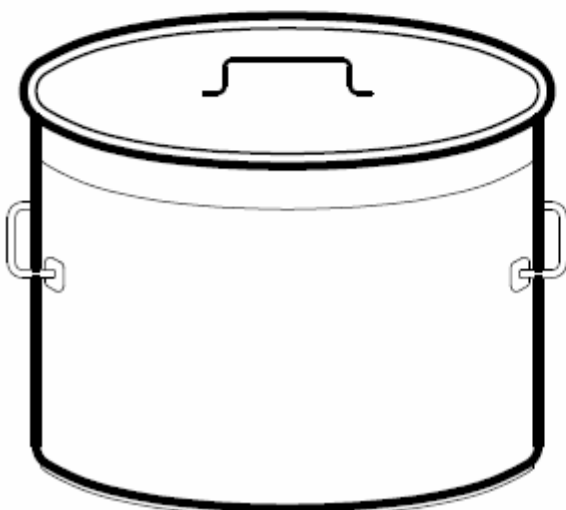




Geuren uit de keuken

Kookboek voor beginnende en ervaren koks



Voorwoord

Dit receptenboek is tot stand gekomen na vele uren praktijk in de keuken en na minstens zoveel uren aan de computer. De recepten werden uitgetest, aangepast en telkens weer verbeterd. Wat betreft hoeveelheden en werkwijze is het een zeer realistisch kookboek geworden waar U veel plezier aan kunt beleven. Naast klassieke basisbereidingen, waarbij tijdens het opstellen van de recepten steeds gestreefd werd naar authenticiteit, zijn er ook eigentijdse en originele recepten te vinden.

Door de gestructureerde wijze waarop de recepten werden opgesteld is dit boek een goede hulp voor de leerling kok. Het gebruik van vaktermen werd niet al te ver doorgedreven. Vaktermen die in de recepten voorkomen kunnen echter teruggevonden worden achteraan in het boek. Voor de meer ervaren kok kan dit boek een bron zijn van inspiratie en een naslagwerk.

Koken is terug “in”, niettegenstaande het gigantische aanbod in de supermarkten van convenience foods en kantenklaar gerechten. Het fenomeen van de fastfoodketens schijnen de interesse om zelf te koken alleen maar op te wekken. Er zijn blijkbaar nog genoeg levensgenieters die in deze jachtige tijden hun vrije tijd willen spenderen aan het zich bekwamen in de edele kookkunst.

Het bord weerspiegelt het karakter van de kok. Doe geen toegevingen voor wat betreft de kwaliteit van de gebruikte producten. Tracht de basistechnieken te beheersen en ga te werk met kennis van zaken. Dit alles is geen eenvoudige opgave. Koken is een vak dat dikwijls wordt onderschat. Je moet ermee bezig zijn en er de nodige tijd voor uittrekken. Ga tewerk met passie en er kan iets buitengewoon ontstaan. Eenvoud siert, ook op het bord. Gebruik dit echter niet als uitvlucht om er gemakkelijk vanaf te komen. Let op details, de gasten doen dat ook.

Rond eten en drinken is altijd veel te doen. Het is voor de mens immers levensnoodzakelijk. In onze westerse welvaartsmaatschappij blijft het echter een zoeken naar evenwicht tussen genieten en gezondheid.

Dit boek is er voor iedereen die graag kookt of die het wil leren. Het is verre van compleet. De voornaamste betrachting van dit boek is, U zin te laten krijgen in “koken”. Er zijn vele goede handboeken over gastronomie in de handel. Ook qua opleiding zijn er heel wat mogelijkheden. Voor zij die verder willen gaan staat niets hen in de weg.

Veel culinair plezier,

Luc Van Raemdonck

01 nov 2007

Inhoud

Hoe dit receptenboek gebruiken	5
Opbouw van de recepten	7
Hoeveelheden in functie van het menu	9
Temperaturentabel.....	11
Basisrecepten	
Bindmiddelen	14
Bouillons - fonds – fumet	15
Aardappelen	21
Rijst en pasta	25
Samengestelde boters	27
Koude sausen	28
Warme sausen	34
Zoete sausen	37
Deeg en beslag	39
Patisserie	49
Receptiehapjes	53
Snacks en voorgerechten.....	63
Slaatjes voor de boterham	101
Maaltijdsalades (of in ‘t klein als voorgerecht).....	107
Soepen.....	123
Hoofdgerechten – vlees (en vegetarische alternatieven)	151
Hoofdgerechten - vis.....	203
Desserten	225
Dranken.....	263
Welke wijn bij welk gerecht ?	267
Voedingsmiddelentabel	269
Vaktermen.....	271
Index	275

Metten en wegen, hoeveelheden, bereidingstijden

Beroepskoks hebben een goed zicht op hoeveelheden en weten wat ze nodig hebben. Dit is ervaring. Vooraleer je zover bent kan je best de recepten volgen en de hoeveelheden respecteren. Later ga je het afwegen en meten minder nodig hebben en kan je beginnen zelf creatief te zijn. Maar eerst ervaring opdoen.

Hoe dit receptenboek gebruiken?

Afkortingen:

b.g. = bouquet garni
b.m. = bouquet marmite
ds = doos (of blik)
elp = eetlepel
g = gram
gr = groot
kg = kilogram
kl = klein
klp = koffielepel
l = liter
ml = milliliter (= cc = kubieke centimeter)
msp = mespuntje
pezo = peper en zout
pezocay = peper, zout en cayennepeper
pezomus = peper, zout en muskaatnoot
sn = snufje
tn = teentje

Hoeveelheden:

De hoeveelheden zijn meestal voor 4 personen berekend, behalve voor de basisrecepten en daar waar anders werd aangegeven.

Vaktermen:

De betekenis van de vaktermen, die in de recepten gebruikt worden, kan men achteraan in het boek opzoeken.

Bijkomende info:

e		a	b
		▼▼	1/2
		€€	670
		c	d

a) Moeilijkheidsgraad: ▼ eenvoudig
▼▼ gewoon
▼▼▼ moeilijk

b) Bereidingstijd: in uren (wachtijden voor bakken, koelen, marineren e.d. niet meegerekend)

c) Prijsindicatie: € goedkoop
€€ gewoon
€€€ duur

d) Voedingswaarde: in kcal
- per persoon vb.: 670
- per stuk vb.: 50/s
- per 100 g vb.: 125/g

e) Wijntype dat een goede combinatie vormt met het gerecht (zie ook pagina 268).

Opbouw van de recepten

Titel van het recept		Bijkomende info				
— — — — — — — — — — ingrediënten	() () voorbereidingen of extra informatie ()	 <table border="1"><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>				
	1. 2. 3. 4. chronologische werkwijze 5. 6. 7.					
	— tips					

Gestructureerd werken geeft de minste stress en maximale efficiëntie in de keuken. Ga als volgt te werk:

- Zorg er eerst voor dat je alle ingrediënten bij de hand hebt.
- Doe daarna de voorbereidingen (groenten versnijden, vlees versnijden ...).
- Volg stap voor stap de werkwijze.

Opgelet !!

Bij de bereidingswijze is ervan uitgegaan dat fruit, groenten en kruiden schoongemaakt en gewassen zijn. Deze voorbereidende werkzaamheden worden dus in de recepten niet meer vermeld.

Economisch werken

Goed bereide gerechten en een mooie presentatie vergen tijd. Het is daarom van het allergrootste belang om economisch om te springen met de tijd en de ingrediënten die je voorhanden hebt. Al wat je teveel klaarmaakt is verloren tijd en geld. Een chronologische werkwijze kan je veel tijd besparen. Hou ook de keuken op orde, dat werkt prettig en je verliest minder tijd.

Hoeveelheden in functie van het menu

De onderstaande tabel is een goed hulpmiddel om economisch verantwoord aankopen te doen. De aangegeven hoeveelheden zijn berekend per persoon.

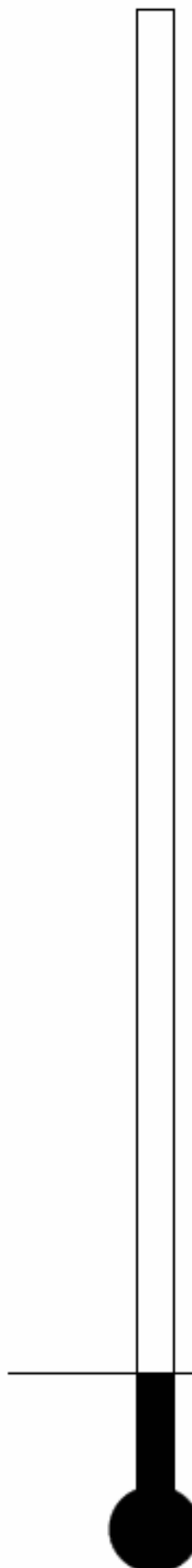
	3-gangen menu	à la carte (1 gerecht)
Soep	300 ml	350 ml
Vlees		
- steak	180 g	200 g
- gestoofd vlees	225 g	250 g
Vis	200 g	225 g
Groenten	120 g	150 g
Aardappelen	175 g	200 g
Frietten	200 g	225 g
Rijst (ongekookt)	70 g	100 g
Pasta (ongekookt)	80 g	100 g
Saus		
– vleessaus	125 ml	150 ml
– vissaus	125 ml	150 ml
– kaassaus	175 ml	200 ml
– bearnaisesaus	90 ml	90 ml
– wildsaus	75 ml	75 ml
Dessert		
- ijs	180 ml	200 ml
- bavarois	150 ml	175 ml
- mousse	150 ml	175 ml

Koken is fysica

De natuurkundige fenomenen en scheikundige reacties die gepaard gaan met koken zijn verbazend. Wees gerust, om goed te kunnen koken hoeft u echt geen natuurkundige te zijn. Het is echter niet slecht om bepaalde natuur- of scheikundige achtergronden te begrijpen om het aantal mislukkingen te beperken. In veel gevallen zullen temperaturen heel belangrijk zijn.

Temperaturentabel

°C



295	gratineren
255	zeer hete oven
220	hete oven
	grilleren
200	normale ovenwarmte
	roosteren van vlees en vis op de bakplaat
180	frituren (afbakken van frieten, aardappelkroketten, vis, vlees ...)
	bakken van vlees, vis, aardappelen in de braadpan
160	lage ovenwarmte
150	voorbakken in frituur (frieten, vis ...)
152	karameliseren van suikersiroop
110	stoomtemperatuur in de drukpan
100	water kookt (op zeeniveau)
95	natuurlijke bindmiddelen binden (bloem, aardappelen, arrowroot)
	trekken van bouillons
90	warm houden van koffie, chocolademelk
85	max. temperatuur voor sauzen gebonden met eieren
78	alcohol verdampt
71	binnentemperatuur van doorbakken vlees (bien cuit)
	eidooiers stollen
69	eiwitten stollen
	wit van ei stolt
65	de meeste bacteriën worden gedood
	min. temp. voor rechauds en bain-maries
60	binnentemperatuur van half-doorbakken vlees (à point)
50	binnentemperatuur van bloederig gebakken vlees (saignant)
35	gelatine lost op
5	vermeerdering van bacteriën stopt
4	normale koelkasttemperatuur
2	bewaren van vers vlees en vis
0	water bevriest
-3	serveren van milkshakes
-18	bewaren in de diepvriezer
-60	snelvriezen van voedingswaren

Basisrecepten

Bindmiddelen

Beurre manié:

- 100 g bloem
- 100 g boter

Bloem en boter koud vermengen tot een marsepeinachtige massa. Kleine stukjes afnemen en door de warme saus kloppen. Beurre manié dient enkel om bij te binden.

Roux:

Blanke roux:

- 6 delen bloem
- 5 delen boter

Boter smelten op middelmatig vuur. Alle bloem toevoegen. Goed mengen met een spatel. Even laten garen tot de massa een korrelige structuur krijgt.

Bruine roux:

Idem als “blanke roux” maar de roux zachtjes laten bakken tot hij een bruine kleur heeft (eventueel kan dit in de oven gebeuren op een bakplaat).

Tips:

- De boter kan vervangen worden door elke andere vetstof (olie, bakmargarine ...).
- Koude roux wordt aangeroerd met hete vloeistof (is de beste methode). Of de koude roux rechteerks in de warme (niet kokende !) vloeistof doen en laten oplossen.
- Warme roux wordt aangeroerd met koude vloeistof.
- Een vloeistof gebonden met roux enkele minuten zachtjes laten doorkoken. Zo verdwijnt de bloemsmak en bekomt men de goede binding.

De hoeveelheid roux die gebruikt wordt is afhankelijk van de gewenste sausdikte.

- | | | | |
|--------------------------------|-----------------------------|----------------|-----------|
| – soepen en sausen | → 30 g bloem + 25 g boter | (= 55 g roux) | per liter |
| – dikke sausen | → 45 g bloem + 35 g boter | (= 80 g roux) | per liter |
| – gratineerbare sausen | → 60 g bloem + 50 g boter | (= 110 g roux) | per liter |
| – puddingen | → 90 g bloem + 75 g boter | (= 165 g roux) | per liter |
| – vulling voor mini pasteitjes | → 120 g bloem + 95 g boter | (= 215 g roux) | per liter |
| – allerhande kroketten | → 270 g bloem + 210 g boter | (= 480 g roux) | per liter |

Maïszetmeel: (voor het binden van puddingen en niet-doorzichtige sausen, warm of koud)

- maïszetmeel Maïszetmeel aanroeren met een weinig koude vloeistof.
- koude vloeistof Al roerend toevoegen aan de warme te binden vloeistof. Terug even laten koken.

Aardappelzetmeel: (voor het binden van fruitsauzen en doorzichtige sausen, warm of koud)

- aardappelzetmeel Aardappelzetmeel aanroeren met een weinig koude vloeistof.
- koude vloeistof Al roerend toevoegen aan de warme te binden vloeistof. Terug even laten koken.

Gelatine: (geleermiddel voor het binden van vloeistoffen, puddingen ...)

Te verkrijgen in blaadjes en poeder. Gebruiken volgens de aanwijzingen van de fabrikant. Ongeveer 24 g is er nodig om een vloeistof te binden tot puddingdikte.

Gelatine wordt gewonnen uit beenderen van runderen en staat daarom ter discussie i.v.m. de ziekte van Kreuzfeld-Jacobs. Agar-agar kan als alternatief gebruikt worden.

Agar-agar: (geleermiddel; goed alternatief voor gelatine)

Plantaardig bindmiddel dat gewonnen wordt uit zeewier. Te verkrijgen onder de vorm van staven, slierten en poeder. Gebruiken volgens de aanwijzingen van de fabrikant.

Bouillons - fonds - fumet

Bouillons, fonds en fumets vormen de basis van een goede keuken. Het bereiden van deze producten vraagt echter veel zorg en tijd. Ook om hygiënische en gezondheidsredenen neemt de moderne kok vaak zijn toevlucht naar industriële vervangproducten. Meestal worden deze producten aangeboden in de vorm van pasta's. De kwaliteit en kostprijs van deze producten verschillen nogal wel eens tussen de fabrikanten. Toch zijn er zeer goede producten op de markt waar de creatieve kok behoorlijke resultaten mee kan boeken. Verse bouillons, fonds of fumet blijven echter moeilijk te vervangen door fabrieksproducten op voorwaarde dat ze met veel zorg bereid worden.

Bouquet garni:

- peterseliestengels
- tijm
- laurier

Alles samenbinden tot een tuiltje.

Bouquet marmite:

- 1 prei
- 1 selder
- 2 wortelen
- 1 ui

(gepikeerd met kruidnagel)

Mirepoix:

Grof gesneden groenten als basis voor soepen en sausen. De samenstelling en wijze van versnijden is afhankelijk van het gebruik.

Mirepoix bordelaise:

- 1 ui
- 2 wortels
- 1 selder
- 2 teentjes look

Vette mirepoix:

- 1 ui
- 2 wortels
- 1 selder
- 150 g spek

Bouillons

Kippenbouillon: (ca. 2 l)

- 1 kg kippenkarkassen (of soepkippen, braadkippen of slachtafval)
- 2 l water
- pezo
- bouquet garni
- bouquet marmite

1. Groenten in mirepoix snijden.
2. Kippen, karkassen en/of slachtafval wassen.
3. Alles onder water zetten en aan de kook brengen. Pezo toevoegen.
4. Zachtjes laten koken tot het vlees gaar is (ca. 1 uur).
5. Af en toe afschuimen.
6. Zeven en laten afkoelen.
7. Ontvetten.

Runderbouillon: (ca. 2,5 l)

- 1 kg vlees (of slachtafval, beenderen)
- 3 l water
- bouquet garni
- bouquet marmite
- pezo

1. Groenten in mirepoix snijden.
2. Slachtafval en/of beenderen wassen.
3. Alles onder water zetten en aan de kook brengen.
4. Zachtjes laten koken tot de bouillon klaar is. (De tijdsduur is afhankelijk van het gebruikte vlees. Ca. 3 uur voor runderbouillon.)
5. De bouillon af en toe afschuimen.
6. Zeven en laten afkoelen.
7. Ontvetten.

Visbouillon: (ca. 3 l)

- 1 kg visafval (koppen en graten van platvissen)
- 3 l water
- 1 ui (geëminceerd)
- 1 selder
- 250 ml witte wijn
- bouquet garni
- mignonnette (geplette peperkorrels)
- olie of boter

1. Visafval wassen en aanstoven in olie of boter.
2. Groenten toevoegen en even laten uitzweten.
3. Bevochtigen met witte wijn en water.
4. Bouquet garni en mignonnette toevoegen.
5. Ca. 20 min. laten trekken.
6. Zeven.

Court-bouillon: (ca. 2,4 l)

- 2 l water
- 400 ml witte wijn (250 ml voor het blauw pocheren van vis)
- 3 wortelen (geëminceerd)
- 1 ui (geëminceerd)
- 1 seldertak
- bouquet garni
- 1 klp mignonnette
- 4 klp zout

1. Water aan de kook brengen samen met de gesneden groenten en het b.g.
2. Voeg na 10 min. koken het zout en de mignonnette toe. Laat nog 10 min. trekken.
3. Witte wijn en de vis toevoegen.
4. Pocheer de vis gaar.

Schaaldierenbouillon: (ca. 2,5 l)

- 500 g koppen en schalen
- 70 g tomatenpuree
- 400 g soeptomaten (of gepelde tomaten uit blik)
- cognac
- 200 ml witte wijn
- 1,5 l water (of visfumet)
- olijfolie
- bouquet garni
- mirepoix bordelaise

1. Schalen en koppen aanstoven in olijfolie (op hoog vuur).
2. Mirepoix bordelaise even meestoven.
3. Flamberen met cognac.
4. Blussen met witte wijn.
5. Bevochtigen met water (of visfumet).
6. Tomaten toevoegen.
7. Ca. 20 min. laten trekken.
8. Passeren door fijne zeef.

Blanke fonds

Gevogelte fond: (ca. 2 l)

- 1 kg soepkippen (of braadkippen)
uitgebeende karkassen
slachtafval (nek, maag, hart)
- bouquet garni
- bouquet marmite
- pezo

1. Groenten wassen en in mirepoix snijden.
2. Kippen, karkassen en/of slachtafval wassen.
3. Alles onder water zetten en aan de kook brengen. Pezo toevoegen.
4. Zachtjes laten koken tot het vlees gaar is (ca. 1 uur).
5. Af en toe afschuimen.
6. Zeven en laten afkoelen.
7. Ontvetten.

Kalfsfond: (ca. 2 l)

- 1 kg uitgebeende of gezaagde kalfspoten
- bouquet marmite
- bouquet garni
- pezo

1. Groenten in mirepoix snijden.
2. Beenderen wassen.
3. Alles onder water zetten en aan de kook brengen. Pezo toevoegen.
4. Zachtjes laten trekken tot de fond klaar is (min. 6 u)
5. Af en toe afschuimen.
6. Zeven en laten afkoelen.
7. Ontvetten.

Bruine fonds

Kalfsfond: (ca. 2 l)

- 1 kg kalfspoten
runderbeenderen
slachtafval (eventueel)
- olie
- bouquet garni
- bouquet marmite (in mirepoix gesneden)

1. Kalfspoten en runderbeenderen met wat olie laten kleuren op een braadslede in de oven.
2. Mirepoix toevoegen. Verder laten kleuren.
3. Tomatenpuree toevoegen en even laten opdrogen.
4. Uit de oven nemen en met een schuimspaan in een marmite doen.
5. B.g. toevoegen en alles onder water zetten.
6. Het vet uit de braadslede verwijderen en deze déglaceren met water. Voeg dit bij de marmite en breng aan de kook.
7. Laat 12 uur trekken. Af en toe ontvetten.
8. De fond zeven.

Wildfond: (ca. 2 l)

- 1 kg wildafval
- 2 wortelen
- 1 ui
- 1 selder
- 250 g champignonafval
- enkele jeneverbessen
- olie
- peperkorrels
- 250 ml rode wijn (eventueel)

1. Wildafval stevig laten kleuren in wat olie in de oven.
2. Mirepoix van uien, wortelen en selder toevoegen. Nog even laten meebakken.
3. De vaste bestanddelen overscheppen in een ketel.
4. Champignonafval, geplette peperkorrels en jeneverbessen toevoegen.
5. Bevochtigen met water en eventueel rode wijn.
6. Ongeveer 3 uur zachtjes laten koken en af en toe ontvetten.
7. De fond zeven.

Vleesglace

Als men bruine fond laat inkoken tot praktisch al het water verdampt is blijft er een gelatinerijke massa over. Dit noemt men vleesglace. Glace wordt gebruikt om de smaak van soepen en sausen te verstevigen.

Demi-glacesaus

Men voegt heldere bruine fond bij Spaanse saus en laat deze inkoken. Eventueel wordt witte wijn toegevoegd tijdens het inkoken. Kan afgewerkt worden met madeira. Men bekomt aldus een krachtige bruine vleessaus.

Visfumet

Visfumet: (ca. 2 l)

- 1 kg koppen en graten (van stevige vissoorten: tong, tarbot, staartvis)
- 1 selder
- 1 ui (geëminceerd)
- 200 ml witte wijn
- bouquet garni
- mignonnette
- citroen (niet als de fumet dient voor soep)
- olie (of boter)

1. Ogen, bloed, kieuwen en kuit verwijderen. Spoelen.
2. De visafval laten uitzweten onder deksel in licht beboterde pot.
3. Plakjes ui en selder toevoegen en nog even laten uitzweten.
4. Witte wijn toevoegen en het geheel juist onder water zetten.
5. Bouquet garni, mignonnette en citroen (gepeld tot op het vruchtvlees) toevoegen.
6. Ongeveer 20 min. laten trekken. Zeven.

Aardappelen

Gestoomde aardappelen:

- geschilde aardappelen
- water

1. Onderste gedeelte van de stoompan vullen met water (iets minder dan de helft).
2. Aan de kook brengen met deksel op de pan.
3. Het verdiep (of meerdere) vullen met aardappelen (geen te dikke laag per verdiep leggen) en het deksel erop plaatsen.
4. Op middelmatig vuur de aardappelen stomen tot ze gaar zijn (ca. 25 min.).

Deze wijze van bereiden kan ook in de combioven gebeuren.

Gekookte aardappelen:

- geschilde aardappelen
- water
- zout

1. Pot vullen met voldoende water en aan de kook brengen.
2. Aardappelen en zout toevoegen.
3. Onder deksel laten koken tot de aardappelen gaar zijn (ca. 20 min.).

Aardappelpuree:

- 1 kg aardappelen (geschild)
- pezomus
- 20 g vetstof
- ¼ l melk (warm)
- 1 ei

1. Kook of stoom de aardappelen gaar.
2. Door de roerzeef draaien of fijn pletten.
3. Warme melk, vetstof en het ei onderwerken.
4. Kruiden met pezomus.

▼	1/2
€	90/g

Pommes duchesse:

- 1 kg aardappelen (geschild)
- pezomus
- 50 g boter
- 2 eidooiers (of 1 volledig ei)

1. Kook of stoom de aardappelen gaar.
2. Door de roerzeef draaien of fijn pletten.
3. Vetstof en eidooiers onderwerken.
4. Kruiden met pezomus.
5. Spuit de puree in rozetten op een bakplaat en laat ze afkoelen.
6. Gedurende ca. 15 min. in de voorverwarmde oven op ca. 200°C laten kleuren.

▼	1/2
€	115/g

Aardappelkroketten: (ca. 40 stuks)

- 1 kg aardappelen (geschild)
- 20 g vetstof
- 2 eidooiers
- 2 eiwitten (om te paneren)
- pezomus
- paneermeel

▼▼	3/4
€	50/s

1. Kook of stoom de aardappelen gaar.
2. Door de roerzeef draaien of fijnwrijven.
3. Vetstof en eidooiers onderwerken.
4. Kruiden met pezomus.
5. Kroketten vormen (ca. 25 g per stuk).
6. In een bord het eiwit doen, de kroketten erin wentelen en vervolgens door paneermeel rollen.
7. De kroketten laten rusten (min. 1 uur).
8. De kroketten frituren in hete olie (180 à 190°C).

Gratin dauphinois:

- 1 kg aardappelen (geschild)
- 360 ml melk
- 120 ml room
- boter
- pezomus
- 1 tn look (geperst)
- 100 g geraspte kaas

▼▼	1/2
€	85/g

1. Stoom de aardappelen beetgaar en laat ze afkoelen.
2. Snij ze in plakjes van 3 mm dikte en schik ze, laag om laag afgewisseld met gemalen kaas, in een beboterde vuurvaste schaal.
3. Overgieten met een mengsel van room, melk en geperste look. Kruiden met pezomus.
4. In een voorverwarmde oven bakken op 180°C gedurende 20 min.

Tips:

- Gebruikt men rauwe aardappelenplakjes dan is de bereidingstijd ongeveer 50 minuten.
- Bij de klassieke bereiding voegt men een gekluts ei bij het room-melkmengsel.
- Soms wordt een dunne bechamelsaus gebruikt, aangelengd met room.

Gesauteerde aardappelen: (gebakken in de pan)

- 1 kg aardappelen
- vetstof
- olie
- zout
- peterselie (grof gehakt, eventueel)

▼	1/2
€	130/g

1. Kook of stoom de aardappelen bijna gaar.
2. Laat ze afkoelen en snij ze in plakjes van ca. 5 mm dikte (of in dobbelstenen van 2 x 2 cm).
3. Verhit een weinig vetstof en olie in en sauteuse.
4. De aardappelschijfjes gelijkmatig kleuren aan beide zijden.
5. Kruiden met zout en eventueel overstrooien met grof gehakte peterselie.

▼	1/2
€	345/g

Frietten:

- 1 kg aardappelen (geschild)

1. Snij aardappelen in frieten.
2. Spoel ze af onder stromend water en droog ze daarna goed af.
3. Bak ze een 1^{ste} maal gaar in frietvet of olie op 150°C.
4. Laat de frieten volledig afkoelen.
5. Bak ze een 2^{de} maal gedurende korte tijd op 180°C tot ze knapperig zijn.

Pommes dauphine: (2 delen duchesse-aardappelen + 1 deel soezendeeg)

- 600 g duchesse-aardappelen

- soezendeeg:

- 125 ml water
- 50 g boter
- 75 g bloem
- 2 eieren

1. Breng het water aan de kook samen met de vetstof. Voeg ineens alle bloem erbij als de vetstof gesmolten is en laat gedurende ca. 1 minuut garen. Neem van het vuur. Klop met een spatel één voor één de eieren eronder.
2. Meng de duchesse-aardappelen met de soezendeeg.
3. Vul een spuitzak met gladde spuitmond en spuit hoopjes deeg op een beboterd oppervlak (of vorm met 2 lepels quenellen).
4. Bak de quenellen in hete frituurolie.

▼	1/2
€	210/g

Aardappelkoekjes:

- 1 kg aardappelen (geschild)
- 1 ui (gesnipperd)
- 1 ei
- 200 g geraspte kaas
- 1 elp gehakte peterselie
- 1 ei + paneermeel (om te paneren)
- pezomus

1. Maak van al de ingrediënten (behalve 1 ei en het paneermeel) een aardappelpuree. Rol de puree tot een cilinder van 6 cm doormeter. Laat door en door koud worden in de koelkast.
2. In schijven snijden van 1,5 cm dik en paneren in 1 losgeklopt ei en paneermeel.
3. Bakken in boter.

▼	1/2
€	170/g

Amandelnootjes:

- 1 kg aardappelen (geschild)
- 2 eieren (gescheiden in dooiers en eiwitten)
- 20 g vetstof
- pezomus
- amandelschilfers

1. Maak een aardappelpuree zoals voor aardappelkroketten.
2. Rol bolletjes ter grootte van een walnoot en wentel ze door losgeslagen eiwit en daarna door de amandelschilfers. Laat afkoelen.
3. Bakken in heet frietvet op 180°C.

Aardappelquenellen: (gebakken)

- 600 g aardappelen (geschild)
- 60 g boter
- 1 ei
- 4 eidooiers
- 100 g bloem
- paneermeel
- pezomus
- 1 eidooier

▼▼	3/4
€	295/g

1. De aardappelen gaarstomen.
2. Pureer de aardappelen samen met de boter, het ei, 4 eidooiers en de bloem. Kruiden met pezomus.
3. Kneed tot een homogene massa.
4. Vorm van de puree quenellen.
5. Pocheer de quenellen gedurende 5 min. en laat ze uitlekken en afkoelen.
6. Rol de quenellen door de geklopte eidooier en daarna door het paneermeel.
7. Bak de quenellen in een pan met voldoende vetstof mooi bruin aan alle zijden.

Rösti:

- 1 kg aardappelen (geschild)
- 1 ui (gesnipperd, eventueel)
- vetstof (de helft olijfolie, de helft bakboter)
- pezo

▼▼	1/2
€	235/g

1. De aardappelen half gaarstomen. Laten afkoelen.
2. De aardappelen grof raspen.
3. Vetstof smelten in een braadpan.
4. De geraspte aardappelen (en eventueel de gesnipperde ui) gelijkmatig over de bodem van de pan verdelen (een laag van 2 cm dikte) en laten bakken aan 1 kant. Kruiden met pezo.
5. De koek omdraaien en aan de andere kant ook goudgeel bakken.

Rösti kan ook gemaakt worden van rauw geraspte aardappelen. De rauw geraspte aardappelen droogdeppen met keukenpapier en bakken in een braadpan met deksel schuin op de pan. De baktijd is langer dan bij gebruik van voorgekookte aardappelen.

Aardappelsalade: (ca. 1300 g)

- 1 kg aardappelen (blokjes van ca. 2 cm x 2 cm)
- 1 tomaat (in blokjes gesneden)
- 1 augurk (in brunoise)
- 1 kleine ui (gesnipperd)
- 2 eieren (hard gekookt en klein gesneden)
- peterselie (gehakt)
- pezo
- mayonaise

▼	1/2
€	125/g

1. Stoom de aardappelblokjes gaar en laat ze afkoelen.
2. Meng met de tomaat, eieren, augurk, ui, peterselie en mayonaise.
3. Breng op smaak met pezo.

Rijst en pasta

Gekookte rijst: (ca. 800 g)

- 400 g rijst
- 600 ml kippenbouillon
- 1 kleine ui (gesnipperd)
- 30 g vetstof

1. Fruit het uitje aan in een weinig olie.
2. De rijst toevoegen en even fruiten.
3. Bouillon toevoegen en ca. 10 min. zachtjes laten koken (onder deksel).
4. Vuur afzetten en nog 8 à 10 min. laten staan.

▼	1/2
€	225/g

Gebakken rijst: (ca. 2150 g)

- 400 g rijst
- 30 g vetstof
- 400 g fijngesneden stukjes gaar vlees (kip, varken ...)
- 1 ui (gesnipperd)
- 300 g brunoise van groenten (worteltjes, prei)
- 50 g erwtjes (eventueel diepvries)
- 2 tn look (geperst)
- 1 ei (geklutst)
- pezo

1. Kook de rijst beetgaar in 600 ml water.
2. In de hete vetstof de ui, de groenten en de look roerbakken.
3. De stukjes vlees toevoegen en daarna de rijst.
4. Alles goed roerbakken.
5. Geklutst ei toevoegen en roerbakken.
6. Kruiden met pezo.

▼	1/2
€	115/g

Rijstsalade: (ca. 1350 g)

- 500 g rijst
- 1 rode paprika (in blokjes)
- 50 g erwten (diepvries)
- 100 g suikermaïs
- 10 g groentebouillon (extract)
- notenolie
- pezo

1. Kook de rijst beetgaar in 750 ml groentebouillon (water + groentebouillon).
2. Blancheer de erwtjes in kokend water.
3. Meng de afgekoelde rijst met de erwtjes, de blokjes paprika en de suikermaïs. Breng op smaak met olie (noten-) en pezo.

▼	1/2
€	150/g

Gekookte pasta: (spaghetti, macaroni ...)

- 500 g pasta
- 5 l water
- scheutje olie
- zout

▼	1/2
€	185/g

1. Breng het water aan de kook.
2. Pasta, zout en olie toevoegen. Omroeren tot het water terug kookt..
3. Koken tot de pasta beetgaar is (al dente, 8 à 10 min.)
4. Afgieten en even spoelen onder koud stromend water of een weinig olie doorroeren.

Tip:

- Een weinig pesto onder de gekookte pasta roeren smaakt heerlijk.

Gebakken pasta:

- koude beetgaar gekookte pasta
- olijfolie
- look (geperst)
- peterselie (gehakt)
- pezo

▼	1/4
€	235/g

1. In de hete olie de pasta samen met de look bakken (warm maken).
2. Kruiden met pezo en afwerken met gehakte peterselie.

Tip:

- In plaats van look en peterselie kan er onder de gebakken pasta een weinig pesto geroerd worden.

Samengestelde boters

Hofmeesterboter: (beurre maître d’hotel)

- 100 g boter (op kamertemperatuur)
- 15 ml citroensap
- 15 g peterselie (gehakt)
- pezo

1. De boter met het citroensap mengen.
2. De peterselie eronder mengen.
3. Op smaak brengen met pezo.

Lookboter:

- 100 g boter (op kamertemperatuur)
- 2 tn look (geblancheerd)
- pezo

1. De geblancheerde teentjes knoflook in een vijzel verbrijzelen.
2. Mengen met de zachte boter.
3. Op smaak brengen met pezo.

Slakkenboter:

- 100 g boter (op kamertemperatuur)
- 25 g sjalot (fijnggehakt)
- 1 tn look (geperst)
- 15 g peterselie (gehakt)
- 10 ml cognac
- pezo

1. De zachte boter met de rest van de ingrediënten mengen.
2. Op smaak brengen met pezo.

Ansjovisboter:

- 100 g boter (op kamertemperatuur)
- 30 g ansjovisfilets (gezouten uit blik, uitgelekt gewicht)
- 15 ml citroensap
- peper

1. De uitgelekte ansjovisfilets fijnwrijven in een vijzel.
2. Mengen met de zachte boter.
3. Citroensap eronder mengen en op smaak brengen met pezo.

Koude sausen

Mayonaise: (met de hand gedraaid)

- 1 eidooier
- 250 ml olie (zonnebloem-, soja-, maïs- of arachideolie)
- 1 koffielepel mosterd (is niet noodzakelijk)
- 1 elp azijn (of sap van 1/2 citroen)
- zout

1. Eidooier, mosterd en het zout in een diep bord doen. Mengen met een klopper.
2. Giet in een fijn straaltje wat olie bij en blijf goed roeren. Pas als de olie goed gemengd is met de rest kan men terug, in een fijn straaltje, wat olie bijvoegen. Blijven roeren tot de olie weer is opgenomen. Werk zo verder tot de olie op is.
3. Azijn of citroensap bijvoegen en goed onder de mayonaise roeren.

Mayonaise: (met de mixer gedraaid)

- 2 eieren
- 650 ml olie (zonnebloem-, soja-, maïs- of arachideolie)
- 12 g mosterd (1 klp, is niet noodzakelijk)
- 20 g kristalsuiker
- 60 ml azijn (4 elp, of sap van 1 citroen)
- 9 g zout

1. Doe alle ingrediënten, behalve de azijn, in een hoge beker of bokaal.
2. Plaats de mixer (geen kloppers gebruiken) op de bodem van de beker en laat enkele seconden draaien (op laagste snelheid). Op de bodem van de beker zal er wat mayonaise gevormd worden.
3. Beweeg nu langzaam met de mixer in de beker, zodanig dat alles goed gemengd wordt tot mayonaise.
4. Voeg azijn de erbij en terug even mixen.

Cocktailsaus: (ca. 1 l)

- 770 ml mayonaise
- 185 ml ketchup
- 30 ml cognac (whisky i.p.v. cognac = whiskysaus)
- 15 ml worcestersaus

Tartaarsaus: (ca. 1 l)

- 800 ml mayonaise
- 100 g gepureerde uien
- peterselie

Lichte kerriesaus: (ca. 1 l)

- 800 ml mayonaise
- 200 ml yoghurt
- 2 elp kerriepoeder
- 1 klp kurkuma
- 20 g suiker
- pezo

Looksaus: (ca. 1 l)

- 800 ml mayonaise
- 150 ml yoghurt
- 3 tn look (geperst)
- 2 eieren (hardgekookt en fijngeprakt)
- 15 g suiker
- pezo
- peterselie (gehakt)

Mosselsaus:

- 200 g mayonaise
- 3 klp mosterd
- 2 elp witte wijn
- tijm en laurier (gemalen)
- pezo

Mierikswortelsaus:

- 100 g yoghurt
- 100 g mayonaise
- 50 ml room
- 25 ml water
- 35 g mierikswortelpasta (of vers geraspte mierikswortel)
- 1 klp mosterd
- 2 klp calvados
- 1 klp suiker
- zout

Rouille:

- 1 Spaans pepertje (fijngesneden)
- 2 tn knoflook (fijngesneden)
- zout
- 1 eidooier
- 100 ml olijfolie
- tomatenpuree (eventueel)

1. Plet in een vijzel de look samen met het pepertje en een weinig zout.
2. Roer de eidooier erdoor.
3. Roer beetje bij beetje de olijfolie eronder.
4. Breng op smaak met zout.
5. Werk eventueel af met een weinig tomatenpuree.

Deze saus kan ook aangelengd worden met een of ander vocht (bv. visbouillon). Soms wordt in de saus gekookte aardappel of wit broodkruim verwerkt.

Bestrijk stokbrood met de rouille en laat het kleuren onder de grill.

Aïoli:

Zelfde bereiding als mayonaise maar met toevoeging van geperste look. Als olie gebruikt men meestal de helft olijfolie en de helft zonnebloemolie.

Pesto: (ca. 200 g)

- 60 g verse basilicumblaadjes
- 40 g geraspte kaas (parmezaan of pecorino)
- 1 tn look
- 20 g pijnboompitten (licht geroosterd, eventueel andere geroosterde noten)
- 75 ml olijfolie
- 4 g zout

1. Stamp in een vijzel de look, de pijnboompitten en de basilicumblaadjes fijn met het zout.
2. Doe de puree in een kom en meng er de kaas en de olie door.

Tapenade: (ca. 240 g)

- 2 elp kappertjes
- 35 g ansjovisfilets (1 kl blikje van 50 g uitgelekt)
- 100 g zwarte olijven (ontpit)
- 1 tn look (fijngesneden)
- 75 ml olijfolie
- citroensap (enkele druppels)
- 1 klp cognac
- peper (eventueel)

1. Laat de ansjovisfilets in melk of water gedurende enkele uren ontzouten.
2. Alle ingrediënten worden samengevoegd in een vijzel (of kleine cutter) en fijngewreven.
3. Breng op smaak met vers gemalen peper.

Gewone vinaigrettesaus:

- 3 delen olie
- 1 deel azijn (kan vervangen worden door citroensap)
- pezo

1. Olie en azijn al roerend vermengen.
2. Kruiden met pezo.

Franse vinaigrettesaus:

- vinaigrettesaus
- gehakte sjalot
- gehakte peterselie
- mosterd

Meng de sjalot, de peterselie en de mosterd onder de vinaigrettesaus.

Vinaigrette gourmande:

- 2 delen zonnebloemolie
- 2 delen olijfolie
- 1 deel citroensap
- 1 deel sherryazijn
- pezo

Honingvinaigrette:

- 3 delen olie
- 1 deel azijn (kan vervangen worden door citroensap)
- ½ deel vloeibare honing
- pezo

1. De honing aanroeren met de olie.
2. Azijn onderwerken.
3. Kruiden met pezo.

Barbecuesaus: (ca. 400 ml)

- 1 kleine ui (gesnipperd)
- 1 tn look (geperst)
- 1 klp paprikapoeder
- 300 g gezeefde tomaten (of tomaten in blik)
- 30 g mosterd
- cayennepeper (of tabasco of chilisaus)
- 15 ml azijn (of citroensap)
- 30 g basterdsuiker
- 1 elp olijfolie
- zout

1. De ui en de look aanstoven in de olijfolie (niet kleuren).
2. Paprikapoeder toevoegen en even laten meebakken.
3. De overige ingrediënten toevoegen en alles zachtjes onder deksel laten stoven (ca. 10 min).
4. Deksel wegnemen en laten inkoken tot de gewenste dikte.
5. Mixen. Laten afkoelen.

Kersensaus:

- 4 elp kersenconfituur
- 4 elp rode wijn
- 1 klp mosterd
- 1 kl ui (gesnipperd)
- cayennepeper

1. Meng alle ingrediënten en verwarm ze in een pannetje op een zacht vuur.
2. Dien koud of warm op.

Cumberland saus: (ca. 350 ml)

- 150 g rode bessengelei
- 1 elp gehakte sjalot (geblancheerd en in de vijzel geplet)
- sap van 1 sinaasappel
- sap van ½ citroen
- 100 ml witte porto
- 1 msp gemberpoeder
- 1 msp cayennepeper
- 1 klp mosterd
- 1 à 2 klp aardappelzetmeel
- zeste van ½ sinaasappel (geblancheerd)

1. De bessengelei laten smelten op laag vuur.
2. Sinaasappelsap en citroensap toevoegen.
3. Binden met aardappelzetmeel opgelost in 50 ml witte porto.
4. Laten afkoelen.
5. Mosterd, sjalot, gember en cayenne toevoegen.
6. Witte porto toevoegen tot de saus de gewenste dikte heeft.

Tip:

- De zeste van de sinaasappelschil kan ook gedurende ca. 15 min. gekookt worden in siroop van 8° Baumé.

Marinade voor kippenvleugels: (hoeveelheid goed voor ca. 2 kg vleugels)

- 200 ml olie
- 150 ml witte wijn
- 60 g ketchup
- enkele druppels tabasco
- 1 klp paprikapoeder
- 2 tn knoflook (geperst)
- provencaalse kruiden
- pezo

1. Alle ingrediënten mengen tot een homogene massa.

Tip:

- De vleugels ontvellen en enkele uren marineren in de koelkast.

Marinade voor spareribs: (oosterse wijze, hoeveelheid goed voor ca. 2 kg vlees)

- 100 ml vloeibare honing
- 60 g tomatenketchup
- 30 ml oosterse vissaus (eventueel worcestersaus)
- 30 g mosterd
- 20 ml sojasaus (zoete)
- 30 ml citroensap
- 3 g vijfkruidenpoeder (Chinese specialiteit)
- 5 g maïszetmeel
- 1 tn look (geperst)
- 12 g zout
- peper uit de molen

1. Het maïszetmeel mengen met het 5-kruidenpoeder.
2. Het citroensap toevoegen en eronder mengen.
3. De overige ingrediënten toevoegen en alles mengen tot een homogene massa.
4. Laat de ribben gedurende enkele uren marineren.
5. Gedurende 40 min. bakken in de oven (omkeren na 20 min.) en dadelijk serveren.

Tip:

- Deze marinade kan vooraf gemaakt worden en is enkele maanden houdbaar in de koelkast.
- Ribben op de barbecue:
Laat de gebakken ribben afkoelen. Opwarmen op de barbecue (voorzichtig voor het verbranden).

Warme sausen

Geklaarde boter:

- boter

De boter laten smelten op en zacht vuur en de onzuiverheden laten bezinken. De heldere boter afscheppen

Bechamelsaus:

- blanke roux
- pezomus
- melk

De roux aanroeren met de melk (koude roux aanroeren met hete melk, warme roux aanroeren met koude melk). Even laten doorkoken. Kruiden met pezomus.

Kaassaus: (Mornaysaus, ca. 600 ml)

- 1/2 l melk
- 20 g vetstof
- 30 g bloem
- pezomus
- 100 g gemalen kaas (gruyère)

1. Maak met de bloem en de vetstof een roux. Voeg beetje bij beetje de melk erbij. Breng terug aan de kook.
2. Neem van het vuur en spatel voorzichtig (niet roeren) de kaas onder de saus.
3. Kruiden met pezomus.

Veloutésaus:

- blanke roux
- pezo
- kalfsfond, gevogeltefond of visfumet

Zelfde bereidingswijze als bechamelsaus.

Bruine saus: (ca. 1250 ml, variatie van Spaanse saus)

- 60 g bloem
- 50 g vetstof
- 70 g tomatenpuree
- 350 g vette mirepoix
- 1,5 l bruine fond
- mignonnette
- bouquet garni
- 1 tn look (geperst)
- zout

1. Mirepoix aanfruiten.
2. Tomatenpuree toevoegen
3. Bloem toevoegen en een roux bereiden. Laten afkoelen.
4. De bruine fond verwarmen en er de koude roux mee aanroeren.
5. Bouquet garni en mignonnette toevoegen.
6. Ca. 30 min. zachtjes laten koken.
7. Af en toe omroeren.
8. Passeren en op smaak brengen.

Hollandse saus: (sauce hollandaise, 4 personen)

- 20 ml citroensap
- 60 ml water
- 200 à 240 g boter (in stukjes gesneden of gesmolten)
- 4 eidooiers
- zout
- cayennepeper

1. Eidooiers samen met het water en citroensap opkloppen op een zeer matig vuur.
2. De boter geleidelijk eronder roeren.
3. Kruiden met zout en cayennepeper.

Mousselinesaus:

Zelfde als hollandaisesaus met toevoeging van half opgeklopte room.

Bearnaisesaus: (voor 4 personen)

- 80 ml gastrique (zie tip)
- 200 g boter (in stukjes gesneden)
- 4 eidooiers
- 1 elp verse dragon (gehakt)
- zout
- cayennepeper

1. Eidooiers samen met de gastrique op een zeer matig vuur opkloppen (niet boven de 70°C).
2. De boter geleidelijk onderkloppen.
3. Dragon toevoegen.
4. Kruiden met zout en cayennepeper..

Tip:

- 2 delen witte wijn, 1 deel dragonazijn en gesnipperde sjalotten laten inkoken tot 2/3 van de hoeveelheid. Zeven en laten afkoelen. Deze reductie noemen we gastrique. Kan enkele weken bewaard worden in de koelkast. Deze gastrique kan eventueel vervangen worden door 1 deel dragonazijn en 2 delen witte wijn (of water).

Choronsaus:

Zelfde als bearnaisesaus maar met toevoeging van een weinig tomatenpuree.

Witte wijnsaus:

- 2 sjalotjes (geëminceerd)
- een weinig vetstof (boter of olijfolie)
- 400 ml visfumet
- 200 ml witte wijn
- 200 ml room
- pezocay
- beurre manié

1. Stoof de sjalotjes lichtjes aan in een weinig vetstof.
2. Visfumet, witte wijn en room toevoegen. Laten inkoken. Breng de saus op dikte met beurre manié. Breng op smaak met pezocay. Voeg eventueel een weinig citroensap toe. Passeer de saus door een chinois à sauce.

Beurre blanc: (ca. 700 ml)

- 100 ml citroensap
- 100 ml wijnazijn
- 400 ml witte wijn
- 4 sjalotten (gesnipperd)
- bouquet garni
- mignonnette
- 150 ml room
- 250 g boter (ijskoud en in blokjes gesneden)
- pezocay

1. Wijnazijn, citroensap, witte wijn en sjalotten laten inkoken samen met de mignonnette en het b.g. tot 2/3 van de hoeveelheid (dus ca. 400 ml).
2. Room toevoegen en laten inkoken tot sausdikte.
3. Monteren met ijskoude klontjes boter op een zacht vuurtje.
4. Passeren door een fijne zeef.
5. Kruiden met pezocay.

Kriekenbiersaus: (ca. 1500 ml)

- 500 ml Spaanse saus
- 250 ml kippenbouillon
- 500 ml kriekenbier
- 250 ml room
- roux
- pezo

1. De Spaanse saus verwarmen samen met de kippenbouillon.
2. Binden met roux.
3. De room toevoegen en terug doorwarmen.
4. Het kriekenbier toevoegen en even doorwarmen.
5. Op smaak brengen met pezo.

Sinaasappelsaus: (ca. 1350 ml)

- 600 ml Spaanse saus
- 250 ml sinaasappelsap
- 200 ml kippenbouillon
- 80 ml karamelsaus
- 250 ml room
- roux
- pezo
- sinaasappelpartjes (geschild tot op het vruchtvlees)

1. De Spaanse saus verwarmen samen met het sinaasappelsap en de kippenbouillon.
2. De karamel toevoegen
3. Binden met roux.
4. De room toevoegen.
5. Op smaak brengen met pezo.
6. Op het laatste ogenblik de sinaasappelpartjes toevoegen.

Zoete sausen

Slagroom:

- 1 l room (min. 40% vetgehalte en goed koud)
- 120 g kristalsuiker

De room mengen met de suiker en opkloppen tot de gewenste dikte.

Suikersiroop: (verzadigde siroop, 28° Baumé, 1 liter)

- 670 g suiker
- 670 ml water

1. Kook de suiker samen met het water (samen koud opzetten) onder deksel.
2. Laat gedurende ca. 1 min. koken.
3. Laten afkoelen.

Karamelsaus: (dunne)

- 500 g suiker
- 400 ml water

1. De suiker met 100 ml water mengen en op het vuur laten karameliseren.
2. Blussen met de rest van het water (voorzichtig: → stoomvorming!!).

Karamelsaus: (dikke)

- 500 g suiker Zelfde bereiding als dunne karamelsaus.
- 300 ml water

Karamelroomsaus:

- 200 g suiker (eventueel 80 g suiker vervangen door 40 g honing)
- 40 ml water
- 300 ml room

1. Suiker met het water mengen en laten karameliseren.
2. Blussen met room en de karamel erin laten oplossen.

Fruitsausen: (op basis van karamel, ca. 600 ml)

- 200 g suiker
- 450 ml sap of pulp van fruit
- citroensap (eventueel)
- 30 ml sterke drank (eventueel om te parfumeren)
- 1 klp aardappelzetmeel (gebroken in 50 ml water, eventueel om te binden)

1. Karameliseer de suiker in een potje (zeer weinig water toevoegen).
2. Blus de karamel met het sap en laat de karamel op een zacht vuurtje oplossen.
3. Bind de saus eventueel met een weinig aardappelzetmeel en laat eventjes opkoken.
4. Neem van het vuur en parfumeer desgewenst met de drank.

Fruitcoulis:

- suikersiroop van 28° Baumé
 - vruchtenpulp
- De pulp mengen met de siroop en op smaak brengen met citroensap en/of drank.

Kan warm of koud geserveerd worden.

Crème anglaise: (vanillesaus, ca. 1 l)

- 800 ml melk
- 10 eidooiers
- 125 g suiker
- vanille

1. Melk aan de kook brengen met het opengesneden vanillestokje.
2. Eidooiers samen met de suiker wit kloppen.
3. Vanillestokje verwijderen en de melk al roerend op de eiermassa gieten.
4. Op een zacht vuurtje afroeren à la nappe (niet laten koken! Max. 85°C.)
5. Van het vuur nemen en zeven door een fijne puntzeef.

Chocolade-sabayon: (4 personen)

- 3 eidooiers
- 160 ml melk
- 80 g suiker
- 1 elp cacaopoeder

1. Suiker met cacaopoeder mengen.
2. Melk er stilaan onderroeren.
3. Eidooiers toevoegen en alles op laag vuur tot sabayon kloppen.

Chocoladesaus:

- 400 ml melk
- 100 ml room
- 50 g kristalsuiker
- 500 g chocolade (in stukjes)
- vanille (enkele druppels)

1. Melk, room, kristalsuiker en vanille koken.
2. Op de stukjes chocolade gieten en van het vuur mengen.
3. Afwerken met room.

Grand marnier-saus :

- 100 ml vanille-ijs
- 100 ml room
- 30 ml Grand-Marnier
- 50 ml half-opgeklopte room

1. Vanille-ijs met room en Grand Marnier mengen.
2. De half-opgeklopte room eronder roeren.

Deeg en beslag

Wit brood: (voor 2 broden van ca. 800 g)

- 1 kg bloem
- ca. 500 ml lauw water (ca. 35°C)
- 30 g verse gist (of 15 g gedroogde gist, afhankelijk van de fabrikant)
- 1 klp suiker
- 17 g zout
- 20 g boter (eventueel, of broodverbeteraar)

1. Doe de bloem in een grote kom. Maak in het midden een kuultje en doe er de gist in samen met een weinig lauw water en een koffielepel suiker.
2. Maak met de gist en het water een dik papje en strooi er wat bloem op. Laat 5 min. staan.
3. Strooi het zout aan de rand van de kom op de bloem.
4. Giet het grootste gedeelte van het water (niet alles) erbij.
5. Meng alles door elkaar en kneed tot een soepel deeg. Voeg indien nodig nog water bij. Het deeg mag niet meer aan de handen blijven kleven. Kneed het deeg intensief tot een elastische structuur is ontstaan.
6. Het deeg opbollen en afgedekt (met plastic of in een plastic zak) laten rijzen gedurende 20 min. op een warme plaats.
7. Het deeg doorslaan en opbollen. Laat nogmaals 20 min. rijzen.
8. Vorm 2 broden van het deeg en laat een 3^{de} maal narijzen (in de vorm) gedurende ca. 30 min.
9. Plaats in de voorverwarmde oven en laat gedurende ca. 45 min. bakken op 225 à 250°C.

Bruin brood: (zelfde werkwijze als wit brood)

- 600 g voltarwemeel
- 400 g bloem
- ca. 550 ml lauw water (35°C)
- 35 g verse gist (of 20 g gedroogde gist, afhankelijk van de fabrikant)
- 12 g zout
- 25 g boter (eventueel, of broodverbeteraar)

Pistolets: (ca. 40 stuks)

- 1 kg bloem
- 550 ml water (lauw)
- 35 g verse gist (of 20 g gedroogde gist, afhankelijk van de fabrikant)
- 17 g zout
- 25 g boter (of 30 g broodverbeteraar)

1. De bloem samen met de gist, de verbeteraar en het lauw water mengen tot een homogene massa.
2. Het zout toevoegen en het deeg goed doorkneden tot het elastisch is.
3. De deegbal verdelen in 4 stukken van 400 g elk. Opbollen en 15 min. afgedekt laten rijzen.
4. Rol van iedere deegbal een pil en verdeel deze in 10 stukjes (van ca. 40 g elk).
5. Bol de stukjes deeg op, druk ze even in bloem (of sesamzaad, graankorrels of een ander garnituur). Snij ze in met een scherp mes en laat ze onder plastic afgedekt ca. 1 uur rijzen.
6. Afbakken op 250°C in een voorverwarmde oven gedurende ca. 12 min.

Tip:

- Plaats een vuurvast schoteltje met heet water in de oven voor een knapperige korst.

Rozijnenbrood: (voor 1 brood van ca. 1,8 kg)

- 800 g bloem
- 400 ml melk (ca. 35°C)
- 30 g verse gist
- 30 g suiker
- 2 eidooiers
- 25 g roomboter (eventueel)
- 500 g rozijnen
- 12 g zout

1. Los de gist op in een tas met 100 ml warme melk en de suiker.
2. Doe de bloem in een grote kom (of plastic badje).
3. Maak een kuiltje in de bloem en giet er de opgeloste gist in.
4. Strooi wat bloem op de gist, maak een beetje deeg en laat 5 min. staan.
5. Voeg de eidooiers, de roomboter en het grootste gedeelte van de melk erbij.
6. Meng alles door elkaar en kneed tot een soepel deeg. Voeg indien nodig nog melk bij. Het deeg mag niet meer aan de handen blijven kleven. Spreid het deeg open en strooi er het zout op. Vouw toe en kneed het nogmaals door.
7. Het deeg opbollen en afgedekt laten rijzen tot het volume verdubbeld is. Dit duurt ca. 40 min.
8. Trek een klein stukje deeg van de massa (ca. 1/10) en hou het apart.
9. Rol het deeg open en strooi er de rozijnen over. Meng ze er doorheen.
10. Vorm een brood van het deeg. Rol het kleine stukje deeg open en bekleed er het brood mee (dit om te voorkomen dat de buitenste rozijnen zouden verbranden). Laat een 2de maal (in de vorm) rijzen, weer tot dubbel volume. Dit duurt ca. 40 min.
11. Plaats in de voorverwarmde oven en laat gedurende ca. 1 uur bakken op 200 à 220°C (instrijken met melk of ei).

Pizzadeeg: (ca. 12 pizza's van 20 cm diameter)

- 840 g bloem
- ca. 480 ml water
- 1 eidooier (eventueel)
- 3 elp olijfolie
- 10 g droge gist (of 30 g verse gist)
- 10 g zout

1. Maak een soepel deeg van de ingrediënten.
2. Laat rijzen tot dubbel volume (ca. 30 min.).
3. Deeg terug doorkneden en afwegen.

Pastadeeg:

- 400 g tarwebloem
- 4 eieren
- 6 g zout
- 10 ml olijfolie

1. Verwerk de ingrediënten tot een soepele massa (met de hand).
2. Laat de deegbal ca. 30 min. rusten.

Korstdeeg: (voor pasteien, quiches e.d.)

- 500 g bloem
- 250 g boter (in stukjes)
- 1 ei
- ca. 90 ml water
- 8 g zout

1. Bloem samen met de boter verkrumelen (met de vingertoppen)..
2. Ei en zout toevoegen en onderwerken.
3. Water geleidelijk onderwerken tot het geheel de gewenste structuur heeft.
4. Van de massa een bol vormen en in de koelkast laten opstijven.
5. Uitrollen op de gewenste dikte.

Gistdeeg voor vlaaien:

- 250 g bloem
- 75 ml water
- 50 ml melk
- 1 ei
- 10 g suiker
- 5 g zout
- 10 g gist
- 50 g boter

1. Maak een glad deeg en bewerk het kort. Laat 15 min. rusten.
2. Uitrollen op 2,5 à 3 mm dikte en licht besmeerde vormen ermee bedekken.

Zanddeeg: (voor bodems van zoete taarten)

- 200 g bloem
- 100 g boter
- 70 g poedersuiker
- 1 eidooier
- 10 ml melk (eventueel)
- 1 msp zout

1. Boter, suiker en zout klontervrij mengen.
2. Eidooier en melk onderwerken.
3. Bloem onderwerken tot een bol en deze kort bewerken op het werkblad.
4. In de koelkast laten opstijven.
5. Uitrollen op de gewenste dikte.

Fonceerdeeg:

- 250 g bloem
- 125 g boter
- 10 g suiker
- 1 ei (klein)
- 40 ml water
- 5 g zout

1. Bloem samen met de boter verkruimelen (met de vingertoppen)..
2. Ei, suiker en zout toevoegen en onderwerken.
3. Water geleidelijk onderwerken tot het geheel de gewenste structuur heeft.
4. Van de massa een bol vormen en in de koelkast laten opstijven.
5. Uitrollen op de gewenste dikte.

Vetdeeg: (deeg voor bodems van taarten, petits fours, ...)

- 400 g bloem
- 200 g boter
- 200 g suiker
- 2 eieren
- 5 g zout

1. Boter met de suiker klontervrij mengen.
2. De eieren er één voor één onderwerken.
3. Zout en gezeefde bloem onderwerken. Kort kneden.
4. In de koelkast laten opstijven.
5. Uitrollen op de gewenste dikte.

Soezendeeg:

- 200 ml water
- 100 g vetstof
- 160 g bloem
- 6 eieren
- een snufje zout

1. Breng het water aan de kook samen met de vetstof. Voeg ineens alle bloem erbij en laat gedurende ca. 1 minuut garen. Neem van het vuur. Klop met een spatel één voor één de eieren eronder.
2. Spuit het beslag op een licht ingevette en bebloemde plaat en bak het gedurende ca. 25 min. op 230°C in een voorverwarmde oven.

Oubliebeslag: (ca. 16 kleine tulpen van 12 cm diameter)

- 100 g boter
- 100 g bloedsuiker
- 2 eiwitten
- 125 g bloem
- zout
- vanille

1. De boter romig roeren.
2. Bloedsuiker, vanille en zout onder de boter kloppen.
3. Geleidelijk het eiwit eronder werken.
4. Bloem eronder werken.
5. Sjabloneren op een beboterde ovenplaat.
6. Bakken in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende ca. 4 min.

Frituurbeslag:

Recept 1: (geschikt voor zoete bereidingen; frituren van fruit)

- 125 g bloem
- 100 ml bier (pils)
- 25 ml olie
- 1 eidooier
- 2 eiwitten
- 30 g kristalsuiker
- 5 g zout

1. Maak van de bloem, eidooier, olie en bier een glad beslag.
2. Laat het beslag ca. 30 min. rusten.
3. Kruiden met zout.
4. Klop de eiwitten stijf met de suiker en meng ze door het beslag juist voor gebruik.
5. De ingrediënten in het beslag dopen en laten in frituren op 170°C.

Recept 2: (geschikt voor zoete bereidingen; frituren van fruit)

- 100 g bloem (gezeefd)
- 30 g aardappelzetmeel
- 100 ml water
- 3 elp olie
- ½ ei
- 6 g bakpoeder
- 30 g kristalsuiker
- 1 klp zout

Al de ingrediënten tot een glad beslag roeren.

Recept 3: (geschikt voor het frituren van vis of vlees)

- 150 g bloem
- 180 ml water
- pezo

Van de ingrediënten een glad beslag maken en 30 min. laten rusten.

Recept 4: (geschikt voor kleine zoute bereidingen, bv. scampi, calamares, stukjes kip)

- 100 g bloem
- 30 g aardappelzetmeel
- 100 ml water
- 3 elp olie
- ½ ei
- 6 g bakpoeder
- 1 klp zout

Van al de ingrediënten een glad beslag maken en 30 min. laten rusten.

Flensjesbeslag: (ca. 20 stuks van 20 cm diameter)

- 500 g bloem
- 3 eieren
- 2 eidooiers (eventueel)
- 500 ml melk
- 500 ml water
- 5 g zout

1. Doe de bloem in een kom, maak een kuiltje in het midden van de bloem en breek er de eieren in.
2. Beetje bij beetje de melk en het water toevoegen en tegelijkertijd met een klopper de bloem eronder werken. Werk stilaan vanuit het midden naar de buitenkant van de kom tot alle bloem in het beslag is opgenomen.
3. Zout eronder mengen.
4. Verwarm de pan op een hoog vuur er een beetje vetstof (bakboter) in smelten.
5. Ca. 80 g beslag in de pan doen en dunne flensjes bakken.
6. Als het flensje aan de onderzijde mooi goudgeel gebakken is de andere zijde nog eventjes bakken (zet het vuur eventueel een beetje lager om de 2^{de} zijde van het flensje te bakken).

Biscuit: (warme methode)

- 10 eieren
- 250 g suiker
- 250 g bloem
- 10 g citroenrasp (eventueel)

1. Eieren, suiker en citroenrasp warm (32°C) en koud kloppen.
2. Gezifte bloem onderspatelen.
3. Uitstrijken op een bakplaat van 40 x 60 cm (op vetvrij papier).
4. Bakken op 230°C (stand 6) gedurende ca. 8 min.

Chocoladebiscuit: (warme methode)

- 10 eieren
 - 200 g suiker
 - 200 g bloem
 - 40 g cacao
- Zelfde werkwijze als biscuit. Cacao ziften met de bloem.

Rolbeslag: (koude methode)

- 10 eiwitten
- 10 eidooiers
- 225 g kristalsuiker
- 150 g bloem

1. Eiwitten stijf kloppen samen met de suiker.
2. Eidooiers loskloppen en eronder roeren.
3. Bloem eronder mengen.
4. Uitstrijken op een bakplaat van 40 x 60 cm (6 mm dik).
5. Bakken op 220° à 230°C (stand 6) gedurende 7 à 8 min.

Chocoladerolbeslag: (koude methode)

- 10 eiwitten
 - 10 eidooiers
 - 225 g kristalsuiker
 - 80 g bloem
 - 20 g cacaopoeder
- Zelfde werkwijze als rolbeslag. Cacao ziften met de bloem.

Rolbeslag: (warme methode)

- 10 eieren
- 150 g kristalsuiker
- 100 g bloem
- 80 g aardappelzetmeel
- 10 g citroenrasp (eventueel)

1. Eieren, suiker en citroenrasp warm (32°C) en koud kloppen.
2. Bloem en zetmeel ziften en onderspatelen.
3. Uitstrijken op een bakplaat van 40 x 60 cm (op vetvrij papier).
4. Bakken op 230°C (stand 6) gedurende ca. 8 min.

Genoise:

- 8 eieren
- 250 g suiker
- 250 g bloem (200 g bloem + 50 g cacaopoeder → chocolade genoise)
- 50 g boter (gesmolten)

1. Eieren en suiker warm opkloppen (rechtstreeks op een zacht vuur, max. 37°C).
2. Van het vuur nemen en koud kloppen (eventueel in koud waterbad).
3. Bloem ziften en eronder spatelen.
4. Gesmolten boter onderspatelen.
5. Uitstrijken op een bakplaat van 40 x 60 cm (6 mm dik).
6. Bakken op 230° (stand 6) gedurende 7 à 8 min.

Amandelbiscuit:

- 380 g broyage (190 g gemalen amandelen + 190 g suiker)
- 3 eieren
- 5 eidooiers
- 115 g bloem
- 330 g eiwit
- 120 g suiker

1. Broyage met eieren en dooiers tot lint kloppen.
2. Eiwitten opkloppen met de suiker en voorzichtig mengen met 1.
3. Bloem onderspatelen.
4. Uitstrijken op een bakplaat van 40 x 60 cm (6 mm dik).
5. Bakken op 190°C (stand 5) gedurende 7 à 8 min.

Lepelbiscuit:

- 10 eidooiers
- 7 eiwitten
- 215 g suiker
- 210 g bloem

1. De eidooiers samen met de helft van de suiker tot lint kloppen.
2. De eiwitten samen met de rest van de suiker tot schuim kloppen.
3. De 2 massa's mengen.
4. De gezifte bloem voorzichtig onder de eiermassa spatelen.
5. De biscuit op ingebloemde en beboterde platen spuiten.
6. De biscuit lichtjes bepoederen met bloedsuiker.
7. Afbakken op 180°C met de deur van de oven op een kier.

Bladerdeeg: (Franse korst)

- 1 kg bloem
- 200 g zachte boter (eventueel gesmolten)
- 500 ml koud water
- 20 g suiker
- 20 g zout
- 800 g toerboter

1. Kneed alle ingrediënten, behalve de toerboter, tot een soepel deeg.
2. Laat 15 min. rusten ingepakt in plastic..
3. Het deeg uitrollen en er de toerboter over verdelen. Vouw dubbel.
4. Geef het deeg 6 toeren van 3 (6 keren in 3 vouwen) met volgende tussentijden:
 - 2 x 3 toeren → 15 min. rust (in de koeling)
 - 2 x 3 toeren → 20 min. rust (in de koeling)
 - 2 x 3 toeren → 1 nacht rust (in de koeling)

Bladerdeeg: (snelkorst)

- 400 g toerboter
- 100 g bloem

- 400 g bloem
- 225 ml koud water
- 15 g zout
- 50 g zachte boter

1. De 400 g toerboter mengen met 100 g bloem tot een homogene massa.
2. Kneed de overige ingrediënten tot een soepel deeg en laat het even rusten.
3. Het deeg uitrollen tot een vierkant.
4. De toerboter (vermengd met de bloem) uitrollen tot een iets kleiner vierkant en op het deeg leggen.
5. Vouw de lap in drieën zoals een briefomslag.
6. Geef het deeg 5 toeren van 3 (5 keren in 3 vouwen).

Strudeldeeg: (ca. 250 g)

- 150 g bloem
- 1 eidooier
- 4 g zout
- 20 ml olie
- ca. 50 ml water
- melk

1. Met de ingrediënten een soepel deeg maken en goed kneden. Laat afgedekt onder plastic 30 min. rusten.
2. Deeg flinterdun uitrollen.

Gerezen bladerdeeg:

Recept 1:

- 500 g bloem
- 200 ml water
- 40 g verse gist
- 20 g suiker
- 1 ei
- 8 g zout
- 300 g toerboter

Recept 2:

- 500 g bloem
- 250 ml melk
- 20 g gist
- 2 eieren
- 6 g zout
- 200 g toerboter

Recept 3:

- 500 g bloem
- 250 ml melk
- 25 g gist
- 20 g suiker
- 6 g zout
- 85 g boter
- 175 g toerboter

Recept 4:

- 500 g bloem
- 300 ml water
- 25 g gist
- 8 g zout
- 5 g boter
- 150 g toerboter

1. Maak van de ingrediënten een gistdeeg op de gewone wijze (zonder de toerboter). Goed doorkneden.
2. Het deeg uitrollen tot een vierkante lap en de toerboter over 2/3 van de lap verdelen.
3. Vouw de lap in drieën zoals een briefomslag (eerst het niet beboterde deel naar het midden en dan het andere derde erover).
4. Geef het deeg 3 toeren van 3 (3 keren in 3 vouwen). Indien nodig het deeg tussen het toeren laten opstijven in de koelkast.
5. Versnij het deeg naar wens (bv. koffiekoeken, croissants, ...) en laat rijzen.
6. Afbakken op 220°C.

Royale: (eierbeslag voor garnituur in heldere soepen)

Recept 1:

- 2 eieren
- 60 ml melk
- pezo

Recept 2:

- 1 ei
- 2 eidooiers
- 60 ml melk
- pezo

Recept 3:

- 4 eidooiers
- 2 elp room
- 2 elp béchamel
- pezo

1. De eieren en/of eidooiers loskloppen.
2. Het vocht (melk, béchamel, room) eronder mengen en kruiden met pezo.
3. Giet het mengsel in ingeboterde vuurvaste potjes en dek ze af met aluminiumfolie.
4. Plaats de potjes au bain-marie en laat het mengsel gedurende ca. 30 min. zachtjes stollen.
5. De royale uit de potjes halen en versnijden naar wens.

Tips:

- De melk of room kan eventueel vervangen worden door bouillon.
- Aan het eimengsel kan allerlei garnituur toegevoegd worden zoals: gepureerde groenten, fijngesneden gekookt gevogelte ...
- Nadat de royale in figuurtjes is versneden kunnen de figuurtjes in fijngehakte kruiden of paprikapoeder gedrukt worden.
- De potjes kunnen i.p.v. verwarmd te worden au bain-marie ook gestoomd worden.

Italiaans schuim: (meringue à l'italienne)

- 700 g suiker (600 g + 100 g)
- 250 ml water
- 10 eiwitten (ca. 300 g)

1. Kook suikersiroop van 600 g suiker en het water.
2. Als de siroop een temperatuur heeft van 115°C worden de eiwitten stijfgeklopt met de rest van de suiker.
3. Als de siroop een temperatuur heeft bereikt van 121°C wordt deze in een fijn straaltje onder het eiwitschuim geklopt.
4. Blijf kloppen tot de meringue koud is.

Pâtisserie

Gele room: (crème pâtissière)

- 1 l melk
- 150 g suiker
- 2 eieren
- 2 eidooiers
- 85 g maïzena
- vanille

1. De melk koken met de vanille en de helft van de suiker.
2. Maïzena, eidooiers, eieren en de rest van de suiker samen wit kloppen.
3. De kokende melk toevoegen. Roeren en heel even laten koken. Laten afkoelen.

Boterroom: (crème au beurre)

Recept 1: (harde boterroom)

- 350 g gele room (koud)
- 600 g boter
- 120 g poedersuiker
- smaakstof (oploskoffie, likeur, gesmolten chocolade ...)

1. De boter tot crème roeren.
2. Suiker eronder mengen.
3. Gele room geleidelijk eronder kloppen.
4. Smaakstof toevoegen.

Recept 2:

- 200 g boter (in klontjes gesneden)
- 200 g gele room (lauw)
- 50 g suiker

1. Klop de boter klontje voor klontje door de lauwe gele room.
2. Voeg de suiker toe en klop deze door de crème.
3. Zet de kom in een koud waterbad en klop tot de boterroom afgekoeld is.

Recept 3: (zachte boterroom)

- 250 g boter
- 500 ml melk
- 60 g maïszetmeel
- 150 g suiker
- 2 eidooiers
- vanille
- smaakstof (oploskoffie, likeur, gesmolten chocolade ...)

1. Suiker, maïszetmeel, eidooiers en een weinig koude melk tot een papje roeren.
2. De melk koken en het papje al roerend toevoegen. Parfumeren met vanille. Even laten doorkoken.
3. De massa al roerend in een koud waterbad laten afkoelen.
4. De boter romig roeren en beetje bij beetje de pudding eronder mengen.
5. Smaakstof toevoegen

Chocoladeboterroom:

- 500 g boter (of margarine)
- 150 g kristalsuiker
- 800 g gele room (zeer koud)
- 150 g chocolade

1. Boter en suiker luchtig kloppen.
2. Gele room toevoegen en samen luchtig opkloppen.
3. Gesmolten lauwe chocolade toevoegen en alles luchtig doorkloppen.
4. Eventueel een weinig rum toevoegen.

Ganache:

Recept 1:

- 500 ml melk
- 300 g boter
- 1 kg chocolade (in stukjes)

1. Melk met de boter koken.
2. Van het vuur nemen en de chocolade onderwerken.

Recept 2:

- 420 g gecondenseerde melk
- 1 kg chocolade (in stukjes)

Glazuur: (voor het afwerken van petits fours, éclairs ...)

Recept 1:

- fondant De fondant met een scheutje water zachtjes verwarmen (max. 32°C) en mengen.
- water

Recept 2:

- bloedsuiker De bloedsuiker koud vermengen met zeer weinig water.
- water

Men kan het glazuur naar wens parfumeren en kleuren met oploskoffie (mokka-glazuur), gesmolten chocolade (chocoladeglazuur) of kleuren met kleurstof.

Boterstrooisel: (voor afwerking van gebak)

- 100 g boter
- 100 g bloem
- 100 g bloedsuiker

De ingrediënten kort bewerken tot een kruimelige structuur.

Frangipane:

- 250 g amandelpoeder
- 250 g suiker
- 250 g boter
- 5 eieren
- 150 g bloem
- zout
- vanille en/of kirsch

De boter romig roeren en de overige ingrediënten eronder werken tot een gladde massa.

Pralin:

- 300 g kristalsuiker
- 300 g gepelde amandelen (geschaafd of grof gehakt)
- 4 elp water

1. Laat de amandelen lichtjes kleuren op een bakplaat in de oven (of in een droge braadpan).
2. De suiker samen met het water in een steelpan koken tot lichte karamel.
3. Amandelen toevoegen, mengen en nog even mee verwarmen (niet laten verbranden).
4. Uitstorten op een licht geoliede plaat (of aluminiumfolie) en volledig laten afkoelen.
5. Met een deegrol fijnmalen.

De amandelschilfers kunnen eventueel door hazelnoten vervangen worden.

Nougatine:

- 300 kristalsuiker
- 200 g amandelen (grof gehakt, niet gepeld)
- 4 elp water
- citroensap (enkele druppels)

1. De suiker samen met het water in een steelpan koken tot lichte karamel.
2. Amandelen en citroensap toevoegen en alles goed mengen.
3. Schep de nougatine op een licht geoliede bakplaat (of marmerplaat) en rol uit met een ingevette stalen deegroller tot op de gewenste dikte.
4. Snij de nougatine in stukken vooraleer hij volledig afgekoeld is.

Nougatine gemaakt van een mengeling van noten (amandelen, pijnboompitten, hazelnoten) is ook zeer lekker.

Afdekgelei: (voor 300 ml gelei)

- 330 g vruchtenpulp (frambozen, aardbeien, citroensap, ...)
- 70 ml suikersiroop (28° Baumé)
- 6 g gelatine (1 blaadje)

1. De vruchtenpulp samen met de siroop koken.
2. Passeren.
3. Geweekte gelatine in de siroop oplossen.

Bij gebruik van vruchtensap i.p.v. vruchtenpulp, 8 g gelatine gebruiken.

Receptiehapjes

Halve belegde broodjes (20 personen → 4 halve per persoon)

- 40 broodjes
- 50 g boter

Beleg:

Kip-Hawaiï	800 g → 15 stuks - garnituur: ananas
Kip-kerrie	800 g → 15 stuks - garnituur: peterselie (of worteljulienne)
Zalmsalade	450 g → 8 stuks - garnituur: hard gekookt ei (of selderblad)
Krabsalade	450 g → 8 stuks - garnituur: komkommer (of veldsla)
Kaas	300 g → 10 stuks - garnituur: tomaat
Coburg ham	150 g → 10 stuks - garnituur: bieslook
Filet Américain	600 g → 14 stuks - garnituur: augurk

80 stuks

Selderij met roomkaas (120 stuks)

- 3 grote witte selders
- 300 g roomkaas (of Danish Bleu, of Roquefort)
- 300 ml room

1. Meng de kaas met de room tot een spuitbare massa.
2. Was de selder en snij de stengels in stukken van ca. 5 cm lengte.
3. Spuit de kaasmassa in de selderstukjes en dien fris op.

Mini hespenrolletjes (ca. 35 stuks)

- 5 plakken hesp (ca. 50 g per stuk)
- 250 g roomkaas (met kruiden)

1. Bestrijk de plakken hesp met de roomkaas en rol ze kort op.
2. Wikkel de rolletjes in plastic folie en draai de eindjes aan.
3. Leg ze min. 1 nacht in de koelkast.
4. Steek 7 cocktailprikkers op regelmatige afstanden in de rolletjes en snij met een scherp mes tussen de cocktailprikkers tot je 7 rolletjes per plak hesp hebt.

Dadels met feta en spek (120 stuks)

- 120 gedroogde (licht gekonfijte) dadels (ca. 2,2 kg)
- 360 g feta
- 720 g ontbijtspek

1. Ontpit de dadels en verwijder het kroontje.
2. Vul de dadels op met een reepje feta.
3. Snij het zwoerd van het ontbijtspek en snij de lapjes middendoor.
4. Wikkel rond elke dadels een half reepje spek.
5. Verwarm de dadels gedurende 10 min. in een voorverwarmde oven.

Tonijnmousse op komkommer (75 stuks)

- 3 blikjes tonijn in olie (ca. 450 g uitgelekt)
- 9 g gelatine (3 blaadjes)
- 50 ml citroensap
- 50 ml water
- 300 ml slagroom
- 1,5 klp kerriepoeder
- 100 ml visfumet
- pezocay
- 3 komkommers

1. Week de gelatine in ruim koud water.
2. Laat de tonijn goed uitlekken.
3. Klop 2/3 van de slagroom stijf.
4. Visfumet aan de kook brengen, van het vuur nemen en de gelatine er in oplossen.
5. Mix de tonijn fijn samen met de kerrie, het water, het citroensap en de rest van de room.
6. Voeg de opgeloste gelatine bij de mousse. Meng goed dooreen.
7. Spatel de stijf geklopte room onder het tonijnmengsel. Kruid met pezo en laat gedurende 2 uren opstijven in de koelkast.
8. Was de komkommers en snij ze in schijfjes van ca. 7 mm dikte.
9. Spuit de tonijnmousse op de komkommerschijfjes.
10. Garneer met peterselie of een stukje cocktailkers.

Paupiette van wortel en filet de Saxe (ca. 24 stuks)

- 120 g filet de Saxe
- 200 g wortelen
- tomaat, augurk of minimaïs

1. De wortelen schillen, op de gewenste lengte snijden (4 cm) en beetgaar stomen.
2. De bâtonnets koelen onder koud water, afdrogen en in de filet de Saxe rollen. Vaststeken met een cocktailprikker en afwerken met een fijn garnituurtje (tomaat, augurk of minimaïs).

Canapés met ansjovisboter (ca. 24 stuks)

- toastbrood
- 100 g roomboter
- 20 g ansjovis
- 1 tn look (geperst)
- kervel, tomaat, ansjovis

1. Snij het brood in vorm (vierkant, rond, driehoekig) en rooster ze lichtjes of bak ze in olijfolie. Laat afkoelen.
2. Boter samen met ansjovis en look mengen.
3. De canapés besmeren met de ansjovisboter.
4. Afwerken met een fijn garnituurtje (kervel, tomaat, ansjovis).

Canapés met allerhande hartig beleg

- toastbrood
- roomboter

1. Snij het brood in vormpjes (vierkant, rond, driehoekig) en rooster ze lichtjes of bak ze in olijfolie. Laat afkoelen.
2. Beboter de canapés en garneer ze af met allerhande fijne ingrediënten.

Enkele ideeën:

- sla, gerookte of rauwe zalm, zoete mosterdsaus, ei, peterselie
- sla, leverpastei, sinaasappel, rode bessenconfituur
- roerei, bieslook, plakjes zwarte olijven
- sla, augurk, kaas, tomaat
- sla, haring, appel
- sla, blauwe schimmelkaas, stukjes peer, tuinkers
- sla, maatjes haring, gesnipperde ui, tomaat
- sla, hard gekookte ei, licht geslagen room, kaviaar
- komkommer, scampi, looksaus, dille
- chorizo, augurk, olijven
- mini martino's

Pasteitjes met ham en kaas (30 stuks)

- 30 minipasteitjes
- 25 g vetstof
- 30 g bloem
- 250 ml melk
- 50 g ham
- 25 g gemalen kaas
- pezomus

1. Snij de ham zeer fijn.
2. Maak een roux met de vetstof en de bloem. Leng aan met de melk.
3. Kruid de roux met pezomus. Laat terug even doorkoken.
4. Van het vuur nemen. Ham en kaas toevoegen. Goed mengen.
5. Vul de pasteitjes.
6. Gedurende ca. 10 min. afbakken op 200°C in een voorverwarmde oven.

Gefrituurde scampi (50 stuks)

- 50 scampi (= 1 kg scampi # 26)
- 100 g bloem
- 1 klp bakpoeder
- 100 ml water
- pezocay
- suiker
- ve-tsin

1. Scampi pellen en staartje laten zitten.
2. Bloem, bakpoeder en water tot een glad beslag mengen.
3. Beslag kruiden met pezocay, ve-tsin en suiker.
4. Scampi kruiden met een weinig zout.
5. Neem de scampi bij hun staart en doop ze in het beslag.
6. Laat ze in de hete frituurolie zakken en bak ze knapperig goudgeel.

Vietnamese loempia's (warme-) (ca. 60 stuks)

- 900 g gekruid varkensgehakt
- 250 g krabvlees (eventueel)
- 3 eieren
- 150 g ajuin
- 350 g wortelen
- 200 g engelenhaar (extra fijne deegwaren van groene bonen)
- 200 g soja scheuten
- 25 g suiker
- 12 g zout (2,5 klp)
- 1 klp ve-tsin
- 2 klp peper
- 30 blaadjes phillodeeg (dun loempiadeeg, 25 x 25 cm)

1. Wortelen en ajuinen kuisen, fijn malen en overtollig sap uitknijpen.
2. Engelenhaar weken in ruim koud water. Dan met een schaar fijnknippen.
3. Doe alles in een grote kom (plastic badje) en meng de eieren en de specerijen onder de overige ingrediënten.
4. Snij de ontdooide velletjes phillodeeg overhoeks in twee.
5. Breng wat van de vulling op het driehoekig velletje deeg en rol op tot een kleine loempia. Met een beetje geklutst ei de loempia dichtkleven.
6. Bak de ze in frituurolie van 180°C.

Tips:

- Als men de loempia's half zo groot maakt heeft men aperitiefhapjes.
- Men kan de loempia's perfect invriezen.

Garnalenpasteitjes (ca. 60 stuks)

- 60 pasteitjes
- 200 g grijze garnalen
- 360 ml visbouillon
- 40 ml room
- 50 g bloem
- 40 g vetstof
- 1 elp citroensap
- 1 elp gehakte peterselie
- pezoçay

1. Maak een roux met de vetstof en de bloem. Leng aan met de visbouillon en laat even doorkoken.
2. Voeg de garnalen erbij en een weinig citroensap.
3. Voeg de room toe.
4. Breng op smaak met pezoçay en voeg de peterselie toe.
5. Vul de pasteitjes en plaats ze gedurende 10 à 15 min. in een voorverwarmde oven (200°C).

Mini worstenbroodjes (60 stuks)

- 1 pakje bladerdeeg (10 vellen)
- 350 g gehakt
- 1 kleine ui (gesnipperd)
- 1 ei (geklutst)

1. De vellen laten ontdooien en ieder vel in 6 verdelen.
2. Gehakt mengen met de ui.
3. Spuit met een poche het gehakt op de velletjes deeg.
4. Schik de worstenbroodjes op een bakplaat en strijk ze in met geklutst ei.
5. Afbakken gedurende ca. 15 min. op 200°C.

Herve-broodjes (mini croque monsieurs, ca. 36 stuks)

- 18 sneden van een wit brood (casinobrood)
- 200 g Herve-kaas
- 3 sneden gerookte ham (ca. 100 g)
- 2 elp mosterd / 2 elp vetstof

1. Snij de korsten van het brood.
2. Roer de mosterd samen met de vetstof glad.
3. Besmeer 1 snede brood met het mengsel en beleg met Herve-kaas en ham.
4. Leg er een tweede snee brood bovenop en snij in 4 vierkantjes.
5. Beboter een ovenplaat en plaats de Herve-broodjes onder de grill tot ze mooi gekleurd zijn.
6. Draai de Herve-broodjes om en bak ze ook mooi bruin aan de andere zijde.

Mini garnaalkroketteren (ca. 24 stuks)

- 100 g gepelde grijze garnaal
- 150 ml visfumet (liefst van de garnaalkoppen en staarten)
- 150 ml melk
- 50 g vetstof
- 75 g bloem
- sap van 1 citroen
- 1 ei
- gehakte peterselie, peper, zout en muskaatnoot
- paneermeel

1. Maak een roux van de vetstof en de bloem.
2. Leng de roux aan met de fumet en de melk. Kruiden met peper, zout en muskaatnoot.
3. Neem van het vuur en roer er de eidooier onder. Laat terug even koken.
4. Voeg de garnalen, de peterselie en het sap van de citroen toe.
5. Stort het mengsel uit op een plaat en rol uit tot een lap van 24 x 13,5 cm. Laat 2 uur afkoelen.
6. Vorm kroketjes van 4,5 x 3 x 1,2 cm en haal ze door wat losgeklopt eiwit en wentel ze daarna in paneermeel.
7. Laat ze nog een nacht op een koele plaats rusten.
Bak de kroketteren in frituurolie tot ze mooi bruin zijn (op 180°C).

Scampi in beignetdeeg (ca. 50 stuks)

- 50 scampi (of 1 kg scampi maat 26)
- 2 eieren
- 50 g bloem
- 50 ml bier (pils)
- zout

1. Pel de rauwe scampi.
2. Splits de eieren en meng de dooiers met de gezeefde bloem.
3. Voeg het bier erbij en meng tot een glad beslag.
4. Kruid met zout.
5. Klop de eiwitten stijf en meng ze door het beslag.
6. Doop de scampi in het beslag en bak ze goudbruin in frituurolie (190°C).

Mini pizza's (ca. 90 stuks)

- 500 g bloem
- 1 eidooier
- ca. 200 ml lauw water
- 1 elp olijfolie
- 10 g droge gist
- 200 g salami (fijngesneden)
- 200 g geraspte kaas
- 6 g zout

Pizzaiola:

- 2 uien (gesnipperd)
- 1 l gepelde tomaten (2 blikjes)
- oregano, tijm, basilicum
- 2 tn look (geplet in 1 elp olijfolie)
- pezo

1. Los de gist op in een beetje warm water (max. 40°C).
2. Maak met de bloem, de gist, 1 elp olie, de eidooier en het water een deeg. Kneed het zout in het deeg. Bewerk het deeg tot het soepel is.
3. Laat het deeg 20 min. afgedekt rusten op een warme plaats.
4. Maak ondertussen de pizzaiola. Fruit de ui en de look aan in olijfolie. Voeg de gepelde tomaten en de kruiden toe. Laat inkoken. Kruiden met pezo.
5. Rol het deeg uit en steek er rondjes uit van 6,5 cm doormeter.
6. Beboter een bakplaat en leg er de uitgestoken deeggrondjes op.
7. Bestrijk de rondjes met de pizzaiola.
8. Leg de fijngesneden salami erop.
9. Bestrooi met de geraspte kaas.
10. Druppel op iedere pizza een beetje lookolie (olijfolie, look, oregano, tijm, basilicum, pezo).
11. Laat 10 min. bakken in een voorverwarmde oven op 220°C.

Mini kaaskroketten (ca. 60 stuks)

- 500 g gemalen kaas
- 750 ml melk
- 160 g vetstof
- 220 g bloem
- 4 eieren (gesplitst in eiwitten en -dooiers)
- paneermeel
- 1 elp gehakte peterselie (eventueel)
- pezomus

1. Maak met de vetstof en de bloem een roux.
2. Maak de bechamelsaus door de melk bij de roux te voegen (goed kruiden met pezomus).
3. Neem van het vuur en roer de eidooiers eronder.
4. Voeg de kaas erbij en meng goed (eventueel terug op een zacht vuur eventjes verwarmen).
5. Bestrooi een snijplank met bloem en stort daarop het mengsel. Uitstrijken met een paletmes tot een rechthoekige plak van ca. 1,5 cm dikte.
6. Laat gedurende ca. 2 u afkoelen.
7. Verdeel in ca. 60 stukjes en vorm er ronde bolletjes van.
8. Haal de kroketjes door wat losgeklopt eiwit en wentel ze daarna in paneermeel. Laat ze nog een nacht rusten.
9. Bak de kroketten in frietvet tot ze mooi bruin zijn (op 180°C).

Bladerdeeghapje met ansjovis (ca. 100 stuks)

- bladerdeeg (2 mm dik)
- 35 g ansjovisfilets op olie (1 blikje van 50 g)
- 30 g bloem
- 25 g vetstof
- 200 ml melk
- 50 ml room
- 2 tn look (geplet)
- peper

1. Maak een roux met de vetstof en de bloem (gebruik eventueel ook de olie van de ansjovisfilets).
2. Leng de roux aan met de melk en de room.
3. Voeg de in stukjes gesneden ansjovisfilets en de look toe.
4. Goed mengen. Kruiden met pezo.
5. Vul een spuitzak met gladde spuitmond.
6. Rol de plak bladerdeeg uit tot 2 mm dikte en verdeel in vierkantjes van 6 x 6 cm.
7. Spuit een klein hoopje vulling op elk lapje deeg en vouw tot een flap (verzegel de randen van de flap met geklopt ei of water).
8. Afbakken in de oven op 200°C.

Zalmsoesjes (ca. 70 stuks -> halve)

- 400 g gerookte zalm
- 150 ml halfgeslagen room
- gekrulde sla
- fijn gesnipperde ui (rode-)

Voor de soesjes:

- 150 ml water
 - 75 g vetstof
 - 120 g bloem
 - 4 à 5 eieren
 - zout
1. Maak 35 kleine soesjes (met spuitmond van 12 en 6 cm lang). Snij ze overlangs door als ze afgekoeld zijn.
 2. Was de krulsla en trek hem in stukken.
 3. Snij de gerookte zalm in reepjes van ca. 2 cm breed.
 4. Leg een stukje sla in ieder half soesje.
 5. Plooi de zalmreepjes en leg ze op de sla.
 6. Werk af met halfgeslagen room en gesnipperde ui.

Snacks en voorgerechten

Baguettes “smos kaas/hesp”

Per baguette:

- 1 voorgebakken baguette van 150 g
- 1/2 ei (hard gekookt en in schijfjes)
- 1/3 tomaat (kroontje verwijderd en in schijven gesneden)
- sla
- 60 g kaas
- 40 g hesp
- mayonaise

1. De baguettes kort afbakken op 220 à 230°C gedurende ca. 8 min.
2. De baguettes laten afkoelen en opensnijden.
3. Spuit met een spuitzak mayonaise op de beide helften.
4. Beleg de baguettes met kaas en hesp (of volgens de soort “smos”: tonijnsalade, kipsalade ...) daarop 3 schijfjes ei en 2 schijven tomaat. Daarop enkele stukjes sla.
5. De baguettes verpakken en etiketteren.

▼	1/4
€	1050/s

Croque monsieur

- 2 sneden wit brood
- 1 plak hesp
- 1 plak kaas



▼	1/4
€	320/s

Garnituur:

- sla, tomaten, komkommer, wortelen, augurkjes, champignons, knolselder, asperges, radijsjes, mayonaise ...

1. Het garnituur aan de kant van het bord schikken.
2. Hesp en kaas op de maat van het brood snijden.
3. Beleg het brood met de hesp en de kaas en leg er de tweede snede bovenop.
4. Steek de croque in een tang en plaats gedurende ca. 4 min. in het croque monsieur toestel met boven- en onderwarmte.
5. Leg de croque naast het garnituur en dien direct op.

Tips:

- Eventueel kan de croque bereid worden in een grillpan of een braadpan. Daarvoor moet het brood aan de buitenzijde besmeerd worden met een weinig vetstof (bakmargarine).
- Varianten van de croque monsieur:
 - croque madame: gewone croque monsieur met bovenop een spiegelei.
 - croque Hawaï: gewone croque monsieur maar leg nog een schijf ananas tussenin en bovenop (mee laten roosteren).
 - toast cannibale: rooster 2 sneden brood. Besmeer met filet américain. Kruiden met pezocay. Beleg met plakjes augurk.
 - uitsmijter: Beleg 1 snede (van een groot rond brood) met ham en twee spiegeleieren. Werk het bord eventueel af met sla en tomaten.

Toost met champignons (10 stuks)

- 10 sneden wit brood (2 cm dik elk)
- 500 g champignons (in plakjes)
- 500 ml melk
- 60 g bloem
- 50 g vetstof
- pezomus
- gemalen kaas



▼▼	3/4
€	240/s

1. Maak met de vetstof en de bloem een roux.
2. Leng de warme roux aan met de koude melk. Kruiden met pezomus.
3. De plakjes champignons onder de bechamelsaus mengen. Een weinig laten afkoelen.
4. De sneden brood aan beide zijden lichtjes roosteren.
5. Besmeer de toasts met het de afgekoelde champignonsaus en strooi er gemalen kaas over.
6. Gratineer de toasts onder de grill.

Kaasfondue

- 300 g emmentaler
- 300 g gruyère
- 300 ml witte wijn
- maïszetmeel
- 1 elp kirsch
- 1 koffielepel citroensap (eventueel)
- 1 tn look (geperst)
- pezomus
- stokbrood



▼	1/2
€	760

1. De wijn samen met de look in een aardewerk pannetje (caquelon) doen.
2. Breng zachtjes aan de kook.
3. De gemalen kaas al roerend geleidelijk onder mengen. Voortdurend roeren.
4. Binden met maïszetmeel (gebroken in de kirsch en een weinig wijn).
5. Kruiden met pezomus.
6. Dien op met in stukjes gesneden stokbrood.

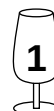
Tip:

- Als garnituur kan men stukjes groenten (bloemkool, champignons, selderij ...), worst en ham bijgeven die dan ook in het kaasmengsel kunnen gedoopt worden.

Taartje van zalm en ei (8 timbaaltjes)

- 8 eieren
- 240 g gerookte zalm (in reepjes)
- ca. 20 dragonblaadjes (fijngesneden)
- 100 ml melk
- 150 ml room
- pezocay
- krulandijvie
- 2 tomaten (geconcaseerd)
- peterselie (in plukjes)

1. Eieren klutsen en kruiden met pezocay.
2. Melk en room toevoegen. Goed mengen.
3. Reepjes gerookte zalm en fijngesneden dragon eronder mengen.
4. Timbaaltjes inboteren.
5. Het eimengsel roerbakken in een pan tot het geheel begint te stollen.
6. Het eimengsel over de timbaaltjes verdelen en verder laten garen in de stoompan (ca. 10 min., de timbaaltjes afdekken met aluminiumfolie).
7. Het timbaaltje in het midden van een bord uitstorten en afwerken met blaadjes krulandijvie, geconcaseerde tomaat en een plukje peterselie.

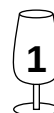


▼	3/4
€ €	230/s

Garnalencocktail (1 persoon)

- 75 g gepelde garnalen
- gemengde sla (in stukjes getrokken)
- ½ kropje witloof
- ¼ tomaat (in partjes)
- ½ ei (hard gekookt, in partjes)
- 45 g cocktailsaus
- peterselie (gehakte, of bieslook)

1. Reinig het witloof en haal de blaadjes eraf.
2. Schik in een coupe wat gemengde sla en steek een 3-tal witloofblaadjes verticaal in de coupe (tegen de wand).
3. Leg de partjes ei en de partjes tomaat in de coupe.
4. Leg de gepelde garnalen erbij (hou nog enkele garnalen achter).
5. Leg een lepel cocktailsaus op de garnalen en strooi de apart gehouden garnalen op de cocktailsaus.
6. Werk af met gehakte peterselie of bieslook.



▼	1/4
€ € €	480

Kip-Hawaiï cocktail

- 400 g kipfilet
- sla (in stukjes getrokken)
- 2 kropjes witloof
- 2 tomaten
- 2 eieren (hard gekookt)
- verse ananas (geschild en in kleine blokjes)
- 120 g mayonaise
- 30 g ketchup
- 1 klp cognac
- enkele plukjes peterselie



▼	1
€ €	420

1. Stoom de kipfilets gaar (25 à 30 min) en laat ze afkoelen.
2. Maak een cocktailsaus door de mayonaise te mengen met de ketchup en de cognac.
3. Snij de hardgekookte eieren in partjes (12 partjes in totaal).
4. Snij de tomaten ook in partjes (12 partjes in totaal).
5. Reinig het witloof en haal de buitenste blaadjes eraf. Hou 12 mooie blaadjes apart en snij de rest in fijne reepjes.
6. Trek de kipfilets in stukjes, kruid ze met pezo en meng ze met de cocktailsaus en de ananasblokjes.
7. Leg in de coupes een bodempje sla en daarop een weinig gesneden witloof.
8. Verdeel de kippensalade over de 4 coupes.
9. Werk iedere coupe af met de witloofblaadjes, de partjes ei en de partjes tomaat.
10. Leg in het midden op de kippensalade een plukje peterselie.

Tomaat gevuld met garnalen (voorgerecht voor 8 personen)

- 8 tomaten (middelgroot)
- 600 g grijze garnalen
- 1 krop sla (in chiffonade gesneden)
- 2 wortelen (geraspt)
- 8 eieren (hard gekookt)
- mayonaise



▼	3/4
€ € €	490

1. Tomaten wassen, kroontje verwijderen en uithollen.
2. Meng 300 g grijze garnalen met een weinig mayonaise (de overige 300 g is voor de afwerking van het bord).
3. Vul de tomaten met de grijze garnalen (welke gemengd zijn met mayonaise).
4. Het bord bestrooien met de in chiffonade gesneden sla.
5. Plaats in het midden van het bord de gevulde tomaat.
6. Strooi op de sla een weinig geraspte wortelen.
7. Schik de partjes ei rondom de tomaat.
8. Spuit 3 kleine toefjes mayonaise tussen de partjes ei.
9. Strooi de rest van de garnalen over de borden.

Kaaskroketter (ca. 9 stuks)

- 200 g gruyère (of ½ parmezaan en ½ gruyère)
- 70 g vetstof
- 90 g bloem
- 300 ml melk
- 2 eieren (gesplitst in eiwitten en -dooiers)
- paneermeel
- peterselie
- pezomus



▼▼	3/4
€	270/s

1. Maak met de vetstof en de bloem een roux. Leng aan met de melk (bechamelsaus). Kruiden met pezomus.
2. Voeg de kaas erbij en meng goed (eventueel terug op een zacht vuur eventjes verwarmen).
3. Bestrooi een snijplank met bloem en stort daarop het mengsel. Uitstrijken met een paletmes tot een rechthoekige plak van ca. 1,5 cm dikte.
4. Laat gedurende ca. 2 u afkoelen.
5. Verdeel in 9 rechthoekjes en vorm er kroketten (rechthoekige) van.
6. Haal de kroketten door wat losgeklopt eiwit en wentel ze daarna in paneermeel. Koelen.
7. Bak de kroketten in frietvet tot ze mooi bruin zijn (op 180°C).
8. Versieren met peterselie en citroen.

Viskroketter (ca. 9 stuks)

- 300 g vis
- 70 g vetstof
- 90 g bloem
- 300 ml vocht (½ melk, ½ visbouillon)
- 1 ei (gesplitst in eiwit en -dooier)
- 1 klp peterselie (gehakt)
- 1 elp dille (gehakt)
- citroen
- paneermeel
- pezo



▼▼	1
€ €	185/s

1. Laat de vis gedurende ca. 10 min. pocheren in court-bouillon. Laten afkoelen.
2. Maak met de vetstof en de bloem een roux. Leng aan met de visbouillon en de melk. Kruiden met pezo.
3. Voeg vis, dille en peterselie toe en meng goed onderen.
4. Bestrooi een snijplank met bloem en stort daarop het mengsel. Uitstrijken met een paletmes tot een rechthoekige plak van ca. 1,5 cm dikte.
5. Laat gedurende ca. 2 u afkoelen.
6. Verdeel in 9 rechthoekjes en vorm er kroketten (rechthoekige) van.
7. Haal de kroketten door wat losgeklopt eiwit en wentel ze daarna in paneermeel. Laat ze nog een nacht rusten.
8. Bak de kroketten in frietvet tot ze mooi bruin zijn (op 180°C).
9. Versieren met peterselie en citroen.

Macaronikroketten (ca. 8 stuks)

- 75 g macaroni
- 250 ml melk
- 60 g vetstof
- 75 g bloem
- 1 ei
- 50 g gemalen gruyère
- 100 g ham
- pezomus



▼▼	3/4
€	240/s

1. Breek de macaroni in stukjes van ca. 2 cm en kook hem beetgaar.
2. Snijd de ham in fijne stukjes.
3. Maak met de bloem en de vetstof een roux. Leng aan met de melk (bechamelsaus). Kruiden met pezomus.
4. Voeg kaas, ham en macaroni erbij. Goed mengen (eventueel terug op een zacht vuur eventjes verwarmen).
5. Bestrooi een snijplank met bloem en stort daarop het mengsel. Uitstrijken met een paletmes tot een rechthoekige plak van ca. 1,5 cm dikte.
6. Laat gedurende ca. 2 u afkoelen.
7. Verdeel in 8 stukken en vorm er kroketten (schijven) van.
8. Haal de kroketten door wat losgeklopt eiwit en wentel ze daarna in paneermeel. Laat ze nog een nacht rusten.
9. Bak de kroketten in frietvet tot ze mooi bruin zijn (op 180°C).

Rijstkroketten (ca. 8 stuks)

- 75 g rijst
- 60 g vetstof
- 75 g bloem
- 250 ml melk
- 1 ei
- 75 g gemalen gruyère
- 1 snede ham
- pezo
- paneermeel



▼▼	3/4
€	235/s

1. Kook de rijst beetgaar.
2. Snij de ham in fijne stukjes.
3. Maak op basis van een roux de bechamelsaus (goed kruiden met pezo).
4. Voeg kaas, ham en rijst erbij. Goed mengen (eventueel terug op een zacht vuur eventjes verwarmen).
5. Bestrooi een snijplank met bloem en stort daarop het mengsel (uitspreiden).
6. Laat gedurende ca. 2 u afkoelen.
7. Verdeel in 8 stukken en vorm er kroketten (bollen) van.
8. Haal de kroketten door wat losgeklopt eiwit en wentel ze daarna in paneermeel. Laat ze nog een nacht rusten.
9. Bak de kroketten in frietvet tot ze mooi bruin zijn (op 180°C).

Garnalenkroketten (ca. 12 stuks)

- 750 g ongepelde garnalen (of 250 g gepelde-)
- 150 ml bouillon (van de koppen en staarten van de garnalen)
- 150 ml melk
- 70 g vetstof
- 90 g bloem
- 1 elp citroensap
- 1 ei
- paneermeel
- peterselie
- pezomus



▼▼	3/4
€ € €	185/s

1. De garnalen afspoelen en pellen.
2. Trek een bouillon van de koppen en staarten. Laat hiervoor de koppen en staarten gedurende 20 à 30 min. zachtjes koken in water. Giet door een zeef.
3. Maak met de bloem en de vetstof een roux. Leng aan met de melk en de bouillon. Kruiden met pezomus.
4. Voeg garnalen, gehakte peterselie en het citroensap toe.
5. Bestrooi een snijplank met bloem en stort daarop het mengsel. Uitstrijken met een paletmes tot een rechthoekige plak van ca. 1,5 cm dikte.
6. Laat gedurende ca. 2 u afkoelen.
7. Verdeel in stukken en vorm er kroketten (cilinders) van.
8. Haal de kroketten door wat losgeklopt eiwit en wentel ze daarna in paneermeel. Laat ze nog een nacht rusten.
9. Bak de kroketten in frietvet tot ze mooi bruin zijn (op 180°C).
10. Versieren met peterselie en citroen.

Tip:

- Spoel garnalen altijd af. Dikwijls hangen er op de pel bewaarmiddelen.
- Als je gepelde garnalen gebruikt vervang dan de bouillon door melk of gewone visbouillon.

Kippenpasteitje (Koninginnehapje - 16 stuks)

- 1000 g kipfilet (1450 g kippenborsten)
- 300 g champignons (geborsteld en de grote in vier gesneden)
- 375 g gehakt
- 3 eidooiers
- paneermeel
- pezomus
- citroensap
- peterselie
- room (eventueel)
- 16 pasteitjes (groot)



▼▼	1.1/2
€ €	550/s

Saus:

- 2500 ml kippenbouillon
- 250 g bloem
- 200 g vetstof

1. Kippenborsten fileren en van de karkassen een goede bouillon trekken.
2. Na 1 uur de kipfilets toevoegen en gedurende ½ uur laten meetrekken. Bouillon zeven en filets laten afkoelen. Filets in stukken trekken.
3. Gehakt aanmaken met 1 eidooier en paneermeel. Balletjes rollen en afkoken in water.
4. Voor de saus een roux maken en aanlengen met de kippenbouillon. Kruiden met pezomus.
5. Gehaktballetjes en kippenwit toevoegen. Champignons toevoegen. De overige 2 eidooiers toevoegen. Op smaak brengen met citroensap en pezo. Indien de saus te dik is, een beetje room toevoegen.
6. Pasteitjes gedurende ca. 10 min. opwarmen in de oven (200°C). Haal ze uit de oven en vul ze met de warme vulling.
7. Versier met een takje peterselie.

Tip:

- De pasteitjes kunnen koud gevuld worden. Laat de vulling in de pasteitjes verder afkoelen. Nadien terug opwarmen in een oven van 180°C gedurende ca. 20 min.

Quiche lorraine (8 personen)

- korstdeeg (van 250 g bloem)



▼▼	3/4
€	625

Vulling:

- 200 g gerookt spek (in stukjes gesneden)
- 2 sneden ham (in stukjes gesneden)
- 100 g gemalen gruyère
- 4 eieren (geklutst)
- 150 ml room
- 150 ml melk
- pezo

1. Giet de room, de melk en de eieren in een kom en meng goed. Kruiden met pezo.
2. Voeg spek, ham en kaas toe. Meng door elkaar.
3. Rol het deeg uit tot een dunne lap en bekleed er een springvorm mee. De rand van de taart moet ca. 3 cm hoog zijn. Prik met een vork gaatjes in het deeg (ook in de rand).
4. Giet de vulling in de vorm.
5. Plaats in het midden van de voorverwarmde oven en bak op 200°C gedurende ca. 45 min.

Tip:

- Heb je de quiche liever wat droger, dan kan 50 g bloem in de vulling verwerkt worden.
- Door andere ingrediënten toe te voegen (bv. prei, broccoli, vis, ...) wordt het aantal quiches eindeloos.

Quiche met paprika en salami (8 personen)

- korstdeeg (van 400 g bloem)



▼▼	1
€	645

Vulling:

- 100 g salami (in julienne)
- 1 rode paprika (in brunoise)
- 1 tomaat (in brunoise)
- 100 g gemalen gruyère
- 3 eieren (geklutst)
- 100 ml melk
- 100 ml room
- oregano
- pezo

1. Ringen van 8,5 cm doormeter op de bakplaat leggen, beboteren en bekleden met korstdeeg van 3 mm dikte.
2. De taartjes prikken en blind afbakken gedurende ca. 12 min. op 200°C. Laten afkoelen.
3. Giet de room, de melk en de eieren in een kom en meng goed. Kruiden met oregano en pezo.
4. Salami, paprika, tomaat, en de kaas verdelen over de lege taartjes.
5. Giet de vulling in de vormpjes.
6. Plaats in het midden van de voorverwarmde oven en bak op 200°C gedurende ca. 25 min.

Vissehulp

- 120 ml visbouillon
- 100 ml witte wijn (droge)
- 100 ml room
- 20 g bloem
- 15 g vetstof
- ketchup
- pezocay
- 1 kleine ui (gesnipperd)
- 8 champignons (in julienne)
- 4 stukjes witte visfilet (zeewolf, zeeduivel, leng, gestoomd)
- 8 mosselen (gekookt)
- 8 scampi (gepeld, gechatreerd en gestoomd)
- 40 g gemalen kaas



▼▼	3/4
€ €	265

1. De ui en de champignons stoven in een weinig vetstof. Opzij zetten.
2. Maak met de bloem en de vetstof een roux. Leng de roux aan met visbouillon, witte wijn en room. Voeg een beetje ketchup toe en breng op smaak met pezocay.
3. Leg in de schelpen een lepel van het ui-champignonmengsel.
4. Verdeel alle vis over de schelpen. Eventueel kruiden.
5. Schep de vissaus over de vis.
6. Laat even afkoelen en bestrooi met gemalen kaas.
7. Plaats ca. 15 min. in de hete oven of laat gratineren onder de grill.

Krabcocktail

- 300 g gekookte krab (vers of uit blik)
- 4 scampi (maat 21/25, gepeld en gestoomd)
- sla (in stukjes getrokken)
- 2 kropjes witloof
- 2 tomaten (in 12 partjes)
- 4 eieren (hard gekookt, 2 eieren in 12 partjes gesneden)
- mayonaise
- ketchup
- cognac
- peterselie (gehakte)



▼	1/2
€ € €	520

1. Maak een cocktailsaus door de mayonaise te mengen met de ketchup en de cognac.
2. Reinig het witloof en haal de buitenste blaadjes eraf. Hou 12 mooie blaadjes apart en snij de rest in fijne reepjes.
3. Meng het krabvlees met 2 hardgekookte eieren en mayonaise. Kruiden met pezo.
4. Leg in de coupes een bodempje sla en daarop een weinig gesneden witloof.
5. Verdeel de krabsalade over de 4 coupes.
6. Werk iedere coupe af met de witloofblaadjes, de partjes ei en de partjes tomaat.
7. Leg een lepeltje cocktailsaus op de krabsalade.
8. Leg in het midden op de krabsalade een scampi en bestrooi met peterselie.

Gemarineerde zalm “Gravad laks” (8 personen)

- 1 kg zalmfilet (met vel)
- 8 sneden casinobrood



▼	1/2
€ € €	395

Om te marineren:

- 30 g suiker
- 50 g zout (grof)
- witte peper (vers gemalen)
- 30 g dille (= 1 pakje)

Zoete mosterd-dillensaus:

- 60 g mosterd
- 30 g suiker (eventueel honing)
- 25 ml wijnazijn
- 60 ml olie
- dillenplukjes

1. Snij de filet in 2 stukken (ongeveer even groot).
2. Meng de suiker en het zout voor het marineren en strooi er een laag van in een diepe schaal.
3. Leg 1 stuk zalm erin met de velkant naar beneden. Bestrooi rijkelijk met een deel van het suiker-zoutmengsel en maal er witte peper over. Bestrooi met gehakte dille. Leg hierop het andere stuk zalm met de velkant naar boven en bestrooi met de rest van het suiker-zoutmengsel.
4. Dek de zalm af met aluminiumfolie. Leg er een plankje op en breng drukking op de zalm door een gewicht (zwaar blik) op het plankje te leggen.
5. Laat de zalm zo gedurende 1 à 2 dagen marineren op een koele plaats. Keer gedurende het marineren de zalm af en toe om.
6. Neem de zalm uit de marinade en laat hem uitlekken. Leg de zalm op een snijplank met de velkant naar onder. Versnij de filet schuin in plakjes.

De saus:

7. Meng alle ingrediënten voor de saus (werkwijze zoals voor mayonaise).
8. Serveer de zalm met de saus en warm toastbrood. Werk af met een weinig garnituur naar wens.

Kaassoufflé met ham

- 250 ml melk
- 50 g vetstof
- 60 g bloem
- 3 eieren (gesplitst in eiwitten en -dooiers)
- 75 g gemalen gruyère (in brunoise)
- 50 g ham
- pezomus



▼▼	1/2
€	355

1. Maak een roux van de vetstof en de bloem.
2. Leng de roux aan met de melk. Kruiden met pezomus.
3. Neem van het vuur en roer er de kaas, de ham en vervolgens de eidooiers eronder.
4. Laat de massa afkoelen.
5. Klop de eiwitten met een snufje zout tot sneeuw in een vetvrije kom.
6. Spatel het schuim voorzichtig onder het beslag.
7. Vul ingeboterde stenen potjes voor max. $\frac{3}{4}$ met het beslag.
8. Bak de soufflés in een oven van 150°C gedurende ca. 15 min.
9. Haal uit de oven en serveer zo snel mogelijk (om inzakken te voorkomen).

Tip:

- Door de ham te vervangen door een ander ingrediënt (bv.: champignons, garnalen, zalm, ...) bekomt men telkens een ander soort soufflé.

Zalmcocktail

- 400 g zalm
- 50 g gepelde garnalen (in stukjes getrokken)
- gemengde sla (in 12 partjes gesneden)
- 2 kropjes witloof (hard gekookt, in 12 partjes gesneden)
- 2 tomaten
- 2 eieren
- mayonaise
- ketchup
- cognac
- peterselie (gehakte, of bieslook)



▼	1/2
€ €	625

1. Stoom of pocheer de zalm gaar. Laat afkoelen en verwijder eventueel de vetlaag.
2. Maak een cocktailsaus door de mayonaise te mengen met de ketchup en de cognac.
3. Reinig het witloof en haal de blaadjes eraf.
4. Leg op een bord wat gemengde sla. Schik enkele witloofblaadjes, de partjes ei en de partjes tomaat op het bord.
5. Breek de zalm in mooie stukken en verdeel hem over de borden.
6. Leg een lepeltje cocktailsaus op de zalm en werk af met gehakte peterselie of bieslook.

Scampi in pikant sausje

– 24 rauwe scampi

(maat 26/30, gechatreerd)



▼▼	1/2
€ € €	355

De saus:

- 200 ml visfumet
- 100 ml schaaldierenbouillon
- 150 ml room
- 4 tn knoflook (geperst)
- 30 g roux
- ½ elp bieslook (gehakt)
- olijfolie
- chilisaus (of cayennepeper, of Tabasco)
- pezo

De saus:

1. Verwarm de visfumet samen met de schaaldierenbouillon. Bind met de roux. Breng goed op smaak met zout en chilisaus.
2. Bak de scampi aan één zijde in hete olijfolie. Draai ze om en voeg de knoflook toe. Voeg de room erbij. Laat heel even koken.
3. Voeg de saus erbij en breng terug aan de kook. Breng eventueel verder op smaak met zout en/of chilisaus. Werk af met bieslook.
4. Serveer met vers stokbrood.

Tarteletje met eend en sinaasappel (8 personen)

- 2 halve eendenfilets (ca. 600 g in totaal)
- 2 sinaasappels (gepeld à vif en in partjes gesneden)
- ca. 400 ml sinaasappelsaus (op basis van karamel en sinaasappelsap)
- veldsla (voor garnituur)



▼▼	1.1/2
€ €	485

Volkoren korstdeeg:

- 300 g meel
- 150 g boter
- 2 eiwitten
- 1 sn zout

1. Maak het deeg en laat opstijven in de koelkast.
2. Het deeg uitrollen (3 à 4 mm dikte) en kleine taartvormpjes ermee bekleden (ca. 10 cm doormeter). Afbakken gedurende ca. 25 min. op 220°C. Laten afkoelen.
3. Verwarm de sinaasappelsaus en voeg er de sinaasappelpartjes erbij.
4. Warm de tarteletjes terug op in een matig warme oven.
5. Verwijder van de eendenfilets het meeste vet en bak ze rosé in een braadpan. Kruiden met pezo.
6. Laat de filets ontspannen en snij ze in dobbelstenen.
7. Leg in het midden van het bord een tarteletje. Schik hierop (zijdelings) 2 sinaasappelpartjes. Leg de blokjes gebakken eendenfilet op het midden van het tarteletje.
8. Schik een beetje sinaasappelsaus rond het tarteletje. Werk het bord af veldsla.

Gekookte zeekreeft

- 2 levende kreeften (ca. 600 g per stuk)
- sla
- komkommer (schijfjes)
- citroen (in partjes)
- peterselie
- 150 g cocktailsaus



▼▼	1/2
€ € €	365

Court-bouillon:

- ½ ui (geëminceerd)
- 2 takken selder (mirepoix)
- bouquet garni
- pezocay
- 3 l water

1. Het water aan de kook brengen samen met de gesneden groenten en het b.g. Kruiden met pezocay en 10 min. laten trekken.
2. Steek de kreeften met de kop in de kokende court-bouillon en pocheer ze gaar gedurende ca. 8 min.
3. Laat de kreeften afkoelen in de courtbouillon.
4. Snij de kreeften overlans door (te beginnen op het kruis op de kop). De scharen worden gekneusd (met de achterkant van een chefmes) en getipt.
5. Verwijder de maag en het darmkanaal op de rug. Eventueel aanwezige corail mag blijven zitten. Maak het staartvlees los (met een eetlepel).
6. Leg op elk bord een halve kreeft.
7. Werk het bord af partjes citroen, schijfjes komkommer en peterselie. Geef er cocktailsaus bij.

Tips:

- Kooktijden voor zeekreeft:
 - kreeften van 250 g → 6 min.
 - kreeften van 500 g → 8 min.
 - kreeften van 750 g → 10 min.
 - kreeften van 1000 g → 12 min.
- Als je de kreeften niet laat afkoelen in de court-bouillon laat ze dan 1 min. langer koken.
- Sommige kreeftliefhebbers verkiezen dat de kreeft wordt gekookt in gezouten water i.p.v. in court-bouillon.
- Men kan de kreeft ook warm serveren. Geef er dan gesmolten boter en partjes citroen bij. Vers stokbrood past er zeer goed bij.

Kreeft in citroensaus

- 2 levende kreeften (ca. 600 g per stuk)
- 30 g roux
- sap van 1 citroen
- 1 eidooier
- 125 ml room
- 3 elp witte wijn
- fleurons
- komkommer (schijfjes)
- pezo



▼▼	1
€ € €	190

1. Kook de kreeften gaar in een court-bouillon volgens het basisrecept (zie gekookte zeekreeft).
2. Haal de gekookte kreeften uit de pan en hou ze warm (in de oven op 70°C).
3. Neem 250 ml van de court-bouillon. Binden met roux.
4. Maak ondertussen een liaison van de room en de eidooier. Voeg de liaison bij de gebonden court-bouillon en breng op smaak met pezo, wijn en citroensap.
5. Snij de kreeften overlangs doormidden. De scharen worden gekneusd en getipt.
6. Verwijder de maag en het darmkanaal op de rug. Eventueel aanwezige corail mag blijven zitten.
7. Leg op elk bord een halve kreeft en giet een beetje citroensaus over de buikholte.
8. Werk het bord af met komkommer, peterselie en fleurons.

Tip:

- Een in de schil gekookte aardappel met zachte smeerkaas en kaviaar, past uitstekend bij deze kreeft.

Zeekreeft Thermidor

- 2 levende kreeften (ca. 600 g per stuk)
- 200 ml witte wijnsaus
- 1 elp visglace (of vleesglace)
- 25 g sjalot (gestoofd)
- peterselie
- mosterd
- 30 g gemalen kaas
- 20 g boter (gesmolten)
- pezocay



▼▼	1
€ € €	200

1. Kook de kreeften gaar in een court-bouillon volgens het basisrecept (zie gekookte zeekreeft).
2. Haal de gekookte kreeften uit de pan.
3. Snij de kreeften overlangs doormidden. De scharen worden gekneusd en getipt. De ellebogen in de lengte in tweeën snijden.
4. Verwijder de maag en het darmkanaal op de rug. Het kreeftenvlees en eventueel aanwezige corail uithalen. Het vlees ook uit de scharen halen.
5. Het staartvlees in plakjes van 5 mm dikte snijden. Het minder mooie vlees grof hakken. Het vlees uit de scharen heel laten.
6. Verwarm de witte wijnsaus en voeg er de gestoofde sjalot de peterselie en de mosterd bij.
7. Roer 1/3 van de kaas onder de saus. Roer ook het gehakte kreeftenvlees en de eventueel aanwezige corail onder de saus. Kruiden met pezocay.
8. De smaak eventueel verstevigen met vis- of vleesglace.
9. Breng een dun laagje saus aan in het kreeftenpantser en leg hierop de plakjes kreeft. Leg het mooie vlees uit de scharen op het koppantser.
10. Overgiet het geheel met een dun laagje saus, strooi de rest van de kaas erover en besprenkel met gesmolten boter.
11. In de oven of onder de salamander laten gratineren.
12. Leg op elk verwarmd bord een halve kreeft en serveer met passend garnituur.

Kwarteltje met mangosaus

- 4 kwarteltjes
- vetstof
- pezo
- krulsla (garnituur)
- 8 dunne partjes mango (garnituur)



▼▼	3/4
€ €	275

Mangosaus:

- 1 rijpe mango
- 50 ml witte porto
- 200 ml kalfsfond
- suiker (eventueel)
- zout
- citroensap (eventueel)

De mangosaus:

1. Schil de mango en haal voorzichtig de pit eruit (snij hem daarvoor in helften of in kwarten).
2. Een kwart van de mango wordt in 8 dunne partjes gesneden voor het garnituur. De rest snij je in kleine blokjes.
3. Verwarm de kalfsbouillon.
4. Voeg de witte porto toe en de blokjes mango.
5. Pureer de het geheel.
6. Breng op smaak met suiker en zout.
7. Een weinig citroensap geeft de saus een frissere smaak.
8. Bak ondertussen de kwarteltjes mooi bruin in de vetstof. Kruiden met pezo.
9. Schik de kwartel op het bord samen met de krulsla, de saus en de partjes mango.

Gepocheerd ei met sojascheuten

- 4 eieren (zeer vers)
- 2 l water
- 2 elp azijn
- 300 g sojascheuten (geblancheerd)
- 200 g champignons (geëminceerd)
- krulandijvie (in stukjes getrokken)
- 1 tomaat (gepeld en in brunoise)



▼▼	1/2
€	400

Kerrievinaigrette:

- 1 klp kerriepoeder
- 1 klp mosterd
- ½ klp suiker
- 60 ml olijfolie
- 60 ml zonnebloemolie
- 20 ml citroensap
- 1 kl sjalotje (gesnipperd)
- 1 klp peterselie (gehakt)
- pezo

1. Meng de ingrediënten voor de vinaigrette.
2. Breng het water aan de kook.
3. Breek de eieren in 4 afzonderlijke kommetjes.
4. Voeg als het water kookt de azijn toe en roer in de pot tot je een draaikolk hebt.
5. Laat de eieren één voor één in het midden van de draaikolk glijden en laat ze gedurende max. 3 min. pocheren in het hete water (het water mag niet borrelend koken).
6. Ondertussen de sojascheuten en de champignons op een hevig vuur (in de wok) kort opbakken. Kruiden met pezo.
7. De gepocheerde eieren voorzichtig met een schuimspaan uit het water halen. Eventueel pareren.
8. Schik de krulandijvie op de buitenrand van de borden.
9. Leg de gebakken sojascheuten met de champignons in het midden van het bord.
10. Leg een gepocheerd ei op de sojascheuten.
11. Een weinig brunoise van tomaat op het bord leggen.
12. Overgieten met de kerrievinaigrette.

Tip:

- De gepocheerde eieren kunnen in mise en place gemaakt worden. Pocheer ze dan slechts 2,5 min. en bewaar ze in koud water. Om te serveren kan je ze gewoon in heet water terug even opwarmen.

Fazantenpaté (voor vorm van 30 x 7 x 8,5 cm = 16 personen)

- korstdeeg (van 500 g bloem)



▼▼▼	2
€ € €	490

Vulling:

- 550 g vet spek (ongezouten en zonder zwoerd)
- 450 g fazantenfilet (opgekuist)
- 300 g kippenlever
- 15 g zout
- 1 msp foelie
- 1 ei
- peper
- 2 elp cognac
- 2 elp rode porto

Bouillon:

- ca. 300 ml gelatineuze bouillon (om de paté op te gieten)

1. Maak het deeg en laat het enkele uren rusten.
2. Het fazantenvlees in blokjes snijden, maar snij ook enkele repen om in het midden van de paté te leggen.
3. Het spek samen met de fazantenblokjes en de kippenlever 2x door de 5 mm plaat van de vleesmolen draaien. Het ei eronder mengen, cognac en porto toevoegen en kruiden met foelie, zout en peper.
4. De vorm inboteren en bekleden met deeg
5. Schep 1/2 van de vulling in de vorm leg er de reepjes fazant op. Schep de rest van de vulling in de vorm.
6. De overhangende flappen van het deeg naar binnen plooien en doreren.
7. Dek af met een deegdeksel voorzien van stoomgaatjes (+ deegkraagjes rond de gaatjes).
8. Het deksel doreren met losgeklopt ei.
9. De paté bakken gedurende 15 min. in een oven van 200°C en daarna ca. 1 h op 180°C (binnentemperatuur van de paté moet 70°C zijn).
10. Laten afkoelen.
11. De dag nadien de paté opgieten met gelatineuze bouillon en goed laten afkoelen.
12. De vorm verwijderen.
13. Versnijden en serveren met aangepast garnituur (gepocheerde peertjes, druiven in wijngelei, cumberlandsaus ...).

Peertjes gepocheerd in rode wijn (6 stuks)

- 6 kleine peren
- 250 ml rode wijn
- 750 ml water
- 360 g suiker

▼▼	1/2
€	100/s

1. Peren schillen maar het steeltje en het kroontje laten zitten.
2. Water samen met de wijn aan de kook brengen en de suiker erin oplossen.
3. In deze siroop de peren gedurende ca. 25 min. pochieren.
4. Laten afkoelen in de siroop.

Kroketten van wild (ca. 20 stuks)

- 250 g wild (restjes gaar vlees)
- 270 ml wildbouillon
- 30 ml rode porto
- 1 sjalotje (gesnipperd)
- 90 g bloem
- 80 g vetstof
- pezo
- 1 ei
- paneermeel



▼▼	2
€ € €	80/s

1. Hak het vlees in stukjes.
2. De vetstof smelten en het gesnipperde sjalotje aanstoven tot het begint te kleuren.
3. Bloem toevoegen en een roux bereiden. Even laten garen.
4. De roux aanlengen met de wildbouillon en eventjes doorwarmen.
5. Vlees en porto ondermengen.
6. Kruiden met pezo.
7. Uitstrijken op een bebloemde snijplank tot een plak van 1,5 cm dikte. Voldoende laten opstijven in de koelkast.
8. In stukjes verdelen van 40 à 45 g en er kroketten van vormen.
9. Door eiwit halen en vervolgens door paneermeel. De kroketten 2 x paneren.
10. Bakken of frituren. Serveer max. 2 stuks per persoon met aangepast garnituur (bv: rauwkost of druiven in wijngelei, gepocheerde peertjes ...).

Tip:

- In de vulling kan men extra garnituur verwerken zoals:
 - gestoofde champignons
 - gehakte krieken
 - lardons
 - ...
- Als extra specerij kan men foelie gebruiken.

Druiven in wijngelei (voor 8 bolvormpjes van ca. 50 ml per stuk)

- 16 witte druiven
- 16 blauwe druiven
- 120 ml witte wijn
- 60 ml water
- 36 g suiker
- 10 g gelatine

▼▼	1/2
€	65/s

1. Maak een wijngelei van de wijn, het water, de suiker en de gelatine.
2. Druiven halveren en ontpitten.
3. De vormpjes vullen met de halve druifjes.
4. Opgieten met de wijngelei.
5. Laten opstijven in de koelkast.

Hertenpaté (voor vorm van 30 x 7 x 8,5 cm = 16 personen)

– korstdeeg

(van 500 g bloem)



▼▼▼	2
€ €	520

Vulling:

- 600 g vet spek (ongezouten en zonder zwoerd)
- 400 g hertenvlees
- 300 g varkenslever
- 15 g zout
- 1 ei
- peper
- 1 klp paprikapoeder
- ½ klp lookpoeder
- 1 msp foelie
- 2 elp cognac
- 2 elp rode porto

Bouillon:

- ca. 300 ml gelatineuze bouillon (om de paté op te gieten)

1. Maak het deeg en laat het enkele uren rusten.
2. Het hertenvlees in blokjes snijden, maar snij ook enkele repen om in het midden van de paté te leggen.
3. Het spek samen met het hertenvlees en de varkenslever 2x door de 5 mm plaat van de vleesmolen draaien. Het ei eronder mengen, cognac en porto toevoegen en kruiden met paprikapoeder, lookpoeder, foelie, zout en peper.
4. De vorm inboteren en bekleden met deeg
5. Schep 1/2 van de vulling in de vorm leg er de reepjes hertenvlees op. Schep de rest van de vulling in de vorm.
6. De overhangende flappen van het deeg naar binnen plooien en doreren.
7. Dek af met een deegdeksel voorzien van stoomgaatjes (+ deegkraagjes rond de gaatjes).
8. Het deksel doreren met losgeklopt ei.
9. De paté bakken gedurende 15 min. in een oven van 200°C en daarna ca. 1 h op 180°C (binnentemperatuur van de paté moet 70°C zijn).
10. Laten afkoelen.
11. De dag nadien de paté opgieten met gelatineuze bouillon en goed laten afkoelen.
12. De vorm verwijderen.
13. Versnijden en serveren met aangepast garnituur en saus (bv: gepocheerde peertjes, druiven in wijngelei, kersensaus ...).

Eendenpaté (voor vorm van 30 x 7 x 8,5 cm = 16 personen)

- korstdeeg (van 500 g bloem)



▼▼▼	2
€ € €	485

Vulling:

- 300 g ontbeende eend (in blokjes gesneden)
- 200 g eendenborstfilet
- 200 g kippenlever
- 600 g vet spek (ongezouten)
- 15 g zout
- 1 msp foelie
- 1 ei
- peper
- cognac, witte porto, rode porto (om te marineren)
- 1 ui (in ringen)
- 2 takjes tijm

Bouillon:

ca. 300 ml gelatineuze bouillon (om de paté op te gieten)

1^{ste} dag:

1. De borstfilets in repen snijden en marineren in rode porto met ui-ringen en tijm.
2. De blokjes eendenvlees marineren in witte porto met ui-ringen en tijm.
3. De kippenlevers marineren in rode porto.
4. Maak het deeg en laat het 1 nacht rusten.

2^{de} dag:

5. De kippenlevers laten uitlekken en kort opbakken op hevig vuur in hete boter. Kruiden en laten afkoelen.
6. Het spek ontzwoerden en samen met de blokjes eend en de afgekoelde kippenlevers 2 x door de 5 mm plaat van de vleesmolen draaien. Het ei eronder mengen, 1 elp cognac toevoegen en kruiden met foelie, zout en peper.
7. De vorm bekleden met deeg
8. Schep 1/3 van de vulling in de vorm leg er de helft van de reepjes borstfilet op. Schep terug 1/3 van de vulling in de vorm en leg nu de rest van reepjes filet erop. Schep de rest van de vulling in de vorm.
9. Dek af met een deegdeksel voorzien van stoomgaatjes (+ deegkraagjes rond de gaatjes).
10. Het deksel doreren met losgeklopt ei.
11. De paté bakken gedurende 15 min. in een oven van 200°C en daarna ca. 1 h op 180°C (binnentemperatuur van de paté moet 70°C zijn).
12. Laten afkoelen

3^{de} dag:

13. De paté opgieten met gelatineuze bouillon en goed laten afkoelen.
14. De vorm verwijderen.
15. Versnijden en serveren met aangepast garnituur en saus (bv: gepocheerde peertjes, druiven in wijngelei, cumberlandsaus ...).

Mousse van fazant (ca. 800 g mousse, voor 8 personen)

- 1 fazant (800 g → ca. 385 g gekookt)
- bouquet marmite
- 75 ml witte porto
- 150 ml fazantenbouillon
- 200 ml room (half opgeslagen)
- buerre manié
- pezocay
- 7 g gelatine (2,3 blaadjes, geweekt)
- walnoten
- sla (naar keuze)



▼▼	1.1/ 2
€ € €	195

1. De fazant pocheren in water met een bouquet marmite. Laten afkoelen in de bouillon.
2. Haal al het vlees van het karkas.
3. Maak een velouté op basis van 100 ml bouillon. Laat afkoelen.
4. Velouté samen met het koude vlees en de porto cutteren.
5. Door een tamis wrijven (steeds op ijs werken).
6. Geweekte gelatine oplossen in 50 ml warme bouillon.
7. De enigszins afgekoelde gelatine bij het vlees voegen. Goed kruiden.
8. Spatel de half geslagen room onder het mengsel en laat volledig opstijven.
9. Vorm met 2 lepels quenellen en schik ze op de borden.
10. Dien op met een slaatje en warme toast.

Tip:

- Een witloof slaatje past best. Als garnituur kan men halve walnoten op de quenellen leggen. Verder kan men veldsla, kerstomaatjes enz... gebruiken.
Een versneden appeltje onder het witloof maakt het minder bitter.

Salade met struisvogel en mango



▼▼	3/4
€ €	360

- 300 g struisvogelfilet
- 75 ml sinaasappelsap (sap van 1 sinaasappel)
- 3 soorten sla (in stukjes getrokken)
- sinaasappelconfituur
- 4 lente-uitjes (klein gesneden)
- 1 mango (geschild, ontpit en in plakjes gesneden)
- 2 elp pijnboompitten (geroosterd)
- pezo
- vetstof

Vinaigrette:

- 1 elp cognac
- ½ elp wijnazijn
- ½ elp balsamicoazijn
- 3 elp zonnebloemolie
- 1 elp notenolie
- 1 elp zeer fijn gesnipperde sjalot
- pezo

1. Bak de struisvogelfilets in vetstof aan beide zijden (saignant). Goed kruiden met pezo.
2. Bestrijk de filets met sinaasappelconfituur en leg ze in een schaal (bekleed met aluminiumfolie) in een voorverwarmde oven op 200°C. Laat gedurende 8 à 10 min. verder bakken.
3. De pan ontvetten en deglaceren met het sinaasappelsap.
4. De deglacage mengen met de vinaigrette.
5. De sla mengen met de uitjes en mango en er de vinaigrette overgieten.
6. De filets uit de oven nemen.
7. De struisvogelfilets in plakjes snijden, op de sla leggen en de geroosterde pijnboompitten erover strooien.

Gemarineerde zalm met dille (kort-)

- 400 g zalmfilet (met vel)
- casinobrood (4 sneden)



▼▼	3/4
€ €	710

Marinade:

- 2 sjalotten (versnipperd)
- 2 elp citroensap
- bieslook (fijn gesneden)
- 1 tn look
- dille (gehakt)
- 2 elp witte wijn
- 3 elp olijfolie
- 6 elp arachideolie
- pezo
- groene peper (enkele bolletjes)

Dillenroom:

- 80 ml room
- enkele druppels citroensap
- pezo
- sherryazijn
- bloedsuiker
- enkele druppels worcestershiresaus
- dille (gehakt)

1. De ingrediënten voor de marinade vermengen en kruiden met pezo en geplette groene peperkorrels.
2. De zalmfilet pareren en zeer dun versnijden.
3. Room opkloppen op ijs en kruiden met pezo. Enkele druppels citroensap toevoegen, een weinig bloedsuiker, sherryazijn en worcestershiresaus. Afwerken met dille.
4. De versneden zalm door de marinade halen en schikken op het bord. Overgieten met een weinig marinade. Afwerken met een nootje dillenroom en een takje dille. Dien op met warme toast.

Zalmballotine met mierikswortelsaus (ca. 12 personen)



▼▼▼	1.1/2
€ €	225

- 550 g zalmfilet
- 500 g doradefilet (of wijting-)
- 1 à 2 eiwitten
- 250 ml room (halfgeslagen)
- pezocay
- 12 blaadjes spinazie
- ca. 48 blaadjes winterpostelein (of tuin- of waterkers)
- 10 g iziki (= zeewier, eventueel)
- mierikswortelsaus

1. Doradefilet cutteren samen met eiwit. Halfgeslagen room onder spatelen kruiden met pezocay. Koelen in de koelkast.
2. Zalmfilet in dunne plakken (3 à 4 mm) snijden van 15 cm lang.
3. Zeewier gaar stoven.
4. Spinazie blancheren. Afkoelen. Zalmplakken naast elkaar schikken op een ingevet vel aluminium folie en kruiden met zout.
5. Spinazie op de zalm schikken.
6. De farce over de spinazie verdelen en uitstrijken.
7. Eventueel het zeewier en/of stukjes zalm op de farce leggen.
8. Oprollen (diameter ca. 5 cm).
9. Stomen gedurende ca. 20 min.
10. Uit de folie nemen en laten afkoelen. In de koelkast leggen en verder volledig laten afkoelen.
11. In schijven snijden van ca. 1,5 cm dikte en er 4 van op elk bord schikken.
12. Afwerken met blaadjes winterpostelein, of waterkers (of plukjes tuinkers). In het midden komt een lepeltje mierikswortelsaus.

Scampi in looksaus



▼▼	1/2
€ € €	450

- 24 rauwe scampi (maat 26/30)
- 4 elp tomatenketchup
- 250 ml room
- 100 ml volle melk
- 100 ml bisque van scampi
- 1 tn knoflook (geperst)
- peterselie (gehakte)
- zout en cayennepeper
- olijfolie (of geklaarde boter)

1. Ontdooi de scampi. Pellen en chatreren.
2. Bak ze gedurende korte tijd aan beide zijden in een weinig olie of geklaarde boter.
3. Verwijder de scampi uit de pan. Giet het vet af.
4. Breng onder voortdurend roeren de ketchup en de geperste look in de pan. Daarna de bisque, de melk en als laatste de room.
5. Laat even inkoken. Eventueel binden met beurre manié.
6. Breng de saus op smaak met cayennepeper (niet te veel) en zout.
7. Roer als laatste de peterselie en de scampi door de saus.
8. Dien op met stokbrood.

Salade folle van scampi, gamba, gerookte zalm, grijze garnalen en eendenmousse



▼▼▼	3/4
€ € €	230

- 8 scampi (maat 21-25, gepeld en gechatreerd)
- 4 gamba's (rauw en ongepeld, maat 10-14)
- 2 tn look (geperst)
- 80 g gepelde grijze garnalen
- 80 g gerookte zalm (in 4 roosjes gedraaid)
- 80 g eendenmousse (4 plakjes)
- 1 roze pompelmoes (gepeld à vif en in partjes gesneden)
- 1 krulandijvie (in stukjes getrokken)
- olijfolie
- 2 elp citroensap
- pezo

De vinaigrette:

- 4 elp olijfolie
- 2 elp zonnebloemolie
- 3 elp sap van pompelmoes
- suiker
- pezo

1. Bak de scampi en de gamba's op een zacht vuurtje aan in olijfolie. Voeg de geperste look en het citroensap toe en laat nog even sudderen. Kruiden met pezo. Laat afkoelen.
2. Leg op de borden een hoopje krulandijvie.
3. Schik hierop de scampi, een roosje gerookte zalm, een gamba en een plakje eendenpaté.
4. Strooi er de grijze garnalen over.
5. Besprenkel ruim met de vinaigrette.

Hazenrug op een bedje sla met frambozenazijn



▼▼	1/2
€ € €	185

- 300 g hazenrugfilet (ontvlied)
- sla (in stukjes getrokken, 3 à 4 soorten)
- 120 g Ardense ham (julienne)
- 120 g oesterzwammen (grof versneden)
- pezo
- boter
- frambozenazijn

1. Schik de stukjes sla losjes op de borden.
2. Bak de hazenrugfilet rosé, kruiden met pezo. Verwijder uit de pan en hou warm.
3. Bak in de pan, waar de hazenfilet werd in gebakken, de julienne van ham snel aan.
4. Voeg de grof versneden oesterzwammen toe en laat ze even meestoven. Kruiden met peper.
5. Verdeel de ham met oesterzwammen warm over de sla.
6. Deglaceer de pan met frambozenazijn en giet de deglacage over de sla.
7. Snij de hazenrugfilet in waaivorm en leg op het bord.
8. Dien lauw op met stokbrood.

Limburgse boerenpastei (ca. 1,2 kg pastei, voor 12 personen)



▼▼	1
€ €	290

- 400 g varkenslever
- 400 g ongezouten spek
- 200 g mager varkensvlees
- 2 eieren
- 50 g gestoofde ui
- 3 g paprikapoeder
- 1 g mononatriumglutamaat (eventueel vervangen door zout)
- 2 g vanillesuiker
- 2,5 g suiker
- 50 g tarwebloem
- 15 g zout (in het geval er gezouten vlees wordt gebruikt moet de hoeveelheid zout aangepast worden. Gebruik ca. 1% zout op het gewicht van de ongezouten ingrediënten)
- verse peperkorrels (eventueel)

1. Snij het vlees in grove stukken.
2. Draai het spek door de 5 mm plaat.
3. Meng alle ingrediënten (ook het gemalen spek) met elkaar.
4. Draai alles door de 5 mm plaat.
5. Vorm invetten en vullen met het mengsel.
6. Afdekken met een varkensnetje.
7. Bakken op 90°C tot de kern een temperatuur van 69°C heeft.
8. Afkoelen.
9. Afbranden.
10. Eventueel afdekken met gelatine.

Koffertje met gegratineerde grijze garnalen (6 pers.)



▼▼	1
€ € €	215

- 1 toastbrood
- 300 g grijze garnalen
- 1 elp citroensap
- 25 g bloem
- 20 g boter
- 300 ml visfumet (of melk)
- 100 ml room
- pezocay
- peterselie (gehakt)
- waterkers (voor garnituur)
- kerstomaatjes (voor garnituur)

1. Snij van het brood sneden af van ca. 4 cm dikte.
2. Snij de korsten van het brood zodat je vierkanten (of rechthoeken) bekomt.
3. Snij met een scherp mes bovenop het vierkant een 2^{de} vierkant op 1,5 cm van de rand tot op 2/3 van de hoogte.
4. Snij met een fileermes aan 1 zijkant, op 2/3 van de hoogte, zodanig dat je het kleine stukje vierkant brood eruit kunt halen. Je hebt nu een bakje in brood.
5. Maak met de vetstof en de bloem een roux en leng deze aan met de visfumet.
6. Voeg de garnalen toe en laat 2 min. zachtjes koken.
7. Voeg het citroensap en de room toe en breng op smaak met pezocay.
8. Neem van het vuur en voeg de gehakte peterselie toe.
9. Vul de bakjes met de nog warme garnalensaus.
10. Plaats de bakjes in de oven en bak ze lichtbruin.
11. Haal de garnalenbakjes uit de oven en leg ze op de borden. Werk af met waterkers en kerstomaatjes.

Tip:

- Eventueel kan men geraspte kaas op de garnalen strooien om te gratineren.

Taartje van pasta met kip en basilicum



▼▼	1/2
€	350

- 160 g pasta (hoortjes)
- verse basilicumblaadjes (grof gehakt of pesto)
- 4 kleine takjes basilicum (garnituur, of peterselie)
- 20 g gemalen kaas (om te gratineren)
- 300 g kipfilet (in 12 stukjes gesneden)
- 150 ml bruine fond
- 50 ml culinaire room
- vetstof
- pezo
- roux of beurre manié (eventueel)

Kaassaus:

- 20 g gemalen kaas
- 100 ml bechamelsaus (100 ml melk, 5 g vetstof, 6 g bloem)
- pezomus

1. Kook de pasta in licht gezouten water beetgaar.
2. Maak ondertussen de kaassaus. Maak een roux met de vetstof en de bloem en leng aan met de melk. Even laten doorkoken. Van het vuur nemen en de kaas eronder roeren. Kruiden met pezomus.
3. Giet de pasta af en meng er de kaassaus en de gehakte basilicum onder.
4. Beboter 4 ringen (dia. 8 cm) en verdeel er de pasta over. Bestrooi lichtjes met gemalen kaas. Laat afkoelen.
5. Plaats de gevulde ringen met pasta in de oven (boven en onderwarmte) gedurende ca. 20 min.
6. Bak ondertussen de blokjes kipfilet in een pan met vetstof gaar. Kruiden met pezo.
7. Verwarm de fond en voeg de room toe. Eventueel een weinig binden met roux of beurre manié. Kruiden met pezo.
8. Haal de gebakken pasta uit de oven, verwijder de ringen en plaats op elk bord een pastartaartje. Leg er 3 stukjes gebakken kip op.
9. Giet de roomsaus rond het taartje en plaats een toefje verse basilicum op de kippenblokjes.

Tips:

- Als je deze taartje voor meerdere personen wil maken en je beschikt niet over voldoende ringen dan kan je ze in mise en place maken. Als de pasta afgekoeld is haal je de ringen er af en vul je ze opnieuw. Omwikkel de taartjes met een sliert gepocheerde groente (wortel, prei, courgette ...) zodat ze tijdens het bakken niet uit elkaar vallen.
- Er kunnen ook reepjes gedroogde tomaten onder de pasta verwerkt worden.
- Het vleesgarnituur kan ook door vis worden vervangen. Maak dan een sausje op basis van visfumet.
- Deze taartjes kunnen ook met gekookte rijst gemaakt worden.

Aardappeltorentje met gerookte zalm

- 100 g jonge kaas (in blokjes van 4 mm)
- 160 g gerookte zalm
- 1 kleine ui (gesnipperd)
- mayonaise
- citroensap
- pezo
- 400 g aardappel (in blokjes van 1cm, gaar gestoomd)
- 1 appel
- 4 toefjes peterselie
- gehakte peterselie
- 16 blaadjes witloof (eventueel roodloof)



▼▼	3/4
€ €	365

1. Leg de kaasblokjes in 4 kringen op de bakplaat (de blokjes niet op elkaar leggen). Leg in het midden van de kringen ook enkele blokjes.
2. Bak de kaas tot deze uitgesmolten is en aan de rand begint te bruinen. Neem de 4 schijfjes gebakken kaas van de bakplaat en laat afkoelen.
3. Meng een weinig mayonaise met citroensap en meng dit onder de gestoomde aardappelblokjes. Kruiden met pezo.
4. Snij de appel in kwarten en schil ze. Snij in blokjes van 3 à 4 mm. Meng er een weinig mayonaise en citroensap onder om verkleuring tegen te gaan.
5. Neem ringen van 6 cm doormeter en 6 cm hoogte. Vul ze voor de helft met aardappelsalade.
6. Verdeel nu hierop de gerookte zalm. Leg er een dunne laag gesnipperde ui op.
7. Verdeel de rest van de aardappelsalade hierop.
8. Leg bovenop het torentje een plakje gebakken kaas en garneer met de appelblokjes en een toefje peterselie. Schik er 4 blaadjes witloof rond en bestrooi met gehakte peterselie.

Tip:

- Andere combinaties zijn mogelijk door met de ingrediënten te variëren.

Scampi in kerrieroom met appel



▼▼	3/4
€ € €	415

- 24 rauwe scampi (maat 26/30, gechatreerd)
- 1 appel (kwarten in plakjes gesneden, garnituur)
- suiker
- olijfolie
- boter
- tuinkers
- 4 kerstomaatjes

De saus:

- 400 ml visfumet
- 150 ml room
- 2 tn knoflook (geperst)
- 2 elp bloem
- 1 wortel (brunoise)
- 1 ui (gesnipperd)
- ¼ prei (brunoise)
- 1 appel (brunoise)
- olijfolie
- 1 klp kerriepoeder
- pezo

De saus:

1. Ui, look, wortel en prei aanstoven in olijfolie. Bestrooien met kerriepoeder en bloem. Laten drogen.
2. Aanlengen met de visfumet en zachtjes laten koken (onder deksel) tot de groenten gaar zijn. Mixen.
3. Brunoise van appel toevoegen en enkele minuten laten meekoken.
4. Zeven en afwerken met room. Op smaak brengen met pezo.
5. Bak de scampi gaar in hete olijfolie. Kruiden met pezo.
6. Bak ondertussen de plakjes appel zachtjes in boter. Bestrooi met suiker en laat lichtjes karameliseren.
7. Nappeer de saus op het midden van het warme bord. Schik 6 plakjes appel op de saus en ertussen 6 scampi. Werk in het midden af met tuinkers en een kerstomaatje.
8. Serveer met stokbrood.

Escargots à la bourguignonne

Recept 1:

- 24 wijngaardslakken (uit blik, extra groot)
- 200 g slakkenboter (zie basisrecepten)
- 24 lege slakkenhuisjes

1. Laat de slakken uitlekken.
2. Doe de slakkenboter in een poche en spuit in ieder huisje een weinig slakkenboter.
3. Duw in ieder huisje een slak en spuit de huisje verder op met slakkenboter.
4. Schik de gevulde slakkenhuisjes op de speciaal hiervoor bestemde slakkenbordjes en plaats ze in een voorverwarmde oven van 200°C gedurende 10 à 12 min.
5. Haal de slakken uit de oven als de boter kookt en serveer ze dadelijk.

Recept 2:

- 24 wijngaardslakken (uit blik, extra groot of 48 middelgrote)
- 150 g geklaarde boter
- 30 g sjalot (zeer fijn gesnipperd)
- 20 g peterselie (gehakt)
- 2 tn look (geperst)
- 25 ml cognac
- pezo

1. Laat de wijngaardslakken uitlekken.
2. Voeg een weinig geklaarde boter in een braadpan en stoof er de sjalot in aan.
3. Voeg de rest van de geklaarde boter bij de sjalot.
4. De slakken toevoegen en het geheel door en door verwarmen (niet bakken).
5. De gehakte peterselie en de look toevoegen.
6. Kruiden met pezo.
7. De cognac toevoegen, even doorwarmen en dadelijk opdienen in kleine koperen pannetjes.

Javanais van gerookte vis (ca. 14 personen)

- 200 g gerookte zalm (plakjes)
- 200 g gerookte heilbot (plakjes)
- 180 g gerookte sprotfilet
- 200 g wortelen (in z'n geheel gaar gestoomd)
- 250 g courgette (in z'n geheel gaar gestoomd)
- 150 g aardappelen (in z'n geheel gaar gestoomd)
- 350 ml visgelei (warm, op smaak gebracht met 1 elp pastisse)

1. De gestoomde en afgekoelde groenten in dunne langwerpige plakken snijden.
2. Een terrine instrijken met olie.
3. Bekleden met plakjes gerookte zalm.
4. Afwisselend de groenten, de sprotfilet en de gerookte heilbot in de terrine schikken. Telkens de lagen instrijken met warme visgelei. Af en toe een beetje visgelei in de terrine gieten.
5. Eindigen met een laag gerookte zalm.
6. Laten opstijven in de koelkast.
7. In plakken snijden en op de borden leggen.
8. Afwerken met tomatenblokjes, krulandijvie, komkommer ...



▼	1/2
€ €	360



▼ ▼ ▼	1.1/2
€ €	120

Visterrine (ca. 16 personen)

- 500 g zalmfilet
- 500 g zeewolffilet
- 350 ml room
- brede preibladen (gaar gekookt)
- 2 eieren
- pezocay



▼▼	3/4
€ €	190

1. Pureer de rauwe zalmfilet samen met 1 eiwit en 2 eidooiers. Kruiden met pezocay.
2. Pureer de rauwe zeewolffilet samen met 1 eiwit. Kruiden met pezocay.
3. Klop de room halfstijf en kruid met pezocay.
4. Spatel de helft van de room onder de gepureerde zalm en de andere helft onder de gepureerde zeewolf.
5. Beboter een terrinevorm (van 30 x 7 x 8,5 cm) of strijk hem licht in met olie.
6. Bekleed de vorm met de preibladen en laat ze over de zijkanten van de vorm hangen.
7. Stort de zalmpuree in de vorm en hierop de puree van zeewolf. Bedek de bovenlaag met de overhangende preibladen.
8. Plaats een deksel op de terrinevorm of gebruik aluminiumfolie (enkele gaatjes inprikken).
9. Plaats de terrine tot 2/3 van de hoogte in een warmwaterbad van ca. 80°C. Laat in een voorverwarmde oven van 175°C gedurende ca. 45 min. gaar worden.
10. Haal uit de oven en laat een weinig afkoelen vooraleer de terrine uit de vorm te storten.
11. Laat volledig afkoelen in de koelkast.
12. Snij de terrine in plakjes van ca. 100 g per persoon en werk het bord af met een gepast garnituur (licht geslagen room gekruid met pezo, kerstomaatjes, plukjes dille ...)

Tips:

- Er kunnen ook reepjes rauwe vis of gaar gekookte groenten als tussenlaag in de terrine gelegd worden als garnituur.
- De vorm kan ook bekleed worden met gerookte zalm of heilbot.
- Om te controleren of de terrine goed op smaak is gebracht kan men een lepel van de vulling in water pocheren om te proeven.
- Je kunt met alle soorten vis experimenteren.

Zalmmousse (ca. 10 personen)

- 500 g zalmfilet (gepocheerd)
- 250 ml room
- 250 ml visbouillon
- 1 elp citroensap
- 12 g gelatine (in koud water geweekt)
- pezocay



▼▼	3/4
€ €	130

1. Maal de gepocheerde zalm fijn.
2. Los de gelatine op in warme visbouillon en voeg bij de fijngemalen zalm.
3. Klop de room stijf.
4. Meng het citroensap door de zalm.
5. Spatel de room eronder en breng op smaak met pezocay.
6. Laat de mousse opstijven in de koelkast
7. Vorm met 2 lepels quenellen van de zalmmousse en schik ze op de borden.
8. Werk af met een passend garnituur (een plakje gerookte heilbot, geconcasseerde tomaat, gesnipperde ui, plukjes dille, geroosterd brood ...).

Tips:

- De mousse kan ook in een terrinevorm gedaan worden (om achteraf plakjes van te snijden) of in individuele potjes. Gebruik dan iets meer gelatine (21 g i.p.v. 12 g).
- Alle soorten vis- en hammousse worden op gelijkaardige wijze gemaakt.

Salade van gerookte zalm met komkommer

- 1 komkommer
- 30 g radijs
- 200 g gerookte zalm (in reepjes gesneden)
- citroensap
- peper
- 2 elp room (half geslagen)
- 2 elp lompviseieren (rode)
- 4 takjes dille
- paprikapoeder



▼	1/2
€ € €	150

1. De komkommer wassen en in twee snijden (dwars).
2. 1/3 van de komkommer in 48 dunne schijfjes snijden.
3. Het andere 2/3 van de komkommer overlangs doorsnijden, ontpitten en in julienne snijden.
4. Radijs wassen en in julienne snijden.
5. De julienne van komkommer en radijs samen met de zalmsnippers mengen. Citroensap toevoegen. Luchtig mengen. Kruiden met peper en de slagroom eronder spatelen.
6. De schijfjes komkommer (12 per bord) dakpansgewijs schikken in cirkelvorm op het midden van het bord.
7. In een uitsteekvorm van 7,5 cm de komkommer-zalmsalade op de komkommer schikken.
8. Afwerken met lompviseieren, paprikapoeder en dille.

Tempura (vegetarisch voor- of bijgerecht)

- 60 g wortel (julienne)
- 60 g prei (julienne)
- 60 g knolselder (julienne)

Beslag:

- 100 g bloem
- 30 g aardappelzetmeel
- 100 ml water
- 3 elp olie
- ½ ei (geklutst)
- 6 g bakpoeder
- 1 klp zout
- gemberpoeder (eventueel)

1. Maak een glad beslag van de nodige ingrediënten en breng het op smaak met pezo.
2. Meng de julienne van de groenten.
3. Haal met een vork hoopjes groenten uit het beslag en frituur ze in hete frituurolie tot ze goudbruin zijn (in de wok).

Tip:

- Ook paprika, bloemkoolroosjes, champignons, reepjes aubergine, blokjes courgette enz... kunnen op deze wijze gefrituurd worden.



▼▼	1/4
€	265

Slaatjes voor de boterham

Haringsalade (ca. 1 kg)

- 8 haringfilets (in reepjes gesneden)
- 2 augurken (zoetzuur, in reepjes gesneden)
- 2 zure appels (geschild en in blokjes)
- ½ ui (gesnipperd)
- 50 g mayonaise
- 50 g yoghurt
- 100 ml room (half opgeklopt)
- 1 elp citroensap (eventueel)
- pezo
- suiker

1. Meng alle ingrediënten voorzichtig door elkaar.
2. Breng op smaak met pezo en suiker.

▼	1/2
€	155/g

Vissalade (ca. 1200 g)

- 350 g witte visfilet (kabeljauw, victoriabaars...)
- 250 g zalmfilet
- 60 g erwten (diepvries)
- 60 g ijsbergsla (of witloof, fijn gesneden)
- 60 g wortelen (geraspt)
- 60 g pasta (ellebogen)
- 200 g mayonaise
- 4 eieren (hardgekookt)
- pezo
- kerriepoeder

1. Witte vis en zalm gaarstomen en laten afkoelen.
2. De pasta koken "al dente" en laten afkoelen.
3. Erwten blancheren en koud spoelen.
4. De eieren klein snijden en in een kom doen samen met de pasta, de wortelen, de sla en de erwten. Mengen.
5. De vis in stukken breken en toevoegen.
6. Mayonaise toevoegen en kruiden met pezo en kerriepoeder. Goed, maar voorzichtig mengen.

▼	1/2
€ €	250/g

Ham-prei salade (ca. 550 g)

- 300 g prei (in julienne)
- 150 g ham (in julienne)
- 100 g mayonaise
- pezo

1. Blancheer de prei gedurende 1 min. in kokend gezouten water. Spoel af onder koud stromend water. Laat de prei goed uitlekken.
2. Meng de prei met de ham en de mayonaise. Breng op smaak met pezo.

▼	1/4
€	225/g

Kipsalade (ca. 1400 g)

- 900 g kippenfilet
- 450 g mayonaise
- 4 eieren (hardgekookt)
- pezo

1. Kippenfilets gaarstomen (ca. 30 min).
2. De afgekoelde filets in stukjes trekken.
3. De stukjes kip mengen met de mayonaise, geplette hardgekookte eieren en pezo.

▼	1/2
€	345/g

Kip-kerrie salade (ca. 1 kg)

- 900 g kippenfilet
- 175 g mayonaise
- 50 g yoghurt
- kurkuma
- kerriepoeder
- pezo
- suiker
- peterselie (toefjes voor garnituur)

1. Kippenfilets gaarstomen (ca. 30 min).
2. De afgekoelde filets in stukjes trekken.
3. De stukjes kip mengen met de mayonaise, yoghurt, kurkuma, kerriepoeder, suiker en pezo.

▼	1/2
€	245/g

Hawaïaanse kipsalade (ca. 1 kg)

- 700 g kippenfilet
- 175 g mayonaise
- 50 g yoghurt
- 45 g ketchup
- 1 klp chilisaus
- worcestersaus
- 30 ml whisky
- pezo
- suiker
- 4 schijven ananas (in stukjes gesneden)
- ananas (voor het garnituur)

1. Kippenfilets gaarstomen (ca. 30 min).
2. De afgekoelde filets in stukjes trekken.
3. Maak van de mayonaise, yoghurt, ketchup, chilisaus, worcestersaus, whisky en suiker een saus (whiskysaus).
4. De stukjes kip kruiden met pezo en mengen met de saus.
5. Meng er de stukjes ananas onder.

▼	1/2
€	240/g

Zalmsalade (ca. 725 g)

- 500 g zalmfilet (mag diepvries zijn)
- 175 g mayonaise
- 150 g geraspte wortel
- pezo

1. De zalmfilet gaarstomen. Ontgraten en het vet (donkerbruin) afschrapen.
2. De afgekoelde zalm in stukken trekken.
3. Geraspte wortel toevoegen en kruiden met pezo.
4. Mayonaise eronder mengen.

▼	1/2
€ €	340/g

Surimisalade (ca. 475 g)

- 12 krabsticks (= ca. 185 g)
- 3 eieren (hard gekookt)
- 125 g mayonaise
- pezo

1. Krabsticks en eieren in stukjes snijden.
2. Kruiden met pezo en mengen met de mayonaise.

▼	1/4
€	305/g

Tonijnsalade (ca. 600 g)

- 3 blikjes tonijn (155 g per blik uitgelekt)
- 1 ui (gesnipperd)
- 150 g mayonaise

1. De tonijn laten uitlekken.
2. De gesnipperde ui toevoegen.
3. Alles fijnprakken en de mayonaise eronder mengen.

▼	1/4
€	295/g

Mosselsalade (ca. 600 g)

- 300 g mosselen (opgelegd in zuur)
- 3 eieren (hard gekookt)
- 100 g mayonaise
- 30 g ketchup
- cognac
- peterselie (gehakt)

Snij de eieren fijn en meng met de mosselen, de mayonaise, de ketchup, de peterselie en een weinig cognac.

▼	1/4
€	230/g

Oosterse salade (ca. 800 g)

- 250 g sojascheuten (1 min. geblancheerd)
- 2 kipfilets (gaar gestoomd)
- ¼ rode paprika (2 min. gestoomd)
- ¼ groene paprika (2 min. gestoomd)
- 60 g wortel (julienne)

Saus:

- 175 g mayonaise
- 2 klp kerriepoeder
- ¼ klp kurkuma
- 3 klp suiker
- 1 klp zout
- peper

1. Meng al de ingrediënten voor de saus tot een homogeen kerriesausje.
2. Snij de gestoomde kipfilets in blokjes.
3. Snij de gestoomde paprika's in julienne.
4. Meng de blokjes kip, de julienne van paprika, de julienne van wortel en de geblancheerde sojascheuten met elkaar.
5. Roer het kerriesausje onder de salade.
6. Controleer op smaak (eventueel bijkruiden met pezo).

▼	1/2
€	240/g

Huzarensalade (ca. 550 g)

- 200 g aardappelen (in dobbelstenen, gestoomd)
- 80 g augurk (kleine dobbelstenen)
- 80 g appel (kleine dobbelstenen)
- 100 g ham (gekookt, kleine dobbelstenen)
- ½ kleine ui (gesnipperd)
- 30 ml dressing (20 g mayonaise + 10 g yoghurt)
- pezo

1. Alle ingrediënten voorzichtig mengen.
2. Op smaak brengen met pezo.

▼	1/4
€	110/g

Vleessalade (ca. 375 g)

- 100 g nootham (in reepjes gesneden)
- 75 g augurk (kleine dobbelstenen)
- 50 g zilveruitjes (zoet-zuur)
- 1 ei (hardgekookt, in stukjes gesneden)
- 100 g mayonaise

1. Alle ingrediënten voorzichtig mengen.

▼	1/4
€	295/g

Salade van varkenshaasje (ca. 500 g)

- 300 g varkenshaasje
- 1 ui (gesnipperd)
- 1 elp mosterd
- 125 g mayonaise
- pezo

1. Bak het varkenshaasje gaar in een braadpan. Kruiden met pezo.
2. Laat het vlees afkoelen en snij het dan in julienne.
3. Meng het vlees met de gesnipperde ui, de mosterd en de mayonaise.
4. Op smaak brengen met pezo.

▼	1/2
€ €	280/g

Scampisalade (ca. 650 g)

- 350 g scampi (maat 41/60 gepeld en gechatreerd)
- 2 à 3 tn look (geperst)
- olijfolie
- pezocay
- 125 ml room
- 150 g mayonaise
- peterselie (gesnipperd)

1. De scampi kort aanbakken in olijfolie (2 à 3 min). Kruiden met pezocay.
2. Look toevoegen en ca. 1 min meebakken.
3. Blussen met de room en een weinig laten inkoken.
4. Laten afkoelen en mengen met de mayonaise en de peterselie.

▼▼	1/2
€ € €	345/g

Maaltijdsalades

(of in 't klein als voorgerecht)

Salade paysanne (1 persoon)

- sla (mengeling van 3 slasoorten)
- 75 g gerookte lardons
- 75 g kaas (gruyère in blokjes)
- 1 ei (hardgekookt en in partjes)
- 1 tomaat (in partjes)
- Franse vinaigrette
- vetstof



▼	1/4
€	1055

1. Schik de in stukjes getrokken sla op het bord.
2. Schik ook de partjes tomaat en de partjes ei op het bord.
3. Verdeel de kaasblokjes over de salade.
4. Bak de lardons in een weinig vetstof en verdeel ze over de salade.
5. Oversaus met vinaigrette.

Lauwe salade met champignons (1 persoon)

- sla (mengeling van 3 slasoorten)
- 150 g champignons (in kwartjes gesneden)
- 70 g lardons (gerookt)
- 10 g walnoten (grof gehakt)
- 10 g hazelnoten (grof gehakt)
- notenolie
- peper uit de molen



▼	1/4
€	780

1. Verdeel de in stukjes getrokken sla op het bord.
2. Bak de lardons in een weinig notenolie.
3. Verwijder de lardons uit de pan, hou ze warm en bak de champignons aan (zelfde pan).
4. Verdeel de gebakken champignons en de warme lardons over de sla.
5. Bestrooi met de gehakte noten.
6. Draai wat verse peper uit de molen over de salade.

Salade niçoise (1 persoon)

- sla (3 soorten, in stukjes)
- 150 g aardappelen (in blokjes en gekookt)
- 60 g prinsessenboontjes (beetgaar gekookt)
- 1 ei (hardgekookt en in partjes)
- 120 g tonijn (blik)
- 3 olijven (zwart)
- 1 tomaat (kleine, in partjes)
- 4 ansjovisfilets (gestrekt)
- Franse vinaigrette (met look)



▼	1/2
€	700

1. Schik de blaadjes sla op het bord.
2. De aardappelen, de boontjes en de tonijn erbij schikken.
3. De partjes ei en tomaat op het bord schikken.
4. De ansjovis en de olijven erbij leggen.
5. Overgiet met de vinaigrette.

Salade mexicaine (1 persoon)

- kropsla (blaadjes)
- 25 g rode bonen (gekookt, = 50 g)
- 60 g maïs (suikermaïs uit blik)
- 120 g tonijn (in olie, uit blik)
- ¼ rode paprika (in blokjes)
- 20 g ui (gesnipperd en gefruit)
- 1 tomaat (kleine, in partjes)
- vinaigrette (met de olie van de tonijn, suiker, chilisaus)
- pezo



▼	1/4
€	710

1. Schik de sla op het bord.
2. Meng de bonen, de maïs, de paprika, de ui en de tonijn. Breng op smaak met pezo. Schik in het midden van de sla.
3. Leg de partjes tomaat rondom.
4. Overgiet met de vinaigrette.

Salade van gebakken scampi (1 persoon)

- 6 scampi (maat 21/25, gechatreerd)
- 1 ei (hardgekookt, in partjes)
- 150 g aardappelen (in blokjes en gekookt)
- ½ tomaat (geconcaseerd)
- 50 g lardons (gerookt)
- Franse vinaigrette (met tijmazijn en look)
- lookdressing
- pezo
- peterselie (een toefje)



▼	1/2
€ € €	780

1. Bak de lardons in een weinig olijsfolie en laat ze afkoelen.
2. Meng de lardons met de blokjes aardappel en een weinig lookdressing.
3. Bak de scampi in olijsfolie, kruiden met pezo en laat afkoelen.
4. Laat de scampi even marineren in de vinaigrette.
5. Schik de aardappelsalade in het midden van het bord.
6. Leg 6 scampi en de partjes ei om en om rond de aardappelsalade.
7. Leg de blokjes tomaat op het midden van de aardappelsalade.
8. Werk af met een toefje peterselie.

Noorse visschotel (1 persoon)

- 1 blad krulsla
- ½ tomaat (in partjes)
- 60 g prinsessenboontjes (beetgaar)
- 30 g ui (gesnipperd)
- peterselie (enkele toefjes)
- ½ ei (hardgekookt, in partjes)
- 2 schijfjes citroen
- 50 g gerookte forel
- 50 g gerookte zalm
- 50 g gerookte heilbot



▼	1/4
€ € €	385

1. Schik het blad sla, de partjes tomaat, de boontjes en de partjes ei op een bord.
2. Schik de gerookte vis op het bord.
3. Bestrooi de vis met de gesnipperde ui en werk af met een toefje peterselie en 2 schijfjes citroen.

Pastasalade met kip (1 persoon)

- krulsla (rode, in blaadjes)
- 150 g kipfilet (in 8 blokjes gesneden)
- 40 g pasta (hoortjes, “al dente” gekookt)
- 50 g jonge kaas (blokjes van 1cm x 1cm x 1cm)
- 60 g blauwe druiven (gehalveerd en ontpit)
- 5 ml room
- 2 klp karamel
- 20 ml yoghurt
- 20 ml mayonaise
- peterselie (garnituur)
- pezo
- paprikapoeder
- vetstof (olijfolie)



▼	1/2
€ €	780

1. Bak de blokjes kip in hete vetstof aan alle kanten mooi bruin. Kruiden met pezo en paprikapoeder. Laat afkoelen.
2. Meng de kip, de kaas, en de druiven door de pasta.
3. Roer de room, de karamel en de yoghurt door de mayonaise. Breng op smaak met pezo.
4. Schep de saus door de salade juist voor het opdienen.
5. Werk de rand van het bord af met de sla. Schik in het midden de pastasalade en werk af met een plukje peterselie.

Salade met grijze garnalen (1 persoon)

- kropsla (in chiffonade gesneden)
- 1 tomaat (groot)
- 120 g grijze garnalen
- 50 g wortel (geraspt)
- 1 ei (hard gekookt)
- komkommer (in schijfjes)
- peterselie (gehakt)
- mayonaise



▼	1/4
€ € €	550

1. De tomaat halveren (zigzag), wassen en enigszins uithollen (pitten verwijderen).
2. Meng de 60 g garnalen met een weinig mayonaise (de overige 60 g is voor de afwerking van het bord).
3. Vul de 2 helften met de grijze garnalen (welke gemengd zijn met mayonaise).
4. Het bord bestrooien met de in chiffonade gesneden sla.
5. Schik de gevulde tomaten op het bord.
6. Schik ook de geraspte wortelen, de partjes ei en de komkommer op het bord.
7. Werk af met een gespoten mayonaise en gehakte peterselie.

Gebakken zalmreepjes met honingvinaigrette (1 pers.)

- sla (mengeling van 3 slasoorten)
- 125 g zalm (filet, in reepjes gesneden)
- 30 g fijne lardons (gerookt)
- 20 g rode biet (in brunoise, conserven)
- ½ appel



▼▼	1/2
€ € €	880

Honingvinaigrette:

- 3 elp zonnebloemolie (of maïsolie)
- 1 elp honing
- 1 elp citroensap
- 1 klp graanmosterd
- pezo

1. Maak de honingvinaigrette. De mosterd mengen met de honing en aanroeren met de olie zoals mayonaise. Als laatste wordt het citroensap toegevoegd. Kruiden met pezo.
2. Schil de appel en snij in julienne. Meng er een gedeelte van de vinaigrette door om het verkleuren van de gesneden appel te voorkomen.
3. De lardons knapperig bakken in een weinig olie en warm houden.
4. De zalm bebloemen en bakken in olie (genoeg olie nemen). Kruiden met pezo.
5. Schik de in stukjes getrokken sla op het bord. Leg in het midden de julienne van appel en daar rond de gebakken zalmreepjes.
6. Verdeel de blokjes rode biet en de lardons over het bord.
7. Besprenkel het geheel met de honing vinaigrette.

Astoria vissalade (1 persoon)

- andijvie (in stukjes getrokken)
- 75 g knolselderij (in julienne gesneden)
- 150 g kabeljauwfilet (in blokjes)
- citroensap
- 20 g rozijnen
- 1 appel
- 20 g walnoten (grof gehakt en enkele hele)
- peterselie (gehakt en enkele toefjes)

Dressing:

- 50 ml room
- 1 klp citroensap
- 1 klp honing
- 1 klp mosterd
- 30 g mayonaise
- pezo

1. Blancheer de julienne van knolselder in ruim water met een weinig citroensap en zout. Laat afkoelen.
2. Pocheer de blokjes kabeljauwfilet.
3. Laat de rozijnen in heet water wellen en daarna afkoelen.
4. Maak een dressing van de voorziene ingrediënten.
5. Snij de appels in blokjes.
6. Meng voorzichtig alle ingrediënten onder elkaar (behalve de andijvie).
7. Werk af met de andijvie.

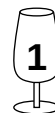


▼	1/2
€ €	465

Griekse zomersalade (1 persoon)

- 2 tomaten (in partjes)
- 1/6 komkommer (in blokjes)
- ¼ ui (niet te groot, in julienne)
- ¼ groene paprika (in dunne boogvormige reepjes)
- 50 g feta (in blokjes)
- vinaigrette (olijfolie, wijnazijn, pezo en oregano)
- 3 zwarte olijven

1. Meng alle groenten in een grote kom.
2. Giet de vinaigrette over de salade.
3. Meng de feta onder de salade.
4. Leg de salade op het bord en werk de rand af met reepjes paprika.



▼	1/4
€	380

Lauwe salade met kippenlevertjes (1 persoon)

- gemengde sla (in stukjes getrokken)
- 30 g lardons (gerookt)
- 100 g kippenlevertjes
- 1 tomaat (geconcasseeerd)
- olijfolie
- zout
- peper uit de molen
- tijm
- porto
- gehakte peterselie



▼	1/4
€	680

Vinaigrette:

- 4 delen zonnebloemolie
- 3 delen rode wijn
- 2 delen rode wijnazijn
- 1/3 deel balsamico-azijn
- 1/3 deel mosterd
- zout

1. Maak de vinaigrette met de daarvoor bestemde ingrediënten.
2. Verdeel de sla over het bord.
3. Bak de kippenlevers in hete olie en kruid met pezo en tijm. Blus met de porto.
4. Verwijder de levertjes uit de pan en hou ze warm. Voeg het braadvocht bij de vinaigrette.
5. Bak de lardons krokant in een weinig olie.
6. Overgiet de sla met de vinaigrette.
7. Schik de levertjes en de lardons op het bord.
8. Verdeel de blokjes tomaat over de salade.
9. Werk af met gehakte peterselie.

Koude schotel met hamrolletjes en asperges (1 persoon)

- kropsla (in blaadjes)
- ½ ei (hardgekookt en in partjes)
- 50 g wortel (julienne)
- ½ tomaat (in partjes)
- 2 plakken ham
- 6 dunne asperges (uit blik)
- 50 g prinsessenboontjes (beetgaar)
- mayonaise



▼	1/4
€ €	550

1. Rol in elke plak ham 3 asperges.
2. Schik de sla op het bord
3. Schik de overige ingrediënten op het bord.
4. Werk af met gespoten mayonaise.

Salade met gerookte zalmousse (1 persoon)

- andijvie (in stukjes)
- rode sla (in stukjes)
- 1 tomaat (geconcasceerd)
- 100 g gerookte zalm
- citroensap
- 75 ml room (3/4 stijfgeklopt)
- pezocay
- dille (gehakt en enkele takjes)
- zalmeitjes (of lompviseitjes)



▼▼	1/2
€ € €	475

Vinaigrette gourmande:

- 2 delen zonnebloemolie
- 2 delen olijfolie
- 1 deel citroensap
- 1 deel sherryazijn
- pezo

1. Verdeel de andijvie en de rode sla over het bord.
2. Overgiet met de vinaigrette gourmande.
3. Cutter de zalm fijn in de keukenmachine met een weinig citroensap..
4. Spatel de geslagen room eronder en breng op smaak met pezocay en gehakte dille.
5. Vorm met 2 eetlepels (natte) quenellen.
6. Leg de quenellen op de sla.
7. Verdeel de blokjes tomaat over de salade.
8. Garneer het geheel met takjes dille en zalmeitjes.

Tip:

- Indien men een iets stevigere mousse wenst (ook voor grotere hoeveelheden) kan volgende samenstelling gebruikt worden: 1000 g zalm - 500 ml room - 400 ml visfumet - 50 ml citroensap - 18 g gelatine.

Koude ratatouille (1 persoon)

- 6 scampi (maat 26/30)
- 1 tomaat (klein tot middelgroot)
- ¼ komkommer (geschild en in halve maantjes gesneden)
- komkommerschijfjes (gecanneleerd)
- ½ gele paprika
- Franse vinaigrette (met look)



▼▼	1/4
€ € €	330

1. Scampi pellen en chatreren. Gaarstomen en laten afkoelen.
2. Tomaten pellen, de pitten verwijderen en in halve maantjes snijden.
3. De paprika's overlangs doorsnijden, pitten en zaadlijsten verwijderen en 2 min. stomen. Laten afkoelen. Paprika's in dezelfde stukjes snijden als de tomaten.
4. Meng de gesneden groenten (tomaten, komkommer, paprika) met de scampi onder elkaar.
5. De vinaigrette onder de groenten en scampi mengen.
6. Schik de salade op het midden van het bord en werk de rand af met gecanneleerde komkommerschijfjes.

Gevarieerde charcuterieshotel (1 persoon)

- 150 g aardappelen (in blokjes en gekookt)
- 1 gr augurk (in plakjes)
- ½ tomaat (in partjes)
- 1 ei (hardgekookt en in partjes)
- 35 g salami
- 35 g gerookte ham
- 35 g kalkoengebraad
- 35 g kalfsfrikadel
- 50 g rauwkost (julienne van wortel, witte kool ...)
- pezo
- mayonaise
- peterselie



▼	1/4
€	900

1. Schik de vleessoorten aan één zijde van het bord (eventueel een ovaal bord).
2. Maak van de aardappelblokjes een salade (mengen met mayonaise, peterselie, pezo).
3. Schik vervolgens de aardappelsalade, augurk, tomaat, ei en rauwkost op het bord.
4. Werk af met een rozet mayonaise en een toefje peterselie.

Salade met hammousse (1 persoon)

- 60 g gekookte ham
- 30 ml room
- 30 ml kalfsbouillon
- 1 klp cognac
- 1 klp madeira
- 2,5 g gelatine
- pezo
- krulandijvie (in stukjes getrokken)
- rode sla (in stukjes getrokken)
- ½ tomaat (in partjes)
- komkommer (in halve schijfjes)



▼▼	1/2
€ €	265

Vinaigrette gourmande:

- 2 delen zonnebloemolie
- 2 delen olijfolie
- 1 deel citroensap
- 1 deel sherryazijn
- pezo

1. Maal de gekookte ham zeer fijn.
2. Los de gelatine op in warme kalfsbouillon en meng de bouillon met de fijn gemalen ham.
3. Klop de room stijf.
4. Meng de cognac en de madeira onder de ham.
5. Spatel de room eronder en breng op smaak met pezo.
6. Vul de vorm en laat de mousse opstijven in de koelkast
7. Schik de groenten op het bord.
8. Snij plakjes van de mousse en schik ze op de sla.
9. Overgiet de sla met vinaigrette.

Perensalade met bleu d'Auvergne (1 persoon)

- rode sla (in grote stukken getrokken)
- 100 g bleu d'Auvergne (in blokjes gesneden)
- 20 g walnoten (grof gehakt)
- 1 kleine peer (in kwarten gesneden en zonder klokhuis)
- citroensap
- walnotenolie



▼	1/4
€ €	875

Vinaigrette:

- 2 delen zonnebloemolie
- 1 deel walnotenolie
- 1 deel rode wijnazijn
- pezo
- suiker

1. Bak de stukjes walnoten in de notenolie gedurende korte tijd. Haal ze uit de pan en dep ze droog met keukenpapier.
2. Snij de partjes peer in dunne schijfjes en besprenkel ze met citroensap tegen het verkleuren.
3. Schik de sla op het bord.
4. Giet het citroensap op de peren weg en voeg de walnoten en de blokjes kaas erbij.
5. Schep de vinaigrette door de salade.
6. Schik de salade op de rode sla en serveer direct.

Salade met heilbot en zalmousse (1 persoon)

- 100 g gerookte heilbot
- 60 g gepocheerde zalm
- 30 ml room
- 30 ml visbouillon
- 1 klp citroensap
- 2,4 g gelatine
- pezocay
- ½ tomaat (geconcaseerd, van de schil een roosje gesneden)
- komkommer (in halve schijfjes)
- ¼ ui (gesnipperd)



▼▼	1/2
€ € €	475

1. Maal de gepocheerde zalm fijn.
2. Los de gelatine op in warme visbouillon en meng de bouillon met de fijngemalen zalm.
3. Klop de room stijf.
4. Meng het citroensap door de zalm.
5. Spatel de room eronder en breng op smaak met pezocay.
6. Laat de mousse opstijven in de koelkast
7. Schik de gerookte heilbot in het midden van het bord.
8. Schik de komkommer op het bord (in een cirkel rond de heilbot).
9. Vorm met 2 lepels quenellen van de zalmousse en schik ze op de heilbot.
10. Plaats het tomatenroosje tussen de 2 quenellen.
11. Strooi een weinig gesnipperde ui en geconcaseerde tomaat op de heilbot.

Friszuur slaatje van mosselen (1 persoon)

- 120 g mosselen (opgelegd in azijn, afgegoten)
- 1 ei (hardgekookt en in plakjes)
- ½ tomaat (in blokjes gesneden)
- 45 g tartaarsaus (mayonaise, gepureerde uien, peterselie)
- sla (in chiffonade gesneden)
- wortelen (in julienne)
- rode biet (in brunoise)
- mayonaise



▼	1/4
€	840

1. Meng de mosselen met de tartaarsaus en de minder mooie plakjes van het gekookte ei.
2. Breng de sla op het midden van het bord. Schik de mosselen op de sla.
3. Schik de worteljulienne rond de mosselen.
4. Schik de mooie plakjes ei op de wortelen.
5. Werk het bord af met brunoise van rode biet en mayonaise.

Salade van gebakken zeeduivel (1 persoon)

- 150 g zeeduivelfilet (in escalopes gesneden)
- bloem
- olijfolie
- pezo
- ½ rode paprika (in reepjes gesneden)
- ¼ venkelknol (in reepjes gesneden)
- sla (blonde krulsalade in stukken getrokken)



▼▼	1/2
€ € €	565

Vinaigrette:

- 3 delen olijfolie
- 1 deel balsamico-azijn
- citroensap
- 1 tn look (geperst)
- gehakte peterselie
- pezo

1. Blancheer of stoom de reepjes paprika en venkel gedurende ca. 2 min. Naspoelen met koud water.
2. Kruid de stukken vis met pezo en wentel ze in de bloem. Bak ze in hete olijfolie mooi bruin aan beide kanten.
3. Meng alle ingrediënten voor de vinaigrette.
4. Schik de sla op het bord.
5. Schik hierop de stukjes zeeduivel.
6. Verdeel de paprikareepjes en venkelreepjes over de salade.
7. Schep de vinaigrette over de salade.

Salade met garnalen en feta (1 persoon)

- 70 g feta (in blokjes gesneden)
- 80 g roze garnalen (gekookt en gepeld, grote)
- ½ sinaasappel (geschild à vif en in partjes)
- 3 blaadjes witloof
- 3 blaadjes rood witloof (of rode krulsla)



▼	1/4
€ € €	555

Vinaigrette:

- 1 elp olijfolie
- 2 elp maïsolie
- ½ elp azijn
- 1 elp sinaasappelsap
- peterselie (gehakt)
- pezo

1. Schik de blaadjes witloof en sla op een bord.
2. Meng de partjes sinaasappel samen met de blokjes feta en de garnalen en schep dit op het slagarnituur.
3. Meng alle ingrediënten voor de vinaigrette en schep deze op de salade juist vóór het opdienen.

Salade met gegrilde geitenkaas (1 persoon)

- 120 g verse geitenkaas (1 ronde plak)
- gemengde sla (rode sla, veldsla, krulandijvie)
- ½ tomaat (geconcaseerd)
- komkommer (blokjes)
- 1 dikke ronde snede brood
- olijfolie
- pijnboompitten (geroosterd, of grof gehakte noten)
- zwarte peper
- honingvinaigrette



▼	1/4
€	655

1. Strijk het brood in met olijfolie en rooster ze zachtjes onder de grill.
2. Haal ze onder de grill vandaan en leg de plak geitenkaas op de niet geroosterde kant.
3. Maal er een weinig zwarte peper over en laat de kaas smelten onder de grill.
4. Schik de groenten op een bord en leg de toast met de gegrilde geitenkaas bij.
5. Strooi de geroosterde pijnboompitten over de kaas.
6. Besprenkel alles met de vinaigrette.
7. Serveer direct.

Salade met nieuwe maatjes (1 persoon)

- sla (enkele blaadjes)
- 150 g aardappelen (in blokjes en gekookt)
- peterselie (gehakt)
- mayonaise
- pezo
- 50 g prinsessenboontjes (beetgaar gekookt)
- 1 radijsje (rood)
- 3 maatjesharingen
- ¼ ui (gesnipperd)
- ½ ei (hardgekookt en in 3 partjes)
- ½ tomaat (in 3 partjes)



▼	1/2
€ € €	825

1. Meng de aardappelblokjes met een weinig mayonaise en peterselie. Kruiden met pezo.
2. Schik de blaadjes sla in het midden van het bord (op een hoopje).
3. Schik hierop de aardappelen en de boontjes.
4. Vouw de maatjes open en leg ze in een stervorm op het bord. Strooi er gesnipperde ui op.
5. De partjes ei en tomaat op het bord schikken (tussen de maatjes).
6. Snij van het radijsje een bloemetje en leg het bovenop de boontjes.
7. Werk de rand van het bord af met gehakte peterselie.

Pikante pastasalade (1 persoon)

- 50 g pasta (penne, “al dente” gekookt)
- 75 salami (pikante, in blokjes)
- 60 g ananas (in blokjes)
- korianderblaadjes (fijngesneden)
- ¼ ui (in lange snippers)
- ¼ rode paprika (in julienne, geblancheerd)
- 1 tn look (in plakjes gesneden)
- pezo
- chilisaus (of enkele druppels tabasco)
- bieslook
- olijfolie



▼	1/2
€	825

Vinaigrette:

- 3 elp maïsolie
- 1 elp citroensap
- 1 elp witte porto
- pezo

1. Bak de blokjes salami, de plakjes look en de uisnippers in hete olijfolie. Laat afkoelen.
2. Meng onder de pasta samen met de blokjes ananas en de julienne van paprika.
3. Breng op smaak met pezo en een weinig chilisaus.
4. Maak de vinaigrette (alle ingrediënten mengen) en schep deze door de salade juist voor het opdienen.
5. Strooi een weinig gesnipperde korianderblaadjes over de salade.
6. Werk de rand van het bord af met bieslook.

Waldorfsalade (1 persoon)

- 1 rode krulsla (enkele blaadjes)
- 1 appel (met rode schil)
- 125 g witte selder (blokjes van 5 x 5 mm)
- 50 g walnoten (grof gehakt)
- citroensap
- mayonaise
- een blaadje peterselie

1. De mayonaise aanlengen met citroensap tot deze tamelijk vloeibaar wordt.
2. De appel halveren, het klokhuis verwijderen en in julienne snijden. Dadelijk mengen met de mayonaise tegen het verkleuren.
3. De selderblokjes onder de appel mengen.
4. De gehakte noten toevoegen en eronder mengen.
5. Schik de krulsla op het bord en leg er de Waldorfsalade bij.
6. Werk af met een stukje appel en een blaadje peterselie.

Tip:

- Kan ook gemaakt worden met knolselder i.p.v. witte selder.



▼	1/4
€	680

Salade met tonijnmousse (1 persoon)

- 70 g tonijn (uit blik)
- 35 ml room
- 35 ml visbouillon
- 1 klp citroensap
- 1,5 g gelatine
- pezocay
- sla (in chiffonade)
- 30 g roze garnalen
- ½ tomaat (gekarteld gesneden)
- ¼ komkommer (gecanneleerd en in schijfjes)
- ½ ei (hardgekookt, in partjes)
- peterselie (plukje voor garnituur)

1. Maal de tonijn fijn.
2. Los de gelatine op in warme visbouillon en meng de bouillon met de fijngemalen tonijn.
3. Klop de room stijf.
4. Meng het citroensap door de tonijn.
5. Spatel de room eronder en breng op smaak met pezocay.
6. Laat de mousse opstijven in de koelkast
7. Schik de komkommer op het bord (in een cirkel).
8. Schik de chiffonade van sla in het midden van het bord.
9. Vorm met 2 lepels quenellen van de tonijnmousse en schik ze op het bord.
10. Plaats het halve tomaat en de partjes ei bij de quenellen.
11. Werk de tomaat af met de roze garnalen en een plukje peterselie.



▼	1/2
€	315

Salade van kip in sinaasappelsaus (1 persoon)

- 150 g kipfilet (in blokjes)
- pezo
- 1 kiwi (gepeld en in plakjes gesneden)
- 150 g aardappelen (in blokjes)
- 45 ml Franse vinaigrette
- 3 partjes sinaasappel
- sla (in chiffonade)



▼▼	1/2
€ €	725

Sinaasappelsaus: (ca. 550 ml, voor ca. 10 personen)

- 450 ml sinaasappelsap (van ca. 1 kg persappelsienen)
- 75 ml citroensap
- 150 g suiker
- 30 ml water
- 30 ml cognac
- aardappelzetmeel (1 klp gebroken in 50 ml water)

De sinaasappelsaus:

1. Karameliseer de suiker samen met 30 ml water.
2. Blus de karamel met het vruchtensap en laat de karamel op een zacht vuurtje oplossen.
3. Bind de saus een weinig met aardappelzetmeel en laat eventjes opkoken.
4. Neem van het vuur en laat enigszins afkoelen vooraleer de cognac toe te voegen.
5. Bak de blokjes kipfilet gaar. Goed kruiden met pezo.
6. Stoom de aardappelblokjes gaar. Laat ze afkoelen.
7. Meng de kipfilet met 60 ml sinaasappelsaus.
8. Meng de blokjes aardappel met de vinaigrette.
9. Schik op een bord de blokjes kipfilet.
10. Schik de chiffonade op het bord met daarop de aardappelblokjes.
11. Werk af met plakjes kiwi en partjes sinaasappel.

Huzarensalade (1 persoon)

- 150 g aardappelen (in dobbelstenen, gestoomd)
- 40 g augurk (kleine dobbelstenen)
- 40 g appel (kleine dobbelstenen)
- 75 g ham (gekookt, kleine dobbelstenen)
- ¼ kleine ui (gesnipperd)
- 30 ml dressing (20 g mayonaise + 10 g yoghurt)
- pezo



▼	1/4
€	485

1. Alle ingrediënten mengen en op het bord schikken.
2. Afwerken met aangepast garnituur (peterselie, tomaat, komkommer, sla, mayonaise ...)

Soepen

Tomatenroomsoep (ca. 4,1 l)

- 1 l gepelde tomaten (2 blikjes)
- 2 l runderbouillon (van pasta)
- 300 g wortelen (in blokjes gesneden)
- 150 g aardappelen (in blokjes gesneden)
- 2 uien (gesnipperd)
- 40 g vetstof
- cayennepeper
- zout
- 2 elp gehakte peterselie
- 250 g gehakt voor balletjes
- 250 ml room

▼	3/4
€	195

1. De uien in de vetstof goudgeel aanstoven.
2. Bouillon toevoegen.
3. De wortelen en aardappelen toevoegen. Breng aan de kook en laat gedurende 20 min. gaarkoken.
4. Tomaten toevoegen en terug aan de kook brengen.
5. Ondertussen de soepballetjes rollen en afkoken in een apart pannetje. Het kookvocht wegdoen.
6. De soep mixen.
7. Soepballetjes en bouillon toevoegen en de soep terug aan de kook brengen.
8. Op smaak brengen met zout en cayennepeper (niet te veel!).
9. In een soepterrine de room en de peterselie mengen en daarop de hete soep gieten.

Groentesoep (ca. 2,8 l)

- 1 selder (gesneden in brunoise)
- 1 prei (gesneden in dunne ringen)
- 2 wortelen (gesneden in brunoise)
- 2 uien (middelgroot, gesnipperd)
- 2 l bouillon
- 40 g vetstof
- pezo

▼	1/2
€	125

1. De uien goudgeel aanstoven in de vetstof.
2. Groenten toevoegen en enkele min. laten meestoven.
3. Bouillon toevoegen en gedurende ca. 20 min. laten gaarkoken.
4. Op smaak brengen met bouillon en pezo.

Tip:

- Eventueel kan een bindmiddel aan de soep toegevoegd worden (bv. vermicelli). Dit gebeurt op het laatst als de soep nog volop kookt. De vermicelli zal zich dan niet op de bodem vastzetten.

Kippenroomsoep met quenellen en noten (ca. 2,5 l)

▼▼	1/2
€	185

- 2 l kippenbouillon
- 75 vetstof
- 70 g bloem
- 1 ui (gesnipperd)
- 2 kleine preien (enkel het wit, fijngesneden)
- 4 seldertakken (in brunoise)
- peterselie (gehakt)
- pezo
- 100 ml room
- 50 g walnoten (grof gehakt)

Quenellen van kip: (ca. 24 stuks)

- 200 g kipfilet
- 60 ml room
- pezo

1. De ui, prei en selder aanstoven in de vetstof (niet laten bruinen).
2. De bloem toevoegen en een roux maken (goed mengen). Even laten garen.
3. De roux aanlengen met de kippenbouillon.
4. Laat de soep gedurende ca. 10 min. Zachtjes koken.

De quenellen:

5. Maal het kippenvlees fijn.
6. Voeg de licht opgeslagen room toe.
7. Kruid het geheel met pezo.
8. Vorm met 2 koffielepeltjes kleine quenellen (balletjes) en pocheer ze in water.
9. Mix de soep zeer fijn.
10. Voeg de quenellen van kip erbij en warm de soep terug even door.
11. Afwerken met peterselie, room en gehakte noten.

Pompoensoep met spek en rookworst (ca. 1,2 l)

▼	3/4
€	320

- 350 g pompoen
- 100 g aardappelen
- 500 ml water
- 75 ml melk
- 85 g gerookt spek
- 100 g rookworst
- 50 g ajuin
- peterselie
- 20 g vetstof

1. Water aan de kook brengen en in blokjes gesneden pompoen toevoegen.
2. Na ca 10 min. de aardappelen (in stukken gesneden) toevoegen.
3. Laten gaar koken (ca. 20 min.).
4. Ondertussen de in stukken gesneden ajuin stoven in een pan. Daarna toevoegen aan de soep.
5. Spek en rookworst versnijden en aan de soep toevoegen.
6. Melk toevoegen.
7. Als de soep klaar is de peterselie toevoegen. Eventueel op smaak brengen met peper en/of zout.

Pompoencrème met gerookte forel (ca. 2,7 l)

▼	3/4
€ €	210

- 1 kg pompoen (in blokjes gesneden)
- 1 l bouillon (kippen- of runderbouillon)
- 2 preien (enkel het wit, in stukken gesneden)
- 1 ui (gesnipperd)
- 200 ml room
- 16 pruimendanten (ontpit, maar heel gelaten)
- 150 g gerookte forel (in stukken gebroken)
- pezo

1. De ui en prei aanstoven in een weinig olijfolie.
2. Blokjes pompoen toevoegen en overgieten met bouillon tot alles juist onder staat.
3. Aan de kook brengen en gedurende ca. 20 min laten garen.
4. Mixen.
5. Eventueel aanvullen met bouillon als de soep te dik is en terug aan de kook brengen.
6. Kruiden met pezo.
7. Van het vuur nemen en de room toevoegen. Bijkruiden indien nodig.
8. In de borden scheppen en afwerken met de pruimendanten en de stukjes gerookte forel.

Courgettesoep (ca. 2,3 l)

- 1 ui (gesnipperd)
- 1 kg kleine courgettes (ongeschild, in blokjes)
- 1,2 l kippenbouillon (eventueel van tabletten)
- pezo
- 100 ml room
- vetstof

▼	1/2
€	160

1. Stoof in een kookpan de ui goudgeel in een weinig vetstof. Voeg de blokjes courgette erbij alsook de kippenbouillon. Laat zachtjes koken gedurende ca. 15 min.
2. Pureer de soep met een staafmixer.
3. Breng op smaak met pezo. Breng terug even aan de kook.
4. Zet de soep van het vuur en werk ze af met room.

Tips:

- De soep kan eventueel op smaak gebracht worden met een eetlepel pesto of gehakte peterselie.

Maïsoep (ca. 3 l)

- 1 ui (gesnipperd)
- 2 rode paprika's (in brunoise)
- 1 groene paprika (in brunoise)
- 1 elp kerriepoeder
- 60 g bloem
- 60 g vetstof
- 1 l melk
- 1 l kippenbouillon
- 570 g maïs (uitgelekt, uit blik)
- oregano
- pezocay

▼	3/4
€	225

1. Paprika en ui aanstoven in de vetstof.
2. Singeren met kerriepoeder en bloem. Even laten garen.
3. Aanlengen met de bouillon en de melk.
4. Maïskorrels en oregano toevoegen en de soep 10 min. zachtjes laten koken.
5. Op smaak brengen met pezocay.

Aardappelsoep (ca. 4 l)

- 1 ui (gepeld)
- 1 wortel (grof versneden)
- 1 prei (grof versneden)
- 1 kruidnagel
- 1 bouquet garni
- 2,3 l runderbouillon
- 500 g aardappelen (in blokjes)
- 250 g knolselder (in julienne)
- 2 wortelen (in julienne)
- 2 preien (in ringen)
- pezo
- 250 ml room

1. Pikeer de ui met de kruidnagel.
2. De ui samen met het b.g., de aardappelen, de grof versneden wortel en prei, aan de kook brengen.
3. Verwijder de ui en het b.g. als de aardappelen gaar zijn. Pureer de soep.
4. De julienne van knolselder, wortelen en de preiringen toevoegen. Laat 5 min. zachtjes koken.
5. Breng op smaak met pezo.
6. Werk af met room.

▼	3/4
€ €	195

Wortelsoep met kerrie (ca. 2,5 l)

- 1 ui (gesnipperd)
- 1 tn look (geperst)
- 300 g wortelen (grof versneden)
- 200 g wortelen (in julienne)
- 1 appel (in blokjes)
- 1 stukje gemberwortel (eventueel)
- 1,5 l kippenbouillon
- 1 elp kerriepoeder
- 50 g bloem
- 65 g vetstof
- pezo
- bieslook (gesnipperd)
- 150 ml room

1. Fruit de ui en de look in de vetstof.
2. Roer de kerrie en de bloem erdoor en laat even garen.
3. Leng aan met de bouillon en voeg de grof versneden wortelen toe.
4. Laat de soep zachtjes koken tot de wortelen gaar zijn.
5. Voeg de appel en de gember toe. Na ca. 5 min. mixen.
6. Voeg de julienne van wortel toe en nog enkele minuten zachtjes koken.
7. Breng op smaak met pezo.
8. Werk af met bieslook en room.

▼	3/4
€	240

Erwtensoep (ca. 2,1 l)

- 250 g spliterwten (gewassen en 12 u geweekt)
- 1 ui (gesnipperd)
- 1 tak selder (in brunoise)
- 1 prei (in brunoise)
- 1 aardappel (in blokjes)
- 30 g vetstof
- 1,5 l water
- tijm, laurier, marjolein
- pezo
- peterselie (gehakt)
- 4 sneden oud brood (eventueel, in dobbelstenen gesneden)
- olijfolie

▼	3/4
€	245

1. Stoof de ui, de selder en de prei in de vetstof gedurende korte tijd.
2. Voeg de spliterwten, de aardappelen, de kruiden en het water toe. Laat gedurende ca. 40 min. koken.
3. Mix de soep en laat terug even doorkoken.
4. Breng op smaak met pezo.
5. Bak de blokjes brood mooi bruin in een pan met hete olijfolie (ruim wat olie gebruiken).
6. Dien de soep op met de croûtons in een apart kommetje.

Knolselderroomsoep (ca. 3,6 l)

- 350 g knolselder (in blokjes van 1 cm x 1 cm)
- 350 g knolselder (in julienne)
- 1 ui (gesnipperd)
- 1 prei (fijn gesneden)
- 2,5 l kippenbouillon
- olijfolie
- 90 g bloem
- 70 g vetstof
- peterselie (gehakt)
- 250 ml room
- pezo

▼	3/4
€	265

1. Stoof de ui en de prei goudgeel in de olijfolie.
2. Voeg 1,5 l kippenbouillon toe en ook de blokjes knolselder. Laat zachtjes koken tot de knolselder gaar is.
3. Maak ondertussen een roux met de vetstof en de bloem. Leng de roux aan met 1 l kippenbouillon.
4. Voeg de soep, als de knolselder gaar is, bij de aangelengde roux en laat terug even koken. Mix de soep.
5. Voeg 5 minuten vóór het opdienen de julienne van knolselder toe. Breng op smaak met pezo.
6. Werk af met room en gehakte peterselie.

Witloofroomsoep (ca. 3,4 l)

- 500 g witloof (fijngesneden)
- 1 prei (fijngesneden)
- 4 aardappelen (in blokjes gesneden)
- 2 uien (gesnipperd)
- 2 l kalfsbouillon (eventueel kippenbouillon)
- 200 ml room
- vetstof
- pezo
- 1 klp suiker (eventueel)

1. De ui en de prei aanstoven in de vetstof.
2. Witloof toevoegen en even meestoven.
3. Kalfsbouillon en aardappelblokjes toevoegen en het geheel aan de kook brengen.
4. Als de groenten gaar zijn de soep mixen.
5. Kruiden met pezo en eventueel een weinig suiker.
6. Afwerken met de room.

▼	1/2
€	220

Tuinkersroomsoep (ca. 4 l)

- 3 bakjes tuinkers (gewassen en van worteltjes ontdaan)
- 1 ui (gesnipperd)
- 200 g wit van prei (mirepoix)
- 3 stengels bleekselder (mirepoix)
- 3,5 l blanke fond (of kippenbouillon)
- 110 g bloem
- 90 g vetstof
- b.g.
- pezo
- 250 ml room

1. De ui samen met 1/3 van de tuinkers en de mirepoix van prei en selder aanstoven in de vetstof.
2. Bestrooien met de bloem, goed mengen en even laten drogen.
3. Bevochtigen met de blanke fond.
4. Bouquet garni toevoegen en ca. 20 min zachtjes gaarkoken.
5. B.g. verwijderen en de soep mixen.
6. Terug laten doorkoken en op smaak brengen met pezo.
7. Van het vuur nemen en afwerken met room en de rest van de tuinkers.

▼	1/2
€	250

Fijne groentesoep met pikante worst (ca. 3,5 l)

- 600 g courgettes (in blokjes)
- 1 prei (in dunne ringen)
- 3 wortelen (in blokjes)
- 200 g aardappelen (in blokjes)
- 1 ui (gesnipperd)
- ca. 2 l kippenbouillon
- 40 g vetstof
- pezo
- 2 elp gehakte peterselie
- 200 g pikante worst (in schijfjes of blokjes gesneden)

▼	3/4
€	195

1. De ui en de prei aanstoven in de vetstof.
2. Bouillon en overige groenten toevoegen en gedurende ca. 20 min. laten gaarkoken.
3. Mixen.
4. Op smaak brengen met pezo.
5. Afwerken met peterselie en de schijfjes pikante worst.

Potage au pistou (ca. 4,6 l)

- 200 g witte bonen (één nacht geweekt in water)
- 200 g wortelen (blokjes van 1 cm x 1 cm)
- 200 g aardappelen (blokjes van 1 cm x 1 cm)
- 200 g prinsessenbonen (doormidden gebroken, geblancheerd)
- 300 g courgettes (blokjes van 1 cm x 1 cm)
- 300 g vleestomaten (ontveld en in grove stukken, eventueel uit blik)
- 150 g pasta (gebroken macaroni)
- 3,2 l water (eventueel kippenbouillon of blanke fond)
- pezo
- pesto (ca. 100 g)

▼▼	3/4
€	130

1. Breng de witte bonen aan de kook in een ruime hoeveelheid water. Laat zachtjes beetgaar koken (ca. 1 uur). Giet het kookwater weg.
2. Breng het water aan de kook. Voeg de blokjes wortel en aardappel toe. Laat 10 min. zachtjes koken.
3. Voeg de stukken tomaat, de blokjes courgettes, de witte bonen, de prinsessenbonen en de pasta toe. Laat nogmaals 10 min. zachtjes koken.
4. Breng op smaak met pezo.
5. Neem van het vuur en roer er de pesto door.

Tip:

- Men kan ook witte bonen uit blik gebruiken. De bonen goed afspoelen en de bereidingswijze volgen vanaf punt 2.

Bisque van scampi met bloemkool (ca. 5 l)

▼▼	1.1/4
€ € €	325

- 1 kg scampischalen (of schalen van garnalen)
- 36 gepelde scampi (klein formaat)
- 900 g gepelde tomaten (uit blik)
- 1 prei (grof versneden)
- 2 wortelen (grof versneden)
- 2 uien (gesnipperd)
- 3 seldertakken (grof versneden)
- 3 teentjes knoflook (geperst)
- 80 ml olijfolie
- 250 ml witte wijn
- 2,5 l visfumet
- ½ bloemkool (in roosjes)
- 320 g blanke roux
- pezocay
- peterselie (gehakt)
- 300 ml room
- cognac (eventueel)

1. Stoom de bloemkoolroosjes beetgaar.
2. Verhit de olijfolie. Voeg de scampischalen toe en laat ze goed fruiten.
3. Voeg de look en de groenten toe en laat even meestoven.
4. Voeg de tomaten en de tomatenpuree toe.
5. Laat terug op temperatuur komen en giet er de wijn en de visfumet op.
6. Breng het geheel aan de kook en laat gedurende 25 min. zachtjes koken.
7. Passeer de soep door een chinois à sauce.
8. Bind de soep met de roux.
9. Laat terug even doorkoken.
10. Breng op smaak met pezocay.
11. Voeg de bloemkoolroosjes en de scampi toe 10 min. voor het opdienen van de soep.
12. Voeg de room toe juist voor het opdienen.
13. Dien de soep op en zorg ervoor dat iedere gast 3 scampi en enkele bloemkoolroosjes heeft.

Roomsoep met sherry en blauwe kaas (ca. 4,5 l)

▼▼	3/4
€ €	190

- 2 uien (gesnipperd)
- 3 stengels bleekselder (brunoise)
- vetstof
- 3 l kippebouillon
- 3 sappige peren
- 300 ml droge sherry
- 250 g blauwe kaas
- 400 ml room
- pezo
- b.m.

1. Peren wassen, in kwarten snijden en klokhuis verwijderen. Overgieten met de sherry en afgedekt wegzetten.
2. Uien en selderij fruiten in de vetstof, bouillon erover gieten en ca. 20 min. laten koken.
3. De soep mixen. Eventueel binden met b.m.
4. De kwartjes peer samen met de sherry toevoegen aan de soep en ca. 5 min. zachtjes laten meekoken.
5. De blauwe kaas fijnprakken en mengen met de room.
6. Het room-kaas-mengsel door de soep roeren en op smaak brengen met pezo.
7. Werk de soep af met selderijblad.

Goudkleurig vissoepje (ca. 4 l)

▼▼	1
€ € €	255

- 1 ui (gesnipperd)
- 200 g knolselderij (in blokjes)
- 200 g wortelen (in blokjes)
- 2 preien (in ringen)
- 250 g aardappelen (in blokjes)
- 2 tn look (geperst)
- vetstof
- pezo
- 2 l visbouillon (eventueel van blokjes)
- 1,5 à 2 elp kurkuma
- 4 elp citroensap
- 250 ml room
- 1 kg zeevis (gefileerd en in stukken gesneden)
- dille (pluksels)

1. Uien en look fruiten in vetstof. Overige groenten toevoegen en meefruiten.
2. Kurkuma, citroensap en visbouillon toevoegen. Laat alles ca. 25 min. zachtjes koken.
3. De soep mixen en kruiden met pezo.
4. Vis toevoegen en ca. 6 min. laten pocheren in de soep.
5. Room toevoegen en opdienen. Garneer met plukjes dille.

Tip:

- De soep mixen met een inox staafmixer. Kunststof onderdelen kleuren soms onuitwisbaar geel.

Tomaten-vissoep (ca. 4,7 l)

- 1 l gepelde tomaten (of 8 verse tomaten)
- 2 l visbouillon (of fumet)
- 750 g gefileerde zeevis (kabeljauw, zalm...)
- 1 soepselder (grof versneden)
- 4 gr aardappelen (geschild en in blokjes)
- 2 uien (grof gesnipperd)
- 3 tn look (in plakjes)
- tijm
- laurier
- 250 ml room
- peterselie (gehakt)
- pezocay
- olijfolie

▼▼	3/4
€ € €	210

1. Uien, look en selder aanstoven in olijfolie.
2. Visbouillon, tomaten, aardappelen, tijm en laurier toevoegen. Aan de kook brengen.
3. De soep laten koken tot alle groenten gaar zijn.
4. Laurierblaadjes verwijderen en de soep mixen.
5. De vis versnijden in hapklare brokken en aan de soep toevoegen. Ca. 10 min. zachtjes verder laten trekken.
6. Op smaak brengen met pezocay.
7. Afwerken met room en peterselie.

Roomsoep Agnes Sorel (ca. 3 l)

- 2 l kippenbouillon (eventueel runderbouillon)
- 1 prei (in ringen gesneden)
- 2 uien (gesnipperd)
- 100 g gerookte tong (of gerookte hesp, in reepjes gesneden)
- 200 g champignons (in schijfjes gesneden)
- 200 ml room
- 1 eidooier
- 80 g bloem
- 70 g vetstof
- pezo

▼▼	3/4
€	265

1. Stoof de uien en de prei in een weinig vetstof (niet laten bruinen).
2. Doe de bloem bij de gestoofde groenten en meng goed.
3. Leng de roux aan met de bouillon en laat even doorkoken.
4. Voeg de champignons bij de soep alsook de reepjes tong.
5. Maak een liaison van de eidooier en de room en kruid met pezo.
6. Voeg de liaison toe aan de soep juist vóór het serveren.

Preisoep (ca. 2,8 l)

- 3 preien (in stukjes gesneden)
- 1 ui (gesnipperd)
- 200 g aardappelen (geschild en in blokjes)
- 40 g vetstof
- 2 l bouillon
- pezo

1. Ui aanstoven (goudgeel) in de vetstof.
2. Prei toevoegen en enkele min. laten meestoven.
3. Aardappelen en bouillon toevoegen en aan de kook brengen.
4. Gedurende ca. 20 min. laten koken op een zacht vuur.
5. Op smaak brengen met pezo.

▼	1/2
€	155

Preiroomsoep (ca. 3,1 l)

- 3 preien (in stukjes gesneden)
- 1 ui (gesnipperd)
- 200 g aardappelen (geschild en in blokjes)
- 40 g vetstof
- 2 l bouillon
- pezo
- 200 ml room

1. Ui aanstoven (goudgeel) in de vetstof.
2. Prei toevoegen en enkele min. laten meestoven.
3. Aardappelen en bouillon toevoegen en aan de kook brengen.
4. Gedurende ca. 20 min. laten koken op een zacht vuur.
5. De soep mixen en terug gedurende 5 min. zachtjes laten koken.
6. Op smaak brengen met bouillon en pezo.
7. Van het vuur nemen, de room toevoegen en opdienen.

▼	1/2
€	215

Witloofsoep (ca. 2,9 l)

- 500 g witloof (fijngesneden)
- 2 uien (gesnipperd)
- 2 l kalfsbouillon (eventueel kippenbouillon)
- 200 ml melk
- vetstof
- pezo
- 1 klp suiker (eventueel)

1. De ui aanstoven in de vetstof.
2. Witloof toevoegen en het geheel lichtbruin stoven.
3. Kalfsbouillon toevoegen en het geheel aan de kook brengen.
4. Kruiden met pezo en eventueel een weinig suiker.
5. Afwerken met de melk.

▼	1/2
€	130

Japanse pompoensoep (ca. 6,3 l)

- 1 Japanse pompoen (ca. 3 kg)
- 2 uien (gesnipperd)
- 3 l visbouillon (eventueel van tabletten)
- 3 elp zoete Japanse rijstwijn (of cream sherry)
- 3 elp sojasaus
- pezo
- 350 ml room
- bieslook (fijngeknipt)

▼	1/2
€	140

1. Snij de pompoen in stukken en schil ze. Snij de geschilde stukken in blokjes.
2. Stoof in een kookpan de uien goudgeel in een weinig vetstof. Voeg de blokjes pompoen erbij alsook de visbouillon. Laat zachtjes koken gedurende ca. 25 min.
3. Pureer de soep met een staafmixer.
4. Breng op smaak met de rijstwijn, de sojasaus en pezo. Breng terug even aan de kook.
5. Zet de soep van het vuur en werk ze af met room en bieslook.

Champignonroomsoep (ca. 5,6 l)

- 1 kg champignons (geborsteld en in plakjes gesneden)
- 2 uien (gesnipperd)
- 4 l kippenbouillon (eventueel van extract)
- 150 g bloem
- 150 g vetstof
- 350 ml room
- peterselie (gehakt)
- pezo

▼	1/2
€	235

1. Stoof de uien in de vetstof goudgeel.
2. Bestrooi met de bloem en laat even garen.
3. Leng de roux aan met kippenbouillon.
4. Mixen.
5. Stoof de plakjes champignon in vetstof en voeg ze bij de soep. Laat de soep gedurende ca. 5 min. zachtjes koken.
6. Breng op smaak met pezo.
7. Werk af met room en gehakte peterselie.

Tip:

- Men kan de helft van de champignons opzij houden en de rest van de soep mixen. Voeg na het mixen de achtergehouden champignons toe als garnituur.

Knolseldersoep met wortelen (ca. 5,5 l)

- 700 g knolselder (in blokjes gesneden)
- 400 g wortelen (in blokjes gesneden)
- 2 l water
- 2 l kippenbouillon (eventueel van extract)
- 120 g bloem
- 100 g vetstof
- 300 ml room
- peterselie (gehakt)
- pezo

1. De blokjes knolselder en wortel in 2 liter water gaarkoken.
2. Ondertussen een roux bereiden met de vetstof en de bloem.
3. De roux aanlengen met de kippenbouillon.
4. De blokjes groenten samen met het kookvocht bij de aangelengde roux voegen.
5. De soep even laten doorkoken en op smaak brengen met pezo.
6. Van het vuur nemen en de room en peterselie toevoegen.

▼	3/4
€	185

Zeeuwse tomatensoep (ca. 2,9 l)

- 2 l visbouillon (eventueel van blokjes)
- 1 kg mosselen
- 1 ui
- 1 kleine selder
- 1 wortel
- 1 blikje tomatenpuree (van 140 g)
- pezo
- tijm
- laurier
- 60 g vetstof
- 80 g bloem
- 150 ml room
- 1 à 2 elp Cognac
- 2 à 3 elp gehakte peterselie

1. Maak een roux met vetstof en bloem en laat afkoelen.
2. Breng de visbouillon aan de kook.
3. Snij de groenten in mirepoix.
4. Was de mosselen en verwijder de slechte.
5. Voeg de groenten, de kruiden (behalve de peterselie) en de mosselen bij de kokende bouillon en laat op een zacht vuurtje koken tot de mosselen opengaan (5 à 8 min.).
6. Haal de mosselen uit de pot. Haal ze uit de schelpen, dek ze af en leg ze opzij.
7. Zeef het kookvocht (door doek of fijne zift).
8. Leng de roux aan met het gezeefde kookvocht.
9. Voeg de tomatenpuree erbij en laat alles nog eens goed doorkoken.
10. Neem de soep van het vuur.
11. Voeg nu de mosselen, de room, de Cognac en de gehakte peterselie erbij.
12. Breng eventueel op smaak met pezo.

▼	3/4
€ €	250

Uiensoep met kaas (ca. 4 l)

- 6 uien (in ringen gesneden)
- 3 klp suiker
- 100 g bloem
- 80 g vetstof
- 3 l kalfsfond
- 300 ml witte wijn
- pezo
- gemalen kaas (eventueel)
- stokbrood (eventueel)

▼	1/2
€	175

1. Stoof de uien in de vetstof licht bruin. Strooi de suiker erover en laat eventjes verder stoven tot de uien mooi bruin zijn.
2. Strooi de bloem over de uien en meng goed.
3. Leng de roux aan met de kalfsfond (indien met pasta gewerkt wordt, aanlengen met water en achteraf de pasta toevoegen aan de soep).
4. Voeg de witte wijn toe en breng terug aan de kook. Laat ca. 10 min. zachtjes koken.
5. Breng de soep op smaak met pezo.
6. Eventueel kan men sneden stokbrood bestrooien met geraspte kaas en deze laten gratineren in de oven of onder de salamander. Leg ze dan in de soepborden.

Tips:

- Eventueel kan men aardappelen en/of prei toevoegen aan de soep.
- De soep kan ook gemixt worden. Hou in dat geval enkele uiringen over als garnituur.
- Gemalen kaas kan ook apart geserveerd worden.

Kervelroomsoep (ca. 2,3 l)

- 100 g kervel (gemalen)
- 70 g bloem
- 60 g vetstof
- 2 l kippenbouillon (eventueel van extract)
- pezo
- 150 ml room

▼	1/2
€	260

1. Maak met de vetstof en de bloem een roux.
2. Leng de roux aan met de kippenbouillon. Breng aan de kook.
3. Voeg de kervel toe en laat ca. 5 min. zachtjes koken (zonder deksel).
4. Breng op smaak met pezo.
5. Neem van het vuur en voeg de room toe.

Kervelbouillon (ca. 2,3 l)

- 100 g kervel (gemalen)
- 2 l kippenbouillon
- 150 g gehakt (voor soepballetjes)
- 40 g rijst
- 40 g erwtjes
- pezo

▼	1/2
€	140

1. Breng de kippenbouillon aan de kook.
2. Voeg de gewassen rijst toe en laat 10 min. zachtjes koken.
3. Voeg de erwtjes toe en laat alles 5 min. koken.
4. Voeg de soepballetjes toe en laat nogmaals 5 min. koken.
5. Voeg de kervel toe 2 min. vóór het opdienen van de soep en laat zachtjes koken zonder deksel.
6. Kruiden met pezo.

Lentesoep (ca. 4,8 l)

- 3 l runderbouillon
- vetstof
- 1 ui (gesnipperd)
- 4 wortelen (in brunoise)
- 1 kleine bloemkool (in kleine roosjes)
- 2 kleine preien (enkel het wit, fijngesneden)
- 100 g jonge erwtjes
- 50 g kervel (gehakt)
- 300 g gehakt (gerold in vleesballetjes)
- enkele lente-uitjes (of bieslook, gesnipperd)
- 6 elp vermicelli
- pezo

▼▼	3/4
€	150

1. De ui goudgeel aanstoven in vetstof.
2. Bouillon en groenten toevoegen (behalve de kervel en de lente-uitjes).
3. Laat de groenten gedurende ca. 15 min. gaarkoken in de bouillon.
4. Voeg de kervel, de lente-uitjes, de gehaktballetjes en de vermicelli toe en laat nog ca. 10 min. zachtjes koken.
5. Breng op smaak met pezo.

Aspergeroomsoep (ca. 2,7 l)

- 500 g asperges
- 2 l water
- 80 g bloem
- 70 g vetstof
- 200 ml room
- kippenbouillon (extract)
- pezo

▼	1/2
€ €	260

1. Bereid met de vetstof en de bloem een roux en laat deze afkoelen.
2. Asperges schillen en het onderste stukje afbreken of afsnijden.
3. Van de schillen en de afsnijdsels een bouillon trekken (in 2 l water) gedurende ca. 20 min.
4. De geschilde asperges in water bewaren.
5. De koude roux aanlengen met hete aspergebouillon en aan de kook brengen.
6. De geschilde asperges in stukjes snijden, toevoegen aan de aspergebouillon en laten gaarkoken. De aspergepunten echter pas de laatste 10 min. toevoegen.
7. Voeg een weinig kippenbouillon (extract) bij de soep en breng ze verder op smaak met pezo.
8. Neem van het vuur en voeg de room toe.

Bouillabaise (ca. 5,5 l)

- 2 kg visilet (zeevis, in stukken van ca. 3 cm)
- 4 aardappelen (brunoise)
- 2 grote uien (gesnipperd)
- 4 tn knoflook (geperst)
- 4 tomaten (gepeld, pitten verwijderd en in 8 gesneden)
- 1 prei (in ringen gesneden)
- ½ venkelknol (eventueel, brunoise)
- sinaasappelschil (julienne van 1/8 schil, enkel buitenste laag)
- 100 ml olijfolie
- b.g.
- saffraan
- pezo
- 2,5 l visbouillon
- 300 ml witte wijn
- 1 stokbrood
- rouille

▼▼	1
€ € €	360

1. Verwarm de olijfolie en stoof de uien, de venkel, de prei en de look goudgeel.
2. Voeg de tomaten en de brunoise van aardappel erbij en laat even meestoven.
3. Voeg de julienne van sinaasappelschil bij de groenten samen met de saffraan. Laat 10 min. zachtjes koken in de helft van de bouillon.
4. Leg de vis erbij en giet de rest van de visbouillon en de witte wijn erbij.
5. Kruiden met pezo en het b.g.
6. Laat de soep gedurende 10 min. zachtjes koken.
7. Dien op met stokbrood besmeerd met rouille en licht geroosterd onder de grill.

Tips:

- Men kan schaal- en schelpdieren toevoegen voor een rijkere soep.
- De venkelknol kan vervangen worden door enkele druppels pastis.

Visconsommé met mosselen en saffraan (ca. 2,1 l)

▼▼▼	1. 1/2
€ € €	175

Voor de visfumet:

- 1 kg visafval
- 2 uien (middelmatig, geëminceerd)
- vetstof
- 1 fles droge witte wijn
- 1,2 l water
- 1 b.g.

Voor de schelpdierenbouillon:

- 500 g mosselen (goed gewassen)
- 1 ui (gesnipperd)
- pezo

Voor de clarif:

- 1 prei (in fijne mirepoix)
- 1 wortel (in brunoise)
- 1 kleine selder (in brunoise)
- 6 eiwitten
- 200 g rauwe wijting (gemalen)
- 70 g tomatenpuree
- water (weinig)
- saffraandraadjes
- pezo

De visfumet:

1. Visafval wassen onder koud stromend water.
2. De visafval fruiten in een weinig vetstof onder deksel.
3. De uien toevoegen en even mee laten uitzweten.
4. Wijn en water toevoegen. Kruiden met pezo en b.g. toevoegen.
5. Laat 25 min. trekken op een zacht vuur.

De schelpdierenbouillon:

6. De mosselen en de ui in een hoge pan doen, kruiden met pezo en laten gaarkoken.
7. De mosselen uit de schelp halen en bijhouden voor het garnituur.
8. Voeg het kooknat bij de visfumet.

De clarif:

9. Vermeng de gesneden groenten met de eiwitten, de gemalen wijting, de tomatenpuree en een weinig water. Kruiden met pezo.
10. Zeef de visfumet (door een fijne chinois) en verwarm hem tot ca. 60°C.
11. Voeg al roerend de clarif toe en breng al roerend tot juist onder het kookpunt.
12. Laat 20 min. zachtjes trekken.
13. Giet de soep door een neteldoek.
14. Voeg de saffraandraadjes toe en breng ze terug tot aan het kookpunt.
15. Verdeel de soep in borden en leg in elk bord enkele mosselen.

Garnalenbisque (ca. 2,3 l)

- 500 g garnalenkoppen en -staarten
- 2 wortelen (in mirepoix)
- 1 ui (gesnipperd)
- 400 g soeptomaten (of gepelde tomaten uit blik)
- 70 g tomatenpuree
- 200 ml witte wijn
- cognac
- bouquet garni
- 2 takken selder (eventueel, in mirepoix)
- 2 tn look (fijngesneden)
- 1,5 l water (of visfumet)
- 150 ml room
- 100 g gepelde garnalen
- pezocay
- olijfolie
- ca. 120 g blanke roux

1. Mirepoix van wortel, ui, look en selder aanstoven in olijfolie.
2. Garnalenkoppen en staarten toevoegen en meestoven (op hoog vuur).
3. Flamberen met cognac.
4. Tomaten en tomatenpuree toevoegen.
5. Witte wijn toevoegen.
6. Bevochtigen met water (of visfumet). Ca. 20 min. laten trekken.
7. Passeren door een fijne zeef.
8. De bisque binden met blanke roux.
9. Op smaak brengen met pezocay.
10. Afwerken met room en gepelde garnalen.

▼▼	3/4
€ € €	250

Oostendse visroomsoep (ca. 3,2 l)

- 600 g visfilet (zee-) (kabeljauw, zalm, tong, pladijs)
- 60 g garnalen (gepeld)
- 30 gekookte mosselen
- 450 ml gepelde tomaten (of 5 verse tomaten)
- 1 prei (grof versneden)
- 4 takken selder (grof versneden)
- 1 ui (gesnipperd)
- 1 bouquet garni
- 1 tn look
- 2 l visfumet (of 1 l water + 1 l visfumet)
- 100 g bloem
- vetstof
- pezo
- 200 ml room

▼▼	3/4
€ € €	235

1. De vissoorten in reepjes snijden (2 cm x 1 cm x 5 mm).
2. Groenten en look aanfruiten in een weinig vetstof.
3. Singeren en tomaten. Laten drogen en bevochtigen met de visfumet. Breng aan de kook samen met het b.g. Ca. 15 min. zachtjes laten koken.
4. De soep zeven. Terug aan de kook brengen.
5. De rauwe reepjes vis aan de kokende soep toevoegen en terug aan de kook brengen.
6. Afwerken met room en garnalen.
7. Kruiden met pezo.

Kippensoep (ca. 2,4 l)

- 2 l kippenbouillon
- vetstof
- 1 ui (gesnipperd)
- 2 wortelen (in brunoise)
- 2 kleine preien (enkel het wit, fijngesneden)
- 4 seldertakken (in brunoise)
- 150 g gehakt (vleesballetjes, of stukjes kip)
- peterselie (gehakt)
- 4 elp vermicelli
- pezo

▼▼	1/2
€	185

1. De uien goudgeel aanstoven in vetstof.
2. Bouillon en groenten toevoegen (behalve de peterselie).
3. Laat de groenten gedurende ca. 10 min. gaarkoken in de bouillon.
4. Voeg de gehaktballetjes (of het kippenvlees) en de vermicelli toe en laat nog ca. 10 min. zachtjes koken.
5. Breng op smaak met pezo.
6. Afwerken met peterselie.

Minestrone (ca. 7,2 l)

▼▼	1
€ €	125

- 2 uien (gesnipperd)
- 4 tn look (geëminceerd)
- 1 selder (in blokjes)
- 1 prei (in dunne ringen)
- 2 wortelen (in blokjes)
- 2 aardappelen (in blokjes)
- 200 g prinsessenbonen (gebroken en geblancheerd)
- 600 g rijpe tomaten (gepeld en in stukken, eventueel uit blik)
- 400 g ham (in blokjes)
- peterselie (gehakt)
- olijfolie
- 5 l water (of blanke fond)
- 1 elp basilicum (gehakt)
- 200 g pasta (elleboogjes)
- pezo
- 6 elp Parmezaanse kaas (geraspt)

1. Uien en look fruiten in hete olijfolie. De selder, prei en wortelen toevoegen en ook even meefruiten.
2. Het water toevoegen alsook de blokjes aardappel, de prinsessenbonen, de gepelde tomaten en de ham. Aan de kook brengen.
3. Laat ca. 10 min. zachtjes koken.
4. De pasta ca. 12 min zachtjes laten koken.
5. Op smaak brengen met pezo.
6. Van het vuur nemen en de basilicum en peterselie toevoegen.
7. Dien op en bestrooi aan tafel met de geraspte kaas.

Tip:

- Voor een meer winterse minestrone:
 - Vervang de ham door 1/3 gerookt spek en 2/3 rookworst.
 - Vervang de prinsessenbonen door witte bonen (uit blik).

Consommé van scampi (ca. 3 l)

▼▼▼	1
€ € €	140

- 3 l schaaldierenbouillon (van scampi- of garnaalschalen)
- 200 g wijtingfilet (gemalen)
- 300 g prei (grove reepjes)
- 375 g selder (grove reepjes)
- 375 g wortelen (grove reepjes)
- 70 g tomatenpuree
- 6 eiwitten
- b.g.
- mignonnette
- zout
- cayennepeper
- 24 scampi (maat 26/30, gepeld, gechatreerd en gekookt)

De clarif:

1. De gemalen vis, eiwitten, prei, selder, wortel, tomatenpuree, b.g. en mignonnette met elkaar vermengen (eventueel een weinig water toevoegen).
2. De schaaldierenbouillon verwarmen tot 60°C.
3. De clarif bij de hete bouillon voegen en losroeren.
4. De bouillon al roerend aan de kook brengen. Stoppen met roeren en zachtjes verder laten koken (max. 2 uur). De eiwitten in de clarif stollen en zullen alle onzuivere bestanddelen uit de bouillon opnemen. Er zal zich op de soep een koek vormen die, als hij gaar is, naar de bodem zakt.
5. De consommé op smaak brengen met zout en cayennepeper en daarna voorzichtig door een neteldoek zeven (de neteldoek eerst goed uitspoelen met heet water).
6. De gekookte scampi in plakjes snijden en als garnituur in de consommé doen.

Fazantenconsommé (ca. 3 l)

▼▼▼	1
€ € €	125

- 3 l fazantenbouillon (of bouillon van ander vederwild)
- 300 g mager fazantenvlees (gemalen)
- 100 g fazantenborstfilet (gepocheerd in gevogeltefond en in blokjes gesneden)
- 300 g prei (grove reepjes)
- 375 g selder (grove reepjes)
- 375 g wortelen (grove reepjes)
- 70 g tomatenpuree
- 6 eiwitten
- b.g.
- mignonnette
- zout
- cayennepeper

De clarif:

1. Het gemalen fazantenvlees, eiwitten, prei, selder, wortel, tomatenpuree, b.g. en mignonnette met elkaar vermengen (eventueel een weinig water toevoegen).
2. De fazantenbouillon verwarmen tot 60°C.
3. De clarif bij de hete bouillon voegen en losroeren.
4. De bouillon al roerend aan de kook brengen. Stoppen met roeren en zachtjes verder laten koken (max. 2 uur). De eiwitten in de clarif stollen en zullen alle onzuivere bestanddelen uit de bouillon opnemen. Er zal zich op de soep een koek vormen die, als hij gaar is, naar de bodem zakt.
5. De consommé op smaak brengen met zout en cayennepeper en daarna voorzichtig door een neteldoek zeven (de neteldoek eerst goed uitspoelen met heet water).
6. De blokjes fazantenborstfilet als garnituur in de consommé doen.

Lamsbouillon met groenten (ca. 3,5 l)

- 250 g mager lamsvlees (in dunne plakjes)
- 250 ml water
- 1 ui (in snippers)
- 2 tn look (in dunne plakjes)
- olijfolie
- 1 l lamsbouillon
- 1 l kalfsbouillon
- 150 g savooikool (eventueel, in chiffonade)
- 150 g knolselder (in blokjes)
- 300 g wortelen (in snippers)
- 3 tomaten (ontveld, in stukken)
- 1 groene paprika (ontveld, in stukken)
- pezo
- aardappelzetmeel (eventueel)

1. Bak de plakjes lamsvlees in olijfolie op een hevig vuur kort aan. Kruiden met pezo.
2. Voeg de plakjes look en de snippers ui erbij en laat ze even meefruchten.
3. Giet er 250 ml water op en laat onder deksel zachtjes gaarkoken.
4. Verwarm ondertussen de lams- en kalfsbouillon.
5. Voeg de gesneden knolselder, wortelen en paprika toe aan de bouillon. Laat zachtjes gaarkoken.
6. Voeg de stukjes tomaat en de chiffonade van savooikool toe.
7. Voeg het vlees samen met het kookvocht bij de soep.
8. Breng op smaak met pezo. Eventueel binden met aardappelzetmeel.

▼	3/4
€ € €	120

Broccoliroomsoep (ca. 4,2 l)

- 1 bloemkool (in roosjes)
- 1 grote ui (gesnipperd)
- 2 l kippenbouillon
- 500 ml melk
- 700 g broccoli (in roosjes)
- 90 g bloem
- 75 g vetstof
- 200 ml room
- pezomus

1. Stoof de ui aan in de vetstof.
2. Voeg de bloem toe en maak een roux. Laat afkoelen.
3. Kook de bloemkoolroosjes gaar in de kippenbouillon.
4. Kook ondertussen de broccoliroosjes "al dente" in een apart potje. Kruiden met zout.
5. De koude roux aanlengen met de hete kippenbouillon (bloemkool ook toevoegen).
6. Mix de soep fijn.
7. Voeg de melk bij de soep en breng terug aan de kook.
8. Voeg broccoliroosjes bij de soep en laat ze goed warm worden..
9. Breng op smaak met pezo.
10. Zet de soep van het vuur en voeg de room erbij.

▼	3/4
€	215

Mosselroomsoep (ca. 3,7 l of 2,8 l als de soep gezeefd wordt)

▼▼	3/4
€ € €	225

- 2 kg mosselen
- 500 ml witte wijn (droge)
- 100 g gerookt spek (of gerookte ham)
- 3 uien (julienne)
- 4 tomaten (geconcasseed)
- 2 wortelen (julienne)
- 2 tn look (gesnipperd)
- 150 g knolselder (blokjes)
- 120 g roux
- pezo
- 150 ml room

1. De mosselen grondig wassen. Gaarkoken in de witte wijn.
2. Mosselen uit de schelpen nemen en apart houden. Het kookvocht zeven.
3. Het gezeefde vocht aanlengen met ca. 1 l water (tot een totaal van 2 l vocht).
4. Het spek aanbakken in een weinig vetstof en daarna uien, look en knolselder eventjes mee fruiten. Bij het aangelengde kookvocht voegen. Tomaten toevoegen en ca. 20 min. zachtjes laten koken.
5. Binden met roux.
6. Julienne van wortelen toevoegen.
7. Afwerken met de mosselen en room.

Tip:

- De soep kan ook gezeefd worden. Hou dan wel de spekreepjes, de julienne van wortelen en de mosselen als garnituur.

Gazpacho (koude Spaanse soep, ca. 3 l)

- 1 komkommer (geschild en in brunoise)
- 1 kg tomaten (vers of uit blik, geconcasseerd)
- 1 ui (gesnipperd)
- 1 groene paprika (in brunoise)
- 1 rode paprika (in brunoise)
- 2 tn look (geperst)
- 100 g kruimels van wit brood
- 1 l ijswater
- 100 ml azijn
- 100 ml olijfolie
- suiker (eventueel)
- pezo

1. Voeg al de ingrediënten bij elkaar, behalve de olijfolie.
2. Pureer het mengsel in een blender.
3. Voeg al kloppend de olijfolie geleidelijk toe.
4. Laat minstens 2 uur koelen.
5. Klop de gazpacho nog even door alvorens hem in koppen te doen.

▼	1/2
€	140

Vichyssoise (koude aardappel-preisoep, ca. 3,5 l)

- 400 g preiwit (in mirepoix)
- 100 g ui (in mirepoix)
- 2 l kippenbouillon
- 500 g aardappelen (geschild en in blokjes)
- 500 ml room
- bieslook (fijn gesneden)
- pezo
- vetstof

1. Stoof de prei en de ui aan in de vetstof.
2. Voeg de kippenbouillon toe en breng een de kook.
3. Voeg de blokjes aardappel toe en laat ze zachtjes gaarkoken.
4. Mix de soep grondig en breng op smaak met pezo.
5. De soep passeren en goed koelen.
6. Afwerken met de room en de fijngesneden bieslook.

▼	3/4
€	275

Hoofdgerechten Vlees (en vegetarische alternatieven)

Gevulde kalkoen (ca.12 personen)



▼▼▼	2
€ €	475

- 1 baby kalkoen (ca. 2,5 kg zonder ingewanden)
- 200 g kalkoenfilet (of kipfilet)
- 450 g vet spek (ongezouten)
- 100 g gerookt spek (in blokjes)
- 100 g kalkoenlever (of kippenlever)
- 120 g bigarreaux (zoete kersen op lichte siroop)
- 1 ui (gesnipperd)
- 15 g zout
- peper uit de molen
- 1 msp gemengde specerijen (paprika, tijm, foelie, cayennepeper)
- 2 eieren
- 5 elp Grand Marnier (of Madeira, Muskaatwijn, Porto...)
- 100 g ijs

De farce:

1. De gesnipperde ui aanbakken in vetstof.
2. De kalkoenlever bakken in vetstof en kruiden met pezo. Laten afkoelen en in blokjes snijden.
3. De kalkoenfilets en het vet spek samen cutteren met de specerijen en de blokjes ijs.
4. Meng het kalkoenvlees met, het vet spek, het gerookt spek, de blokjes kippenlever, de gefruite ui, de eieren, de kersen en de Grand Marnier.
5. Laat de farce, tijdens het ontbenen van de kalkoen, opstijven in de koelkast.

Ontbenen van de kalkoen:

6. Leg de kalkoen met de borst naar onder op een snijplank.
7. Maak met een scherp mes een lange snee van nek tot staart. Snij de staart eraf.
8. Snij het vlees voorzichtig los tot tegen het karkas, beginnend aan de 2 oestervormige stukjes vlees. Let op dat het vel niet scheurt. Ga verder langs het karkas naar beneden.
9. Snij het vleugelgewricht door zodat de vleugel loslaat van het karkas. Snij de vleugeltip eraf. Het middelste beentje laten zitten.
10. De poten lossnijden daar waar het gewricht in de holte van het karkas rust. Verwijder de bilpijp. Het laatste beentje laten zitten.
11. Snij het vel rondom nek en sleutelbeen los. Schraap het vlees langs het borstbeen los.
12. Schraap het vlees langs het karkas los tot het karkas helemaal kan verwijderd worden.
13. Leg de ontbeende vogel open en verwijder het overtollige vet, pezen en vliesjes.
14. Kruid de binnenzijde van de kalkoen met pezo en vul op met de farce (niet te vol).
15. Naai de kalkoen dicht met keukengaren en breng hem in model, borst naar boven leggen.
16. Laat de gevulde kalkoen 1 nacht opstijven in de koelkast.
17. Leg op de kalkoen enkele plakjes braadboter en leg hem op een beboterde braadslede. Plaats in een voorverwarmde oven van 200°C en laat gedurende 20 min. braden.
18. Zet de oventemperatuur op 160°C en laat verder braden tot de kalkoen gaar is (ca. 2 uur, de binnentemperatuur van de kalkoen moet minimum 70°C zijn). Regelmatig arroseren.
19. Neem uit de oven en laat 10 min. rusten. Verwijder het keukengaren. Versnijden.

Tips:

- Geef er kroketjes bij en fruit plus een passend sausje.
De kalkoen kan ook gevuld worden met ander fruit (geweekte rozijnen of abrikozen, appels...). Ook een niet-zoete vulling is mogelijk (champignons, pistachenoten, pijnboompitten, halfgaar gekookte kastanjes, groenten...). Gebruik dan als drank cognac.

Gevulde kwartels met warme clementines



▼▼▼	3
€ € €	295/s

- 8 kwartels (van 120 g/stuk, panklaar)
- 270 g kipfilet (of kalkoenfilet)
- 50 g kippenlevers
- 100 ml room (half opgeklopt)
- 50 g gedroogde abrikozen (in brunoise)
- 50 ml Mandarine Napoleon
- 8 clementines (gepeld à vif en gehalveerd)
- sap van 8 clementines
- 1 l kalfsfond
- maïszetmeel
- witte porto
- pezo
- laurier (gemalen)
- tijm (gemalen)
- foelie
- vetstof

1. De brunoise van abrikozen weken in witte porto.
2. De kippenlevers bakken in vetstof en kruiden met pezo. Laten afkoelen.
3. De kwartels ontbenen door de rugzijde overlangs tot op het bot door te snijden. Volg verder dezelfde werkwijze als voor het ontbenen van een kalkoen (zie vorig recept). Laat echter de botten van de vleugeltjes en pootjes zitten (zo blijft het beestje beter in model).
4. De kippenlevers in blokjes snijden.
5. De kipfilets cutteren.
6. Meng het kippenvlees met de afgegoten brunoise van abrikozen en de Mandarine Napoleon.
7. Room en de blokjes kippenlever onder de farce mengen.
8. Kruiden met pezo, tijm, laurier en foelie. Laat de farce opstijven in de koelkast.
9. Kruid de ontbeende kwartels aan de binnenzijde en vul ze op met de farce.
10. Naai ze dicht met keukengaren en breng ze in model.
11. De kwartels aanbraden aan alle zijden in vetstof. Kruiden. Afdekken en verder laten gaar worden (ca. 35 min) in de kalfsfond.
12. De kwartels uit de pan halen en het sap van de clementines toevoegen. De gehalveerde clementines opwarmen in de saus.
13. Eventueel de saus binden met maïszetmeel.
14. Het keukengaren verwijderen en de kwartels overlangs doorsnijden.
15. De gehalveerde kwartels mooi dressereren op een verwarmd bord met de warme gehalveerde clementines en pommes duchesse.

Everzwijn met boschampignons (voor 5 personen)

- 1 kg everzwijngebraad (van de bout)
- 300 g boschampignons (gesauteerd)
- 250 g zilveruitjes (geglaceerd)
- 150 g gerookt spek (in reepjes gesneden en gesauteerd)
- 200 ml witte wijn (droge)
- 500 ml wildfond
- buerre manié
- rozemarijn
- pezo
- vetstof



▼	1/2
€ €	485

1. Het everzwijngebraad aanbakken in hete vetstof. Kruiden met pezo. De pan déglaceren met de witte wijn. Het gebraad in een ovenslede leggen samen met de déglacage, bestrooien met rozemarijn en boter in verder garen in de oven (rosé).
2. Het gebraad uit de pan nemen en laten ontspannen.
3. De wildfond toevoegen aan het braadvocht. Binden met beurre manié. Uitjes, spek en boschampignons toevoegen. Eventueel bijkruiden.
4. Het vlees versnijden in plakken van 7 mm dikte.

Hutsepot (ca. 8 personen)

- 4 braadworsten (à 120 g/stuk)
- 4 sneden gerookt spek (½ cm dik)
- 4 varkensribben (buikribben)
- 8 stukken lamsvlees (schouder, lage rib of dergelijke)
- 2 uien (grof versneden)
- 4 wortelen (grof versneden)
- 2 preien (grof versneden)
- 2 rapen (in blokjes)
- ½ savooikool (in stukken gesneden, of spruitjes)
- 1,5 kg aardappelen (geschild en in grote stukken gesneden)
- ca. 1 l kalfsfond
- pezo
- tijm
- laurier
- marjolein
- vetstof



▼▼	1
€ €	895

1. Het vlees mooi aanbraden aan alle zijden in een braadpan. Kruiden met pezo.
2. De worsten, de lapjes gerookt spek en de ribben halveren. Leg al het vlees in een ruime stoofpot.
3. Giet het vet uit de braadpan en déglaceer de pan met water. Giet de déglacage bij het vlees.
4. Stoof de uien in de braadpan waarin het vlees werd gebakken. Voeg ze bij het vlees.
5. Leg de overige, grof versneden, groenten op het vlees.
6. Giet de kalfsfond erbij (de ingrediënten moeten voor ¾ onder staan).
7. Voeg de kruiden (tijm, laurier en marjolein) toe.
8. Laat de stoofpot op een zacht vuurtje gedurende ca. 2,5 uur gaar worden.

Konijnenrug met jagerssaus (6 personen)

- 6 stukken konijnenrug (ca. 1200 g)
- 1 ui (gesnipperd)
- vetstof
- pezo



▼▼	1.1/4
€ €	475

Marinade:

- ½ fles rode wijn
- 1 dl azijn
- 1 ui (geëminceerd)
- 1 wortel (grof versneden)
- 1 selder (grof versneden)
- tijm
- laurier
- enkele kruidnagels
- enkele geplette peperbollen

Jagerssaus:

- 20 g bloem
- 20 g boter
- 125 g gerookt spek (lardons)
- 500 ml bouillon
- ½ elp Worcestersaus
- 50 ml madeira (of cream sherry)
- 1 ui
- 20 ml olijfolie
- 100 ml witte wijn
- 70 g tomatenpuree
- 250 g champignons (geëminceerd)
- 2 elp bosbessenconfituur
- gehakte peterselie
- pezo

1. Konijnenrug marineren (24 uur).
2. Afdeppen en aanbraden in hete vetstof. Kruiden met pezo.
3. Een ui snipperen en aanstoven in boter. Konijn toevoegen en een deel van de marinade.
4. Laten gaarstoven.

De saus:

5. De gesnipperde ui stoven in een weinig olie. De witte wijn toevoegen en voor ½ laten inkoken. Tomatenpuree toevoegen.
6. Maak een roux met de boter en de bloem. Een weinig laten kleuren. Aanlengen met de bouillon. Worcestersaus toevoegen.
7. Het ui-tomaten-mengsel toevoegen aan de roux. Even laten koken.
8. De champignons toevoegen en de madeira.
9. De bosbessengelei toevoegen en even laten sudderen.
10. Het spek bakken in een weinig vetstof. Voeg toe aan de saus.
11. Strooi juist vóór het opdienen de gehakte peterselie over de saus.
12. Schep de saus over de stukken konijn en dien op met kroketjes.

Steak met gemengd slaatje

- 4 steaks van ca. 180 g elk
- vetstof
- 4 mooie blaadjes sla
- 2 tomaten
- 2 eieren
- een stukje komkommer
- mayonaise

(in partjes gesneden)
(hardgekookt en in partjes gesneden)
(in schijfjes gesneden)



▼▼	1/4
€ € €	390

1. Verhit de vetstof in een braadpan.
2. Leg de steaks in de pan en blijf er af. Ze mogen pas omgekeerd worden als de ene zijde voldoende gebakken is. De steaks zullen vanzelf los komen te liggen in de pan.
3. Als de ene zijde gebakken is kan men de steaks omdraaien. De gebakken zijde kruiden met pezo. Als de andere zijde ook gebakken is, de steaks nogmaals omdraaien en deze zijde kruiden.
4. Schik de sla, de partjes tomaat en ei en de schijfjes komkommer aan de rand van het bord. Werk af met mayonaise.
5. Leg de steak bij het slaatje en serveer met frieten.

Tips:

- De pan waarin het vlees gebakken wordt moet juist groot genoeg zijn. Het bodemoppervlak van de pan moet volledig bedekt zijn met vlees. Is de pan te groot dan zal de vetstof verbranden op de plaatsen waar geen vlees ligt.
In een te kleine pan kan het vlees niet gelijkmatig gebakken worden.
- De vetstof moet voldoende heet zijn (het mag echter niet verbranden). Het vlees moet direct dichtschroeien als het in de pan wordt gelegd.
- Als men bij het vlees een saus wil serveren waarvoor men de pan dient te déglaceren (bv. peperroomsaus of gewone braadjus) dan mag men geen pan met antikleeflaag gebruiken.
- Kruiden met zout doet men steeds op gebakken vlees, niet op rauw vlees. Het zout zou vocht aan het rauwe vlees onttrekken en i.p.v. direct dicht te schroeien wordt het vlees eigenlijk gekookt.
- Hoelang het vlees moet gebraden worden is afhankelijk van de wens van de gast en van de dikte van de steak. Door met de vinger op de steak te drukken kan men voelen hoe gaar de steak al is. Voor steaks met een gemiddelde dikte van 2 cm kan men volgende tijden aanhouden:

- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| - bleu (bijna rauw) | 1 à 2 min. per kant |
| - saignant (bloederig) | 2 à 3 min. per kant |
| - à point (half doorbakken) | 3 à 4 min. per kant |
| - bien cuit (doorbakken) | 4 à 5 min. per kant |

Het is moeilijk om steaks van 3 cm dikte “bien cuit” te bakken. Door te lang in de pan te moeten liggen bestaat de kans dat de buitenzijde van de steak vrij hard gaat worden (en zal verbranden) en binnenin toch nog niet helemaal doorbakken zal zijn. Daarom worden dikke steaks die “bien cuit” moeten gebakken worden meestal overlangs doorgesneden (niet helemaal) opengeplooid en plat geslagen. De steak is nu nog maar half zo dik en zal sneller doorbakken zijn.

Steak Stroganoff

- 600 g biefstuk (in reepjes gesneden)
- 2 uien (in lange snippers)
- 400 g champignons (in plakjes)
- 2 augurken (in brunoise)
- 2 elp tomatenpuree
- 2 klp suiker
- 2 klp mosterd
- 300 ml room
- cognac (of wodka)
- vetstof
- paprikapoeder
- pezo



▼▼	1/2
€ €	620

1. Ui en champignons samen kort aanbakken in de vetstof.
2. Augurken, tomatenpuree, suiker, mosterd en room toevoegen. Breng aan de kook en laat gedurende enkele minuten zachtjes koken.
3. Bak ondertussen in een andere pan de biefstukreepjes onder voortdurend omscheppen in hete vetstof. Kruiden met pezo en paprikapoeder.
4. Voeg de saus en het vlees bij elkaar.
5. Déglaceer de pan van het vlees en voeg dit bij het gerecht.
6. Afsmaken met pezo en cognac.
7. Serveren met rijst of frietjes. Werk het bord af met een rauw groentegarnituur.

Gebraden varkensrug met abrikozen (ca. 8 personen)

- 1200 g varkensrug
- 150 g gedroogde abrikozen
- 150 ml varkensjus (of demi-glace)
- 150 ml room
- 40 g amandelen (gepeld en gesnipperd)
- 40 g vetstof
- maïszetmeel
- 4 venkelknollen
- pezo



▼▼	3/4
€	435

1. Snij het stuk varkensrug in enveloppe. Kruid het vlees met pezo en vul het gebrad met de abrikozen. Sluit het gebrad met behulp van een brideernaald en draad.
2. Kleur het gebrad in een pan en kruid het ook aan de buitenzijde met pezo.
3. Leg het gebrad in een braadslede en bak het gaar in een voorverwarmde oven van 200°C (10 min. per cm dikte).
4. Stoom ondertussen de gereinigde en gehalveerde venkelknollen tot ze beetgaar zijn. Laat afkoelen.
5. Stoof de venkel lichtjes aan in boter (goed warm).
6. Haal het gebrad uit de oven en laat gedurende 5 à 10 min. ontspannen.
7. Déglaceer de braadslede met water en voeg de jus (of demi-glace) toe. Bind de saus met maïszetmeel. Werk de saus af met room en de amandelsnippers en breng ze op smaak.
8. Snij het gebrad in plakken en dresseer op het bord samen met de gestoofde venkel.

Everzwijnragout

- 1 kg everzwijnragout
- vetstof
- 375 ml witte wijn (droge)
- 125 ml wildfond
- 2 elp porto
- buerre manié (of aardappelzetmeel)
- pezo



▼	1/2
€ €	485

1. Het vlees aanbakken in hete vetstof. Kruiden met pezo. De pan déglaceren met witte wijn.
2. De rest van de witte wijn verwarmen samen met de wildfond. Bij het vlees voegen. Onder deksel het vlees gaar stoven (ca. 3 u).
3. De porto toevoegen en de saus binden. Op smaak brengen met pezo.
4. Serveren met aangepast garnituur (zilveruitjes, knolselderpuree, wortelpuree, ...).

Kipfilet gevuld met groenten

- 4 kipfilets
- 150 g knolselder (of raapjes, in staafjes)
- 150 g worteltjes (in staafjes)
- 150 g fijne boontjes
- 500 ml gevogeltvelouté
- 125 ml witte wijn
- 125 ml room
- bieslook (gesnipperd)
- vetstof
- pezo
- 50 g roux



▼▼	3/4
€	475

1. De groenten blancheren tot ze halfgaar zijn. Afkoelen onder stromend water.
2. Kipfilets in enveloppe snijden. Platslaan en kruiden.
3. De kipfilets opvullen met weinig groenten. Opletten voor afwisseling en kleur. Dichtvouwen en vaststeken met cocktailprikkers (of in darmnet verpakken).
4. Aan beide zijden een weinig aanbakken in vetstof, kruiden en verder laten garen onder deksel (op het vuur of in de oven).
5. Uit de pan nemen, ontvetten en blussen met een weinig witte wijn.
6. Gevogeltevelouté toevoegen en terug aan de kook brengen.
7. Binden met roux. Room toevoegen en op smaak brengen met pezo.
8. Op het bord een schepje saus aanbrengen. Bestrooien met bieslook.
9. De kipfilet schuin versnijden in dunne plakjes en op de saus schikken. De overige groenten als garnituur op het bord schikken en serveren met gestoomde aardappelen.

Kotelet op grootmoederswijze

- 4 koteletten
- 300 ml witte droge wijn
- 250 g champignons (in plakjes)
- 150 g gerookt spek (lardons)
- 15 zilveruitjes
- bloem
- vetstof
- 1 klp aardappelzetmeel (eventueel)
- tijm, laurier, basilicum, rozemarijn
- pezo
- peterselie (gehakt)

1. Koteletten kruiden met pezo en in de bloem wentelen. Aan beide zijden korsten in hete vetstof.
2. De spekreepjes en de uitjes toevoegen. Even laten meebakken.
3. Wijn erop gieten, tuinkruiden toevoegen en gedurende 10 à 15 min. laten sudderen onder deksel.
4. Champignons toevoegen en ca. 5 min. laten meestoven.
5. Eventueel de saus bijbinden met aardappelzetmeel en op smaak controleren..
6. Op een schaal schikken en bestrooien met peterselie.



▼	1/2
€	575

Lamsmedaillons niçoise

- 8 lamsmedaillons (90 g per stuk)
- 4 kleine tomaten (gehalveerd)
- vetstof
- 400 g prinsessenboontjes
- 400 ml lamsfond (gebonden met roux)
- 1 tn look (geperst)
- 1 elp tomatenpuree
- witte wijn
- peterselie (gehakt)
- sla
- pezo
- vetstof

1. Kook de boontjes beetgaar in licht gezouten water.
2. Stoof de tomaten in de oven (eventueel met een weinig lookboter).
3. Braad de medaillons in hete vetstof. Kruiden met pezo. Hou ze warm in de oven.
4. Pan ontvetten, déglaceren met witte wijn. Knoflook en tomatenpuree toevoegen. Lamsfond toevoegen. Laten koken. Eventueel bijbinden met beurre manié of maïszetmeel. Bijkruiden.
5. De medaillons op borden dresser, overgieten met de saus en bestrooien met gehakte peterselie.
6. Serveren met de gestoofde tomaten, de boontjes een blad sla en gefrituurde aardappelblokjes.



▼▼	3/4
€ €	410

Kalkoenfilet met amandelen

- 650 g kalkoenlapjes
- bloem (om de kalkoenlapjes in te wentelen)
- vetstof
- 50 g geschaafde amandelen (geroosterd in een droge braadpan)
- 1 roze pompelmoes (geschild à vif en in partjes gesneden)
- 1 bakje waterkers



▼▼	1/2
€	450

De saus:

- 450 ml kippenbouillon
- 20 g bloem
- 20 g vetstof
- 100 ml room
- 30 ml sherry
- pezo

1. Op basis van een roux de roomsaus bereiden. De sherry pas op het laatste toevoegen.
2. De kalkoenlapjes kruiden met pezo en door de bloem wentelen.
3. De lapjes bakken in hete vetstof aan beide kanten.
4. Schik de lapjes (1 à 2 stuks) op het bord en schep de saus erbij.
5. Strooi er de geroosterde amandelen over.
6. Leg er een garnituur bij van waterkers en roze pompelmoespartjes.
7. Serveer met kroketten.

Frikadellenkoek (ca. 1 kg)

- 750 g gehakt
- 150 g paneermeel
- 2 eieren (kleine)
- pezomus
- vetstof



▼	1/4
€	135/g

1. Alle ingrediënten mengen en op smaak brengen met pezomus.
2. Een langwerpige koek vormen.
3. De koek aan alle zijden mooi aanbakken in een braadpan.
4. De koek in de oven op 200°C verder afbakken tot hij volledig gaar is binnenin (ca. 10 min per cm dikte).
5. De frikadellenkoek kan warm of koud geserveerd worden.

Tip:

- De koek kan eventueel in een pot (met deksel) op een zacht vuur gebakken worden. Af en toe de koek omdraaien en eventueel een weinig water toevoegen.

Kipfilet met oosterse saus



▼▼	1/2
€	390

- 4 kipfilets
- vetstof
- 3 sjalotten (gesnipperd)
- 25 g bloem
- 75 ml citroensap
- 300 ml kippenbouillon
- 150 ml sinaasappelsap (sap van 2 sinaasappels)
- 75 g suiker
- 1 klp tomatenpuree
- ½ verse ananas (geschild en in stukken gesneden)
- 1 verse perzik (of 2 pruimen, geschild en in partjes)
- paprikapoeder
- pezocay

1. Bak de kipfilets in hete boter in de pan.
2. Kruiden met pezo.

Oosterse saus:

3. Smelt vetstof en stoof hierin de gesnipperde sjalotten. Voeg de bloem erbij en maak een roux.
4. Leng de roux aan met de kippenbouillon, het citroensap en het sinaasappelsap.
5. Voeg de tomatenpuree en de suiker erbij.
6. Kruiden met pezocay en paprikapoeder.
7. Laat even doorkoken.
8. Leg juist voor het opdienen het fruit in de saus.
9. Schik de kipfilet op een bord samen met de saus en het fruit.
10. Dien op met rijst.

Varkenslapjes met ragout van rode kool en appel



▼▼	1/2
€	495

- 600 g varkenslapjes
- pezo
- aardappelzetmeel
- 150 g gerookte spekreepjes
- 1,5 appel (in blokjes van 1 cm)
- ¼ rode kool (in reepjes gesneden)
- olijfolie

1. Bak de spekreepjes in een pan met weinig olijfolie.
2. Voeg de reepjes rode kool toe en bak ze beetgaar.
3. Voeg de blokjes appel toe en bak die ook mee tot ze warm zijn.
4. Bak ondertussen de varkenslapjes in hete vetstof gaar. Kruiden met pezo.
5. Haal de lapjes uit de pan, ontvet ze en déglaceer met water. Binden met aardappelzetmeel. Kruiden. Voeg de lapjes terug toe en warm ze door.
6. Schik de lapjes vlees op de borden met een weinig saus.
7. Schik de ragout van rode kool met appel en spek erbij.
8. Serveer met gestoomde aardappelen.

Pittige varkensmignonnette

- 600 g varkensmignonnettes (4 x 150 g)
- vetstof



▼▼	1/2
€ €	345

Marinade:

- ½ klp lookpoeder
- ½ klp gemberpoeder
- pezocay
- 4 elp sojasaus (zoete)
- 1 klp citroensap

De saus:

- 1 ui (zeer fijn gesnipperd)
- 2 tn knoflook (zeer fijn gesnipperd)
- 1 elp olie (arachide)
- 200 ml bouillon (of water)
- 1 klp gemberpoeder
- 100 g tomatenpuree
- 1 elp droge sherry
- 50 g basterdsuiker
- 1 elp sojasaus (zoete)
- cayennepeper
- water (eventueel)

1. Voeg de ingrediënten voor de marinade samen. Strijk de mignonnettes ermee in en laat ze minstens 15 min. marineren.
2. Laat de mignonnettes uitlekken en bak ze in hete vetstof aan beide zijden tot ze mooi bruin en volledig gaar zijn.
3. Haal de mignonnettes uit de pan. Ontvet de pan en déglaceer met 200 ml bouillon (of water). Hou de aldus bekomen bouillon apart.
4. Doe de arachideolie in de pan en fruit de ui en de knoflook erin. Voeg vervolgens de bouillon toe en alle andere ingrediënten voor de saus, uitgenomen de sojasaus.
5. Roer tot je een homogene saus hebt bekomen en laat de saus 3 min. zachtjes pruttelen.
6. Roer de sojasaus erdoor en voeg eventueel een weinig water toe.
7. Leg het vlees terug in de pan en warm het terug even door.
8. Serveren met rijst en een fris slaatje.

Lamsfilet met groenteboeket

- 600 g lamsfilet
- pezo
- 150 g wortelen (in staafjes)
- 150 g broccoli (in roosjes)
- 150 g raapjes (in kleine château)
- 400 ml lamsfond (van pasta of poeder)
- 25 g roux
- 1 elp mosterd
- 100 ml room

Marinade:

- olijfolie
- knoflook (geperst)
- tijm

1. Leg de lamsfilet in de marinade gedurende ca. 15 min.
2. De lamsfond binden met roux en afwerken met mosterd en room. Eventueel bijkruiden met pezo.
3. Kook of stoom de groenten beetgaar.
4. Bak de lamsfilet goudbruin aan beide zijden. Kruiden met pezo. Laat ze eventueel verder in de oven gaar worden. Ze moeten echter rosé blijven.
5. Schik op een bord een mengeling van de beetgare groenten.
6. Snij de lamsfilet in escalopes.
7. Breng een hoeveelheid saus op het bord en schik er de lapjes lamsfilet op.
8. Dien op met gratin dauphinois.



▼▼	3/4
€ € €	460

Kippenvleugels à l'indienne

- 1 kg kippenvleugels
- 1 ui (fijngesnipperd)
- 2 tn look (geperst)
- 30 g bloem
- 2 elp olijfolie
- 1 klp kerriepoeder
- 70 g tomatenpuree
- 250 ml kippenbouillon
- 500 ml melk
- zout
- cayennepeper
- 2 à 3 klp suiker
- vetstof
- 4 schijven ananas (in stukjes)



▼▼	1/2
€	395

1. Ontvel de kippenvleugels en snij ze middendoor op het gewricht.
2. Bak de vleugels aan in vetstof. Kruiden met zout. Verwijder de vleugels uit de pan en déglaceer ze met water. De bouillon bijhouden.
3. Stoof de gesnipperde ui en de look goudgeel in een weinig vetstof. Bestrooi met kerriepoeder en laat even meebakken. Bestrooi met de bloem en meng goed. Laat even garen.
4. Meng de tomatenpuree eronder.
5. Leng de roux aan met melk en kippenbouillon. Breng pittig op smaak met zout en cayennepeper.
6. Voeg de kippenvleugels toe en laat ze verder garen (ca. 10 min.).
7. Neem van het vuur en werk af met de stukjes ananas. Dien dadelijk op met rijst of brood.

Varkenshaasje in peperroomsaus

- 700 g varkenshaasje (varkensfilet)
- vetstof
- pezo



▼▼	1/2
€ € €	495

Peperroomsaus:

- 300 ml runderbouillon
- 150 ml bruine fond
- 150 ml room
- 1 elp verse groene peperbolletjes (op azijn)
- 40 g roux
- zout

1. Maak de bruine fond samen met de runderbouillon warm (niet koken). Roux toevoegen en oplossen.
2. Zet terug op het vuur en breng al roerend aan de kook tot de saus gebonden is. Voeg de room toe en kruid met zout.
3. Kneus met een eetlepel de peperbolletjes en voeg ze toe aan de saus.
4. Snij de varkenshaas in medaillons.
5. Smelt vetstof in een braadpan en bak de medaillons mooi bruin. Het vlees mag binnenin nog rosé zijn. Kruiden met pezo.
6. Haal de medaillons uit de pan en hou ze warm.
7. Giet het vet weg en déglaceer de pan met een weinig water. Giet de déglacage bij de peperroomsaus.
8. Schik de medaillons op de borden en serveer er kroketjes en seizoensgroenten bij.

Vlaamse stoofkarbonades

- 1 kg stoofkarbonades (rundvlees)
- 50 g vetstof
- 2 uien (gesnipperd)
- 2 elp azijn
- 1 elp bruine suiker
- 750 ml donker bier
- ca. 250 ml bruine fond
- aardappelzetmeel
- tijm, laurier, marjolein, kruidnagel
- pezo



▼▼	1/2
€ €	625

1. De gesnipperde uien lichtbruin aanbraden in hete vetstof.
2. Uien uit de braadpan verwijderen en overdoen in een sautoir. Nu de stukken vlees aan alle kanten mooi bruin braden en kruiden met pezo.
3. Voeg het vlees bij de uien.
4. Pan déglaceren en déglacage bij de uien voegen. Kruiden, azijn en bruine suiker toevoegen.
5. Laat alles even stoven onder deksel.
6. Voeg het bier en de bruine fond toe. Laat stoven tot het vlees gaar is (ca. 3 u) .
7. Bind het geheel met aardappelzetmeel (gebroken in water) juist vóór het opdienen.
8. Eventueel bijkruiden.

Tip:

- De stoverij kan ook in de drukpan bereid worden (40 à 45 min.).

Macaroni met hesp en kaas

- 400 g macaroni
- 300 g hesp (in blokjes gesneden)
- 50 g gemalen kaas



▼▼	1/2
€	1060

Kaassaus:

- 1 l melk
- 200 g geraspte kaas
- 100 g roux
- pezomus

1. Verwarm de melk, neem ze van het vuur en voeg de roux toe. Laat de roux oplossen.
2. Zet terug op het vuur en breng al roerend aan de kook. Laat enkele minuten zeer zacht koken.
3. Neem van het vuur en roer er de gemalen kaas onder.
4. Kruiden met pezomus.
5. Kook de macaroni “al dente”.
6. Giet het water af en meng er de blokjes hesp en de kaassaus onder.
7. Doe in vuurvaste vormpjes, bestrooi met geraspte kaas en laat gratineren in de oven.

Lasagne (voor 8 porties van ca. 500 g)

- pastadeeg (van 400 g bloem)
- 250 g gemalen kaas
- béchamelsaus (van 1200 ml melk, 200 g roux, pezomus)



▼▼▼	2
€	650

Bolognaisesaus:

- 640 g gehakt
- 750 ml gepelde tomaten
- 35 g tomatenpuree
- 120 ml runderbouillon
- 3 uien (middelmaat, gesnipperd)
- 3 tn look (geperst)
- 2 wortelen (brunoise)
- 2 seldertakken (brunoise)
- oregano, tijm, basilicum
- peterselie (gehakt)
- pezo

De lasagnevellen:

1. Verdeel de deegbal in 4 stukken en verwerk hem in de pastamachine tot langwerpige vellen.
2. Snij de vellen op de gewenste grootte (hou er rekening mee dat tijdens het koken de vellen iets groter worden).
3. Kook de vellen in ruim kokend water “al dente” (ca. 3 min.) en laat ze uitlekken (niet op elkaar leggen).

Bolognaisesaus:

4. Bak het gehakt korrelig in een weinig vetstof. Breng het over in een sautoir.
5. Fruit de ui, wortel, selder en look in de pan waarin het gehakt werd gebakken en voeg bij het gehakt.
6. Voeg het tomatensap en de bouillon erbij en breng aan de kook.
7. Voeg de kruiden toe (oregano, basilicum, tijm) en laat 30 min. op een laag vuur sudderen (zonder deksel).
8. Indien nodig de saus binden met beurre manié. Bijkruiden met pezo.
9. Voeg de gehakte peterselie toe.

Het schikken in de lasagnepan:

10. Beboter de lasagnepan.
11. Breng een laagje bolognaisesaus op de bodem van de pan.
12. Leg hierop een laag lasagneplakken.
13. Breng op de plakken een laagje bechamelsaus.
14. Leg hierop een laag lasagneplakken.
15. Herhaal deze procedure tot alles verwerkt is (je hebt dan 5 lagen lasagnevellen gebruikt). Eindig met een laag bechamelsaus.
16. Strooi geraspte kaas over het geheel.
17. Afbakken in een voorverwarmde oven op 200°C gedurende ca. 30 min.
18. Haal uit de oven en laat enkele minuten staan alvorens te serveren.

Spaghetti milanaise

- 400 g spaghetti
- 100 g geraspte kaas



▼	1/2
€	685

De saus:

- 1 à 2 uien (gesnipperd)
- 2 tn look (geperst)
- 900 g gepelde tomaten (uit blik)
- 70 g tomatenpuree
- 500 g champignons (in plakjes)
- 100 ml runderbouillon
- 150 g ham (gekookte, in julienne)
- 150 g ossentong (in julienne)
- vetstof
- pezo
- oregano, tijm, basilicum
- beurre manié
- madeira

De saus:

1. De uien en de look goudgeel fruiten in een weinig vetstof.
2. Gepelde tomaten, tomatenpuree, oregano, tijm, basilicum en de bouillon toevoegen.
3. Een weinig laten inkoken.
4. Ham, ossentong en champignons toevoegen.
5. Even laten doorkoken.
6. Eventueel binden met beurre manié.
7. Op smaak brengen met pezo en madeira.
8. Kook de spaghetti "al dente".
9. Overgiet de spaghetti met de saus en bestrooi met gemalen kaas.

Coq au vin

- 1 haantje van 1,5 kg (of braadkip)
- 100 g zilveruitjes (eventueel uit de diepvries)
- 200 g champignons (in kwarten gesneden)
- 100 g gerookt spek (lardons)
- 2 tn look (gesnipperd)
- 200 ml demi-glace
- b.g.
- 500 ml rode wijn (mâconnais)
- vetstof (olijfolie en bakboter)
- pezo
- peterselie (grof gehakt)
- b.m. (eventueel)



▼	1,5
€ €	680

1. De haan (of braadkip) versnijden in grote stukken. Eventueel ontvellen.
2. De spekreepjes en de zilveruitjes goudgeel aanbakken in olijfolie.
3. Spekreepjes en zilveruitjes uit de pan verwijderen en vervolgens de champignons en de look er in aanbakken.
4. In een grotere braadpan de stukken haan rondom mooi bruin braden in bakboter.
5. Giet de demi-glace op de aangebraden stukken haan, voeg het b.g. erbij en laat verder garen onder deksel.
6. De stukken haan uit de pan halen. Het b.g. verwijderen.
7. De rode wijn in de braadpan gieten en laten inkoken tot de helft.
8. Voeg de spekreepjes, zilveruitjes en de champignons met de look bij de saus. Doorwarmen en binden met b.m.
9. De stukken haan terug in de saus leggen en zachtjes laten doorwarmen.
10. Op smaak brengen met pezo.
11. Bestrooien met grof gehakte peterselie en opdienen met gebakken aardappelen.

Gevulde paprika's met rijst en tomatensaus



▼▼	3/4
€	925

- 400 g rijst
- 4 paprika's
- 600 g gehakt
- 1 ei
- paneermeel
- pezomus

De tomatensaus:

- 750 ml melk
- 1 blikje tomatenpuree (van 140 g)
- 50 g roux
- runderbouillon (extract)
- basilicum
- pezo

De gevulde paprika's:

1. Halveer de paprika's (overlangs doorsnijden) en verwijder de stengel, de zaadlijsten en de zaadjes.
2. Stoom de paprika's gedurende 4 min. en koel ze daarna direct af onder koud stromend water.
3. Maak het gehakt aan met het ei en paneermeel en kruid met pezomus.
4. Vul de halve paprika's met het aangemaakt gehakt en leg ze in een vuurvaste schotel. Leg op de paprika's enkele klontjes boter.
5. Plaats de paprika's in de voorverwarmde oven en bak ze tot het gehakt volledig gaar is (30 à 40 min. op 200°C).

De tomatensaus:

6. Maak de melk warm. Neem van het vuur en voeg de roux toe. Laat de roux oplossen.
7. Zet terug op het vuur en laat al roerend zachtjes koken gedurende enkele minuten.
8. Voeg de tomatenpuree toe en een weinig runderbouillon (extract). Kruiden met pezo en basilicum. Laat de saus op een zacht vuurtje enige minuten doorkoken.
9. Opdienen met gekookte rijst.

Blinde vinken met wortelpuree



▼▼	3/4
€ €	750

Wortelpuree:

- 800 g aardappelen (geschild)
- 800 g wortelen (geschild)
- 200 ml melk (warme-)
- 1 ei
- 20 g vetstof
- pezomus

Blinde vinken:

- 4 blinde vinken
- pezo
- 35 g tomatenpuree (½ kl blikje)
- 1 ui (gesnipperd)
- tijm, laurier
- runderbouillon (ca. 500 ml)
- 3 elp madeira (of cream sherry)
- vetstof
- beurre manié

Wortelpuree:

1. Stoom de wortelen en de aardappelen gaar. Maak van de gestoomde groenten, het ei, 20 g vetstof en de warme melk een puree. Kruiden met pezomus.

Blinde vinken:

2. Bak de blinde vinken mooi bruin aan alle zijden in een weinig vetstof. Kruiden met pezo.
3. Stoof de gesnipperde ui goudgeel in een andere sautoir. Voeg de blinde vinken, tijm en laurier erbij. Voeg ook de bouillon toe en laat verder op een zacht vuurtje gaarstoven onder deksel (ca. 30 min.).
4. Werk de saus af met madeira en tomatenpuree.
5. De saus eventueel bijbinden met beurre manié.

Osso buco

- 4 kalfsschenkels (ca. 4 cm dik)
- 4 elp olijfolie
- 1 ui (gesnipperd)
- 2 wortelen (brunoise)
- 3 takken witte selder (brunoise)
- 1 tn look (geperst)
- 20 g tomatenpuree
- 1 tomaat (geconcasceerd)
- 120 ml witte wijn
- 375 ml blanke kalfsfond
- bloem
- basilicum, rozemarijn, tijm, laurier, oregano
- peterselie (gehakt)
- pezo



▼▼	3/4
€ € €	445

1. De kalfsschenkels kruiden met pezo en door de bloem wentelen. Bruin bakken in de hete olijfolie.
2. Ui, look, groenten en kruiden toevoegen en even laten meefruchten.
3. Tomateren en de witte wijn toevoegen.
4. Blanke fond toevoegen en onder deksel gaarstoven (3/4 à 1 uur) op een zacht vuur.
5. Kruiden met pezo.
6. Haal de kalfschenkel uit de pot schik ze samen met de saus op een bord.
7. Werk af met gehakte peterselie.
8. Serveren met rijst of deegwaren.

Tip:

- De kalfsschenkels kunnen omgeven zijn door een vetrand. Snij deze vetrand met een mes in om te vermijden dat tijdens het bakken de schenkels omkrullen.

Kippenvleugels in kerrieroom

- 1 kg kippenvleugels
- 1 ui (fijngesnipperd)
- 35 g bloem
- 500 ml kippenbouillon
- 250 ml melk
- 250 ml room
- peterselie (gehakt)
- pezo
- 1 elp kerriepoeder
- 1 klp kurkuma
- 1 tn look (geperst)
- vetstof



▼▼▼	1/2
€	645

1. Ontvel de kippenvleugels en snij ze middendoor op het gewricht.
2. Bak de vleugels aan in vetstof. Kruiden met pezo. Verwijder de vleugels uit de pan en déglaceer ze. De bouillon bijhouden.
3. Stoof de gesnipperde ui en de look goudgeel in een weinig vetstof. Bestrooi met kerriepoeder en kurkuma. Laat even meebakken. Bestrooi met de bloem en meng goed. Laat even garen.
4. Leng de roux aan met melk, kippenbouillon en room. Breng op smaak met pezo.
5. Voeg de kippenvleugels toe en laat ze verder garen (ca. 10 min.).
6. Werk af met peterselie juist voor het opdienen.

Gentse waterzooi (ca. 8 personen)

- 3 l kippenbouillon (zie basisrecepten)
- 2 braadkippen (of 1 braadkip + 2 kippenborsten)
- 750 g julienne:
 - 250 g prei
 - 250 g wortelen
 - 250 g knolselder (of bleekselder)
- 210 g roux
- peterselie
- 300 ml room
- pezo



▼▼	1
€	625

1. Bouillon trekken van de kippen en/of de karkassen.
2. De enigszins afgekoelde kippen van vlees ontdoen.
3. De roux bij de warme (maar niet kokende) bouillon voegen en laten oplossen.
4. Terug op het vuur zetten en enkele min. zachtjes laten koken.
5. Stukken kip en julienne toevoegen.
6. Gehakte peterselie toevoegen en de room.
7. Op smaak brengen met pezo.
8. Serveren met gestoomde aardappelen of brood.

Kalkoenfilet in Provençaalse saus

- 600 g kalkoenfilet
- vetstof
- pezo



▼	3/4
€	340

Provençaalse saus:

- 200 g gepelde tomaten (eventueel uit blik)
- 200 ml gezeefde tomaten
- 1 klp suiker
- 1 grote ui (in lange snippers gesneden)
- 2 groene paprika's (eventueel, in reepjes gesneden)
- 2 tn look (geperst)
- 250 g champignons (of 1 blikje)
- 150 ml witte wijn
- tijm
- oregano
- bouillon (extract)
- olijfolie
- pezo

1. Bak de kalkoenfilets in hete vetstof mooi bruin. Kruiden met pezo.

De saus:

2. Stoof de uien en de paprika's goudgeel aan in olijfolie.
3. Voeg de tomaten toe en de knoflook.
4. Begiet met de witte wijn en voeg de champignons toe.
5. Kruiden met tijm en oregano. De suiker toevoegen.
6. Laat zachtjes stoven (een beetje laten inkoken).
7. Breng op smaak met bouillon en pezo.
8. Voeg de kalkoenfilets bij de saus en laat ze door en door warm worden.
9. Serveer met rijst of aardappelen naar keuze.

Hongaarse goulash

- 1 kg rundvlees (in blokjes gesneden)
- 30 g vetstof
- 400 ml runderbouillon
- 200 ml rode wijn
- 450 g gepelde tomaten (uit blik)
- 70 g tomatenpuree
- 2 uien (gesnipperd)
- 1 tn knoflook (geperst)
- 2 klp paprikapoeder
- tijm
- marjolein
- peterselie (gehakt)
- pezo
- beurre manié (eventueel)



▼▼	1/2
€ €	510

1. Korst het vlees in hete vetstof in een braadpan. Schep het in een kookpot.
2. Fruit de uien en de look in de braadpan en voeg bij het vlees.
3. Voeg de gepelde tomaten, de runderbouillon, de tomatenpuree, het paprikapoeder en de tijm en marjolein toe.
4. Giet de wijn bij het geheel en breng aan de kook. Temper daarna het vuur. Laat sudderen tot het vlees gaar is (ca. 3 uur, afhankelijk van het soort vlees).
5. Bijkruiden met pezo.
6. Eventueