de aardappelen in de schil niet gaar.
Snijd de aardappelen in blokjes.
Wrijf de blanke borstjes in met peper en zout en bak ze in een beetje boter zodanig bruin dat ze van binnen nog wat rosé zijn.
Haal ze uit de pan en houd ze warm.
Voeg het bier langzaam toe, roer de aanbaksels los en voeg daarna de room en de takjes tijm toe.
Laat de saus zachtjes tot de gewenste dikte inkoken en breng haar op smaak met peper en zout.
Zet de aardappelblokjes in boter snel even goudbruin aan en roerbak in een wok ook de witloofreepjes in boter goudbruin; ze moeten knapperig blijven.
Snijd de bruine borstjes schuin in plakjes.
Schep midden op voorverwarmde borden wat saus, leg de borstjes daarin, schenk er nog een beetje saus over en schik de groenten en de aardappelblokjes eromheen.
Drink er het bier bij dat in de saus is verwerkt.

Choesels

(Brussel)

1 alvleesklier
500 gr kalfsvlees
1 kalfszwezerik
1 rundsnier
1 kleine ossestaart
3 uien
1 eetlepel bloem
2 eetlepels tomatenpuree
1 takje tijm
2 laurierbladen
3 kruidnagels
1 liter blond bier

geraspte nootmuskaat
peper, zout

Maak de uien schoon en snijd ze in smalle reepjes.
Snijd de ossestaart, niet, zwezerik en het kalfsvlees in stukjes.
Verwijder het overtollige vet van de alvleesklier en snijd ook deze in stukjes.
Snijd het verkregen vet in kleine hompjes en smelt ze in een grote pan uit.
Verwijder de kaantjes met een schuimspaan en laat de stukken ossestaart in het vet bruin kleuren.
Voeg de stukken nier toe en laat deze vlug bruinen.
Draai het vuur lager en laat alles ± 30 minuten sudderen.
Doe er dan de stukken zwezerik, de stukjes kalfsvlees en de gesneden uien bij.
Bestrooi het geheel met een eetlepel bloem en voeg ook een eetlepel tomatenpuree toe.
Leg er tenslotte de choesels (= de in stukken gesneden alvleesklier) bij en breng het gerecht op smaak met peper, zout, nootmuskaat, tijm, laurier en de kruidnagels.
Giet het bier erbij en breng alles aan de kook.
Laat het gerecht tegen het kookpunt tenminste 2 uur sudderen.
Serveer het met gekookte aardappelen.

Duif met asperges

2 jonge duifjes
200 gr kalfsvlees
200 gr hesp
20 asperges
20 zilveruitjes
een kruidentuiltje (tijm, laurier, peterseliestaarten)
suiker
peper, zout
3/4 liter braadjus of bruine fond
maïszetmeel

Kruid de duifjes met peper en zout en kleur ze in bruisende boter.
Voeg er het kruidentuiltje aan toe en laat ze in een op 160°C voorverwarmde oven zachtjes gaar bakken.

Schil de zilveruitjes en glaceer ze met een weinig suiker in de braadjus.
Voeg de in blokjes gesneden hesp en het kalfsvlees aan de duif toe en laat ze mee garen.
Schil de asperges, kook ze met een weinig citroensap en suiker in water gaar.
Haal de gebraden duifjes uit de oven en de braadpan.
Ontvet de braadpan en voeg er de geglaceerde uitjes aan toe en bevochtig met de resterende braadjus of bruine fond en een weinig aspergekooknat.
Kook dit tot de gewenste dikte in of bind met maïszetmeel.
Haal het kruidentuiltje eruit en kruid eventueel met peper en zout bij.
Snijd de duifjes in 2 stukken en verwijder de overtollige beentjes.
Schik de asperges in een waaiervorm op een bord, leg de halve duiven aan het uiteinde van de asperges en overgiet met de saus.
Serveer met nieuwe aardappeltjes, gekruid met peper en zout en bestrooid met gehakte peterselie.

Het is zowel een voorgerecht als een hoofdschotel.
Voor het hoofdgerecht worden 2 duifjes per persoon voorzien.

Duif met Mechelse erwtjes

6 jonge duiven
1 bussel asperges
100 gr spek
20 zilveruitjes
boter
1/4 liter witte wijn
500 gr gekookte fijne doperwten
3 kopjes bouillon
maïszetmeel

Kleur de jonge duifjes in bruisende boter en voeg er 1 kopje bouillon en de witte wijn aan toe.
Bak in een andere braadpan het in reepjes gesneden spek, samen met de voorgekookte zilveruitjes en voeg het spek en de uitjes dan bij de duifjes.
Schil intussen de asperges, snijd ze in stukjes van ± 4 cm en kook ze in water met zout en suiker.
Meng een deel van het aspergekookvocht met het braadvocht van de duifjes door

de rest van de bouillon..
Giet de asperges af en houd ze warm.
Bind de saus met maïszetmeel.
Schik de versneden duifjes en de asperges op een bord en giet er de saus over.

Tip: Roer niet met een klopper, hij slaat de erwten stuk.

Duvelfricassée

(Vlaanderen)

1 kg kalfsfricassée
witte selder
250 gr verse champignons
2 wortelen
1/2 liter gepelde tomaten
200 gr zilveruitjes
1/2 ui
1 teentje look
1 flesje Duvel
suiker
peper, zout
tarwezetmeel

Braad het vlees bruin aan, neem het uit de pan en bak de ui aan.
Deglaceer de pan, voeg de ui bij het vlees en laat ze samen pruttelen.
Voeg de tomaten, selder, wortelen, Duvel, peper, zout en eventueel look toe.
Doe er de zilveruitjes en de in tweeën gesneden champignons bij, laat ze even laten meekoken en breng desgewenst verder op smaak met peper en zout.
Bind de saus met tarwezetmeel.
Dien het gerecht op met gekookte aardappelen, rijst, deegwaren of brood.

Eend in saus met roze pompelmoes

4 eendenfilets

3 roze pompelmoezen
11/2 dl droge witte wijn
3 soeplepels maïzena
1 soeplepel kristalsuiker
2 soeplepels arachideolie
wat boter en suiker
peper, zout
peterselie
wilde rijst
wat groen om te garneren

Pers 2 pompelmoezen uit.
Snijd de derde in partjes zonder velletjes.
Kook de wilde rijst.
Kruid de eendenfilets en bestrooi ze met wat maïzena.
Verhit de olie in een braadpan en bak het vlees op zacht vuur ± 10 minuten, te beginnen met de velkant.
Zet het vlees opzij en houd het warm.
Gooi het braadvet weg.
Strooi de suiker in een pan en laat die karameliseren.
Blus de pan met witte wijn en breng aan de kook.
Los 2 soeplepels maïzena op in het sap van de 2 pompelmoezen en voeg dit bij de bereiding.
Breng al roerend aan de kook om een gebonden saus te bekomen.
Snijd de eendenfilets in sneetjes en schik die op de borden.
Giet er de saus over met de partjes pompelmoes, gestoofd in wat boter en suiker.
Dien op met de rijst en versier met peterselie.

Eend met sinaasappel

1 eend van 2 kg
2 mooie sinaasappels
2 soeplepels olie
30 gr bloemsuiker
1 gesnipperde ui
1/2 dl wijnazijn
1 dl witte wijn

25 gr boter
25 gr bloem
zout, peper

Vul de eend met 1 in plakjes gesneden sinaasappel en de uisnippers.
Kruid met zout en peper en overgiet de eend met de olie.
Braad de eend 35-40 minuten op een bakplaat in een warme oven.
Neem de eend dan uit de oven en blus de het vocht op de bakplaat met de suiker.
Laat dit kleuren, doe er de wijnazijn en de witte wijn bij en laat het vocht verdampen.
Leg de eend vervolgens in een kookpot.
Vermeng de inhoud van de bakplaat met een beetje water, giet dit mengsel over de eend in de kookpot en laat 15 minuten stoven.
Leg de eend in een schaal en houd hem warm.
Kneed de boter door de bloem.
Neem de kookpot van het vuur, giet het boter-bloemmengsel in de pot en roer tot de saus is gebonden.
Doe er zo nodig nog wat kruiden bij en giet de saus over de eend.
Snijd de tweede sinaasappel in schijfjes en die gebruik als decoratie.

Eend met Sauternes

(4-6 personen)

een tamme eend (van ± 11/2 kg)
1 fles witte Sauternes
8 perziken
2 worteltjes
3 sjalotjes
2 middelgrote uien
1 takje (verse) tijm
1 laurierblaadje
3 eetlepels boter
zout, peper

Was de schoongemaakte eend, droog hem met keukenpapier en bestrooi met zout

en peper.
Smeer de eend in met 2 eetlepels gesmolten boter en leg hem in een braadslede.
Zet de braadslede in een op 200°C voorverwarmde oven en laat de eend in 40 minuten bijna gaar worden.
Snijd intussen de ui en de wortel in plakken en snipper het sjalotje.
Smoor de groenten 5 minuten in de rest van de boter en voeg dan de Sauternes, tijm en laurier toe.
Laat de vloeistof tegen de kook aan komen en de rest van de braadtijd van de eend op een klein vuur reduceren.
Ontvel de perziken, halveer ze en snijd vervolgens iedere helft nogmaals in tweeën.
Verdeel de eend in stukken, leg die met de perzikkwarten in een ovenvaste schaal en plaats de eend 5 minuten terug in de oven.
Zeef intussen de ingekookte wijn (hij moet behoorlijk zijn ingedikt) en maak de saus op smaak af met zout en peper.
Schenk de saus over de eend en serveer deze direct.
Lekker met gebakken aardappelen en een glas Sauternes.

Eend met whisky

800 gr eendenhaasjes
250 gr champignons
1 eetlepel verse groene peper (uit bokaal of blik)
2 sjalotten
1 glaasje whisky
een scheutje room
olijfolie
zout

Hak de sjalotten fijn.
Snijd de champignons in schijfjes.
Bak de gesnipperde sjalotten en de champignons samen in de olijfolie en voeg wat zout toe.
Haal het champignonmengsel uit de pan en bewaar het bakvocht.
Bak de eendenhaasjes enkele minuten op middelhoog vuur, haal ze uit de pan en houd ze warm.
Blus de pan met de whisky en voeg het bakvocht, het champignonmengsel, de room en de groene peper toe.
Laat de saus indikken en breng haar eventueel verder op smaak.
Schep wat van de saus op een bord en schik de eendenhaasjes erbovenop.

Eend op Vlaamse wijze

1 jonge eend
75 gr boter
3 uien
zout, peper
2 laurierbladeren
tijm
peterselie
1 flesje donker bier
25 gr boter
1 eetlepel bloem

Bestrooi de eend van binnen en van buiten met zout en peper en braad hem in de boter snel aan alle kanten bruin.
Snipper de uien en doe ze bij de boter.
Laat ze even mee bruinen en giet er dan langzaam het bier bij.
Voeg de laurierbladeren, een snufje tijm en een handvol fijngehakte peterselie toe en laat het geheel een klein uurtje stoven.
Keer de eend regelmatig en bedruip hem dan ook met de saus.
Haal de eend uit de pan en leg hem op een verwarmde schotel.
Roer de boter zacht (of smelt deze), meng de bloem erdoor, wrijf alle klontjes weg en bind de braadsaus met dit boter-bloemmengsel.
Verwijder de laurierbladeren.
Giet de saus over de eend en dien deze op met appelmoes en krielaardappeltjes.

Eendenborst met kersen en Echte Kriek van Verhaeghe

4 ontvelde eendenborstfilets
2 eetlepels zonnebloemolie
3 eetlepels roomboter
40 gr wortel
40 gr knolselderij
40 gr ui
2 tenen knoflook
1 takje tijm
1 potje kersen op sap, of 350 gr zelfgekweekte kersen
1 flesje Echte Kriek van Verhaeghe
peper en zout naar smaak

Snijd de wortel, knolselderij, ui en knoflook in heel kleine blokjes en fruit die in 1 eetlepel roomboter goudbruin.
Voeg het bier, het takje tijm en het kersensap toe en laat het ± 15 minuten stoven.
Haal de tijm uit de pan, zeef de saus en doe hem terug in de pan.
Roer een klontje boter door de saus en breng op smaak met peper en zout.
Houd de saus warm.
Bak de eendenborstfilets snel om en om aan in een mengsel van de olie en roomboter en laat ze daarna op matig vuur door garen tot ze net gaar zijn.

Snijd de filets in plakjes.
Verdeel de saus met de kersen op de borden en leg de filets daarop.
Serveer met bijvoorbeeld nieuwe gebakken peultjes en aardappelkroketten.
Drink er een gekoeld glas Echte Kriek van Verhaeghe bij.

Eendenborst met raapjes

4 eendenborsten
1 eetlepel honing
zout, peper
1 kg nieuwe en heel verse raapjes
50 gr boter
gehakte kervel naar smaak

Kerf het vel van de eendenborsten ruitvormig in en bestrijk ze met honing.
Was de raapjes, snijd de stengels af, maar laat een deel eraan.
Snijd de raapjes in dunne pakjes en bak ze 10 minuten in de warme boter.
Leg de eendenborsten in een anti-kleeflaag met de huid op de bodem en bak ze zonder vetstof aan weerskanten 5 minuten.
Kruid ze met peper en zout.
Serveer de eendenborsten met de raapjes en bestrooien met gehakte kervel.

Eendenborst

4 eendenborstfilets
8 verse vijgen
1 takje laurier
rozemarijn
3 1/2 dl rode wijn
21/2 dl bruine fond
1 soeplepel honing
80 gr boter
suiker
peper, zout

Bak de eendenborstfilets 15 minuten aan de velkant en 5 minuten aan de andere kant en kruid ze dan met peper en zout.
Snijd de vijgen in vieren, leg ze in een ovenschaal besprenkel ze met 1 dl rode wijn, bestrooi ze met een beetje suiker en bak ze 15 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven.
Laat de rest van de wijn met de honing, de laurier, de rozemarijn en de bruine fond tot de helft inkoken en bind de saus vervolgens met de boter.
Snijd de eendenborstfilets in plakken en dien die op met de vijgen en de saus.

Eendenborstfilets met kersen en Kriek Boon

4 eendenborstfilets
2 eetlepels zonnebloemolie
3 eetlepels roomboter
40 gr wortel
40 gr knolselderij
40 gr ui
2 teentjes knoflook
1 takje tijm
1 potje kersen op sap (350 gr)
1 flesje Kriek Boon van 37,5 cl
peper en zout naar smaak

Snijd de wortel, knolselderij, ui en knoflook in heel kleine blokjes en fruit ze in 1 eetlepel roomboter goudbruin.
voeg het bier, de tijm en het kersensap toe en laat het 10-15 minuten doorkoken.
Haal dan het takje tijm uit de pan, breng de saus op smaak met wat zout en versgemalen peper en houd haar warm.
Smeer de eendenborstfilets in met wat peper en zout en bak beide kanten zo snel mogelijk om en om in een mengsel van 2 eetlepels zonnebloemolie en 1 eetlepel roomboter.
Snijd het vlees in dunne plakjes en verdeel die over de voorverwarmde borden.
Roer de kersen door de warme saus en schenk die over de filets.
Serveer met aardappelkroketjes, gebakken peultjes en in boter gebakken plakjes appel.
Drink hierbij een gekoelde Kriek Lambiek van Boon.

Entrecote met in bier gestoofde uien

(2 personen)

6 kleine uien
25 gr boter
11/2 dl donker bier
1 theelepel tijm
2 entrecotes á 150 gr
1 sneetje ontbijtkoek
zout, peper

Pel de uien en snijd ze elk in 8 partjes.
Smelt de helft van de boter in een pan, schep de uien erdoor en laat ze ± 2 minuten zachtjes bakken.
Voeg het bier en de tijm toe en smoor de uien zonder deksel in ± 10 minuten zachtjes gaar.
Verhit intussen de rest van de boter in een koekenpan en bak de entrecotes op hoog vuur in ± 5 minuten bruin.
Snijd de ontbijtkoek in stukjes en roer die door de uien.
Blijf roeren tot het vocht is gebonden.
Leg de entrecotes op 2 warme borden.
Roer de uiensaus door het bakvet en schep de saus over de entrecotes.
Lekker met pittig gekruide spruitjes.

Magnetron: Pel de uien en snijd ze elk in 8 partjes.
Smelt in een glazen schaal 1 eetlepel boter in ± 1/2 minuut op vol vermogen.
Voeg de uien, 1 dl bier en de tijm toe en verhit alles 5 minuten op vol vermogen.
Roer de stukjes ontbijtkoek door de uien.
Blijf roeren tot het vocht gebonden is.
Verhit de rest van de boter in een koekenpan en bak de entrecotes op hoog vuur in ± 5 minuten bruin.
Leg de entrecotes op 2 warme borden.
Roer de uiensaus door het bakvet en schep de saus over de entrecotes.

Faisan de la Forestière

1 geplukte en uitgehangen fazant
kruiden uit het bos
champignons zoals de hand ze vindt
(truffel)
peterselie
peper, zout
rode wijn
boter
bloem

Versnijd de fazant.
Veeg de champignons af, snijd ze in gelijke delen, bak ze in hete olie aan en laat ze uitdruipen.
Bestrooi de fazantdelen met peper en braad ze aan.
Voeg bloem toe, braad verder en meng er bouillon en rode wijn door.
Strooi er kruiden en zout over.
Laat het geheel lichtjes inkoken en stoof de fazant op zacht vuur of in een warme oven.
Neem de fazantdelen dan uit het vocht en houd ze op een hoekje van het fornuis warm.
Laat de saus inkoken en voeg de champignons, (eventueel truffel) en kruiden toe.
Serveer er gepofte aardappel en kastanjepuree bij.

Flamiche (kaastaart)

(Dinant)

250 gr bloem
8 eieren
150 gr boter
1 dl melk
150 gr witte kaas
wat zout

Doe de bloem in een kom, maak een kuiltje in het midden en breek daar 4 eieren in, samen met 50 gr boter en wat zout.

Voeg beetje bij beetje de melk toe terwijl het deeg met de vingers wordt gekneed.
Laat het deeg een uur staan en kneed het dan nogmaals goed.
Rol het deeg met een deegroller tot een dikte van ± 1/2 cm uit.
Beboter een taartblik.
Meng de kaas, de rest van de boter en 4 eieren door elkaar en roer goed met een houten lepel tot u een gladde massa heeft.
Doe het deeg in de vorm en leg het kaasmengsel erop.
Laat de taart in een matigwarme oven in 35-40 minuten gaar worden.
U kunt de flamiche zowel warm als koud eten.

Fricandon

1 kg gehakt
2-3 sneden oud brood
2 dl melk
2 eidooiers
1 eetlepel bloem

Spoel een kom om met water en breng daarin het gehakt.
Ontdoe de sneden brood van de korst en laat deze in wat lauwe melk weken.
Duw de meeste melk uit het brood en meng dit, samen met de eidooiers, onder het gehakt.
Maak er een vast broodje van en bestrijk het met wat eiwit.
Wentel het in het paneermeel en bak dit 1 uur in een op 180-190°C voorverwarmde oven.

Gans

1 jonge gans
zout, peper
50 gr boter
1 eetlepel bloem
11/2 dl room naar keuze

Wrijf de gans in met peper en zout.
Steek naar keuze een ajuin in het karkas.
Bestrijk de gans met een weinig boter.
Braad hem in een warme oven en bedruip regelmatig.
Tijdens het braden ligt de gans het meest op borst en dijen.
Na ± 1 uur keert u hem om.
Schep het overtollige vet af.
Bind de saus met bloem en leng haar eventueel aan met room.

Gebakken kippenvleugeltjes met paprika

24 kippenvleugeltjes (van biologische kippen)
1 rode en 1 groene paprika
1 cm gemberwortel
2 tenen look
4 stengels bosui (lente-ui of pijpajuin)
arachideolie
Shaoxing rijstwijn

Voor de marinade:
1/2 theelepel zout
lichte sojasaus
1/2 theelepel zwarte peper
2 theelepels maïzena
1 losgeklopt eiwit
1 theelepel sesamolie

Voor de saus:
1 dl kippenbouillon
2 eetlepels oestersaus
1 eetlepel donkere sojasaus
1 theelepel suiker

Meng alle ingrediënten voor de marinade.
Spoel de kippenvleugeltjes onder koud stromend water af en dep ze droog.
Bedek ze met de marinade, dek ze af en zet ze in de koeling.
Meng alle ingrediënten voor de saus, dek af en zet in de koeling.

Versnijd de paprika's in reepjes van 1/2 cm dik en snijd ze zo lang mogelijk.
Hak de look en de gember fijn.
Snijd de bosui in stukjes van ± 2 cm, inclusief zoveel mogelijk van het groen.
Giet de gemarineerde vleugeltjes door een zeef en laat ze uitlekken.
Giet de marinade weg.
Zet alle ingrediënten klaar en binnen handbereik.
Verhit de wok op hoog vuur tot hij begint te roken.
Giet een paar lepels arachideolie in de wok.
Als de olie walmt, doet u de kippenvleugeltjes in de wok.
Roerbak 2-3 minuten vol energie.
Neem de wok van het vuur en schep de vleugeltjes over in een bord met keukenpapier.
Giet de meeste olie uit de wok en verwarm opnieuw.
Voeg de gember en de look toe en roerbak 30 seconden.
Voeg de reepjes paprika toe en roerbak 1 minuut.
Blus af met de rijstwijn.
Schep om en voeg de bosui toe.
Warm goed door en voeg opnieuw de kippenvleugeltjes toe.
Meng alles goed, voeg de saus toe en warm opnieuw al roerbakkend door.
Schakel het vuur uit. Het gaarproces stopt haast onmiddellijk.
Schep alles op een voorverwarmde schotel of direct op voorverwarmde borden.

Gebakken rijst met spekjes, scampi, lente-ui en koriander

Dit is een wat moeilijker gerecht dat enige wok-ervaring vergt. Maak dat de wok zeer heet is voor je begint te roerbakken. Als de wok niet warm genoeg is, zullen niet alleen de spekjes te veel aanzetten, ook de rijst zal makkelijk aan de wok gaan kleven. Wanneer je het eimengsel in de wok giet, moet je echt doorwerken. Als het ei eenmaal min of meer onder de rijst zit, mag het vissausmengsel erover. Deze saus zorgt tegelijk voor de smeuïgheid van het geheel.

250 gr gerookte spekblokjes
250 gr gekookte scampi
500 gr voorgekookte rijst
arachideolie

1 eetlepel lichte sojasaus
2 eieren
2 eetlepels vissaus
1 theelepel suiker (Demarara)
enkele lente-uitjes
1 eetlepel citroensap
1 ui
2 chili's
2 looktenen
vijfkleurenpeper
een paar takken koriander

Hak de ui en de looktenen fijn.
Snijd de chili's in de lengte door, verwijder de zaadjes en snipper ze fijn.
Pel de scampi en verwijder het darmkanaal - snijd grote exemplaren doormidden.
Kluts de eieren en meng ze met de sojasaus.
Meng de vissaus met het citroensap en de suiker.
Snijd de lente-ui in ringetjes en haal de bladeren van de koriander.
Verhit de wok tot deze zeer heet is.
Giet enkele lepels arachideolie in de wok.
Als de olie walmt, worden de ui, de look en de chili's kort aangebakken.
Voeg dan de spekjes toe en laat ook de scampi kort meewarmen.
Schep er de voorgekookte rijst door en roerbak tot alles warm is.
Zet het vuur lager.
Schuif het rijstmengsel naar de kant, zodat de bodem van de wok vrijkomt.
Giet het eimengsel in de wok en werk met de wokschep op tot roerei-consistentie.
Schep nu geleidelijk het rijstmengsel door het ei en begiet met het vissausmengsel.
Warm, onder voortdurend roerbakken door.
Neem de wok van het vuur, schep de koriander door de rijst en versier met de lente-ui.
Verdeel het gerecht over warme kommetjes en dien onmiddellijk op.

Gebraad van wild zwijn met honing

1 kg gebraad van everzwijn
2 soeplepels honing
200 gr bruine suiker
1/2 liter witte wijn

Strijk 1 lepel honing over het gebraad, rol het vervolgens door de bruine suiker en braad het in een pan.
Giet er, als het gebraad mooi bruin is, de witte wijn over en laat 1-11/2 uur koken.
Voeg er dan de tweede lepel honing bij en breng het gerecht aan het einde van de kooktijd zo nodig verder op smaak.
Snijd het gebraad aan, bedek het met de saus en serveer.

Gebraden konijn met saus á la Talpag

Verwijder de lever uit het konijn en houd die apart.
Lardeer een konijn met kleine spekreepjes en doe er boter over.
Peper en zout het konijn en braad het in de oven.
Overgiet het van tijd tot tijd met het braadvocht.
Dien het op met de saus.
Smelt voor de saus spek uit en laat er 1/2 lepel bloem in bruinen.
Leg er look en sjalotten in, bevochtig met wijn en strooi er zout en peper bij.
Rooster de ter zijde gelegde konijnenlever, vermorzel die en voeg ze bij de saus.
Zet de saus voor het serveren op het vuur met boter en voeg er de jeugd van het konijn bij.
De saus moet sterk naar kruiden smaken.

Gebraden Mechelse kip

1 Mechelse koekoek
peper, zout
boter
200 gr zilveruitjes
water
1 bos asperges

1/4 liter bruine fond
1/4 liter room
het sap van 1 citroen
1 eigeel

Kleur de kip aan alle kanten en bak haar in een half uurtje in een oven van 150°C gaar.
Besprenkel regelmatig met het braadvocht.
Voeg er na 3/4 van het bakproces de gepelde en voorgekookte zilveruitjes aan toe en bak ze verder mee gaar.
Let erop de niets aanbrandt, de zilveruitjes zijn nodig als garnituur.
Schil intussen de asperges en kook ze in water met zout en suiker.
Snijd de asperges in gelijke delen.
Haal de gebakken kip uit de oven en verdeel haar in 4 gelijke delen.
Haal de zilveruitjes uit de braadpan en houd ze eveneens warm.
Ontvet de braadpan, zet hem terug op het vuur en blus met water.
Voeg aan dit kookvocht de bruine fond toe, laat tot de helft inkoken, voeg er room bij en kruid met peper en zout.
Bind de saus met een roux of met opgelost maïszetmeel.
Werk af met citroensap en eigeel en haal de saus tenslotte door een zeef.
Schik de asperges en de zilveruitjes samen met de kip op een bord en giet er de saus over.
Serveer met gepersileerde nieuwe aardappeltjes.

Gehaktballetjes met Grimbergen Dubbel

500 gr half-om-halfgehakt
1 fijngehakte ui
1 losgeklopt ei
4 fijngewreven beschuiten
2 theelepels komijnpoeder (djinten)
2 theelepels korianderpoeder (ketoembar)
2 theelepels sambal oelek
2 fijngehakte teentjes knoflook
2 eetlepels fijngeknipte bladselderij
4 eetlepels zonnebloemolie
2 eetlepels tomatenpuree

1 dl runderbouillon
1 flesje Grimbergen Dubbel (30 cl)
peper, zout

Meng het gehakt met alle ingrediënten t/m de bladselderij en vorm er mooie balletjes van.
Verhit de olie in een braadpan met anti-aanbaklaag en bak de gehaktballetjes hierin om en om goudbruin.
Zet het vuur laag, voeg de tomatenpuree, de bouillon en de helft van het bier toe en laat de balletjes ± 30 minuten stoven.
Schenk er de laatste 10 minuten de rest van het bier bij en laat de saus, onafgedekt, wat inkoken.
Breng de saus op smaak met zout en peper.
Verdeel de gehaktballetjes en de saus over 4 borden en geef er pasta, gnocchi of drooggekookte rijst en in boter gestoofde broccoli of groene kool bij.
Drink er een goed gekoeld glas Grimbergen Dubbel bij.

Tip: Ter grootte van een stuiter zijn deze gehaktballetjes ook heel lekker als borrelhapje.

Gemarineerd konijn of haas

1 grote haas of 2 wilde konijntjes
1 selder
1 wortel
boter
2 liter botermelk
1 kruidentuiltje
1 ui
maïszetmeel
1 liter room

Leg het schoongemaakte en versneden wild 2-3 dagen in een marinade van de botermelk, vermengd met de versneden ui, de selder, de wortel en het kruidentuiltje.
Laat het enkele uren voor de baktijd uitlekken.
Bak het wild in bruisende boter kort af en begiet het met het marinadevocht,

inclusief de groenten.
Laat het in een op 200°C voorverwarmde oven zachtjes garen.
Controleer na 30 minuten of het vlees gaar is.
Haal het vlees uit de oven en houd het warm.
Bind de saus met maïszetmeel, werk af met een flinke scheut room en breng op smaak met zout en versgemalen peper.
Gestoofde peertjes, ingemaakte kweeperen, aardappelpuree of aardappelpuree met knolselder zijn geschikte garnituren.

Gemarineerd varkenshaasje

2 middelgrote varkenshaasjes
1 wortel
1 selder
2 uien
1 blaadje laurier
1 takje tijm
2 kruidnagels
4 jeneverbessen
3/4 liter rode wijn
1/4 liter water
4 soeplepels olie
4 peren
80 gr veenbessenmoes of aalbessenconfituur
1 liter water
1 citroen
80 gr suiker

Marineer de varkenshaasjes 14 uren in een mengsel van de fijn versneden ui, wortel en selder, de tijm, laurier, kruidnagel en jeneverbes, de rode wijn, het water en de olie.
Haal de varkenshaasjes uit de marinade, droog ze af en bak ze in een braadpan kort af.
Leg ze in een ovenpan en laat ze 15 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven roze bakken.
Pocheer intussen de peertjes in een kookvocht bestaande uit 1 liter water, 80 gr suiker en het sap van 1 citroen.

Kook de veenbessen in een weinig perenstroop gaar.
Vul de gepocheerde peertjes met de veenbessenmoes op.

Gentse hutsepot

500 gr rundsstoofvlees
2 varkenspootjes
1/2 groene kool
1/2 koolraap
500 gr winterwortelen
2 preien
1 flinke ui
kruidnagels, laurierblad en tijm naar smaak
1 kg aardappelen
4 braadworsten
zout, peper

Laat het stoofvlees in water met wat zout 1 uur zachtjes koken.
Voeg de varkenspootjes toe en laat die nog een uur meekoken.
Neem het vlees uit de pan en kook in de bouillon de kleingesneden groenten en de in vieren gesneden aardappelen gaar (de ui komt, bestoken met kruidnagelen en laurier, in het midden).
Kruid met tijm en versgemalen peper.
Snijd het stoofvlees in plakken, haal het vlees van de varkenspootjes en laat dit nog even meewarmen.
Bak de saucijsjes gaar en bruin en leg het vlees en de worstjes op de luchtig door elkaar geroerde hutspot.

Gentse hutsepot II

500 gr rundvlees van de platte rib
500 gr schapebortstvlees
500 gr kalfsschouder
1 varkenspoot
1 varkensoor

300 gr verse worst
500 gr wortelen
1 groene selder
4 preien
4 uien
4 raapjes
1 kruidentuiltje (tijm, laurier, peterselie)
1 kleine groene kool
1 kg of meer aardappelen

Doe alle stukken vlees, behalve de worst, in een zeer grote pan en voeg water toe tot het vlees net onder staat.
Doe er een beetje zout bij en breng het geheel aan de kook.
Verwijder het schuim zo vaak als nodig.
Maak de groenten schoon en snijd ze klein.
Zet het vuur laag, voeg de groenten, het kruidentuiltje en nog wat zout en peper aan het vlees toe en laat het geheel op laag vuur 1 uur sudderen.
Voeg dan de worst toe.
Doe er na een uur de in vieren gesneden aardappels bij en laat weer 45-60 minuten op laag vuur sudderen.
(De totale bereidingsduur is dus ± 3 uur).
Schik voor het opdienen het vlees op een grote voorverwarmde schaal en leg de groenten ernaast of omheen.
Zeef de bouillon en geef die bij het vlees en de groenten.

Voor de liefhebbers moet een pot Gentse mosterd beschikbaar zijn, die evenals de bouillon apart wordt opgediend.

Gentse stoverij I

400 gr mager rundsvlees
300 gr kalfslever
1 rundernier
1 eetlepel reuzel
2 uien
1 takje tijm
2 laurierbladen

1 eetlepel bloem
1 eetlepel azijn
peper, zout

Snijd het vlees in blokjes.
Verwijder het vet rondom de nier.
Doe de reuzel in een pan en laat al het vlees daarin rondom bruin worden.
Voeg de grofgesneden uien toe, doe er 1/2 liter water bij en laat alles warm worden.
Voeg de tijm, laurier, zout en peper toe, doe het deksel op de pan en laat alles op laag vuur ± 2 uur stoven.
Verdampt het water in de pan te snel, voeg dan af en toe wat lauw water toe.
Doe er dan de bloem en de azijn bij, laat het gerecht op hoog vuur nog ± 5 minuten doorkoken en roer voortdurend met een houten lepel om een mooi gebonden saus te verkrijgen.
Breng het gerecht eventueel verder op smaak met kruiden en zout.
Serveer het gerecht zeer warm met aardappelpuree of gekookte aardappelen.

Gentse stoverij II

200 gr runderlever
400 gr mager runderstoofvlees
2 uien
2 sjalotten
50 gr boter
zout, peper
1 takje tijm
1 laurierblad
2 sneetjes pain de campagne
mosterd
1 dl Belgisch bier
200 gr rundertong (vleeswaar, dikke plakken)
aardappelmeel
dragonazijn

Snijd de lever en het stoofvlees in stukken.
Halveer de uien en snijd de sjalotjes in smalle partjes.

Verhit de boter in een braadpan en bak hierin het vlees in delen bruin.
Voeg de uien toe en fruit ze.
Bestrooi met zout en versgemalen peper, leg de tijm en laurier erbij, schenk er 4 dl water op en laat het vlees afgedekt 1 uur stoven.
Bestrijk de sneetjes brood dik met mosterd en leg ze bij het vlees.
Schenk het bier erover en laat het vlees nog 1/2 uur stoven.
Snijd de rundertong in repen en voeg die op het laatst aan de stoverij toe.
Roer een papje van 2 eetlepels aardappelmeel en 3 eetlepels dragonazijn en bind het stoofvocht hiermee (door het roeren worden ook meteen de sneetjes brood in de saus opgenomen).
Serveer met gekookte aardappelen.

Gentse stoverij iii

(6 personen)

1 flesje donker bier, bijvoorbeeld Westmalle Dubbel Trappist
500 gr schouderkarbonade
500 gr riblappen
3 uien
1 teen knoflook
1 smalle winterpeen
50 gr boter
1 laurierblad
4 takjes tijm
1 ontkorst sneetje witbrood
1 theelepel scherpe mosterd
2 eetlepels rinse appelstroop

Laat het bier op kamertemperatuur komen.
Snijd de stukjes bot uit de karbonade en snijd beide vleessoorten in blokjes.
Hak de uien grof.
Pel de knoflook en snijd hem in plakjes.
Schrap de winterpeen, was hem en snijd hem in plakjes.
Smelt de boter in een braadpan, bak de vleesblokjes al omscheppend rondom bruin en schep het vlees uit de pan op een schaal.
Fruit de uien in het achtergebleven bakvet, voeg de winterpeen, de knoflook en

de kruiden toe en bak ze nog 2 minuten mee.
Doe de vleesblokjes weer in de pan, schenk het bier langs de rand van de pan bij het vlees en breng het geheel aan de kook.
Besmeer het brood met de mosterd en de appelstroop, snijd het in blokjes en schep die door het vlees.
Leg het deksel op de pan en stoof het vlees, onder af en toe omscheppen, in ± 2 uur gaar.
Verwijder voor het serveren de laurier en de tijm en breng het gerecht op smaak met zout en peper.
Lekker met gekookte aardappelen en appelcompôte.

Gentse waterzooi I

Waterzooi is een kippensoep die als hoofdgerecht is bedoeld. Het wordt opgediend in diepe borden, met een lepel voor de bouillon en een mes en vork voor de kip en de groenten.

2 braadkippen van 1 kg
1 dikke ui
4 preien
3 wortels
1/2 witte selder
1 kruidentuiltje (1 laurierblad, 2 peterseliestengels, 1 takje tijm)
boter
40 gr bloem
21/2 dl room
peper, zout
1 eetlepel gehakte peterselie
enkele druppels citroensap
gekookte aardappelen

Was de kippen, leg ze in een kookpot en zet ze onder water.
Voeg er de gesnipperde ui, het preigroen, de selderblaadjes en peper en zout aan toe (bewaar de stengels als garnituur).
Breng aan de kook, voeg het kruidentuiltje toe en laat de kip in ± 30 minuten zachtjes gaar sudderen.
Haal de kippen uit de kookpot, zeef het vocht door een puntzeef en laat dit

nogmaals goed inkoken, zodat u nog 11/2 liter overhoudt.
Versnijd intussen de kippen in bouten en wit- of borstgedeelte.
Verwijder het vel en houd het kippevlees warm.
Reinig de wortels, het preiwit en de seldertakjes en snijd ze in julienne of staafjes.
Stoof de wortel en de selderreepjes in een weinig vocht en voeg er na 3 minuten de prei aan toe.
Laat dit alles nog enkele minuten samen krokant gaar stoven.
Houd alles warm.
Smelt voor de roux 30 gr boter, roer er de bloem door en laat alles even samen bakken (zonder te kleuren).
Giet er de ingekookte gevogeltebouillon op en breng even aan de kook.
Giet de room erbij en ga na of het geheel voldoende is gekruid.
Kruid eventueel bij met peper en zout.
Werk de gevogelte-veloutésaus met enkele druppels citroensap af.
Voeg als afwerking zowel de kip als de groenten bij de veloutésaus.
Laat nog even opkoken en serveer warm (strooi er net voor het opdienen versgehakte peterselie over).
Serveer in een diep bord of schaaltje, met gekookte aardappelen en een lichte rode wijn.

Gentse waterzooi II

(6 personen)

2 liter ontvette kippenbouillon (mag ook van tabletten)
1 mooie braadkip van 11/2 kg
het wit van een dikke prei
250 gr wortelen
1 grote ui
1 stengel bleekselderij
zout, peper, nootmuskaat
50 gr boter
50 gr bloem
1/4 liter room
3 eidooiers
gehakte peterselie

gehakte kervel
10 gekookte aardappelen

Maak de kippenbouillon.
Snijd de braadkip in 8 stukken.
Maak de groenten schoon en snijd ze in julienne (in lange, fijne staafjes).
Laat de groenten ± 10 minuten in 20 gr boter smoren, giet er dan de bouillon bij, voeg peper, zout en de stukken kip toe en laat het geheel ± 25 minuten zachtjes koken.
Neem de stukken kip en de groenten uit de bouillon en houd ze warm.
Smelt in een pan 30 gr boter, voeg de bloem en al roerend beetje bij beetje de bouillon toe en laat dit ± 10 minuten koken.
Neem de pan van het vuur, giet er al kloppend de room en de eidooiers bij en voeg de groenten toe.
Leg de gekookte aardappelen en de stukken kip in een diepe schaal, bestrooi ze met de kervel en de peterselie en schenk er de bouillon over.

Gentse waterzooi III

350 gr krieltjes
1/2 knolselderij
1 kleine winterpeen
1 dunne prei
1/2 geperste citroen
11/2 kippenbouillontablet
300 gr kipfilethaasjes
2 dl crème fraîche
2 fijngehakte takjes selderij

Kook de krieltjes bijna gaar, giet ze af en laat ze afkoelen.
Schil intussen de knolselderij, snijd hem in plakken en snijd die vervolgens in luciferdunne reepjes.
Schrap de peen, halveer de prei in de lengte en spoel hem schoon en snijd de peen en de prei in even grote reepjes als de knolselderij.
Breng in een pan 3/4 liter water met het citroensap aan de kook en verkruimel de bouillontabletten erboven.
Halveer de kipfilethaasjes.

Zet het vuur laag, roer de crème fraîche door de bouillon en pocheer de kip hierin in ± 5 gaar.
Voeg de krieltjes en de groentereepjes toe en kook ze nog 3 minuten zachtjes mee.
Breng de waterzooi op smaak met peper.
Schep de soep in 4 diepe borden en bestrooi met de selderij.

Tip: De knolselderij kunt u vervangen door 2-3 stengels bleekselderij.
Trek de draden van de stengels en snijd de stengels in stukken en vervolgens in dunne reepjes.

Gentse waterzooi met kalkoen

1 blikje kippensoep
250 gr kalkoenfilet in reepjes
1 kleine winterwortel in plakjes
1 kleine prei in ringen
3 stengels bleekselderij in plakjes
2 eidooiers
1/2 dl slagroom
zout, peper
2 eetlepels fijngehakte peterselie

Kook de kalkoen ± 10 minuten in 6 dl water.
Voeg de groenten toe en laat ze ± 3 minuten zachtjes mee koken.
Voeg de inhoud van het blik soep toe en laat de soep al roerend warm orden.
Klop de eidooiers met peper, zout, de room en 4 eetlepels soep los.
Neem de pan van het vuur en roer het eimengsel erdoor.
Bestrooi de soep met de peterselie.
Lekker met grof bruinbrood.

Gentse waterzooi met kip

150 gr winterwortel
4 stengels bleekselderij

2 dunne preien
4 takjes selderij
3 takjes peterselie
1/4 zakje verse bieslook
1 kg kippebouten
50 gr boter
2 kippenbouillontabletten (Knorr)
2 eidooiers
3/4 dl slagroom of koffieroom
zout, (versgemalen) peper
aluminiumfolie

Maak de wortel, bleekselderij en prei schoon en snijd ze in stukken.
Hak de kruiden in kopje fijn.
Bestrooi de kip met zout en peper.
Verdeel de helft van de boter in stukjes over de bodem van een braadpan.
Verdeel er de groenten over en voeg 3 eetlepels water toe.
Leg de kip op de groenten, verdeel er de rest van de boter in klontjes over en strooi er de helft van de kruiden over.
Zet de pan op laag vuur en verwarm het geheel onafgedekt ± 20 minuten zachtjes.
Breng in een steelpan 8 dl water met de bouillontabletten aan de kook en laat de bouillontabletten al roerend oplossen.
Schenk de bouillon bij de kip en stoof de kip afgedekt in ± 40 minuten zachtjes gaar.
Verwarm 4 diepe borden voor, leg de kip in de borden en houd ze onder aluminiumfolie warm.
Roer de dooiers in een kommetje met de room en 4 eetlepels stoofvocht los en voeg dit al roerend aan het stoofvocht toe.
Blijf roeren tot een mooi geboden soep ontstaat.
Breng op smaak met zout en peper en strooi er de rest van de kruiden over.
Schep de soep over de kip.

Gepaneerde prei

8 preien
2 eieren

boter
zout, peper, muskaatnoot
met peper, zout en muskaatnoot gekruide bloem
paneermeel

Snijd de preien in blokjes van 4-5 cm, kook ze beetgaar en laat ze goed uitlekken.
Kruid de bloem en vermeng hem met de losgeklopte eieren en het paneermeel.
Haal de gekookte preistukjes erdoor en bak ze in boter gaar.
U kunt hier aardappelen, gemengd met bieslook of pijpajuin (bosui), bij serveren.

Gepikeerde varkenssteak, gestoofd In Rodenbachsaus

720 gr uitgebeende varkenscarré
40 gr gerookte ham (van het begin of van het einde van de ham)
4 grote ajuinen
3 flessen Rodenbach
1/4 liter bruine fond of water
zout, peper
bloem
vetstof
tijm
laurier
20 gr cassonade
8 struikjes witloof
50 gr vetstof
1/2 citroen
zout, peper
water
800 gr geschilde aardappelen
peterselie

Pikeer het varkensvlees met repen gerookte ham van ± 1 cm breed en 20 cm lang.
Verdeel het vlees in stukken van ± 180 gr en laat die in de pan kleuren.
Kruid ze en schik in de braadpan.

Snijd de ajuin in schijven, laat ze bruinen, strooi ze over het vlees en voeg tijm en laurier toe.
overgiet alles met de Rodenbach en de bruine fond of het water en laat het gaar stoven.
Schik de stukken varkensvlees op een schotel en houd ze warm.
Breng de saus op smaak, verwijder de tijm en laurier en giet de saus over het vlees.
Versier met peterselie.

Bereiding van de gebraiseerd witloof:
Leg het witloof in een kookpan met vetstof, zout, peper, water en citroen.
Leg er een boterpapier op en laat het gaar stoven.
Laat het witloof uitdruipen en bruin het in de braadpan.
Dien alles op met gepersileerde aardappelen.

Gestoofde karbonades in Kriek Lambiek

(2 personen)

2 schouderkarbonades
zout, peper
25 gr boter
1 flesje Kriek Lambiek (250 ml)
1 kaneelstokje
2 eetlepels kersenjam
Allesbinder

Bestrooi de karbonades met zout en peper.
Verhit de boter in een braadpan en bak de karbonades rondom bruin.
Voeg het bier en het kaneelstokje toe, stoof de karbonades in ± 20 minuten zachtjes gaar en neem ze uit het stoofvocht.
Roer de jam door het stoofvocht en bind het licht met Allesbinder.
Breng de saus op smaak met zout en peper.
Leg het vlees op 2 borden en schenk er een beetje saus over.
Lekker met verse doperwtjes met munt.

Gesmoorde lamsbout met Trappist

± 1 kg ontbeende en opgebonden lamsbout
boter
2 wortels
2 uien
2 tomaten
1 takjes tijm
1 laurierblaadje
1 teentje look
2 flesjes witte Trappist (Triple, 33 cl)
1/2 liter rundsbouillon
1 bakje tuinkers

Kruid de bout en laat hem in een klont boter rondom mooi kleuren.
Reinig de wortels en de uien, snijd ze grof en bak ze op het einde met de bout mee om te kleuren.
Overgiet alles met de Trappist en de bouillon (de bout moet 1/4 onder vocht staan).
Voeg de tijm, laurier, look en de gewassen en in vieren gesneden tomaten toe.
Breng het geheel aan de kook en laat afgedekt in 1 uur en 15 minuten op het vuur gaar smoren.
Verwijder de bout, zeef het stoofvocht en laat het gezeefde kookvocht tot sausdikte inkoken.
Dien op met gekookte aardappelen en een bosje tuinkers.

Gesmoord rundvlees

Kies een mals stuk charolais van 1-2 kg, lardeer het met 100 gr lange reepjes vet spek en kruid met peper en zout.
Laat het aan alle zijden in een smoorpan met 75 gr boter bruinen.
Bruin intussen 700 gr kalfsbeentjes met een mengsel van 100 gr ui, 100 gr wortelen, een kruidentuiltje van tijm, laurier, peterselie en selder, 2 teentjes look, 4 kruidnagels, een snuifje kaneel, 5 gr bonekruid en 5 gr marjolein en schep daarna alles ook in de smoorpan.
Bevochtig met 1/2 liter Rodenbachbier, 1/2 liter witte jus, 2 dl tomatensaus en

een snuifje cassonade.
Breng het geheel langzaam aan de kook, bedek de pan met boterpapier en schuif hem 2 uur in een regelmatig warme oven.
Haal het rundsvlees eruit, giet de jus door een puntzeef, schuim af en maak het vocht zeer helder.
Voeg de room toe en breng op smaak met versgemalen peper.
Giet de saus op een schotel en schik er afwisselend sneden rundvlees tussen.
Smoor daarna voor elke gast een snede gekookte schouderham die eerst in de pan werd gebakken, een snede Hollandse kaas en vervolgens een snede rundvlees.
Leg op elke portie een eetlepel geplette tomaten en een lepel kookvocht.
Schik alle porties op een grote schotel, gratineer ze in de oven en dien ze op met de saus er mooi omheen.

Gevogeltesuprême Clovis

Neem de beste stukjes van een kip, kruid die met zout en versgemalen peper, laat ze in een sauteerpan even kleuren en leg ze dan op een bord.
Maak een fijne versiering van worteltjes, uien, sjalotten en selder, alles in dobbelstenen gesneden en laat die lichtjes wellen in de boter waarin de stukjes kip werden gebraden.
Voeg er tijm, laurier, peterselie en een takje dragon bij en overgiet alles met 1/2 fles Rodenbachbier.
Stoof de bereiding door het bier bijna volledig te laten inkoken en voeg er dan 4 in blokjes gesneden en in boter gefruite kampernoelies bij.
Rol bladerdeeg tot 1/2 cm dikte uit en snijd er 2 ronde lappen uit, groot genoeg om het gevogelte te omsluiten.
Leg op de ene lap een sneetje Ardeense ham, vervolgens de stukjes kip en eindig met de rest van de versiering.
Doreer de rand van het deeg en leg de tweede deeglap op de vulling.
Sluit de boorden met gedraaide franjes, bestrijk het deeg met eigeel, geef er enkele prikjes met een vork in en bak het geheel 15 minuten in een warme oven.
Serveer er afzonderlijk een cervoise-saus en seizoensgroenten bij.

Gevulde aubergines

Splijt 6 aubergines in de lengte, maak in het midden een inkerving en dompel ze dan in warm bakvet.
Haal er vervolgens het vruchtvlees uit, hak het fijn en bewaar het.
Hak daarnaast ook 6 sjalotten en een teentje look en laat ze in 50 gr boter wellen.
Voeg er 500 gr mager varkensgehakt bij, meng met een vork, overgiet met een fles Rodenbachbier, kruid het geheel en laat het dan 30 minuten stoven.
Vul de aubergines, als het vocht volledig is ingekookt, met een mengsel van 1 lepel gesnipperde peterselie, 2 lepels broodkruim en het vruchtvlees van de aubergines, strijk het mooi glad, bestrooi met Parmezaanse kaas en paneermeel en laat het in de oven bruinen.
Garneer elke aubergine voor het opdienen met in frituurdeeg gerolde en in olie gefruite ui.

Gevulde groene koolbladeren met gehakt en St. Paul Triple

400 gr half-om-halfgehakt
2 beschuiten
1 ei
1 ui
2 tenen knoflook
50 gr rozijnen
1 dl kippenbouillon
2 eetlepels tomatenpuree
2 theelepels chillipoeder
1 groene kool (± 750 gr)
4 eetlepels zonnebloemolie
2 theelepels korianderpoeder
1 flesje St. Paul Triple (33 cl)
zout en peper uit de molen naar smaak

Haal een aantal gelijkvormige bladeren van de kool af en blancheer die in kokend water met een snufje zout tot ze beetgaar zijn.
Haal ze uit de pan, leg ze op een schone theedoek of keukenpapier en laat ze uitlekken en afkoelen.

Maak een mengsel van het gehakt, het ei, de fijngehakte ui, de knoflook, de rozijnen, de verkruimelde beschuiten en het chili- en korianderpoeder en breng het op smaak met zout en peper.
Vul de koolbladeren met het gehaktmengsel, maak er mooie pakketjes van en zet die met een houten cocktailprikkertje goed vast.
Verhit de olie in een braadpan en bak de gevulde koolbladeren kort om en om aan.
Neem de gevulde koolbladeren uit de pan en temper het vuur.
Doe de tomatenpuree erbij en laat die, al roerend, even ontzuren.
Voeg de bouillon en de helft van het bier erbij, leg de koolpakketjes weer terug in de pan en laat ze 30 minuten stoven.
Doe er 10 minuten voor het einde van de stooftijd de rest van het bier bij en laat de saus nog wat inkoken.
Serveer er aardappelkroketjes en een salade met radijs, tomaat en komkommer bij en drink er een gekoeld glas (8-9°C) St. Paul Triple bij.

St. Paul Triple is een bier van Brouwerij Sterkens uit Meer in België. 7,6% vol.alc., 18 graden Plato. Te koop bij de betere slijterij en bierspeciaalzaak.

Gevulde kip met pruimen en appels

1 braadkip van 11/2 kg
175 gr vers broodkruim
12 gedroogde pruimen, een nacht geweekt en kleingesneden
2 grote appels, klokhuis verwijderd en in stukjes gesneden
de rasp en het sap van 1 onbespoten citroen
1 losgeklopt ei
magere melk
zout, peper

Meng het broodkruim, de pruimen, de appels en de geraspte citroenschil goed door elkaar.
Bind het mengsel met het losgeklopte ei en het citroensap en vul de buikholte van de kip hiermee.
Leg de kip in een beboterde braadslee en braad de kip 11/2 uur in een op 200°C voorverwarmde oven.
Bedruip regelmatig met het braadvocht.

Versnijd de kip op de gewone manier en lepel de vulling erbij.

Gevulde rauwe hamrolletjes

(Ardennen)

Rauwe ham is een heerlijk product uit de Belgische Ardennen. Vaak wort rauwe ham koud gegeten met bijvoorbeeld zure augurkjes en grof brood. Maar juist in dit warme gerecht komt de lekkere rooksmaak ook goed naar voren.

3 eetlepels olijfolie
1 fijngesneden grote ui
3 fijngesneden teentjes look
1 rode paprika's in lange dunne reepjes
1 grote ongeschilde courgette in blokjes
2 grote ontvelde vleestomaten in partjes
zout, peper
1 theelepel fijngesneden tijm
2 eetlepels fijngesneden basilicum
75 gr grofgeraspte jong belegen kaas
12 grote iets dikker gesneden plakken rauwe Ardenner ham

Verhit 2 eetlepels olijfolie en bak de ui en de look hierin ± 5 minuten zachtjes.
Bak de paprika ± 5 minuten mee.
Voeg de courgette, de tomaten, zout, peper en tijm toe en laat de groenten op zacht vuur ± 15 minuten stoven tot het vocht is verdampt.
Roer de basilicum en de kaas erdoor.
Verwarm de oven voor op 180°C.
Verdeel het groentemengsel over de plakjes ham en rol de ham op.
Leg de rolletjes in een ovenschaal, bestrijk de bovenkant van de rolletjes met 1 eetlepel olie en bak de ham in het midden van de oven in 10-15 minuten krokant.
Serveer bij deze hamrolletjes in de schil gekookte aardappelen, met daarbij een grove mosterdroom van 11/4 dl crème fraîche, gemengd met 1 eetlepel grove mosterd.

Groen gehaktbrood

500 gr rundergehakt
1 bosje peterselie
1 teentje knoflook
1 ei
zout, peper
1 beschuit

Knip de peterselie fijn.
Meng alle ingrediënten en in een en doe het mengsel in een cakevorm.
Verwarm de oven voor op 240°C en bak het gehaktbrood in 20-25 minuten gaar.
Snijd het in plakken en eet het met wat scherpe mosterd, nieuwe aardappeltjes (of gekookte krieltjes) en een neutrale groente (haricots verts of chou fleur).

Grootmoeders konijn

1 tam konijn in stukken
250 gr gesnipperde sjalot
boter
peper, zout
laurier, tijm
1 liter bouillon
50 gr tomatenpuree
1 glas witte wijn
400 gr champignons
aardappelzetmeel

Braad de stukken konijn in boter aan en voeg er de gesnipperde ui aan toe.
Voeg daarna de kruiden en de tomatenpuree toe, giet de bouillon erbij, leg het deksel op de pot en laat het geheel een uur zachtjes stoven.
Was de champignons en stoof ze 10 minuten mee.
Haal het vlees uit de pot, proef of de saus op smaak is en bind haar met het aardappelzetmeel.
Serveer met brood en appelmoes.

Gyros van Mechelse koekoek

2 Mechelse koekoeken van ± 11/2 kg
1/2 rode, 1/2 groene en 1/2 gele paprika
1 ui
boter
1 theelepel Provençaalse kruiden
1 snuifje cayennepeper
peper, zout

Voor de saus:
1 ui
2 wortelen
1 stoofprei
boter
1 teentje look
35 gr tomatenpuree
4 dl water

Voor het garnituur:
200 gr gewone rijst
100 gr wilde rijst (zie tip 1)

Vraag uw gevogeltehandelaar om de koekoek te ontbenen.
Haal zoveel mogelijk vlees van de kippen en snijd het in fijne reepjes.
Was de paprika's en verwijder de zaadlijsten en de pitjes.
Pel de ui.
Snijd de paprika's in fijne reepjes en de helft van de ui in ringen.
Smelt een klontje boter in een pan en stoof de groenten krokant.
Laat afkoelen, voeg er de rauwe reepjes koekoek aan toe en breng op smaak met de Provençaalse kruiden, de cayennepeper, peper en zout.
Vet 4 vuurvaste schaaltjes van ± 10 cm diameter met boter in, verdeel hier de bereiding over en druk het mengsel stevig aan (zie tip 2).
Zet de schaaltjes in een kookpan met een bodempje water en laat het gerecht onder gesloten deksel in ± 15 minuten gaar stomen.
Maak de saus.
Pel de ui en het lookteentje en snipper ze fijn.
Maak de wortelen en de prei schoon.

Snijd de prei in rondjes en de wortelen in stukjes.
Stoof de helft van de uisnippers met het teentje look in een klontje boter.
Voeg de tomatenpuree en 4 dl water toe, mix het geheel en kook de wortelbrunoise en de preirondjes hierin beetgaar.
Stoof de andere helft van de uisnippers in een klontje boter, roer er de rijst door en kook deze ± 20 minuten in 4 1/2 dl gezouten water.
Stort een schaaltje gyros op een bord, giet er de tomaten-groentesaus over en vorm een ring van rijst rond het schaaltje.

Tip 1: U kunt eventueel 400 gr gemengde rijst (long grain + wilde) gebruiken (te koop in het grootwarenhuis).

Tip 2: Opdat alle ingrediënten goed samen zouden kleven, kunt u de schaaltjes enkele minuten in de diepvriezer plaatsen.

Wilde rijst is eigenlijk geen rijst maar zaad van een grassoort uit Noord- en Midden-Amerika. Ze werd door de Indianen veel gegeten. De korrels zijn zwart en langwerpig.
Wilde rijst wordt samen met gewone rijst gemengd.

Haas met pruimen

1 haas (of een wild konijn)
1 liter Lambiek (Brussels bier)
2 eetlepels wijnazijn
1 ui
1 wortel
1 blaadje laurier
4 jeneverbessen
4 witte peperkorrels
50 gr reuzel
50 gr boter
1 eetlepel bloem
300 gr gedroogde pruimen
peper, zout

Verdeel de haas in stukken en leg die op een grote schotel.

Giet er het bier en de wijnazijn bij (houd de kop, de lever en de niertjes apart).
Leg op de stukken haas de gesnipperde ui en de kleingesneden wortel, de jeneverbessen, de laurier en de peperkorrels en laat 12 uur rustig marineren.
Haal dan de haas uit de schotel en droog hem zorgvuldig af.
Zeef de marinade en verwarm ze daarna lichtjes.
Smelt de reuzel in een kookpan en laat de stukken haas erin bruinen.
Strooi de bloem erover en roer enkele minuten met een houten lepel.
Kruid met peper en zout.
Giet beetje bij beetje de marinade in de pan en blijf roeren.
Voeg dan de niertjes, de kop en de lever toe en laat alles in 1 uur gaar worden.
Doe er halverwege de kooktijd de pruimen en de boter bij en meng goed.
Kruid, als de haas gaar is, eventueel nog wat bij.
Dien de haas heel warm in de bereidingspan op met gekookte aardappelen.
De heel klein gesneden niertjes worden samen met de stukken haas opgediend.
De kop wordt niet opgegeten.
Als u ervan houdt, kunt u de lever fijnmaken en in de saus verwerken.

Haas uit het land van Herve

1 haas of 1 konijn
150 gr boter
2 eetlepels perenstroop
2 laurierbladeren
peper, zout

Laat de haas in stukken snijden en braad die in boter met zout, peper en laurier.
Braad het vlees op zacht vuur in ± 60 minuten gaar.
Leg de stukken haas op een voorverwarmde schotel.
Voeg de stroop aan het braadvocht toe en roer goed met een houten lepel.
Schenk de saus over de stukken haas.
Serveer het zeer warm met gekookte aardappelen.

Soms wordt dit recept wat uitgebreider gemaakt door er bij het begin van de braadtijd nog enkele sjalotten aan toe te voegen en de saus met room af te maken.

Hamlapjes in De Koninck

500 gr magere hamlapjes
1 dikke plak achterham
50 gr boter
1 teentje knoflook
11/2 eetlepel Franse mosterd
1 kruidenbouillontablet
1 flesje De Koninck
1 bakje champignons
250 gr worteltjes
1 ui

Snijd het vlees in stukken en de ham in kleine blokjes.
Snipper de ui.
Verhit de boter en bak het vlees, de ham en de ui in ± 5 minuten goudbruin.
Pers de knoflook erboven uit en roer er de mosterd, het bouillontablet en het bier door.
Breng aan de kook en laat het een klein uur zachtjes stoven.
Maak intussen de champignons en de worteltjes schoon en snijd ze in stukjes.
Voeg ze na een uur toe en laat ze een kwartiertje meekoken.
Breng alles op smaak met zout en peper.
Geef er warm stokbrood en een groene salade bij.

De Koninck is een amberkleurig bier uit Antwerpen.

Hammetjes van Mechelse koekoek

4 bouten van Mechelse koekoek
1 prei
100 gr groene boontjes
100 gr spinazie
1 eetlepel olijfolie
3 tomaten
boter
2 dl kippefond

250 gr paddestoelen
2 sjalotten
4 aardappelen
50 gr gemalen kaas
nootmuskaat, peper, zout

Hak de enkelgewrichten van de bouten, verwijder het dijbeen en trek het vlees met het vel over het kuitbeen.
Vorm op deze wijze 4 hammetjes en kruid die met peper en zout.
Was de prei en snijd er in de lengte 4 reepjes af, blancheer die en verfris ze onder koud water.
Maak de boontjes schoon en blancheer ze In gezouten water.
Vorm 4 bundeltjes en bind ze met de reepjes prei.
Was de spinazie, droog ze en stoof ze in de olijfolie.
Was de tomaten, halveer er twee, hol ze uit en vul ze met de gestoofde spinazie.
Vet een ovenschotel lichtjes met boter in en schik er de boontjes en de tomaten in.
Breng de kippefond aan de kook.
Was de paddestoelen, snijd ze in blokjes en blancheer ze 1 minuut in de kokende kippefond.
Laat ze uitlekken en bewaar het kookvocht voor de saus.
Pel de sjalotten en snijd ze in tweeën.
Snijd de laatste tomaat in vieren.
Braad de kippehammetjes 15 minuten in boter, leg er dan de stukjes tomaat en de sjalot bij en laat nog 15 minuten verder gaar sudderen.
Houd de gebruinde hammetjes warm.
Giet het braadvet voorzichtig weg en giet de kippefond in de pan.
Laat de saus even inkoken en giet haar door een zeef.
Was de aardappelen en kook ze in de schil gaar.
Snijd er een hoedje af en hol ze uit.
Maak met het vruchtvlees, een klontje boter en 3/4 van de gemalen kaas een puree en vul de aardappelen op.
Bestrooi met de rest van de gemalen kaas en gratineer ze in de oven.
Bak de paddestoelen in een klontje boter bruin.
Verwarm de gevulde tomaten en de boontjes in een oven van 150°C.
Schik op een bord telkens een hammetje, een aardappel, een gevulde tomaat, een bonenbundeltje en wat champignons.
Lepel de saus over het vlees.

Hazebouten met pruimen, gestoofd in Mc Chouffe

1 kg hazebouten
1 ui
2 fijngehakte tenen knoflook
1 theelepel tijm
1 theelepel gekneusde jeneverbessen
150 gr gedroogde, ontpitte pruimen
2 gekneusde kruidnagels
4 eetlepels bosbessenjam
2 eetlepels Worcestershiresaus
4 eetlepels zonnebloemolie of roomboter
4 dl Mc Chouffe
versgemalen peper en zout naar smaak

Wrijf de hazebouten met wat versgemalen peper en zout in en braad ze in de boter of zonnebloemolie zo snel mogelijk aan.
Zet het vuur laag, doe er de fijngehakte ui, de knoflook, de tijm, de gekneusde jeneverbessen, de kruidnagels, de ontpitte en fijngesneden pruimen en de helft van het bier bij en laat het geheel ± 1 uur zacht stoven.
Voeg na dit uur de Worcestershiresaus, de bosbessenjam en het restant van het bier toe en laat nog een kwartier stoven.
Haal de hazebouten eruit en houd ze warm.
Zeef de saus, doe haar terug in de braadpan en laat haar zoveel mogelijk inkoken.
Verdeel de hazebouten over 4 voorverwarmde borden en schenk de saus erover.
Serveer met aardappelpuree, rode kool met appeltjes en gestoofde peertjes.

Hazepeper op z'n Brussels

1 haas in stukken
100 gr reuzel
2 uien
4 sjalotten
2 wortelen
5 jeneverbessen

500 gr appelen
selder
1 kruidentuiltje (tijm, laurier, peterselie)
3/4 liter bruin bier
1 eetlepel rode bessengelei
50 gr boter
peper, zout

Doe de reuzel in een grote pan en laat deze op laag vuur uitsmelten.
Zet het vuur dan hoger en braad de stukken haas in ± 5 minuten snel aan alle kanten bruin.
Kruid met peper en zout.
Voeg de uien, de sjalotten, de wortelen en de selder toe en laat alles met het bier aan de kook komen.
Doe er de jeneverbessen, de geschilde ui, de in vieren gesneden appelen en het kruidentuiltje bij, laat alles weer aan de kook komen en zet het vuur dan lager.
Laat het gerecht in ± 60 minuten tegen het kookpunt aan gaar worden.
Haal de stukken haas met een schuimspaan uit de pan en houd ze in een andere pan op zeer laag vuur warm.
Kook de vloeistof 5 minuten op hoog vuur.
Voeg dan de bessengelei en de boter toe en roer het geheel met een houten lepel goed door elkaar.
Zeef de saus en schenk deze over de stukken haas.
Serveer zeer heet, met gekookte aardappelen.

Hemelse rosbiefreepjes

600 gr rosbief
7 teentjes look
4 takjes rozemarijn
4 takjes tijm
4 eetlepels olijfolie
11/2 dl Westmalle Tripel
room (om de saus op gewenste dikte te krijgen)
zout, versgemalen zwarte peper

Pel 6 teentjes look en kneus ze met een mes.

Snijd de rosbief in reepjes.
Leg de helft van de look, de tijm en de rozemarijn in een kom, leg de reepjes rosbief erop en dek die met de rest van de kruiden af.
Schenk de olie erover en marineer het vlees ± 3 uur in de koelkast.
Laat het vlees en de marinade op kamertemperatuur komen en bak het in de marinade in een koekenpan zonder boter snel bruin.
Leg het vlees dan op voorverwarmde borden en bestrooi het met zout en peper.
Pers het laatste teentje look boven het bakvet uit en fruit het even mee.
Voeg de Westmalle Tripel toe, breng die aan de kook en laat het biermengsel ± 2 minuten doorkoken.
Voeg room toe tot de saus de gewenste dikte krijgt en laat de saus dan niet meer koken.
Zeef de saus en schenk haar over het vlees.
Serveer hierbij tagliatelle en beetgare worteltjes met citroenboter.

Het fijne van St.-Katelijne

1 bloemkool (bijvoorbeeld een primeurbloemkooltje van St.-Katelijne Waver)
3 eetlepels bloem
boter
1/2 eetlepel kerrie
peper, zout
2 eetlepels zure room
4 vierkante plakjes Chester of Cheddarkaas
2 plakken gekookte ham van 2 mm dik
4 dunne lapjes kalkoenvlees van 100 gr elk (zo groot als een hand)
1 eetlepel gehakte peterselie

Maak het bloemkooltje schoon, kook het in zijn geheel in een kommetje, waarin het precies past, in een kop water met een beetje zout en gaar het 4 minuten onder deksel.
Haal het kooltje uit het kookvocht en houd het vocht apart.
Kneed intussen 1 eetlepel bloem met 1 eetlepel boter tot een koude roux.
Gebruik deze om het kookvocht naar smaak te dikken door het al roerend met een klopper even tot het kookpunt te brengen.
Breng deze saus op smaak met kerrie, peper, zout en zure room.
Vouw de kaas en de ham in de kalkoenlapjes, druk stevig aan, of houd alles met

een houten prikker op z'n plaats.
Wentel het vlees in een mengsel van 3/4 bloem en 1/4 kerrie en bak het daarna in boter mooi aan beide kanten bruin.
Verdeel de bloemkool met de saus over de kommetjes.
Leg het vlees ernaast, dek het af met microgolffolie of een deksel en warm op in de (microgolf)oven.
Strooi er de peterselie over.
Serveer met brood en een pils, een witbier of een Luxemburgse Sylvaner.

Hete duvel uit Sint-Job

720 gr gemalen gemengd gehakt
2 sjalotjes
750 gr ui
750 gr aardappelen
boter
peper, zout, muskaatnoot
2 dl melk
1 eigeel
paneermeel

Versnipper de sjalotjes en stoof ze in boter aan.
Voeg er het gehakt bij, kruid met peper en zout en laat het gehakt eventjes mee stoven.
Snijd de uien in halve maantjes en stoof ze in boter goudgeel aan.
Kook voor aardappelpuree de aardappelen, giet ze af en draai ze door een roerzeef.
Roer er de kokende melk en de boter door en kruid met peper, muskaatnoot en eventueel zout.
Beboter een ovenschotel en leg het aangestoofde gehakt, de goudgele ui en de aardappelpuree er in lagen in.
Bestrijk met eigeel en werk af met een regen van paneermeel.

Hopveld kuikens

Ontbeen 6 kuikens, kruid ze en vul ze met een mengsel van 300 gr kalfsgehakt, 300 gr redelijk vet varkensgehakt, 3 eigelen, met daarbij 1/3 van dit totaal volume hopscheuten.
Bak de kuikens dan op de gewone wijze in de pan (± 30 minuten).
Voeg er echter na 15 minuten een fijne mengeling bij van worteltjes, sjalotten, peterseliewortels, tijm en laurier.
Schik de kuikens, als ze gaar zijn, in een pannetje.
Bevochtig de braadpan met een fles Rodenbachbier en een weinig kalfsbouillon en laat het vocht tot de gewenste hoeveelheid inkoken.
Bind het lichtjes met in bloem vermengde malse boter.
Meng voor het opdienen 2 eetlepels slagroom goed in de saus en breng deze op smaak door nogmaals te kruiden.
Giet de saus over de kuikens.
Serveer er korfjes hopscheuten en aardappelnootjes apart bij.

Hutspot op z'n Gents

200 gr spek
1 varkensoor, -poot en -staart
1 ossestaart
250 gr kalfsborst
1 runderschenkel
1 kalfsschenkel
500 gr schapeschouder
peper, zout
4 grote wortelen
1 bloemkool
2 preien
1 selder
3 rapen
250 gr spruiten
1/2 savooiekool
4 grote uien
200 gr varkensworst
25 gr boter

Zet het vlees in ruim water en laat het even koken.

Giet het water weg en spoel alles met koud water af.
Zet het vlees weer op met water en peper en zout en laat alles 21/2 uur koken.
Maak de groenten schoon en snijd ze in gelijke stukken.
Voeg alle groenten toe en laat ze een half uur koken.
Voeg nu de worst erbij en bak de worst.
Dien op met mosterd en gekookte aardappelen of brood.

Hutspot uit Frans-Vlaanderen

1 ossestaart
400 gr klapstuk
zout, peper
2 grote winterwortelen
500 gr schorseneren
1/2 koolraap
1 kg aardappelen
4 uien
100 gr pekelspek (zuurkoolspek)
25 gr bloem
40 gr boter

Laat de in stukken gesneden ossestaart, het klapstuk en het stuk pekelspek ± 11/2 uur in ruim water zachtjes koken.
Bestrijk een stevige stoofpan met boter en leg de in reepjes gesneden wortelen, de kleingesneden schorseneren, de reepjes koolraap, de in vieren gesneden aardappelen en de in plakken gesneden uien daarop.
Leg de stukken vlees erbij, giet er wat bouillon van het vlees over en laat alles met elkaar in 45-60 minuten gaar stoven.
Maak een saus van de resterende boter, de bloem en ± 3 dl van de bouillon en geef die apart of giet haar over de hutspot.

Hutspot van schapevlees

150 gr witte bonen
100 gr vetstof

11/2 kg schapevlees (schouderstuk en ribben)
peper, zout
tijm, laurier
look
3 uien
4 wortelen
1 selderij
4 rapen
1/2 kg aardappelen
zure augurken en uitjes

Was de bonen en zet ze in ruim water minstens 12 uur te weken.
Verhit de vetstof en bruin hierin het vlees.
Zet het vlees nu op in ruim water, voeg de bonen en de kruiden toe en laat koken.
Maak de groenten schoon, schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken.
Voeg de gesneden groenten en aardappelen na een half uur bij het vlees en laat alles gaar koken.
Dien op met augurken en uitjes in het zuur.

Hutspotschenkel

1/2 kg kalfsschenkel
1 hammetje
1/2 kg runderschenkel
3 liter water
peper, zout
tijm, laurier
4 wortelen
3 preien
1 knolselderij
1 teentje look
1/2 witte kool
3/4 kg aardappelen
1/4 kg prinsessenbonen
50 gr peterselie

Zet het vlees met het water en de kruiden op en laat het 2 uur koken.
Maak intussen de groenten schoon, schil de aardappelen en snijd ze in stukken van ± 3 cm.
Voeg na de 2 uur de groenten en de aardappelen bij het vlees en laat alles nog 1 uur koken.
Verwijder de tijm en de laurier en bestrooi jet gerecht voor het opdienen met de gehakte peterselie.

Jachtschotel (vlees in de oven met aardappelpuree)

600 gr sukadelappen of magere runderlappen in dobbelstenen
bloem
100 gr boter
1 eetlepel spekvet
1 grote gesnipperde ui
1 geschilde en gesnipperde zure appel
3 kruidnagels
2 laurierbladen
zout, versgemalen peper
10 gekneusde jeneverbessen
10 zilveruitjes uit het zuur
2 dl jonge rode wijn
aardappelpuree
2 verkruimelde beschuiten

Bestrooi de stukjes vlees met bloem.
Laat in een braadpan 50 gr boter en het spekvet heet worden en bak de stukjes vlees hierin aan alle kanten snel goudbruin.
Voeg de ui en de appel toe en laat ook die wat kleur aannemen.
Voeg dan de kruidnagels, laurierbladen, zout, royaal peper, de jeneverbes-sen en de zilveruitjes toe en overgiet dit alles met de voorverwarmde wijn.
Roer een keer door, leg een deksel op de pan en laat het geheel op laag vuur 3 uur stoven.
Giet er, als het te droog wordt, wat heet water bij.
Schep het vleesmengsel met het stoofvocht over in een vuurvaste schotel en bedek het geheel met een laagje aardappelpuree.
Strooi er beschuitkruim over en leg er hier en daar een klontje boter op.

Zet de schotel een kwartier bovenin een op 250°C voorverwarmde oven tot zich een goudbruin korstje heeft gevormd.

Jong wild konijn op z'n vlaams

(10 personen)

2 kg wild of tam konijn in stukken (met lever)
peper, zout
boter
250 gr gezouten spek in dobbelsteentjes
4 grofgehakte sjalotten
2 eetlepels pittige mosterd
1/2 dl azijn

Kruid de rug en de achterbillen van het konijn en kleur ze in een op 180°C voorverwarmde oven in een klont boter mooi bruin.
Laat het konijn vervolgens voor driekwart gaar bakken.
Blancheer de spekblokjes en voeg ze samen met de sjalotten bij het konijn.
Smeer de rug en de billen aan de bovenzijde met mosterd in en zet ze opnieuw in de oven.
Maal of mix intussen de lever en de azijn samen en giet dit mengsel over het vlees.
Laat het vlees nu volledig gaar bakken.
De rug is na ± 15 minuten klaar, de billen na 20-30 minuten op 160°C.
Passeer de saus door een zeef en giet haar dan over het konijn.
Dien op met gebakken aardappeltjes en lichtjes gesuikerde gebakken appelpartjes.

Jonge kalkoen in Gueuze

(Brabant)

1-2 jonge kalkoenen (totaal ± 1200 gr)
1 takje tijm

2 laurierblaadjes
150 gr boter
3/4 liter Gueuze
2 eetlepels tomatenpuree
1 eetlepel bloem
peper, zout

Bestrooi de kalkoenen licht met zout en peper.
Doe 100 gr boter in een vuurvaste schotel, voeg, als die is gesmolten, de kalkoenen toe en bak ze in een vrij warme oven rondom mooi bruin.
Strooi de bloem over het gevogelte en voeg de met wat water vermengde tomatenpuree toe.
Dit geheel vormt een soort 'karamel' die onmiddellijk met bier moet worden overgoten.
Er verschijnt nu een lichte schuimlaag, die tijdens de verdere bereiding zal verdwijnen.
Voeg de tijm, de laurier en de rest van de boter toe en laat het gerecht, afhankelijk van de dikte en de kwaliteit van het gevogelte, op laag vuur 45-60 minuten sudderen.
Serveer het gerecht zeer warm met aardappelkroketjes en appelmoes.

Kalfsborst met komkommer

1 uitgebeende kalfsborst
1 kg varkensgehakt
1 kg kalfsgehakt
100 gr peterselie
250 gr spek
2 uien
3 kruidnagels
1 wortel
een kruidentuiltje
peper, zout
maïszetmeel
1 liter bouillon
3 komkommers
bloem

boter

Been de kalfsborst uit en vul ze op met een mengsel van varkens- en kalfsgehakt, aangestoofde ui, gehakte peterselie, kruidnagel, peper, zout en spek.
Bak het vlees in boter aan en schuif het dan in een braadslede in de oven.
Bak het in ± 1 uur in een op 200°C voorverwarmde oven verder gaar.
Voeg halverwege het bakproces een versneden wortel, een ui en het kruidentuiltje toe en laat verder stoven.
Bevochtig met de bouillon.
Snijd intussen 3 komkommers in kleine stukken, stoof die met een ui in boter aan en voeg dit mengsel eveneens bij het vlees.
Snijd de derde komkommer in dobbelsteentjes en stoof die tegen het einde van het braadproces eveneens in wat boter aan.; deze dobbelsteentjes dienen als garnituur.
Bind de saus met opgelost maïszetmeel en kruid met peper en zout.
Versnijd het gebraad en giet er de saus over.
Serveer met puree of gebakken aardappelen.

Kalfskop met hersensaus uit de Polder

2 preien
4 uien
1 selder
2 wortelen
een kruidentuiltje
peper, zout, muskaatnoot
1 kalfskop
1 krop sla
4 tomaten
1/2 liter olie
2 eetlepels mosterd
een scheutje azijn
100 gr peterselie
50 gr bieslook

Verwijder de hersens en kook die apart in een weinig water.
Kook de kalfskop 3 minuten in licht gezouten water voor en spoel hem

vervolgens onmiddellijk onder koud stromend water af.
Zet de kop met de prei, ui, selder, wortel en een kruidentuiltje in koud water op en kruid met peper, zout en muskaatnoot.
Reserveer 3 uur kooktijd om de kop zachtjes te garen.
Ontdoe de kop dan van vlees en vel en verwijder het vel van het vlees.
Kap het vlees fijn en schik het in een bakvorm.
Laat het kookvocht deels inkoken en giet het over het vlees.
Laat in de koelkast opstijven.
Plet voor de hersensaus de gekookte hersens.
Bereid een mayonaise zonder eigelen.
Voeg er de geplette hersens, fijngehakte peterselie en bieslook aan toe en kruid met peper en zout.
Breek en was de krop sla, schik de sla op de borden en versier met kwartjes tomaat.
Stort de kalfsterrine uit en snijd haar in plakjes van 11/2 cm dik.
Leg op elk bord een plakje van het kalfsvlees en giet er een lepel hersensaus over.

Kalfsniertjes met Gueuze-Lambic

1 kg kalfsniertjes
boter of olijfolie
2 fijngesneden sjalotten
1 eetlepel mosterd
1 dl room
peper, zout
1 flesje Gueuze-Lambic (25 cl)

Ontvlies de niertjes en leg ze een uur in zout water of blancheer ze.
Bak ze in half boter en half olijfolie en kruid ze met peper en zout.
Neem het vlees uit de pan en houd het in aluminiumfolie warm.
Laat de sjalot in het braadvet uitzweten en blus met de Gueuze-Lambic.
Laat het vocht goed inkoken en roer er van het vuur af de mosterd door.
Leg de niertjes op warme borden, giet er de saus over en werk af met gehakte peterselie.
Serveer met aardappelkroketjes of gestoomde aardappeltjes.

Kalfsniertjes met Saint-Feuillien

2 mooie kalfsnieren

voor de groentenmirepoix:
3 sjalotten
1 wortel
1 takje selderij
2 takjes peterselie

verder:
1 takje dragon
2 dl room
1/4 flesje Saint-Feuillienbier
50 gr boter

Snijd het vet van de nieren.
Laat ze 5 minuten in een oven zweten en dep ze droog.
Smelt 50 gr boter in een pan en bak de lichtjes gezouten nieren.
Neem de nieren als ze gaar zijn uit de pan.
Stoof de groentenmirepoix even in deze pan aan en blus met het bier.
Laat het even inkoken en voeg er dan de room bij.
Laat het geheel aan de kook komen, zeef de saus en breng haar op smaak.
Voeg er tenslotte de fijngehakte dragon bij.
De nieren worden in plakjes gesneden en overgoten met de saus.
Serveer er peultjes en aardappelwafeltjes bij.

Kalfszwezerik met bier

4 kalfszwezeriken
150 gr champignons
3 sjalotten
1 eetlepel azijn
peterselie
100 gr boter
1 snee witbrood zonder korst

1/2 liter abdijbier
peper, zout

Laat de zwezeriken enige tijd in ruim water met een beetje azijn staan en droog ze dan zeer goed af.
Breng ruim water aan de kook en leg de zwezeriken daarin.
Doe wat zout in het water en laat de zwezeriken op vrij hoog vuur 15 minuten koken.
Haal ze met een schuimspaan uit het water en droog ze met een schone doek goed af.
Snijd de peterselie, de champignons en de schoongemaakte sjalotten fijn en vermeng ze met een eetlepel boter en het verkruimelde brood.
Kruid met peper en zout en meng alles tot een homogene massa.
Doe de helft van de zwezeriken in een pan, bedek ze met de farce en voeg 1/4 liter bier toe.
Leg dan de andere zwezeriken in de pan en voeg het restant van het bier toe.
Breng het geheel aan de kook, zet het vuur lager en leg het deksel op de pan.
Laat het gerecht op laag vuur 30-40 minuten zachtjes doorkoken.
Voeg vlak voor het serveren het restant van de boter toe en leg dan het deksel weer op de pan om de boter de gelegenheid te geven om te smelten en met het gerecht warm te worden.

Opmerking: in principe is de hoeveelheid bier voldoende; wilt u echter tijdens het stoven meer bier toevoegen, verwarm dat dan eerst voor.

Kalfszwezerik met witlof en Witkap Stimulo

800 gr schoongemaakte kalfszwezerik
150 gr boter
1 dl kalfsfond
500 gr bladspinazie
1 dl Witkap Stimulo
1 dl muskaatwijn
peper, zout
notenolie
4 stronken witlof

Bak de zwezerik kort in boter, pocheer (het water tegen het kookpunt aan houden) ze daarna 20 minuten tot ze helemaal gaar zijn.
Blancheer intussen de gewassen bladspinazie een paar minuten en haoud de groente warm.
Snijd de stronken witlof in kwarten en laat ze in boter en olie stoven.
Doe de kalfsfond met het bier en de wijn erbij en laat het tot de helft inkoken.
Neem De pan van het vuur en klop er beetje bij beetje klontjes koude boter door kloppen tot een glanzende saus ontstaat.
Snijd de zwezerik in plakjes en houd ze warm.
Verdeel de spinazie over de voorverwarmde borden, zodat een bedje ontstaat, leg de witlofstronken erbij en leg de plakjes zwezerik op de spinazie.
Serveer met bijvoorbeeld kastanjepuree en uiteraard Witkap Stimulo, bij voorkeur van een jaar oud.

Witkap Stimulo is een bier van brouwerij Slaghmuylder uit Ninove, België. Te koop bij de betere slijterij en bierspeciaalzaak.

Kalkoen met abdijbier

1 kalkoen van 21/2 kg
100 gr reuzel
4 uien
3/4 liter donker abdijbier
1 takje tijm
2 laurierblaadjes
200 gr veenbessenmoes
100 gr boter
peper, zout

Doe een beetje reuzel in een braadslede, leg de schoongemaakte en met wat zout en peper ingewreven kalkoen daarin en laat de kalkoen in de oven ± 40 minuten aan iedere kant braden.
Voeg de rest van de reuzel toe en laat de kalkoen op de rug liggen.
Leg na 15 minuten de uien rondom de vogel.
Voeg het bier, de tijm en de laurier toe en laat het geheel in een matigwarme oven in ± 2 uur gaar worden.
Maak de saus eventueel dik met beurre manié (50 gr boter met bloem).

Warm de veenbessenmoes op.
Smelt de boter en schenk deze over de kalkoen.
Snijd de vogel in stukken en serveer die eventueel in de braadslede.
Serveer de warme veenbessenmoes samen met de kalkoen.

Kalkoen op z'n Vlaamsch

1 kalkoen
4 uien
2 wortelen
1 selder
2 flessen bruin tafelbier
1 kruidentuiltje
peterselie
peper, zout
3 kroppen sla
1/2 liter kippenbouillon
1 brood
maïszetmeel
boter
peterselie

Was de krop sla en snijd hem in 2 delen.
Schik de sla in een ruime, ingeboterde kookpot en giet er de kippenbouillon over.
Laat de sla in ± 25 minuten gaar stoven.
Bind dan het vocht met maïszetmeel en kruid met peper en zout.
Schik de sla op een schotel, leg er enkele klontjes boter op en schep er de saus en de in boter gebakken broodkorstjes over.
Strooi er de gehakte peterselie over.
Was en versnijd de overige groenten.
Kleur de kalkoen in de boter.
Leg er de aangebakken ui, de in dobbelsteentjes gesneden wortelen en selder bij, giet het tafelbier erbij (het bruine tafelbier van Piedboeuf is zeer geschikt) en kruid met peper en zout.
Laat het geheel met het kruidentuiltje in een gesloten kookpot gaar stoven.
Bind achteraf het vocht en kruid eventueel bij.

Kook intussen de aardappelen gaar en maak er vervolgens puree van die wordt opgemaakt met kokende melk met boter.
Roer er de hele eieren door en kruid met peper, zout en muskaatnoot.
Lepel de puree in een ingeboterde ovenschotel en bestrooi met paneermeel.
Leg er enkele klontjes boter op en geef de puree een korstje in de oven.
Dien warm op, samen met de kalkoen en de gestoofde sla met broodkorstjes.

Karbonade de boeuf á la Flamande

(6-8 personen)

11/2 kg rundsstaartstuk
peper, zout
75 gr braadvet
6 kleine uien in plakjes
25 gr bloem
5 3/4 dl donker bier *
11/2 dl rundvleesbouillon
1 eetlepel azijn
bouquet garni

Snijd het vlees in dunne plakjes en kruid die goed met peper en zout.
Smelt het vet in een grote koekenpan en bak het vlees met een paar plakjes tegelijk vlug aan beide kanten bruin.
Neem het vlees uit de pan en zet het apart.
Zet het vuur laag, doe de uien in de pan, bak ze al roerend bruin en schep ze (met een schuimspaan) uit de pan.
Leg het vlees en de uien laag om laag in een vuurvaste schaal.
Roer de bloem door het vet in de koekenpan, schenk er het bier en de bouillon bij en roer tot een gladde saus ontstaat.
Roer de azijn erdoor.
Schenk de saus over het vlees en de uien en voeg het bouquet garni toe.
Dek de schaal af en laat het gerecht 11/2-2 uur gaar sudderen (op het fornuis of in een op 175°C voorverwarmde oven).

* Een goed bier hiervoor is Grimbergen Dubbel, omdat er geen gist in de fles zit. Maar u kunt hiervoor iedere dubbel gebruiken; laat het gist wel in de fles achter

door het bier minstens 24 uur rechtop te laten staan en voorzichtig uit te schenken, zodat het laatste restje in de fles achterblijft.
U kunt voor dit gerecht ook Oud Bruin gebruiken. Het wordt dan wat zoeter van smaak en je mist het wat kruidige van de dubbel bieren.

Kempische kalkoen

1 middelgrote kalkoen
peper, zout
80 gr boter
80 gr peterselie
80 gr dragon
4 eigelen
water
bruine fond
citroensap
maïszetmeel
1/4 liter room

Kruid de kalkoen met peper en zout, vul de buikholte op met peterselie en dragonstengels en geef het vlees aan beide zijden een bruin kleurtje.
Voeg er 4 kopjes water bij en laat de kalkoen in een op 180°C voorverwarmde oven verder garen.
Besprenkel regelmatig met de braadsappen.
Haal de kalkoen na ± 1 uur uit de oven.
Giet het braadvocht in een kookpot, voeg er het citroensap bij en laat het goed doorkoken.
De room wordt eveneens goed doorgekookt.
Bind de saus, kruid met peper en zout en haal haar door een zeef.
Meng de met room opgeloste eigelen met de saus; daarna mag de saus niet meer koken.
Voeg op het eind de gehakte peterselie en de dragon toe en roer goed.
Verdeel de kalkoen met uw scherpste mes in porties en oversaus ze.
Serveer met gekookte aardappelen en worteltjes in boter.

Kempische Karbonades

1 kg varkensvlees in stukken
100 gr reuzel
4 grote uien
1 eetlepel bloem
2 eetlepels azijn
1/2 liter blond bier
peper, zout

Laat de reuzel in een grote pan smelten en voeg de stukken vlees toe.
Breng het vlees, als het bruin is, in een andere pan over.
Fruit de grofgesneden uien in de reuzel, voeg de bloem toe, vermeng de uien, de bloem en de azijn en roer alles goed door elkaar.
Voeg het mengsel aan het vlees toe en kruid met peper en zout.
Schenk het bier bij het gerecht, laat alles aan de kook komen en laat het gerecht dan even doorkoken.
Doe het deksel op de pan en laat het gerecht op laag vuur ± 1 uur doorstoven of tot het gaar is.
Serveer het zeer warm.

Kempische prei met witte bonen in melksaus

8 preien
1 doos gedroogde witte bonen
1/2 liter melk
40 gr boter
60 gr bloem
1 wortel
1 ui doorprikt met een kruidnagel
een kruidentuiltje (tijm, laurier, peterselie)
peper, zout, muskaatnoot
1 ui

Week de gedroogde witte bonen 24 uur in koud water.
Spoel ze achteraf grondig en kook ze samen met de met een kruidnagel

doorprikte ui, een wortel en het kruidentuiltje.
Versnijd intussen de prei in kleine dobbelsteentjes en kook die in licht gezouten kokend water gaar.
Maak een melksaus op de volgende manier:
Versnipper de ui fijn, stoof hem in de boter aan, bestrooi met de bloem en laat dit eventjes drogen.
Bevochtig met de melk en een deel van het kookvocht.
Laat goed doorkoken en controleer de dikte.
Voeg de uitgelekte prei en de gekookte witte bonen toe, laat opkoken en kruid eventueel bij met peper, zout en nootmuskaat.

Kempische schotel met hesp en prei

4 sneetjes ontvette hesp
2 pakjes jonge prei
100 gr boter
6 eetlepels bloem
1/2 liter melk
2 eigelen
peper, zout, muskaatnoot

Snijd de prei in stukjes van ± 1 cm dik en kook ze in licht gezouten water.
Bind het kookvocht met een roux van de gesmolten boter en de bloem en kruid met peper, zout en nootmuskaat.
Voeg er dan een deel van de melk aan toe en giet de saus door een zeef.
Meng de resterende melk met de eigelen en voeg dit bij de gezeefde saus.
Boter een ovenschotel in, leg de uitgelekte prei er gelijkmatig in en schik er de opgerolde hesp bovenop.
Giet de saus erover en bestrooi met paneermeel.
Verdeel er enkele klontjes boter over en laat het in een op 180°C voorverwarmde oven opwarmen, tot er een korstje op komt.
Serveer er gekookte aardappelen bij.

Kip en ananas in bierbeslag

500 gr kipfilet
zout, peper
1 ananas
2 rode pepers
1 flesje witbier (30 cl, Hoegaarden)
300 gr bloem
1 ei
tabasco
(zonnebloem)olie om te frituren
keukenpapier

Kook de kipfilets in ruim kokend water met zout in ± 20 minuten gaar.
Laat ze afkoelen en dep ze droog.
Schil de ananas, verwijder het hart en snijd hem in schijven.
Snijd de schijven in stukken van ± 2 cm.
Snijd de kipfilet in stukken van 2 cm.
Wrijf de pepers tussen uw handen zodanig dat de zaadlijsten loslaten.
Was de pepers, verwijder de stelen en de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in ringetjes. (gebruik tijdens deze werkzaamheden wel huishoudhandschoenen, pepers zijn zeer gemeen).
Zeef de bloem en roer dit met het bier, het ei en de tabasco tot een glad beslag.
Voeg wat zout en peper toe.
Verhit de olie tot er een witte damp af komt (180°C).
Haal de kip en de ananas door het beslag en frituur ze met 3 stuks tegelijk in ± 3 minuten gaar en goudbruin.
Garneer de kip met verse ananas en verse munt.

Bieradvies: Hoegaarden witbier

Kip met bier

1 jonge kip of haan van 11/2 kg
125 gr buikspek
30 gr boter
2 soeplepels olie
zout, peperkorrels
2 soeplepels bloem

1 glaasje jenever
1/2 liter blond bier
1 teentje look
2 sjalotjes
een bouquet garni
20 kleine uitjes
250 gr paddestoelen
2 soeplepels room
2 glazen kalfsbouillon

Snijd de kip of de haan in 8 stukken en het spek in dobbelsteentjes.
Doe de spekblokjes in kokend water, laat ze na 5 minuten uitlekken en dep ze met keukenpapier droog.
Hak de look en de sjalot fijn.
Laat de boter en de olie in een cocotte samen heet worden.
Bak er de spekblokjes roerend met een houten lepel snel in uit en haal ze er met een schuimspaan weer uit.
Leg de stukken kip in hetzelfde vet, voeg zout en peper toe, zet het vuur hoog en laat de stukken onder voortdurend omkeren aan alle kanten bruinen.
Neem de vleugels en de borst als ze zijn gebruind uit de pan, laat de billen nog 5 minuten langer liggen.
Doe alle stukken dan terug in de pan, bestrooi met bloem en laat die omscheppend kleuren.
Giet de jenever erover, zet het vuur hoog en steek de alcoholdampen aan.
Blus met het bier en, naar keuze, met een glas bouillon.
Voeg het look-sjalotmengsel en het bouquet garni toe en breng aan de kook.
Leg na 2-3 minuten koken een deksel op de pan en zet de pan in een matigwarme oven; het kookvocht moet net pruttelen.
Maak, terwijl de cocotte in de oven staat, de uien en de paddestoelen schoon; snijd grote paddestoelen in vieren.
Verwarm de boter in een sauteuse en laat de uitjes al roerend licht kleuren.
Leg er vervolgens het deksel op en laat ze in een half uur gaar worden.
Halverwege kunt u enkele lepels bouillon toevoegen.
Voeg, als de uitjes gaar zijn, de spekblokjes toe.
Doe de paddestoelen met een soeplepel azijn in een pan met kokend water.
Schep ze er na 10 minuten ruit en voeg ze, als ze goed zijn uitgelekt, bij de uien en het spek.
Meng alles op laag vuur goed door elkaar.
De stukken kip moeten na 11/2 uur net gaar zijn.

Schep ze uit de kookpan en houd ze in een diepe schotel boven een pan kokend water warm.
Zeef de saus en giet haar, samen met de uitjes, het spek en de paddestoelen in de cocotte.
Geef enkele draaien aan de cocotte, zodat alles zich mengt, zonder dat de uien en paddestoelen stuk gaan.
Voeg de room toe en giet de saus over de stukken kip.
Dit gerecht wordt opgediend met gekookte aardappelen, aardappelkroketten of frites.

Kip met donkere Leffe

(België)

1 kip in stukken
1 flesje bruine Leffe (33 cl)
1 bakje champignons (250 gr)
3 sjalotten
1 dl room
50 gr boter
1 soeplepel olie
zout, peper
gehakte peterselie

Bak de stukken kip in een pan met wat boter aan alle kanten bruin.
Zet het vuur dan zachter, voeg de fijngehakte sjalotten toe en bak die enkele minuten mee.
Strooi er zout en peper over en schenk er het bier bij.
Breng het aan de kook, zet het vuur weer zachter en laat het met het deksel schuin op de pan ± 40 minuten sudderen.
Was intussen de champignons goed, snijd ze in plakjes en braad ze in een pannetje met wat olie om het water in de champignons te reduceren.
Doe ze daarna bij de kip.
Voeg, als de kip goed is gebraden en het bakvocht wat is ingedikt, de room en de gehakte peterselie toe en breng het gerecht op smaak met kruiden.
Serveer met gebakken aardappelen of aardappelkroketjes.

Kip met krieken, abrikozen in kriekenbier

4 braadsticks
2 eetlepels ganzevet (of hoeveboter)
20 gedroogde abrikozen
1 potje Noordkrieken
1 eetlepel pijnboompitten
2 grote, fijngesnipperde uien
1 eetlepel honing
enkele takjes tijm of een snufje gedroogde tijm
3 laurierblaadjes
enkele blaadjes salie
enkele takjes oregano of een theelepel gedroogde oregano
peper, zout
0,35 liter kriekbier

Wel de abrikozen een uur in het kriekbier.
Rooster de pijnboompitten in een droge pan in enkele minuten lichtbruin.
Smelt het ganzevet (of de boter) in een braadpan en bak de braadsticks aan alle kanten bruin.
Voeg de gewelde abrikozen met de kriekbiermarinade en de krieken bij de kip.
Voeg ook de kruiden toe en breng het gerecht op smaak met peper en zout.
Laat de kip op laag vuur verder garen tot het vlees spontaan van het bot valt.
Geef er gekookte aardappelen bij.

Of: voeg 25 minuten voor het opdienen aardappelen, courgettes en/of wortelen aan de kip toe.
Het resultaat is dan een stoofpot die als volledige maaltijd kan dienen.

Kip met marmelade en Gueuze

4 kippepoten
verse tijm en rozemarijn
2 volle eetlepels Engelse marmelade
1 flesje Gueuze Girardin of een andere 'zure' Gueuze
boter

peper, zout
allesbinder

Wrijf de kippepoten in met peper en zout en bak ze in wat boter aan.
Blus af met de Gueuze Girardin.
Voeg de marmelade en naar smaak tijm en rozemarijn toe en laat het geheel ± 45 minuten heel zachtjes pruttelen.
Haal de poten uit de pan en bind de jus met allesbinder.

Kip met peultjes

500 gr kippenfilet
1 lookteen
1 theelepel gember
125 gr peultjes
2 eetlepels arachideolie
1 eetlepel lichte sojasaus
1 eetlepel Shaoxing rijstwijn of droge sherry
4-6 eetlepels kippenfond (zelf te maken of aangemaakt met poeder)

Snijd de kippenfilet op de draad in lapjes van 1/2 cm dik.
Snijd de gember in luciferdunne balkjes.
Pel de look en snijd in zeer dunne plakjes.
Meng de gember en de look met de kip, 1/2 theelepel lichte sojasaus en 1/2 eetlepel Shaoxing.
Verwarm de wok tot zeer heet of tot hij walmt.
Giet de helft van de olie in de wok.
Als de olie begint te walmen, gaat de kip in de wok.
Roerbak tot de kip wit kleurt.
Neem de kip uit de wok en laat uitlekken.
Doe de resterende olie in de wok en "coat" de peultjes zeer snel met de olie die aroma's heeft gekregen van de look en de gember.
De kip gaat nu opnieuw de wok in.
Roerbak energiek.
Voeg de resterende Shaoxing, de sojasauzen en de kippenfond toe.
Laat - eventueel onder een deksel - even doorgaren.
Schep het gerecht op voorverwarmde borden en geef nog een draai van de

vijfkleurenpepermolen.

Kip met spek

1 kip van 21/2 kg
4 sneden spek
1 fijngehakte ui
1 fijngehakt teentje look
1/4 liter kippenbouillon
1/2 theelepel zout
versgemalen zwarte peper
1 eetlepel maïzena, opgelost in 2 eetlepels water
2 eetlepels fijngehakte peterselie of bieslook

Leg een Römertopf 10 minuten in koud water.
Bind de kip op en leg ze in de pot met de borst naar boven.
Snijd het spek in kleine stukjes, bak het knapperig en strooi het spek over de kip.
Voeg de ui, look, kippenbouillon, zout en peper toe, doe het deksel op de pot en zet hem een koude oven.
Voer de oven geleidelijk op tot 230°C en braad het gerecht 11/2 uur.
Giet het kookvocht in een klein pannetje, breng het aan de kook en voeg het maïzenamengsel toe.
Voeg de peterselie of bieslook aan de saus toe en giet haar over de kip.
Serveer met rijst of noedels en een tomatensalade.

Kip met Verboden Vrucht

1 flinke braadkip (± 1200 gr)
1 grote zachtzure appels
100 gr en 25 gr boter
11/2 dl Hoegaarden Verboden Vrucht
4 eetlepels gevogeltefond
11/2 dl slagroom
1 theelepel allesbinder
1 mespunt pimentpoeder

zout, versgemalen peper

Dep de kip met keukenpapier droog.
Schil de appels.
Snijd de ene appel in smalle partjes en hak het vruchtvlees van de andere appel later in stukjes.
Vul de kip met de appelpartjes, stop ook een klontje boter (± 25 gr) in de buikholte en maak die met houten prikkertjes dicht.
Wrijf de kip in met zout en een weinig peper.
Verhit 100 gr boter in een passende braadpan en bak de kip aan alle kanten goudgeel.
Zet het vuur laag en laat de kip 30 minuten zachtjes braden.
Keer de kip enkele malen.
Voeg daarna de stukjes appel aan de braadboter toe en schep alles om.
Voeg na 5 minuten de Verboden Vrucht toe, leg het deksel op de pan en laat de kip dan nog 20-25 minuten zachtjes smoren.
Neem de kip uit de pan en houd haar warm.
Stort de inhoud van de braadpan op een fijne zeef en wrijf zoveel mogelijk vaste bestanddelen door de zeef.
Breng de nu verkregen saus aan de kook, voeg de gevogeltefond toe en wacht tot alles opnieuw aan de kook is gekomen.
Strooi de allesbinder in de saus en roer alles krachtig door.
Schenk de room erbij en laat de saus nog enkele minuten heel zachtjes pruttelen.
Proef de saus en voeg naar smaak zout, peper en piment toe.
Neem de houten prikkers uit de kip en leg de kip op een voorverwarmde schaal.
Schenk enkele eetlepels saus over de kip en serveer de rest van de saus in een sauskom.
Geef er groene sla en pommes frites bij.

Kip met witloof

1 braadkip (11/2 kg)
500 gr witloof
1/2 liter room of karnemelk
20 gr bruine saus
50 gr boter
peper, zout

Vul de buikholte van de panklare braadkip op met een weinig versneden witloof.
Fruit de kip in een braadpan met een weinig boter.
Leg haar in een ovenschotel en laat de kip in een op 150°C voorverwarmde oven garen; oversaus regelmatig met de braadsappen.
Controleer na 20 minuten baktijd of de kip gaar is.
Hef de kip op en controleer of het braadvocht wit of helder is.
Houd de gare kip in de oven of in aluminiumfolie warm.
Ontvet voor de saus de pan.
Blus met de bruine saus, laat doorkoken, kruid eventueel bij met peper en zout, zeef en werk af met room.
Bak het resterende witloof in een weinig boter hard af en voeg de groente aan de saus toe of geef hem apart mee.
Serveer met aardappel- of amandelkroketten.

Kip op vlaamse wijze

(microgolf =magnetron)

1 ajuin
1 teentje look
150 gr champignons
1 eetlepel tomatenpuree
25 gr boter
25 gr bloem
3 dl bier
kruiden
2 kipfilets
3 eetlepels olijfolie
fijngehakte peterselie
1 eetlepel citroensap

Versnipper de ajuin, look en champignons en zet ze samen met de boter 3 minuten in de micro.
Voeg er de bloem, de tomatenpuree en het bier bij en meng goed, zodat de bloem niet klontert.
Zet dit 4-6 minuten in de micro.
Snijd de kip in schijfjes en rol die in de olijfolie, gemengd met het citroensap en

zet dit 6 minuten in de micro.
Voeg de saus en de kip samen en uw gerecht is klaar.

Kip uit Oost-Vlaanderen

1 braadkuiken (± 1 kg)
1/4 liter room
75 gr boter
de lever van het kuiken
2 rode uien
2 laurierblaadjes
tijm
peper, zout
donker bier
bieslook

Snijd de kip in stukken en hak de ui fijn.
Vermeng de kip en de ui met een mespuntje tijm en gebroken laurierblad.
Doe dit in een kom en schenk er zoveel bier bij dat het geheel net onder staat.
Laat dit 24 uur marineren.
Haal de kip eruit, laat ze uitlekken en droog ze af.
Zeef de marinade en houd die apart.
Verhit de boter en braad de kip daarin aan alle kanten bruin.
Fruit een in stukjes gesneden ui mee.
Doe er, als de stukken kip mooi bruin zijn, peper en zout bij en voeg de gezeefde marinade toe.
Laat alles op niet te hoog vuur 1/2 uur pocheren.
Haal de stukken kip dan uit de pan en leg ze op een verwarmde schaal.
Laat de saus flink inkoken, roer stevig en neem de saus daarna van het vuur.
Voeg, onder voortdurend roeren, beetje bij beetje de room toe.
Schenk de saus over de kip en strooi er fijngeknipte bieslook over.

Kipfilet gevuld met champignons, gerookte ham en La Trappe Blond

4 kipfilets, elk 150 gr
250 gr champignons
150 gr lichtgerookte ham
2 bleekselderijstengels
1 theelepel gedroogde tijm
4 eetlepels zonnebloemolie
1 dl kippenbouillon
1 flesje La Trappe Blond van 30 cl
1 dl room
versgemalen peer en zout naar smaak
houten prikkertjes

Snijd de champignons en de bleekselderijstengels in blokjes en meng ze in een schaal of kom met de fijngesneden gerookte ham en de tijm.
Breng op smaak met peper uit de molen en zout.
Halveer de kipfilets, sla ze zo plat mogelijk, vul ze met het mengsel, rol ze op en zet ze met houten prikkertjes vast.
Verhit de olie in een braadpan en braad de opgerolde kipfilets hierin aan tot alle kanten lichtbruin van kleur zijn.
Zet het vuur lager, doe er de kippenbouillon en de helft van het bier bij en laat het geheel 30 minuten zacht stoven.
Haal de kipfilets uit de pan en houd ze warm.
Laat het stoofvocht wat inkoken en roer de helft van het overgebleven bier door het stoofvocht.
Breng op smaak met peper en zout en roer de room door de saus.
Verwijder de houten prikkertjes uit de opgerolde kipfilets, snijd de filets in schuine plakjes en verdeel die over de voorverwarmde borden.
Giet de warme saus erover.
Serveer er aardappelkroketjes en in boter gestoofde en gepureerde selderijknol bij.
Drink er een koel glas La Trappe Blond bij van brouwerij Koningshoeven.

U kunt de kipfilets ook door kalkoenfilets vervangen.

Kippenchipolata met gegratineerde prei

800 gr kippenchipolata's (= worst)
3 soeplepels olie
1 bos prei
600 gr tomaten
150 gr geraspte gruyère
1 dl room
1 ui
1 teentje knoflook
1 klontje boter
tijm
zout, peper

Verwijder het groen van de prei, was de witte stukken zorgvuldig en snijd de prei in blokjes van 3 cm.
Dompel ze in een pan met kokend gezouten water en laat ze 15 minuten koken.
Pel de tomaten, snijd ze in vieren en ontpit ze.
Fruit de in plakjes gesneden ui in een cocotte met 2 soeplepels olie.
Voeg er de tomaten, het geplette teentje look, de tijm, het zout en de peper bij en laat 10 minuten sudderen.
Laat de gare prei uitlekken en duw een beetje op de groente, zodat het water zo veel mogelijk vrij komt.
Bedek de bodem van de ovenschotel met de helft van de tomaten en bestrooi met 1/3 van de geraspte kaas.
Leg de prei erop, bestrooi met geraspte kaas en eindig met de rest van de tomaten.
Giet de room erover en bestrooi met de rest van de kaas.
Bak de schotel 25-30 minuten in de op 210°C voorverwarmde oven.
Braad intussen de chipolata's in een pan met 1 soeplepel olie, of rooster ze op de barbecue.

Kippenlevertjes met chorizo, rode paprika en Gulden Draak

(2 personen)

300 gr kippenlevertjes
150 gr chorizo in reepjes
1/2 rode paprika in reepjes
2 uitgeperste teentjes knoflook
1 flesje Gulden Draak
1 eetlepel fijngehakte lente-uitjes
olijfolie
peper, zout

Bak de kippenlevertjes met de paprika in de hete olijfolie aan.
Doe er de knoflook en de chorizo bij, roer goed om en laat even stoven.
Blus met 1/2 flesje Gulden Draak (de rest wordt niet gebruikt, drink die dus gerust op!).
Breng eventueel op smaak met peper en zout.
Schik de levertjes op een bord en bestrooi ze met de gehakte lente-uitjes.
Serveer er warme toast en een frisse Gulden Draak bij.

Konijn in mosterdsaus

Wrijf 1 in stukjes snijden konijn van 1-11/2 kg met zout en peper in en bak hem in 50 gr boter in ± 8 minuten rondom bruin.
Voeg 2 eetlepels mosterd en 2 dl kippenbouillon toe.
Stoof het konijn afgedekt ± 45 minuten en keer de stukken regelmatig.
Schenk er 2 dl slagroom bij en stoof nog ± 10 minuten tot de saus licht is gebonden.
Roer 1 eetlepel grove mosterd, zout, peper en 2 eetlepels fijngesneden selderij door de saus.

Konijn met ajuincompote

1 middelgroot konijn
200 gr mager spek
2 grote uien
peper, zout, nootmuskaat
3 dl bouillon

2 laurierblaadjes
1 eetlepel mosterd
boter

Verdeel het konijn in gelijke stukken.
Maak een kruidenmengeling en masseer er het konijn mee.
Snijd het spek en de ui in dunne plakjes.
Kleur het konijn in bruisende boter.
Stoof de groenten en het spek apart aan.
Beboter een langwerpige stoofpot.
Leg de ingrediënten in laagjes: ui, spek, konijn, ui, spek, konijn enzoverder.
Voeg er enkele laurierblaadjes en de mosterd aan toe, bevochtig met de bouillon en breng aan de kook.
Zet het deksel op de pot en laat het vlees in 1-11/2 uur in een op 180°C voorverwarmde oven zachtjes gaar worden.
Haal het vlees uit de pot.
Doe een sneetje brood bij de saus en laat ze flink doorkoken, zodat het brood de saus kan binden.
Zeef de saus en giet haar over het vlees.
Serveer met gekookte aardappelen.

Konijn met bier

1 jong konijn
100 gr boter
1/2 liter blond bier
2 eetlepels gehakte peterselie
50 gr room
peper, zout

Snijd het konijn in stukken en wrijf die in met peper en zout.
Smelt de boter in een kookpan en bruin de stukken vlees hierin.
Voeg de gehakte peterselie en het bier toe en bak het vlees op hoog vuur tamelijk vlug gaar (in ± 35 minuten).
Laat het deksel van de pan, zodat het bier kan inkoken.
Voeg dan de room en eventueel nog wat peper en zout toe.
Dien het gerecht heel warm in de bereidingspan op en geef er gekookte

aardappelen bij.

Konijn met bier II

1 wild konijn
2 eetlepels olie
2 uien
3 teentjes knoflook
1 laurierblad
20 gr bloem
200 gr champignons
7 1/2 dl (bruin bier
4 wortelen
1 dl slagroom

Snijd het konijn in 6-8 stukken en braad die op hoog vuur met de boter en de olie aan.
Voeg de gesneden uien, de geperste knoflook en het laurierblaadje toe.
Strooi er, als alles goudbruin is gebakken, de bloem over, voeg de gesneden worteltjes en champignons toe en schenk het bier erbij.
Roer alles door en laat het ± 1 uur stoven.
Voeg een paar minuten voor het einde van de kooktijd de slagroom toe.

Konijn met gedroogde pruimen

1 mooi konijn
1 kg dikke uien
50 gr boter
1/2 kg gedroogde pruimen
1 soeplepel bloem
4 flessen Rodenbachbier
look
tijm, laurier
zout, peper
2 kg aardappelen

Laat de pruimen een dag vooraf in een grote hoeveelheid Rodenbachbier weken, zodat ze goed zwellen.
Snijd het konijn in regelmatige stukken van ± 50 gr, kruid die met zout en peper en bak ze in boter in een grote kookpot.
Voeg de in plakken gesneden uien toe, evenals de geplette look, de tijm en laurier en bestrooi dit alles met de bloem.
Laat die een ogenblik kleuren en bevochtig vervolgens met het bier waarin de pruimen werden geweekt.
Laat het gerecht op een zeer zacht vuur afgedekt 30 minuten sudderen.
Leg dan, zonder te mengen, de pruimen op het konijn en laat het in nog 15 minuten verder gaar worden.
Verwijder de tijm en de laurier.
Dien het gerecht in de kookpot zelf op, samen met gekookte aardappelen of aardappelpuree.

Konijn met gedroogde pruimen op Grootmoeders wijze

1 klein konijn
25 gr boter
1 snede vetspek
1 eetlepel olie
2 dikke uien
10-12 gedroogde en geweekte pruimen
1 handvol krenten
1 snede peperkoek
1/4 reep chocolade
specerijen
2 klontjes suiker
tijm
laurier
marinade van 1 fles Rodenbachbier, aromaten en specerijen

Droog de stukken konijn, die sinds de vorige avond werden gemarineerd en wentel ze in bloem.
Verhit de olie in een pan, bruin de stukken konijn goed en laat ze dan uitdruppen.

Bruin de boter in een braadpan en laat er de dobbelsteentjes spek in kleuren.
Voeg de gebruinde stukken konijn, samen met de gezeefde marinade bij het spek.
Kruid de bereiding, breng haar aan de kook en laat het gerecht op een zacht vuur minstens 2 uur sudderen.
Bruin de fijngehakte uien in een pan, voeg ze, samen met de peperkoek, de chocolade, de suiker, de pruimen en de krenten bij het kookvocht en laat Alles nog even sudderen.
Schik de stukken konijn voor het opdienen op een voorverwarmde schotel en overgiet ze met de gezeefde saus.

Konijn met mosterd uit Hoogstraten

1 konijn
mosterd
tijm, laurier
peper, zout
witbrood
varkensvet
water

Verdeel het konijn in gelijke stukken en wrijf het vlees in met mosterd.
Bak het in de boter even aan en overgiet het met een flinke scheut water.
Voeg er tijm, laurier en 2 sneetjes witbrood met mosterd bij, zet een deksel op de pan en laat het konijn op klein vuur zachtjes gaar koken.
Ga na de kooktijd de dikte van de saus na en bind haar eventueel met opgelost aardappelzetmeel.
Lekker met frietjes en appelmoes.

Konijn met pruimen uit Brabant

4 dl rode wijn
2 dl kruidenazijn
4 witte peperkorrels
2 laurierblaadjes

1 theelepel tijm
1 kg konijnebouten
75 gr boter
2 eetlepels bloem
250 gr pruneaux
zout, (versgemalen) peper
keukenpapier

Roer de wijn en de azijn in een wijde schaal door elkaar.
Voeg de peperkorrels, de laurierblaadjes en de tijm toe en leg de konijnebouten erin.
Zet het konijn afgedekt ± 24 uur in de koelkast.
Neem de konijnebouten uit de marinade en dep ze met keukenpapier droog.
Verhit de boter in een braadpan en braad de konijnebouten rondom bruin.
Strooi de bloem erover en schenk er langs de rand van de pan 3/4 deel van de marinade bij.
Voeg de pruimen toe, breng het geheel aan de kook en stoof het konijn in 45-60 minuten zachtjes gaar.
Breng op smaak met zout en peper.
Serveer met aardappelpuree en spruitjes.

Konijn met savooiekool

4 stukken konijn
zout, peper
1 savooiekool
1 liter gevogeltebouillon

Voor de saus:
1 sjalot
20 gr boter
1 koffielepel maïsmeel
3 dl bouillon
1 eetlepel mosterd

Kruid de stukken konijn met peper en zout.
Maak de kool schoon en snijd hem fijn.

Maak in het geperforeerde mandje van de stoompan een bed van koolreepjes en leg de stukken konijn erop.
Verwarm de gevogeltebouillon in het onderste deel van de stoomkoker en laat het konijn en de kool 40 minuten op stoom koken.
Pel voor de saus de sjalot, hak hem en fruit hem in de boter.
Bestrooi met het maïsmeel, leng aan met de bouillon en voeg er de mosterd bij.
Laat de saus op zacht vuur 10 minuten indikken.
Omring het konijn met de kool en serveer met de saus.

Konijn op oud-Vlaamse manier

1 konijn
3 dl witte wijn
1 dl azijn
zout, (gekneusde) peperkorrels
bloem
tijm, laurier
60 gr boter
50 gr spekblokjes
2 uien
bouillon
250 gr gedroogde pruimen
1 eetlepel bruine suiker
1 snee ontbijtkoek (eventueel bruinbrood)

Roer de wijn, azijn, zout en gekneusde peperkorrels door elkaar en voeg er blaadjes laurier en enkele takjes tijm aan toe.
Verdeel het konijn in stukken en leg die in de marinade.
Laat ze zo ± 24 uur staan en keer ze af en toe (dek af met een doek).
Laat de pruimen 4-5 uur weken.
Neem de stukken konijn uit de marinade, droog ze af en haal ze door bloem met wat zout.
Smelt de spekblokjes in de boter uit en braad daarin de stukken konijn snel aan alle kanten aan.
Neem ze daarna uit de pan.
Leg de in ringen gesneden uien in de achtergebleven boter, laat die goudgeel fruiten, leg de stukken konijn erbij met nog wat takjes tijm, giet de gezeefde,

voorverwarmde marinade over het konijn en eventueel nog wat bouillon (de stukken moeten net onder staan).
Laat de stukken konijn zo ± 12 uur stoven.
Voeg er dan de pruimen en de koek bij en laat nog eens een half uur stoven.
Deze stooftijd dient om te binden en geeft een fijne kruidige smaak.
Wilt u de saus wat neutraler houden, dan neemt u in plaats van ontbijtkoek bruinbrood, dat u eventueel met wat mosterd kunt bestrijken.
Voeg er 1 lepel bruine suiker aan toe.
In Limburg voegt men aan deze saus een lepel appelstroop toe in plaats van suiker.

Konijn op Vlaamse wijze

(2 pers)

1/2 konijn of stukjes
1/2 liter bruin bier
1 ajuin
1 blad laurier, wat tijm
peper, zout
een beetje bloem

Draai het konijn in wat meel om.
Laat de ajuin in boter of olie glans bakken, maar toch goed bruin worden.
Smeer tijm, laurier, peper, zout en eventueel mosterd op de stukjes konijn en laat alles in ± 10 minuten goed bruin stoven.
Overgiet met bruin bier en laat dan nog een tijdje stoven tot het vlees gaar is.
Dien op met een gestoofde peer, een gekookt aardappel of met frieten.

Konijn uit Mol

Voor het gerecht:
2 middelgrote konijntjes
4 uien
2 wortelen

150 gr boekweitbloem (bindmiddel)
2 takjes wilde tijm
1 laurierblaadje
4 flesjes Postel-bier
1/2 liter water
boter

Voor de boekweitpannenkoeken:
150 gr boekweitbloem
300 gr bloem
3 eieren
1 eigeel
1 liter melk
10 gr zout
100 gr boter

Snijd het konijn in stukken en kleur het vlees in hete boter.
Versnipper een ui en stoof hem in boter aan.
Snijd de wortelen in dobbelsteentjes, bestrooi ze met boekweitbloem en laat ze in een lauwwarme oven eventjes drogen.
Breng alle ingrediënten samen in een braadslede, bevochtig met Postel-bier en vul eventueel verder aan met water tot alle ingrediënten onder staan.
Doe er het kruidentuiltje bij, breng het geheel aan de kook en laat het in een op 180°C voorverwarmde oven verder zachtjes garen.
Houd het deksel op de braadslede.
Kruid met peper en zout.
Controleer of de saus dik genoeg is; kook haar eventueel met een sneetje bruinbrood in.
Meng de ingrediënten voor de pannenkoeken en bak een stapeltje.
Gebruik de boekweitpannenkoekjes als begeleiders.

Konijnerug met bruin bier en mosterd

2 konijneruggen
peper, zout
boter
2 eetlepels Dijonmosterd

2 eetlepels gehakte peterselie
2 eetlepels door een zeef gewreven broodkruim
1 flesje bruin bier (Petrus, Rodenbach) van 25 cl
21/2 dl rundsfond of 2 dl water + 2 theelepels vleesextract (type Oxo)
1 eetlepel bieslooksnippers

Maak de konijneruggen schoon en verwijder het overtollige vet.
Kruid ze met peper en zout en bak de ruggen in boter mooi bruin.
Plaats ze in een ovenschotel met deksel en laat ze in een op 175°C voorverwarmde oven i 30-35 minuten garen.
Bedruip ze af en toe met de bakboter; zorg, dat deze niet verbrandt.
Haal de ruggen uit de schaal en strijk de rugzijde in met 1 eetlepel mosterd.
Strooi er de gehakte peterselie en nadien het broodkruim op.
Smelt 100 gr boter en bedruip de persillade daarmee.
Plaats de ruggen terug in de oven om de korst een goudgele kleur te geven.
Verwijder de ruggen, plaats ze op een serveerschotel en houd ze warm.
Verwijder de bakboter, maak de aanbaksels met het bruin bier los en kook het tot de helft in.
Voeg nu de bouillon bij het bier en kook het samen tot 1/3 in.
Passeer de saus door een fijne zeef.
Roer 1 eetlepel mosterd door de saus, voeg de bieslook toe en 1 eetlepel boter om de saus te laten glanzen.
Controleer de kruiding.
Serveer wat saus rond de ruggen en de rest in een sauskom.
Fileer de konijneruggen eerst en snijd ze dan voor uw gasten in medaillons aan.
Serveer hierbij in boter gebakken aardappelplakjes (vooraf gekookt in de pel) en schorseneren of witte selder in de room.
Schenk hierbij een Belgisch bruintje of een lichte rode wijn, zoals een beaujolais of een Macon.

Koperen kalfsfricandeau

500 gr in fijne reepjes gesneden kalfsfricandeau
50 gr fijngesneden champignons
50 gr fijngesneden oesterzwammen
150 gr fijngesneden wit van prei
150 gr fijngesneden bleekselderij

2 kleine, zeer fijngesneden lente-uitjes
2 eetlepels grove (Gulpener of Hemelse) mosterd
3 dl Koperen ABT (jubileumbier)
1 dl kippenbouillon
100 gr crème fraîche
4 eetlepels zonnebloemolie
zout en versgemalen peper naar smaak

Braad de reepjes kalfsfricandeau om en om in de olie snel lichtbruin en bestrooi ze licht met peper en zout.
Temper het vuur, voeg het wit van de prei, de bleekselderij en de helft van het jubileumbier toe en laat dit 45 minuten zachtjes stoven.
Neem de groenten en het vlees uit de pan en houd ze in een aparte schaal warm.
Doe de rest van het bier, de champignons, de oesterzwammen en de grove mosterd in de pan en laat 10 minuten goed doorwarmen.
Laat het stoofvocht wat inkoken, doe er tenslotte de crème fraîche bij en roer die er goed, maar voorzichtig door.
Breng op smaak met peper en zout.
Verdeel de fricandeau met de groenten op voorverwarmde borden.
Dresseer het champignonmengsel en de saus erover en garneer met een lepel zeer fijngesneden lente-uitjes.
Serveer er aardappelkroketjes of fijne pommes Parisiennes, gebakken appelschijfjes en in boter gestoofde dunne sperzieboontjes bij.
Drink er een gekoeld glas Koperen ABT roggebier bij.

Krokante rijstpapierpakketjes, gevuld met gehakt

Voor de saus:
2 theelepels oestersaus
1 eetlepel vissaus
2 eetlepels rijstazijn
1/2 theelepel fijngehakte gember
1 eetlepel demararasuiker
1 eetlepel water
100 gr shii-take of Parijse paddestoelen
350 gr varkens/kalfsgehakt
100 gr sluimerwten

1 ei
zwarte peper, zout
8 velletjes rijstpapier
Arachideolie om te wokken

Meng alle ingrediënten voor de saus en roer tot de suiker is opgelost.
Dek af en laat de smaken zich bij kamertemperatuur tenminste 30 minuten vermengen.
Blancheer de sluimerwten en snijd ze in reepjes.
Reinig de paddestoelen, verwijder de steel en snijd de hoeden in brunoise.
Meng de sluimerwten en de paddestoelen met het gehakt en breng op smaak met peper en zout.
Verhit de wok op hoog vuur tot zeer heet en giet 1 eetlepel olie in de wok.
Als de olie walmt, gaat het gehaktmengsel in de wok.
Roerbak energiek enkele minuten, het gehakt verbrokkelt en gaart zeer snel.
Schep het gehakt in een vergiet en laat uitlekken en afkoelen.
We maken per persoon twee pakketjes.
Neem dus 8 rijstvelletjes, plus enkele in reserve.
Voor je het rijstpapier kunt gebruiken, moet je het in water weken.

Tip: Gooi de rijstvelletjes die je moet weken, niet zomaar in een kom met water en zeker niet allemaal tegelijk. Dan ben je reddeloos verloren. Als je rijstpapier op die manier weekt, heb je geen controle over de graad van zachtheid. Gevolg: het vel valt, als je het uit het water neemt, nagenoeg uiteen.
Een betere techniek is het rijstpapier om beurten aan beide zijden met een keukenborsteltje met water in te smeren. Je kunt dan perfect voelen wanneer het punt is bereikt waarop je het vel kunt vouwen en het dus verder kunt bewerken.

Leg de velletjes één na één op een keukenhanddoek, zodat overtollig water wordt opgeslorpt.
Bestrijk om beurten beide zijden van het vel tot je merkt dat je het kunt vouwen.
Leg een beetje van het gehakt op het vel en vouw eerst de zijde die naar jou is toegekeerd naar voren over het gehakt heen.
Vouw nu de zijkanten naar het midden toe.
Tenslotte bestrijk je de randen die nog niet zijn gevouwen met losgeklopt ei.
Rol het pakketje op het met ei ingestreken stuk en druk wat aan.
Dit voorkomt geween en tandengeknars als je de gehaktpakketjes vervolgens een halfuurtje afgedekt in de koelkast zet. Zo krijgen ze stevigheid, hetgeen bij verdere bewerking geen luxe is.

Maak de wok warm, maar deze keer niet gloeiendheet.
Giet arachideolie in de wok en laat die warm worden. Dit duurt slechts ± 1 minuut.
Leg de pakketjes met twee, maximum drie in de wok, startend met de geplakte kant naar onder.
Draai ze na 11/2 minuut om en bak de tweede zijde.
Keer ze eventueel nog eens om.
Schep ze uit de wok als beide zijden mooi gebakken zijn en laat ze vervolgens op absorberend keukenpapier uitlekken.
Schik ze daarna op een bord, versier met wat snippers pijpajuin en serveer met opgeroerde dipsaus in individuele potjes.

Lamsfilet met Grimbergen Cuvée

600 gr lamsfilet
150 gr verse peultjes
100 gr worteltjes
2 eetlepels tomatenpuree
2 tenen knoflook, geplet of uit de pers
4 eetlepels zonnebloemolie
1 flesje Grimbergen Cuvée (33 cl)
2 eetlepels allesbinder
100 gr lente-uitjes
2 eetlepels fijngehakte peterselie
Versgemalen peper en zout naar smaak

Snijd de lamsfilets in dunne plakken.
Verhit de olie in een wok en bak de plakken lamsfilet om en om.
Schep het vlees steeds goed om en doe de peultjes, de grof gesneden lente-uitjes, de in reepjes gesneden wortel, de tomatenpuree en de knoflook erbij.
Schep steeds goed om.
Voeg 3/4 van het bier toe en warm nog even door.
Laat de saus iets inkoken en bind hem eventueel met allesbinder.
Breng de saus op smaak met peper en zout.
Verdeel de plakken lamsfilet, het garnituur en de saus over de voorverwarmde borden en garneer met de fijngehakte peterselie.
Serveer met aardappelkroketjes en dunne sperzieboontjes.

Drink er een koel glas Grimbergen Cuvée bij.

Lekkere Maarten

1/2 kg varkensgehakt
100 gr broodkruim
1 ei
6 cl melk
peper, zout, nootmuskaat
50 gr boter
250 gr rode bessen
1/4 liter water
1 glas jonge jenever
100 gr suiker

Meng het gehakt met het eigeel, de melk, het broodkruim, peper, zout en nootmuskaat en draai er bolletjes van met gemiddeld 2 cm doorsnede.
Laat water koken en leg de bolletjes er met een lepel voorzichtig in (als de bolletjes gaar zijn, komen ze aan de oppervlakte drijven).
Haal ze dan uit het water en laat ze afkoelen.
Dep ze goed droog en bak ze rondom in boter aan.
Kook de aalbessen in 1/4 liter water en 100 gr suiker en eventueel een glas jonge jenever.
Laat ze goed doorkoken tot de saus dik is en doe er dan de gebakken gehaktballetjes bij.

Tip: U kunt de aalbessen vervangen door kersen op stroop.

Leverballetjes

(Ardennen)

250 gr kippelevertjes
100 gr reuzel (liever dan boter)
2 sneden witbrood zonder korst

peterselie
bloem
peper, zout
brood, boter en plakjes citroen

Hak de lever fijn en voeg kruiden en zout naar smaak toe.
Vermeng alles goed met de reuzel, het verkruimelde brood en de fijngesneden peterselie (de massa moet volkomen glad worden) en laat dit 2 uur staan.
Maak van de massa een lange rol, vorm dan kleine balletjes en wentel die door de bloem.
Pocheer de quenelles ± 10 minuten in zeer heet water met zout (Opgelet! Het water mag niet koken, anders kunnen de balletjes stuk koken).
Giet het water af en leg de balletjes op een voorverwarmde schotel.
Serveer met brood, boter en citroen.

Lokerense paardeworsten

(Vlaanderen)

2-3 grote uien
1 blik gepelde tomaten
1 rode paprika
laurier, tijm
peper, zout
1 teentje look
selder

Stoof de ui goudkleurig, voeg er de selder en de look bij en laat ze doorstoven.
voeg er daarna heet water en de tomaten bij en mix alles goed.
Leg er de van elkaar gesneden worstjes in, schud even met de pan om het vocht naar boven te krijgen en breng bovenop de tijm, laurier, fijngesneden paprika, peper en zout aan.
Laat dit alles heel zacht stoven en laat het, als het begint te sudderen, nog 11/2 uur doorstoven.
Laat het gerecht daarna in de koelkast 1 nacht afkoelen.
Schep het vet eraf en warm het gerecht 1 uur voor het opdienen op een zeer zacht vuurtje op.

Neem de worstjes uit de pan en verwijder eventueel nog aanwezig vet.
Bind de saus en giet haar over de worsten.
Dien op met aardappelpuree, brood of frieten.

Luikse salade met boontjes, spek en dragon

(Wallonië)

1 kg aardappelen
500 gr sperzieboontjes
250 gr spek
1 eetlepel boter
1 ui
een beetje dragon
peterselie
azijn
peper, zout

Verwijder de draden van de sperziebonen en breek ze, als ze te lang zijn, in tweeën.
Kook ze in kokend water met wat zout in een pan zonder deksel in 15 minuten knapperig en giet ze dan door een vergiet af.
Kook intussen in een andere pan de ongeschilde aardappelen met wat zout, pel ze en snijd ze in plakjes.
Voeg de aardappelen aan de sperziebonen toe, kruid met peper uit de molen en voeg een paar blaadjes dragon toe.
Zet het deksel op de pan om alles warm te houden.
Snijd het spek in kleine stukjes en bak die in de boter uit.
Schik de aardappelen en de sperziebonen op een voorverwarmde schotel, doe het spek en het spekvet eroverheen en strooi er tenslotte de zeer fijngesnipperde ui en wat peterselie over.
Breng de salade eventueel op smaak met wat peper en zout.
Doe een scheutje azijn in de spekpan, verwarm deze en schenk hem, voordat u alles door elkaar roert, over de salade.
Serveer het gerecht zeer warm.

Mechels zooiketeltje

1 takje selder
1 prei
1 kruidentuiltje (peterselie, tijm en laurier)
1 kippenbouillonblokje
1 botje witte asperges
1 bosje groene asperges
4 filets van Mechelse koekoek
boter
40 gr bloem
2 dl room
1 eetlepel gehakte peterselie
1 eetlepel gehakte kervel
peper, zout, nootmuskaat

Pel de ui.
Maak de selder en de prei schoon.
Breng de groenten, samen met 2 liter water, het kruidentuiltje en het blokje kippenbouillon aan de kook en laat ± 20 minuten koken.
Zeef de bouillon.
Schil de asperges en snijd ze telkens in 3 stukken.
Houd de punten apart.
Voeg de aspergeschillen en de filets bij de bouillon en laat 20 minuten koken.
Haal de filets uit het vocht en zeef de bouillon.
Houd 5 dl apart voor de saus en gebruik de rest om het vlees warm te houden.
Breng gezouten water aan de kook en kook de aspergestukken (zonder de punten) in ± 5 minuten krokant gaar.
Voeg dan de aspergepunten erbij en laat samen nog 5 minuten koken.
Smelt in een pan een klontje boter, meng dit met de bloem en 5 dl bouillon en laat inkoken tot de saus licht is gebonden.
Voeg er dan de room aan toe en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
Voeg er de filets en de asperges bij en spatel de peterselie en de kervel door de saus.
Serveer met gekookte aardappeltjes.

Mechelse bloemkool met garnalen

Voor het gerecht:
1 grote bloemkool
1 krop sla
1 koffielepel tomatenpuree
60 gr bieslook
60 gr gehakte peterselie
320 gr garnalen
1 ei

Voor de mayonaise:
1/4 liter olie
1 eigeel
1 koffielepel mosterd
het sap van 1 citroen
garnalen
peper, zout

Kook de bloemkool in licht gezouten water gaar, koel hem af en laat uitlekken.
Breek de sla en was hem grondig.
Laat het ei 10 minuten koken.
Maak dan de mayonaise door de olie, het eigeel, de mosterd en het citroensap goed op te kloppen.
Voeg er de versneden bieslook en de tomatenpuree aan toe en kruid met peper en zout.
Schik de sla op het bord met de bloemkoolbloempjes in het midden.
Bestrooi het geheel met garnalen.
Nappeer de bloemkool met de saus.
Versier met het geplette ei en gehakte peterselie.

Mechelse kalfszwezeriken

480 gr kalfszwezeriken
50 gr boter
4 eetlepels bloem

4 citroenen
1 ui
2 takken selder
1 wortel
een kruidentuiltje
1/2 liter room
6 eigelen
50 gr peterselie
2 busseltjes asperges

Laat de kalfszwezeriken 3-4 uur in lauw water wit trekken.
Spoel ze goed af en kook ze dan in licht gezouten water 2-3 minuten voor.
Spoel ze onder koud stromend water nog eens af en kook ze vervolgens met het kruidentuilje, de wortel en de seldertakken gaar.
Schil intussen de asperges en kook ze in water met een weinig suiker en zout gaar.
Bind het kookvocht van de kalfszwezerik met een roux (gesmolten boter en bloem).
Haal de saus door een zeef en kruid haar met peper, zout en citroensap.
Werk de saus af met een liaison (room en eigelen); de saus mag niet meer koken.
Meng tenslotte de gehakte peterselie door de saus.
Oversaus de uitgelekte en warme kalfszwezeriken met de saus en garneer met de gekookte asperges.
Serveer hier nieuwe aardappeltjes bij.

Mechelse koekoek met courgette en whiskysaus

2 Mechelse koekoeken
2 uien
l wortel
1 takje selder
3 liter water
een kruidentuiltje (peterselie, tijm en laurier)
50 gr boter
40 gr bloem
2 dl room
4 eetlepels whisky

4 dikke aardappelen
1 dl olijfolie
2 courgettes
1 tomaat
1 eetlepel gehakte bieslook
4 takjes kervel
peper, zout

Snijd de bouten van de Mechelse kippen weg en bewaar ze voor een ander gerecht (bijvoorbeeld hammetjes van Mechelse koekoek, zie recept).
Haal 4 filets van het karkas en bewaar ze in de koelkast.
Pel de uien, maak de wortel schoon en was de selder.
Snijd alle groenten grof.
Breng de karkassen in 3 liter water aan de kook, schep het schuim weg en voeg er de grofgehakte soepgroenten samen met het kruidentuiltje aan toe.
Voeg peper en zout toe en laat de kippefond net onder het kookpunt 2 uur trekken.
Zeef de bouillon door een neteldoek.
Haal de vleesrestjes van het karkas en uit de kippevleugeltjes en bewaar ze voor een volgend gerecht (bijvoorbeeld Mimosatomaat, zie recept).
Pocheer de 4 kipfilets 20 minuten in de gezeefde kippefond en houd ze in een bodempje bouillon warm.
Bereid een roux met 50 gr boter en 40 gr bloem, voeg 7 1/2 dl van de bouillon toe en laat dit 30 minuten zachtjes koken.
Breng de saus op smaak met 2 dl room en 4 eetlepels whisky.
Was de aardappelen, verpak ze in aluminiumfolie en zet ze 45 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven (zie tip).
Pel de aardappelen, prak ze fijn en vermeng ze met olijfolie, peper en zout.
Was de courgettes, snijd ze in plakjes en blancheer die 2 minuten in kokend water.
Was de tomaat en verwijder de pel.
Versnijd de tomaat in blokjes en verwarm deze in een klontje boter.
Kruid met peper en zout.
Schik de courgetteschijfjes dakpansgewijs in een ring op 4 warmde borden, schep de aardappelpuree in het midden en leg er een kipfilet op.
Giet er saus over en versier met blokjes tomaat, bieslook en een takje kervel.

Tip: U kunt de aardappelen eventueel in plasticfolie verpakken, inprikken, zodat de stoom kan ontsnappen en 20 minuten in de microgolfoven plaatsen.

De Mechelse koekoek
Ongetwijfeld heeft u zich al eens afgevraagd wat nu precies het verschil is in het grote aanbod van kippen.
Een kip is toch een kip? Juist, maar het verschil zit in de manier waarop de kip wordt gekweekt, want die bepaalt uiteindelijk de kwaliteit.
Mechelse koekoeken bijvoorbeeld worden gekweekt met meer bewegingsvrijheid.
Ook de samenstelling van het voer is anders dan bij de gewone kip.
Daardoor zult u weliswaar wat dieper in uw portemonnaie moeten tasten, maar deze kippen hebben ontegensprekelijk meer smaak.
Het vlees van de Mechelse koekoek is net zoals bij de gewone kip bijzonder geschikt om te worden gepocheerd of gestoomd.
Doorgaans is het borstvlees gaar in minder dan de helft van de tijd die voor het bereiden van de koekoek in zijn geheel moet worden uitgetrokken.
Daarom stellen wij u enkele recepten voor waarbij u het borstvlees, de bouten of de koekoek in zijn geheel een eigen bereidingswijze kunt geven.

Mechelse koekoek met Roquefort en oesterzwammen

1 Mechelse koekoek van ± 11/2 kg
boter
2 sjalotjes
300 gr oesterzwammen
2 dl witte wijn
21/2 dl room
100 gr Roquefort
peper, zout

Kruid de koekoek met peper en zout, schik hem in een ovenschotel en leg er een klontje boter op.
Bak de koekoek in ± 30 minuten in een op 225°C voorverwarmde oven gaar (zie tip).
Pel de sjalotjes en hak ze fijn.
Was de oesterzwammen, verwijder de steeltjes en snijd de hoedjes in schijfjes van 1 cm breed.
Neem de koekoek uit de schotel en houd hem warm.
Giet het braadvocht weg en doe de braadresten in een pan.

Voeg er een klontje boter bij en stoof de sjalotjes.
Blus met de witte wijn.
Laat even inkoken en voeg er de room aan toe.
Breng opnieuw aan de kook tot u een gladde saus bekomt en meng er de oesterzwammen bij.
Laat ± 3 minuten sudderen.
Snijd de Roquefort in stukjes en smelt deze in de saus.
Giet de saus over de koekoek en serveer met frietjes.

Tip: Als het vocht dat uit de koekoek loopt helder van kleur is, is de koekoek gaar.

Met appelen gevulde gans

1 gans
100 gr boter
1 kg kleine appeltjes
1 ajuin
bloem
zout
een geut cognac
1 dl room
1 citroen

Wrijf de gans aan de binnen- en buitenkant in met zout.
Vul hem op met de gewassen, schone, geschilde appeltjes, naai hem daarna toe en braad de gans in de oven.
Breng de rest van de boter in een casserole en laat daarin de ajuin gaar stoven.
Voeg hierbij de gebraden gans met de ontvette jus, alsook een weinig water of bouillon.
Laat alles in een goed gedekte casserole 4-5 uren goed gaar stoven.
Ontvet de saus opnieuw.
Leng haar aan met het sap van een citroen, een grote geut cognac en 1 dl room.
Bind haar met bloem.

Met gehakt gevulde gans

1 gans
peper, zout
50 gr boter

voor de vulling:
750 gr kalfsgehakt
750 gr varkensgehakt
150 gr kruim van oud brood
100 gr beschuit
zout, peper
een weinig kruidnagelpoeder
3 eieren

Naar keuze bij de vulling te voegen:
3 lepels cognac
200 gr gestoofde champignons of gehakte gekookte hesp of gerookte ossetong

Vul de gans, waaruit het borstbeen is verwijderd, met het vulsel en braad haar, onder regelmatig bedruipen, in de oven gaar.
Laat de gans na het braden liefst nog 15 minuten in de oven om de vulling steviger te laten worden en gemakkelijker te kunnen snijden.

Mignonettes met Haspengouwse appeltjes en Limburgse Witte

4 mignonettes
300 gr ui
1 lookteentje
boter
2 dl Limburgse Witte
zout, peper
2 laurierblaadjes
tijm
2 harde appels (Boscop)

1/4 koffielepel koriander
2 koffielepels siroop (ambachtelijke uit Vrolingen, vloeibaar gemaakt met een geutje Triple Orange)
kaneel
vanillesuiker
1 dl Charme d'Orange van stokerij Frijns

Zweet de gehakte ui en look in hete boter uit en voeg daarna tijm, laurier, peper, zout, en koriander toe.
Roer dit alles om tot een blonde massa, blus met de Limburgse Witte en laat het geheel zonder deksel zachtjes sudderen.
Snijd de geschilde appels in partjes van ± 2 cm dik en stoof die quasi gaar.
Voeg een snuifje kaneel en vanillesuiker en de siroop toe en flambeer met een geut Charme d'Orange.
Bak de mignonettes zo natuurlijk mogelijk in boter, kruid ze en schik ze op warme borden.
Garneer met de Haspengouwse appeltjes en serveer er een Limburgse Witte bij.

Naamse varkensribbetjes

Wentel de ribbetjes in bloem, kruid ze en bak ze met boter in een sauteerpan.
Leg ze vervolgens op een aarden schotel en houd ze goed warm.
Kook Naamse pruimen, die enkele uren in Rodenbachbier werden geweekt, 30 minuten in dit bier.
Haal ze uit het vocht en schik ze rond de ribbetjes.
Giet het kookvocht van de pruimen in de sauteerpan, laat het goed inkoken en
Voeg er 1 koffielepel aalbessengelei en 1 dl room bij.
Laat nog eventjes inkoken en giet de saus dan over de ribbetjes.
Dien het gerecht zeer warm op.

Ossehaas op zijn Hasselts met Limburgse boterham

200 gr ossehaas per persoon
80 gr boter
1 dl Vieux Système Wissels graanjenever

1 dl room
1/2 Haspengouwse appel
spekreepjes
1 ajuin
gemberblokjes
2 eetlepels scherpe mosterd

Wikkel de ossehaas in de spekreepjes, zodat hij helemaal ingewikkeld is en smeer dit pakje in met de mosterd.
Bak alles in 80 gr boter aan beide zijden goed doorbakken en voeg tegelijkertijd de 1/2 appel, de fijngesneden ajuin en de gemberblokjes toe.
Voeg de room toe en laat die samen met de graanjenever inkoken.

Limburgse boterham:
Vermeng zachte Limburgse geitekaas (Mekkerbek) met peterselie, suiker en bieslook.
Smeer een plak grijs brood hiermee in en zet die 5 minuten in een oven van 200°C.
Serveer de ossehaas op deze boterham met een flinke borrel.

Ossestaart op Brusselse wijze

1 kg ossestaart
3 uien
1 kruidentuiltje (tijm, laurier, peterselie)
150 gr gerookt spek
1 eetlepel bloem
1 liter blond bier
1 dl bouillon
150 gr boter
250 gedroogde pruimen (eventueel in bier geweekt)
peper, zout, wat geraspte nootmuskaat

Smelt 100 gr boter in een pan en voeg er de in stukken gesneden ossestaart aan toe.
Laat het vlees onder voortdurend keren met een houten lepel lichtbruin worden (dit is zeer belangrijk, omdat dat de smaak aan het gerecht geeft).

Haal het vlees uit de pan en houd het warm.
Doe het in blokjes gesneden spek en de schoongemaakte, in ringen gesneden uien in de pan, laat alles lichtbruin worden en blijf roeren.
Voeg het vlees weer toe en doe er de bouillon, peper, zout, wat geraspte nootmuskaat en het kruidentuiltje bij.
Zet het deksel op de pan en laat alles op laag vuur ± 30 minuten zachtjes sudderen.
Giet dan het bier erbij en laat alles 2 uur pruttelen.
Voeg 1 uur voor het einde van de bereidingstijd de gedroogde pruimen toe.
Verwijder voor het serveren met een schuimspaan het vlees en de pruimen.
Zet het vuur hoger en roer de vloeistof goed door elkaar.
Voeg beurre manié toe (50 gr boter, goed vermengd met bloem) en roer tot u een gladde saus krijgt.
Serveer het gerecht bij voorkeur met aardappelpuree.

Ovenschotel met kipfilet, Passendalekaas en Passendalebier

500 gr kipfilet
250 gr wit van prei
200 gr (winter)wortelen
1 takje verse tijm
200 gr Passendalekaas
1 flesje Passendalebier (25 cl)
350 gr aardappelen
1 dl melk
4 eetlepels zonnebloemolie
2 eetlepels roomboter
peper, zout

Snijd de kipfilet, de winterwortel en het goed gewassen en uitgelekte wit van de prei in stukjes.
Verhit de zonnebloemolie in een braadpan en braad de stukjes kipfilet aan.
Zet het vuur lager, doe de stukjes winterwortel, de prei en het takje tijm erbij en stoof het in 30 minuten zacht.
Roer er 10 minuten voor het einde van de stooftijd het bier door en breng op

smaak met peper en zout.
Schil de aardappelen, kook ze met een snufje zout, giet ze af en pureer ze met de melk en 2 eetlepels boter.
Verwarm de oven voorop 200°C.
Verwijder het takje tijm en verdeel het kip-groentemengsel over een vuurvaste schaal.
Leg er de in stukken gesneden Passendalekaas op en dek af met de aardappelpuree.
Verdeel wat boter over de puree, verlaag de ovenstand naar 160°C, zet de schaal in het midden en bak tot de bovenkant mooi lichtbruin van kleur is.
Verdeel het gerecht over de voorverwarmde borden en geef er een tomatensalade met plakjes komkommer en een milde mosterddressing bij.
Drink er een goed gekoeld glas Passendale van Brouwerij Moortgat bij.

Passendale is een blond, amber bier van brouwerij Moortgat in Breendonk, België. 6% vol.alc., 14,1 graden Plato.
Te koop bij de betere slijterij en bierspeciaalzaak.

Paddestoelen met Westmalle Dubbel

100 gr shii-take
100 gr kastanjechampignons
100 gr boschampignons
100 gr oesterzwammen
100 gr gerookte magere ham
4 eetlepels roomboter
1 takje tijm
1 flesje Westmalle Dubbel van 0,3 liter
2 fijngehakte tenen knoflook
4 eetlepels fijngehakte ui
1 eetlepel fijngehakte bieslook
2 eetlepels crème fraîche
peper uit de molen
zout naar smaak

Borstel de paddestoelen schoon en snijd ze in stukjes.
Verhit de roomboter in een koekenpan en bak de paddestoelen zo snel mogelijk

om en om.
Doe er de ui, de knoflook, het takje tijm en de fijngesneden ham bij en laat dit een paar minuten stoven.
Schenk er vervolgens de helft van het flesje bier bij, verwarm het en laat het wat inkoken.
Roer de crème fraîche door de saus, verwijder het takje tijm en garneer met fijngehakte bieslook.
Voeg naar smaak peper en zout toe.
Serveer met warme toast of stokbrood en drink er een goed gekoeld glas Westmalle Dubbel bij.

Parelhoenboutjes met vijgen en Maredsous 8

± 4 parelhoenboutjes, totaal 700 gr
1 dl kippenbouillon
2 eetlepels tomatenpuree
1 ui
2 tenen knoflook
75 gr gedroogde vijgen
1 flesje van 33 cl Maredsous 8
1 takje verse tijm
2 eetlepels roomboter
2 eetlepels zonnebloem- of olijfolie
1 eetlepel fijngehakte peterselie
peper uit de molen en zout naar smaak

Smeer de parelhoenboutjes in met peper en weinig zout en braad ze in een mengsel van de boter en de olie aan.
Zet het vuur lager, doe er de tomatenpuree, de fijngehakte ui, de knoflook, de fijngesneden vijgen, het takje tijm, de helft van het bier en de bouillon bij en laat dit geheel 1 uur zacht stoven.
Haal de boutjes uit de braadpan en houd ze warm.
Haal het takje tijm uit het stoofvocht.
Pureer het stoofvocht en doe het terug in de pan.
Roer er de rest van het bier door en verwarm het, met de boutjes erbij, nog 5 minuten.
Verdeel de parelhoenboutjes en de saus over 4 voorverwarmde borden en

garneer met de fijngehakte peterselie.
Serveer met aardappelpuree, in boter gestoofde groene kool en in boter gebakken plakjes appel en drink er een glas Maredsous 8 op keldertemperatuur bij.

Maredsous 8 is een bier van brouwerij Moortgat in Breendonk-Puurs. 8% vol.alc. Te koop bij de betere slijterij en bierspeciaalzaak.

Patrijs zoals in St.-Hubert

2 patrijzen (1/2 per persoon)
200 gr gerookt spek
200 gr Ardeense ham
50 gr reuzel
100 gr boter
1 groene kool
2 uien
1 takje tijm
2 laurierbladen
3/4 liter donker abdijbier
geraspte nootmuskaat, peper, zout

Halveer de patrijzen.
Doe de reuzel in een pan en laat deze op laag vuur uitsmelten.
Voeg de patrijsdelen toe en laat ze aan alle kanten mooi bruin worden.
Maak de kool schoon en snijd deze grof in stukken.
Doe de groente in 1 liter kokend water met weinig zout, laat de kool op hoog vuur enkele seconden blancheren en giet het water af.
Druk de kool goed uit om zoveel mogelijk water af te voeren.
Doe de boter, de in blokjes gesneden ham, het in blokjes gesneden spek, de schoongemaakte en in ringen gesneden uien, de tijm en de laurier in een vuurvaste schaal.
Voeg de helft van de kool toe, leg de patrijzen daarop en de rest van de kool daaroverheen.
Kruid met zout, peper en wat geraspte nootmuskaat.
Schenk tenslotte het bier over het gerecht en doe een deksel op de schotel.
Laat het geheel in een matigwarme oven ± 2 uur stoven.
Smaak eventueel nog af met zout en peper en serveer het gerecht zeer warm met

gekookte aardappelen.

Pittig gekruide gehaktballetjes in De Verboden Vrucht

500 gr rundergehakt
4 beschuiten
1 ei
1 theelepel chilipoeder
1 theelepel komijnpoeder
1 theelepel korianderpoeder
1 eetlepel rode paprikapoeder
1 ui
2 fijngehakte tenen knoflook
2 eetlepels fijngehakte peterselie
4 eetlepels zonnebloemolie
2 eetlepels tomatenpuree
1 dl runderbouillon
1 flesje De Verboden Vrucht
versgemalen peper en zout naar smaak

Meng het rundergehakt goed met de beschuiten, het ei, het chilipoeder, het komijnpoeder, het korianderpoeder, het paprikapoeder, de fijngehakte ui, de fijngehakte knoflook en de fijngehakte peterselie en vorm er gelijkmatige ronde balletjes van.
Bak de balletjes in de zonnebloemolie om en om goudbruin.
Zet het vuur laag, doe er de tomatenpuree, de bouillon en de helft van het bier bij en stoof dit ruim 30 minuten.
Voeg 10 minuten voor het einde van de stooftijd de rest van het bier toe en laat de saus wat inkoken.
(Voor extra saus kunt u nog meer bier gebruiken).
Voeg naar smaak peper en zout toe.
Serveer de gehaktballetjes met droog gekookte witte rijst of stokbrood en in boter gestoofde dunne sperzieboontjes.

Potagie van asperges

200 gr ossepens
2 preien
1 selderstengel
2 uien
2 wortelen
2 liter water
peper, zout, saffraan
500 gr stekelbessen
een kruidentuiltje
80 gr bloem
40 gr boter
4 sneden geroosterd brood

Snijd de ossepens in stukjes, kook ze even voor en spoel ze af.
Leg het vlees samen met de fijn versneden groenten, wat water en het kruidentuiljte in een ruime kookpot en kruid met peper, zout en saffraan.
Breng het aan de kook en laat het zachtjes gaar koken.
Maak de stekelbessen schoon en was ze.
Bereid een mengsel van boter en bloem als bindmiddel.
Haal de ossepens uit het kookvocht en houd hem warm.
Bind het gezeefde kookvocht lichtjes en kruid met peper en zout.
Voeg de ossepens samen met de fijn versneden groenten toe en laat alles eventjes inkoken.
Doe er de stekelbessen bij en serveer het gerecht op geroosterd brood.
Garneer met een takje peterselie.

Ragoût met La Gauloise

600 gr everzwijnvlees
2 eetlepels bloem
1 takje tijm
1 laurierblaadje
11/2 dl wildbouillon
1 ui
2 eetlepels bessengelei
4 eetlepels zonnebloemolie
2 theelepels gekneusde jeneverbessen

1 flesje La Gauloise Brune van 0,3 liter
2 eetlepels aardappelmeel
1 eetlepel fijngehakte peterselie
versgemalen peper en zout naar smaak

Snijd het vlees in blokjes, bestuif ze met wat bloem en braad ze in een braadpan aan tot het vlees goudbruin van kleur is.
Zet het vuur lager, voeg de tijm, de fijngehakte ui, het laurierblaadje, de jeneverbessen en de wildbouillon toe en laat het vlees 11/2 uur zachtjes stoven.
Haal het vlees dan uit de braadpan en houd het warm.
Zeef het stoofvocht, laat het wat inkoken en roer dan de helft (of iets meer) van het bier en de bessengelei door de saus.
Verwarm de saus nog even goed en bind haar eventueel met wat aardappelmeel.
Verdeel het vlees en de saus over voorverwarmde borden, voeg naar smaak peper en zout toe en garneer met de fijngehakte peterselie.
Geef er aardappelpuree, gestoofde groene kool en gestoofde peertjes bij.
Drink hiebij een goed gekoeld glas La Gauloise Brune.

Roulade van Mechelse koekoek met fijne groenten

1 Mechelse koekoek van ± 1 kg
3 1/2 dl room
2 eiwitten
1 prei
1/4 witte selder
2 wortelen
1 ui
boter
1 teentje look in de pel
1 bosje waterkers
peper, zout

Haal het vlees van de Mechelse koekoek en maal het in een foodprocessor fijn of knip het vlees met een vleesschaar zo fijn mogelijk.
Voeg zout, peper, 1 dl room en de eiwitten toe en meng goed door elkaar.
Hak het afval van de koekoek (beenderen, nek, vel) in stukken.
Maak het preiwit, een seldertakje en 1 wortel schoon en snijd ze in julienne.

Maak de rest van de groenten schoon, pel de ui en snijd ze in stukjes.
Smelt een klontje boter in een pan en bak de koekoekresten.
Voeg de in stukjes gesneden groenten en het lookteentje toe, zet het geheel onder water, kruid met peper en zout en laat ± 30 minuten koken.
Neem 2 lange stukken aluminiumfolie en verdeel het gemalen vlees erover.
Leg de groentejulienne in het midden, maak er stevige rollen van en draai de uiteindjes goed vast.
Kook de rollen ± 30 minuten in water.
Zeef de kippenbouillon, schep het vet eraf en laat goed inkoken.
Trek de blaadjes van de waterkers en dompel ze enkele seconden in kokend water.
Laat ze uitlekken en hak ze fijn.
Voeg de rest van de room bij de ingekookte bouillon en laat tot een licht gebonden saus inkoken.
Doe er de waterkers bij en breng op smaak met peper en zout.
Haal de roulade uit de folie.
Giet wat saus op de borden.
Snijd de roulades in plakken van ± 1 cm en schik ze op de saus.
Serveer er gekookte aardappelen bij.

Runderlever op Belgische wijze

500 gr in grote dobbelstenen gesneden runderlever
Soubry bloem
boter
geplette jeneverbessen
zout, peper

Wentel de dobbelstenen runderlever in de bloem, breng ze met de boter over in de pan en bestrooi met jeneverbessen.
Laat de lever bakken en roer van tijd tot tijd om.
Voeg slechts wat warm water toe als dit absoluut noodzakelijk is.
Voeg naar smaak peper en zout toe.

Runderstoofpot met sperziebonen

(2 personen)

250 gr bieflapjes
zout, peper
25 gr boter
2 rode uien
200 gr sperziebonen
2 dl Kriek Lambiek
1 theelepel majoraan
1 sneetje ontbijtkoek

Snijd het vlees in stukken van ± 3 cm en bestrooi deze met zout en peper.
Verhit de boter in een braadpan en bak het vlees in ± 4 minuten rondom bruin.
Pel de uien, snijd ze in schijfjes en bak die ± 3 minuten met het vlees mee.
Haal de sperziebonen af en halveer ze.
Voeg de bonen, het bier en de majoraan aan het vlees toe en sudder het geheel in ± 20 minuten heel zachtjes gaar.
Snijd de koek in blokjes en roer de blokjes koek door het vocht.
Verwarm het gerecht al roerend tot het vocht is gebonden.
Lekker met gekookte aardappelen.

Rundgehakt met aardappelpuree en tomaten

600 gr rundgehakt
4 tomaten
800 gr aardappelen
1 ui
1 sjalot
1/2 dl melk
2 soeplepels room
50 gr geraspte kaas
3 soeplepels olijfolie
2 klontjes boter
tijm
nootmuskaat, zout, peper

Schil en was de aardappelen, snij ze in stukken en kook ze 20 minuten in water met zout.
Snipper intussen de ui en de sjalot en laat ze op zacht vuur in een cocotte met de olie zweten.
Voeg er het gehakt bij en stoof alles, onder af en toe omscheppen, op matig vuur.
Kruid met zout, peper en tijm.
Voeg er de gepelde, ontpitte en in stukjes gesneden tomaten bij en laat het op zacht vuur 15 minuten sudderen.
Giet de gare aardappelen af, laat ze zorgvuldig uitlekken en pureer ze.
Voeg er de warme melk, de room, de nootmuskaat en een klontje boter bij.
Meng alles en breng op smaak.
Beboter een ovenschotel en vul die met 1/3 van de puree.
Giet het gehakt met de tomaten hierop en bedek dit met de rest van de puree.
Bestrooi met de geraspte kaas en gratineer de schotel enkele minuten onder de grill.
Serveer direct en geef er een salade bij.

Rundsstamppot uit Limburg

150 gr mager spek
1 eetlepel varkensvet
20 kleine gepelde ajuintjes
1 kg uitgebeend in blokjes gesneden rundsvlees
1 fijngehakte lookteen
2 eetlepels bloem
2 glazen rode streekwijn
1 dl Hasseltse graanjenever
zout, peper

Snijd het spek in blokjes en braad die in het varkensvet lichtjes aan.
Voeg de ajuintjes toe en stoof ze al roerend tot ze mooi bruin zijn.
Voeg de blokjes rundsvlees met de look toe en laat verder stoven tot alles mooi bruin is.
Voeg de wijn, peper en zout toe en eventueel een kopje water.
Laat het geheel op matig vuur ± 1 uur verder stoven.
Voeg er de graanjenever bij en dien op met gekookte aardappelen, begeleid door een stevige Bink of een Judas.

Rundstong met rozijnen

1 rundstong voor 4 personen
2 uien
4 wortelen
1 selder
2 preien
2 laurierbladen
1 takje tijm
50 gr boter
1 eetlepel bloem
1 eetlepel tomatenpuree
50 gr rozijnen
1/2 liter blond bier
peper, zout

Laat de rundstong 2-3 uur in koud water staan en droog het vlees met keukenpapier goed af.
Maak een bouillon met de gesnipperde groenten en kruid die met tijm, zout en peper.
Laat de rundstong in de bouillon tenminste 2 uur zachtjes koken (controleer regelmatig met een vork of het vlees al gaar is).
Haal het dan met een schuimspaan uit de pan en verwijder het vel rond de tong.
Snijd het vlees dan in plakjes of stukjes en houd die in wat kookvocht warm.
Smelt de boter in een kleine pan, voeg de bloem toe en roer het geheel met een houten lepel door elkaar tot een blanke roux ontstaat.
Doe er ± 2 eetlepels van het kookvocht van de tong bij, met de tomatenpuree, het bier en de rozijnen.
Laat alles op laag vuur 15-20 minuten doorkoken en roer af en toe met een houten lepel door de saus.
Kruid naar smaak met peper en zout.
De saus is klaar als zij goed gebonden en mooi glad is.
Voeg eventueel nog wat zout, peper en andere kruiden toe.
Serveer het gerecht met gekookte aardappelen.

Rundsvlees met bier en peper

Snijd fijne en lange sneetjes rundsvlees met een dikte van 1/2 cm en laat die in een braadpan met platte bodem bruinen, met tussen elke snede een laagje uienfondue en fijngesneden worteltjes.
Begiet alles met Rodenbachbier en bruine jus en voeg zout, peper, tijm, laurier en geplette look toe.
Laat het vlees afgedekt in de oven braden.
Ontvet het gerecht als het gaar is en dien het in de braadpan op.

Scharrelkip met Proost en grove mosterd

1 scharrelkip van 1200 gr
75 gr goed gerookt spek
4 eetlepels grove mosterd
1 teen knoflook
versgemalen zwarte peper
4 eetlepels boter
1 takje tijm
1 laurierblad
zout
1/2 liter Proost bier
10 sjalotjes
250 gr kleine champignons
fijngehakte peterselie
aardappelzetmeel naar wens

Spoel de scharrelkip goed met koud water af, droog hem af en deel hem in vieren.
Snijd het gerookte spek in blokjes.
Pel de sjalotjes.
Pel de knoflookteen en plet hem.
Bak het spek in een stoofpan.
Doe de boter en de stukken kip bij en braad ze mooi bruin.
Voeg de sjalotjes, knoflook, tijm, laurier, mosterd, zout en peper toe en blus af met het bier.

Laat het geheel ± 40 minuten zachtjes stoven tot de kip gaar is.
Neem de kip uit de saus en bind de saus eventueel licht met het aangeleng-de aardappelzetmeel.
Doe de champignons erbij en laat even doorsudderen.
Doe de kip daarna terug in de pan.
Bestrooi de kip bij het opdienen met de peterselie en serveer met gebakken witlof, aardappelpuree en natuurlijk een koel glas Proost bier.

Spareribs met biersaus

1 sinaasappel
1 teentje knoflook
5 eetlepels (maïskiem)olie
1 eetlepel tomatenpuree
1 eetlepel paprikapoeder
1 kg spareribs
1 flesje Leffe Dubbel (30 cl)
25 gr boter

Pers de sinaasappel uit.
Pel de knoflook en pers hem boven een grote schaal uit.
Voeg het sinaasappelsap, de olie, de tomatenpuree en het paprikapoeder toe en roer alles door elkaar.
Bestrijk de spareribs hiermee en laat het vlees afgedekt in de koelkast ± 1 uur marineren.
Verhit de boter in een braadpan en bak het vlees hierin rondom aan.
Voeg het bier toe en laat het vlees op matig vuur in ± 30 minuten gaar worden.
Lekker met gepofte aardappelen en bleekselderijsalade.

Bieradvies: Leffe Dubbel

Stampies

(Westvlaanderen)

1 kg aardappelen
1 liter karnemelk
20 gr diëetmargarine om te bakken en te braden
peper

Kook de aardappelen en giet ze af.
Voeg de karnemelk toe, laat op laag vuur even sudderen en maak er puree van.
Laat de margarine in een pan kleuren en voeg ze bij de puree.
Kruid naar smaak.
U kunt dit gerecht serveren met een sneetje bruinbrood met magere platte kaas.

Stamppot met groene kool en spek uit de Ardennen

500 gr gerookt spek
1 groene kool
50 gr reuzel
1/2 liter bouillon
een beetje bloem
geraspte nootmuskaat, peper, zout

Maak de kool schoon, verwijder de buitenste harde bladeren en was de kool goed.
Doe de koolbladeren 2 minuten in kokend water met zout en giet het water af.
Snijd de groente grof.
Laat de reuzel op laag vuur uitbakken en doe er dan de helft van de kool bij.
Voeg er wat zout aan toe, doe er het spek bij en daarna de rest van de kool.
Kruid met peper en nootmuskaat.
Giet er dan de bouillon bij.
Doe het deksel op de pan en sluit die met een deegrand hermetisch af.
Laat het gerecht op middelhoog vuur 3 uur stoven.
Serveer het zeer heet met gekookte aardappelen.

Stamppot met saucijsjes

4 grote kruimige aardappels (± 500 gr)

1 winterpeen
1 dunne prei
75 gr boter
1 zakje panklare witte kool (250 gr)
12 rundersaucijsjes
1 bekertje slagroom
zout, peper, nootmuskaat
1 blikje bosvruchtencocktail (400 gr, Jonker Fris).

Schil de aardappels, was ze en kook ze in weinig water in ± 20 minuten gaar.
Maak intussen de wortel schoon en snijd hem in plakjes.
Maak de prei schoon en snijd hem in ringetjes.
Smelt in een pan 25 gr boter, voeg de wortel toe en stoof op laag vuur afgedekt ± 5 minuten.
Voeg de prei en de kool toe en stoof ze ± 10 minuten mee.
Verhit intussen in een koekenpan 25 gr boter en bak de saucijsjes in ± 10 minuten gaar; keer ze af en toe.
Giet de aardappels af en pureer ze met een aardappelstamper.
Meng de slagroom en de rest van de boter erdoor en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
Schep de groenten erdoor.
Neem de saucijsjes uit de pan en houd ze warm.
Giet de bosvruchtenmix af en vang hierbij 11/2 dl sap op (de rest van het sap wordt niet gebruikt).
Voeg de bosvruchtenmix, het sap en 11/2 dl water aan het bakvet toe, laat het ± 3 minuten zachtjes koken en breng op smaak met zout en peper.
Verdeel de stamppot over 4 borden, leg de saucijsjes ernaast en schenk op elk bord 3 eetlepels saus over de saucijsjes.
Serveer de rest van de saus er apart bij.

Stamppot met witte kool

1 witte kool
peper, zout, nootmuskaat
tijm, laurier, kummel
1 kg aardappelen
30 gr boter

Verwijder de buitenste bladeren van de kool, snijd de kool in vieren en was hem.
Zet hem op met ruim water, zout, peper, tijm, laurier en kummel en laat hem gaar koken.
Giet het water af en hak de kool fijn.
Kook intussen de aardappelen gaar.
Meng de kool en de aardappelen en stamp ze fijn.
Breng op smaak met nootmuskaat.
Voeg de boter toe en laat alles op zacht vuur ± 5 minuten smoren.
Hierbij wordt als vlees gebraden spek, koteletten, worst of schapevlees gegeven.

Stamppot op grootmoeders wijze

1/2 kg spiering
1/2 kg soepvlees
water
peper, zout
tijm, laurier
1/2 kg wortelen
1 kg aardappelen
1 knolselderij
4 uien
4 stoofpreien
2 rapen
1/2 savooiekool
200 gr spruiten

Leg het vlees in een kookpan en giet er water op tot het vlees onder staat.
Breng het met de kruiden aan de kook en laat het 1 uur koken.
Maak alle groenten en de aardappelen schoon, was ze en snijd ze in kleine stukken.
Voeg achtereenvolgens de wortelen, de aardappelen, de knolselderij, de uien, de stoofprei, de rapen, de savooiekool en de spruiten bij het vlees en laat alles gaar koken.
Haal het vlees uit de pan, ontbeen het en snijd het in kleine stukken.
Laat de groenten zonder deksel koken om het vocht te laten verdampen.
Verwijder de tijm en de laurier.
Roer de groenten door elkaar en stamp ze niet te fijn.

Dien ze samen met het vlees op.
Geef hierbij bruin brood met boter en mosterd.

Steaks op Ardeense wijze

4 biefstukken á 200 gr
100 gr boter
2 eetlepels jenever
1 wortel
1 ui
1 prei
2 blaadjes laurier
1 takje tijm
1/4 liter Trappist
200 gr vers spek
peper, zout

Schroei de biefstukken op hoog vuur aan beide kanten snel dicht (1 minuut per kant).
Voeg de jenever toe en laat het geheel flamberen.
Haal de biefstukken uit de pan en leg ze in een vuurvaste schotel.
Voeg de tijm, het laurierblad en de gesnipperde groenten toe.
Snijd het spek in dunne plakjes of in blokjes en leg die op de groenten.
Voeg het bier en wat zout en peper toe en laat het geheel in een op 180°C voorverwarmde oven koken.
De vloeistof moet tijdens het koken vrijwel volledig verdampen.
Kook intussen de aardappelen in de schil gaar.
Voeg vlak voor het opdienen het restant van de boter aan het vlees toe en breng het gerecht op smaak met zout en peper.
Dien het gerecht op in de pan waarin het is bereid met de in de schil gekookte aardappelen, zout, peper en eventueel de bijgerechten.

Bij dit gerecht passen: in de schil gekookte aardappelen en bijgerechten als mosterd, zure augurken, uitjes en piccalilly naar smaak.

Stoemp

(Vlaanderen)

1 kg bloemige aardappelen
1 kg worteltjes
1 ui
50 gr boter
250 gr vet spek
1 takje tijm
1 eetlepel gehakte peterselie
een beetje melk
peper, zout

Maak de worteltjes schoon en snijd ze in plakjes.
Smelt de boter in een grote pan en laat de gesnipperde ui daarin fruiten.
Voeg, als de ui begint te bruinen, de wortels, tijm en peterselie toe en kruid met peper en zout.
Giet er water bij tot de groenten net onder staan en laat op een matig vuurtje 40 minuten sudderen.
Laat de aardappelen in gezouten water 20 minuten koken.
Snijd het spek in dobbelsteentjes en smelt ze in een pan op zacht vuur.
Voeg, als alles gaar is, de groenten en het spek bij de uitgelekte aardappelen.
Giet er een beetje melk bij en draai alles door de groentezeef.
Proef of er nog zout en peper bij moeten.
Dien het gerecht zeer warm op met gebakken worstjes en mosterd.

Stoemp met prei en hesp

1 kg aardappelen
50 gr boter
600 gr prei in ringen
2 theelepels kerriepoeder
11/2 dl melk
100 gr hamreepjes
zout, peper, nootmuskaat

Schil de aardappelen, was ze en kook ze afgedekt in weinig water met zout in 20 minuten gaar.
Smelt de helft van de boter in een koekenpan en bak de prei met de kerrie zachtjes 10 minuten.
Voeg de melk toe en breng het geheel aan de kook.
Giet de aardappelen af en stamp ze grof.
Roer de prei met de melk, de rest van de boter en de hamreepjes door de stoemp; voeg eventueel nog wat extra melk toe.
Breng op smaak met zout, peper en versgemalen nootmuskaat.
Lekker met braadworst, saucijsjes of slavinken.

Stoofkarbonades op z'n Vlaams

(4-6 personen)

1-11/2 kg stoofvlees
250 gr vers spek
250 gr reuzel
1 eetlepel wijn- of kruidenazijn
1/2 kg uien
tijm
1 laurierblad
1 afgestreken soeplepel bruine suiker
50 gr bloem
2 flessen Gueuze of Rodenbach
peper, zout

Snijd het vlees in stukken, kruid het en kleur het in het smout.
Doe het daarna in een kookpot, vermeng het met de bloem en zet het enkele minuten in de oven.
Snipper de uien en kleur ze in het bakvet van het vlees mooi bruin.
Doe ze bij het vlees en vermeng ze ermee, evenals het rauwe, in dobbelsteentjes gesneden spek.
Voeg de azijn en het bier toe, zodat het vlees net is bedekt.
Voeg de tijm, de laurier en de suiker toe, dek de pot af en laat het gerecht ± 2 uur stoven.
Proef tenslotte de kruiding na.

Serveer met gekookte aardappelen en appelmoes.

Stoofpot van varkensvlees met pruimen

1 kg varkenspoulet zonder vet en vliezen
2 grofgesnipperde uien
2 teentjes look
zout, peper
rode wijn
rode port
reepjes citroenschil
een stukje pijpkaneel
250 gr gedroogde pruimen
boter
arachideolie

Fruit de uien ± 7 minuten stevig in een pan met dikke bodem; ze moeten goed bruin zijn.
Verhit de olie in een andere pan en bak hierin het vlees aan alle kanten goed bruin.
Schep het vlees bij de uien, strooi er de bloem voer en bak het al roerend 3 minuten.
Giet er dan een stevige geut rode wijn en rode port bij tot het vlees onder staat (2/3 wijn en 1/3 port).
Roer goed tot de saus is gebonden is.
Voeg zout, peper, 2 uitgeperste teentjes look, het gele gedeelte van een citroenschil en een stukje pijpkaneel toe en laat het geheel 1 uur stoven.
Voeg dan de in water geweekte pruimen toe en laat nog eens 3 kwartier stoven.
Verwijder de citroenschil en de kaneel en dien op.

Stoofvlees

500 gr magere runderstooflappen in kubusjes van 2 x 2 cm
1 grote ui of 2 kleine uien in stukjes

1 koffielepel mosterd
een scheutje azijn
2 laurierblaadjes
1 flesje Rodenbach of ander donker bier
peper en zout naar smaak
Bloem om te binden
water

Schroei het vlees in een braadpan op hoog vuur rondom dicht en strooi er peper en zout over.
Stoof de uitjes in een kookpot glazig.
Doe er de azijn en de mosterd bij en voeg dan het vlees toe.
Blus het aanbaksel in de braadpan met een beetje water en voeg ook dit bij het vlees in de kookpot.
Doe het bier erbij en water tot het vlees net onder staat en voeg de laurierblaadjes toe.
Laat op heel laag vuur sudderen tot het vlees gaar is (1 uur of langer, al naar gelang het vlees; het vlees moet uit elkaar vallen).
Bind de jus met een beetje in water opgeloste bloem en laat nog even doorkoken om de bloemsmaak weg te krijgen.
Serveer er zelfgemaakte frietjes bij.

Stoofvlees Belgica

400 gr braadlappen
75 gr boter
1 ui
200 gr worteltjes
1 flesje bier
200 gr witloof
1 blikje perzikpartjes of abrikoos
maïzena
peper, zout, nootmuskaat

Kook de worteltjes, giet ze af en laat ze uitlekken.
Snijd het vlees in stukjes van 2 x 3 cm en gaar die aan.
Fruit de ui.

Doe het vlees en de ui met wat van het braadvocht in een grote pan en zet die op een klein vuur.
Snijd de wortels in plakjes, voeg die toe, kruid naar smaak en laat het geheel 10 minuten stoven.
Zet het vuur hoog, giet het bier langs de wand in de pan en laat de inhoud op klein vuur in 15 minuten garen.
Snijd het witloof overdwars in stukjes en doe die met de vruchtjes in de pan.
Doe na 5 minuten de VASTE inhoud in een warme serveerschaal.
maak een maïzenapapje en voeg dat als binder aan de stoofpot toe.
Serveer met een zachte saus, puree en een glas bier.

Stoofvlees op Vlaamse wijze

4 grote uien
1 kg runderlappen
75 gr boter
zout, peper
2 eetlepels bruine basterdsuiker
2 eetlepels bloem
2 eetlepels azijn
1 flesje trappistenbier (Westmalle)
1 laurierblaadje
1 kruidnagel
1/2 theelepel gedroogde tijm
2 sneetjes bruinbrood
1 eetlepel mosterd

Pel en snipper de uien.
Snijd de runderlappen in blokjes van 2 x 2 cm.
Verhit de boter in een grote braadpan, bak het vlees op hoog vuur in ± 5 minuten rondom bruin en bestrooi het met zout en peper.
Neem het vlees dan met een schuimspaan uit de pan.
Fruit de uien ± 3 minuten in het achtergebleven bakvet.
Voeg de suiker en de bloem toe en bak die ± 1 minuut zachtjes mee.
Voeg de azijn, het bier, het laurierblad, de kruidnagel, de tijm en het vlees toe.
Laat het mengsel aan de kook komen en laat het op heel zacht vuur ± 1 uur zachtjes stoven.

Verwijder intussen de korstjes van het brood en besmeer het brood met mosterd.
Leg het met de mosterdkant op het vlees en laat het ± 30 minuten mee sudderen.
Schep het vlees om, zodat het brood het vleesmengsel gaat binden.
Stoof het in ± 11/2 uur verder zachtjes gaar.

Stoverij op Vlaamse wijze

3 flessen Rodenbachbier
12 sneden van 100 gr elk van het rundnekstuk
peper, zout
1 kg dikke ajuinen
1 kg aardappelen
tijm, laurier, peterseliewortel
100 gr reuzel
100 gr bruine suiker
1/2 dl azijn
1 snede brood
mosterd

Laat de sneden van het rundnekstuk in de pan met de reuzel bakken, leg ze daarna in een kookpan en overgiet ze volledig met het Rodenbachbier.
Voeg peper, zout en een kruidenboeket van tijm, laurier en peterseliewortels toe.
Leg dunne schijfjes ajuinen in de braadpan, laat die even kleuren, bestrooi ze meteen met bruine suiker en laat karameliseren.
Versnijd ze met een scheutje azijn en voeg ze vervolgens bij het vlees in de kookpan.
Leg een met mosterd besmeerde snede brood boven op de inhoud van de kookpan.
Laat 2 uur zachtjes stoven, breng het goed op smaak en controleer of het vlees voldoende gaar is.
Dien het vlees op met gekookte aardappelen.

Valse reebok in rozijnensaus uit Meer

Voor het gerecht:

1 kg varkensgebraad
1/8 liter madeirawijn
1 ui
cayennepeper
rodebessenconfituur
een geutje wijnazijn
bloem
250 gr rozijnen
boter

Voor de marinade:
1 liter wijn
1 ui
1 selderstengel
1 teentje look
1 wortel
1 kruidentuiltje

Marineer het varkensgebraad een week in een marinade van de rode wijn, de ui, de selderstengel, het lookteentje, de wortel en het kruidentuiltje.
Dep het gemarineerde vlees goed droog en schroei het aan beide kanten dicht.
Kruid met peper en eventueel zout.
Zet het gebraad in een voorverwarmde oven van 160°C en laat het ± 1 uur garen.
Kook de rozijnen in water en de madeirawijn gaar.
Versnipper de ui en stoof die in wat boter aan.
Bestrooi met bloem en bevochtig met het marinadenat en de madeirawijn.
Voeg er de rodebessenconfituur aan toe en laat tot de gewenste dikte inkoken.
Kruid eventueel bij met cayennepeper.
Haal de saus door een zeef en voeg de gekookte rozijnen toe.
Serveer met aardappelkroketten.

Varkensfilet met romige biersaus

4 vastkokende aardappels (± 500 gr)
100 gr boter
100 gr champignons
100 gr Ardennerham in plakjes

700 gr varkensfilet
zout, peper
1 flesje Westmalle Dubbel bruin Trappistenbier
1 beker crème fraîche (200 ml)
keukenpapier, aluminiumfolie
een ovenschaal (inh. ± 1 liter)
een ovenschaal van ± 20 x 30 cm

Verwarm de oven voor op 200°C of gasovenstand 4.
Schil de aardappels, was ze en snijd ze in blokjes.
Smelt in een pan de helft van de boter.
Bak de aardappelblokjes tot ze licht zijn gebruind.
Veeg de champignons met keukenpapier schoon en snijd ze in plakjes.
Snijd de ham in reepjes.
Bak de champignons en de ham 1-2 minuten met de aardappelblokjes mee en schep het aardappelmengsel dan in een ovenschaal.
Bak het ± 20 minuten in het midden van de oven.
Snijd de varkensfilet intussen in 12 medaillons en bestrooi ze met zout en peper.
Verhit in een koekenpan de rest van de boter en bak de medaillons aan beide kanten bruin.
Doe ze over in een ovenschaal en zet ze ± 8 minuten in de oven erbij.
Neem ze uit de oven en houd ze onder aluminiumfolie warm.
Schenk het bier bij het bakvet van de medaillons en laat het ± 5 minuten koken.
Roer de crème fraîche erdoor en laat nog 1-2 minuten zachtjes pruttelen.
Breng op smaak met zout en peper.
Schep op 4 borden elk 3 eetlepels saus, verdeel de medaillons over de borden en schep het aardappelmengsel ernaast.
Serveer de rest van de saus er apart bij.

Varkensgebraad in een Kempense pot

600 gr varkensgebraad
60 gr boter
1 wortel
1 ui
1 selderstengel
aardappelzetmeel

water
peper, zout
tijm, laurier
1 busseltje jonge wortelen
500 gr slijmerwten
1 ui
boter
50 gr peterselie
300 gr nieuwe, schoongemaakte aardappelen

Neem een ruime braadpan, smelt daarin de boter en geef het varkensgebraad aan alle zijden een bruin kleurtje.
Snijd de selder, wortel en ui fijn en voeg die bij het gebraad.
Leg een deksel op de braadpan en laat dat 10 minuten zo.
Doe er dan wat water en het kruidentuiltje bij en smoor de ingrediënten 30 minuten op een zacht vuurtje.
Schil intussen de jonge wortelen en kook ze in water met suiker, tijm en laurier.
Ontvlies de slijmerwten en kook ze in licht gezouten water gaar.
Spoel ze dan onmiddellijk onder koud stromend water af.
Kook de aardappelen gaar.
Versnipper intussen een ajuintje en stoof het in boter aan.
Doe er de jonge worteltjes bij.
Warm de slijmerwten in gesmolten boter op.
Haal het varkensgebraad uit de braadketel, versnijd het vlees en houd het warm.
Kruid intussen de saus met peper en zout, bind haar met het opgeloste aardappelzetmeel en zeef haar.
Schik alle bereide grondstoffen op het bord, giet wat saus over het vlees en bestrooi de aardappelen met peterselie.

Varkensgebraad met prinsessenboontjes en oogstappeltjes

800 gr varkensgebraad
4 oogstappeltjes
2 uien
500 gr prinsessenboontjes

1 wortel
1 selderstengel
1 klein blikje tomatenpuree
1 kruidentuiltje
boter
peper, zout
bloem
water

Kruid het vlees en bak het in bruisende boter.
Leg het in een braadschotel en dek die met aluminiumfolie af.
Verwarm de oven voor op 160°C en laat het vlees in ± 1 uur gaar worden.
Doe er na 15 minuten de inhoud van een blikje tomatenpuree en een kruidentuiltje bij.
Snijd intussen 1 ui, de selderstengel en de wortel fijn, voeg alles na ± driekwart van de braadtijd aan het vlees toe en laat de groenten mee sudderen.
Controleer na 50-60 minuten met een naald of het vlees gaar is en haal het dan uit de oven.
Wikkel het gebraad in aluminiumfolie om het warm te houden.
Houd ook de saus warm.
Bestrooi de groenten met wat bloem.
Kook intussen de prinsessenboontjes in licht gezouten kokend water gaar en koel ze vervolgens onder koud stromend water vlug af.
Laat de met bloem bestrooide groenten in de oven eventjes opdrogen en bevochtig ze dan met water, kook ze 15 minuten tot de gewenste dikte in, kruid met peper en zout en haal dit door een zeef.
Versnipper een ui en stoof de stukjes in boter aan.
Snijd de appeltjes in dobbelsteentjes, leg die bij de sudderende uisnippers en laat ze mee stoven.
Voeg er dan de uitgelekte boontjes aan toe en schud regelmatig op.
Kruid met peper en zout.
Snijd het varkensgebraad in plakjes.
Verdeel de boontjes over de borden, leg de plakjes varkensgebraad erop en giet enkele lepeltjes saus over de borden.
Serveer met gebakken aardappelen.

Varkenshaas met pruimen en Steenbrugge Dubbel

Bruin

500 gr varkenshaas
1 grote ui
75 gr (gewelde) ontpitte pruimen
2 tenen knoflook
2 theelepels geraspte sinaasappelschil
4 eetlepels zonnebloemolie
1 theelepel gekneusde korianderzaadjes
1 fles Steenbrugge Dubbel Bruin, 33 cl
peper uit de molen en zout naar smaak

Verhit de olie in een wok en bak de in plakjes gesneden varkenshaas hierin om en om.
Doe de fijngehakte ui, de fijngehakte knoflook, de in dunne reepjes gesneden pruimen, de geraspte sinaasappelschil en de gekneusde korianderzaadjes erbij en verhit onder regelmatig omroeren even goed door.
Doe er beetje bij beetje de helft van het flesje bier bij en laat iets inkoken.
Breng op smaak met peper en zout.
Serveer hierbij drooggekookte rijst of aardappelkroketjes en in boter gestoofde broccoli of groene kool.
Drink er een glas gekoelde Steenbrugge Dubbel Bruin bij.

Steenbrugge Dubbel Bruin is een bier van brouwerij De Gouden Boom te Brugge. Het is een donker abdijbier met 6,5% alcohol en een stamwortgehalte van 15,5 Plato.

Varkenshaasje klassiek doch eigentijds

Voor het gerecht:
1 varkenshaasje
1 bloemkool
1 wortel
1 bos asperges
12 jonge uitjes
300 gr spinazie

2 takjes kervel
150 gr mager gerookt spek
4 kerstomaten
de schil van 1 sinaasappel
75 gr gemalen amandelen
1 glas De Koninck-bier
4 sneden brood
boter

Voor de bruine varkensfond:
400 gr varkensbeenderen
2 wortelen
1 ui
tijm, laurier
1 tak selder
1/2 lange prei
1 teentje look
2 tomaten
peper, zout

Maak het varkenshaasje schoon, snijd het vlees in biefstukjes en kruid die.
Kook de wortel even en snijd er lintjes van.
Bind ze rond de biefstukjes en kruid.
Stoof voor de bruine varkensfond de varkensbeenderen en de groenten in boter bruin.
Zet alles onder water en laat 2 uur zachtjes koken.
Schil de sinaasappel en snijd de schil in een zeer fijne brunoise.
Laat opkoken, giet af en laat drogen.
Druk de sneden brood door een zeef en laat het kruim in de oven drogen.
Voeg het brood en de sinaasappelschil samen.
Maak de asperges en de uitjes schoon en kook ze in gezouten water.
Doe hetzelfde met de spinazie, maar dep die achteraf op een keukenhanddoek droog.
Kook de bloemkool in water met zout, druk hem door een zeef en breng op smaak met peper en zout, verse boter en gemalen amandelen.
Maak de bloemkoolpuree op in een ring en garneer die met de kervel en de kerstomaat.
Braad de varkensbiefstukjes roze en houd ze warm.
Ontvet de pan, voeg er het bier en de bruine varkensfond bij en laat inkoken.

Breng op smaak en maak op met verse boter.
Snijd het spek in blokjes en bak die in wat boter.
Schik de groenten en het spek op een warm bord.
Bedek met wat saus en leg de biefstukjes ernaast.

Varkenskoteletten met sinaasappel

4 varkenskoteletten
4-5 sinaasappels
25 gr boter
2 soeplepels olijfolie
1 soeplepel wijnazijn
1 soeplepel bloemsuiker
zout, peper

Schil de sinaasappels met een scherp mes en snijd ze daarna in reepjes.
Vang het daarbij vrijkomende sap op.
Verwarm de olijfolie in een braadpan.
Braad de koteletten hierin op gematigd vuur aan beide kanten 4-5 minuten en bestrooi ze dan met zout en peper.
Smelt de boter in een andere braadpan en bak de reepjes sinaasappel 3-4 minuten, zodat ze beginnen te karameliseren.
Leg de koteletten op 4 borden.
Blus de boter in de braadpan met het opgevangen sinaasappelsap en de wijnazijn.
Doe er de suiker bij en laat de saus korte tijd koken.
Dompel de koteletten voor het serveren in de saus.

Varkenslapjes in citroen-biersaus

(2 personen)

250 gr varkenslapjes
zout, peper
25 gr boter

1 grote ui
1 citroen
2 dl witbier
1 theelepel tijm
2 theelepels gedroogde salie
1 sneetje oud witbrood

Wrijf de varkenslapjes in met zout en peper.
Verhit de boter in een hapjespan en bak het vlees in ± 4 minuten bruin.
Pel en snipper intussen de ui en bak de ui ± 2 minuten met het vlees mee.
Pers 1/2 citroen uit en snijd de andere helft in flinterdunne plakjes.
Schenk het citroensap en het bier langs de rand van de pan bij het vlees, voeg de plakjes citroen en de kruiden toe en laat de varkenslapjes in ± 20 minuten zachtjes gaar sudderen.
Verkruimel het sneetje brood en roer het kruim door het stoofvocht.
Laat het geheel nog even sudderen tot de saus is gebonden.
Lekker met koolraappuree en boontjes.

Varkensniertjes op Gentse wijze

150 gr ham (Ganda, Parma) in fijne reepjes
4-6 gekuiste varkensniertjes
200 gr witte champignons
1 fijngesnipperde ui
cognac, wijn
peterselie
nieuwe aardappeltjes

Kruid de gekuiste varkensniertjes met peper en zout en bak ze in boter op.
Versnijd de champignons en bak die eveneens op.
Voeg de gesnipperde ui bij de niertjes en men de reepjes ham er goed onder.
Voeg de champignons toe, flambeer het geheel met cognac en blus met een beetje wijn; kruid daarna.
Bestrooi met versgehakte peterselie en dien op met gebakken nieuwe aardappeltjes.

Varkensribbetjes

1 kg varkensribbetjes
25 uitjes
1/2 liter braadjus of bruine fond
tijm, laurier
50 gr gehakte peterselie
suiker
azijn
peper, zout
2 eetlepels honing
50 gr boter
50 gr aardappelbloem of maïszetmeel

Kleur de varkensribbetjes in bruisende boter.
Voeg de gesnipperde ui toe en laat verder kleuren (de ui mag niet verbranden).
Kruid met suiker, laat eventjes karameliseren en blus met een scheutje azijn.
Bevochtig met de bruine fond, voeg tijm en laurier toe en breng aan de kook.
Laat het gebraad op een klein vuurtje zachtjes gaar worden.
Bind eventueel met opgelost aardappel- of maïszetmeel.
Kruid met peper en zout.
Laat doorkoken en versier voor het serveren met gehakte peterselie.

Varkensribstuk zoals in Rochefort

1 kg gezouten en gerookt varkensribstuk (gerookte ham gaat ook)
100 gr boter
selder
3 wortelen
3 uien
1 teentje look
2 eetlepels tomatenpuree
1/2 liter donker abdijbier
peper, zout

Maak de groenten schoon, snijd ze grof in stukken en smoor ze in 50 gr boter

zonder ze te bruinen.
Haal ze uit de pan en houd ze warm.
Voeg de resterende 50 gr boter toe en laat hierin het vlees aan alle kanten lichtbruin bakken.
Doe er daarna de groenten, weinig zout, peper, de tomatenpuree en het bier bij.
Sluit de pan met een deksel af en laat het geheel op zeer laag vuur tenminste 2 uur zachtjes stoven.
Kruid vlak voor het serveren naar smaak met peper en zout.
Wilt u minder vocht, laat dan d hoeveelheid vloeistof met het deksel van de pan inkoken.
Snijd het vlees in plakken en serveer alles zeer warm met gekookte aardappelen.

Varkensrollade met appel en Saison 1900

1 ongekruide varkensrollade van ± 750 gr
1 takje verse rozemarijn
2 eetlepels zonnebloemolie
4 eetlepels roomboter
3 zoetzure appels
1 dl kippen- of kalfsbouillon
3 dl Saison 1900
1 dl slagroom
1 eetlepel fijngehakte verse bieslook
versgemalen peper en zout naar smaak

Verhit een mengsel van 2 eetlepels olie en 2 eetlepels boter in een braadpan en braad de varkensrollade hierin om en om aan.
Temper het vuur, doe er het takje rozemarijn, de helft van het bier en de bouillon bij en laat de rollade, onder af en toe keren, ruim 1 uur zacht stoven.
Neem de rollade na de stooftijd uit de braadpan en houd hem warm.
Schil intussen de appels, verwijder de klokhuizen, snijd het vruchtvlees in niet te kleine blokjes en bak die om en om in een koekenpan met 2 eetlepels boter.
Verwijder het takje rozemarijn.
Laat het stoofvocht inkoken, roer de rest van het bier door het stoofvocht en verwarm het ± 5 minuten goed.
Roer Tenslotte de slagroom door het stoofvocht en breng op smaak met peper en zout.

Snijd de rollade in plakken en verdeel die, samen met de saus, over de voorverwarmde borden.
Garneer de plakken met fijngehakte bieslook en leg de warme blokjes appel eromheen.
Serveer er aardappelpuree en gestoofde groene kool of broccoli bij en drink er een goed gekoeld glas Saison 1900 van brouwerij Lefèbvre bij.

Varkenstongen met gehakt

2 varkenstongen
300 gr varkens- of kalfsgehakt
100 gr boter
2 uien
1 wortel
1 prei
1 selderstengel
50 gr peterselie
laurier, tijm
peper, zout, muskaatnoot
60 gr boter
120 gr paneermeel
4 sneden witbrood
1/8 liter melk

Breng water aan de kook en laat de varkenstongen een minuutje voorkoken.
Spoel ze grondig af en laat ze in water met 1 ui, de wortel, de prei, de selder en een kruidentuiltje gaar koken.
Versnipper een ui en stoof die in de boter aan.
Meng het gehakt met peper, zout en muskaatnoot samen met de sneden witbrood en de aangestoofde ui.
Pel de gare tongen en leg ze in een ovenschaal.
Bedek de tongen met het gehaktmengsel en bestrooi met paneermeel.
Bak de bereiding in een op 200°C voorverwarmde oven in ± 15 minuten gaar.
Achteraf kunt u het braadvocht aanlengen met een weinig water of een bruine fond, binden met opgelost maïszetmeel en eventueel bijkruiden.

Varkensvlees in Kriek Lambiek

600 gr magere hamlappen
1 ui
1 prei
2 stengels bleekselderij
75 gr boter
1 teentje look
zout, peper
1 laurierblaadje
1 flesje Kriek Lambiek
2 appels
veldsla

Dressing (voor over de veldsla):
3 eetlepels (natuur)azijn
3 eetlepels olijfolie
1 theelepel groene mosterd
een klein beetje look
peper
wat fijngesneden olijven

Snijd het vlees in stukken van ± 3 cm.
Pel en snipper de ui.
Verwijder het lelijke blad en de worteltjes van de prei, snijd hem in ringen en was die in een vergiet.
Was de bleekselderij, trek de draden eraf en snijd hem in stukjes.
Verhit in een braadpan de boter en bak het vlees in ± 8 minuten rondom bruin.
Pel de look en pers die erboven uit.
Strooi er zout en peper over.
Bak de ui, prei en bleekselderij ± 3 minuten mee.
Voeg het laurierblaadje en de Kriek Lambiek toe en laat het vlees met het deksel op de pan ± 1 uur zachtjes stoven.
Schil intussen de appels, verwijder de klokhuizen, snijd ze in stukjes en voeg die aan het vlees toe.
Zet het gerecht tot het gebruik in de koelkast.
Verwarm het vlees dan in ± 15 minuten door en door en verwijder het laurierblaadje.

Breng het op smaak met zout en peper.
Meng de ingrediënten voor de dressing voor de veldsla goed en verdeel de dressing over de veldsla.
Serveer er gebakken aardappelen of frites bij.

Varkensworstkroketten met marjolein en andijvie

600 gr gemengd gehakt
verse marjolein
2 biscuits
1 ei
100 gr braadmeel (speciaal voor het paneren van vlees)
1 krop andijvie
1 wortel
4 grote aardappelen
een klontje boter
1 dl room
foelie
peper, zout

Meng het gehakt met de versneden marjolein, het ei en de verkruimelde biscuit.
Maak van deze massa kroketten van 5-6 cm, wentel deze in het braadmeel en bak ze in een klontje boter zachtjes bruin.
Houd ze warm.
Maak de andijvie proper, kook deze in licht gezouten water gaar en laat uitlekken.
Kook de aardappelen samen met de versneden wortel gaar.
Maak er puree van, meng die met de warme room en kruid met peper en zout.
Vorm van de gekookte andijvie 4 pakketjes, kruid met foelie en peper en zet ze in een zeef, boven een bodempje kokend water (2 cm), of in de microgolf.
Ontvet het braadvocht van het vlees en leng aan met een koffielepel mosterd en 2 dl water.
Laat het zachtjes inkoken en smaak af.
Schik op elk bord een andijviepakketje met wortelstamppot en enkele worstkroketjes, omringd met wat saus.
Dit gerecht is lekker met een glas witbier.

Vlaamse gehakttaart met kaas

200 gr bloem + 2 eetlepels bloem voor het bestuiven
3 eieren
100 gr koude boter
500 gr half-om-halfgehakt
2 gesnipperde uien
versgemalen peper
paprikapoeder
150 gr geraspte oude kaas

Zeef 200 gr bloem en een snufje zout boven een kom en maak in het midden een kuiltje.
Breek er 1 ei boven, voeg de boter toe en snijd die met 2 messen tot kleine korreltjes.
Kneed het snel tot een samenhangend deeg (voeg, als het deeg te droog is, 1 eetlepel water toe).
Laat het deeg afgedekt in de koelkast ± 30 minuten rusten.
Meng in een kom het gehakt, de ui, peper en paprikapoeder door elkaar.
Verwarm de oven voor op 225°C en vet een springvorm (22 cm) in.
Bestuif het aanrecht met bloem.
Rol het deeg tot een ronde lap van ± 28 cm uit en bekleed er de springvorm mee.
Schep het gehakt erin en druk het aan.
Bak de taart in het midden van de oven ± 45 minuten.
Strooi de kaas erover en bak de taart in nog eens ± 15 minuten goudbruin en gaar.

Vlaams rundvlees I

600 gr doorregen runderlappen in blokjes
zout, versgemalen peper
125 gr boter
3 uien in partjes
2 geperste teentjes look
2 eetlepels bloem
5 dl Gueuze Lambiekk

2 eetlepels azijn
1 eetlepel grove mosterd
3 theelepels honing
nootmuskaat
de blaadjes van 3 struikjes witloof

Bestrooi het vlees met zout en bak het in 100 gr boter snel bruin.
Neem het uit de pan en bak in hetzelfde bakvet de ui en de look ± 5 minuten.
Doe het vlees terug in de pan, strooi er bloem over en bak dat even mee.
Schenk er al roerend het bier bij.
Voeg de azijn, mosterd, 1 theelepel honing, zout, peper en nootmuskaat toe en stoof het vlees met het deksel op de pan in ± 2 uur gaar.
Roerbak in een wok het witloof in 25 gr boter.
Voeg 2 theelepels honing, zout en peper toe en laat het gerecht afgedekt nog ± 2 minuten stoven.
Schep het vlees op een schaal en schik het witloof eromheen.
Lekker met gekookte aardappelen.

Vlaams rundvlees ii

500 gr runderlappen
zout, peper
80 gr boter
2 uien
1 wortel
1 eetlepel bloem
1/2 liter pils
2 schepjes suiker
een scheutje azijn
tijm, laurier
3 takjes peterselie
1 dikke snee volkorenbrood zonder korst
mosterd

Verhit de boter, bak de lappen daarin aan alle kanten snel aan en strooi er zout en peper op.
Neem het vlees uit de pan en fruit in het achtergebleven vet de in ringen

gesneden uien en de in dunne reepjes gesneden wortel.
Stuif er de bloem over en roer even goed door tot de bloem kleur heeft.
Voeg het bier erbij, roer goed door en laat dit met elkaar even pruttelen.
Voeg dan de suiker, de azijn en de kruiderij toe en schep even door.
Leg de lappen erbij, leg het deksel op de pan en draai het vuur zeer laag.
Laat de lappen ± 11/2 uur zeer zacht stoven.
Besmeer het brood dik met mosterd, leg het in de pan en laat nog een uurtje stoven (het brood lost dan in de saus op en bindt deze).
Verwijder de takjes peterselie en het laurierblad en dien het vlees in de saus op.

Vlaams stoofpotje

30 gr boter
600 gr runderlappen in blokjes
4 sjalotjes in vieren
1 flesje Belgisch bier, bijvoorbeeld Gueuze (inh. 3 dl)
2 sneden bruinbrood zonder korst
2 eetlepels mosterd
2 laurierblaadjes
1 winterwortel in halve plakken
400 gr witte kool in grove stukken
500 gr geschilde aardappelen in stukken van 3 cm
zout, peper
1 eetlepel maïzena

Verhit de boter in een braadpan en bak het vlees hierin rondom lichtbruin.
Voeg de sjalotjes toe en bak ze ± 2 minuten mee.
Schenk het bier in de pan en voeg zoveel warm water toe dat het vlees onder staat.
Bestrijk het brood met de mosterd en doe het met de laurierblaadjes in de pan bij het vlees.
Dek de pan af en laat het vlees ± 2 uur zachtjes koken.
Voeg de wortel, de kool en de aardappelen toe en laat het gerecht in nog eens 30-60 minuten gaar worden.
Schep het af en toe om.
Breng het op smaak met zout, peper en mosterd.
Roer de maïzena met 3 eetlepels water los en bind er het braadvocht mee.

Variatie: Vervang de witte kool door een in blokjes gesneden koolraap.

Vlaams stoofvlees

500 gr (magere) runderbraadlappen
1 ui
wat bloem

1 fles Belgisch bier, afhankelijk van uw persoonlijke smaak, of een gelijke hoeveelheid bouillon met een scheutje azijn
1 theelepel mosterd
1 laurierblaadje
2-3 kruidnagels
een snee peperkoek of een schep suiker
boter
peper en zout naar smaak

Snipper de ui en bak de snippers in de boter.
Snijd het vlees in stukjes.
Haal de uisnippers uit de pan en bak het vlees rondom aan.
Bestrooi het vlees naar smaak met zout en peper.
Doe de ui terug in de pan, strooi er wat bloem over en bak die kort mee, zodat het vocht lichtjes bindt.
Giet er dan het bier of de bouillon met de azijn bij (het vlees moet onder staan).
Doe de mosterd, het laurierblaadje en de kruidnagels in de pan.
verkruimel de peperkoek en voeg ook die (of een schep suiker) aan de inhoud van de pan toe.
laat het geheel in een gesloten pan 2-21/2 uur pruttelen (het vlees moet uit elkaar vallen).
Verwijder dan het laurierblad en de kruidnagels.

Vlaamse hemel en aarde

500 gr aardappelen
350 gr appelen
een stukje citroenschil
100 gr ontbijtspek
1 fijngehakte ui
1-2 eetlepels boter
4 plakken bloedworst
3/4 dl melk
zout, peper, nootmuskaat

Schil de aardappelen, snijd ze in vieren en kook ze met weinig water in ± 15-20

minuten gaar.
Schil de Appels, snijd ze in schijfjes en kook ze ± 10 minuten in 1/2 dl water met de citroenschil.
Snijd het ontbijtspek in stukjes en bak die in een droge koekenpan in ± minuten uit.
Voeg de ui toe en bak die ± 10 minuten zachtjes mee.
Bak de bloedworst in de boter in 5-10 minuten knapperig.
Kook intussen de melk.
Pureer de aardappelen en roer de melk erdoor.
Verdeel de appels in kleine stukjes en meng die door de puree.
Breng op smaak met weinig zout, peper en nootmuskaat.
Verdeel de aardappel-appelpuree over de borden en leg de worst ernaast.
Schep het spek en de ui op de puree.

Vlaamse karbonades

Over Vlaamsche Karbonades bestaat in Nederland nog enige verwarring, omdat de één aangeeft dat het een gerecht met gestoofd rundvlees betreft, terwijl een ander varkensvlees aangeeft.
Eigenlijk hebben beide partijen gelijk, want het gerecht kan inderdaad met beide vleessoorten worden bereid.

600 gr runderlappen
2 grote uien
2 grote wortelen
80 gr boter
11/2 eetlepel (zonnebloem)olie
zout, versgemalen peper
11/2 eetlepel bloem
3 dl Gouden Carolus *
2 eetlepels (frambozen)azijn
1 laurierblad
1 takje tijm
1 theelepel bruine kandijsuiker
1 eetlepel fijngehakte peterselie

Dep het vlees met keukenpapier droog en snijd het in stukken van ± 3 cm.

Snipper de uien en snijd de wortelen in kleine blokjes.
Verhit de boter en de olie en wacht tot het schuim van de boter grotendeels is weggetrokken.
Bak hierin dan het vlees aan alle kanten lichtbruin.
Voeg tijdens het bakken de uien toe en strooi er naar smaak zout en peper over.
Laat de uien zolang mee bakken tot ze beginnen te kleuren.
Strooi er door een zeefje de bloem over, voeg de wortelblokjes toe en schep alles enkele malen goed door.
Schenk er onder voortdurend omscheppen het bier bij en blijf roeren tot alles aan de kook is gekomen.
Voeg de azijn toe en leg het laurierblad en de tijm tussen het vlees.
Temper het vuur, leg het deksel op de pan en laat alles in 21/2 uur zachtjes gaar stoven.
Schep het vlees van tijd tot tijd even om en voeg extra bier (of water) toe als er teveel vocht dreigt te verdampen.
Verwijder voor het opdienen het laurierblad en het takje tijm.
Proef de saus en voeg naar smaak zout en/of peper toe.
Roer er daarna de suiker door.
Strooi er de peterselie over en serveer het gerecht in een voorverwarmde schaal.
Geef er gekookte aardappelen of stokbrood bij en een gemengde salade, bijvoorbeeld van rode kool.

* Gouden Carolus is een bier van Brouwerij 't Anker in Mechelen.
Te koop bij een goede slijterij of gespecialiseerde bierwinkel.

Vlaamse karbonades II

1 kg rundsvlees
2 grote uien
50 gr reuzel
mosterd (hoeveelheid naar smaak)
2 eetlepels azijn
1 teentje look
2 laurierbladen
1 takje tijm
1/2 liter bier (Gueuze of ander bier van hoge gisting)
1 sneetje brood

peper, zout

Snijd het vlees in grote stukken van ± 100 gr elk.
Doe wat reuzel in de pan en laat het vlees daarin lichtbruin worden.
Kruid met zout en peper.
Voeg als het vlees bruin is, de schoongemaakte en in stukjes gesneden uien, de azijn, de uitgeperste look, tijm en laurier toe en schenk het bier over het gerecht, zodat alles goed is bedekt.
Besmeer de snee brood gul met mosterd en doe dit bij het gerecht.
Breng alles aan de kook, sluit de pan met een deksel af en laat alles op een zacht vuurtje ± 2 uur stoven.
Aan het eind van de stooftijd moet het bier tot ongeveer de helft zijn ingekookt en moet het brood volledig in de saus zijn opgenomen.
Voeg eventueel nog zout en peper naar smaak toe.
Serveer bij voorkeur met gekookte aardappelen.

Vlaamse karbonade met bieraroma en frietjes

1 kg rundstoofvlees
2 fijngehakte ajuinen
2 wortelen in schijfjes
1 lookteentje
2 takjes peterselie
tijm, laurier
cayennepeper
2 flesjes licht of donker bier
4 eetlepels olijfolie
2 eetlepels bloem
peper, zout

Bak het vlees in de olijfolie bruin en kruid met peper, zout en cayennepeper.
Neem het vlees uit de pan en stoof daarin de ajuinen.
Voeg al roerend de bloem en een weinig bier toe.
Breng het vlees weer in de pan, overgiet met het bier tot het geheel onder staat en voeg er de wortelen, de peterselie, de tijm, de laurier en het geperste teentje look bij.
Laat dit alles ± 1 uur zachtjes sudderen.

Serveer met frietjes en een frisse salade.

Vlaamse kip

Bak een in 8 stukken gedeelde maïskip in 100 gr boter bruin.
Snijd 3 schoongemaakte wortelen en 2 gepelde uien in kleine stukjes en laat die 15 minuten mee smoren.
Giet 2 dl Amber bij de kip, voeg er 1 theelepel tijm, 2 laurierblaadjes, 3 takjes peterselie (eventueel een peterseliewortelt je) en 1 geperst teentje knoflook aan toe en stoof het geheel op heel laag vuur in 45 minuten gaar.
Neem de kip uit de pan, zeef de saus en roer er 2 dl crème fraîche bij.
Laat de saus op hoog vuur wat inkoken en breng haar met zout en peper op smaak.
Bind de saus met aardappelmeel, aangemaakt met Amber en giet haar over de kip.
Hierbij hoort een glas Amber!

Vlaamse osselapjes

500 gr platte, niet te grote runderlapjes
75 gr boter
250 gr uien
1 teentje knoflook
1 volle eetlepel bloem
3/4 liter licht bier of Gueuze Lambiek
azijn
1 eetlepel mosterd
suiker
peper, zout, nootmuskaat

Bak het vlees en de in dunne ringen gesneden uien in de hete boter lichtbruin.
Strooi de bloem erover en voeg al roerend het bier en de overige ingrediënten toe.
Doe het vleesmengsel over in een natgemaakte Römertopf, Leg de deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 200°C en stoof het

gerecht in ± 2 uur gaar en mals.
Dien op met gekookte aardappelen.

Vlaamse rollade

(6-8 personen)

50 gr boter
1 varkensrollade van ± 1 kg
1 gepelde en gesnipperde ui
1 in ringen gesneden prei
4 geschrapte en in plakjes gesneden worteltjes
1 eetlepel fijngehakte peterselie
1 laurierblad
2 kruidnagels
11/2 dl runderbouillon
11/2 dl bier
1 eetlepel maïzena
1 dl koffieroom
zout, zwarte peper uit de molen

Verhit de boter in een braadslede en bak de rollade hierin bij veel hitte snel rondom bruin.
Leg de ui, prei, worteltjes, peterselie, het laurierblad en de kruidnagels rond de rollade, schenk de bouillon en het bier in de braadslede en braad het vlees in ± 90 minuten in de op 175°C voorverwarmde oven tot het gaar is.
Bedruip het vlees tijdens het braden regelmatig met het braadvocht.
Neem de rollade uit de braadslede en houd hem warm.
Zeef het braadvocht in een pannetje en breng het aan de kook.
Leng in een kommetje de maïzena met de koffieroom aan en roer dit mengsel door het braadvocht tot een lichtgebonden saus is ontstaan.
Breng de saus op smaak met wat zout en peper.
Snijd de rollade in plakken en leg deze op een schaal.
Schenk wat van de saus over het vlees en geef de rest van de saus er apart bij.

Vlaamse rolletjes

Maak een pannenkoekdeeg van 150 gr bloem, 2 eigelen, 1 ei, 50 gr boter en Rodenbachbier.
Bak er fijne pannenkoeken van en vul die op de volgende wijze:
Leg op elke pannenkoek 1/2 snede gekookte ham, daarop 1 lepel goed gekruide, fijngehakte champignons en 1 gehakte sjalot, vermengd met wat room.
Rol de pannenkoeken als sigaren op, schik ze in een gratineerschotel en overgiet ze met Rodenbachbier.
Bestrooi met geraspte kaas en laat die in de oven bruinen.

Vlaamse runderlappen

750 gr riblappen in blokken
zout, versgemalen peper
2 eetlepels bloem
50 gr boter
2 gepelde uien in ringen
2 uitgeperste teentjes look
1/2 liter pils
1 eetlepel azijn
1 eetlepel mosterd
1 eetlepel bruine suiker
3 kruidnagels
1 laurierblad

Bestrooi het vlees met wat zout en peper en wentel de blokken door de bloem.
Verhit de boter en bak de blokken vlees hierin rondom bruin.
Voeg de uien en de look toe en bak alles, regelmatig omscheppend, 3 minuten.
Schenk het bier in de pan, voeg de azijn, mosterd, bruine suiker, kruidnagels en het laurierblad toe en breng het geheel aan de kook.
Zet het vuur laag, leg het deksel op de pan en laat het vlees in ± 2 uur zachtjes gaar stoven.
Voeg zo nodig nog wat zout en peper toe.
Verwijder voor het serveren de kruidnagels en het laurierblad.

Vlaamse saucijzenragoût

4 plakjes bladerdeeg
300 gr rundergehakt
2 theelepels kruidenmelange voor vlees (Maggi)
2 eetlepels olie
2 zakjes culinaire witte wijnsaus (Maggi)
4 lente-uitjes in ringen
zout, peper
4 ingevette taartvormpjes (doorsnede 10 cm)
bakpapier
steunvulling

Verwarm de oven voor op 200°C.
Rol de plakjes deeg iets dunner uit en bekleed er de vormpjes mee.
Dek het deeg met bakpapier af en vul het met de steunvulling.
Bak de bakjes ± 15 minuten in de oven.
Verwijder de vulling en het papier en bak de bakjes nog ± 5 minuten.
Laat ze iets afkoelen en neem de bakjes voorzichtig uit vormpjes.
Maak het gehakt aan met de kruidenmelange en vorm het tot kleine dunne worstjes.
Bak de worstjes in de olie rondom aan, temper het vuur en bak de worstjes in nog ± 3 minuten.
Maak met het sauspoeder en 5 dl koud water een saus volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
Voeg de worstjes en de lente-ui aan de saus toe en warm de ragoût goed door.
Breng op smaak met zout en peper.

Vlaamse waterzooi

(2 personen)

Haal het vel van 4 drumsticks af.
Breng in een pan 21/2 dl gevogeltefond (pot 400 ml, LaCroix) met 1/8 liter slagroom en 11/2 dl water aan de kook.
Voeg 1/2 theelepel tijm en zout toe, leg de kip erin en kook die ± 10 minuten

zachtjes.
Snijd 150 gr worteltjes en 4 stengels bleekselderij in dunne reepjes, voeg ze toe en laat nog ± 8 minuten zachtjes koken.
Breng op smaak met zout en versgemalen peper.
Knip 1/4 bakje kervel fijn en roer die erdoor.
Geef er wit tijgerbrood bij.

Vlaamse zomerstoofpot

500 gr riblappen
50 gr boter
zout, peper
1 plak ontbijtkoek
1 blikje Kriek Lambiek (30 cl, Belle Vue)
4 bosuitjes
250 gr kerstomaatjes

Snijd het vlees in stukken.
Verhit de boter in een braadpan, bak het vlees op hoog vuur aan en bestrooi het met zout en peper.
Voeg de ontbijtkoek en het bier toe en laat het vlees afgedekt op laag vuur in ± 11/2 uur gaar stoven.
Maak de bosuitjes schoon, snijd ze in stukken van ± 5 cm en voeg die aan het vlees toe.
Was de kerstomaatjes en stoof ze de laatste 5 minuten mee.
Lekker met gekookte aardappelen en een salade.

Vleesbrood met gegratineerde tomaten

1 vleesbrood van ± 800 gr
1 grote ui
1 kg tomaten
3 sneetjes oudbakken brood
1 teentje knoflook
4 soeplepels olijfolie

peterselie
Provençaalse kruiden
zout, peper

Verwarm de oven voor op 210°C.
Zet het vleesbrood erin en bak het ± 45 minuten.
Snijd de ui in dunne plakjes en fruit die op zeer laag vuur in een pan met 3 soeplepels olijfolie.
Maak het brood met een mixer fijn en voeg het bij de uien.
Doe er het fijngesneden teentje knoflook en de gehakte peterselie bij en fruit het mengsel goudbruin.
Vet een ovenschotel in met olie en leg er afwisselend de tomaatschijfjes en het uimengsel in.
Kruid met zout en peper en bestrooi met de Provençaalse kruiden.
Zet de schotel in de oven en bak ± 20 minuten.
Snijd het vleesbrood in plakken en dien die op met de gegratineerde tomaten en eventueel met een aardappelpuree.
Als u geen oudbakken brood heeft, kunt u het brood hard laten worden door het enkele minuten in de oven te zetten.

Vol-au-vent van varkenspoten uit de Polder

4 pasteitjes van bladerdeeg
4 varkenspoten
200 gr varkensgehakt
1 ei
100 gr paneermeel
peper, zout en muskaatnoot
1 prei
1/2 selder
2 uien
2 wortelen
1 kruidentuiltje
boter
bloem
(gehakte) peterselie

Kook de varkenspoten samen met de prei, selder, ui, wortelen en een kruidentuiltje in water gaar.
Breng op smaak met peper en zout.
Maak intussen de gehaktballetjes.
Meng het gehakt met 1 ei, paneermeel, peper, zout en muskaatnoot, draai mooie balletjes van het mengsel en kook ze in water met een weinig zout.
Bind het kookvocht met een roux van bloem en boter.
Haal, als de varkenspoten goed gaar zijn, het vlees eraf, snijd het fijn en voeg het bij het gebonden kookvocht.
Laat nog even doorkoken en doe er dan de gehaktballetjes bij.
Verwarm de pasteitjes al een 10-tal minuten voor, vul ze met dit mengsel op en garneer met een enkele takjes gehakte peterselie.

Waterzooi

(Vlaanderen)

2 kippeborsten
11/4 liter court-bouillon van groenten
400 gr prei
100 gr selderij
100 gr wortelen
1 uitje
100 gr magere gevogeltebouillon (1 blokje + water)
40 gr magere verse kaas
1 eidooier
peper, zout en muskaatnoot

Pocheer het kippevlees 25 minuten in de court-bouillon.
Laat uitlekken, verwijder het karkas en het vel en houd het vlees warm.
Maak de groenten schoon, snijd ze in fijne reepjes en stoof ze 15 minuten in een bodempje kippenbouillon, zonder toevoeging van vetstof gaar.
Verwarm de gevogeltebouillon, voeg de magere kaas toe en roer goed.
Neem de pan van het vuur en klop de eidooier door de bereiding.
Breng op smaak met peper, zout en muskaatnoot en voeg tot slot de groenten en het kippevlees toe.
Versier met gehakte bieslook.

Waterzooi met kip en asperges

2 uien
3 witten van prei
3 stengels van stoofselderij
100 gr boter
peper, zout, nootmuskaat
1 kip
water
150 gr champignons
1/2 kg asperges
1 liter water
5 gr zout
2 eidooiers
11/2 dl room
150 gr boter
4 beschuiten

Maak de groenten schoon, was ze en snijd ze in julienne.
Smelt 100 gr boter en fruit de gesneden groeten hierin.
Voeg peper, zout en nootmuskaat toe, leg de kip bij de groenten en voeg water toe tot de kip onder staat.
Laat het geheel 1 uur koken.
Haal de kip uit de bouillon, verwijder de beenderen en het vel en snijd de kip in stukken.
Maak de champignons schoon, was ze en snijd ze in stukken.
Voeg de kip en de champignons bij de bouillon en houd de waterzooi warm, zonder te laten koken.
Schil en was de asperges.
Breng het water met 5 gr zout aan de kook en kook de asperges hierin gaar.
Haal de asperges uit het kookwater en laat ze uitlekken.
Stapel de asperges op een schotel met de punten naar dezelfde kant.
Klop in een soepterrine de eidooiers met de room los en voeg er al roerend de waterzooi bij.
Smelt de boter.
Leg in voorverwarmde borden per persoon 1 beschuit en schep de waterzooi hierover.

Dien de slierasperges en de gesmolten boter afzonderlijk op.

Waterzooi op z'n Gents

1 kg beenderen of ribben (mager)
1/2 kg runderschenkel
3 liter water
peper, zout
tijm, laurier, kruidnagel
1 kip
3 uien
3 stoofpreien
1 wit van selderij
4 wortelen
1/2 knolselderij
50 gr boter
40 gr boter
40 gr bloem
2 liter bouillon
2 eidooiers
1/4 liter room
50 gr peterselie
50 gr kervel

Zet het water op met de beenderen, de schenkel en de kruiden en kook dit 2 uur.
Maak intussen de kip schoon.
Doe de kip na 2 uur in de kookpan en laat nog 1 uur koken.
Maak de groenten schoon, was ze en snijd ze in julienne.
Smelt 50 gr boter en laat de groenten hierin in 15 minuten gaar stoven.
Haal de gaar gekookte kip uit de kookpan, verdeel haar in stukken en houd die op een zeer laag vuurtje warm.
Zeef de bouillon.
Leng eventueel aan tot 2 liter.
Smelt 40 gr boter, neem de pan van het vuur en voeg al roerend 40 gr bloem toe.
Zet de pan terug op het vuur en giet er al roerend de bouillon bij en voeg dan de gestoofde groenten toe.
Klop de room en de eidooiers los.

Neem een soepterrine, doe de room en de eidooiers daarin en giet er de gebonden bouillon op.
Leg de stukken kip erin en bestrooi deze met gehakte peterselie en gehakte kervel.
Dien op met beboterde sneetjes brood.

Waterzooi van kip

1 kip
2 uien
1/2 knolselderij
2 preien
peper, zout
tijm, laurier, kruidnagel
100 gr boter

Maak de kip schoon.
Maak de groenten schoon, was ze en snijd ze in stukken van ± 1 cm.
Zet de kip volledig onder water, voeg de groenten, de kruiden en de boter toe en laat ± 11/2 uur koken.
Verwijder de tijm, laurier en de kruidnagel.
Haal de kip uit de bouillon en verdeel haar in stukken.
Leg deze in een soepterrine en giet er de groenten en de bouillon bij.
Dien op met beboterde sneetjes brood.

Willebroekse schep (paardestoofvlees)

11/2 kg paardestoofvlees
6 uien
boter
2 eetlepels mosterd
2 eetlepels rodebessenconfituur
1 fles bruin bier (Dubbele Bruine van Westmalle of De Koninck)
1 snede donker bruinbrood
bruine chocolade (naar smaak)

tijm, laurier
peper, zout en muskaatnoot
bindmiddel (maïszetmeel of aardappelbloem)

Smelt de boter in een pan en bak het vlees.
Kleur de uien vervolgens goed geel en bevochtig met het bier.
Smeer mosterd en confituur op het brood en leg het boterhammetje erbovenop.
Kruid met een weinig peper, zout en muskaatnoot.
Leg er ook het kruidentuiltje bij.
Breng aan de kook en stoof zachtjes gaar.
Roer tijdens het stoven regelmatig.
Voeg er intussen ook de bittere chocolade aan toe (meestal volstaat een mespuntje ruimschoots).
Naar het einde toe zal het brood volledig zijn opgestoofd.
Controleer de dikte, bind en kruid eventueel bij.

Witte en groene bonen uit Zandhoven

500 gr witte bonen
500 gr groene bonen of snijbonen
een klontje boter
2 sjalotjes of 1 ui
1/2 liter rundsbouillon
2-3 eetlepels mosterd
peper, zout
een scheutje azijn
bloem

Kook de witte en de groene bonen apart gaar.
Versnipper de ui of de sjalotjes en stoof ze in een klontje boter aan.
Bestrooi met bloem en laat die op een klein vuurtje eventjes drogen.
Doe er dan de bouillon bij en laat goed doorkoken.
Werk af met mosterd, een scheutje azijn en wat peper en zout.
Voeg tenslotte de bonen toe en laat ze al roerend in de bouillon heel goed doorkoken.

Wortelen met groene bonen uit de Kempen

500 gr wortelen
500 gr groene bonen
2 sjalotjes of 1 ui
een klontje boter
aardappelzetmeel

Snijd de wortelen in balkjes.
Kook iedere groente afzonderlijk gaar en giet ze af.
Houd alleen het sap van de wortelen nog even apart.
Stoof de sjalotjes of de ui in boter aan en bevochtig met het kookvocht van de wortelen.
Voeg er de groenten aan toe en laat alles goed doorkoken.
Kruid met peper en zout.
U kunt de saus met opgelost aardappelzetmeel binden.

Worteltjesbrood uit Mol

Voor het gerecht:
1 kg wortelen
3 eieren
1 brood
100 gr boter

Voor de béchamelsaus:
± 80 gr roux (2 delen boter, 3 delen bloem)
1 liter melk
peper, zout en muskaatnoot
1/4 liter room

Snijd de wortelen in balkjes, ook ze in water en kruid met zout, suiker en een laurierblaadje.
Giet ze na de kooktijd goed af, draai ze door een roerzeef, zet ze terug op het vuur en laat al roerend al het overtollige vocht uitdampen.
Kluts de eieren bij elkaar, voeg ze er al roerend aan toe en meng goed.

Kruid met peper en eventueel zout.
Doe het mengsel in een ingeboterde vorm en zet die in een warmwaterbad in de oven.
Laat het toekomstige worteltjesbrood in ± 30 minuten zachtjes gaar bakken.
Haal het brood uit de vorm, stort het op een schotel en giet er de béchamelsaus over.
U kunt het worteltjesbrood nog bestrooien met gemalen kaas en onder de grill eventjes laten korsten.

Zandhovens konijn

1 konijn
4 grote gepelde tomaten
4 goudrenetten
2 uien
1 laurierblaadje
1 grote lepel suiker
bloem
1 snede brood met mosterd
water
peper, zout
azijn
boter
50 gr aardappelbloem

Verdeel het konijn in stukken en kruid het vlees met peper en zout.
Haal de stukken door de bloem en bak ze in de boter aan.
Leg de stukken, als ze rondom bruin gebraden zijn, in een kookpan.
Laat de fijngesneden ui in het braadvet stoven.
Strooi er, als het vlees gaar is, de suiker over en laat de ingredinten verder bruinen.
Giet er dan een scheutje azijn over en voeg er wat water bij.
Leg de gepelde en in stukken gesneden tomaten en appels op het konijn, leg er een sneetje brood met mosterd op en laat het gerecht zachtjes gaar stoven.

Bijgerechten

Aardappelpannenkoeken uit de Ardennen

4 grote, geschilde bloemige aardappelen
2 eetlepels bloem
2 losgeklopte eieren
zeezout, versgemalen peper, nootmuskaat
50 gr reuzel, spekvet of olie
een koekenpan van 12 cm doorsnee

Verwarm de oven voor op 150°C.
Rasp de aardappelen en meng er de bloem en de eieren door om er een samenhangende massa van te maken.
Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
Verhit 1/4 deel van de reuzel in de koekenpan.
Schep 1/4 deel van het aardappelmengsel in de pan en strijk het met een vork tot een laag van 1/2 cm dik uit.
Bak de pannenkoek in 8 minuten goudbruin, keer hem om en bak ook de andere kant goudbruin.
Houd de pannenkoek in de oven warm.
Bak de overige pannenkoeken op dezelfde manier en serveer ze warm.
Lekker bij gebraden varkensrollade.
Serveer er een frisgroene salade bij.

Belgische frieten I

Dit recept is voor 3-4 personen en bedoeld voor een huishoudelijke frituurpan.

Schil 1,3 kg aardappelen en was ze zorgvuldig.
Snijd 1 kg geschilde aardappelen in 'frieten' (dikke staafjes van ± 12 mm).
Gebruik uitsluitend rundsvet.
Stel de thermostaat van de frituurpan in op 160°C en bak de frieten de eerste keer 5-7 minuten tot ze gaar zijn

Neem ze uit de pan en laat ze enkele minuten rusten.
Verwarm uw frituurpan dan tot 175°C en bak de frieten nu een tweede maal tot ze krokant zijn.
Bak niet teveel frieten ineens (maximaal 200-300 gr).

Belgische frieten II

Eerst en vooral moet u de goede aardappelsoort gebruiken. Maak nooit frites met nieuwe aardappelen.
Versnijd de aardappelen op maat (± 1 cm op 5 cm).
Vervolgens is het belangrijk dat de frieten goed worden gespoeld en daarna (in een handdoek) worden gedroogd.
Bak ze de eerste maal voor op 140°C tot de frieten gaar zijn en er rond de frietjes een korstje wordt gevormd. U moet ze tussen duim en wijsvinger kunnen draaien zonder dat ze breken.
Bak ze de tweede maal op 180°C tot ze goudgeel en krokant gebakken zijn.
Bak niet te veel frieten tegelijk (± 1/3 van uw mandje).
Bestrooi ze met weinig zout.

Brusselse spruitjes

1 kg spruitjes
zout, peper
2 eetlepels boter
75 gr bacon

Maak de spruitjes schoon en kook ze ± 9 minuten in weinig water met zout.
Knip de bacon in reepjes.
Verhit de boter in een koekenpan en bak de bacon knapperig bruin.
Schep de bacon op een dubbele laag keukenpapier en laat deze goed uitlekken.
Giet de spruitjes af en stoom ze in een gesloten pan op zacht vuur in nog ± 10 minuten gaar.
Schep de bacon en 3 eetlepels bakvet door de spruitjes.

Champignons met oranjebloesemhoning

300 gr gedroogde champignons
1 sjalot
1 teen look
1 eetlepel arachideolie
1 eetlepel donkere sojasaus
1 theelepel sesamolie
1 eetlepel oranjebloesemhoning

Week de champignons 20-30 minuten in zeer heet, maar niet kokend water.
Hak de sjalot zeer fijn en snijd het lookteentje in dunne plakjes.
Giet de geweekte champignons door een zeef, droog ze goed af en verwijder de taaie steel.
Verwarm de wok tot hij begint te walmen.
Giet de olie in de wok.
Als de olie licht walmt, worden de look en de sjalot enkele seconden geroerbakt om de olie te parfumeren.
Het vuur mag nu lager en de champignons gaan in de wok.
Roerbak even en voeg dan de sojasaus en de honing toe.
Laat de champignons nu bij matig vuur verder garen, terwijl ze voortdurend door de saus worden geschept.
Doordat een gedeelte van het vocht verdampt, kan de saus vrij dik worden.
Voeg zo nodig enkele scheutjes Shaoxing rijstwijn of sherry toe.
Druppel, als de champignons gaar zijn, de sesamolie erover en schep alles nog eens goed om.
Serveer warm of koud, eventueel met rijst of noedels.

Doperwtjes en raapjes met basilicum

1 kg niet gedopte erwtjes (of 350 gr gedopte erwtjes)
500 gr jonge raapjes
6 jonge uitjes
75 gr boter
zout
1 koffielepel fijne suiker

peper
1 kruidentuiltje (tijm, laurier, peterselie)
1 tak basilicum

Dop de erwtjes.
Schil de raapjes en snijd ze in julienne.
Pel de uitjes en laat ze in de warme vetstof langzaam zacht worden.
Voeg er de doperwtjes en de raapjes bij, leng aan met 1 dl wateren kruid naar smaak.
Bestrooi met de suiker, voeg het kruidentuiltje toe, dek de pan af en laat 20 minuten zachtjes koken.
Ga het vloeistofpeil na en giet er zo nodig water bij.
Was de basilicumblaadjes, snijd ze fijn en voeg ze aan het einde van de kooktijd bij de groenten.
Serveer dit gerecht bij geroosterd vlees, bijvoorbeeld bij lamskoteletten.

Frites

Eerst en vooral moet u de goede aardappelsoort gebruiken. Maak nooit frites met nieuwe aardappelen.
Versnijd de aardappelen op maat (± 1 cm op 5 cm).
Vervolgens is het belangrijk dat de frites goed worden gespoeld en daarna (in een handdoek) gedroogd.
Bak ze de eerste maal voor op 140°C tot de frites gaar zijn en er rond de frites een korstje wordt gevormd. Je moet ze tussen duim en wijsvinger kunnen draaien zonder dat ze breken.
Bak ze de tweede maal bakken op 180°C tot de frites goudgeel en krokant gebakken zijn.
Bak niet te veel frites tegelijk (± 1/3 van het mandje).
Bestrooi ze met weinig zout.

Hopscheuten Alostoise

Alost, of in het Vlaams Aalst, is een brouwstadje in Oost-Vlaanderen, tussen Gent en Brussel. Het stadje is ook bekend om zijn uien, dus informeer eerst als u

in een restaurant een Alostoise gerecht wilt bestellen.

Kook 500 gr hopscheuten in met het sap van 1/2 citroen aangezuurd, licht gezouten water.
Maak 1/4 liter goede béchamelsaus en roer hier op het laatste moment, van het vuur af, een grote eidooier en een flinke klont boter door.
Giet de saus over de hopscheuten.
Serveer dit gerecht bij lams- of varkensvlees, bij gepocheerde eieren of als een vulling voor een omelet.

Prei met vinaigrette en ardennerham

8 dunne preien
zout
1 citroen
peper
1 teentje knoflook
1/2 sjalotje
1 takje verse tijm
1 theelepel Dijonmosterd
2 eetlepels rode wijnazijn
1 dl zonnebloemolie
2 eetlepels olijfolie
8 iets dikker gesneden plakken Ardennerham

Haal de buitenste bladeren van de preien en snijd de onderkant en het groene deel eraf, zodat alle preien even lang zijn.
Was de preien en halveer ze overdwars.
Kook de preien in een pan met ruim water en zout in ± 20 minuten gaar.
Pers intussen de citroen uit en meng het sap met zout en peper.
Neem de preien uit de pan, spoel ze onder koud water af en laat ze uitlekken.
Leg ze in een schaal en schenk het citroensap erover.
Zet de schaal tot het gebruik in de koelkast.
Pel de knoflook en de sjalot en snipper ze fijn.
Neem de tijmblaadjes van de takjes en knip ze fijn.
Klop in een kom de knoflook, sjalot, tijm, mosterd en wijnazijn tot een dressing en schenk er, al kloppend, de olie bij.

Breng op smaak met zout en peper.
Verdeel de preien over 4 borden, schenk de vinaigrette erover en leg de plakjes ham Aan één kant.

Rouille

Week 1 kop broodkruim in 1 dl visbouillon.
Duw het uit en plet het met een vork.
Pel 2 knoflookteentjes en snipper ze zeer fijn.
Snijd ook 1 Spaans pepertje fijn.
Voeg de knoflook en het pepertje bij het broodkruim en voeg hier 1 eetlepel tomatenpuree aan toe.
Werk er vervolgens langzaam (alsof u een mayonaise klopt) 3 dl olijfolie onder.
Als u geen Spaans pepertje heeft, kunt u het door cayennepeper vervangen.

Vlaamse friet

11/2 voor het maken van frites geschikte aardappelen
(zee)zout
frituurolie

Schil de aardappelen en snijd ze in lange, 1 cm dikke staafjes.
Spoel ze onder koud stromend water af en bewaar ze tot gebruik onder water.
Giet de aardappelstaafjes af en dep ze in een schone theedoek goed droog.
Bekleed een vergiet of bakplaat dik met keukenpapier.
Verhit de frituurolie tot 160°C en bak de aardappelstaafjes in 3-4 gedeelten voor: frituur ze in ± 5 minuten bleekgeel en gaar.
Laat ze op keukenpapier uitlekken/
Verhit de frituurolie tot 180°C en frituur de voorgebakken frieten in 3-4 gedeelten in ± 5 minuten goudbruin.
Laat ze op keukenpapier uitlekken.
Bestrooi ze licht met (zee)zout en schud ze om.
Serveer ze met mayonaise.

Vlaamse rozemarijnaardappelen met spekreepjes

(4-6 personen)

11/2 kg geschilde vastkokende aardappelen in dunne plakjes
250 gr ontbijtspek in dunne reepjes
100-150 gr reuzel of boter
zout, peper
1 takje rozemarijn
1 eetlepel fijngesneden (platte) peterselie of kervel

Was de aardappelplakjes, laat ze uitlekken en dep ze droog.
Laat de reepjes spek in ruim kokend water ± 30 seconden koken.
Spoel ze daarna onder koud water af en laat ze uitlekken.
Laat de reuzel in een grote koekenpan smelten, voeg het spek en de aardappelplakjes toe en bestrooi ze met zout en peper.
Voeg het takje rozemarijn toe en bak de aardappelplakjes op hoog vuur in ± 20 minuten lichtbruin.
Dek de pan af en laat de aardappelen onder regelmatig omscheppen in ± 15 minuten gaar worden.
Bestrooi met peterselie of kervel.

Witloof op z'n Vlaams

1 kg witloof
50 gr boter in plakjes
1/2 uitgeperste citroen
zout, peper
(suiker)

Maak het witloof schoon en verwijder met een puntig mesje de harde kern.
Verdeel de boter over de bodem van de pan.
Leg de struikjes witloof naast elkaar in de pan, bestrooi ze met zout en peper en voeg het citroensap en 1 dl water toe.
Vet een stuk aluminiumfolie met boter in en leg het folie met de beboterde zijde naar onder op het witloof.

Zet ter verzwaring schoteltjes op het folie.
Breng aan de kook brengen en stoof het witloof op zacht vuur 30-40 minuten.
Verwijder het folie.
(Voeg, als het witloof te bitter smaakt, een beetje suiker toe).
Laat het overgebleven vocht zachtjes verdampen en laat het witloof lichtbruin worden.
Keer het halverwege.

Gerechten met vis en schaaldieren

Antwerpse garnalenkroketten

(± 16 kroketten)

65 gr boter
50 gr fijngehakte ui
1 fijngehakte wortel
1 gehakte stengel bleekselderij
3 1/2 dl melk
1/2 visbouillontablet
125 gr bloem
2 blaadjes witte gelatine
1 eidooier
1/2 dl crème fraîche
300 gr Hollandse garnalen
citroensap
nootmuskaat, zout, peper
3 eiwitten
1 eetlepel olie
paneermeel
frituurvet of -olie

Bak de ui, de wortel en de selderij ± 10 minuten zachtjes in 15 gr boter.
Voeg de melk en het bouillontablet toe, breng het geheel aan de kook en laat het ± 10 minuten koken.

Zeef deze saus en meet 3 dl af.
Smelt de rest van de boter en roer er 70 gr bloem door.
Laat dit ± 5 minuten zachtjes koken en roer er het afgemeten melkmengsel door.
Laat het nu, onder af en toe roeren, ± 10 minuten zachtjes koken.
Laat de gelatine ± 5 minuten in koud water weken, knijp de gelatine uit en los hem van het vuur af in de hete massa op.
Roer de eidooier met de crème fraîche los, klop dit mengsel door de massa en zeef het.
Roer er de garnalen, het citroensap, nootmuskaat, zout en peper door.
Doe de massa in een ingevette schaal en dek die met ingevet aluminiumfolie af.
Laat de massa in de koelkast ± 5 uur opstijven.
Klop de eiwitten met zout, peper en de olie los.
Rol steeds een kroket van 1 eetlepel garnalenmassa en wentel ze achtereenvolgens door de bloem, het eiwitmengsel en de paneermeel.
Verhit het frituurvet tot 180°C en bak de Kroketten in ± 5 minuten goudbruin.
Serveer er met zout bestrooide gefrituurde takjes peterselie en schijfjes citroen bij.

Belgische nasi goreng

3 kopjes gewassen rijst
8-10 tassen water
1/2 eetlepel zout
1/2 versnipperde ui

Voor de vulling:
1 versnipperde wortel
1 versnipperde ui
1 versnipperd takje selder
boter
2 eetlepels olie
1/2 kg gewassen mosselen
100 gr kleine rauwe Sint-Jacobsvruchten (diepvries)
100 gr gepelde rauwe scampi's (diepvries)
12 steurgarnalen
11/2 dl droge witte wijn
peper, zout

Voor het garnituur:
enkele blaadjes selder
8 schijfjes komkommer

Breng de rijst met het water aan de kook.
Doe er de versnipperde ui en het zout bij en laat hem in 12-18 minuten gaar koken.
Verfris.
Stoof de wortel, de ui en de selder in een klontje boter en de olie in de pan of in de wok.
Doe er de mosselen, de Sint-Jacobsvruchten, de scampi's en de steurgarnalen bij.
Roer 4-6 minuten met een houten spatel en haal dan alles uit de pan.
Blus met de witte wijn en spatel er de rijst in.
Warm even op en voeg dan de zeevruchten toe.
Warm nog 1 minuutje op en kruid.
Werk de pan af met de selder en de komkommer.

Bertennestjes

4 verse haring- of tongfilets
1/4 liter Rodenbach
peterselie
3 hardgekookte eieren
12 sneden brood
boter
bloem
melk
peper, zout, muskaatnoot
80 gr geraspte kaas

Snijd de visfilets in stukjes en laat die in frituurvet even bruin kleuren.
Laat de bruin gekleurde stukjes visfilet in het Rodenbach zachtjes gaar sudderen.
Vermeng er vervolgens de fijngehakte peterselie en de hardgekookte eieren onder.
Laat intussen de sneden brood in boter bruinen.
Bereid een kaassaus:
Smelt een weinig boter, vermeng er de bloem onder en meng er al roerend de

melk bij.
Laat alles een 5-tal minuten zachtjes koken.
Roer de met eieren en peterselie vermengde stukjes visfilet in de kaassaus en smeer dit vervolgens op de broodsneden uit.
Verwarm ze tenslotte 15 minuten in de oven en dien ze als toostjes op.

Blauwvoetschelpen

1 flesje Rodenbach
500 gr visfilets
6-7 kleine uitjes (liefst sjalotten)
50 gr boter
1 grote appel
peper, zout

Voor de saus:
1 flesje Rodenbach Grand Cru
60 gr boter
2 grote opgehoopte lepels bloem
1 klein doosje Carnation melk of 1 klein potje room
50 gr gepelde garnalen
peterselie
peper, zout
4 schelpen

Voor de garnering:
sla
tomaten
geraspte wortelen

Was de visfilets vlug en droog ze af.
Snijd de sjalotten in schijven.
Smeer een kookpot met boter in, breng de visfilets erin en overgiet ze met de Rodenbach.
Leg er dan de sjalotten bovenop en kruid het gerecht.
Schil de appel, ontpit hem, snijd hem in dunne schijven en leg die op de sjalotten.

Laat het gerecht op een klein vuur 20-25 minuten sudderen.
Voeg er zo nodig een beetje Rodenbach aan toe, zodat de visfilets in de Rodenbach 'zwemmen'.
Pel intussen de garnalen, was de peterselie en verwarm de schelpen voor.
Smelt de boter voor de saus, maar laat niet bruinen.
Meng er beetje bij beetje de bloem onder samen met wat Rodenbach Grand Cru.
Neem de pan van het vuur.
Mix het kookvocht van de visfilets en meng dit, afgewisseld met de room of de melk onder de bloem.
Als er geen kookvocht meer is, neem dan verder Rodenbach Grand Cru.
Breng op smaak met peper, zout en een beetje peterselie.
Vul de schelpen met het vis-sjalot-appelmengsel en schik ze op borden met kantpapier.
Schenk er wat saus over en garneer met een fris blaadje sla en een schijfje tomaat of met geraspte wortelen.
Geef de rest van de saus er apart bij.
Drink er een Rodenbach Grand Cru bij.

Blinde vinken van witloof

1 kg witloof
250 gr gerookte zalm
100 gr gepelde grijze garnalen
2 hardgekookte eieren
50 gr peterselie
1 tomaat
het sap van 1 citroen
mayonaise
cayennepeper

Kook het witloof in een weinig water met het citroensap gaar en laat goed uitlekken.
Kruid de mayonaise met cayennepeper.
Bekleed ieder stuk witloof met gerookte zalm.
Wrijf het eigeel en het eiwit afzonderlijk door een zeef.
Hak de peterselie.
Nappeer de uiteinden van het witloof met een weinig mayonaise en versier met

het doorgewreven eiwit, de gehakte peterselie, het doorgewreven eigeel en de tomaatpartjes.

Tip: Het witloof kan ook rauw fijn worden versneden en, vermengd met de mayonaise en de gerookte zalm, worden opgerold.

Drie vissen in court-bouillon

Voor de bouillon:
3 wortelen
1 prei
1 tak selderij
4 sjalotten
1 kleine venkelknol
1 klein stukje gember
1 kruidentuiltje (tijm, laurier, peterselie)
zout, peper
1/2 liter water
1/2 liter witte wijn

En verder:
4 moten kabeljauw
4 moten schorpioenvis
4 moten zalm

De bouillon:
Maak de wortelen, de prei, de sjalotten en de selderij schoon en snijd ze fijn.
Maak de venkelknol schoon en snijd hem in reepjes.
Doe alle groenten in een pan met de gember, het kruidentuiltje, zout en peper.
Giet er het water en de wijn bij, breng het aan de kook en laat het 20 minuten pruttelen.

Pocheer de vismoten afhankelijk van de grootte 6-8 minuten in de court-bouillon.
Serveer per persoon een moot van elke vis in een diep bord met de courtbouillon en de daarin gekookte groenten.
Desgewenst kunt u vlak voor het serveren nog een geutje room bij de bouillon

voegen.

Dronken paling

1 kg paling
1/4 liter Rodenbach
1/4 liter room
boter
versgemalen peper, zout

U kunt zowel rivierpaling (de fijnste) als zeepaling gebruiken.
Hak de paling in stukken.
Begiet de bodem van een kookpot met Rodenbach en breng die aan de kook, zodat het bier indikt.
Laat intussen de paling in de boter goudgeel bruinen en kruid met peper en zout.
Dompel de paling in de Rodenbach en laat hem een groot kwartier zwemmen.
Haal de paling op het droge vooraleer hij helemaal dronken is.
Roer de room door het bier, warm die zachtjes op en overgiet de paling met de saus.
Dien op met bruin brood en een glaasje Rodenbach.

Forel met rode wijn

4 forellen
100 gr boter
1 eetlepel bloem
100 gr room
peper, zout

Voor de court-bouillon:
3/4 liter rode wijn
1 wortel
1 ui
een kruidentuiltje (tijm, laurier, peterselie)
peperkorrels (naar smaak)

4 kruidnagels

Steek voor de bereiding van de court-bouillon de kruidnagels in de schoongemaakte ui, snijd de wortel in plakjes, doe deze ingrediënten samen met het kruidentuiltje en de peperkorrels in de wijn en laat alles op een laag vuurtje 30-40 minuten trekken.
Leg de vissen met wat zout en peper in de court-bouillon en laat alles op een flink vuur ± 15 minuten koken.
Haal de forellen met een schuimspaan voorzichtig uit de pan en houd ze op een schaal warm, terwijl u de saus maakt.
Smelt de boter in een kleine pan op zeer laag vuur, voeg de bloem toe en Giet er onder voortdurend roeren beetje bij beetje de kookvloeistof (court-bouillon) bij tot een gladde saus is ontstaan.
Voeg, nog steeds onder roeren, de room toe.
Breng de saus op smaak met zout en peper en schenk haar over de forellen.
Serveer met gekookte aardappelen.

Forel uit de Ardennen

4 plakken Ardenner ham
3 sneetjes (oud) witbrood
45 gr boter
4 forellen
zout, peper
3-4 eetlepels bloem
1 citroen
een klein bosje peterselie

Snijd de ham in stukjes.
Haal de korsten van het brood af en verkruimel het restant (dit gaat goed in een foodprocessor).
Bak het broodkruim in 10 gr boter lichtbruin en meng het daarna met de stukjes ham.
Spoel de forellen af en dep ze droog.
Bestrooi de binnenkant van de vissen met zout en peper en wentel de forellen door de bloem.
Verhit de rest van de boter in een ruime koekenpan en bak de forellen in ± 10

minuten (afhankelijk van het formaat) lichtbruin en gaar.
Besprenkel de vissen met citroensap en verdeel er het hammengsel over.
Serveer de forellen direct of houd ze in de oven enkele minuten warm.
Bestrooi de forellen vlak voor het serveren met de gehakte peterselie en garneer ze met een partje citroen.
Lekker met in vieren gesneden en in boter gebakken aardappelen.

Forel zoals in de Voer

4 forellen
2 grote rabarberbladen
100 gr boter
2 citroenen
peper, zout

Maak de vissen schoon en verwijder de ingewanden.
Wrijf de binnenkant van de vissen in met wat zout en peper.
Snijd de rabarberbladen een beetje op maat, zodat elke vis in een stuk van een blad kan worden gewikkeld.
Smelt de boter in een grote pan, voeg de vissen toe en laat die, onder voortdurend omdraaien, op een zacht vuur in ± 15 minuten gaar worden.
Verwijder voor het serveren de rabarberbladen en houd de vissen apart op een voorverwarmde schotel.
Giet op een hoog vuur het citroensap bij het braadvocht en schenk de saus over de vissen.
Dien de vis zeer warm op met gekookte aardappelen en geef er tevens partjes citroen bij.

Forel zonder naam

(Vlaanderen)

1 forel per persoon
1 sjalot per 2 personen
100 gr gekookte ham

50 gr geschilferde amandelen
1/2 liter room
1/2 bosje peterselie
100 gr boter

Bak de forellen in de boter bruin en voeg er na 5-7 minuten de ham, de amandelen en de sjalotten bij.
Laat alles samen zachtjes verder braden tot de vis gaar is.
Leg de forellen op een serveerschotel.
Giet zo nodig een deel van het braadvet af.
Voeg de room toe en laat tot de gewenste dikte inkoken.
Giet de saus over de vis en bestrooi met gehakte peterselie.
Serveer met gekookte of gestoomde aardappelen of aardappelen in de pel.

Forellen op Ardeense wijze

50 gr Ardennerham
2 sneetjes oud witbrood
1/2 zakje verse peterselie
1 citroen
4 forellen
zout, (versgemalen) witte peper
3 eetlepels bloem
75 gr boter

Snijd de ham in stukjes.
Snijd de korstjes van het brood en verkruimel het brood.
Knip de peterselie in een kopje fijn.
Pers de citroen uit.
Verwarm 4 borden voor.
Bestrooi de forellen met zout en peper, ook in de buikholten en wentel ze door de bloem.
Verhit in een grote koekenpan 50 gr boter en bak de forellen op halfhoog vuur in 8-10 minuten bruin en gaar.
Verhit intussen in een steelpan de rest van de boter, schep het broodkruim erdoor en bak het in ± 3 minuten goudbruin.
Schep de ham erdoor en warm die ± 1/2 minuut mee.

Schep er van het vuur af de peterselie door.
Leg de forellen op de warme borden, schep er het broodkruim met de ham en de peterselie over en sprenkel er het citroensap over.
Serveer met minikrieltjes en peultjes.

Forellen op Julia's wijze

4 verse forellen
900 gr gemiddelde aardappelen
800 gr uien
4 kleine tomaten
Van De Moortele vinaigrettesaus
100 gr gesnipperde venkel
azijn
1 likeurglas droge witte wijn
2 flesjes Benedictijnerbier van Steenbrugge
een stukje wortel, prei en selder
1 citroen
boter
peterselie, tijm, dille
laurier
peperkorrels
look
mayonaise met citroen
verse dragon, verse bieslook, verse kervel
wat spinazieblad, wat waterkers
wat augurk, wat kappertjes
gehakte sjalot
Torhoutse mosterd

Pocheer de forellen blauw, laat de koppen aan de vis.
Spoel noch ontschub de forellen (de slijmhuid mag niet worden beschadigd).
Kerf de vissen in, vul ze met de in blokjes gesneden verse venkel en bind de vissen op (bind de bek dicht).
Steek hiervoor met een naald een 30 cm lange draad door de kieuwen, kruis het uiteinde van de draad over de bek en knoop het dicht.
Overgiet de vissen met lauwe azijn en pocheer ze vervolgens 8-10 minuten in

een court-bouillon.
Laat daarvoor 5 eetlepels azijn, 6 dl water, een stukje wortel, prei en selder, een takje peterselie, tijm en dille een blaadje laurier, peperkorrels en look 30 minuten zachtjes koken en zeef de bouillon.
Voeg enige minuten voor het einde van de pocheertijd de witte wijn toe en laat de vis in de court-bouillon napocheren.
Verwijder de draden, alsmede de vulling.
Snijd de aardappelen in kleine blokjes en kook die 10 minuten in een duimhoogte heet water.
Snipper de uien fijn en fruit ze in hete boter tot ze glazig worden.
Voeg het bier, alsmede de uien en de mosterd aan de aardappelen toe en laat Minstens 5 minuten verder sudderen.
Maak korfjes van de tomaten en vul die met de fijngesnipperde venkel, op smaak gebracht met gekruide vinaigrettesaus en wat peper.
Blancheer voor de saus de gereinigde spinazie en waterkers en pers deze groenten samen met de kervel uit.
Vang het vocht op en vermeng dat met de mayonaise.
Hak de bieslook, dragon, augurk, sjalot en wat kappertjes en voeg ze aan de mayonaise toe.
Schik de aardappelen in het midden van een voorverwarmde schotel en schik aan beide zijden 2 blauw gekookte forellen.
Steek in de oogholte van de vis een citroendriehoekje, geef de overgang tussen kop en lichaam aan met gehakte peterselie en steek een tomaatpartje tussen de bek.
Ontvel een klein middenstukje van de vis en giet op het vrijgekomen oppervlak wat groen gekleurde saus.
Versier de schotel met de tomaatmandjes en werk de boord verder met gecanneleerde citroenschijfjes af.

U kunt deze bereiding ook op andere riviervissen, zoals karper en zeelt toepassen.

Mayonaise wordt lichter als u er een hoeveelheid magere yoghurt onder roert.
Mocht de smaak van uw mayonaise dan toch wat te flauw worden, dan kunt u dat oplossen door er een beetje mosterd aan toe te voegen.

Fricassée á la bière

Een gerecht met een Franse naam, maar wel bereid met Belgisch bier! Eigenlijk logisch, want in Frankrijk weet men al heel lang, dat bier een voorname rol in de keuken kan spelen.

500 gr gefileerde zeevis (kabeljauw, schelvis of wijting)
200 gr kleine champignons
50 gr boter
35 gr bloem
4 dl visbouillon (eventueel instant)
1 eetlepel limoen- of citroensap
1 dl Brugs Blond (of Leffe Blond)
1 kleine gesnipperde ui
zout, witte peper
fijngeknipte peterselie

Spoel de vis onder koud stromend water, maak de filets met keukenpapier droog en snijd ze in 12 gelijke stukken.
Wrijf de stukken vis met limoen- of citroensap in en laat ze 10 minuten liggen.
Bestrooi ze daarna met wat zout en peper.
Maak intussen de champignons schoon en verwijder de voetjes van de steeltjes.
Snijd grote paddestoelen in vieren en laat de kleintjes heel.
Verhit de boter en fruit de ui tot ze glazig ziet.
Schep de champignons erdoor en laat ze, onder voortdurend roeren en omscheppen, 3 minuten zachtjes bakken.
Strooi er door een zeefje de bloem over en schep alles enkele malen goed om.
Schenk er, onder voortdurend roeren, langzaam de bouillon bij en blijf roeren tot alles aan de kook is gekomen.
Schenk er, eveneens onder voortdurend roeren, beetje voor beetje het bier bij en laat de saus met de champignons enkele minuten zachtjes pruttelen.
Proef de saus en voeg naar smaak zout en peper toe.
Houd de saus tegen de kook aan, schep de stukken vis erdoor en laat die in ± 8 minuten in de saus gaar worden.
Doe alles over in een voorverwarmde schaal en strooi er peterselie over.

Tip: Schep tegelijk met de vis een handvol gepelde garnalen door de saus.
Geef er drooggekookte rijst of aardappelpuree met gekookte broccoliroosjes bij.

Gepocheerde snoekbaarsfilet met prei en spek

2 sjalotjes
2 sneden gerookt spek van 1/2 cm dikte
600 gr snoekbaarsfilet
een weinig boter
peper
11/2 dl droge witte wijn
2 preiwitten
2 dl room
1 eetlepel fijngesneden bieslook

Hak de sjalotjes.
Verwijder het zwoerd van het spek en snijd het in reepjes.
Verdeel de snoekbaarsfilet in 4 porties.
Strijk een pan in met boter en schik er de vis in.
Maal er peper over en voeg het spek en de sjalot toe.
Overgiet met de wijn en plaats de pan onder een deksel op een middelmatig vuur.
Halveer de preiwitten in de lengte, was ze en snijd ze dwars in fijne reepjes.
Neem de gepocheerde vis uit de pan en houd hem onder aluminiumfolie warm.
Laat het kookvocht inkoken en voeg de room toe.
Laat opnieuw inkoken tot een gladde saus is bekomen.
Voeg de prei toe en laat nog een drietal minuten sudderen.
Schik de vis op 4 borden, roer de bieslook door de saus en lepel de saus over de vis.
Serveer met gekookte aardappelen of puree.

Gepocheerde zalm in Hollandse saus

Voor het gerecht:
520 gr zalmfilet
1 citroen
een kruidentuiltje (tijm, laurier, peterseliestaarten)
water
peper, zout

Voor de saus:
4 eigelen
cayennepeper
het sap van 1 citroen
500 gr gesmolten boter
eventueel een scheutje room

Verdeel de zalm in porties van 130 gram en kook ze samen met wat citroensap en het kruidentuiltje in water zachtjes gaar.
Kruid met peper en zout.
De basis van de saus is geklaarde boter.
Smelt de boter en laat die even borrelen.
Laat even staan, zodat de vaste stoffen bezinken.
Giet alleen de heldere boter af.
Klop de eigelen samen met het citroensap op en doe er een mespuntje cayennepeper en een weinig water bij.
Zet het mengsel op een zacht vuurtje en controleer al kloppend de dikte.
Het mengsel mag niet koken.
Als het kookpunt nadert, kunt u er de room aan toevoegen.
Giet de geklaarde boter erbij en klop langzaam in dezelfde richting.
Controleer de smaak, kruid eventueel bij met zout en cayennepeper.
Als garnituur kunt u een half maantje van gebakken bladerdeeg nemen.

Gepocheerde zalm met groene pepersaus

(2 personen)

2 moten verse zalm
1 glas droge witte wijn
1 glas court-bouillon voor vis of visfumet

Voor de saus:
3 eetlepels afgeroomde melk
1 eetlepel groene peperkorrels

Voor het garnituur:
tomaten

peterselie

Pocheer de zalm 10 minuten in de court-bouillon met de wijn.
Laat de vis uitlekken en houd hem warm.
Laat het kookvocht inkoken, voeg er de melk en de peper bij en laat verder inkoken tot een smeuïge saus.
Breng de saus op smaak met peper en zout.
Overgiet de vis met die saus en versier met een roosje van tomaat en gehakte peterselie.
U kunt de melk kan vervangen door lichte room. De saus zal dan dikker, maar wel wat calorierijker zijn!

Gevulde forel

Ontgraat 6 Forellen langs de rugzijde en kruid ze.
Bereid een vulling van fijngeplette wijting in room, vermengd met enkele blokjes magere ham, peterselie en een gehakte, in boter gestoofde sjalot.
Vul de forellen hiermee, schik ze in een beboterde vuurvaste schotel, overgiet met 1 fles Rodenbachbier, voeg er zout, peper en een klontje boter bij, dek af met beboterd papier en schuif de schotel in de oven.
Ontvel de vis, als hij gaar is, voorzichtig en leg ze op een dienschotel.
Laat het vocht tot de helft inkoken en klop het dan met een bindmiddel van 5 eigelen en 2 dl room op..
Voeg, als de saus de gewenste dikte heeft, 50 gr boter en het sap van 1 citroen toe en giet haar door een fijne puntzeef.
Schenk de saus over de vis en laat het gerecht in de oven nog eens vluchtig korsten.
Garneer de schotel voor het opdienen met peterselieaardappelen.

Gevulde snoek

1 snoek van ± 1 kg
2 uien
1/2 liter blond bier
1/2 liter court-bouillon

100 gr zuring
4 grote brandnetels (zelf plukken!)
100 gr sterrekers
100 gr room
100 gr boter
peper, zout
een vispan

Doe de boter in de vispan (beslist noodzakelijk) en voeg de schoongemaakte en kleingesneden uien toe.
Leg de schoongemaakte snoek op het rooster van de vispan, giet het bier en de court-bouillon erbij en bestrooi met de fijngehakte zuring, sterrekers, netels en peper en zout.
Houd alles op een zacht vuur ± 30 minuten tegen het kookpunt aan.
Verwarm de room aan het einde van de kooktijd zachtjes in een pannetje, peper hm goed en giet hem over de snoek.
Serveer het gerecht met gekookte aardappelen.

Gratin van pompoen en mosselen

21/2 kg mosselen
11/2 kg pompoen
versgemalen peper, zout
Boter
1 theelepel kerriepoeder
6 dl room
1 grote fijngesneden ui
enkele takjes fijngesneden selderij
6 fijngesneden peterseliestengels
1 dl witte wijn
1 takje tijm
1 blaadje laurier
120 gr gemalen kaas

Was de mosselen overvloedig en laat ze uitlekken.
Schil de pompoen en verwijder de pitjes en draden.
Snijd hem in stukken en kook die zachtjes in gezouten water.

Giet het water af en droog de pompoen op zacht vuur zonder deksel.
Passeer hem door een groentezeef of mix hem fijn.
Smelt een klontje boter, roer er de pompoenpuree door, breng op smaak met peper en zout en voeg wat kerriepoeder toe.
Werk op met 1 dl room en houd de puree warm.
Stoof de ui in een klontje boter wit, doe er de selderij bij, sluit de pan en stoof de mosselen op de uien en de selderij, met de peterseliestengels, de witte wijn, peper, de tijm en de laurier.
Doe er geen zout bij.
Schud af en toe op tot de mosselschelpen volledig zijn geopend.
Verwijder, als de mosselen gaar zijn, de schelpen en houd ze in wat mosselvocht warm.
Haal de rest van het mosselvocht door een fijne puntzeef of door een neteldoek en kook het tot ± 2 dl in.
Voeg er 2 dl room aan toe, laat tot sausdikte inkoken en kruid met het kerriepoeder.
Klop 3 dl room tot een vaste massa op.
Verwarm de oven voor op 220°C.
Verdeel de pompoenpuree en de mosselen over ovenbestendige schaaltjes en lepel er eerst de mosselsaus en dan de geklopte room over.
Strooi wat gemalen kaas op de room en werk af met een snufje kerriepoeder.
Zet de schaaltjes in de oven en gratineer ze goudgeel.

Gratin van scampi's, mosselen en garnalen

1 kg mosselen
2 wortelen
2 selderijtakjes
1 bosje peterselie
2 uien
7 1/2 dl droge witte wijn
6 middelgrote scampi's
boter
30 gr bloem
11/2 dl room
2 eidooiers
200 gr gepelde grijze garnalen

peper, zout

Maak de mosselen schoon en spoel ze zorgvuldig in ruim water.
Maak de wortelen en de selderijtakjes schoon en hak ze in stukjes.
Was de peterselie, bewaar 4 plukjes voor het garnituur en hak de rest.
Pel de uien en hak ze grof.
Schep de mosselen in een kookpot en voeg de helft van de gehakte groenten toe.
Kook de mosselen in ± 5 minuten gaar en haal ze uit de schelpen.
Bewaar 4 mooie dubbele schelpen voor het garnituur.
Breng de witte wijn met de rest van de gehakte groenten, aan de kook, kruid met peper en zout en dompel er de scampi's ± 2 minuten in.
Schep de scampi's uit het kookvocht, laat dit verder inkoken tot er ± 5 dl over is en giet de bouillon vervolgens door een zeef.
Smelt 30 gr boter en roer er de bloem door.
Voeg de gezeefde bouillon en 1 dl room toe, laat de saus even inkoken en zet het vuur uit.
Klop de eidooiers met de rest van de room los en roer dit mengsel door de saus.
Voeg tenslotte de mosselen en de garnalen toe en vul 4 vuurvaste schaaltjes met deze bereiding.
Halveer de scampi's in de lengte en schik ze, stervormig en met de schaal naar boven, op de saus.
Zet de schaaltjes ± 15 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven.
Versier ze tenslotte met een mosselschelp waarin u een takje peterselie steekt.
Serveer dit gerecht met stokbrood.

Grietfilet met krokante groenten

Voor het gerecht:
grietfilets (400 gr netto)
1 wortel
1 selder
1 prei
1 mergpompoen
1/2 citroen
2 eieren
1/2 dl jenever

Voor de saus:
2 dl visfumet
1 dl room
1 dl De Koninck-bier
60 gr boter

Snijd de filets in rechthoekige plakjes en maak van de zijkanten een farce.
Meng de eieren, de jenever, de citroen en de visrestjes goed in de keukenrobot.
Snijd intussen de groenten in een brunoise van piepkleine blokjes en stoof die in wat boter beetgaar.
Bedek de filets met de farce en paneer met de brunoise van groenten.
Leg ze op een bakplaat en zet die 5 minuten in een oven van 150°C.
Laat voor de saus de visfumet met het bier inkoken en voeg er de room bij.
Breng op smaak met wat peper en zout en laat de boter zachtjes smelten.
Roer zachtjes.
Schik eerst de saus en dan de grietfilets op het bord.

Kabeljauw met spinazie

600 gr kabeljauwfilet
1 kg spinazie
100 gr aardappelen
peper, zout en muskaatnoot
25 gr boter
1 citroen

Schil de aardappelen, verdeel ze in gelijke stukken en rond ze af.
Kook ze in licht gezouten water, giet ze af en houd ze warm.
Was de spinazie en laat hem in een vergiet uitlekken.
Smelt de boter in de kookpot en doe er de spinazie bij.
Roer regelmatig, kruid met peper, zout en muskaatnoot en houd de groente warm.
Verdeel de kabeljauwfilet in porties van 150 gram.
Schik ze op een met aluminiumfolie beklede ovenplaat en kruid met peper, zout en citroensap.
Zet de vis 7-8 minuten in een oven van 170°C en schik alles dan op een warm bord.

Kabeljauw op Vlaamse wijze

1 kg kabeljauwmoten van 2 cm dikte
2 eetlepels maïsolie
1 middelgrote zeer fijngesnipperde ui
8-10 eetlepels zeer fijngehakte peterselie
zout, peper
3 1/2 dl droge witte wijn
60 gr boter
1 in dunne schijven gesneden citroen
1 mespuntje paprikapoeder
aroma
tabasco
citroensap
enkele partjes citroen

Schuif het rooster in het midden van de oven en verwarm die voor.
Bestrijk een ovenschaal met de olie en giet de rest in de schaal.
Verdeel de ui en de helft van de peterselie over de ovenschaal.
Bestrooi de kabeljauw aan weerszijden met peper en zout, leg de moten in de ovenschaal en giet de wijn erin.
Smelt de helft van de boter, verdeel die over de moten vis en leg op elk daarvan een schijf citroen.
Zet de schaal in de oven en controleer na 15-20 minuten of de kabeljauw gaar is.
Neem de schaal uit de oven, schep de moten kabeljauw uit de schaal op een voorverwarmde dienschotel en houd de vis in de oven nog even warm.
Schenk de inhoud van de ovenschaal in een steelpan.
Laat de botersaus nog even koken en schenk van het vuur af de rest van de peterselie en de in kleine stukjes verdeelde boter door de botersaus.
Voeg daaraan naar smaak paprikapoeder, aroma, tabasco, peper, zout of citroensap toe.
Neem de schotel uit de oven, verwijder de gebruikte citroen en giet de saus over de vis.
Garneer de schotel met verse partjes citroen.

Kabeljauw op z'n Vlaams

4 moten kabeljauw
witte wijn
boter
1 gesnipperde ui
1 gesnipperde sjalot
fijngesnipperde bieslook en dragon
geschilde citroenschijfjes
muskaatnoot, zout

Smeer een pan ruim met boter in.
Doe de kabeljauw in de pan en bestrooi ze met de gesnipperde groenten en kruiden.
Leg op elke moot kabeljauw een citroenschijfje en een klontje boter en overgiet met droge witte wijn.
Breng het geheel aan de kook en laat de vis daarna in een op 250°C voorverwarmde oven in 10-15 minuten gaar worden.
Neem de moten uit de pan en houd ze warm.
Maak de saus af met broodkruim.

Kabeljauwfilets op Rodenbachs wijze

8 mooie kabeljauwfilets voor 4 personen (2 filets van 100 gr per persoon)
2 grote ajuinen
bieslook of gehakte peterselie
1 fles Rodenbach
250 gr boter
bloem

Snijd de ajuinen of eventueel sjalotten fijn en laat ze in de boter een weinig stoven.
Schik de vis erbovenop en laat 2 minuten mee stoven.
Kruid met peper en zout.
Voeg het Rodenbach bier toe en laat de visfilets pocheren.
Houd alles op een schotel warm en laat de bouillon tot 3/4 van zijn volume

inkoken.
Controleer de smaak en bind de saus met een mengsel van boter en bloem.
Giet de saus over de visfilets en garneer met bieslook of gehakte peterselie.

Kabeljauwvink met citroen-jeneverjus

1 citroen
400 gr kabeljauwfilet
8 plakken Kempische ham
50 gr koude boter
1 dl jenever
4 cocktailprikkers

Boen de citroen schoon, rasp de schil fijn en pers 1/2 citroen uit.
Dep de vis droog, bestrooi hem met peper en snijd hem in 4 gelijke stukken.
Omwikkel elk stuk vis met 2 plakken ham en zet ze met een cocktailprikker vast.
Verhit de helft van de boter in een koekenpan en bak de kabeljauwfilet in ± 8 minuten aan beide kanten gaar.
Neem de vis uit de pan en blus het braadvocht af met het citroensap en de jenever.
Roer de rest van de boter in vlokjes door de jus en breng op smaak met zout en peper.
Verdeel de vis over 4 borden en schenk de jeneverjus erover.
Lekker met aardappelpuree en gekookte worteltjes met peterselie.

Karper met bier

1 karper van ± 1 kg
4 uien
selder
wat paneermeel
3/4 liter blond bier
50 gr boter
gehakte peterselie
peper, zout

een vispan

Maak de vis schoon.
Hak de uien en de selder zeer fijn en doe de groenten in de vispan.
Leg de vis daarboven, voeg zout en peper toe en bedek de vis met wat paneermeel.
Giet het bier erbij en laat de vis in de oven in ± 30 minuten gaar worden (het vlees moet gemakkelijk van de graat loslaten).
Haal de vis uit de pan en houd hem op een schaal warm.
Laat het kookvocht op hoog vuur tot ± 3/4 inkoken.
Voeg tenslotte de boter en de peterselie toe en schenk de saus over de vis.
Serveer met gekookte aardappelen.

Kreeft á la grandmère

2 kreeften van 600 gr
100 gr boter
100 gr mirepoix bordelaise
1 klein glaasje jenever
12 cl Gueuzebier
2 dl verse room
100 gr Américainesaus
11/2 gehakte sjalot
kervelpluksels

Kook de kreeften 8 minuten in een traditionele court-bouillon.
Haal ze uit de pan, snijd ze in de helft en breek de scharen.
Smelt 30 gr boter in de pan en bak de kreeften op een hevig vuur aan.
Flambeer met de jenever.
Voeg de helft van de groente mirepoix en het bier toe en laat even uitzweten.
Voeg er dan de Américainesaus en de room aan toe en laat alles 10 minuten koken.
Haal de kreeften uit de saus, haal het vlees uit het pantser en snijd de staarten in plakjes.
Voeg het romige gedeelte (dat u uit de kop haalt) en het koraal bij de saus.
Zeef de saus, breng haar op smaak en werk op met een beetje boter.
Serveer er verse deegwaren bij met een beetje basilicum.

Loempia's met mosselvulling

(2 personen)

U kunt de mosselen eveneens met spinazie, oesterzwammen en zelfs met schorseneren combineren. Belangrijk is dat je dan wel andere, aangepaste sausjes moet maken.
Bak de loempia's niet in een frituur, want dan worden ze héél vet, maar in een bodempje arachideolie in de wok. Laat na het bakken het teveel aan olie door middel van keukenpapier opslorpen.

Voor de vulling:
gekookte en uit de schelp gehaalde mosselen
in slierten gesneden ui, gember, pijpajuin en sluimerwten
kleine roosjes broccoli
donkere sojasaus
zwarte peper

Voor de saus:
1 sjalotje
gehakte tomaat (uit blik)
1 doosje tomatenpuree
hot chili of zoete Chinese azijn
kookvocht van de mosselen
arachideolie om te wokken

Kook voor de saus 500 gr mosselen samen met de mosselgroenten en een scheut witte wijn.
Haal de mosselen uit hun schelp en bewaar ze koel.
Zeef het mosselkookvocht.
Snipper de sjalot fijn en stoof deze in boter zachtjes aan; laat niet kleuren!
Voeg er het gezeefde kooknat bij en laat dit tot 1/3 inkoken.
Voeg 1 koffielepel tomatenpuree en 1-2 eetlepels gehakte tomaat toe.
Nu heb je de keuze:
- Pikant: Voeg dan chili toe.
- Eerder zoet: Voeg dan wat azijn toe.
Zout is niet nodig, omdat het mosselkookvocht zout genoeg is.

Laat voor de loempia's een pakje loempiavellen zover ontdooien tot u er een paar vellen van kunt afnemen.
Bedek die vellen met een handdoek, opdat ze niet zouden uitdrogen.
Laat een wok op hoog vuur zeer heet worden en giet er een scheutje arachideolie in.
Als de olie lichtjes walmt, gaan alle groenten, behalve de broccoli, samen in de wok.
Roerbak energiek.
Na 11/2 minuut mag de broccoli erbij.
Roerbak nog 11/2 minuut en blus met een beetje donkere sojasaus.
Schep de groenten uit de wok, laat wat afkoelen en haal er de mosselen, de loempiavellen, een beetje water en een keukenpenseel bij.
Leg een loempiavel voor je op tafel, leg op ± 1/3 van de rand een hoopje groenten en daarop komen een tiental mosselen.
Vouw de zijde van het loempiavel, die het dichtst bij jou ligt, over de vulling en druk alles enigszins aan.
Vouw nu de linkse zijde van het loempiavel naar het midden toe en doe vervolgens hetzelfde met de rechterkant.
Druk een beetje aan en rol verder op tot er een smalle strook overblijft.
Maak deze overblijvende strook helemaal nat met water of losgeklopt ei.
Rol nog één slag en druk lichtjes aan.
Doe dit identiek met de andere loempia's en laat ze in de koelkast minstens 1 uur rusten.
Giet een bodempje arachideolie in de wok en laat warm, maar niet heet worden.
Bak de loempia's per twee, de 'dichtgeplakte' zijde eerst.
Bak ze tot krokant-goudgeel en dep ze even op keukenpapier af, zodat het teveel aan olie wordt opgeslorpt.
Presenteer ze op een warm bordje met warme dipsaus - hetzij de hot versie, hetzij de zoete versie.

Lotte in pittige rode wijnsaus

800 gr lottefilet
150 gr dikgesneden gerookt spek
200 gr champignons
150 gr zilveruitjes
1/2 fles lichte rode wijn

30 gr boter + 1 eetlepel bakboter
30 gr bloem + bloem om de vis in te wentelen
2 eetlepels olie
2 cl cognac
zout, peper

Snijd het zwoerd van het spek en verdeel het spek in blokjes.
Verhit een pan met anti-kleefbodem, laat het spek daarin goed uitbakken en laat het daarna op keukenpapier uitlekken.
Giet het spekvet weg.
Pel de zilveruitjes.
Wrijf de champignons droog en schoon en snijd ze in dunne plakjes.
Verhit de helft van de olie en fruit de uitjes glazig.
Voeg de champignons toe en laat ze even mee bakken.
Verwijder zo nodig het vel en de graten uit de vis en verdeel de filet in vingerdikke moten.
Spoel ze en dep ze goed droog.
Kruid met zout en peper en wentel de vis even door de bloem.
Verhit de bakboter en de rest van de olie en roerbak de vismoten aan alle kanten goudbruin.
Schep ze voortdurend, maar voorzichtig, met een grote visschep om.
Reken op 2-3 minuten.
Voeg de spekblokjes, de zilveruitjes en de champignons toe.
Giet de verwarmde cognac over de lotte en flambeer.
Veiligheidstip: schakel de dampkap uit voor u de cognac laat branden.
Blus de vlammetjes met de rode wijn en laat de vis en de groenten in de open pan een tiental minuten stoven.
Laat het vuur niet te hoog staan, de vloeistof mag net tegen de kook aan zijn.
Kneed de zachte boter met de bloem tot een glad mengsel.
Schep met de schuimspaan de vis uit de pan.
doe de geknede boter in de pan en roer met een houten lepel tot de saus is ingedikt.
Laat op een hevig vuur een paar minuten doorkoken om de bloemsmaak te neutraliseren.
Kruid de saus eventueel nog wat bij met zout en peper.
Giet haar heet over de vis en serveer meteen.

Lotte met aardbeien uit het Waasland

750 gr lotte
900 gr Wase aardbeien
100 gr frambozen
50 gr verse roze peper
visgraten
laurier, kruidnagel
wortel, ui
peperkorrels
een glas droge witte wijn
5 eieren
1 citroen
300 gr boter
1/2 liter koffieroom
100 gr peterselie
200 gr tuinkers
zout
6 halve maantjes van bladerdeeg
800 gr Parijse aardappelen

Bereid een visbouillon van de visgraten, de laurier, kruidnagel, wortel, ui, peperkorrels en witte wijn.
Vul dit met water aan tot u 1 liter vloeistof bekomt.
Laat het vocht op een laag vuurtje minstens 30 minuten trekken en zeef het.
Pocheer de vis ± 20 minuten op een zacht vuur in 2/3 van het vocht.
Leng de resterende 1/3 visbouillon met de koffieroom aan.
Voeg er daarna de roze peperbollen bij en laat alles inkoken.
Mix de frambozen met 225 gr aardbeien, zeef dit mengsel en doe het bij de saus.
Bind de saus eventueel nog iets met in water aangelengde bloem.
Laat voor de presentatie de vis uitlekken en leg hem op een voorverwarmde dienschaal.
Giet er wat van de saus over en versier met een streepje fijngehakte peterselie.
Schik de tuinkers rond de vis.
Leg de halve maantjes aan de buitenkant van de schaal, met telkens een hele aardbei in de halve opening.
Versier de vis op het bord als volgt:
Leg langs iedere kant een streepje peterselie.

Leg vervolgens langs de ene kant een schep aardbeienpuree en langs de andere kant een schep mousselinesaus, bereid van 5 eieren, een weinig citroensap en 300 gr boter.
Leg bovenaan een half maantje met een hele aardbei.
Leg onderaan links wat tuinkers en rechts enkele in frituurvet bereide Parijse aardappelen.
Giet op de lotte nog een schepje saus en strooi er wat peterselie bovenop.
Drink er een glas Dendermondse Benedicta vruchtenwijn bij.

Lotte met bier

750 gr lotte
250 gr kampernoelies
0,33 liter Rodenbach
2 sjalotten
boter
peper, zout
laurier, tijm
nutroma
maïzena
3 lepels bloem

Snijd de lotte in grote dobbelstenen en wentel die in de bloem.
Was de kampernoelies en snijd ze in stukken.
Hak de sjalotten fijn en laat ze in de boter stoven.
Voeg er de lotte aan toe en laat alles samen geel worden, maar niet bruinen!
Voeg naar smaak peper, zout, laurier, tijm en de kampernoelies toe en meng alles goed.
Voeg dan de Rodenbach toe en dik de saus aan met maïzena.
Dien op met duchesse aardappelen.

Lotte met peperroom

4 moten lotte (elk van ± 250 gr)
roze en groene peperbesjes (uit een bokaaltje)

boter

voor de peperroom:
50 gr wortelblokjes
50 gr uisnippers
enkele takjes peterselie
1 takje tijm
1/2 blaadje laurier
6 geplette peperbolletjes
1/2 dl witte wijnazijn
2 dl droge witte wijn
5 dl bruine fond
1/2 dl room
olie

Verhit een beetje olie in een pan, voeg er de wortelblokjes, uisnippers, peterselie, tijm en laurier bij en fruit tot de groenten een beetje kleur hebben.
Giet er de wijnazijn en de helft van de witte wijn bij en laat in de open pan, op een hevig vuur tot 1/3 inkoken.
Voeg de bruine fond toe en laat 10 minuten zacht koken.
Zeef de saus zorgvuldig en druk de aromaten goed uit.
Giet de rest van de wijn bij de saus en breng haar weer aan de kook.
Schuim af, ontvet de saus en laat haar nog ± 10 minuten koken tot er nog ± 4 dl overblijft.
Verrijk de saus met de room en voeg de roze en groene peperbolletjes toe.
Bak de gekruide lotte in een pan met wat boter 4 minuten aan elke kant en serveer de vis op een spiegel van hete saus.

Maasbaars met Seizoens

400 gr Maasbaarsfilets (4 plakken)
1/2 liter visbouillon
2 dl room
2 dl Seizoens (blond)
2 dl vleesbouillon
200 gr boter
6 jonge wortelen

1/2 knolselder
1/2 citroen
peper, zout

Laat 1/2 liter visbouillon samen met de room tot 1/3 inkoken.
Voeg vervolgens de Seizoens toe en laat weer tot 1/3 inkoken.
Snijd de wortelen en de selder in jullienne en pocheer die in de vleesbouillon tot ze net gaar zijn.
Leg de plakken Maasbaarsfilets op een ingeboterde braadslee, kruid met peper en zout, voeg de ingesneden halve citroen toe en giet de rest van de visbouillon over de filets.
Schuif de slee 7 minuten in een oven van 200°C.
Klop intussen de boter onder de saus en kruid.
Schik de Maasbaars op een bord, nappeer ze met de roomsaus en strooi er de uitgelekte groentesnippers over.
Serveer hier een Seizoens bij!

Makreel met pikante saus

4 makrelen (250 gr elk)
100 gr kervel
50 gr peterselie
20 gr gehakte dragon
3 sjalotten
100 gr boter
1 dl azijn
20 gr gemalen peper
1 dl witte wijn
1 dl visfumet
1 soeplepel bloem

Maak de makrelen goed schoon, was en droog ze.
Bak ze in wat boter aan en rooster ze vervolgens op de grill gaar.
Hak voor de saus de kervel, de peterselie en de dragon en versnipper de ui en de sjalotjes.
Smelt wat boter en stoof de sjalotjes daarin aan.
Strooi er wat bloem over en laat die eventjes drogen.

Voeg er dan de azijn, de witte wijn en de visfumet aan toe en laat de saus tot de helft inkoken.
Breng de saus verder op smaak met een handjevol gemalen peper.
Voeg op het einde de gehakte groene kruiden toe en werk de saus met een klontje boter verder af.
Lekker met gekookte aardappelen.

Mosselen in witbier

(2 personen)

1 prei
100 gr wortel
2 takjes verse tijm
2 kg verse mosselen
2 dl witbier
1 dl slagroom
2 theelepels dragonmosterd
Allesbinder

Maak de prei en de wortel schoon.
Snijd de prei in ringen en de wortel in plakjes.
Leg ze op de bodem van een grote pan en strooi de tijm erover.
Boen de mosselen onder koud water schoon; gooi kapotte mosselen en mosselen die niet dichtgaan weg.
Leg de mosselen op de groenten.
Schenk het bier over de mosselen en kook ze in ± 8 minuten gaar.
Schep de mosselen in een schaal, schep de groenten erover en houd ze warm.
Kook het vocht op hoog vuur tot de helft in, roer de slagroom en de mosterd erdoor en kook nog ± 2 minuten in.
Bind de saus bij met Allesbinder.
Geef de saus apart bij de mosselen.
Lekker met Franse frietjes en wortelsalade.

Mosselen met bier

4 kg mosselen
2 stengels bleekselderij
1 prei
3 takjes peterselie
1 eetlepel boter
2 dl De Koninck
peper

Was de mosselen en gooi kapotte mosselen of mosselen, die zich bij aanraking niet sluiten, weg.
Snijd de bleekselderij en de prei in stukjes en hak de peterselie fijn.
Smelt de boter in een grote pan en bak op een laag vuur de ui, de bleekselderij en de prei ± 3 minuten.
Voeg de peterselie en de mosselen toe.
Schenk het bier over de mosselen en laat ze met het deksel op de pan op hoog vuur ± 10 minuten koken.
Schud de mosselen af en toe om.
Lekker met frites en een frisse salade.

Mosselen met Gueuze

4 witten van prei
1 soepselderij
2 grote uien
25 gr kervel
50 gr boter
tijm, laurier
peper, zout
6 soeplepels mousselinesaus
4-6 kg mosselen
1/2 liter Gueuze

Snijd de prei, selderij en uien fijn en stoof ze met boter.
Voeg tijm, laurier toe en bevochtig met water.
Kook de groenten gaar (het water moet helemaal zijn verdampt).
Schik de mosselen in een kookpot, kruid met peper en zout, bestrooi met de gestoofde groenten en overgiet met de Gueuze.

Breng het geheel aan de kook, schud de mosselen op en laat ze verder gaar koken.
Neem de mosselen uit de pan en houd ze warm.
Zeef het kookvocht, bind het met een weinig mousselinesaus en werk af met een beetje gehakte kervel.
Haal de mosselen uit hun schaal en overgiet ze met de afgewerkte saus.

Mosselen met look en mosterdsaus

4 kg panklare mosselen
300 gr prei in ringen
1 flesje Hoegaarden witbier
30 gr fijngehakte verse peterselie
50 gr boter
50 gr bloem
1 eidooier
1/8 liter slagroom
2 eetlepels groffe mosterd

Was de mosselen grondig en controleer ze. Gooi kapotte schelpen en open exemplaren die na een tik niet sluiten weg.
Verdeel de prei, het bier en de helft van peterselie over 2 grote mosselpannen en kook de mosselen (2 kg per pan) afgedekt 6-8 minuten tot alle schelpen openstaan.
Schud de pannen regelmatig.
Schep de mosselen en de prei met een schuimspaan in 4 grote kommen; verwijder dicht gebleven schelpen.
Houd de mosselen in de oven warm.
Schenk boven een maatbeker 4 dl van het kookvocht door een zeef; gooi de rest weg.
Smelt de boter in een pan met dikke bodem, roer de bloem erdoor en bak zachtjes 2 minuten.
Voeg het afgemeten mosselvocht scheut voor scheut toe en blijf roeren tot een mooie gladde saus is ontstaan.
Roer de dooier in een kom los met de slagroom, de mosterd en 2-3 eetlepels van de warme saus.
Roer het dooiermengsel door de saus en warm de saus nog even door, maar laat

niet meer koken.
Breng op smaak met zout en peper en eventueel extra mosterd.
Schep de saus over de mosselen en strooi de rest van de peterselie erover.
Serveer met Vlaamse friet of stokbrood en een groene salade.

Mosselen op z'n Vlaams

4 kg mosselen
1 prei
1 ui
3 worteltjes
1 klein bosje bladselderij
2 eetlepels slaolie
3 dl witte wijn
1/2 theelepel gedroogde tijm
50 gr boter

Was de mosselen en zoek ze uit: verwijder kapotte exemplaren, mosselen die wijd openstaan.
Snijd de prei, de ui en de worteltjes in stukjes en hak de bladselderij klein.
Verhit de olie in een grote diepe pan en bak de prei, de ui en de worteltjes hierin op hoog vuur 3 minuten.
Voeg de wijn, de bladselderij, de tijm en de mosselen aan de pan toe en verdeel er de boter over.
Leg het deksel op de pan, breng het vocht aan de kook en kook de mosselen 5-8 minuten tot ze allemaal openstaan en gaar zijn.
Schud de mosselen tussentijds even op.
Verwijder mosselen die niet zijn opengegaan.
Serveer de mosselen op z'n Vlaams met frietjes en sausjes naar keuze.

Mosselen uit Antwerpen

(2 personen)

2 sjalotjes

1 teentje knoflook
1/2 zakje verse peterselie
1 zakje verse kervel
2 kg verse mosselen
50 gr boter
2 dl droge witte wijn
1 eetlepel citroensap
(versgemalen) peper

Pel en snipper de sjalotjes en de knoflook.
Knip de peterselie en de kervel in een kopje fijn.
Spoel de mosselen onder koud stromend water af.
Tik geopende schelpen met de bolle kant tegen het aanrecht; sluit de schelp zich niet, gooi het dan weg.
Verwarm een soepterrine of grote schaal voor.
Smelt de boter in een grote pan en fruit de sjalot en de knoflook ± 1 minuut zachtjes.
Fruit 3/4 deel van de peterselie en kervel ± 1 minuut mee.
Voeg de wijn en het citroensap toe en breng het geheel aan de kook.
Breng op smaak met peper.
Leg de mosselen in de pan en stoof ze afgedekt op halfhoog vuur, onder regelmatig schudden, in 5-8 minuten gaar.
Schep de mosselen in de soepterrine.
Laat het vocht op hoog vuur ± 3 minuten inkoken en schenk het boven de mosselen door een zeef.
Strooi de rest van de peterselie en kervel erover.
Serveer met frites, gemengde sla en mosterdsaus.

Mosselen van de zeeman

(West-Vlaanderen)

100 gr mosselen per persoon
1 teentje look
wat boter
1/2 gehakte tomaat
1 gesnipperde ui

1 soeplepel gemalen gruyère
een weinig gehakte peterselie

Stoof wat ui en selderij.
Doe er de mosselen bij en giet er een scheut wijn over.
Kruid met peper en zout.
Haal de mosselen uit de schelp.
Bak het gesnipperde uitje in een klont bruine boter.
Meng er de mosselen in en pers er het look over.
Roer er de blokjes tomaat en de gehakte peterselie door en breng op smaak.
Schep alles in een vuurvast schaaltje en strooi er de gemalen kaas over.
Laat die korsten in de oven.
Serveer met volkorenbrood of een portie frieten.

Mosselen van Sint-Anneke

6 kg mosselen
1 fles droge witte wijn
1 takje verse tijm
3 grote uien
1 bussel selder
enkele takjes lavas
100 gr kervel
50 gr peterselie
bieslook
peper, zout

Neem een diepe kookpot met een stevige bodem.
Smelt een klontje boter en stoof de in ringen gesneden uien en de fijngesneden selderstengel.
Houd het seldergroen apart.
Stoof de uien en de selder zachtjes zonder dat ze bruin worden.
Doe er dan tijm bij.
Giet vervolgens wat wijn in de pot, doe er de mosselen bij en giet er nog wat wijn over.
Vul aan met mosselen tot de pot vol en de fles leeg is.
Kook de mosselen en schud ze regelmatig op.

Snipper intussen het seldergroen, de lavas en de bieslook fijn.
Giet, als de mosselen zijn gekookt, het mosselvocht voorzichtig over in een kleinere pan.
Bind het vocht met een roux van boter en bloem en breng het zachtjes aan de kook.
Strooi er de fijngesnipperde groenten over en roer nog even, maar laat de saus niet meer inkoken.
Verdeel de mosselen over de borden en giet er de saus over.
Dien onmiddellijk op.
Geef er brood bij.

Mosselkes op z'n Vlaams

4 kg mosselen
2 uien
2 preien
1 stengel bleekselderij
6 worteltjes
50 gr boter
1 fles droge witte wijn
peterselie
25 gr allesbinder
2 dl room
zout, peper
1 bouquet garni of 1 kruidentuiltje

Hak de wortelen, bleekselderij, uien en preien grof.
Smelt de boter in een hoge pan en fruit de groenten hierin.
Voeg de wijn, peper en het bouquet garni of het kruidentuiltje toe en laat dit 5 minuten sudderen.
Doe de schoongeboende mosselen bij de groenten in de pan en laat ze met het deksel erop op hoog vuur enkele minuten koken.
De mosselen zijn klaar zodra de schelpen open zijn.
GOOI DICHTE SCHELPEN DIRECT WEG!
Leg een doek op een zeef en laat de mosselen hierin uitlekken.
Vang het kookvocht op, bind dat met allesbinder en roer de room erdoor.
Breng het geheel op smaak met zout en peper en strooi er de gehakte peterselie

over.

Mosselkronen op Breugheliaanse wijze

125 gr rijst
2 kg mosselen
8 Sint-Jacobsschelpen
1 ui
1 selder
sjalotten
boter
1 fles Rodenbachbier
1 eigeel
room
saffraan

Kook de mosselen op zeemanswijze:
Hak de ui, selder en sjalotten fijn en stoof ze in boter.
Voeg de mosselen toe en overgiet ze met Rodenbachbier (hoeveelheid: driemaal het gewenste volume kookvocht).
Giet de gekookte mosselen vervolgens af en haal ze uit de schelp.
Maak van de rest van het kookvocht en het bier met 1 eigeel en room een gebonden saus en parfumeer met saffraan.
Kook de rijst en doe hem in een savarinvorm.
Bak de rijst even in de oven en stort hem dan op een ronde schotel.
Schik de mosselen schikken in het midden en garneer het geheel met de gepaneerde en gefruite Sint-Jacobsschelpen rond de rijstkrans.

Mosselzooitje met venkel en garnalen

2 kg mosselen 'super'
1 grote ui
1 venkelknol
1 witte selder
2 wortels

1 botje peterselie
600 gr aardappelen
versgemalen peper, zout
1 takje tijm
1 blad laurier
11/2 dl droge witte wijn
4 dl room
1 pakje saffraandraadjes (8 gr)
150 gr gepelde garnalen
boter

Maak de mosselen schoon, was ze overvloedig en laat ze uitlekken.
Snipper de ui fijn.
Maak de venkel schoon, was hem en snijd hem in stukjes van ± 1 cm.
Ontdraad de witte selder met een dunschillertje of trek de draden er gewoon af.
Snijd de witte selder en de wortels in blokjes van 1 cm.
Versnipper 2 stengels van de witte selder zeer fijn.
Pluk de peterselie, droog de blaadjes, hak ze fijn en versnijd de stengels zeer klein.
Schil de aardappelen en snijd ze in kubusjes van 1 cm.
Blancheer de venkel, de witte selder en de wortelen afzonderlijk 2 minuten en verfris ze onder koud stromend water.
Stoof ze daarna in een klont boter.
Stoof de ui in enkele klontjes boter wit en voeg de fijne selder hieraan toe.
Stoof de mosselen op de ui en de selderstengels, onder een deksel, samen met de peterseliestengels, de witte wijn, versgemalen peper, de tijm en de laurier.
Schud af en toe op tot de mosselschelpen volledig zijn geopend.
Verwijder de schelpen, als de mosselen gaar zijn.
Houd 20 mosselen in de schelp apart voor het garnituur.
Houd de mosselen in wat mosselsap warm.
Passeer het mosselsap door een fijne puntzeef of door een neteldoek.
Stoof de venkel, de witte selder en de wortel in een klontje boter en bevochtig met de gezeefde mosselbouillon.
Laat alles samen ± 5 minuten doorkoken en voeg de room erbij.
Laat verder opkoken en breng op smaak met de saffraandraadjes.
Voeg de aardappelblokjes aan de bouillonroom toe en laat nog 5 minuten verder koken tot ze halfgaar zijn.
Voeg de mosselen bij het 'zooitje' en breng op smaak met peper en zout.

Verdeel er de garnalen over en bestrooi overvloedig met peterselie.
Verdeel het mosselzooitje over 4 diepe borden en serveer de rest in een soepterrine of in een kleurrijke pot.
Verdeel hier en daar een mosselschelp (met mossel) over de borden.

Tip: Als de mosselen te weinig sap bevatten om voldoende kookvocht te krijgen, kunt u kippenbouillon of kookvocht van de venkel, selder en wortels gebruiken.

Moules á l'Ardennaise

(2 personen)

per persoon 1 kg mosselen
1 ui
gerookt spek
prei
selder
wortel
2 flesjes Orval
1 dikke teen look
wat gember
zwarte peper
arachideolie

Ontkurk één van de flesjes en giet het bier over in een brede schaal, zodat de belletjes en het schuim zoveel mogelijk verdwijnen en de pure biersmaak blijft.
Was de mosselen een paar keer tot het water helder is.
Controleer vervolgens alle mosselen: exemplaren die openstaan en niet sluiten als je ze tegen een andere mossel tikt, worden onverbiddelijk verwijderd, net zoals alle andere vreemde voorwerpen.
Na dit werk van zorgvuldigheid en uiterste concentratie dient onverwijld het tweede flesje Orval in een glas te worden geschonken.
Een slok is nu wel verdiend!
Laat de wok zeer heet worden: het metaal dient haast te verkleuren.
Giet GEEN olie in de wok, maar kieper de spekjes er zo in.
Als de wok heet genoeg was, zullen de spekjes niet bakken, maar zal er in een

mum van tijd een mooi korstje rond zijn gevormd.
Schep ze uit de wok op keukenpapier om het vet enigszins te verwijderen.
Verwarm de wok opnieuw, maar giet er nu wél arachideolie in.
Als de olie licht walmt, mag je de in ringen versneden ui, de fijngehakte look en de gember eveneens in de wok doen.
Roerbak dit alles energiek.
Na 1 minuut mogen de andere, kleingesneden groenten erbij en na nog 11/2 minuut mag je de mosselen toevoegen.
Roer en meng alle ingrediënten grondig door elkaar.
Besprenkel vervolgens met een rijkelijke scheut Orval uit de schaal, voeg ook het spek toe en schep alles goed door elkaar.
Dit is tevens één van de weinige gelegenheden waarbij we een vijftal minuten - of tot alle mosselen open zijn - het deksel op de wok zetten.
Schep alles intussen een paar keer goed door elkaar.
En tenslotte het 'moment suprème'!
Schep de mosselen onmiddellijk uit de wok in warme kommetjes.
Versier met een takje platte peterselie en schenk er uiteraard een frisse Orval bij aan 12°C.

Nieuwpoorts zooitje

500 gr visafval
1 liter water
1 glas droge witte wijn
een kruidentuiltje: 1 takje tijm, 1 laurierblad, 1 takje peterselie
1 ui
2 tomaten
1 teentje look
peper, zout
boter
11/2 kg visfilets (knorhaan, barbeel, schol, tong, kabeljauw)
4 preiwitten
2 wortels
1 takje selder
50 gr gerookte heilbot
2 aardappelen
zeezout, cayennepeper

1 eetlepel gehakte peterselie

Maak de vis schoon (of vraag het aan de vishandelaar en neem het afval mee).
Maak van het afval en visbouillon:
Snijd de ui grof, was de tomaten en snijd ze in vier stukken.
Was het visafval grondig schoon en breng dit in 1 liter water samen met de tomaat, de ui en het kruidentuiltje aan de kook.
Voeg er het ongepelde teentje look bij en laat het 15-30 minuten koken.
Kook de aardappelen in de schil met het stukje gerookte heilbot.
Smoor de fijngesneden prei, wortels en selder langzaam onder een deksel in een klontje boter.
Schik er, als de groenten half gaar zijn, de in gelijke stukken gesneden vis op (± 3 x 3 cm).
Laat de vis in de damp van de groenten en een klont boter langzaam garen.
Voeg, als het mengsel te droog wordt, een paar lepels visbouillon bij).
Schik er, als de vis gaar is, de gepelde en gesneden aardappelen en schenk er de met zeezout en versgemalen cayennepeper op smaak gebrachte visbouillon over.
Drink hierbij een witte Trappist.

Oostendse Langoustines

24 langoustines (6 per persoon)
50 gr boter
1 eetlepel bloem
een klein beetje melk
1/4 liter blond bier
1 ei
1 citroen
peper, zout

Ontdoe de langoustines van het schild.
Maak in een pan een saus van de boter, de bloem, zout en peper en laat de saus gaar worden met een scheutje lauwe melk.
Roer voortdurend met een houten lepel.
Voeg beetje bij beetje het bier toe en blijf roeren tot een gladde, gebonden saus is ontstaan.

Voeg nu het losgeklopte eigeel toe en blijf roeren.
Sla het eiwit stijf, voeg het aan de saus toe en meng alles goed door elkaar.
Al deze handelingen moeten op zeer laag vuur geschieden.
Kunt u uw vuur niet laag genoeg krijgen, bereid de saus dan au bain-marie.
Voeg aan de saus, die nu gereed is, de schoongemaakte langoustines toe.
Zet de pan nog enkele ogenblikken op zacht vuur en laat alles goed warm worden.
Serveer de langoustines met plakjes citroen.

Oostendse waterzooi

75 gr boter
100 gr ui in dunne ringen
200 gr witloof in smalle reepjes
3 lente-uitjes in ringen
citroensap
2 dl visbouillon (tablet)
1/2 dl witte wijn
2 ontvelde vleestomaten in vieren
4 stukken kabeljauwfilet á 150 gr
zout, peper
2 eetlepels geknipte tuinkers
2 eetlepels gehakte peterselie
2 eetlepels gehakte bieslook
150 gr zalmfilet in reepjes

Laat in 50 gr boter de ui, het witloof, de lente-ui met een scheutje citroensap ± 5 minuten zacht bakken.
Doe de bouillon en de wijn erbij, breng het aan de kook en laat het ± 20 minuten zachtjes koken.
Voeg de tomaat en de rest van de boter toe.
Bestrooi de kabeljauw met zout en peper en leg ze in de pan.
Schep het groentemengsel erover, breng het geheel aan de kook en pocheer de vis 6-8 minuten tegen de kook aan.
Verdeel de kabeljauw en de zalm over de borden, strooi er de groene kruiden over en verdeel het groentemengsel erover.
Geef er gestoomde aardappelen of broodcroûtons bij.

Paling in 't groen

200 gr paling per persoon
2 uien
100 gr kervel
100 gr peterselie
100 gr bieslook
100 gr zurkel
100 gr spinazie
100 gr tuinkers
50 gr citroenmelisse
het sap van 2 citroenen
2 citroenen
1 fles witte wijn
1/2 liter water
maïszetmeel
palingkruid
een kruidentuiltje
boter
eventueel een scheut room met 1 eigeel

Ontdoe de paling grondig van bloed en graat en laat hem enkele uren in licht gezouten water rusten.
Snijd de gladde aal vervolgens in stukjes van ± 5 cm.
Versnipper een ui en hak de groene kruiden fijn.
Smelt wat boter in een niet al te hoge kookpot en stoof de uien daarin gaar.
Voeg de paling erbij en laat hem mee stoven.
Giet er de witte wijn en het water bij en voeg er het kruidentuiltje en het palingkruid aan toe.
Breng de paling en zijn kruidige gezelschap aan de kook, laat hem maximaal 2 minuten koken en neem uit de pan.
Bind het kookvocht dan met maïszetmeel.
Laat goed doorkoken en voeg de paling weer toe.
Haal de pot van het vuur en werk af met het citroensap en de gehakte groenten en kruiden.
Roer goed, voeg eventueel een scheutje room met eigeel toe.
Laat tot op kamertemperatuur afkoelen en garneer met schijfjes citroen.

Paling met salie uit de Polder

600 gr schoongemaakte paling
2 uien
peper, zout
100 gr peterselie
100 gr salie
1 liter water
maïszetmeel
60 gr boter
1 krop sla
2 tomaten
4 eieren
1 citroen
eventueel mayonaise

Was de paling, dep hem droog en snijd hem in stukken van ± 4 cm.
Versnipper een ui en stoof die in boter aan.
Voeg er de paling aan toe en bak hem aan alle kanten goed aan.
Giet er het water bij en kook de stukjes aal zachtjes 5 minuten.
Haal de paling uit de pan en bind het kookvocht met het maïszetmeel dat in water is opgelost.
Laat goed doorkoken.
Haal de pan van het vuur en voeg er de gehakte kruiden samen met de paling aan toe.
Laat afkoelen.
Haal de krop sla uit elkaar en was de blaadjes grondig.
Kook de eieren hard.
Schik de sla op een bord samen met 3 stukjes paling en een weinig saus.
Werk af met een hardgekookt ei en kwartjes tomaat.
U kunt er eventueel afzonderlijk mayonaise bij serveren.

Paling op zeemanswijze

Snijd 1 kg paling in stukjes.

Laat fijngesneden worteltjes en uien, 1 laurierblaadje en 2 geplette teentjes look in boter wellen.
Voeg er de paling bij, flambeer met jenever en overgiet met Rodenbachbier.
Bestrooi het geheel met een weinig peper en zout en voeg er tevens een pollepel tomatensaus bij.
Fruit kleine reepjes gerookt spek, uitjes en kampernoelies in hete boter in een pan.
Giet het kookvocht van de paling door een puntzeef en bind het met malse boter in bloem vermengd.
Voeg deze bereiding toe en dien het gerecht zeer warm op met in boter gebakken en met zuringpuree gegarneerde korstjes.

Paling van Sint-Anneke

3 grote palingen
bloem
peper, zout
boter
3 sjalotjes
1 dl azijn
1 dl water
80 gr gehakte peterselie
2 eetlepels mosterd

Maak de paling schoon, was hem grondig en verdeel hem in gelijke stukken.
Haal de stukjes door de bloem die u vooraf met peper en eventueel zout heeft gekruid.
Versnipper de sjalotjes en stoof ze in de boter aan (ze mogen er geen kleurtje van krijgen!).
Bak de paling in de boter af en voeg er de aangestoofde sjalotjes bij.
Begiet met de azijn en 8 eetlepels warm water en laat het, samen met de mosterd, ± 10 minuten goed doorkoken.
Voeg er dan de gehakte peterselie aan toe, meng goed en kruid eventueel nog wat bij.
Serveer met bruinbrood.

Pladijs (-schol) op een vleugje nostalgie

(2 personen)

2 pladijzen van ± 250 gr elk
2 aardappelen
5 blaadjes zuring
100 gr gerookt spek
1 dl room
1 prei
arachideolie
2 witloven
1 dl bruine kalfsfond
1 flesje De Koninck
5 kerstomaten
de boontjes uit 6 tuinbonen of 6 asperges
10 gr sesamzaadjes
1 bosje peterselie
cassonadesuiker
peper, zout
boter

Versnijd de prei in de lengte en blancheer er 2 linten van.
Snijd de overige prei in zeer fijne julienne en bak die in wat olie.
Kook de aardappelen en pureer ze.
Versnijd het gerookte spek in zeer kleine brunoise en bak het even aan.
Hak de zuring fijn.
Voeg dit alles samen en breng op smaak.
Fileer de pladijzen, kruid ze, rol ze op en bind ze met een lint prei op.
Bak ze in boter.
Haal de buitenste blaadjes van de witloofvoetjes en bak deze in wat boter tot ze mooi bruin zijn.
Leg de witloofblaadjes in kleine vormpjes en vul ze met aardappelpuree.
Vouw ze dicht en houd ze warm om straks als taartje bij de pladijs te geven.
Kook de tuinboontjes of de asperges voor het garnituur beetgaar.
Laat de kalfsfond inkoken, voeg wat cassonadesuiker en de helft van het flesje bier toe en laat dit verder inkoken.
Maak het daarna op met verse boter.

Garnituur:
Pel de tomaatjes en snijd ze door.
garneer met tuinboontjes of asperges.

Dresseren op het bord:
Leg de pladijs en het witlooftaartje naast elkaar en voeg er de saus en de tomaatjes bij.
Leg de gebakken prei op de pladijs en bestrooi met sesamzaadjes en wat peterselie.

Pladijsreepjes met dille

800 gr pladijsreepjes
1 citroen
2 dl droge witte wijn
2 dl water
1 laurierblaadje
25 gr boter
25 gr bloem
2 dl verse room
1 theelepel fijngehakte dille
100 gr grijze garnalen

Kruid de visreepjes en schik ze in een beboterde vuurvaste schotel.
Besprenkel ze met het citroensap en overgiet ze met de witte wijn.
Versier met een laurierblaadje en zet de schotel in een op 200°C voorverwarmde oven.
Haal de visreepjes dan uit de oven, maar houd ze warm.
Bereid voor de saus een blonde roux met boter en bloem, leng die aan met het kookvocht en laat enkele minuten warm worden.
Haal de bereiding van het vuur en voeg er de room, de dille en de garnaaltjes aan toe.
Giet de saus over de pladijsreepjes en serveer direct.

Rodenbachspiesjes

1/4 liter Rodenbach
300-400 gr bloem
5 wijtingfilets
2 appelen
peper, zout
8 houten spiesjes
1 tomaat in stukjes
1 citroen in partjes
tuinkers
4 grote lepels tartaarsaus
frituurolie

Maak van de bloem en het bier, peper en zout een frituurbeslag en verdeel dit over 2 kommen.
Snijd de wijtingfilets en de appels in blokjes van 3 x 3 cm en breng deze blokjes in het frituurbeslag.
Prik op de houten spiesjes afwisselend een blokje vis en een blokje appel en bak ze in het frituurvet.
Leg het lege flesje van het Rodenbachbier op een ovale schotel en schik er, in de vorm van een halve maan de tuinkers, de stukjes tomaat en de partjes citroen voor.
Leg tenslotte de spiesjes in de halve maan.
Dien op met tartaarsaus.

Scampi

Per 500 gr scampi:
boter of olijfolie
4 sjalotten of 2 ajuinen (sjalotten zijn fijner van smaak)
1 kleine doos gepelde tomaten
2 teentjes look
een flinke scheut room

Smelt de boter, voeg de gesneden sjalotten toe en laat een vijftal minuten aanstoven (niet bruinen).
Voeg de tomaten en de look bij en kruid naar smaak met peper en basilicum.
Mix alles na een vijftiental minuten en werk af met een flinke scheut room.

Bereid intussen de scampi in de microgolfoven op vol vermogen (1 minuut per 100 gr scampi).
Giet het vocht af, giet de saus over de scampi en serveer warm met frietjes of rijst.

Schelvisfilet met biersaus

(2 personen)

300 gr schelvisfilets
1 theelepel citroensap
1 dl Amberbier
6 dl visbouillon
1 theelepel allesbinder
1 eidooier
1 ei
1 eetlepel fijngehakte peterselie
50 gr boter

Spoel de schelvisfilets onder koud stromend water, verdeel ze in 8 gelijke stukken en maak de stukken filet met keukenpapier droog.
Sprenkel er een beetje citroensap over en laat de stukken 10 minuten liggen.
Breng 1/2 liter visbouillon aan de kook en leg de stukken vis hierin.
Temper het vuur en houd alles 6-7 minuten tegen de kook aan.
Breng intussen 1 dl Amberbier en 1/2 dl visbouillon in een pannetje met dikke bodem aan de kook.
Strooi er 1 theelepel allesbinder over en roer alles krachtig door.
Neem het pannetje van het vuur en laat het mengsel iets afkoelen.
Voeg de eidooier, het citroensap, het ei en de boter toe.
Plaats het pannetje in een grotere pan, waarin water tegen de kook aan wordt gehouden en blijf roeren tot het mengsel licht is gebonden.
Proef de nu verkregen saus en voeg naar smaak zout en peper toe.
Klop de saus hierna nog even met een garde op en neem het pannetje onmiddellijk daarna uit het heetwaterbad.
Let er bij de bereiding van de saus op dat de saus nimmer aan de kook komt, want dan is de kans op schiften groot.
Leg de stukken vis op voorverwarmde borden, schenk de saus erover en bestrooi

alles met de fijngehakte peterselie.
Geef er gekookte spinazie, bleekselderij of broccoli en kleine gekookte aardappeltjes (krieltjes) bij.

U kunt de saus eventueel van te voren maken en in een thermoskan warm houden.

Sliptong uit Oostende

8 sliptongetjes
11/2 dl visfond
1 dl witte wijn
1/2 theelepel tijm
2 laurierblaadjes
1 dl koksroom
75 gr gekookte mosselen
199 gr (Hollandse) garnalen
25 gr koude boter
2 fijngeknipte takjes peterselie

Verwarm de oven voor op 175°C.
Leg de sliptongetjes naast elkaar in een ingevette ovenschaal en bestrooi ze met zout en peper.
Schenk de visfond en de wijn erover en voeg de tijm en de laurier toe.
Dek de schaal af met aluminiumfolie en laat de vis in de oven in ± 15 minuten gaar worden.
Schenk het viskookvocht uit de schaal in een steelpan.
Verwijder de laurier.
Houd de vis onder het folie warm.
Kook het kookvocht en de koksroom op hoog vuur 1 minuut in.
Roer de mosselen, de garnalen, de boter en de peterselie door de saus en breng op smaak met zout en peper.
Serveer de saus in een warme sauskom bij de vis.
Lekker met aardappelpuree en snijbonen.

Snel gewokte seafoodschotel

Voor de marinade:
1 eetlepel droge witte wijn
1 theelepel zout
1 eiwit
1 eetlepel fijngehakte gember
1 eetlepel maïszetmeel

arachide-olie om te wokken
150 gr peultjes
1 stengel jonge prei
1 wortel
1 inktvishuls (diepvries)
200 gr scampi (diepvries)
150 gr kabeljauwfilet of -haasje
150 gr victoriabaars

Roer alle ingrediënten voor de marinade dooreen, behalve het zetmeel.
Ontdooi de scampi en de inktvis (apart) in KOUD water.
Ververs het water een paar keer.
Pel de scampi en verwijder het darmkanaal.
Snijd de inktvishuls van boven naar onder door, zodat je een vlakke plak inktvis krijgt.
Snijd de plak in repen van ± 2 cm en snijd de repen tot plakjes van 21/2 cm.
Snijd de kabeljauw en de victoriabaars tot blokjes van 21/2 x 21/2 cm.
Doe alle vis in een kom en meng met de marinade.
Meng er vervolgens voorzichtig het zetmeel onder, dek af en laat even trekken.
Omdat de vis heel snel klaar is, gaan we de peultjes voorbereiden door ze even te blancheren.
Snijd ze vooraf schuin in twee.
Snijd de wortel tot luciferdunne stokjes.
Giet de vis plus de marinade door een zeef en laat uitlekken.
Verhit de wok op hoog vuur tot heel heet. De hitte van de wok is cruciaal voor het al dan niet aanbakken van de vis!
Voeg een goede scheut olie toe.
Als de olie walmt, mag de vis in de wok.
Roerbak beslist, maar voorzichtig.

Eens rondom aangebakken (en zelfs bijna gaar), schep je de vis op een pak absorberende vellen keukenpapier.
Voeg bij de overblijvende olie eventueel wat olie toe en verhit opnieuw tot ze walmt.
Roerbak de peultjes en de wortel 2-3 minuten.
Voeg de uitgelekte marinade toe en meng.
Voeg de vis toe en meng voorzichtig.
Laat even doorwarmen, maar let op dat de vis niet uiteenvalt.
Schep over in voorverwarmde kommetjes.

Tarbot in tulband 'Rembrandt'

Fileer een tarbot van 3 kg en snijd de filets in lapjes.
Kook 2 kreeften van 600 gr op de gewone wijze.
Breng met de tarbot 10 Sint-Jacobsschelpen in Rodenbachbier aan de kook, laat uitdruppen en bewaar het vocht, samen met dat van de kreeften.
Bereid een tomatensaus met al het kookvocht, laat goed inkoken, voeg er boter bij en laat de saus rusten.
Bereid Creoolse rijst en doe die in een savarinvorm.
Stort de rijst dan op een ronde schotel, met in het midden de tarbotlapjes.
Schik hierop de kreeften en vervolgens de fijngesneden Sint-Jacobsschelpen.
Bedek het geheel met een dun laagje tomatensaus en serveer de overige saus apart in een sauskom.

Tarbot voor lekkerbekken

1 tarbot van 11/2 kg
75 gr boter
100 gr gepelde grijze garnalen
50 gr tarwebloem
1/4 liter melk
1 eigeel
2 dl room
50 gr gemalen kaas
1/4 liter visfumet

1/8 liter witte wijn
50 gr verkruimelde beschuit

Snijd de tarbot in gelijke moten.
Dompel de stukken in kokend gezouten water en pocheer ze 5 minuten.
Haal de tarbot dan uit het kookvocht en droog hem goed af.
Verwijder vel en graten aan de zijkanten en leg de tarbot op een schotel.
Smelt 50 gr boter, voeg er de gepelde garnaal aan toe en stoof de zeediertjes ± 2 minuten.
Bestrooi met de gezeefde tarwebloem.
Meng er de melk, de visfumet en de witte wijn onder, breng aan de kook en laat het mengsel zachtjes inkoken.
Kruid met peper en zout en werk af met een liaison van room en eigeel.
Giet de saus over de tarbot, bestrooi met de gemalen kaas en met het beschuitkruim.
Verdeel de overige boter over de visschotel en bak die in 15 minuten gaar in een warme oven van 160°C.
Serveer met aardappelpuree.

Terrine van zoetwatervissen op de wijze van Virton

100 gr boter
2 citroenen
laurierbladen
10 blaadjes dragon
12 kleine uitjes of 1 grote, in dunne reepjes gesneden
1 blaadje gelatine, voor het gebruik 5 minuten in koud water geweekt
1 flesje abdijbier
peper, zout
1 kg schoongemaakte zoetwatervis (baars, karper, snoek, forel enz.)

Maak de vis schoon en snijd hem in stukken.
Kruid met zout en peper.
Doe wat boter in een grote pan en bak de vis op laag vuur ± 10 minuten aan.
Doe een eerste laag vis in een aardewerken terrine en leg hierop 2 of 3 plakjes geschilde citroen, een paar laurierbladen, wat dragonblaadjes en 2 of 3 kleine uitjes (of wat uireepjes van een grote ui).

Voeg het bier samen met het sap van 1 citroen aan het braadvocht van de vis toe en laat de vloeistof op zacht vuur staan.
Los de gelatine op of maak een visgelatine volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
Voeg een scheutje van het vocht en vervolgens wat gelatine aan de vis toe, zodat de vis onder staat.
Ga in dezelfde volgorde door met laagjes vis, bier, gelatine en citroen, laurier, dragon en uien.
Zorg ervoor dat de laatste laag uit gelatine bestaat die met plakjes citroen, blaadjes dragon en laurierbladen wordt gegarneerd.
Zet de vorm op een koele plaats (niet in de koelkast) en laat de terrine, voor u hem serveert, tenminste 3 dagen staan.

Tijgergarnalen met chili's

Ideaal als hapje tijdens een receptie, als aperitief (denk er dan aan dat de gasten nadien nog smaak van de volgende gerechten moeten hebben), of bij een gewone pint tijdens een goede film.
Ook bij dit makkelijke gerechtje is het van cruciaal belang dat de wok zeer heet is als je begint te roerbakken. Zo niet, dan gaan je tijgergarnalen onmiddellijk en onherroepelijk aanzetten.

750 gr tijgergarnalen - diepvries
2 grote rode of groene chili's
1 lookteen
1 eetlepel suiker (Demarara suiker)
2 theelepel gember
2 eetlepel Shaoxing rijstwijn of droge sherry
2 eetlepel lichte sojasaus
3 eetlepel arachideolie

Laat de tijgergarnalen in koud water ontdooien.
Pel ze en verwijder de donkere darmstreng.
Was ze nogmaals in ijskoud water met wat zout en dep ze droog.
Snijd de chili's in de lengte door, schraap de zaadjes eruit en snijd de vrucht fijn.
Pel de look, verwijder de kiem en snijd fijn.
Schil de gember en snijd hem in luciferdunne reepjes.

Meng de chili's, de look en de gember met 1 theelepel suiker.
Meng de rest van de suiker met de sojasaus en de Shaoxing rijstwijn.
Verwarm de wok tot hij begint te walmen.
Giet de helft van de olie erin en bak, als de olie begint te walmen, de garnalen tot ze rood kleuren.
Schep ze uit de wok en laat ze uitlekken.
Giet de resterende olie in de wok.
Bak, als de olie walmt, het mengsel van chili, look en gember tot de look licht kleurt.
Voeg het sausmengsel toe en kook even door.
Voeg de uitgelekte garnalen toe en roerbak alles gaar.
Schep uit de wok in voorverwarmde kommetjes.

Tongfilets van de roerstok

Fileer een tong van 500 gram, reinig de filets, plet ze, kruid ze en Wentel ze in bloem.
Bak de filets dan in een pan met 50 gr boter goudgeel.
Haal de filets, als ze voor 3/4 gaar zijn, uit de pan.
Breng 1 koffielepel fijngehakte ui in de pan, overgiet met 1 dl Rodenbachbier en laat dit zachtjes inkoken.
Voeg vervolgens 1 dl room toe en laat het mengsel eventjes goed doorkoken.
Breng de filets met hun kooknat terug in de pan en laat even inkoken.
Schik de bereiding op een schotel en overgiet haar met de goed op smaak gebrachte saus, waarbij tenslotte het sap van 1/2 citroen is gevoegd.
Garneer met ingetande partjes citroen.

Tongrolletjes met Double Enghien

8 tongfilets van 80 gr
8 spinaziebladeren
2 wortelen
1 kleine courgette
1 gehakte sjalot
1 dl Double Enghien (een blond abdijbier)

200 gr verse boter
4 soeplepels room
een beetje citroensap
enkele kervelpluksels

Haal met een boortje kleine bolletjes uit de wortelen en de courgette, kook die afzonderlijk in gezouten water en houd ze warm.
Pareer de tongfilets en klop ze plat.
Leg ze met de witte velkant op tafel, bestrooi ze met zout en leg er een spinazieblad op.
Rol de tongreepjes op, prik ze met een stokje vast en stoom ze gaar.
Laat het bier met de gehakte sjalot in een klein pannetje inkoken.
Voeg er de room aan toe en laat tot de gewenste dikte inkoken.
Klop de saus met een paar kleine klontjes verse boter op, breng op smaak en voeg er het sap van 1/4 citroen bij.
Giet de saus door een puntzeef en houd haar warm.
Schik alles op de borden.

Tonijnlapjes met rode wijn en spekblokjes

voor 4 personen
4 tonijnlapjes
2 wortelen
het wit van 2 preistengels
2 selderstengels
4 sjalotten
1 dl kalfsfond
100 gr boter
100 gr gerookte spekblokjes
1 teentje knoflook
1 kruidentuiltje
1 eetlepel griessuiker
4 dl lichte rode Loirewijn
zout, peper

Schil de wortelen.
Maak het wit van de prei en de selder schoon.

Snijd de groenten in blokjes.
Pel de sjalotten en hak ze fijn.
Fruit de gehakte sjalotten 5 minuten in 20 gr hete boter tot ze glazig zijn.
Voeg daarbij de wijn, de kalfsfond, het geperste lookteentje, het kruidentuiltje en de suiker.
Breng aan de kook en laat, zachtjes sudderend, tot 3/4 inkoken.
Giet de saus door een fijne puntzeef, giet opnieuw in de steelpan, verwerk er 30 gr boter in en klop alles op.
Zet op een zacht vuurtje.
Stoof in een bakpan de groenteblokjes 5 minuten in 25 gr hete boter.
Giet er 1 dl lichtjes gezouten water over en laat nog 5 minuten koken met een deksel op de pan; ze moeten heel zacht zijn.
Doe zout en peper op de tonijnlapjes.
Bak de spekblokjes in een bakpan goudbruin.
Verwerk daarin de groenten en bak vervolgens in dezelfde pan de tonijnlapjes 2 minuten aan elke zijde in de rest van de hete boter.
Leg een stuk vis op een voorverwarmd bord.
Schik daarrond de groenten met de spekblokjes en overgiet met de warme saus.
Dien onmiddellijk op.

Vis met Mort Subite Cassis

1 pak diepvrieskabeljauw
2 flesjes Mort Subite Cassis
3 beschuiten of paneermeel
2 eieren
1 bosje peterselie
1 flinke venkelknol
1 bosuitje
100 gr gerookt ontbijtspek
1 pakje Room Culinair van 2 dl
1 eetlepel Aceto Balsamico

Knijp de beschuiten tot paneermeel.
Hak de peterselie zeer fijn en meng dit door het paneermeel.
Klop de eieren.
Verdeel de vis in vieren, wrijf de stukken in met peper en omwikkel ze met het

ontbijtspek.
Haal de pakketjes door de losgeklopte eieren en daarna flink door het paneermeelmengsel en bak ze in wat boter in ± 5 minuten gaar.
Snijd de venkel en de bosui fijn en roerbak ze ± 5 minuten in wat boter.
Laat intussen de Mort Subite Cassis en 1 eetlepel Aceto Balsamico tot een flinke bodem inkoken.
Doe er naar smaak Room Culinair en wat peper bij en laat nog even koken.
Schep de groenten in het midden van 4 borden, leg de stukjes gebakken vis erop en schep de saus eromheen.
Geef er gekookte aardappels of stokbrood bij.

Visfilets in biersaus

4 visfilets van kabeljauw, schelvis, koolvis of heilbot (200 gr per stuk)
3 gesnipperde dunne preitjes
3 in plakken gesneden wortelen
1 gesnipperde ui
1 in blokjes gesneden selderijknol
3 eetlepels olie
1 dl bouillon
1 liter bier
zout, versgemalen peper
4 peperkorrels
3 kruidnagels
1 laurierblad
een stukje citroenschil
citroensap
4 eetlepels room of melk
3 eetlepels bloem
1 citroen in schijfjes
fijngesneden peterselie

Was de visfilets en droog ze zorgvuldig met keukenpapier.
Meng alle groenten door elkaar.
Verwarm de olie in een pan en bak de groenten hierin.
Schenk er de bouillon en het bier bij en breng dit alles aan de kook.
Voeg zout, peper, de peperkorrels, de kruidnagels, het laurierblad en de

citroenschil toe.
Druppel wat citroensap in de saus en laat alles 10 minuten zacht door pruttelen.
Voeg desgewenst naar smaak meer zout en peper toe.
Roer de room of melk met de bloem tot een papje en schenk dit bij de saus.
Druppel wat citroensap over de visfilets, leg ze voorzichtig in de saus en laat de vis op een heel laag vuur in 20 minuten gaar stoven.
Garneer de schotel met schijfjes citroen en peterselie.

Vismedaillons op z'n Rodenbachs

2 flessen Rodenbachbier
8 tongfilets
4 sjalotten
1 bakje champignons
4 driehoekjes Gruyèresmeerkaas
200 gr boter
200 gr garnalen
enkele scampi's
4 grote gamba's
enkele lepels bloem
het sap van 1/2 citroen
250 gr verse erwtjes
4 mooie tomaten
wat peterselie
1 doosje melkroom (Nestlé)
peper, zout, muskaatnoot
Provençaalse kruiden
enkele takjes bleekselder
prei

Smelt de boter met de sjalotten, de dunne reepjes bleekselder en de prei.
Laat lichtjes bruinen en wentel er de tongfilets in (rijg ze aan een stokje, zodat ze mooi rond zijn).
Kruid met citroen, peper, zout en Provençaalse kruiden.
Voeg de Rodenbach erbij en laat de vis 15-20 minuten pocheren.
Draai de visfilets om en kruid opnieuw.
Bak de champignons in boter.

Maak korfjes van de tomaten door ze uit te hollen en leg de gekookte erwtjes erin.
Bereid de aardappelen.
Meng 3 porties smeerkaas met de garnalen en vul daarmee de holten van de tongfilets.
Haal deze uit het kookvocht en houd ze warm.
Laat de Rodenbach nog doorkoken en mix alles dan goed.
Bereid de saus met dit kookvocht, 4 afgestreken lepels bloem, room en boter, wat peterselie, enkele garnalen, 1 kaasje en wat citroen en giet de saus op de voorverwarmde schotel.
Schik de vismedaillons in het midden.
Schik dan de gevulde tomatenmandjes met de warme erwtjes en de champignons met de rest van de garnalen erbij.
Versier op het laatst met de verse scampi's en de gamba's.
Strooi over de hele schotel nog wat peterselie.
Als er geen nieuwe aardappelen (meer) zijn, neem dan puree en spuit die op de boord van de schotel.
Als er wel nieuwe aardappelen zijn, schil dan de kleinste en wentel ze in peterselie.

Vlaamse Ardennenforel

4 verse forellen
300 gr boter
2 flesjes Liefmans Goudenband
21/2 dl water
2 uien
4 wortels
1 bleekselder
1 soepselder
21/2 dl koffieroom
25 gr bloem
3 eieren
peper, zout
1 citroen
peperkorrels
1/2 sjalot

1/2 laurierblad
Kervelpluksels

Wrijf de forellen in met zout en spoel ze zeer goed na.
Snijd de ui en de bleekselderstengels in kleine blokjes en de wortel in bloemvorm.
Laat deze groenten 5 minuten in een kleine hoeveelheid boter stoven.
Leg de forellen op dit groentenbed en kruid met peper en zout.
Bevochtig de forellen met bier en water en laat ze ± 15 minuten pocheren.
Neem de forellen uit het vocht en houd ze warm.
Laat het vocht samen met de koffieroom tot de helft inkoken en bind de saus zo nodig met wat aangemengde bloem.
Ontvel de forellen en houd ze warm.
Bereid een mousselinesaus.
Laat hiervoor het sap van 1/2 citroen, samen met 1/2 dl water, alsmede enige gekneusde peperkorrels, het fijngehakte sjalotje en het laurierblad tot de helft inkoken, zeef het geheel en laat het wat afkoelen.
Klop de eidooiers los en giet er onder voortdurend roeren het ingekookte vocht voorzichtig bij.
Laat het geheel onder goed roeren in een warm waterbad binden.
Voeg er geleidelijk in een klein straaltje 200 gr gesmolten en geklaarde boter aan toe.
Voeg de mousselinesaus aan de ingekookte saus toe en vermeng goed.
Schik de forellen op een voorverwarmde dienschotel en bedek ze met de saus.

Vlaamse kabeljauw met spek

1 pak diepvrieskabeljauwfilet (400 gr)
zout, peper
1 eetlepel mosterd
4 sjalotjes
3 eetlepels boter
2 dl witbier (Hoegaarden)
100 gr ontbijtspek
1 blikje cocktailgarnalen (200 gr, Deep Blue)
1 zakje vis-dillesaus (Knorr)

Laat de vis iets ontdooien, snijd hem in 4 gelijke stukken en wrijf die in met zout, peper en mosterd.
Pel de sjalotjes en snijd ze in ringen.
Smelt 1 eetlepel boter in een braadpan en fruit de sjalotjes in ± 3 minuten lichtbruin.
Voeg de stukken vis toe en leg op elk stuk een klontje boter.
Schenk het bier erbij en laat de vis afgedekt in ± 20 minuten zachtjes gaar stoven.
Snijd intussen het ontbijtspek in smalle reepjes en bak die in een droge koekenpan nog net niet knapperig.
Spoel in een zeef de garnalen met koud water af en laat ze uitlekken.
Bereid de vis-dillesaus met water volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking en roer er de garnalen door.
Verdeel de sjalotjes over 4 borden, schep de saus eromheen, leg de stukken vis erop en schep op elk stuk vis 1 eetlepel spekjes.
Serveer direct.

Vlaamse tongfilets in folie uit de oven

2 flinke zeetongen
2 uien
50 gr boter
4 grote plakken jonge kaas
zout, cayennepeper
8 eetlepels koffieroom

Laat de tongen fileren.
Snipper de uien zeer fijn en laat ze in de boter boven een laag vuur langzaam gaar fruiten.
Wrijf ze vervolgens door een zeef en voeg er naar smaak zout en cayennepeper aan toe.
Verdeel de plakken kaas over 4 beboterde velletjes aluminiumfolie, leg op elke plak 2 tongfilets en schep er de uiepuree over.
Giet de room erbij, vouw de velletjes folie dicht en leg ze ± 20 minuten in een voorverwarmde, vrij hete oven.
Open de pakketjes pas aan tafel.
Serveer er in de schil gekookte aardappelen en worteltjes bij.

Waterzooi van vis I

1 ui
1/2 knolselderij
1 kg zoetwatervis van verschillende soorten
peper, zout
laurier, tijm, kruidnagel
100 gr boter
1/4 liter witte wijn
water
1 snee brood of 2 eetlepels paneermeel

Maak de knolselderij en de ui schoon, was ze en snijd in julienne.
Maak de vis schoon en verdeel hem in stukken van ± 5 cm.
Doe de vis, de groenten, de kruiden en de boter in een hoge kookpan, overgiet met de witte wijn en voeg water bij tot alles onder staat.
Laat de vis 15 minuten pocheren.
Voeg dan de verbrokkelde snee brood of het paneermeel toe.
Dien op in een soepterrine.

Waterzooi van vis II

1 kg riviervis van allerlei soorten (zoals paling, karper, snoek, lauw, barbeel, baars)
water en witte wijn in de verhouding 2/3 tot 1/3
3 wortelen
2 stoofpreien
peper, zout
tijm, laurier
cayennepeper
beschuit
50 gr peterselie

Was de vis en verdeel hem in gelijke stukken.
Doe de gewassen vis in een kookpan en giet er de wijn en het water bij tot alles

onder staat.
Maak de wortelen en de prei schoon, was ze en snijd ze in stukken.
Voeg deze samen met tijm, laurier, peper en zout bij de vis en laat alles 20 minuten koken.
Breng dan op smaak met cayennepeper.
Bind deze soep met fijngemalen beschuit en werk af met gehakte peterselie.

Waterzooi van riviervis

(6 personen)

1 kg visafval (koppen, graten)
boter
1 grote ui
enkele takjes peterselie
2 laurierbladeren
1/2 koffielepel zwarte peperbolletjes
1/2 liter witte wijn
2 liter water
1 kleine knolselder
5 wortels
3 stoofpreien (alleen het wit)
zout, peper
1 takje tijm
1 dl room
3 eidooiers
1 eetlepel gehakte peterselie
500 gr rivierpaling
500 gr karperfilet
500 gr snoekbaarsfilet

Smelt in een grote kookpot een klont boter en laat het in stukken gehakte visafval hierin samen met de fijngesneden ui ± 5 minuten stoven zonder te kleuren.
Voeg de in stukken gesneden peterselie, de laurier en de peperbolletjes toe en overgiet met de wijn en het water.
Breng aan de kook en laat op een zacht vuurtje ± 30 minuten koken.

Was en kuis intussen de knolselder, de wortels en de prei en snijd ze in julienne (reepjes van ± 2 mm bij ± 5 cm).
Smelt een klontje boter en stoof de groenten hierin half gaar zonder ze te kleuren.
Snijd de schoongemaakte en gespoelde vis in mootjes van ± 2 cm dikte (de paling in stukken van 5 cm) en schik ze op de groenten.
Leg hier en daar een klontje boter en overgiet alles met de gezeefde visbouillon.
Breng het geheel zachtjes aan de kook en voeg zout, peper en tijm toe.
Verwijder de vis, als hij na ± 10 minuten zacht is, met een schuimspaan en leg hem in een voorverwarmde soepterrine.
Breng de soep terug aan de kook, controleer nog even op smaak en roer er de room met de daarin geklopte eidooiers doorheen.
Overgiet de met wat gehakte peterselie gegarneerde vis hiermee.
Een witbiertje past hier uitstekend bij.

Witte zalmfilet met romige Rodenbachsaus

4 stukken zalmfilet van 150 gr (als voorgerecht, anders 200 gr)
groentebouillon van 1 takje tijm, 1 laurierblad, 1 ajuin, 1 kruidnagel, 1 takje selder, enkele peterseliestaarten, 2 flessen Rodenbach, peper en zout

Voor het garnituur:
1/2 kg julienne van wortelen
julienne van 2 stengels prei
1 kg verse mosselen, gaar gemaakt met een flinke scheut Rodenbach
1/4 liter room

Laat de porties zalmfilet in de vooraf klaargemaakte groentebouillon ± 10 minuten zachtjes koken.
Haal de vis uit de pan en houd hem op een schotel warm.
Bereid intussen de mosselen voor het garnituur en haal ze uit de schelpen.
Laat het mosselkookvocht tot op de helft inkoken.
Snijd de groentejulienne en stoof die gaar.
Laat een deel van het kookvocht van de zalmfilets tot op de helft inkoken.
Maak een beetje blonde roux met 1 lepel boter en 1 lepel bloem.
Bevochtig met het ingekookte mosselvocht en de ingekookte visbouillon en laat onder voortdurend roeren tot op de gewenste dikte inkoken.

Breng op smaak met peper en zout.
Voeg tenslotte de room, de groentejulienne en de mosselen toe.
Schik de zalmfilets midden op een dienschotel en nappeer met de romige Rodenbachsaus.
Breng rondom een krans duchesse aardappelen aan en bestrooi het geheel met peterselie.
Duchesse aardappelen kunt u ook door gekookte aardappelen vervangen; geef die er apart bij.
Serveer met een Rodenbach.

Wontons met venkel en mosselen

(6 stuks)

Eerst enkele nuttige tips:
- Besprenkel de versneden venkel vooraf met wat Pernod.
- Zorg dat de venkel bij het roerbakken niet te zacht wordt.
- Bak de wontons niet in een frituur, want dan worden ze door en door vet, maar in een bodempje arachideolie in de wok.
- Laat na het bakken het teveel aan olie door een vel keukenpapier opslorpen.

Voor de vulling:
1 venkel waaruit het harde gedeelte is verwijderd (snijd de lamellen vervolgens in stukjes van 1-11/2 cm en besprenkel met de Pernod)
500 gr mosselen
1 sjalot
1 teentje look
gember
droge mosselkruiden

Verder hebben we nodig:
Hoegaarden Witbier om af te blussen
zwarte peper
arachideolie om te wokken en om de wontons in te bakken

Was de mosselen grondig en verwijder de exemplaren die stuk zijn of blijven openstaan.

Verhit de wok op hoog vuur.
Doe er, als de wok walmt, de mosselen in.
Schep direct goed om en blus even met Witte van Hoegaarden.
Strooi er daarna wat droge mosselkruiden over en schep alles goed om.
Vervolgens gaat het deksel op de wok.
Binnen de 5 minuten zijn de mosselen opengekookt.
Haal ze uit hun schelp en zeef het kookvocht door een dubbel gaasdoek.
Laat afkoelen en zet ze apart.
Hak 1/4 van het lookteentje in dunne plakjes.
Hak de gember fijn tot hooguit een kwart koffielepel.
Snipper de helft van de sjalot.
Al deze aromaten dienen enkel om wat diepte en frisheid aan de venkel te geven.
Ze moeten dus ondergeschikt en in geringe mate worden gebruikt.
Verhit intussen de gereinigde wok tot zeer heet.
Giet 1/2 eetlepel arachideolie in de wok.
Als de olie walmt, worden de sjalot, de look en de gember er heel erg kort in aangebakken.
Voeg nu de blokjes venkel toe en roerbak energiek.
Besprenkel intussen met Pernod.
Door de intense warmte verdampt de alcohol onmiddellijk en wordt de anijssmaak door de groenten opgenomen.
Schep alles uit de wok en laat afkoelen.
Dit hele roerbakproces mag niet langer dan 3-4 minuten duren.
We zetten nu de ingrediënten klaar om de wontons te maken. De afgekoelde mosselen, de geroerbakte groenten en de nodige wontonvelletjes.

Tip: De wontonvelletjes die we gebruiken zijn ongeveer 10 x 10 cm. Je koopt ze diepgevroren in pakjes van een paar honderd stuks.
Ook als je dus maar enkele velletjes nodig hebt, moet je het bevroren pakje volledig laten ontdooien om er de nodige velletjes te kunnen afhalen. Vermits terug invriezen niet mag, leg je de rest van het pakje in een plastic doosje dat goed kan worden afgesloten. Je kunt het best bewaren onderaan in de koelkast. Als je binnen de maand nog eens wontons of dim sum maakt, kun je uit deze voorraad putten.

Leg een wontonvel voor je op tafel en schep er in het midden een eetlepel groenten op.
Leg daar enkele mosselen bovenop.
Maak de randen rondom nat met water of met losgeklopt ei en plooi de vier

zijden, naar boven en naar het midden toe, samen.
Plaats de wontons een half uurtje in de koelkast.
Intussen maken we een sausje door het gezeefde mosselkooknat tot de helft te laten inkoken.
Voeg dezelfde hoeveelheid room toe, laat even doorkoken en bind met klontjes koude boter of sausbinder.
Roer er flink wat gehakte peterselie onder.
Giet een bodempje arachideolie in de wok.
Laat de olie deze keer niet te heet worden: ze mag niet roken.
Bak telkens een viertal wontons tot ze mooi kleuren.
Laat de gebakken wontons even op keukenpapier uitlekken.
Presenteer ze op een bord, samen met individuele potjes saus.

Zalm met witbiersaus

4 stronkjes witloof
1 eetlepel suiker
nootmuskaat, zout, peper
1 pot visfond (380 ml)
1 bekertje crème fraîche (200 ml)
2 eetlepels zachte boter
2 eetlepels bloem
4 stukken zalmfilet á ± 200 gr
1 eetlepel olie
2 dl Hoegaarden witbier
25 gr gezouten witte amandelen

Maak het witloof schoon, was het en snijd het klein.
breng in een pan het witloof met de suiker, nootmuskaat, zout, peper en 2 eetlepels water aan de kook.
Verhit het al roerend tot het witloof licht begint te bruinen en kook het afgedekt op laag vuur in ± 20 minuten gaar.
Laat de fond intussen in een pan onafgedekt op hoog vuur tot ± 2 dl inkoken.
Roer de crème fraîche erdoor en laat nog ± 5 minuten zachtjes doorkoken.
Meng 1 eetlepel boter met 1 eetlepel bloem.
Bestrooi de zalm met de rest van het bloem.
Verhit in een koekenpan de olie en de rest van de boter en bak de zalm in ± 8

minuten gaar; keer de vis halverwege.
Hak de Amandelen fijn.
Meng het boter-bloemmengsel al roerend door de saus en roer er het bier en de amandelen door.
Breng op smaak met zout en peper.
Verdeel het witloof over 4 borden, leg de zalmfilet erop en schep er op elk bord 3 eetlepels saus omheen.
Geef de rest van de saus er apart bij.
Serveer met gekookte aardappelen.

Zalmfilet met prei en Den Sschelen Os Tripel

500 gr zalmfilet
250 gr wit van de prei
2 eetlepels roomboter
2 eetlepels zonnebloemolie
1 eetlepel grove mosterd
1 flesje Den Schelen Os Tripel van 33 cl
5 eetlepels crème fraîche
peper uit de molen en zout naar smaak

Snijd de zalmfilet in dunne plakken en smeer ze in met weinig zout en peper uit de molen.
Verhit 2 eetlepels boter en olie in een koekenpan en bak de plakken zalmfilet hierin om en om.
Doe er de helft van het bier bij en gaar de plakjes zalm hierin ± 5 minuten.
Haal ze eruit en houd ze warm.
Voeg de mosterd, de rest van het bier en het fijngesneden wit van de prei aan het stoofvocht toe en laat 10 minuten stoven.
Roer tenslotte de crème fraîche door het stoofvocht en laat de saus wat inkoken.
Doe de plakken zalm terug in het stoofvocht en voeg naar smaak versgemalen peper en zout toe.
Serveer met aardappelkroketjes, gestoofde reepjes venkelknol en gestoofde bleekselderij.
Drink er een goed gekoeld glas Den Schelen Os Tripel bij van de Maasland Brouwerij uit Oss.

Zandhovense bakharing met ajuinsaus

4 verse haringen
peper, zout
4 uien
4 aardappelen
1/2 liter visbouillon
tijm, laurier
50 gr suiker
1 dl azijn
50 gr aardappelbloem
boter en zonnebloemolie

Fileer de haringen en verwijder de fijne graatjes grondig.
Wikkel ze in boterpapier (zonder paraffine), kruid met peper en zout en rooster ze 10 minuten op de grill.
Draai de vissen regelmatig om.
Stoof voor de saus de uien in een mengsel van gelijke delen olie en boter aan.
Voeg een takje tijm, een blaadje laurier en de suiker toe.
Laat de boter goed kleuren, maar verbrand ze niet.
Blus met de azijn, bevochtig met de visbouillon en kruid met peper en zout.
Bind de saus eventueel met wat aardappelzetmeel en werk af met een scheutje citroen en gehakte peterselie.

Tip: U kunt de visbouillon zelf bereiden door visgraten samen met citroensap, witte wijn, selder, ui en een kruidentuiltje enkele uren op een zacht vuurtje te laten trekken.

Zeebaars in vijfkruidensaus

(2 personen)

1 eetlepel vissaus
1 eetlepel Shaoxing-rijstwijn of droge sherry
1 eetlepel oestersaus
1 theelepel zeer fijn gehakte gember

2 sjalotten
2 theelepels vijfkleurenpoeder
2 zeebaarsfilets
arachideolie
zout en zwarte peper

Koop een gefileerde zeebaars.
Normaliter zal de visboer de zeebaars ontschubben.
Het onderliggend vel wordt bij het bakken zeer krokant en is verschrikkelijk lekker.
Hak de gember en de sjalotten zeer fijn.
Voeg de andere saus/marinade-ingrediënten samen en meng goed door elkaar.
Snijd de visfilets in dunne plakjes.
Doe deze in een kommetje en overgiet met de marinade.
Dek af en laat ± 1 uur marineren.
Giet de vis in een zeef of vergiet en laat uitlekken.
Doe het marinadevocht in een pannetje en verwarm het.
Zet de wok op het vuur, maar laat hem deze keer niet gloeiendheet worden en doe er de olie in.
Dep de uitgelekte vis eventueel nog even af met keukenpapier en bak voorzichtig ± 1 minuut tot je ziet dat het vel knapperig wordt.
Schep de gebakken vis op een bord, overgiet met de saus en versier met versgesneden ringetjes pijpajuin.

Zeeduivel met witloof en Gueuze

600 gr netto gereinigde zeeduivel
1 scheut arachideolie
2 soeplepels bloem
4 witloofstronken
1/4 citroen
1/2 sjalot
2 dl goede Gueuze
300 gr boter
250 gr room
1 tomaat
10 gr kervel

zout, peper met de molen fijn gedraaid

Doe de gehakte sjalot met de fijngemalen peper en de Gueuze in een pannetje, laat inkoken, bevochtig met de room, laat inkoken en voeg er vervolgens, onder goed roeren, stuk voor stuk enkele klontjes boter bij.
Snijd het witloof in grote juliennestukken, was ze met gecitronneerd water, laat ze uitdruppen en stoof ze enkele minuten in boter.
Houd ze warm.
Snijd de zeeduivel in lapjes, was ze goed en droog ze af.
Wentel de lapjes in de bloem, zout en peper ze, bak ze 5 minuten in de pan en houd ze warm.
Leg het witloof in het midden van de warme borden, schik er de zeeduivellapjes rond, overgieten ze lichtjes met de saus en versier met de in dobbelsteentjes gesneden geschilde tomaat en kervelplukjes.

Zeetong uit Lillo

4 grote zeetongen of pladijzen
1 kg mosselen
2 citroenen
1 selder
2 uien
250 gr boter
2 eigelen
100 gr peterselie
zout, peper
1 dl room
1 dl water
80 gr bloem

U kunt de mosselen op twee manieren bereiden.
Volgens de moderne methode laat u ze eerst een uurtje in water rusten.
Spoel ze af en breng ze aan de kook.
De klassieke mosselen gaan daags voordien in gezouten water, samen met een litertje melk waarin 250 gr bloem werd opgelost.
Deze mosselen worden wat 'papperig' als ze zijn gekookt.
Was en versnijd de selder en de ui stoof ze in de boter aan en besprenkel ze met

citroensap.
Doe er de mosselen bij en kruid met peper.
Laat het kookvocht even opkomen, schud eenmaal op en wacht tot de mosselen open zijn.
Zeef het kookvocht, haal de mosselen eruit en houd ze warm.
Spoel de zeetongen goed af en dep ze droog.
Leg ze in een beboterde schotel en overgiet ze met het kookvocht van de mosselen en 1 dl water.
Dek af met boterpapier en laat in een oven van 180°C gaar worden.
Houd de zeetong warm.
Bind het kookvocht met een roux van gesmolten boter en bloem en laat even doorkoken.
Kruid met peper en zout en voeg een liaison van eigelen en room toe.
Klop er vervolgens kleine stukjes van de resterende boter onder.
Bij dit gerecht worden klassieke hertoginneaardappelen geserveerd.

Serveertip: Leg de zeetong op een ovaal bord.
Schik de mosseltjes op de tong en giet de saus erover.
Versier het geheel met gehakte peterselie.

Zeetongen van Brabo

3 zeetongen of 4 kleine tongen
bloem
peper, zout
boter
2 sjalotjes
100 gr fijngehakte peterselie
4 soeplepels water
1 soeplepel azijn

Fileer de zeetongen of laat ze door uw vishandelaar fileren.
Droog de filets af en wentel ze in bloem.
Bak ze in geklaarde boter en houd de gebakken vis warm.
Stoof de versnipperde sjalotjes in dezelfde braadpan aan en voeg er de gehakte peterselie aan toe.
Bevochtig met de azijn en het water, laat goed uitkoken en kruid met peper en

zout.
Serveer met gepersileerde aardappelen.

Zonnevis met Duvel

100 gr zonnevis per persoon
1/2-3/4 liter Duvel
4 dl visbouillon
1/4 liter room
verse dragon, verse peterselie
500 gr champignons
20 gr vetstof
2 grote appelen

Breng de visbouillon met het bier aan de kook, kruid met peper en zout en pocheer hierin de vis.
Haal de vis uit de bouillon, dek af met aluminiumfolie en houd de vis in een oven van 50°C warm.
Voeg de room bij het kookvocht en laat het inkoken.
Was de champignons, snijd ze in reepjes en stoof die vervolgens gaar.
Snijd de gewassen en geschilde appelen in blokjes en voeg die bij de saus.
Kruid met de dragon en peterselie en laat de appelen gaar koken.
Voeg tenslotte de champignons, zonder kookvocht, bij de saus.
Schik de vis op een bord en schenk er de saus over.
Versier met peterselie, dragon en eventueel met bieslook.
Dien op met een weinig puree of stokbrood.

Variatie: Vervang de zonnevis door roodbaars, dorade of kabeljauw en de Duvel door Lucifer.

Gerechten zonder vlees of vis

Brussels lof met eiermimosa

2 eieren
4 struikjes witlof
15 gr verse peterselie
2 eetlepels boter
zout, peper, nootmuskaat
1 theelepel poedersuiker

Kook de eieren in 8 minuten hard.
Was het witlof, snijd de onderkant en de bittere harde kern weg, halveer de struikjes in de lengte en snijd ze in reepjes.
Spoel de eieren onder koud stromend water af en pel ze.
Halveer de eieren, snijd het wit fijn en verkruimel de dooiers met een vork (= mimosa).
Pluk de steeltjes van de peterselie en dep het blad goed droog.
Verhit 1 eetlepel boter in een steelpan en bak de peterselie in 30 seconden knapperig.
Schep de peterselie met de boter en het ei door elkaar en breng op smaak met zout, peper en versgemalen nootmuskaat.
Verhit de rest van de boter in een wok of hapjespan en roerbak de witlofreepjes 3 minuten.
Bestrooi ze met de poedersuiker en roerbak nog 1 minuut.
Schep het witlof in een schaal en verdeel de mimosa erover.

Brusselse groenteterrine

(6 personen)

300 gr grofgeraspte meiraapjes of koolrabi
300 gr grofgeraspte worteltjes
300 gr grofgeraspte gekookte bietjes
suiker
1 theelepel geraspte mierikswortel
2 eetlepels citroensap
zout, witte peper
1 theelepel gemberpoeder
1 eetlepel Marsala (Italiaanse dessertwijn)
6 eieren

11/2 dl crème fraîche
aluminiumfolie
een ingevette terrinevorm (inh. 11/2 liter)

Verpak de geraspte meiraap en wortel apart in aluminiumfolie en stoom ze in een stoompan in ± 10 minuten gaar.
Pureer de bietjes en meng ze met 1 mespuntje suiker, de mierikswortel, zout en 1 eetlepel citroensap.
Pureer de meiraapjes met het gemberpoeder en 1 eetlepel citroensap en voeg zout en peper toe.
Pureer de worteltjes en meng ze met de Marsala, zout en peper.
Schep door elke puree 2 eieren en 1/2 dl crème fraîche en breng op smaak met zout en peper.
Verwarm de oven voorop 180°C.
Schep de bietjespuree, de meiraappuree en de wortelpuree na elkaar in de vorm en strijk de lagen glad.
Vul de vorm niet meer dan tot driekwart.
Zet de terrine in een braadslee en dek hem af.
Schenk heet water in de braadslee tot net onder de rand van de terrine en laat de terrine in de oven in ± 2 uur gaar worden.
De terrine is gaar, als de bovenkant stevig aanvoelt.
Laat de terrine 1 nacht afkoelen en snijd hem dan in plakjes.
Serveer de plakjes terrine met een gemengde salade en worteltjes.
Goed gekoeld kan de terrine 2-3 dagen worden bewaard.

Deegwaren met aubergines

Snijd 300 gr aubergines in dobbelsteentjes, bak ze in olie en laat ze op absorberend papier zorgvuldig uitlekken.
Fruit in een andere pan 2 fijngehakte knoflookteentjes in olie.
Voeg 4 gepelde en ontpitte tomaten toe en doe er dan de aubergines en 2 eetlepels gehakte peterselie bij.
Laat 10 minuten bakken en kruid naar smaak.
Kook 400 gr korte deegwaren in gezouten water, laat ze goed uitlekken en vermeng ze met de groenten.
Voeg 200 gr in kleine blokjes gesneden mozzarella toe en dien het gerecht heet op.

Gentse prei-aardappelschotel met ei

450 gr prei á la crème (diepvries)
4 dl water
2 dl melk
150 gr versgeraspte oude kaas
25 gr roomboter
8 eieren
2 tomaten
1 pak aardappelpuree
1 zakje amandelschaafsel

Laat de prei laten ontdooien.
Verwarm de oven voor op 225°C.
Kook de eieren in 3 minuten zacht, laat ze schrikken en pel ze.
Snijd de tomaten in stukjes en schep de tomaat en de geraspte oude kaas door de prei.
Schep het mengsel in een ovenschotel en lag de eieren erop.
Maak aardappelpuree van het poeder, water en melk, schep die in een spuitzak met grove spuitmond en spuit de puree in een ruitvorm op de prei.
Verdeel er de boter in klontjes over en bestrooi met de geschaafde amandelen.
Laat het gerecht in het midden van de oven in 25 minuten goudbruin worden.

In bier gestoofde aardappelen

3/4 kg aardappelen
2 eetlepels boter
1 prei
11/2 eetlepels bloem
peterselie
2 dl licht bier
1 ui

Kook de aardappelen net niet gaar.
Smelt de boter in de pan en bak de gesnipperde ui, de peterselie en de fijn

gesneden prei.
Voeg, als de groenten lichtbruin zijn gefruit de bloem toe en verwarm deze nog een keertje mee.
Voeg van het vuur af, goed roerend, het bier toe en laat de lichtgebonden saus nog even doorkoken.
Snijd de warme aardappelen in plakken en verwarm die nog 20 minuten heel zachtjes in de gebonden biersaus.
De aardappelen zullen het grootste gedeelte van de saus in zich opnemen.

Kaaskroketjes met sla

3 eiwitten
250 gr geraspte kaas (gruyère, Gouda)
zout, peper
100 gr paneermeel
1 struik andijvie of bindsla
vinaigrettesaus
olie om in te bakken

Klop de eiwitten stijf, meng er voorzichtig de geraspte kaas onder en kruid met peper en een weinig zout.
Maak er balletjes van en rol die in het paneermeel.
Frituur ze en laat ze op absorberend papier zorgvuldig uitlekken.
Bak niet teveel kroketten ineens.
Serveer ze als voorgerecht met sla met vinaigrettesaus of op stokjes als borrelhapjes bij het aperitief.

Schorseneren in melksaus

1 kg schorseneren
1/2 liter melk
boter
bloem
peper, zout, muskaatnoot
eigeel

1/2 liter melk
1/2 liter water
50 gr peterselie

Schil de schorseneren, snijd ze in stukken van ± 5 cm lengte en dompel die in 1/2 liter water en 1/2 liter melk.
Kook ze vervolgens gaar en houd het kookvocht apart.
Smelt wat boter in een andere braadpan, voeg er bloem aan toe en giet er het half litertje melk bij.
Breng het mengsel al roerend aan de kook en kruid met peper, zout en muskaatnoot.
Naargelang de dikte van de saus kunt u haar met ± de helft van het kookvocht aanvullen.
Voeg er de uitgelekte schorseneren aan toe, laat eventjes doorkoken en roer er tenslotte het eigeel onder.

Truffels in servet met port

Maak in boter een fijne mirepoix blond en voeg er 500 gr niet geschilde maar zeer goed schoon geborstelde gekweekte truffels bij.
Blus met een glas madera, port of champagne, strooi er zout en peper over, dek de schaal af kook de truffels in de oven gaar.
Haal de truffels uit de schaal en leg ze in een gevouwen servet.
Kook het kookvocht voor 3/4 in, voeg er een lepel vleesnat aan toe, neem het van het vuur en voeg dan een flinke klont boter toe.
Serveer de saus apart, al dan niet gepasseerd.

Vlaamse bierfondue

1/2 liter donker bier
250 gr Limburgse kaas
250 gr Munster kaas
3 eetlepels maïzena
1 theelepel mosterd
1 theelepel kummelzaad

400 gr roggebrood

Verwarm het bier in een steelpan.
Snijd de kaas in stukken, voeg die bij het bier en blijf roeren tot de kaas is gesmolten.
Maak van de maïzena met de mosterd, de kummel en wat water een glad dik papje en voeg dit bij de bierfondue.
Laat het geheel al roerend even koken en zet het vuur daarna halfhoog.
Snijd van het roggebrood vingerdikke sneetjes, snijd deze in vierkante stukjes en leg die op een serveerschotel.
Vul een fonduepan met de bierfondue en zet die op een brander.
Serveer er de vierkantjes roggebrood bij en dompel die, aan een vork gestoken, in de fondue onder.
Drink er frisse witte wijn of donker bier bij.

Witloof op Vlaamse wijze

800 gr witloof
2 eetlepels boter
1 citroen
1 kop bouillon
peper, zout

Was de struikjes witloof, laat ze uitlekken, snijd met een scherp mesje het bittere gedeelte weg en leg de struikjes in een natgemaakte Römertopf.
Vermeng de bouillon met het citroensap, peper en zout en giet dit over de witloof.
Leg de deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 220°C en stoof de witloof in ± 30 minuten gaar en zacht.
Geef deze schotel met aardappelpuree en rolletjes gekookte ham.

Variaties: Vermeng 1 kop (zure) room met 1 kop geraspte kaas en giet dit mengsel over het witloof.
Of: Maak de saus pikant af met kerrie.
Of: Bestrooi het witloof ruim met gehakte rauwe ham.
Of: Geef het gare witloof een bruin korstje.

Witloof met ham:
Wikkel ieder struikje witloof voor het gaar stoven in een schijfje gekookte ham.
Bind de saus met geraspte kaas.

Sauzenn

Antwerpse rooie

1 flesje De Koninck
3 dl visbouillon
3 dl crème fraîche
3 dl Pommodore (dik tomatensap)
3 dl slagroom
1 eetlepel basilicumpasta of pesto

Verhit in een pannetje de visbouillon en het flesje bier van het aletype (alternatieven zijn bijvoorbeeld Vieux Temps, Grolsch Amber, Speciale Palm en Klassiek 1628 van 3 Hoefijzers).
Laat dit wat inkoken, voeg de crème fraîche toe en laat verder inkoken.
Voeg de Pommodore en de slagroom toe en laat verder tot sausdikte inkoken.
Voeg vlak voor het opdienen naar smaak basilicumpasta (of pesto) toe.

Deze saus is lekker bij vis, gamba's of mosselen.

Azijnsaus I

3 eetlepels azijn
1 eetlepel citroensap
3 eetlepels olie
1 theelepel mosterd
peper, zout
25 gr peterselie
bieslook

Meng de azijn, het citroensap, de olie en de mosterd door elkaar en breng op smaak met peper en zout.
Maak de peterselie en het bieslook schoon, was ze, laat uitlekken en hak ze fijn.
Roer de azijnsaus door de fijngehakte peterselie en het bieslook.

Azijnsaus II

6 eetlepels olie
3 eetlepels dragonazijn
3 eetlepels water
peper, zout
1 theelepel mosterd
50 gr peterselie
1 sjalot

Meng de olie, de azijn, het water en de mosterd en kruid met peper en zout.
Roer alles goed door elkaar.
Maak de peterselie en de sjalot schoon en was ze.
Snipper de sjalot zeer fijn en hak de peterselie.
Breng alles bij elkaar en meng nogmaals zeer goed.

Béchamelsaus

30 gr boter
35 gr bloem
1/2 liter melk
peper, zout, nootmuskaat

Smelt de boter.
Neem de pan van het vuur en voeg al roerend de bloem toe.
Zet de pan terug op het vuur en roer met kleine hoeveelheden de melk door de bloem.
Laat doorkoken.
Breng op smaak met de kruiden.

Bocholter blonde

3 sjalotten
1 flesje Bocholter Kwik
150 gr boter
30 gr bloem
3 1/2 dl slagroom
bruine basterdsuiker
peterselie

Laat de fijngesnipperde sjalotten samen met de helft van het blonde Belgische bier (dit kan bijvoorbeeld ook Seizoens, Jupiler of Stella Artois zijn) zachtjes inkoken.
Giet er al roerend de rest van het bier bij.
Voeg onder voortdurend roeren de boter in blokjes toe en laat de saus even inkoken.
Vermeng de bloem met de room en voeg dit mengsel aan de saus toe.
Blijf roeren en laat zachtjes doorkoken tot een mooie gebonden en zachtromige saus ontstaat.
Breng die op smaak met zout, peper en, als het bier een te bittere smaak geeft, met wat basterdsuiker.
Maak de saus af met fijngehakte peterselie.

Deze saus is vrij neutraal en smaakt vrijwel overal bij.

Gelei van veenbessen en aalbessen

(4 potten van 500 gr)

2 kg veenbessen
1 kg aalbessen
het gewicht van het sap aan fijne suiker

Was de bessen en laat ze op een hevig vuur openbarsten.
zeef ze, doe het sap met de suiker in een pan, breng dit al roerend aan de kook en laat het 5 minuten koken.
Ga de vastheid na, schuim af en doe de gelei in potten.

Tip: voeg er aan het begin van de kooktijd een staafje kaneel bij.

Gewelde boter

1/2-1 liter water
100 gr boter
peper, zout

Verwarm het water.
Roer de boter zacht.
Roer nu het warme water met kleine hoeveelheden bij de boter.
Het mengsel moet egaal worden en op mayonaise lijken.
Dien de peper en het zout afzonderlijk op.

Kaassaus

30 gr boter
35 gr bloem
1/2 liter melk
peper, zout, nootmuskaat
50 gr gemalen kaas

Bereid een béchamelsaus.
Door 50 gr gemalen kaas naar keuze toe te voegen, wordt de béchamelsaus een kaassaus.

Oud Bruine kummelsaus

1 flesje Oud Bruin
3 dl bouillon
11/2 eetlepel kummel
boter

Roer het aanbaksel (van vlees of vis) met een klein deel van het bakvet los door op laag vuur het flesje bier langzaam toe te voegen en constant te roeren.
Zet het vuur hoog, voeg de bouillon en de kummel toe en laat de saus tot de gewenste hoeveelheid inkoken.
Maak de saus met koude boter af.

Deze saus smaakt goed bij pittig varkensvlees, lamsvlees, wild en sterk smakende vissoorten.

Pepersaus

1 ui
2 wortelen
1 dl witte wijn
1 dl dragonazijn
30 gr boter
35 gr bloem
1/2 liter bouillon
zout, gemalen tijm
1 klein blikje peperbollen in eigen vocht

Maak de ui schoon, was hem en snipper hem fijn.
Maak de wortelen schoon, was ze en snijd ze in grove stukken.
Giet de wijn en de azijn in een pan, voeg de wortelen en de ui toe en laat ± 10 minuten sudderen.
Smelt de boter en laat die bruinen.
Voeg al roerend de bloem toe en laat die eveneens bruinen (zo verkrijgt u een bruine roux).
Giet al roerend de bouillon bij de roux en laat doorkoken.
Voeg nu de groenten en het vocht bij de saus en voeg de kruiden toe.
De hoeveelheid toegevoegde peperbollen (van 1 eetlepel tot de hele inhoud van het blik) bepaalt de smaak van de saus.
Laat op een laag vuur nog 10 minuten sudderen.
Verwijder voor het opdienen de wortelen.

Pikante saus

1 ui
30 gr vetstof
35 gr bloem
1/2 liter bouillon
1 zoetzure augurk
2 eetlepels pickles
cayennepeper, zout
laurier
25 gr peterselie

Maak de ui schoon, was hem en snipper hem fijn.
Verhit de vetstof en fruit hierin de ui.
Neem de pan van het vuur en voeg al roerend de bloem toe.
Roer er de bouillon onder en laat doorkoken.
Snijd de augurk in stukjes.
Voeg de gesneden augurk, de pickles en de kruiden toe en roer goed.
Was en hak de peterselie en strooi hem over de saus.

Picklessaaus

8 eetlepels pickles
2 dl mayonaise
2 dl yoghurt
paprikapoeder

Meng de pickles, de mayonaise en de yoghurt zeer goed door elkaar en breng de saus op smaak met paprikapoeder.

Roomsaus

Béchamelsaus in de verhouding:
35 gr bloem

30 gr boter
1/2 liter melk

1 dl room
peper, zout, nootmuskaat
citroensap

Bereid de béchamelsaus.
Neem de pan van het vuur, roer de room door de saus en breng op smaak met de kruiden.
Laat de saus nog even doorkoken en roer er voor het opdienen enkele druppels citroensap onder.

Sint-Hubertussaus

Maak een fijn aftreksel van wildrestjes en overgiet dit met Rodenbachbier en kalfsbouillon.
Voeg peper, zout en een snuifje suiker toe en laat het 1 uur rusten.
Bind de saus zo nodig met malse boter.
Zift de saus en voeg er 1 eetlepel aalbessengelei, 1 glas porto, 1/2 lepel mosterd, het sap van 1/2 citroen en 1 koffielepel gehakte gember bij.

Sjalottensaus

8 sjalotten
50 gr boter
3 dl bouillon
peper, zout
2 theelepels aardappelmeel
2 eetlepels azijn

Maak de sjalotten schoon, was ze en snipper ze fijn.
Smelt de boter en fruit de sjalotten gaar; laat ze lichtbruin kleuren.
Giet de bouillon erbij en laat doorkoken.
Voeg peper en zout toe.

Maak het aardappelmeel met de azijn aan en voeg dit al roerend bij de saus.
Laat even doorkoken.

Slasaus op z'n Vlaams

25 gr kervel
1 ui
1 teentje look
2 hardgekookte eidooiers
3 eetlepels olijfolie
1 eetlepel azijn
1 eetlepel citroensap
peper, zout
1/8 liter room

Hak de schoongemaakte kervel fijn.
Snipper de schoongemaakte ui en het teentje look zeer fijn.
Plet de hardgekookte eidooiers.
Voeg de olie, het citroensap en de azijn bij elkaar en kruid met peper en zout.
Meng er al roerend de fijngeplette eidooiers, de gesnipperde ui en look en de kervel door.
Klop de room zonder suiker stijf en schep deze door de slasaus.

Speksaus

1 stuk doorregen spek
1 ui
21/2 dl water
peper, zout
10 gr aardappelmeel
2 eetlepels dragonazijn
1 eetlepel water

Snijd het spek in blokjes en zet die in een pan op een laag vuur, zodat het vet kan smelten.

Snipper de schoongemaakte ui fijn.
Voeg de ui bij het spek en laat fruiten.
Voeg nu het water en peper en zout toe.
Maak het aardappelmeel met de dragonazijn en 1 eetlepel water aan en voeg dit al roerend toe.
Laat even doorkoken.

Tartaarsaus

1/2 liter mayonaise
2 zeer fijngehakte zure augurken
1 eetlepel kappertjes
2 eetlepels fijngehakte peterselie
2 eetlepels fijngehakte bieslook

Meng alle ingrediënten samen en breng de saus met zout en peper op smaak.
Lekker bij frites, maar ook bij koude schaal- en schelpdieren, koud vlees en salades.

Tomatensaus

1/2 kg verse tomaten
20 gr boter
1 ui
peper, zout
tijm, laurier, oregano, rozemarijnpoeder
21/2 dl water
15 gr aardappelmeel
1/2 dl water

Was en pel de tomaten en snijd ze in stukken.
Smelt de boter.
Snipper de schoongemaakte ui fijn en fruit deze in de boter.
Voeg de tomaten en de kruiden toe.
Voeg 21/2 dl water toe en laat op een zacht vuur koken tot alles gaar is.

Maak de saus fijn.
Zet de pan terug op het vuur en breng de saus opnieuw aan de kook.
Maak het aardappelmeel aan met 1/2 dl water en voeg dit al roerend aan de tomatensaus toe.
Laat even doorkoken.

Trappistensaus

150 gr boter
1 flesje Trappistenbier
2 eetlepels bruine basterdsuiker
1 eetlepel bloem
1 eetlepel boter

Smelt de boter, giet er al roerend het flesje Trappistenbier bij en breng de saus tegen de kook aan.
Neem een sauspan met dikke bodem, smelt de suiker daarin en roer met een vork tot de suiker is gekarameliseerd.
Neem de pan van het vuur en schenk er al roerend de Trappistensaus bij tot het een glad mengsel is geworden.
Laat de saus wat inkoken en bind haar met de met 1 eetlepel boter gemengde bloem.

Deze volle saus past goed bij pittige vleessoorten en sterk smakende vis.

---

uienconfituur

1 kg rode uien
boter
± 600 gr bloemsuiker
rode wijn
sherryazijn
peper, zout
± 2 soeplepels rozijnen

Snijd de uien in ringen, stoof in wat boter en kruid ze met peper en zout.
Voeg er de suiker en de rozijnen bij en bevochtig met rode wijn tot de uien net onder staan.
Sluit de pan en laat ± 30 minuten zacht koken.
Schenk er een flinke scheut azijn bij en laat nogmaals ± 30 minuten zacht koken, maar nu zonder deksel.
Laat de confituur afkoelen en doe hem in jampotten.
In de koelkast kunt u deze confituur lang bewaren.
lekker bij pâté, koud wit vlees (kip, kalkoen) en bij een
royale snede ham.

Veloutésaus

50 gr boter
50 gr bloem
1/2 liter bouillon
peper, zout, nootmuskaat

Smelt de boter.
Neem de pan van het vuur en roer er de bloem onder.
Zet de pan terug op het vuur en giet er al roerend de bouillon bij.
Laat goed doorkoken.
Breng op smaak met de kruiden.

Vlaamse fritessaus

Pel een hardgekookt afgekoeld ei en snijd dit in kleine blokjes.
Snipper 2 augurkjes fijn.
Meng in een kom 11/2 dl fritessaus, het ei en de augurkjes door elkaar en knip er 1/4 zakje bieslook boven fijn.
Breng de fritessaus op smaak met zout en peper.

Vlaamse slasaus

2 hardgekookte eidooiers
1 eetlepel citroensap
1 eetlepel azijn
3 eetlepels olijfolie
1 kleine fijngehakte ui
1 fijngehakt lookteentje
25 gr fijngehakte kervel
1/8 liter halfstijf geklopte slagroom
zout, peper

Prak de eidooiers fijn.
Meng het citroensap en de azijn in een kom met de olijfolie.
Klop de geprakte dooiers, de ui- en looksnippers en de kervel erdoor.
Schep de slagroom door het mengsel en breng de dressing op smaak met zout en peper.

Warme zure saus

21/2 dl bouillon of kookvocht van de groenten waarbij de zure saus wordt opgediend
2 theelepels aardappelmeel
4 eetlepels dragonazijn
peper, zout, nootmuskaat

Breng het kookvocht of de bouillon aan de kook.
Maak het aardappelmeel aan met de azijn en voeg dit al roerend bij de kokende bouillon.
Laat doorkoken.
Breng op smaak met de kruiden.

Witte saus of melksaus

30 gr boter
25 gr maïzena
3 dl melk
peper, zout, nootmuskaat

Naar keuze:
1 theelepel mosterd
1 eidooier

Smelt de boter.
Neem de pan van het vuur en voeg al roerend de maïzena toe.
Zet de pan terug op het vuur en giet er al roerend de melk bij.
Laat goed doorkoken.
Breng op smaak met de kruiden.
Neem de pan weer van het vuur en voeg eventueel de mosterd en/of de eidooier toe.

Pappen

Angelus bierpap

1/4 liter slagroom
35 gr suiker
2 eidooiers
10 gr vanillesuiker
1/4 theelepel kaneel
1 theelepel maïzena
fruit naar keuze
1 flesje (vruchten)bier

Verwarm de slagroom met de suiker in een pan.

Maak een papje van de eidooiers, de vanillesuiker, de kaneel, en een scheutje bier en voeg dit mengsel al roerend met een houten lepel aan de warme room toe.
Zet de pan terug op het vuur en laat het al roerend nog even doorkoken.
Voeg daarna van het vuur af de rest van het bier toe en laat het in de koelkast afkoelen.
Vul een diep bord met het fruit en zet ook dat in de koelkast.
Schep voor het opdienen een ruime hoeveelheid biersoep over het fruit.

Bierpap uit de Kempen

1 fles bruin tafelbier
1/2 liter melk
120 gr suiker
80 gr maïszetmeel

Breng het bier samen met de melk aan de kook.
Voeg er de suiker aan toe en laat eventjes doorkoken.
Bind met het opgeloste maïszetmeel en laat goed doorkoken.

Deze pap werd vooral in de winter en net voor het slapengaan bereid en genuttigd.

Brokkenpap

1 liter melk
4 beschuiten of 3 sneden brood
bruine suiker of kandijsuiker

Breng de melk aan de kook en brokkel de beschuiten of het brood in de melk.
Laat al roerend op een zacht vuur 5 minuten koken.
Dien de pap op met suiker.

Gortepap

100 gr parelgerst
1 liter karnemelk
kandijsuiker

Week de gerst 4 uur in water en laat uitlekken.
Breng de karnemelk aan de kook, strooi er de geweekte gerst in en laat op een zacht vuur 11/2 uur sudderen.
Dien de suiker afzonderlijk op.

Havermoutsepap

1 liter melk
80 gr havermout
suiker

Breng de melk aan de kook, voeg al roerend de havermout toe en laat 5 minuten zachtjes koken, maar blijf roeren.
Dien de suiker afzonderlijk op.

Karnemelk met appelen op z'n Vlaams

1 pakje vanillepudding
1 eetlepel maïzena
3 kleine appelen
11/2 liter karnemelk
75 gr suiker

Maak de pudding en de maïzena met wat karnemelk in een kop aan.
Snijd de appelen in zeer dunne schijven.
Giet de karnemelk in een pan en laat koken.
Voeg al roerend het puddingmengsel toe, doe er de schijfjes appel bij en laat 10 minuten sudderen.

Dien de suiker afzonderlijk op.

Karnemelk met rozijnen op z'n Vlaams

150 gr rozijnen
11/2 liter karnemelk
160 gr maïzena
1 eidooier
1 eiwit
suiker naar smaak

Week de rozijnen 12 uur in water en laat ze uitlekken.
Maak de maïzena met wat koude karnemelk aan.
Breng de karnemelk aan de kook, voeg de rozijnen toe en voeg al roerend de aangelengde maïzena toe.
Laat nog 10 minuten doorkoken.
Neem de pan van het vuur en roer er de losgeklopte eidooier door.
Klop het eiwit stijf, giet het in een soepterrine en roer de pap eronder.
Breng op smaak met suiker.

Karnemelksoep met pruimen

10 gedroogde pruimen
3 eetlepels maïzena
1 liter karnemelk
100 gr suiker

Week de pruimen minstens 12 uur in water en laat ze uitlekken.
Maak in een kop de maïzena met wat karnemelk aan.
Breng de karnemelk aan de kook, meng er dan de aangemaakte maïzena door en
Voeg de pruimen toe.
Breng onder voortdurend roeren opnieuw aan de kook.
Dien de suiker afzonderlijk op.

Melksoep

50 gr aardappelmeel
1 liter karnemelk
2 pakjes vanillesuiker
30 gr kandijstroop
30 gr kandijsuiker
1 snede brood

Maak het aardappelmeel met een kop koude karnemelk aan.
Breng de karnemelk aan de kook, voeg het aangemaakte aardappelmeel en de vanillesuiker toe en breng het geheel al roerend opnieuw aan de kook.
Voeg dan de kandijsuiker en kandijstroop toe, evenals het in stukjes gebroken brood.
Laat nog 5 minuten koken, maar blijf roeren.
Dien warm op.

Rijstpap op z'n Breughels

130 gr rijst
50 gr boter
1/2 liter water
1/2 liter melk
100 gr suiker
2 pakjes vanillesuiker
1 mespunt zout
50 gr vanillepuddingpoeder

Spoel de rijst met water en laat hem uitlekken.
Smelt de boter en roer de rijst erdoor.
Voeg het water toe en laat koken.
Giet er na 15 minuten de melk erbij en laat op een zacht vuur sudderen.
Voeg dan de suiker, de vanillesuiker en het zout bij de rijst.
Maak de vanillepudding met wat melk aan en giet dit al roerend bij de rijst.
Giet de pap uit in een ondiepe schotel en laat hem op een koude plaats afkoelen.
Dien op met bruine suiker.

Rijstpap op z'n Vlaams

1 liter melk
250 gr dessertrijst
2 pakjes saffraan of 2 kleine potjes saffraanpoeder
125 gr suiker
1 vanillestok
bruine suiker

Zet de rijst in koud water op en laat hem 1 minuut koken.
Spoel hem onder koud stromend water af en laat uitlekken.
Voeg de uitgelekte rijst bij de kokende melk en laat ze 15 minuten op een zacht vuurtje gaar koken.
Roer regelmatig met een houten lepel om aanbranden te vermijden.
Voeg tijdens het koken de vanillestok en de saffraan toe en strooi er op het einde van de kooktijd de suiker in.
Blijf met een houten lepel roeren.
Bind de nog vloeibare rijstpap met een weinig vanillepuddingpoeder.
Roer koud, eventueel in een ijsbad.
Stort de hemelse spijs uit op bordjes en serveer met bruine suiker en gouden lepeltjes.

Rijstpap op z'n Vlaams II

125 gr rijst
11/2 liter melk
2 pakjes vanillesuiker
2 doosjes saffraan
1 stokje kaneel
2 eidooiers

Spoel de rijst met water en laat hem uitlekken.
Spoel de kookpan met koud water om.
Strooi de rijst bij de melk, voeg de kaneel, de saffraan en de vanillesuiker toe en breng het geheel af en toe roerend aan de kook.

Laat sudderen tot alles goed gaar is en de melk is verdampt.
Klop nu de eidooiers los.
Neem de pap van het vuur en voeg al roerend de eidooiers toe.
Schep de pap in een grote schotel en laat hem afkoelen.
Bestrooi met bruine suiker of dien deze afzonderlijk op.

Rijstsoep

40 gr rijst
1 liter melk
1 pakje vanillesuiker
kandijsuiker

Was de rijst in koud water.
Zet de rijst in een pan juist onder water en kook hem 1 minuut.
Laat hem daarna goed uitlekken en spoel de rijst af.
Breng de melk aan de kook en voeg de rijst toe.
Laat 25 minuten koken en meng er dan al roerend de vanillesuiker door.
Dien de kandijsuiker afzonderlijk op.

Vlaamse rijstpap met bruine suiker

11/2 liter melk
stukje citroenschil
200 gr dessertrijst
1 zakje saffraan
bruine kandijsuiker

Breng de melk met het stukje citroenschil aan de kook en voeg de gewassen rijst toe.
Laat de pap onder af en toe roeren ± 1 uur zachtjes koken.
Voeg enkele minuten voor het einde van de gaartijd de saffraandraadjes toe.
Verdeel de warme rijstpap over dessertborden en laat ze in de koelkast opstijven en afkoelen.

Dien op met bruine suiker.

Nagerechten en gebak

Aardbeienroom

1/2 kg aardbeien
100 gr vette plattekaas
80 gr suiker
1 pakje vanillesuiker
2 eieren
1 citroen
1/4 liter room
40 gr bloemsuiker
2 dl water
100 gr suiker
10 aardbeien

Maak de 1/2 kg aardbeien schoon, laat ze uitlekken en maak er dan puree van.
Meng de plattekaas met 80 gr suiker, de vanillesuiker, 2 eidooiers en het sap van de citroen.
Roer alles goed door elkaar.
Giet de aardbeienmoes erbij en meng goed.
Klop het wit van de eieren tot sneeuw en schep ook dit door de moes.
Klop de room met de bloemsuiker stijf en schep deze onder de moes.
Plaats de schaal minstens 2 uur in de koelkast.
Maak een stroop van 2 dl water en 100 gr suiker en laat afkoelen.
Maak de 10 aardbeien schoon en dompel ze in de lauwe suikerstroop.
Spuit de aardbeienroom in kleine schaaltjes en leg de aardbeien er als garnering bovenop.

Aardbeienschuim op de wijze van het Waasland

1/2 kg aardbeien
100 gr poedersuiker
4 dl room
30 gr geschaafde amandelen

Was de aardbeien.
Neem de helft van de aardbeien, leg deze in een glazen schotel en bestrooi met de helft van de poedersuiker.
Maak van de overige aardbeien puree en meng hier 2 dl room en de overige poedersuiker door.
Giet dit over de aardbeien.
Rooster de geschaafde amandelen.
Klop 2 dl room stijf.
Garneer de schotel met de stijfgeslagen room en leg de amandelen daarop.

Abrikozenflan

1 blik abrikozen
1 zakje vanillesuiker
enkele plakjes bladerdeeg
50 gr boter en nog wat om de vorm in te vetten
1 blik gezoete geconcentreerde melk
2 eieren

beboter een vorm en bekleed deze met bladerdeeg.
Roer de eieren in een kom los en voeg de vanillesuiker en de geconcentreerde melk toe.
Smelt de boter en roer die door het mengsel.
Giet het mengsel over het deeg, leg de uitgelekte abrikozen erop en laat de flan ± 30 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven bakken.

Abrikozentaart

gistdeeg

Voor de vulling:
1/2 kg abrikozen uit blik
150 gr droge cake
2 theelepels aardappelmeel
1/4 liter room
40 gr poedersuiker

Bereid het gistdeeg zoals vermeld onder 'Gerezen pruimentaart'.
Besmeer een taartvorm met boter en bestuif met wat bloem.
Bekleed de vorm met het gistdeeg.
Plet de cake fijn en strooi hem over het deeg.
Leg de abrikozen hierop (bewaar het vruchtensap).
Bak de taart 30 minuten in een op 190°C voorverwarmde oven.
Maak het aardappelmeel met enkele lepels water aan.
Kook het vruchtensap, voeg al roerend het aangemaakte aardappelmeel toe en bestrijk de taart hiermee.
Laat afkoelen.
Klop de slagroom met de poedersuiker stijf en garneer de taart hiermee.

Antwerpse pannenkoeken

Voor het flensjesdeeg:
1 liter melk
500 gr bloem
3 eieren
2 eigelen
een snuifje zout
5 gr suiker
een scheutje Elixir d'Anvers
80 gr gesmolten boter

Voor de pudding:
1 liter melk
60 gr vanillepuddingpoeder
2 eigelen
2 eiwitten
125 gr suiker

bloemsuiker
2 dl Elixir d'Anvers

Roer voor het flensjesdeeg de bloem, de eigelen en de helft van de melk goed door elkaar.
Roer er alle klontertjes uit en kruid het deeg met suiker, zout en Elixir d'Anvers.
Voeg de rest van de melk toe, haal het mengsel door een zeef en voeg de gesmolten boter toe.
Bak flinterdunne flensjes in een pannetje met weinig boter.
Breng voor de pudding 3/4 liter melk aan de kook.
Meng het vanillepoeder, de eigelen, de suiker en 1/4 liter melk onder elkaar.
Voeg deze samenstelling bij de kokende melk en laat goed doorkoken tot een stevige, niet al te dikke pudding.
Klop de eiwitten op tot sneeuw en roer ze samen met een flinke scheut Elixir d'Anvers met een houten lepel onder de pudding.
Vul de flensjes met de pudding op, vouw ze dicht, bestrooi ze met bloemsuiker en begiet ze eventueel met nog enkele druppels Elixir d'Anvers.

Antwerpse peren in hun frakje

1 kg peren
1 kaneelstokje
200 gr water
1/2 liter warm water

Was de peren zorgvuldig.
Zet ze samen met de suiker en het kaneelpijpje op in water, let het deksel op de kookpot en laat de peren langzaam stoven tot ze zacht zijn.
Schik de gestoofde peren op een bord.
Laat de saus eventjes tot de gewenste dikte inkoken en giet haar over de peren.
In de zomer smaken deze peren heerlijk met roomijs.

Appelen in 't wit

1/2 kg zure appelen

25 gr suiker
vanilleroom
2 eiwitten
40 gr poedersuiker
geraspte chocolade of chocoladekorrels

Was de appelen, schil ze, boor ze uit en snijd ze in schijven.
Stoof de schijven in een weinig water en 25 gr suiker gaar en schik ze dan op een schotel.
Giet de vanilleroom erover.
Klop de eiwitten met 40 gr poedersuiker stijf en doe dit bovenop de vanilleroom.
Werk af met de geraspte chocolade of chocoladekorrels.

Appelen 'in de frak'

30 gr gist
1/2 liter melk
500 gr bloem
125 gr suiker
3 eieren
1 eetlepel rum
1 mespunt zout
appelen

Los de gist in een kop lauwe melk op.
Verwarm de rest van de melk tot ze lauw is.
Zeef de bloem al roerend bij de melk en voeg dan de opgeloste gist toe.
Voeg vervolgens de suiker, de eidooiers, de rum en het zout toe en roer alles goed door elkaar tot een beslag zonder klonters.
Klop het wit van de eieren stijf en schep het door het beslag.
Laat het beslag afgedekt op een warme plaats 1 uur rijzen.
Was de appelen, boor ze uit en snijd ze in schijven.
Verwarm de olie in een braadpan.
Dompel de appelschijfjes in het beslag en bak ze in de olie aan beide kanten bruin.
Leg de appelschijfjes na het bakken op een servet om het overtollige vet te laten opslorpen.

Bestrooi met bruine suiker of met poedersuiker.

Appelen in de oven

4 appelen
bruine suiker
50 gr boter

Was de appelen, schil ze en boor uit.
Schik ze in een vuurvaste schotel en vul de holte met suiker.
Leg de boter er in klontjes bovenop en laat ze in een warme oven ± 20 minuten bakken.

Appelpannenkoeken

1/2 liter melk
100 gr suiker
1 pakje vanillesuiker
400 gr zelfrijzend bakmeel
3 eieren
4 appelen
100 gr boter

Kook de melk met de suiker en de vanillesuiker en laat afkoelen.
Zeef het bakmeel en voeg de afgekoelde melk al roerend hieraan toe.
Klop de eidooiers los en roer ze door het beslag.
Klop het wit van de eieren stijf en schep ook dit door het beslag.
Schil de appelen en snijd ze in schijfjes.
Laat de boter in de pan heet worden en leg hierin een beetje deeg, met daarin 3 schijfjes appel.
Laat langzaam aan beide kanten bakken.
Deze appelpannenkoeken worden gewoonlijk opgediend met bruine suiker.

Appelroom

3 appelen
3 eetlepels suiker
1 pakje vanillesuiker
2 eetlepels water
30 gr puddingpoeder
1/2 liter melk
4 eetlepels suiker
1 ei
2 dl room

Was en schil de appelen en snijd ze in kleine stukjes.
Laat de appelen met de suiker en de vanillesuiker in het water gaar stoven en laat ze daarna afkoelen.
Maak het puddingpoeder met een beetje koude melk aan.
Breng de overige melk aan de kook en roer er 4 eetlepels suiker en de aangemaakte pudding door.
Neem de pan van het vuur, roer de eidooier erdoor en laat afkoelen.
Klop het wit van het ei en de room stijf.
Voeg de stukjes appel, het stijfgeklopte eiwit en de stijfgeklopte room bij de pudding.
Breng de pudding over in een schotel en zet die in de koelkast.

Appels met rode wijn

1 fles rode wijn
6 gelijke appels
groseille
boter

Wrijf de appels met een doek schoon, verwijder de klokhuizen, schil de appels en snijd ze in schijven.
Laat de rode wijn samen met de groseille tot 1/3 inkoken.
Bak de schijfjes in boter kort af en overgiet ze met de ingekookte wijn.
Laat eventjes opkoken en dan afkoelen.

Appeltaart

625 gr bloem
375 gr boter
21/2 dl water
1 eidooier
zout
11/2 kg appels
200 gr abrikozenconfituur
50 gr griessuiker

Voor de banketbakkerscrème (11/2 liter):
12 eigelen
500 gr suiker
200 gr bloem
11/2 liter melk
1 vanillestok

Bereid een forceerdeeg.
Leg de bloem op tafel en maak in het midden een kuiltje.
Leg de boter, het water en een snuifje zout in het midden.
Meng de verschillende ingrediënten beetje na beetje tot u een vast deeg bekomt dat niet meer aan de handen blijft kleven.

Banketbakkerscrème bereiden:
Breng de melk met de vanillestok aan de kook.
Meng de bloem, de suiker en de eidooiers en giet de kokende melk al roerend in de dooiermassa.
Breng de massa al roerend aan de kook, blijf roeren en laat de massa ± 2 minuten doorkoken tot hij dik is geworden.
Roer de massa dan koud (bijvoorbeeld op ijs).

Schil de appels, snijd ze in vieren, verwijder het klokhuis en de pitten en snijd de appels in maanvormige schijfjes.
Rol het deeg op een met bloem bestrooide tafel gelijkmatig uit om een dun vel van ± 2 mm dikte te bekomen en beleg een taartvorm hiermee.
Prik de bodem enkele keren met een vork door en bestrijk de bodem met 100 gr

abrikozenconfituur.
Bedek die met een dikke laag banketbakkerscrème en bedek de oppervlakte dan kringvormig en volledig met appelschijfjes.
Bestrooi de appelschijfjes met de griessuiker.
Steek de taart in het midden van een matig warme oven (± 150°C) tot de oppervlakte goudbruin is gekleurd.
Leg de taart op een rooster en doe de appelschijfjes glanzen door ze met gesmolten abrikozenconfituur te bestrijken.

Assekoeken

bladerdeeg
kristalsuiker

Bereid bladerdeeg en rol het tot een 1/2 cm dikte uit.
Snijd ronde en ovale stukjes uit het deeg en bestrooi één zijde met kristalsuiker.
Prik het deeg in.
Beboter een bakblik.
Bak het deeg in een op 200°C voorverwarmde oven.

Banketbakkersroom

1 liter melk
250 gr suiker
4 eieren
40 gr maïsmeel

Breng de melk aan de kook.
Klop de suiker met de eieren en het maïsmeel schuimig.
Voeg dan al roerend een gedeelte melk aan de schuimige massa toe.
Giet vervolgens alles al kloppend bij de gekookte melk en laat het al kloppend doorkoken.

Basilicummilkshake met vanillerisoto en een lolly van Campari-rozenbottel

Voor de basilicummilkshake:
2 handen basilicum
1 hand spinazie
2 dl melk
1 dl room
150 gr vanillesuiker
6 bolletjes vanille-ijs

Voor de vanillerisotto:
2 eetlepels boter
1 tas risottorijst
1 opengesneden vanillestokje
2 tassen water
2 tassen melk
3 eetlepels suiker
1 tas room
2 eidooiers

Voor de lolly van campari-rozenbottel:
1 dl campari
2 dl rozenbottelthee
30 gr suiker

Basilicummilkshake:
Kook het basilicum en de spinazie enkele seconden en laat ze onmiddellijk schrikken door ze even onder ijskoud water te houden.
Mix de spinazie en het basilicum samen met de melk, de room, de vanillesuiker en het vanille-ijs en zeef het mengsel.

Vanillerisotto:
Verwarm de boter, stoof de rijst hierin en voeg het vanillestokje toe.
Kook de melk en het water samen op en giet dit langzaam bij de rijst.
Zet het vuur laag, roer tot de rijst het vocht volledig heeft opgenomen en voeg de suiker toe.
Meng de eidooiers met de room, voeg dit bij de rijst en laat alles zacht koken tot

de rijst de room heeft opgenomen.

Lolly van campari-rozenbottel:
Vermeng de campari, de rozenbottelthee en de suiker, giet dit mengsel in een lollyvormpje en zet de lolly in de vriezer.

Afwerking:
Vul een hoog glas met vanillerisotto met daarboven de basilicummilkshake en werk af met de lolly.

Bavaroise met aardbeien

Maak dit dessert een dag van tevoren.

Voor de crème:
7 blaadjes gelatine
1/2 dl water
1/2 dl melk
1/2 stokje vanille
1 snuifje zout
4 eidooiers
100 gr fijne suiker

Voor de aardbeien:
4 dl verse room
30 gr gepelde pistaches
750 gr aardbeien
1 eetlepel kirsch of aardbeienlikeur
80 gr fijne suiker
1 groene citroen
1 zakje vanillesuiker
200 gr bitterkoekjes

Crème:
Week de blaadjes gelatine in koud water.
Kook de melk met het doormidden gespleten vanillestokje en het zout.
Klop de eidooiers met de suiker tot een schuimig mengsel.

Giet de melk hierover en laat het al roerend dikken zonder te laten koken.
Neem de pan van het vuur als de crème aan de lepel blijft kleven.
Wring de blaadjes gelatine uit, roer ze één voor één door de warme crème en meng alles goed onder elkaar.
Laat de crème nu afkoelen.
Roer af en toe, maar laat de crème niet stollen.
Maak de aardbeien schoon en bewaar 250 gr voor de versiering.
Snijd 300 gr aardbeien in vieren en overgiet ze met de kirsch of met de likeur.
Bestrooi ze met 30 gr suiker en besprenkel met het citroensap.
Mix de rest van de aardbeien en vermeng ze met 50 gr suiker om de fondue te maken.
Verwarm dit langzaam en roer om de suiker goed op te lossen.
Laat het dan afkoelen en zet het op een koele plaats.
Klop de helft van de room stijf, bewaar de rest voor de eindversiering.
Schep de slagroom door de crème en voeg er de in de suiker en de kirsch gemacereerde aardbeienstukjes en de grofgehakte pistaches bij.
Giet alles in een recipiënt met de inhoud van ± 11/2 liter gieten en zet het tot de volgende dag op een koele plaats.
Dompel de recipiënt dan eerst even in warm water en stort de bavaroise.
Klop de rest van de room samen met de vanillesuiker stijf en bedek de bavaroise ermee.
Plak de bitterkoekjes tegen de zijkanten.
Versier de bovenkant met de bewaarde halve aardbeien en overgiet het geheel met de fondue.
Serveer de bavaroise goed koud.

Belgisch broodtaartje met vruchten

Snijd 4 sneetjes witbrood rond.
Klop 2 eieren los met 1/2 dl melk en wentel het brood erdoor.
Leg 2 rondjes in een vuurvaste schaal, beleg die met een mengsel van 1 eetlepel rozijnen, 1 eetlepel krenten, 1 eetlepel sukade en 1 eetlepel vruchtencompote en dek af met de andere rondjes.
Schenk de rest van het vocht eromheen.
Bak het taartje in een op 180°C voorverwarmde oven in ± 10 minuten goudbruin.
Bestrooi ze met poedersuiker.

Belgische marmercake

(12 plakjes)

200 gr boter
4 eieren
1/2 pak mix voor vanillecake (pak á 500 gr)
3 eetlepels melk
1/2 pak mix voor kruidencake (pak á 500 gr)
1 eetlepel honing
2 theelepels koekkruiden
1 eetlepel bruine suiker
1 theelepel kaneel
2 eetlepels poedersuiker
een ingevette cakevorm van 11/2 liter

Verwarm de oven voor op 150°C.
Klop 100 gr boter romig met 2 eieren, de vanillecakemix en 2 eetlepels melk.
Klop ± 4 minuten door en schep het beslag dan in de vorm.
Klop de rest van de boter romig met 2 eieren, de kruidencakemix, 1 eetlepel melk, de honing, de koekkruiden en de bruine suiker.
Klop ± 4 minuten door en schep ook dit beslag in de vorm.
Bak de cake in de oven in 65-75 minuten goudbruin en gaar.
Laat hem op een rooster afkoelen en bestrooi hem Met de kaneel en de poedersuiker.

Belgische wafels

500 gr bloem
250 gr gesmolten boter
250 gr witte basterdsuiker
4 eieren
2 zakjes vanillesuiker
1 zakje bakpoeder
1 mespunt zout

Roer alle ingrediënten in een kom door elkaar; voeg op het laatst de gesmolten en enigszins afgekoelde boter toe.
Schep wat beslag in het wafelijzer, klap het dicht en bak de wafels lichtbruin en gaar.
Laat ze op een rooster afkoelen en serveer met poedersuiker.

Bierpannenkoek met Dikkenek

3 eieren
12 cl Dikkenekbier
4 eetlepels raapolie
2 dl melk
4 cl Hasseltse graanjenever
250 gr bloem
2 theelepels bakpoeder
1 theelepel zout
2 eetlepels suiker
muskaatnoot

Bereid het biermengsel door de eieren, de Dikkenek en de raapolie door elkaar te kloppen.
Voeg daarna de melk samen met de graanjenever toe.
Bereid het bloemmengsel door de bloem, het bakpoeder, het zout, de suiker en een snuifje muskaatnoot door elkaar te mengen.
Voeg het biermengsel met kleine geuten aan het bloemmengsel toe en klop het tot een stevig beslag.
Dek het beslag af en laat het op kamertemperatuur enkele uren rusten.
Bak de pannenkoeken in een lage platte koekenpan en dien ze op met suiker, honing, stroop (ambachtelijke stroop uit Vrolingen!) en een Dikkenek.

Bierwafels

15 gr gist
1/4 liter melk
1/4 liter water

125 gr boter
500 gr bloem
2 eieren
1/8 liter bier
1 pakje vanillesuiker
1 theelepel sodabicarbonaat
poedersuiker

Los de gist in een kop lauwe melk op.
Verwarm de melk, het water en de boter in een pan en laat de melk afkoelen tot ze lauw is.
Zeef al roerend de bloem bij de melk.
Klop de eidooiers los en voeg deze samen met het bier, de vanillesuiker en het bicarbonaat toe.
Klop het wit van de eieren stijf en schep dit door het beslag.
Warm het wafelijzer op en vet het in.
Bak het deeg aan beide kanten bruin.
Bestrooi met poedersuiker.

Biscuit op z'n Vlaams

1 dl melk
250 gr suiker
1 mespunt zout
4 eieren
125 gr boter
250 gr bloem
1 theelepel bakpoeder
naar keuze: 125 gr rozijnen, 100 gr cacao of vanille-extract

Meng de melk, de suiker en het zout in een kom goed door elkaar.
Klop de eieren los en voeg ze al roerend met kleine hoeveelheden bij de melk.
Roer de boter tot room.
Voeg afwisselend bloem en boter bij.
Meng alles goed, samen met het bakpoeder.
Roer tot een egaal deeg is ontstaan en voeg de smaakstof toe.
Vet een niet gekartelde taartvorm in met boter en bestuif met wat bloem.

Stort het deeg hierin.
Bak het 30 minuten in een op 190°C voorverwarmde oven.

Bladerdeeg

1/2 kg bloem
1 mespunt zout
100 gr vetstof met hoog smeltpunt
2 dl water
300 gr vetstof met hoog smeltpunt

Zeef de bloem op een houten plank of werkblad en voeg het zout toe.
Snijd 100 gr boter in stukjes en wentel elk stukje in de bloem.
Verwerk het met toevoeging van het water al knedend tot een gelijkmatig deeg.
Maak er een bol van en laat die 30 minuten op een koele plaats rusten.
Zeef een weinig bloem op het werkblad en de deegrol en rol het deeg tot 1/2 cm dikte uit.
Verdeel de 300 gr vetstof in stukjes en leg die verspreid over de helft van het deeg, maar niet dicht tegen de rand.
Vouw nu de onderkant tot op 2/3 van de hoogte en plooi dan de bovenkant gelijk met de verkregen onderkant.
Laat het deeg minstens 4 uur rusten.
Leg het deeg met de gesloten kanten aan de zijkanten en rol het opnieuw uit tot een rechthoek.
Vouw nu de onderkant tot op 2/3 van de hoogte en plooi dan de bovenkant gelijk met de verkregen onderkant.
Laat het deeg opnieuw een kwartier rusten.
Herhaal de bewerking dan nog viermaal (in totaal zesmaal).
Draag er zorg voor dat de gesloten zijkanten steeds opzij zijn.
Laat nog een half uur rusten.
Het deeg is nu klaar voor gebruik.

Boekweitpannenkoeken met paardebloem

Voor het gerecht:

300 gr bloem
200 gr boekweitbloem
3 eieren
50 gr fijngesneden paardebloemblaadjes
1 liter melk
boter

Voor het garnituur:
gebakken appeltjes of peertjes
appel- of perenstroop
bruine suiker

Maak het deeg klaar.
Bak de pannenkoekjes in de boter, besmeer ze met de appel- of perenstroop en beleg ze met de gebakken appel of peer.
Vouw ze dicht en bestrooi ze met bruine suiker.
Serveer de pannenkoeken warm.

Boekweitspekkoekjes met stroop

500 gr boekweitmeel
25 gr gist
1/2 liter melk
1 ei
3-4 eetlepels suiker
1/2 liter water
olie of reuzel
150 gr zeer dungesneden doorregen spek
stroop

Zeef het meel in een kom en maak in het midden een kuiltje.
Los de gist in een kop lauwe melk op (neem die van de halve 1/2 liter).
Giet de opgeloste gist in het kuiltje en meng met een beetje meel.
Voeg de suiker en het ei toe en voeg al roerend de melk en het water toe.
Roer alles goed door elkaar.
Laat de olie of reuzel in een koekenpan heet worden.
Schep een hoeveelheid deeg in de pan voor een heel dunne pannenkoek.

Leg er een laagje spek bovenop en vervolgens een tweede laag deeg.
Laat het deeg aan de onderkant bakken tot de bovenzijde droog is.
Draai de pannenkoek dan om en bak de tweede zijde bruin.
Dien op met stroop.

Boekweitpannenkoeken op z'n Kempens

1/2 kg boekweitmeel
125 gr bloem
25 gr gist
1/2 liter melk
1/2 liter water
1 mespunt zout
boter om te bakken
stroop of jam

Zeef de bloem en het boekweitmeel en maak in het midden een kuiltje.
Los de gist in een kop warme melk op en giet dit in het kuiltje.
Meng even met de bloem en strooi het zout erbij.
Giet er vervolgens de melk en het water bij en roer alles goed onder elkaar.
Laat het deeg op een warme plaats een half uur rijzen.
Verhit boter in een koekenpan en bak de pannenkoek tot hij aan de bovenkant droog is.
Draai hem om en bak de tweede zijde bruin.
Dien op met stroop of jam.

Boterkaramellen

50 gr boter
150 gr honing
150 gr poedersuiker
1 eetlepel vanillepudding
1 pakje vanillesuiker
een weinig olie

Smelt de boter en voeg de honing toe.
Voeg nu de suiker, de vanillepudding en de vanillesuiker toe, roer door elkaar en laat het op een zacht vuur 15 minuten koken.
Strijk een marmeren plaatje in met wat olie, giet het mengsel hierop en laat dit enige minuten afkoelen.
Snijd het in stukjes en laat verder verharden.
Neem de karamellen, als ze goed hard zijn, van de plaat en scheid ze zo nodig van elkaar.

Breugheliaanse rijsttaart

(8 personen)

Voor een taart van 22 cm diameter en 4 1/2 cm hoog:
20 gr gist
10 gr koude melk
140 gr bloem
130 gr boter
1/2 ei
20 gr suiker
2 gr zout
abrikozenconfituur
1/2 losgeklopt ei
een klein blikje halve abrikozen

Voor de rijst:
150 gr dessertrijst
1/2 liter melk
125 gr suiker
een snuifje zout
4 eidooiers
2 eiwitten
25 gr schiftsuiker (ultrafijne griessuiker)

Verwarm de oven voor op 180°C.
Los de gist in de melk op en kook de rijst in de melk gaar.
Roer er de suiker en het zout onder en voeg ook al roerend de eidooiers toe.

Klop de eiwitten met de schiftsuiker op en spatel ze onder de rijst.
Meng de overige grondstoffen voor de taart, samen met de gistoplossing, kort door elkaar; let erop dat u het deeg niet te lang bewerkt.
Rol het dun uit in een cirkel van ± 33 cm diameter en bekleed hiermee een breed gebekte hoge vlaaivorm.
Bestrijk de bodem met een dun laagje abrikozenconfituur en bestrijk de rand van de taartvorm met het halve ei.
Vul de vorm tot bijna aan de rand met de rijst en leg de abrikozen erop.
Bak de taart 35-40 minuten op 180°C.
Laat hem niet te lang bakken, want de taart moet smeuïg blijven.
Haal de taart uit de vorm en laat hem op een rooster afkoelen.
Lekker bij een kopje koffie of thee, of bij een zoete dessertwijn.

Breughelpannenkoeken

1/2 kg bloem
20 gr gist
1/2 liter melk
100 gr suiker
1 pakje vanillesuiker
1/2 theelepel zout
1/4 liter water
3 eieren
100 gr boter

Zeef de bloem in een kom en maak in het midden een kuiltje.
Maak de gist aan met een kop lauwe melk en giet deze in het kuiltje.
Strooi de suiker, het zout en de vanillesuiker op de bloem.
Verwarm de melk en het water.
Klop de eieren los.
Giet de lauwe melk, het water en de eieren met kleine hoeveelheden bij de bloem en meng alles goed onder elkaar tot een zacht deeg ontstaat.
Blijf kloppen tot zich in het deeg luchtbellen vormen.
Smelt de boter en voeg die al roerend bij het beslag.
Laat het beslag op een warme plaats in een heetwaterbad 30 minuten rijzen.
Smelt een weinig boter of olie en laat die heet worden.
Schep een deel van het beslag in de pan en bak het aan beide kanten goudgeel.

Verwarm een schotel en leg de pannenkoeken hierop.
Dien op met kandijstroop, bruine suiker of vruchtenmoes.

Broodpudding

1/2 liter melk
1/2 kg oud brood
200 gr krenten
150 gr gekonfijt fruit
200 gr bruine suiker
2 eieren
3 eetlepels vanillepudding
kaneelpoeder
boter

Verwarm de melk en neem de pan van het vuur.
Verkruimel het brood.
Week de krenten en het brood in de verwarmde melk.
Voeg de suiker en het gekonfijte fruit toe en meng alles goed door elkaar.
Klop de eieren los en voeg ze toe.
Strooi vervolgens de vanillepudding en de kaneel erin en meng alles goed.
Beboter een vuurvaste schotel.
Breng het mengsel hierin en bak het 40 minuten in een op 190°C voorverwarmde oven.
Dien de pudding warm of koud op, bestrooid met poedersuiker.

Broodwafels

8 sneden brood
150 gr boter
olie
150 gr bruine suiker

Snijd de korsten van het brood.
Leg een dikke laag boter op de sneden brood.

Verwarm het wafelijzer en vet het in.
Bak het brood aan beide zijden bruin.
Bestrooi met bruine suiker.

Brusselse broodpudding

1 kg oud brood
5 eetlepels bruine suiker
5 eetlepels poedersuiker
4 eieren
1 dl melk
1 theelepel kaneelpoeder
200 gr rozijnen
een snuifje zout
een beetje boter om de vorm in te vetten

Doe het brood in een grote schaal.
Schenk er wat warm water over en laat het 2 uur weken.
Druk het dan door een zeef om er al het water uit te krijgen.
Voeg de bruine suiker, de poedersuiker, de losgeklopte eieren, de melk, de kaneel, de rozijnen en het zout toe en meng alles goed met elkaar.
Beboter een brood- of cakevorm.
Doe daar het deeg in en laat het gebak in een lauwe oven in 60-80 minuten gaar worden.

In bepaalde recepten voegt men nog een scheutje rum toe.

Brusselse wafels I

250 gr bloem
5 eidooiers
1 koffielepel poedersuiker
1 mespunt zout
1 pakje vanillesuiker
1/4 liter melk

75 gr boter
4 eiwitten
40 gr poedersuiker
1/4 liter slagroom

Zeef de bloem in een deegkom, maak een kuiltje in het midden en doe de eidooiers hierin.
Strooi de poedersuiker, het zout en de vanillesuiker over de bloem en meng zeer goed.
Verwarm de melk en laat de boter hierin smelten.
Roer de melk door de bloem.
Klop de eiwitten stijf en schep ze door het beslag.
Verhit het wafelijzer en vet het in.
Bak de wafels aan weerszijden goudgeel.
Bestrooi met poedersuiker.
Geef er afzonderlijk stijfgeslagen slagroom bij.

Brusselse wafels II

(± 32 stuks)

350 gr bloem
30 gr verse gist of 1 eetlepel gedroogde gist
3 dl lauwwarme melk
175 gr gesmolten boter
zout
30 gr suiker
2 eetlepels geraspte sinaasappelschil
2 eetlepels oranjebloesemwater of sinaasappellikeur
2 hele en 4 gesplitste eieren
3 dl stijfgeklopte slagroom
gesmolten geklaarde* boter

garnering:
vanillesuiker, vers fruit en lobbig geklopte slagroom
een wafelijzer voor dikke wafels

Doe de bloem in een kom en maak in het midden een kuiltje.
Los de gist in de melk op, schenk het mengsel in het kuiltje op het deeg en meng het goed.
Dek het beslag af en laat het op een warme plaats ± 45 minuten rijzen tot het volume is verdubbeld.
Roer er daarna de boter, een snufje zout, de suiker, de sinaasappelschil, het oranjebloesemwater en de 2 hele eieren door.
Roer de eidooiers en de stijfgeklopte slagroom door het beslag.
Klop de eiwitten stijf en spatel ze door het beslag.
Laat het beslag op een warme plaats nogmaals ± 45 minuten rijzen tot het volume is verdubbeld.
Verwarm een wafelijzer, bestrijk het met geklaarde boter en vul het aan één kant met een lepel beslag.
Sluit het ijzer en draai het om (zodat het beslag naar de andere kant loopt) en bak de wafel boven laag vuur aan één kant in ± 3 minuten geel.
Draai het wafelijzer om en bak de andere kant in ± 3 minuten geel.
Neem de wafel uit het ijzer (knip de randen eventueel bij) en houd ze op een met bakpapier beklede bakplaat in de oven op 200°C warm.
Bak op deze manier alle wafels.
(Leg de wafels niet op elkaar op de bakplaat).
Bestrooi ze voor het serveren met vanille- of poedersuiker en geef er vers fruit en geklopte slagroom bij.
Ook lekker met rodebessengelei.

Brusselse wafels III

6 kg bloem
3 kg boter
24 eieren
3 liter melk
4 liter water
40 gr zout
300 gr gist

Smelt de boter.
Klop de eieren met een klopper op tot ze luchtig zijn.
Los de gist in het lauwe water op.

Meng alle ingrediënten goed door elkaar en laat het deeg rijzen.
Smeer een wafelijzer in met olie, giet wat van het wafeldeeg op één kant, knijp het ijzer dicht en draai het onmiddellijk om om een egale wafel te bekomen.

Brusselse wafels met krieken

75 gr boter
3 eieren
120 gr bloem
1 zakje vanillesuiker
1-2 dl melk
2 theelepel zout
1 pot kersen zonder pit (nettogewicht 350 gr)
1 eetlepel citroensap
1 theelepel kaneel
2 eetlepels honing
1 eetlepel aardappelmeel
1/2 liter slagroom
1 eetlepel suiker
1 eetlepel olie

Smelt de boter in een steelpan op zacht vuur en laat tot lauw afkoelen.
Splits de eieren boven 2 kommetjes.
Roer de eidooier, bloem, vanillesuiker en melk in een keukenmachine, blender of kom tot een glad beslag.
Roer de boter en het zout door het beslag en zet het tot het gebruik afgedekt weg.
Breng in een pan de kersen met het sap, het citroensap, de kaneel en de honing aan de kook.
Roer het aardappelmeel met 1 eetlepel koud water in kopje glad.
Voeg dit al roerend aan de kersen toe en blijf roeren tot het een lichtgebonden saus is.
Klop in een kom de slagroom met de suiker stijf.
Bewaar de kersensaus en de slagroom tot het gebruik in de koelkast.
Klop in een kom de eiwitten met 1 mespunt zout stijf en schep het door het wafelbeslag.
Verwarm het wafelijzer en vet het met olie in.
Bak 4 wafels van het beslag (afhankelijk van de maten van het wafelijzer).

Serveer ze direct en geef er de kersensaus, de slagroom en een glaasje Kriek Lambiek bij.

Chocoladekoekjes met frambozenfondue

200 gr pure chocolade
300 gr frambozen (diepvries)
suiker naar smaak

Breek de chocolade in kleine stukjes en laat die au bain-marie zachtjes smelten.
Meng goed om een gladde crème te bekomen.
Bekleed één of meer ovenplaten met aluminiumfolie en maak daarop met behulp van een in de chocolade gedoopt penseel kleine schijfjes van ± 2 mm dikte.
Laat ze in de koelkast 10 minuten hard worden.
Maak ze dan één na één voorzichtig van het folie los en leg ze weer in de koelkast.
Om zeer regelmatige koekjes te bekomen, kunt u vooraf kartonnen rondjes knippen, deze bekleden met het folie en daarop de chocolade uitstrijken.
Mix de frambozen (bewaar enkele exemplaren voor de versiering) en haal ze dan door een fijne zeef.
Voeg naar smaak suiker toe (sommige diepvries frambozen zijn reeds gesuikerd).
Serveer de chocoladekoekjes met de frambozenfondue.

Chocolademousse

200 gr pure chocolade Côte d'Or
50 gr boter
3 eiwitten
2 dl slagroom
2 eetlepels suiker

Breek de chocolade in stukken en laat ze met 4 eetlepels water in een kom of pannetje au bain-marie smelten.
Voeg de boter toe, roer tot een mooie gladde massa ontstaat en laat deze iets bekoelen.

Klop de eiwitten goed stijf en zet ook die in de koelkast.
Klop de eidooiers met de suiker op tot ze wit en schuimig zijn en schep daar de chocolademassa door.
Schep eerst de eiwitten in een grote kom, daarop de room en vervolgens de chocolademassa.
Spatel alles goed onder elkaar en laat dit in de koelkast ± 3 uur afkoelen.

Chocoladetaart I

150 gr pure chocolade
3 eieren
1 snuifje zout
100 gr fijne suiker
75 gr boter
75 gr bloem
1/2 zakje bakpoeder

Voor het glazuur:
150 gr chocolade
100 gr room

Breek de chocolade in stukjes en smelt ze au bain-marie.
Splits de eieren en klop de suiker en de eidooiers tot deze schuimig zijn.
Doe de stukjes boter, de bloem, de chocolade en het bakpoeder erbij.
Klop de eiwitten op met een snuifje zout en schep het voorzichtig onder het deeg.
Boter een springvorm in, doe het deeg erin en bak dit 40 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven.
Leg de taart op een taartrooster en laat hem afkoelen.

Glazuur:
Smelt de chocolade au bain-marie, voeg er de room bijen meng dit alles om een glad en homogeen deeg te bekomen.
Giet het glazuur over de taart en strijk dit met een spatel glad.
Laat het drogen en versier de taart vervolgens naar smaak met suikerparels of poedersuiker.

Chocoladetaart II

(6 personen)

200 gr pure chocolade
3 eetlepels melk
125 gr boter
150 gr griessuiker
4 eieren
3 eetlepels bloem
1 snuifje zout

Om te glaceren:
100 gr abrikozenjam
125 gr pure chocolade

50 gr room

Voor de schilfers:
125 gr chocolade
1 eetlepel olie
poedersuiker naar smaak

Breek de chocolade in kleine stukjes en doe die in een pannetje.
Voeg er de melk en de in vlokjes verdeelde boter bij en laat in een lauwe bain-marie of in de microgolfoven zachtjes smelten (in dat geval in een kom).
Neem de pan van het vuur en roer er één na één de eidooiers onder.
Doe er de suiker en de bloem bij en meng goed.
Klop de eiwitten met een snuifje zout tot stevige sneeuw en schep die voorzichtig onder het chocolademengsel.
Giet het deeg in een springvorm van 22 cm diameter en bak de taart ± 1 uur in een op 200°C voorverwarmde oven.
Prik met een breinaald in het midden van de taart om te controleren of hij gaar is.
Stort de taart en laat hem op een rooster afkoelen.
Laat de abrikozenjam op een zacht vuur smelten, zeef hem en bestrijk de taart ermee met behulp van een spatel.
Laat om te glaceren de chocolade smelten zoals eerder aangeduid, voeg de room erbij en strijk dit met een spatel over de taart uit.

Laat om de chocoladeschilfers te maken, de rest van de chocolade met de olie smelten, giet dit in een dunne laag op een met olie bestreken plaat uit en laat in de koelkast hard worden.
Schaaf de hard geworden chocolade van de plaat en verdeel de schilfers over de taart.
Bestrooi naar smaak met poedersuiker.

Crème brûlée

1 dl melk
5 1/2 dl room
11/2 vanillestokje
30 gr suiker
48 gr gepasteuriseerde eidooier
de rasp van 1 citroen

Breng de melk met de room en de vanille aan de kook en laat 15 minuten treken (houd de temperatuur op 80°C).
Voeg de citroenrasp toe en laat die 10 minuten mee trekken.
Passeer dit mengsel.
Klop het eigeel met de suiker los en voeg dit aan de compositie toe.
Doe de compositie in kleine vormpjes, zet die in een bakje met water in een op 85 °C voorverwarmde oven en laat het dessert 1 uur garen.

Drie in de pan

750 gr bloem
1 liter melk
3 eieren
2 eigelen
een snuifje vanillesuiker
zout
3 appelen
80 gr boter

Bereid een stevig flensjesbeslag en voeg er de in stukjes gesneden appel aan toe.
Leg 3 kleine hoopjes flensjesbeslag in een verhitte pan, bak ze af en draai ze om.
Strooi tussen elk pannenkoekje wat vanillesuiker en stapel ze op elkaar.
Houd ze warm.

Dubbele Antwerpenaar

Voor het gerecht:
een biscuitbodem van 1 cm
1 liter gele room
1 potje aardbeienconfituur
paneermeel van biscuit
aardbeien

Voor de gele room:
1 liter melk
100 gr maïszetmeel
8 eigelen
150 gr suiker
1 vanillestok

Breng voor de gele room 3/4 liter melk en de overlangs in 2 stukken gesneden vanillestok aan de kook.
Meng 1/4 liter melk met de eigelen, de suiker en het maïszetmeel.
Voeg deze mengeling al roerend bij de kokende melk, laat goed doorkoken en vervolgens al roerend afkoelen.
Snijd driehoekjes uit de biscuitbodem.
Laat de rest in de oven drogen en maal het vervolgens fijn.
Bestrijk de driehoekjes met 2 laagjes afgekoelde gele room en 2 laagjes aardbeienconfituur, met als laatste nog een laagje gele room.
Wentel de gebakjes in de fijngemalen biscuit en garneer.

Eenvoudige wafels

30 gr gist

1/4 liter melk
1/4 liter water
50 gr boter
2 eieren
1/2 kg bloem
poedersuiker

Los de gist in een kop lauwe melk op.
Verwarm de melk met het water en de boter tot de boter smelt; laat het niet koken.
Laat de melk afkoelen tot ze lauw is en voeg dan de opgeloste gist toe.
Zeef de bloem al roerend bij de lauwe melk.
Klop de eieren los en voeg ze toe.
Roer alles goed onder elkaar.
Verwarm het wafelijzer en bak de wafels aan beide kanten goudgeel.
Strooi er poedersuiker over.

Eiergeleipudding met abrikozen

Laat de dag tevoren 200 gr gedroogde abrikozen in water zwellen.
Laat ze de volgende dag uitlekken, droog ze af en snijd ze in kleine stukjes.
Bereid een karamel met 15 suikerklontjes en 2 eetlepels water en bedek de bodem en de wanden van een charlottevorm hiermee.
Kook 1 liter melk met 150 gr bloemsuiker en 1 stokje vanille.
Klop 8 eieren los, giet de warme melk erover en voeg er de abrikozen bij.
Giet alles in de gekarameliseerde vorm en bak het 45 minuten au bain-marie in de oven of 12 minuten in de snelkookpan (te rekenen van zodra de pan onder druk staat).
Laat de pudding afkoelen en stort hem alvorens e serveren.

Eiervla met appel

1/2 liter melk
75 gr suiker
1 pakje vanillesuiker

3 eieren
1 appel

Kook de melk met de suiker en de vanillesuiker.
Klop de eieren in een vuurvaste schotel los.
Neem de melk van het vuur en giet deze al kloppend onder de eieren.
Was en schil de appel, boor hem uit en snijd hem in dunne schijfjes.
Leg de schijven bovenop de vla.
Bak het gerecht in een op 175°C voorverwarmde oven gaar en dien het warm op.

Flan met vers fruit

500-700 gr fruit
80 gr bloem
1/4 liter melk
120 gr kristalsuiker
1 pakje vanillesuiker

Als u verse vruchten gebruikt, moet u ze eerst wassen.
Giet van fruit in blik of pot eerst het sap af en laat het uitlekken. Beboter een vuurvaste schotel en leg de vruchten erin.
Meng in een kom de bloem, de eieren, de melk, de suiker en de vanillesuiker en mix dit verder zeer goed door elkaar.
Giet het deeg over de vruchten en zet de schotel ± 45 minuten in een op 175°C voorverwarmde oven.
De flan ziet er het leukst uit als u hem warm serveert, op het moment dat hij mooi bol is gerezen.
Als u de flan koud serveert, kunt u hem als versiering met bloemsuiker bestrooien.

Flan van sinaasappels

(6-8 personen)

2 grote sinaasappels

150 gr bloemsuiker
5 eieren
80 gr boter
1 niet afgestreepte soeplepel bloem
1 glas Curaçao of Grand Marnier
15 suikerklontjes voor de karamel

Was en borstel de sinaasappels zorgvuldig en leg ze 15-20 minuten in kokend water tot ze slap worden.
Snijd ze in stukken en zet er de mixer in.
Splits de eieren.
Meng de suiker onder het eigeel en voeg er de gesmolten boter, de bloem, de sinaasappelpuree en de likeur bij.
Klop het lichtjes gesuikerde eiwit tot sneeuw en voeg het daarna beetje bij beetje bij het bereide mengsel.
Giet alles met de (niet te donkere) karamel in een vorm en zet die in een bain-marie 1 uur in een matigwarme oven.
Laat de flan tot lauw afkoelen en giet hem dan uit de vorm.
Laat verder afkoelen en dien hem zeer koel op met Engelse vanillecrème.

Engelse vanillecrème

4 eieren
1/2 liter melk
5 eetlepels suiker
1 vanillestokje of 1 zakje vanillesuiker
1/2 theelepel bloem
zout

Meng de bloem door de koude melk en kook de melk met een heel klein beetje zout en het vanillestokje of de vanillesuiker.
Splits de eieren.
Giet wat van de gekookte melk op de losgeklopte eidooiers en klop flink.
Giet dit mengsel dan bij de melk en klop weer flink door, terwijl de pan op laag vuur staat.
De saus moet redelijk dik worden, maar mag niet meer koken.
Laat de saus afkoelen.

Flantaart

1/2 liter melk
1 tas zelfrijzend bloem (= 125 gr)
1 tas suiker (= 200 gr)
4 eieren

Meng de ingrediënten,
Klop de eiwitten stijf en meng ze eronder.
Bak de taart in de oven in 1//2 uur af.

Flensjes met kriekensaus

1 flesje Bellevue kriekbier
2 eetlepels suiker
1 zakje vanillesuiker
kaneel
300 gr kersen zonder pit (vers of uit een pot)
2 theelepels aardappelmeel
100 gr bloem
1 ei
25 gr boter
4 bollen vanille-roomijs
poedersuiker

Breng de helft van het bier met de suiker, 1/2 zakje vanillesuiker en 1 mespunt kaneel in een sauspan aan de kook.
Voeg de kersen toe en verwarm ze 2-3 minuten.
Roer het aardappelmeel met 1 eetlepel water glad en bind de saus hiermee licht.
Roer de bloem, het ei, de rest van het bier, de rest van de vanillesuiker en 1 mespunt kaneel in een kom tot een glad beslag.
Verhit telkens een klontje boter in een kleine koekenpan en bak van het beslag 4 flensjes.
Leg de flensjes op 4 borden, verdeel er de kersen, de saus en het ijs over en bestrooi royaal met poedersuiker.

Flensjes van zure room

1 liter zure room (melk van schaap of koe)
2 kopjes bloem
1 kopje suiker
2 pakjes vanillesuiker
bloemsuiker

Laat de room een drietal dagen op kamertemperatuur (bijvoorbeeld in de keuken) verzuren.
Meng de room dan met de bloem tot een zacht deeg (zoals voor flensjes).
Voeg er de suiker aan toe.
Bak flensjes in een flensjespan met een weinig boter.
Bestrooi ze met bloemsuiker en dien ze warm of koud op.

Frangipannetaart

125 gr bladerdeeg
120 gr boter
150 gr suiker
1 ei
5 soeplepels melk
60 gr gemalen amandelen
8 druppels amandelextract
110 gr bloem
1 koffielepel bakpoeder

Verwarm de oven voor op 220°C.
Smelt de boter en roer de overige ingrediënten, behalve het bladerdeeg, erbij.
Rol het bladerdeeg uit en prik het in.
Verdeel de vulling erover en werk de bovenkant af met reepjes bladerdeeg.
Bak de 30 minuten.

Fruitroom

1/2 liter melk
50 gr suiker
50 gr bloemsuiker
75 gr boter
50 gr maïszetmeel
1 pakje vanillesuiker
2 eieren
eventueel sap van 1 citroen
ananas, kiwi, aardbeien enz.

Kook de melk met de suiker en bind met het opgeloste maïszetmeel.
Laat het al roerend afkoelen, zodat er zich geen vel op vormt.
Voeg de boter bij de eigelen en de bloemsuiker.
Meng, als de pudding is afgekoeld, beide samenstellingen goed door elkaar.
Snijd het fruit in stukjes en meng het eronder.
Serveer koud.

Geglaceerde nougatine op frambozencoulis

500 gr verse room
5 eiwitten
275 gr griessuiker
125 gr gehakt gekonfijt fruit
11/2 dl kirsch
120 gr geschaafde amandelen
een beetje arachideolie

Voor de frambozencoulis:
600 gr frambozen
150 gr poedersuiker

Laat het gehakte geconfijte fruit in de kirsch maceren.
Los 125 gr suiker in 2 soeplepels water op.
Breng dit aan de kook en laat zachtjes verder koken tot de massa amberkleurig wordt.
Voeg er dan de geschaafde amandelen aan toe en meng goed.
Giet de massa in een geoliede kom, laat afkoelen en mix de gestolde massa tot

grove stukjes.
Klop de room tot 3/4 van de normale slagroomdikte.
Klop de eiwitten tot sneeuw terwijl u er geleidelijk de resterende griessuiker (150 gr) bijvoegt.
Spatel er de grofgehakte stukjes praline en het geconfijte fruit onder en voeg er dan de opgeklopte slagroom aan toe.
Leg ofwel 10 ringen (7 cm diameter en 3 cm diep) op een ovenplaat met een ingeolied stuk papier ofwel gebruik een ingeoliede cakevorm (inh. 11/2 liter) om die met het bekomen mengsel te vullen.
Zet alles 7 uur in de diepvrieskast.
Maak voor de frambozencoulis de frambozen in een keukenmachine fijn.
Zeef de puree en voeg er de poedersuiker bij.

Gembertaart met fruitbier

1 taartbodem (middellijn 24 cm)
2 dl fruitbier
5 gelatine blaadjes (10 gr)
2 eetlepels suiker
2 eetlepels gembersiroop
200 gr verse roomkaas (Mon Chou)
15 gemberbolletjes
5 sinaasappels

Plaats de taartbodem tot aan het moment van gebruik in de koelkast.
Leg de gelatine blaadjes 10 minuten in koud water.
Breng 2 dl Pêche Lambiek aan de kook.
Los er onder voortdurend roeren met een houten lepel de suiker in op en voeg de gembersiroop toe.
Neem de pan van het vuur.
Knijp de gelatineblaadjes goed uit en los ze onder voortdurend roeren in het mengsel op.
Vermeng de helft van het gelatinemengsel met de in stukjes verdeelde roomkaas.
Blijf zolang roeren tot een volkomen glad mengsel is verkregen.
Laat het mengsel staan tot het lobbig begint te worden, schep het dan op de taartbodem en strijk het er met de bolle kant van een lepel zo gelijkmatig mogelijk over uit.

Zet de taartbodem daarna een kwartier in de koelkast.
Houd de rest van het gelatinemengsel op ± 60°C warm.
Hak de gemberbolletjes ragfijn en strooi ze over het roomkaasmengsel, zodat het ermee is bedekt.
Schil de sinaasappels dik af, snijd de partjes tussen de vliezen uit en neem de pitten weg.
Leg de partjes in cirkels op de gemberstukjes.
De hele taartbodem moet ermee worden bedekt.
Schenk de rest van het gelatinemengsel erover.
Het mengsel moet dan nog dik vloeibaar te zijn (verwarm het anders even in heet water).
Zet de taart daarna ± 3 uur in de koelkast om volledig op te stijven.

Gemeringeerde appelen

(Kempen)

1 kg stoofappelen
150 gr suiker
8 eiwitten
100 gr fijne suiker
1 citroen

Schil de appelen, snijd ze in stukjes en kook ze in een weinig water met suiker gaar.
Plet daarna alles tot moes en voeg er citroensap en eventueel wat suiker aan toe.
Schik de appelmoes in een ingeboterde en gesuikerde vuurvaste schotel, giet er het eiwit op en zet de bereiding enige tijd in een hete oven van 180°C, zodat het eiwit karameliseert.
Laat de appelmeringue afkoelen en dien hem koud op.

Gentenaar

200 gr bloem
2 theelepels bakpoeder

150 gr bruine suiker
150 gr boter
2 eieren
1/2 theelepel kaneel
1 mespunt kruidnagelpoeder
1 mespunt zout
jam van reine-claudes

Voor het glaceren:
100 gr poedersuiker
1/2 theelepel citroensap
1 theelepel kirsch
50 gr gemalen amandelen
1 eiwit
1 gekonfijte kers

Zeef de bloem in een kom, voeg de suiker, de boter, de eieren, het zout, de kaneel, de kruidnagel en het bakpoeder toe en kneed alles goed door elkaar.
Vorm van het deeg een bal en laat die op een warme plaats 1 uur rusten.
Verdeel het deeg dan in 4 gelijke delen.
Bestrooi een houten plank met bloem.
Rol elk stuk deeg uit tot een dikte van 1/2 cm en snijd er 4 gelijke vormen uit.
Besmeer een vorm met boter en bestuif met wat bloem.
Bak elk stuk deeg afzonderlijk 20 minuten in een voorverwarmde oven.
Leg de taarten op elkaar en smeer tussen elke laag een laag jam.
Glazuur de bovenste laag als volgt:
Meng de poedersuiker, de gemalen amandelen, het citroensap en de kirsch goed dooreen.
Klop het eiwit los en meng dit door het mengsel.
Smeer de bovenste taartlaag hiermee in.
Leg er de gekonfijte kers bovenop.

Gentse bollen

375 gr bloem
2 dl melk
30 gr gist

50 gr suiker
2 eieren
100 gr boter
jam
poedersuiker

Zeef de bloem en maak in het midden een kuiltje.
Verwarm de melk even.
Meng de gist met de lauwe melk en giet deze in het kuiltje.
Roer er een gedeelte van de bloem door.
Voeg nu de eieren, de suiker en de boter toe en kneed alles door elkaar.
Laat het op een warme plaats een half uur rijzen.
Vorm van het deeg bolletjes van ± 3 cm.
Verhit het frituurvet en bak de bolletjes knappend bruin.
Snijd ze in tweeën en besmeer ze met jam.
Bestrooi ze met poedersuiker.

Gentse kegels

150 gr boter
2 eetlepels rum
1 mespunt zout
250 gr zelfrijzend bakmeel
1 ei
2 eetlepels water

Vermeng de boter, het zout en de rum.
Zeef het bakmeel en maak in het midden een kuiltje.
Leg nu het mengsel in een kuiltje en meng alles onder elkaar tot een vast deeg is ontstaan.
Vorm van dit deeg kegels van ± 5 cm grootte.
Klop het ei met het water los en bestrijk de kegels hiermee.
Beboter een bakblik en bak de kegels 20 minuten in een op 175°C voorverwarmde oven.

Gentse mokken

150 gr boter
250 gr bloem
100 gr bruine suiker
1 theelepel bicarbonaat
1 mespunt kaneel
enkele druppels anijsextract

Roer de boter tot room en meng de suiker er roerend onder.
Meng nu de bloem, het bicarbonaat, de kaneel en het anijsextract erbij en roer goed.
Maak van het deeg een rol met een doorsnede van 5 cm en laat die op een koele plaats een half uur rusten.
Snijd de rol in schijven van 1/2 cm.
Beboter een bakblik en bak ze 15-20 minuten in een op 175°C voorverwarmde oven.

**

Gentse perentaart

(8-10 personen)

125 gr boter
150 gr suiker
2 eieren
1/2 losgeklopt ei
210 gr bloem, gezeefd
zout
1 tl geraspte citroenschil
30 gr gemalen amandelen
± 8 halve peren (blik)*1
11/4 dl slagroom
gemalen vanille *2
abrikozengelei *3

geschaafde amandelen
extra nodig: springvorm (doorsnee 20 cm)

Van 100 gr boter, 100 gr suiker, 1 ei, 200 gr bloem, zout en rasp soepel deeg kneden.
Afgedekt ± 1 uur in koelkast laten rusten.
Vorm invetten.
Deeg
uitrollen en vorm bekleden.
± 30 minuten in koelkast zetten.
Oven voorverwarmen
op 180 °C.
Rest van bloem, 30 gr suiker en gemalen amandelen mengen.
Mengsel,
losgeklopt ei en 25 gr boter tot crème roeren.
Op deegbodem strijken.
Peren
erop schikken.
Door slagroom rest van suiker, 1 ei en snufje vanille roeren.
Over peren schenken.
In midden van oven ± 30 minuten bakken.
Op rooster laten
afkoelen.
Met abrikozengelei bestrijken.
(geroosterde geschaafde amandelen
erover strooien).

*1 Of gebruik verse peren ± 15 minuten in water met suiker gepocheerd.
*2 Te koop in reformwinkels of gebruik vanille-essence.
*3 Of verwarm 1 eetlepel abrikozenjam met 1 eetlepel water en zeef dit.

Gerezen pruimentaart

Voor het deeg:
2 eetlepels melk
200 gr bloem
20 gr gist

40 gr suiker
75 gr boter
2 eieren
1 mespunt zout

Voor de vulling:
1 eetlepel rum
1/2 kg gedroogde pruimen
200 gr griessuiker

Verwarm de melk even.
Zeef de bloem en maak er een kuiltje in.
Meng de gist met de lauwe melk, giet dit in het kuiltje en meng even met de bloem.
Voeg de eieren, de boter, de suiker en het zout toe en kneed tot een gelijkmatig deeg.
Dek het met een doek af en laat het op een warme plaats 1 uur rijzen.
Kneed het deeg opnieuw en rol het uit.
Besmeer een taartvorm met boter, bestuif met wat bloem en bekleed de vorm met het deeg.
Zet de pruimen enkele uren in ruim water in de week en kook ze met het weekwater gaar.
Verwijder de pitten en maak puree van de pruimen.
Voeg de suiker en de rum toe, roer goed door elkaar en laat afkoelen.
Vul de taartvorm met de pruimenpuree en laat hem een half uur rusten.
Bak de taart een half uur in een op 225°C voorverwarmde oven.

Gistpannenkoeken

250 gr bloem
10 gr gist
1/2 liter melk
2 eieren
2 eigelen
40 gr gesmolten boter
een snuifje zout
een snuifje suiker

1/2 glas rum
griessuiker
boter

Meng de bloem met de gist en de lauwe melk in de een kom.
Klop het mengsel goed los tot een glad deeg zonder klonters.
Laat het deeg rusten tot zich barsten vormen.
Bewerk het deeg opnieuw.
Voeg er de eieren, de eigelen, de gesmolten boter, het zout, de suiker en de rest van de melk bij en klop het deeg glad.
Bedek het met een handdoek en laat het 1 uur rusten.
Voeg voor het bakken 1/2 glas rum aan het deeg toe.
Smelt wat boter in een flensjespan en bak het deeg daarin goudgeel af.
Bestrooi met griessuiker.

Hart met aardbeien

3 gesplitste eieren
125 gr fijne suiker
40 gr bloem
40 gr aardappelmeel of maïzena

Voor de versiering:
200 gr verse room
50 gr poedersuiker
1 zakje vanillesuiker
400 gr aardbeien
20 gr boter
20 gr bloem (voor de vorm)

Klop de eidooiers met de suiker tot een schuimig mengsel.
Voeg er de bloem en het bindmiddel bij en schep de stijfgeklopte eiwitten voorzichtig door het mengsel.
Beboter een hartvormige vorm, bestrooi deze met de bloem en giet het deeg er voorzichtig in.
Bak de taart 40 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven.
Ga, alvorens de taart uit de oven te halen, na of hij inderdaad gaar is (een in de

taart geprikte breinaald moet er droog uitkomen).
Stort de taart op een taartrooster en laat hem afkoelen.
Klop de room met de vanillesuiker heel stijf.
Snijd de taart met een zaagmes of met een elektrisch mes doormidden (dit gaat gemakkelijker als de taart een dag van tevoren is gebakken).
Was de aardbeien, verwijder de steeltjes en snijd de vruchten doormidden.
Beleg de ene helft van taart met de slagroom en de halve aardbeien.
Bedek dit met de andere helft van de taart en versier met de overige aardbeien en met roosjes slagroom.

Hasseltse pannenkoekjes

Bak van een normaal pannenkoekdeeg (op basis van eieren, melk en bloem) 2 dunne pannenkoekjes per persoon.
Strijk een helft in met honing, rol ze op en rangschik ze in een beboterde schotel.
Overgiet de pannenkoeken met geklopte room, vermengd met een geut Hasseltse jenever, een geut Grand Marnier en Picon.
Strooi suiker en vanillesuiker over de room en zet de schotel in een warme oven tot de room een bruine kleur krijgt.
Dien de pannenkoekjes dadelijk (dus zeer warm) op en overgiet ze op het bord met de saus .
Voorzie naast een vork en mes ook een lepel.

IJsmousse van frambozen en kriekbier

21/2 dl slagroom
1 flesje (21/2 dl) Kriekbier
het sap van 1/2 citroen
100 gr suiker (of meer of minder naar smaak)
1/2 dl kirsch
300 gr frambozen

Breng de frambozen met het Kriekbier, het citroensap en de helft van de suiker aan de kook en kook de massa onder flink kloppen met de garde even door.
Laat de frambozenpulp afkoelen.

Sla de slagroom met de rest van de suiker stijf.
Spatel de geslagen room door het frambozenmengsel, als dat koud is.
Voeg tenslotte de kirsch toe en laat het ijs in de diepvries opstijven.
In plaats van verse frambozen kunt u ook diepvriesframbozen of zelfs frambozenjam gebruiken.
In het laatste geval kan de hoeveelheid toegevoegde suiker wel minder.

Ingewerkte kweeperen

kweeperen
suikerwater
weckpotten met elastiek
weckpotten met thermometer

Schil de kweeperen, ontdoe ze van het klokhuis en snijd ze in gelijke stukken.
Was de weckpotten grondig en spoel ze in koud water goed af.
Zet ze ondersteboven, zodat het water eruit lekt.
Vul ze met de versneden kweeperen en begiet met suikerwater tot de kweeperen zijn verdronken.
Sluit de potten met elastiek en deksel, zet ze in de steriliseerketel en laat ze op een matig vuur 2 uur koken, zodat de bokalen hermetisch afsluiten.

Jan in de zak

(3-4 personen)

250 gr bloem
15 gr gist
1 ei
2 dl melk
100 gr krenten en rozijnen
zout

Meng de bloem en het zout in een kom, maak in het midden een kuiltje en breek het ei erin.

Maak de gist met de lauwwarme melk aan en giet ook dit in het kuiltje.
Roer vanuit het midden tot een glad beslag en laat dit onder een vochtige doek 3 kwartier rijzen.
Voeg er dan de krenten en rozijnen bij en laat nogmaals rijzen.
Maak een katoenen zakje nat en bestuif de binnenkant met bloem.
Doe het uitgerezen beslag hierin en bind de zak dicht, maar laat ruimte om verder te rijzen.
Breng een grote pan water aan de kook waarin op de bodem een omgekeerd bord is gelegd, laat de gevulde zak hier voorzichtig in glijden en zorg dat het water 11/2 uur aan de kook blijft.
Serveer het nog warme 'brood' in dikke plakken met warme suikerstroopsaus.
Doe hiervoor stroop in een pannetje met een klontje boter en een lepel bruine suiker en verwarm dit tot het dun vloeibaar is.

Javanais van petit beurre

1/4 liter melk
500 gr boter
250 gr bloemsuiker
oploskoffie
hagelslag
1 pak petit beurre

Vermeng voor de boterroom de boter met de bloemsuiker en oploskoffie en druk het mengsel goed plat.
Blijf roeren tot een smeuïge massa ontstaat.
Haal de petit beurre door de melk.
Bestrijk ze zo vlug mogelijk met boter en bouw enkele laagjes op.
Garneer met chocoladekorrels en een toefje boterroom.

Kaastaart I

gistdeeg

Voor de vulling:

500 gr plattekaas
250 gr suiker
4 eieren
2 pakjes vanillesuiker
50 gr makarons
1 dl melk
75 gr gemalen amandelen
1/4 liter room
100 gr boter
75 gr gemalen amandelen
1/2 dl rum

Bereid het gistdeeg met dezelfde ingrediënten als de plattekaastaart op z'n Brabants.
Beboter een springvorm, bestuif hem met wat bloem en Bekleed met het deeg.
Klop de plattekaas met de eidooiers, de suiker en de vanillesuiker luchtig.
Week de makarons in de melk.
Voeg nu de geweekte makarons en de amandelen bij de plattekaas.
Maak de boter zacht en voeg die samen met de room toe.
Klop het wit van de eieren stijf en schep het door de plattekaas.
Voeg naar smaak rum toe.
Leg de vulling in het deeg en laat het in een op 190°C voorverwarmde oven 45 minuten bakken..

Kaastaart II

gistdeeg

Voor de vulling:
500 gr plattekaas
350 gr suiker
5 eieren
150 gr lichte rozijnen
75 gr vanillepudding

Bereid het gistdeeg met dezelfde ingrediënten als de plattekaastaart op z'n Brabants.

Beboter een springvorm, bestuif hem met bloem en bekleed met het deeg.
Klop nu de plattekaas met de eidooiers en de suiker luchtig.
Meng de rozijnen eronder, alsook de vanillepudding.
Klop het wit van de eieren stijf en schep het door de plattekaas.
Breng de vulling over in de vorm en bak de taart 45 minuten in een op 190°C voorverwarmde oven.

Kaastaart uit Waver

(1 taart voor 8 personen)

Voor een taart van 24 cm:
100 gr boter op kamertemperatuur
100 gr gries- of bloemsuiker
1 ei
200 gr bloem

Voor de kaasflan:
4 eidooiers
125 gr griessuiker
65 gr amandelpoeder
250 gr halfvette plattekaas
50 gr room
3 eiwitten
25 gr ultrafijne griessuiker
een beetje appelmoes
poedersuiker

Kneed de boter en de bloem- of de gewone suiker goed onder elkaar.
Kneed er het ei onder en kruimel er de bloem onder.
Vorm een bal met het deeg en laat die in de koelkast 1 uur rusten.
Klop voor de kaasflan de eidooiers en de suiker samen op.
Roer er de amandelen onder en klop er vervolgens de plattekaas en dan de room onder.
Spatel er de opgeklopte eiwitten met de fijne suiker onder.
Rol het deeg tot een cirkel van 30 cm doorsnede en op 1/2 cm dikte uit.
Strijk een hoge flanvorm met 24 cm diameter met boter in en bekleed hem met

het vetdeeg.
Strijk op de bodem een beetje appelmoes, schep de kaasflan in de vorm tot net onder de rand en bak de taart in een op 180 °C voorverwarmde oven in 40 minuten goudgeel.
Leg er een sjabloon op en versier met poedersuiker.

Kempische boerenvlaai

(12 personen)

40 gr gist
20 gr koude melk
260 gr boter
280 gr bloem
40 gr suiker
5 gr zout
450 gr vaste abrikozenconfituur
2 eieren

Los de gist in de koude melk op.
Meng de boter, de bloem, de suiker, het zout, 1 ei en de gistoplossing kort door elkaar (let op dat u het deeg
niet te lang bewerkt).
Verdeel het in 2 x 50 gr en 2 x 300 gr.
Rol de stukken van 300 gr dun in een cirkel uit en bedek 2 lage effen taartvormen van 21 cm diameter hiermee.
Vul de bodems met vaste abrikozenconfituur.
Verwarm de oven voor op 180°C.
Klop intussen een ei los en bestrijk de rand van de taarten hiermee.
Kneed de 2 stukjes van 50 gr en de taartrestjes en rol het dan dun tot 2 cirkels uit en dek de vlaaien hiermee af.
Bestrijk het deksel met losgeklopt eigeel en knip er met een schaar een versiering in.
Laat 20 minuten rijzen.
Bak de vlaaien 20 minuten in een voorverwarmde oven af.
Haal ze daarna uit de vorm en laat ze op een rooster afkoelen.

Tip: U kunt de abrikozenconfituur door vaste gesuikerde appelcompote vervangen.

Kerstpudding op z'n Vlaams

200 gr rozijnen
1/2 dl rum
40 gr boter
500 gr Grieks brood
40 gr griessuiker
rum of cognac om te flamberen

Voor de eiervla:
1/4 liter melk
1 vanillestok
30 gr suiker
2 eieren

Zet de rozijnen in 1/2 dl rum te weken.
Beboter een vorm (gebruik een vorm met deksel (charlottevorm)).
Leg een laag Grieks brood tegen de rand en verkruimel de rest van het brood.
Leg nu steeds afwisselend een laag broodkruim en een laag rozijnen in de vorm.
Bereid een eiervla en giet die in de vorm over de kruimels en de rozijnen, tot ± 2 cm onder de rand.
Sluit de vorm en zet hem in een heetwaterbad 1 uur in een op 190°C voorverwarmde oven.
Verwijder de vorm en bestrooi de pudding met griessuiker.
Warm de cognac of rum, giet die over de pudding, flambeer en dien de pudding brandend op.

Kleine Lierse vlaaikes

20 gr boter
bloem
1/4 liter melk

170 gr peperkoek
1 ei
1 pakje vanillesuiker
briséedeeg (bereiding: zie rijsttaartje van Hoogstraten)

Week de peperkoek in het ei en de melk met de vanillesuiker.
Beboter kleine taartvormpjes en bestrooi ze met bloem.
Leg het deeg erin en bak ze in een matigwarme oven op 150°C voor.
Giet de samenstelling van ei, peperkoek en melk vervolgens in de voorgebakken taartbodempjes en bak ze in een oven van 150° C af.
Stort ze uit, laat ze afkoelen en bestrooi met bloemsuiker.

Kneeddeeg

250 gr bloem
125 gr boter
5 gr zout
1 glas water

Doe de bloem in een kom en kneed het krachtig met de boter, het zout en genoeg water om een soepel deeg te verkrijgen.
Sla het deeg met de handpalm twee- of driemaal goed plat en laat het op een koele plaats tenminste 1 uur rusten.
Rol het deeg met de deegroller uit en ga vervolgens te werk als in het desbetreffende recept staat aangegeven.

Koekebakken op z'n Vlaams

20 gr gist
1 liter melk
500 gr bloem
80 gr boter
1 mespunt kaneel
1 mespunt zout
4 eieren

olie
bruine suiker of kandijstroop

Maak de gist aan met een kop lauwe melk.
Giet afwisselend melk en bloem in een deegkom en roer goed.
Voeg nu al roerend de gist toe en strooi er het zout en de kaneel bij.
Voeg de eidooiers toe en meng goed.
Klop het wit van de eieren tot sneeuw en schep dit door het beslag.
Dek de kom af en laat op een warme plaats 1 uur rijzen.
Verwarm de olie in een koekenpan en schep het deeg erin.
Bak de koekebakken aan beide kanten bruin.
Dien op met bruine suiker of stroop.

Koffie-roomijs met kriekensaus en Brugse kletskoppen

1/2 vanillestokje
1/2 liter melk
21/2 dl slagroom
1 eetlepel oploskoffie
5 eidooiers
150 gr basterdsuiker
225 gr suiker + 1 eetlepel
75 gr gemalen amandelen
75 gr bloem
75 gr boter
1 theelepel bakpoeder
2 dl Belgisch bier (La Chouffe) *1
1 pot kersen op siroop
een laag metalen bakje om ijs in te vriezen

Koffie-roomijs:
Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit.
Breng de melk met de slagroom, de koffie en het vanillemerg aan de kook.
Klop de eidooiers met de basterdsuiker schuimig en klop de kokende melk er in delen door.
Schenk het mengsel in een pan en laat het op laag vuur al roerend binden (laat

het niet koken).
Zeef het mengsel en laat het onder regelmatig roeren snel afkoelen.
Doe het over in het ijsbakje en laat het in de diepvriezer in ± 6 uur bevriezen; roer tussentijds 2 maal door.

Brugse kletskoppen:
Verwarm de oven voor op 180°C en vet een bakplaat in.
Vermeng 225 gr suiker, de amandelen, de bloem, de boter en het bakpoeder.
Vorm er kleine balletjes van en leg die met ± 10 cm tussenruimte op de bakplaat.
Bak ze in 10-15 minuten in het midden van de oven en laat ze op een rooster afkoelen.

Kriekensaus:
Breng het bier met de rest van de suiker aan de kook en laat het ± 5 minuten zachtjes koken.
Laat de kersen uitlekken en voeg ze toe.
Laat de saus goed heet worden.
Schenk de warme kriekensaus in een coupe, schep er bolletjes ijs op en garneer met een kletskop.

*1 of gebruik krieken- of framboisebier.

Krakeling of Brugs achtje

3/4 dl melk
150 gr boter
250 gr bloem
150 gr bruine suiker

Verwarm de melk met de boter, voeg de bloem toe en kneed tot een stevig deeg.
Vorm rollen van ± 20 cm lang met een dikte van een potlood.
Vorm van elke rol een 8-vorm, dompel ze in koud water en wentel ze in bruine suiker.
Beboter een bakblik, leg daar de 8-vormen op en laat ze bruin bakken.
Neem ze met een mes van het bakblik.

Kriekentaart

200 gr spritskoeken
100 gr boter
1 pot of blik ontpitte kersen op sap (± 500 gr)
7 blaadjes gelatine (14 gr)
11/2 dl kriekbier (St. Louis of Belle-Vue) 'primeur')
300 gr verse roomkaas
11/2 dl crème fraîche
100 gr witte basterdsuiker
11/2 dl slagroom

Maak van de spritskoeken met een foodprocessor een fijn kruim.
Smelt de boter, roer het spritskruim erdoor en vorm van het deeg een bal.
Leg de bal in het midden van een springvorm en druk het deeg gelijkmatig over de bodem uit.
Zet de vorm, eventueel afgedekt met plasticfolie, tot verder gebruik in de koelkast.
Laat de kersen uitlekken en vang het sap op.
Week de gelatineblaadjes 10 minuten in ruim koud water.
Breng 1 dl van het gezeefde kersensap aan de kook, neem het pannetje van het vuur en los de goed uitgeknepen gelatineblaadjes erin op.
Schenk er daarna de Kriek Lambiek bij en laat het mengsel staan tot het lobbig begint te worden.
Roer de verse roomkaas, de crème fraîche en de suiker tot een glad mengsel.
Klop de slagroom stijf.
Voeg het inmiddels lobbig geworden gelatinemengsel bij het roomkaasmengsel en roer alles goed door elkaar.
Voeg vervolgens de slagroom toe en spatel deze er zo luchtig mogelijk door.
Schep alles in een vorm en strijk het oppervlak met de bolle kant van een natte lepel glad.
Zet de taart minstens 4 uur in de koelkast om volledig op te stijven.
Schik de uitgelekte kersen op de taart en neem daarna de wand van de vorm weg.
Presenteer de taart op een platte schaal.

TIP: U kunt de zijkant van de taart eventueel bekleden met 4-6 eetlepels licht geroosterde geschaafde amandelen.

Lekkere mette uit Lier

Voor het gerecht:
1 liter vanillepudding
1 liter melk
125 gr suiker
1 eigeel
80 gr vanillepuddingpoeder

Voor de saus:
in de winter: kriekesap, suiker, vanillepuddingpoeder of maïszetmeel
in de zomer: rodebessesap, suiker, vanillepuddingpoeder of maïszetmeel

Breng 3/4 liter melk aan de kook.
Meng de suiker, 1/4 liter melk, het vanillepuddingpoeder en het eigeel en voeg dit al roerend bij de kokende melk.
Verdeel de pudding in kommetjes en werk af met het gebonden krieke- of rodebessesap.

Lierse wafels

1 kg zelfrijzend bakmeel
1 eetlepel droge gist
500 gr suiker
1 mespunt zout
400 gr boter
5 eieren

Meng het gezeefde bakmeel, de droge gist, het zout en de suiker goed door elkaar.
Smelt de boter laat hem afkoelen, maar niet stollen.
Voeg de nog vloeibare boter bij het bakmeel en kneed het door elkaar.
Klop de eieren los, voeg ze bij het bakmeel en kneed alles tot een glad deeg.
Maak er, als het deeg niet meer kleeft, kleine bolletjes van.
Rol die uit en snijd ze op de grootte van het wafelijzer.

Warm het wafelijzer op.
Vet het eenmaal in en bak het deeg.

Lokerse vlaaien

(Vlaanderen)

2 liter melk
1/2 peperkoek
4 makarons
2,5 pak beschuit
400 gr bleekbruine suiker
50 gr oranjeschillen
50 gr sukade
1 koffielepel foelie
4 eetlepels bloem
2-3 eieren
een geut siroop
klontje boter

Spaar een kop melk om de bloem te breken.
Breek de beschuiten, de peperkoek en de makarons in de melk, laat ze weken, meng goed, breng het geheel onder voortdurend flink roeren en mengen stilaan aan de kook en laat het doorkoken.
Roer er de foelie, de fijngesnipperde oranjeschillen en de sukade door.
Meng de in melk gebroken bloem door de bereiding en laat doorkoken.
Voeg vervolgens de flink geklopte eieren toe en meng er nadien de siroop bij.
Boter een vuurvaste schotel in, vul hem tot op 1,5 cm van de rand, leg hier en daar klontjes boter en laat het in het midden van een op 200-250°C voorverwarmde oven minstens 1 uur korstend bakken.
Haal de vlaai uit de oven, laat hem goed afkoelen en laat hem 'overnachten'.

Luikse wafels I

250 gr zelfrijzende bloem

125 gr bruine suiker
2 eieren
- 75 gr boter

Roer de boter zacht en voeg er de eidooiers met de suiker aan toe.
Voeg lepel na lepel de bloem en het stijfgeklopte eiwit bij.
Bestrooi een bord en de handen met een snuifje bloem.
Maak het deeg tot langwerpige rolletjes, die u in een warm beboterd wafelijzer bakt.
Deze wafels bieden het voordeel dat ze op reis kunnen worden meegenomen en dat ze, indien ze in een blikken doos worden bewaard, verscheidene dagen goed blijven .

Luikse wafels II

100 gr boter
40 gr suiker
1 zakje vanillesuiker
een snuf zout
1 middelgroot ei
4 eetlepels melk
250 gr zelfrijzend bakmeel
100 gr bruine fijne kandijsuiker
olie om in te vetten

Roer de boter met de suiker, de vanillesuiker en het zout schuimig en meng het ei en de melk erdoor.
Zeef het bakmeel Boven een kom, meng het beetje bij beetje door het botermengsel en kneed dit met de kandijsuiker tot een deeg.
Vorm 6 bolletjes van het deeg.
Laat het wafelijzer (op middelhoge temperatuur) heet worden en vet het in met olie.
Leg een deegbolletje in het midden van het wafelijzer en doe het wafelijzer dicht.
Bak de wafel in ± 11/2 minuut bruin.
Bak de rest van de wafels op dezelfde wijze.
Vet het ijzer tussentijds in met olie.

Malse wafels

1/4 liter melk
150 gr boter
250 gr bloem
3 eieren
1 theelepel bakpoeder
75 gr suiker
1 mespunt zout

Verwarm de melk en de boter in een pan.
Zeef de bloem al roerend bij de lauwe melk.
Meng er vervolgens de 3 eidooiers, het bakpoeder, de suiker en het zout bij.
Klop het wit van de eieren stijf en schep dit door het deeg.
Bak de wafels in een voorverwarmd wafelijzer.

Mango met Elixir d'Anvers

2 rijpe mango's
boter
1 eetlepel vloeibare honing
5 eidooiers
2 dl witte wijn
100 gr suiker
6 cl Elixir d'Anvers

Voor het garnituur:
12 blaadjes munt

Schil en halveer de mango's, snijd de pit eruit, verdeel het vruchtvlees in dobbelsteentjes van gelijke grootte en bak die kort in een klontje boter (laat ze niet bruinen).
Roer de honing door de mangostukjes en houd alles warm.
Klop de eidooiers, de wijn en de suiker los in een steelpannetje met hoge rand, zodat de suiker in de wijn oplost.

Klop het mengsel op zacht vuur of in een warmwaterbad tot een schuimige massa.
Verwarm de Elixir d'Anvers lichtjes en roer hem door de sabayon.
Verdeel de mango over de schaaltjes en lepel er de sabayon over.
Garneer met enkele blaadjes munt en drink hierbij een glaasje Monbazillac.

Meringuenestjes met room, kersen en chocolade

Per persoon:
1/2 eiwit
50 gr poedersuiker
1/2 dl slagroom
1 sleef kersen
geschaafde chocolade

Haal het bakblik uit de oven en verwarm de oven voor op 100°C.
Doe het eiwit met de poedersuiker in een kom, zet de kom in een bak warm water en klop het eiwit met de suiker minstens 20 minuten, tot het eiwit zeer stijf is.
Leg bakpapier op het bakblik, bestrijk dit met boter en bestrooi het met wat poedersuiker.
Schep het eiwit er in bergjes op en maak er kuiltjes in in de vorm van nestjes.
Zet het bakblik onder in de oven en laat de meringuenestjes met de ovendeur op een kier 2 uur drogen.
Laat de meringuenestjes afkoelen en haal ze vervolgens voorzichtig van het bakblik.
Vul ze vlak voor het serveren met de stijfgeslagen room en de uitgelekte kersen en bestrooi ze met geschaafde chocolade.

Met frambozenmousse gevulde flensjes

175 gr tarwe- of volkorenmeel
3 eieren
2 theelepels geraspte sinaasappelschil
2 eetlepels suiker

50 gr gesmolten roomboter
6 eetlepels roomboter
250 gr frambozen
100 gr bramen
4 eetlepels poedersuiker
1/2 liter melk
30 cl Framboise Boon

Zeef het tarwemeel in een kom.
Voeg de eieren, de geraspte sinaasappelschil, de melk, de suiker en de gesmolten roomboter toe en maak er met een staafmixer een smeuïg beslag van.
Bak in een koekenpan zo dun mogelijke flensjes, steeds met een klein klontje boter.
Houd de flensjes warm.
Houd 100 gr frambozen achter en stoof de rest van de frambozen samen met de bramen even in de roomboter.
Voeg het bier toe en laat het een paar minuten zachtjes door stoven.
Mix het geheel met een staafmixer of blender tot een mousse.
Roer er bijna alle achtergehouden frambozen voorzichtig door; houd een paar frambozen achter voor de garnering.
Vul de flesjes met de mousse en drapeer ze op de borden.
Garneer met een paar frambozen en wat poedersuiker.
Drink er een gekoeld glas Framboise Boon bij.

Mousse van frambozenbier

12 eidopjes frambozenbier (of een ander bier op basis van fruit)
6 eidooiers
6 eidopjes suiker
2 blaadjes gelatine
1/4 liter room
koekjes
frambozen

Week de gelatine in koud water.
Doe de eidooiers, de suiker en het bier in een kookpot, zet die op laag vuur (of au bain-marie) en klop tot een gebonden in volume verdubbelde massa is

bekomen.
Neem de pot van het vuur en voeg er de uitgelekte gelatine bij (dit moet dadelijk en zo vlug mogelijk gebeuren, de gelatine mag niet meer zichtbaar zijn).
Laat de massa in de koelkast afkoelen en roer regelmatig om.
Klop de room stijf en spatel die voorzichtig door de afgekoelde sabayon.
verdeel het dessert in wijnglazen en zet die in de koelkast.
Garneer de glazen met een koekje en frambozen.

Matten

6 liter melk
2 liter karnemelk
700 gr witte suiker
4 makarons
50 gr gemalen amandelen
11/2 dl rum
8 eieren

Bereid dit recept een dag voor het bakken.
Breng de melk met de karnemelk aan de kook; roer af en toe.
Neem de pan van het vuur zodra de vaste stof (matten) uit de melk aan de oppervlakte komt.
Giet het mengsel door een fijne zeef of neteldoek en laat het minstens 24 uur uitlekken.
Roer er dan de suiker, de gemalen amandelen, de gekruimelde makarons en de rum door.
Klop de eidooiers los en roer ze bij de matten.
Klop het wit van de eieren stijf en schep ook dit erdoor.
Gebruik deze matten als vulling voor de mattentaart of op een droge biscuit.

Mattentaart

Bladerdeeg op basis van 250 gr bloem en 250 gr boter
matten
1 eidooier

2 eetlepels water

Rol het bladerdeeg op een dikte van 1/2 cm uit en steek er taartvormen uit van 15-20 cm.
Leg op iedere vorm 2 eetlepels matten.
Vouw de plak deeg dubbel en maak de randen nat om ze op elkaar te drukken.
Klop de eidooier met het water los en bestrijk het deeg hiermee.
Geef met een schaar enkele knippen in de ronde rand.
Beboter een bakblik en bak de taart een half uur in een op 175°C voorverwarmde oven.

Mattentaart uit Geraardsbergen I

(7 taartjes)

De matte maak je een dag van tevoren.
Matte is gestremde melk, dus melk die door zuur toe te voegen wordt gescheiden in vloeistof en vaste stof (wei en wrongel).

300 gr bladerdeeg
15 gr boter
1 liter volle melk
11/2 dl karnemelk
3 eieren
150 gr basterdsuiker
een snuifje zout
een paar druppels amandelessence
1 losgeklopt ei

Breng de melk aan de kook en voeg dan de karnemelk toe.
Laat de melk stremmen (dit gebeurt bijna onmiddellijk), giet het stremsel door een schone kaas- of theedoek en laat het in de koelkast een nacht uitlekken.
Neem 7 taartvormpjes van 8 cm doorsnee, beboter ze en strooi er wat bloem in.
Rol het bladerdeeg uit en verdeel het in 14 stukken: 7 deksels ter grootte van de vormpjes en 7 ronde plakken die iets groter zijn.
Bekleed de vormpjes met de grotere deegplakken, druk ze zachtjes aan en prik er met een vork in.

Roer de matte door een zeef en meng de eidooiers, de suiker en de amandelessence door het stremsel.
Klop het eiwit stijf, spatel het voorzichtig door het mengsel en vul er de deegvormpjes mee.
Bestrijk de randen van de taartjes met geklopt ei.
Leg op elk taartje een deegdeksel en druk de randen stevig aan.
Bestrijk de deksels met ei en maak in het midden van de taartjes een inkeping.
Laat ze in een op 190°C voorverwarmde oven 30 minuten bakken.

Mattentaart uit Geraardsbergen II

1 liter melk
1/4 liter karnemelk
100 gr kristalsuiker
3 eieren
1 eetlepel amandelessence
1 eenheid kneeddeeg *

Breng de melk aan de kook en voeg dan in één keer de karnemelk toe.
Neem de vloeistof onmiddellijk van het vuur.
Zeef de melk door fijne zeef om de 'kwark' over te houden; dit zijn de 'matten'.
Laat dit 12 uur staan.
Voeg aan de matten de suiker, de eidooiers, de stijfgeslagen eiwitten en de amandelessence toe en roer alles goed dooreen, zodat een homogene massa ontstaat.
Maak het kneeddeeg klaar.
Beboter een taartvorm, doe daar een eerste laag van het deeg in, daarop de vulling en tenslotte een tweede laag deeg.
Knip de taart aan de bovenkant met een schaar in en zet hem ± 30 minuten in de oven (10 minuten heet, 15 minuten middelmatig en de laatste 5 minuten opnieuw heet).

Nonnenkoekjes

1/2 glas water

1/2 glas melk
een snuifje zout
25 gr suiker
80 gr boter
150 gr bloem
4 eieren
4-5 soeplepels melk
poedersuiker of gestampte broodsuiker

Breng de melk, het water, de suiker en de boter in een kookpot aan de kook.
Voeg er de bloem aan toe en roer krachtig en zonder ophouden 3 minuten met een houten lepel.
Roer er één voor één de eieren door, samen met een weinig melk.
Verhit de frituurpan tot 150-170°C.
Deponeer het deeg met de steel van een schuimspaan in het kokende vet en bak de koekjes gaar.
Laat ze op een doek uitlekken en bestrooi ze met poedersuiker of gestampte broodsuiker.

Nonnenvestjes

3 dl melk
50 gr suiker
10 gr boter
125 gr bloem
2 eieren
naar smaak een glaasje likeur
poedersuiker
vanillesaus

Breng de melk met de suiker en de boter aan de kook en zet het vuur dan lager.
Voeg nu al roerend in één keer de bloem toe, tot zich in de pan een bol vormt.
Neem de pan van het vuur en laat het deeg 10 minuten afkoelen.
Voeg onder voortdurend roeren één voor één de eieren toe en giet de likeur erbij.
Vorm van dit deeg bolletjes van 1 cm.
Verhit het frituurvet en bak de bolletjes knappend bruin.
Bestrooi ze met poedersuiker en geef er vanillesaus bij.

Oliebollen

1 kg bloem
35 gr gist
1/2 liter water
1/2 liter melk
2 eieren
snuifje zout

Vermeng alles goed met elkaar en laat tot 3 x het volume rijzen.
Bak het deeg in kleine hoeveelheden in de hete olie af en bestrooi de bollen met bloemsuiker.

Ongekookte Antwerpse pudding

6 eigelen
1/4 liter room
8 lepels suiker
2 bakjes aardbeien
9 gelatineblaadjes
2 borrels Elixir d'Anvers
6 eiwitten
2 cl suiker

Klop de eigelen met de suiker tot een vaste massa op.
Week de gelatineblaadjes in koud water, smelt ze vervolgens in een bodempje warm water en voeg ze samen met de Elixir d'Anvers al roerend bij de opgeklopte eigelen.
Klop de eiwitten met de suiker tot sneeuw en spatel die dan al roerend door de samenstelling.
Giet de massa in ingeoliede potjes en laat het in de koelkast opstijven.
Werk af met een toefje room en een aardbei.

Opgeblazen pudding uit de Kempen

1 liter melk
4 eetlepels fijne suiker
4 eetlepels rijstgriesmeel
3 eieren
bloemsuiker

Breng 3/4 liter melk aan de kook.
Los de suiker en de rijstgriesmeel in de rest van de melk op en voeg dit al roerend aan de kokende melk toe.
Laat dit goed doorkoken en roer er dan één voor één de eigelen door.
Klop het eiwit tot sneeuw en meng die door de pudding.
Beboter een vuurvaste schotel, bestrooi de oppervlakte met suiker en vul de schotel met de samenstelling.
Plaats de schotel 20 minuten in een op 150°C voorverwarmde oven.
Bestrooi de pudding na de baktijd met bloemsuiker.

Pannenkoeken met rozijnen

1/2 liter melk
50 gr boter
50 gr suiker
200 gr bloem
2 eieren
1 likeurglaasje rum
olie
rozijnen
bruine suiker

Verwarm de melk zodanig dat de suiker en de boter smelten.
Laat afkoelen.
Voeg al roerend de bloem toe.
Klop de eieren en voeg ze toe.
Giet nu de rum erbij.
Verwarm de olie, doe er een schep beslag in en bak de pannenkoek aan beide

kanten bruin.
Strooi, als de tweede kant bakt, rozijnen op de pannenkoek.
Rol de pannenkoek op en bestrooi hem met bruine suiker.
Dien op.

Pannenkoeken van de Grootmeester

Bak op de gewone manier fijne pannenkoeken en vul ze met pasteibakkersroom en blokjes ananas.
Rol ze op, schik ze op een schotel en bedek ze met sabayon, bereid met Rodenbachbier.
Bestrooi alles met geraspte amandelen en glaceer.

Peperkoek

1/2 kg gemengd tarwe- en roggemeel
1 mespunt zout
1/2 eetlepel bicarbonaat
200 gr bruine suiker
2 eetlepels vruchtengelei
200 gr honing
3 eieren
4 dl melk
1 theelepel kaneel
1/2 pakje bakpoeder
enkele druppels anijsextract

Doe het meel in een kom en strooi er het zout, de suiker en het bicarbonaat over.
Meng er vervolgens de gelei, de honing en de eidooiers door.
Maak de melk lauw en giet deze al roerend bij het meel, tot al het vocht is opgenomen.
Strooi er de kaneel en het bakpoeder bij en roer er de anijs door.
Meng alles goed.
Klop het eiwit stijf en schep dit door het deeg.
Vet een vorm in met boter en bestuif hem met bloem.

Doe het deeg in de vorm en zet deze afgedekt met een doek op een warme plaats 20 minuten te rijzen.
Laat de koek in een op 190°C voorverwarmde oven in een gesloten vorm 1 uur bakken..
Neem na 20 minuten het deksel eraf en laat de koek bruin bakken.

Peperkoekflan

1 liter melk
250 gr peperkoek
kaneelpoeder, nootmuskaat
200 gr suiker
een weinig boter
6 eieren
bloemsuiker

Breng de melk aan de kook en voeg er tegelijkertijd de in stukjes gesneden peperkoek aan toe.
Kruid met kaneel, nootmuskaat en suiker.
Beboter intussen een vuurvaste schotel strooi er eventueel wat suiker over en vul de ovenschotel met de samenstelling.
Plaats de schotel au bain-marie in een op 180° C voorverwarmde oven en bak de flan in 20-25 minuten af.
Laat hem afkoelen, stort hem uit, verdeel hem in porties en bestrooi die met bloemsuiker.

Peren in de oven met vanilleroom

4 peren
40 gr bruine suiker
20 gr boter
kaneelpoeder
vanilleroom

Was de peren zorgvuldig, schil ze, boor ze uit en schik ze in een vuurvaste

schotel.
Vul de holten op met bruine suiker, leg daar een klontje boter op, strooi de kaneel en de overige bruine suiker over de peren en leg op iedere peer nog een beetje boter.
Laat de peren in de voorverwarmde oven gaar stoven.
Laat ze even afkoelen, giet de vanilleroom over de peren en dien op.

Plattekaaspudding me frambozen

(6 personen)

8 blaadjes witte gelatine
1 vanillestokje
1/8 liter slagroom
75 gr basterdsuiker
500 gr volle kwark
125 gr frambozen
2 geperste citroenen
een ingevette puddingvorm, inhoud 1 liter

Week de gelatine 5 minuten in koud water.
Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit.
Meng het merg met de slagroom.
Klop de slagroom met 50 gr basterdsuiker bijna stijf en meng hem met de kwark.
Meng de frambozen in een kom met de rest van de suiker en leg het leeggeschraapte vanillestokje erbij, zodat dit extra smaak afgeeft.
Knijp de gelatine uit.
Verwarm het citroensap in een pannetje, neem de pan van het vuur en los de gelatine in het citroensap op.
Meng het citroensap voorzichtig door de roomkwark, schep het kwarkmengsel in de vorm, dek de pudding met plasticfolie af en laat hem in de koelkast in 3 uur opstijven.
Dompel de pudding in een bak heet water, snijd de rand van de pudding voorzichtig los, leg er een bord op, keer ze samen en laat de pudding op een schaal glijden.
Verwijder het vanillestokje uit de frambozen en schep de frambozen over en naast de pudding.

Plattekaastaart op de wijze van Overijse

Voor het gistdeeg:
200 gr bloem
20 gr gist
1 ei
1 dl melk
50 gr boter
25 gr suiker
1 mespunt zout

Voor de vulling:
75 gr suiker
250 gr plattekaas
1 pakje vanillesuiker
2 eieren
50 gr makarons
1 dl melk
25 gr gemalen amandelen
rum naar smaak

Bereid het gistdeeg zoals vermeld onder 'Gerezen pruimentaart'.
Beboter een springvorm, bestuif hem met wat bloem en bekleed de vorm met het deeg.
Klop de plattekaas met de eidooiers, de suiker en de vanillesuiker luchtig.
Week de makarons in de melk.
Voeg de geweekte makarons, de gemalen amandelen en de rum bij de plattekaas.
Klop het wit van de eieren stijf en schep dit luchtig door de kaas.
Breng de vulling over in de vorm.
Laat de taart in een op 190°C voorverwarmde oven 45 minuten bakken.

Plattekaastaart op z'n Brabants

Voor het gistdeeg:
200 gr bloem

20 gr gist
1 ei
25 gr suiker
3 gr zout
1 dl melk
50 gr boter

Voor de vulling:
400 gr verse plattekaas
2 eieren
75 gr witte suiker
30 gr poedersuiker
2 pakjes vanillesuiker

Bereid het gistdeeg zoals vermeld onder 'Gerezen pruimentaart'.
Bekleed een ingevette springvorm met het deeg.
Klop de plattekaas met de eidooiers en de witte suiker luchtig.
Klop het wit van de eieren met de poedersuiker en de vanillesuiker stijf en schep dit luchtig door de plattekaas.
Vul het deeg in de springvorm hiermee en laat de taart in een op 190°C voorverwarmde oven 45 minuten bakken.
Laat de taart in de vorm afkoelen en verwijder de vorm.

Poffertjes

250 gr boekweitmeel
1 theelepel suiker
1 ei
1 mespunt zout
15 gr verse gist
boter
3 1/2 dl lauwwarme melk (38°C)
poedersuiker
roomboter

Het maken van de giststarter:
Laat de boter smelten.

Los de gist in een beetje melk op en roer er de suiker door.
Zet de giststarter op een warme plaats en wacht tot er belletjes op komen.

Bereiding beslag:
Zeef het meel en het zout in een beslagkom, maak er een kuiltje in en giet hier de gistoplossing en de helft van de melk in.
Roer met een mixer, voorzien van garde, tot een glad en klontvrij beslag ontstaat.
Voeg dan al roerend het ei en de rest van de melk toe en laat het beslag met een vochtige theedoek op een warme plaats 1 uur rijzen.
Roer na het rijzen niet meer in het beslag.

Verwarm de poffertjesplaat en doe (met een kwastje) een beetje boter in de kuiltjes.
Doe elk kuiltje voor 3/4 met beslag vol.
Keer de poffertjes om als de bovenkant droog en de onderkant bruin is en bak ook de andere kant bruin.
Leg de poffertjes op een bordje, leg er een schilfertje roomboter op en strooi er ruim poedersuiker over.

Pudding met appeltjes en vingerkoekjes

1 liter melk
80 gr maïszetmeel
6 eigelen
125 gr suiker
1 vanillestok of 100 gr vanillesuiker
5 gr kaneelpoeder
15 vingerkoekjes
150 gr boter
50 gr suiker
4 appels

Schil de appels, snijd ze in halve maantjes en bak die kort af.
Beboter een ovenschotel, leg de appelmaantjes erin, bestrooi ze met de suiker en schik er de vingerkoekjes in.
Breng voor de vanillepudding 2/3 van de melk met de vanillestok aan de kook.
Meng 1/3 van de melk met het maïszetmeel, de eigelen en de suiker.

Voeg dit mengsel aan de kokende melk toe en laat het goed doorkoken.
Giet een deel van de pudding over de vingerkoekjes, leg er de gebakken appeltjes op en bestrooi ze met kaneel.
Giet daarover nog een laagje pudding.
Laat de pudding tot kamertemperatuur afkoelen en bestrooi haar eventueel met bloemsuiker.

Pudding op z'n Gents

500 gr oudbakken kramiek
1 liter melk
150 gr bruine suiker
200 gr makarons (bitterkoekjes)
50 gr rozijnen
50 gr gekonfijt fruit
kaneel
6 eieren
2 eetlepels rum

Giet de melk op de oudbakken kramiek en laat weken tot het brood zacht is.
Voeg de bruine suiker toe en breng alles aan de kook.
Voeg vervolgens de makarons, de kaneel, het gekonfijte fruit en de rozijnen toe en meng alles goed door elkaar.
Laat dit op laag vuur tot een brij koken.
Neem de pan van het vuur en voeg de eidooiers en de rum toe.
Klop het wit van de eieren tot sneeuw en schep die door de pudding.
Beboter een vorm en bestuif hem met bloem.
Doe de pudding in de vorm en laat haar in een op 175°C voorverwarmde oven 1 uur bakken.

Rijst met appelen

125 gr rijst
1/2 liter water
1/2 liter melk

2 eieren
130 gr suiker
4 appelen
1 citroen
3 dl water
150 gr suiker
2 eetlepels poedersuiker
4 eetlepels jam naar keuze

Spoel de rijst in water af, giet 1/2 liter water in een pan en kook de rijst daarin 15 minuten.
Voeg de melk toe en kook de rijst gaar.
Dek de pan af en zet het vuur laag.
Klop de eidooiers los.
Neem de rijst van het vuur en meng er al roerend de eidooiers en de suiker door.
Schil de appels en overgiet ze met het sap van de citroen.
Maak een suikerstroop van 3 dl water en 150 gr suiker, leg de appels hierin en laat alles gaar worden.
Klop het wit van de eieren met de poedersuiker stijf.
Stort de rijst in een vuurvaste schotel, leg de appels er bovenop, vul de booropeningen met jam en leg op elke appel stijfgeslagen eiwit.
Plaats de appels 10 minuten in een warme oven.

Rijstgebak

250 gr rijst
1 liter melk
125 gr bruine suiker
1 vanillestokje
saffraan
2 beschuiten
30 gr bruine suiker
30 gr boter

Kook de rijst in de melk, meng er dan de saffraan en de suiker door, voeg de vanillestok toe en breng de rijst over in een vuurvaste schaal.
Knijp de beschuit fijn, vermeng het kruim met 30 gr bruine suiker en strooi dit

over de rijst.
Verdeel de boter in klontjes en leg die op de rijst.
Bak de rijst in een matigwarme oven in 20 minuten bruin.

Rijsttaartje van Hoogstraten

Voor het deeg:
500 gr bloem
300 gr boter in blokjes
2 dl water
een snuifje zout
een snuifje suiker

Voor de vulling:
1 liter melk
150 gr rijst
een snuifje zout
100 gr suiker
het sap van 1 citroen
1 bakje aardbeien
aalbessenconfituur
60 gr vanillepuddingpoeder

Kook voor de vulling de rijst eerst even voor: zet de rijst in koud water op en laat hem 2 minuten koken.
Spoel de rijst onder koud stromend water af en laat hem uitlekken.
Breng de melk aan de kook, voeg de rijst toe en laat hem in een op 180°C voorverwarmde oven onder een gesloten deksel in 15 minuten gaar koken.
Haal de schaal uit de oven en zet hem opnieuw op het vuur.
Voeg er de suiker bij en laat het vocht al roerend inkoken.
Bind het eventueel lichtjes met vanillepuddingpoeder en laat het geheel al omscheppend afkoelen.
Maak voor het deeg een bergje van de bloem, voeg er de blokjes boter aan toe en kneed er langzaam het water door.
Kruid met zout en suiker en laat het 30 minuten rusten.
Herneem het kneedwerk en houd dat 20 minuten vol (een keukenrobot is hiervoor een handige hulp).

Laat het deeg nog eens 20 minuten rusten, rol het dan uit en druk het in taartvormpjes van 8 cm doorsnede.
Prik de bodems met een vork in en laat ze in een op 150-160°C voorverwarmde oven 5 minuten bakken.
Stort de vormpjes uit, bestrijk de bodems met aalbessenconfituur, vermengd met citroensap en vul ze met de rijstpap.
Bedek en/of versier ze met de aardbeien.

Rodenbachcrème

5 eieren
160 gr suiker
33 cl Rodenbach
4 blaadjes gelatine
21/2 cl citroensap
5 meringuekoekjes

Maak een ruban van de eidooiers en de suiker.
Plaats dit au bain-marie en voeg al roerend het Rodenbachbier toe.
Week de gelatineblaadjes en roer er 11/2 dl water en de helft van het citroensap door.
Voeg er, zodra de appareil enigszins is gebonden, de uitgeknepen blaadjes bij, laat afkoelen en roer regelmatig door.
Klop het eiwit stijf en vermeng het met de appareil.
Schep het in schaaltjes en garneer met een meringuekoekje.

Romige rijsttaart

(10-12 personen)

90 gr boter
60 gr witte basterdsuiker
zout
gemalen vanille
1/2 losgeklopt ei

2 eidooiers
1 ei
150 gr gezeefde bloem
1 liter melk
175 gr suiker
zout
3/4 vanillestokje
10 gr maïzena
150 gr rijst
een springvorm (doorsnee 28 cm)

Kneed een soepel deeg van de boter, de basterdsuiker, zout, een mespuntje vanille, het losgeklopte ei en de bloem en laat het afgedekt in de koelkast ± 1 uur rusten.
Breng ± 11/4 dl melk met 15 gr suiker, zout en 1/4 vanillestokje aan de kook.
Klop 1 eidooier met 10 gr suiker schuimig en voeg de maïzena toe.
Schenk de hete melk al roerende bij het dooiermengsel en verwarm het tegen het kookpunt aan.
Verwijder de vanille en laat het mengsel snel afkoelen.
Breng de rest van de melk met de rijst, de rest van de suiker en 1/2 vanillestokje aan de kook en laat het zachtjes inkoken tot het vocht bijna is verdampt.
Verwijder de vanille en laat afkoelen.
Roer 1 eidooier, 1 ei, een snufje zout en de gele room door de rijstpap.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Vet de vorm in.
Rol het deeg uit en bekleed de vorm ermee.
Giet de rijstpap op het deeg en bak de taart in het midden van de oven in 40-50 minuten.
Laat hem op een rooster afkoelen.
Lekker met lobbig geklopte slagroom.

Sabayon met port

(2 personen)

3 eidooiers
3 eetlepels griessuiker

1 dl port

Klop de eidooiers samen met de suiker in een kom stevig tot u een schuimig mengsel bekomt.
Voeg de port toe, meng goed en dek af.
Zet de kom 1 minuut in de oven op halve kracht.
Klop opnieuw en zet weer 1 minuut in de oven.
Klop nogmaals vooraleer u de sabayon in de glazen giet.
Serveer dadelijk.

Sinaasappel met slagroom uit de Polder

4 sinaasappels
200 gr suiker
1/2 liter slagroom

Laat de sinaasappel in de koelkast goed koud worden.
Snijd hem dan in 2 stukken, maak het vruchtvlees los en bestrooi het met de suiker.
Werk af met een toefje room.

Smoutebollen I

250 gr bloem
15 gr gist
1/4 liter lauwe melk
1 soeplepel suiker
een snuifje zout
1 ei
100 gr rozijnen
bloemsuiker of fijne suiker

Zeef de bloem in een kom.
Los de gist samen met een soeplepel suiker in de melk op en meng dit door de bloem.

Doe er ook het eigeel en de rozijnen bij.
Klop het eiwit tot sneeuw en roer dat met een houten lepel door het deeg.
Dek de kom met een doek af en laat het deeg rijzen.
Dompel de lepel eerst even in water en schep het deeg uit.
Bak in een hete frituurketel op 175°C goudgeel af en laat op een doek afdruipen.
Bestrooi met bloemsuiker of fijne suiker.

Smoutebollen II

15 gr gist
1/2 liter melk
300 gr bloem
2 eieren
1 dl bier
20 gr suiker
1 eetlepel olie
1 pakje vanillesuiker
poedersuiker

Los de gist in een kop lauwe melk op.
Warm de overige melk tot lauw.
Zeef er al roerend de bloem bij.
Voeg de gist bij het beslag en roer goed.
Klop de eieren los en voeg deze samen met de suiker, de vanillesuiker, de olie en het bier toe.
Dek het beslag af en laat het een uur op een warme plaats rijzen.
Verhit het frituurvet en laat telkens 1 eetlepel deeg in het vet vallen.
Bak bruin.
Werk vlug en bak niet te veel deeg ineens om te vermijden dat de eerste bollen te hard en de laatste nog niet gaar zijn.
Bestrooi met poedersuiker.

Smoutebollen op Grootmoeders wijze

Bereid een deeg van 200 gr bloem, 1 fles Rodenbachbier, een snuifje zout, 3

eigelen en 3 stijfgeslagen eiwitten.
Schil de appelen, verwijder het klokhuis en snijd ze in schijfjes.
Wentel die eerst in bloem, dan in ingekookte abrikozenmarmelade, vervolgens in geplette bitterkoekjes (makarons) en tenslotte in het deeg.
Bak ze goudbruin en laat ze 'korsten' in heet frituurvet.

Speculaas

600 gr bloem
400 gr basterdsuiker
1 mespunt zout
5 gr sodabicarbonaat
5 gr speculaaskruiden of kaneel
250 gr boter
0,6 dl water

Zeef de bloem in een kom en vermeng hem met de suiker, de kruiden en het bicarbonaat.
Roer de boter tot room en kneed de boter door de bloem.
Voeg het water langzaam toe en blijf kneden tot een glad deeg is ontstaan.
Laat het deeg op een koele plaats minstens 12 uur rusten.
Bestrooi een houten plank met bloem en rol het deeg open tot een dikte van ± 1/2 cm.
Steek het uit met vormen of snijd het in figuren.
Beboter een bakblik en leg het deeg hierop.
Bak de speculaas 20 minuten in een op 175°C voorverwarmde oven.
Let op dat u de speculaas niet te lang laat bakken, want dan droogt hij uit en wordt hij smakeloos.

Speculaas op z'n Hasselts

1/2 kg bloem
200 gr boter
300 gr bruine suiker
2 eieren

1/2 theelepel sodabicarbonaat
10 gr kaneel
1 snuifje kruidnagel
100 gr gesnipperde of gemalen amandelen

Zeef de bloem en maak er een kuiltje in.
Snijd de boter in stukjes en wentel deze aan de zijkant in de bloem.
Strooi suiker aan de rand van het kuiltje.
Klop de eieren los en doe ze in het kuiltje.
Voeg de kruiden, het bicarbonaat en de amandelen toe en kneed alles met de hand tot een gelijkmatig deeg.
Laat het op een koele plaats 12 uur. rusten.
Beboter een bakblik.
Vorm bolletjes van het deeg en duw deze een weinig plat.
Bak de koekjes 15 minuten in een op 175°C voorverwarmde oven.

Suikerkoekjes op z'n Vlaams

125 gr bloem
1 ei
75 gr suiker
50 gr boter
1/2 theelepel bakpoeder

Voor het glazuur:
30 gr gemalen amandelen
150 gr poedersuiker
geraspte citroenschil
enkele druppels likeur naar keuze
3/4 dl water

Zeef de bloem en maak in het midden een kuiltje.
Giet het ei hierin en meng het met een gedeelte van de bloem.
Voeg nu de boter, de suiker en het bakpoeder toe en kneed tot een vast, gelijkmatig deeg.
Laat dit op een koele plaats rusten.
Rol het deeg op een 1/2 cm dikte uit en steek er rondjes uit van ± 5 cm

doorsnede.
Om te glazuren:
Meng de amandelen, de poedersuiker, de geraspte citroenschil en de likeur goed door elkaar.
Voeg het water toe, zet het mengsel op het vuur en laat het even doorkoken.
Beboter een bakblik en leg de koekjes hierop.
Bestrijk de bovenkant ervan met de glazuur en bak ze 10 minuten in een voorverwarmde oven.

Suikertaart op z'n Tongers

gistdeeg

Voor de vulling:
250 gr boter
250 gr griessuiker
1/2 theelepel kaneel
125 gr gemalen amandelen
100 gr bloem

Bereid het gistdeeg zoals vermeld onder 'Gerezen pruimentaart'.
Beboter een springvorm, bestuif met wat bloem en bekleed met het deeg.
Roer de boter tot room.
Voeg de suiker, de kaneel, de gemalen amandelen en de bloem toe en meng alles goed door elkaar.
Stort het mengsel in het deeg en bak het 40 minuten in een op 190°C voorverwarmde oven.

Tarte Flamande

(16 personen)

Voor het vetdeeg:
125 gr boter
125 gr griessuiker

2 eieren
250 gr bloem

Voor de frangipane:
125 gr boter
125 gr amandelpoeder
125 gr griessuiker
3 kleine eieren
50 gr gezeefde bloem

Voor de vulling:
500 gr uitgelekte krieken op sap
4 eidooiers
100 gr griessuiker
100 gr boter
5 eiwitten
50 gr ultrafijne suiker (S1)
75 gr bloem
75 gr maïszetmeel
2 eetlepels poedersuiker

Het vetdeeg:
Wrijf de boter en de suiker op de tafel door elkaar.
Kneed de eieren één voor één door de suikermassa (roer met gespreide vingers, dat gaat makkelijker).
Kruimel er de bloem door, zoals u brood zou verkruimelen.
Vorm er een bol van, wikkel die in plasticfolie en laat hem in de koelkast opstijven.

De frangipane:
Roer de boter romig en klop verder op met het amandel-suikermengsel.
Klop er één voor één de eieren door en spatel er de gezeefde bloem door.
Verdeel het vetdeeg in 2 delen, rol die uit op 3 mm dikte en bedek hiermee 2 hoge, breedgebekte vormen van ± 21 cm diameter.
Smeer op de bodem een laagje frangipane en leg hierop de uitgelekte krieken (zonder sap).
Klop voor de vulling de eidooiers en de suiker tot een lint.
Spatel er de gesmolten, maar niet warme boter door.
Klop de eiwitten op, voeg er de fijne suiker bij en klop alles verder stijf.

Spatel 1/3 van het eiwit, de gezeefde bloem en het zetmeel door het beslag.
Spatel er daarna de rest van het eiwit door en schep het beslag op de krieken.
Bak de taart 30 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven af.
Leg na het bakken en afkoelen een sjabloon op de taart en bestrooi hem met poedersuiker, zodat u een mooie tekening krijgt.

Tip: als u dit deeg in plasticfolie verpakt, kunt u het enkele dagen in de koelkast bewaren.

Theekoek op z'n Vlaams

75 gr suiker
4 eieren
125 gr bloem
75 gr boter
50 gr rozijnen
75 gr suiker

Klop 75 gr suiker met de eidooiers tot een schuimige massa en zeef er de bloem bij.
Smelt de boter en voeg deze toe.
Was de rozijnen en voeg ook die toe.
Meng alles goed.
Klop het wit van de eieren stijf en schep dit erdoor.
Beboter een bakvorm en bestuif hem met bloem.
Vul de vorm met het deeg en bestrooi met 75 gr suiker.
Bak de koek in een op 180°C voorverwarmde oven.

Tiramisu

ruim 200 gr boudoirkoekjes
500 gr mascarpone
150 gr suiker
2 grote tassen zeer sterke koude koffie
3 eiwitten

5 eigelen
1 borrelglaasje Amaretto
cacaopoeder

Meng de mascarpone met de eigelen en de suiker, stevig kloppend met een garde.
Klop vervolgens de 4 eiwitten goed stijf en meng ze zachtjes bij het kaasmengsel.
Voeg de amaretto bij de koffie en wentel de boudoirkoekjes hier één na één in.
Leg een laag geweekte koekjes in een schotel, daar bovenop een laag kaasmengsel, nog een laag koekjes en een laatste laag kaasmengsel.
Bestrooi met gezeefd cacaopoeder.
Zet de schotel minstens 3 uur in de koelkast, tot de tiramisu voldoende is opgesteven.

Vanillepudding

75 gr vanillepudding
3/4 liter melk
60 gr suiker
1 pakje vanillesuiker

Maak de vanillepudding met een 1/2 kop melk aan.
Kook de overige melk.
Voeg de suiker en de vanillesuiker bij de kokende melk en giet er al roerend de aangemaakte vanillepudding bij.
Laat even doorkoken.

Vanilleroom

40 gr vanillepuddingpoeder
3/4 liter melk
75 gr suiker
1 pakje vanillesuiker
3 eidooiers

eventueel 1/8 liter room

Maak de vanillepudding met een kop melk aan.
Breng de rest van de melk aan de kook, voeg de suiker en de vanillesuiker toe, giet er al roerend de aangemaakte vanillepudding bij en roer goed om klonteren te voorkomen.
Neem de pan van het vuur, laat even afkoelen en voeg al roerend de eidooiers toe.
Klop de room stijf en schep hem door de vanilleroom.
Dien warm op.

Verloren Antwerps brood

1 kramiek of rozijnenbrood
1 liter melk
150 gr suiker
een snufje kaneel
vanillesuiker
8 eigelen
een snufje zout
bruine suiker

Snijd het brood in dikke sneden.
Verwarm de melk met de helft van de suiker, de vanillesuiker en de kaneel.
Dompel de sneden kramiek in de warme melk.
Kluts de eieren samen met de andere helft van de suiker en een snufje zout.
Dompel hierin het geweekte brood en bak het zoals een omelet.
Bestrooi met bruine suiker.

Verloren peren

Voor het gerecht:
4 peren
1/4 liter water
50 gr suiker

125 gr suiker
1 pot krieken
30 gr maïszetmeel
80 gr suiker
bloemsuiker

Voor de vanilleroom:
1 liter melk
100 gr vanillebloem of 80 gr maïszetmeel
6 eigelen
vanillesuiker

Schil de peren, snijd ze in fijne schijfjes en kook ze in suikerwater gaar.
Laat de krieken uitlekken en bind het vocht al kokend met opgelost maszetmeel.
Breng voor de vanilleroom 3/4 liter melk aan de kook.
Los de vanillebloem met de vanillesuiker suiker in 1/4 liter melk op.
Voeg dit bij de kokende melk, roer goed en laat doorkoken.
Roer regelmatig met een houten lepel.
Leg de vanilleroom, de uitgelekte peren en de uitgelekte krieken in lagen in een vuurvaste schotel; eindig met een laagje vanilleroom en bestrooi met bloemsuiker.
Laat de peren onder de grill eventjes korsten en vervolgens afkoelen.
Bestrooi voor het opdienen nogmaals met bloemsuiker.

Vervierse taart

(16 personen)

350 gr bloem
100 gr boter
3 eieren
3 gr zout
35 gr gist opgelost in 75 gr water
100 gr boter
170 gr parelsuiker
170 gr rozijnen
35 gr gepelde gehakte amandelen

50 gr amandelschilfers
afdekgelei of ingekookt dun van abrikozenconfituur
witte glaceerfondant

Maak een voordeeg met de bloem, 100 gr boter, de eieren, het zout en de gist.
Kneed dit tot een soepel en glad deeg en laat daarna 10- 15 minuten rusten.
Meng intussen al wrijvend de 100 gr boter met de parelsuiker en kneed dit door het deeg.
Meng er tenslotte kort de amandelen en de rozijnen door.
Laat 15 minuten rusten en verdeel het deeg in 2 stukken van 500 gr.
Smeer 2 taartvormen van 21 cm diameter in met boter en bestrooi met de amandelschilfers.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Plaats de deegstukken in de taartvormen en druk goed aan, ze moeten de hele vorm bedekken.
Dek af met een handdoek en laat 30-45 minuten rijzen.
Bak de taarten 20 minuten af op een bakblik in de voorverwarmde oven.
Haal de taarten uit de vorm en laat ze op een rooster afkoelen.
Draai de taarten om, bestrijk ze met een borsteltje met afdekgelei en glaceer ze lichtjes met een borsteltje met witte fondant.

Tip: Witte glaceerfondant is vloeibare witte suiker, of glazuur. U vindt het in de speciaalzaak voor bakkerijbenodigdheden.

Vlaai op z'n Oost-Vlaams

5 beschuiten
1 liter melk
250 gr suiker
1 dl melk
200 gr peperkoek
25 gr bloem
1 dl melk
2 pakjes vanillesuiker
1 theelepel kaneel
1 theelepel foelie
3 eieren

25 gr bloem
25 gr oranjesnippers
25 gr sukade
50 gr gekonfijt fruit
1 mespunt zout
2 eetlepels stroop

Verkruimel de beschuiten.
Breng 1 liter melk met de beschuiten en 250 gr suiker aan de kook.
Maak 1 dl water warm en week de peperkoek hierin.
Plet de peperkoek fijn.
Maak 25 gr bloem met 1 dl melk aan, voeg dit bij de kokende melk en laat doorkoken.
Neem de pan van het vuur, voeg de peperkoek, de kaneel, de foelie en de vanillesuiker toe en meng alles goed door elkaar.
Klop de eieren los.
Voeg ze toe, samen met 25 gr bloem, de oranjesnippers, de sukade, het gekonfijte fruit, het zout en de stroop.
Roer alles goed onder elkaar.
Breng het mengsel over in een vuurvaste kom en laat het 1 uur in een op 175 °C voorverwarmde oven bakken.
Dien de vlaai op in de kom.

Vlaaien op de wijze van het Waasland

1 liter melk
100 gr witte suiker
1/2 kg bloem
100 gr bruine suiker
2 eidooiers
50 gr gemengd gekonfijt fruit
25 gr sukade
25 gr oranjesnippers
2 makarons
2 sneden peperkoek
100 gr stroop
1 theelepel foelie

1 theelepel kaneel
1 mespunt zout

Kook 1/2 liter melk met de suiker.
Meng intussen de bloem, de bruine suiker, de eidooiers, het gekonfijte fruit, de sukade, de oranjesnippers, de geplette makarons, de geplette peperkoek, de stroop en 1/2 liter melk goed door elkaar.
Giet deze brij al roerend in de kokende melk.
Meng nu de foelie, de kaneel en het zout erbij en laat goed doorkoken.
Vul kleine vuurvaste kommen of een grote vuurvaste schotel met dit mengsel.
Bak de vlaai(en) 1 uur in een op 175°C voorverwarmde oven.
Laat afkoelen en dien lauw of koud op.

Vlaamse pudding

200 gr biscuits of beschuitjes
200 gr meelsuiker
200 gr kleine rozijntjes
200 gr macaroni
200 gr rozijnen
100 gr boter
snuifje kaneel
8 cl brandewijn
snuifje zout
gekonfijte citroenschil
12 tot 15 eieren
1 liter melk
broodkruim

Breek de macaroni, kook hem even voor en spoel hem af.
Laat de beschuiten samen met de meelsuiker in wat melk weken.
Voeg de rozijnen en 100 gr gesmolten boter toe en kruid met een weinig zout en kaneel.
Voeg er vervolgens ook de gekonfijte en fijngesneden citroenschil, de brandewijn en de eitjes bij.
Giet alles in een ingeboterde en door de suiker gehaalde vuurvaste schotel.
Beleg met klontjes boter en bestrooi met broodkruim.

Bak de bereiding gaar in een oven van 160°C.

Vlaamse rijsttaart

(16 personen)

Voor de banketbakkersroom:
1/4 liter melk
50 gr griessuiker
25 gr maïszetmeel
3 eidooiers

Voor de taart:
1 liter melk
250 gr dessertrijst
1/2 vanillestokje
250 gr griessuiker
1 pakje bladerdeeg van 500 gr
boter
bloemsuiker

Kook de rijst met de melk en de opengesneden vanillestok in de oven op 150-180°C 1-11/2 uur.
Verwijder als de rijst gaar is, de vanillestok en roer de nog warme rijst onder de suiker.
Laat dit afkoelen.
Maak banketbakkersroom:
Breng de melk met de suiker aan de kook.
Klop het maïszetmeel los met 2 eidooiers, voeg een klein beetje kokende melk bij de eidooiers en voeg dit mengsel dan al roerend bij de melk.
Laat even doorkoken.
Laat bij voorkeur afkoelen in een koudwaterbad en roer af en toe.
Verdeel intussen het bladerdeeg in 2 delen en rol het dun uit.
Bestrijk 2 taartvormen (22 cm diameter) met boter en bekleed ze met het deeg.
Roer de afgekoelde gele room met 1 eidooier glad en meng hem onder de rijst.
Schep het mengsel in de vormen en bak 25 minuten af in een voorverwarmde oven van 220°C.

Bak de taart niet te droog.
Laat afkoelen op een rooster en suiker daarna af.

Vlaamse wafels

4 dl lauwe melk
30 gr gist
4 gesplitste eieren
1 eetlepel poedersuiker
1 drupje vanille-extract
1 borrelglaasje cognac
zout
250 gr bloem
125 gr gesmolten boter

Giet de melk in een kom en los de gist erin op.
Voeg de eidooiers, de suiker, de vanille, de cognac en een snufje zout toe en klop alles met een mixer goed door elkaar.
Voeg al kloppend om en om steeds een deel van de bloem en een paar lepels gesmolten boter toe en blijf kloppen tot het beslag glad is.
Klop de eiwitten stijf en spatel het schuim door het beslag.
Laat het beslag - afgedekt met een doek - minstens 1 uur op een warme plek rijzen.
Bak daarna de wafels.

Vlottende eilandjes met appel

(2 personen)

Voor de crème:
1/4 liter melk
1 koffielepel kaneelpoeder
3 eidooiers
50 gr griessuiker

Voor de schuimpjes:
2 eiwitten
50 gr griessuiker
1 snuifje zout

Voor het garnituur:
1 appel
20 gr boter
1 koffielepel griessuiker
1 koffielepel kaneelpoeder

Voor de karamel:
50 gr suiker
1 eetlepel water

Zet de melk met de kaneel 2 minuten in de microgolfoven op volle kracht en laat het daarna rusten.
Klop de eidooiers met de suiker tot een schuimig mengsel, giet de melk erover en zet dit 3 minuten in de oven op halve kracht.
Roer de crème na 11/2 minuut om en zorg dat de crème niet gaat koken; als dit toch gebeurt, mix dan enkele seconden.
Verdeel de crème over individuele schaaltjes en laat afkoelen.
Schil en ontpit de appel en snijd hem in plakjes.
Verwarm een bruineerschotel in de oven, laat de boter erin smelten en draai de schotel daarbij om.
Schik de plakjes appel er kransgewijs in en bestrooi ze met suiker en kaneelpoeder.
Bak ze 2 minuten in de oven op volle kracht, naargelang de kwaliteit van de vrucht, laat ze afkoelen en leg ze op de crème
Klop de eiwitten met de suiker en het zout tot sneeuw, leg die in kleine hoopjes op een bord en zet dat 1 minuut in de oven op halve kracht.
Leg de schuimpjes op de crème.
Doe voor de karamel de suiker in een diep bord, giet het water erover en zet het bord 4-5 minuten in de oven op volle kracht.
Draai de schotel daarbij dikwijls en controleer of de karamel niet te bruin wordt.
Giet de karamel in een dun straaltje over de schuimpjes en serveer ze koel.

Wase Vlaai

(Oost-Vlaanderen) (8-10 personen)

Deze vlaai is heel anders dan Limburgse vlaai; het is meer een pudding. Al rond 1700 werden de Waaslandse vlaaien tijdens de kermis gebakken en veel Oost-Vlamingen doen dat nog steeds!
Heeft u een stukje vlaai over, dan smaakt dit heerlijk op vers wit brood.

75 gr speculaas in stukjes
± 300 gr ontbijtkoek in stukjes
3 verbrokkelde kokosmakronen
± 50 gr verbrokkelde beschuit
± 6 dl volle melk
2 gescheiden eieren
1 theelepel gemalen kaneel
1 theelepel gemalen foelie
100 gr bruine suiker
1 eetlepel bloem
zout
50 gr sukade in stukjes
100 gr geconfijte sinaasappelschilletjes (oranjesnippers)
een lage ingevette ovenschaal (inh. ± 2 liter)

Meng de speculaas, ontbijtkoek, kokosmakronen en beschuit en schenk er de melk over.
Roer de eidooiers, kaneel, foelie, bruine suiker en bloem door het koekmengsel en laat het ± 10 minuten intrekken.
Verwarm de oven voor op 180°C.
Klop het koekmengsel met een mixer glad en smeuïg.
Voeg, als het mengsel te vochtig is, wat extra ontbijtkoek en beschuit toe en voeg, als het te droog is, wat extra melk toe.
Klop de eiwitten met een mespunt zout stijf en spatel ze met de sukade en 50 gr sinaasappelschilletjes door het koekmengsel.
Schep het beslag in de ovenschaal en bak de vlaai in het midden van de oven in ± 1 uur lichtbruin en gaar.
Dek de schaal met aluminiumfolie af als de vlaai (voordat de baktijd om is) te bruin wordt.

de vlaai is gaar als een erin gestoken satéprikker er droog uitkomt.
Serveer de vlaai in stukjes gesneden met lobbig geklopte slagroom en de rest van de sinaasappelschilletjes.

Waverse kaastaart

Voor het gistdeeg:
50 gr melk
10 gr gist
150 gr bloem
1 afgestreken eetlepel griessuiker
1 ei
65 gr boter
een snuifje zout
boter
100 gr abrikozencompote

Voor de vulling:
2 eieren
250 gr roomkaas
1 koffielepel rum
11/4 dl melk
25 gr amandelpoeder
75 + 50 gr griessuiker
40 gr maïszetmeel
2 eetlepels poedersuiker
1 banaan

Het gistdeeg:
Verwarm de melk lichtjes en los de gist hierin op.
Doe de bloem in een diepe kom, maak een kuiltje in het midden en giet daarin de melk met de gist.
Voeg de suiker, het ei en de boter toe.
Strooi het zout op de rand van de bloem en meng alles tot een zacht deeg.
Smeer een diepe taartvorm met een diameter van 23 cm met boter in.
Rol het deeg uit op een dikte van ± 3 mm en bekleed daarmee de taartvorm.
Strijk de abrikozencompote over de taarbodem uit.

Verwarm de oven voor op 220°C.

De vulling:
Splits de eieren.
Vermeng de roomkaas met de dooiers, de rum en de melk.
Vermeng het amandelpoeder met 75 gr suiker en het maïszetmeel en roer dit mengsel onder de kaasbereiding.
Klop de eiwitten tot ze wit zijn, voeg de rest van de griessuiker toe en klop verder op tot schuim.
Schep het onder het kaasmengsel.
Vul de taartbodem tot aan de rand met de vulling.
Zet de taart in de oven en laat 25 tot 30 minuten bakken.
Ontvorm de taart en laat ze afkoelen.
Werk af met wat poedersuiker en schijfjes banaan.

Tip:
Om te voorkomen dat de taart barst, moet de damp uit de oven kunnen ontsnappen.
Als dit bij uw oven niet het geval is, kunt u de deur lichtjes open laten staan door er bijvoorbeeld een vork tussen te steken.

Zachte nieuwjaarswafeltjes

1 kg bloem
500 gr kristalsuiker
500 gr boter
2 pakjes vanillesuiker
6 eieren
een snuifje zout

Smelt de boter, voeg de bloem, de suiker en de eieren toe en laat 12 uur rusten.
-vorm er balletjes van en bak deze in een ingevet wafelijzer.

Zandwafels

250 gr boter
250 gr suiker
250 gr bloem
5 eieren
1 pakje vanillesuiker
geraspte citroenschil
1/8 liter melk
bloemsuiker en/of gesmolten boter

Roer de boter met een gedeelte van de suiker tot room.
Voeg er de bloem aan toe en maak er een glad deeg van.
Klop de eieren met de resterende suiker tot een witte massa op.
Roer ze met een houten lepel langzaam onder het gladde deeg.
Verdun het deeg, als het te dik is, met melk.
Bak het deeg 5 tot 7 minuten, afhankelijk van de calorische waarde van het wafelijzer.
Bestrooi de wafels vervolgens met bloemsuiker en/of overgiet ze met gesmolten boter.

Dranken

Advokaat uit de Kempen

12 eigelen
250 gr bloemsuiker
1 eetlepel water
1 liter zuivere alcohol
een snuifje muskaatnoot

Doe de eigelen samen met de suiker en het snuifje muskaatnoot in een kom.
Zet de kom in een warmwaterbad en klop de eigelen luchtig op.
Blijf kloppen tot het mengsel helemaal is afgekoeld en voeg er dan de zuivere alcohol bij.
Giet de drank in flessen en sluit ze goed af.
Laat de advokaat 4 dagen rusten alvorens hem te nuttigen.

Cerisier

4 eetlepels cherrylikeur
4 eetlepels kirsch
7 1/2 dl Kriekenbier (uit de koelkast)

Verdeel de cherrylikeur en de kirsch over 4 champagneglazen.
Vul ze vervolgens tot aan de rand met het gekoelde bier, zodat zich een mooie schuimkraag vormt.
Serveer deze cocktail met 'lange vingers' of boudoirkoekjes.

Maitrank

(Ardennen)

1 liter fruitige witte wijn (Elzas of Luxemburgse Moezel)
2 sinaasappelen
1 dl cognac
3 complete plantjes lelietjes-van-dale (zonder wortel)
1 dl champagne
1 dl Curaçao

Doe de wijn, het sinaasappelsap en de cognac in een grote kom, voeg de plantjes toe en laat het geheel 48 uur staan.
Zeef de vloeistof en voeg dan de champagne en de Curaçao toe.
Serveer de drank zeer koel.


Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl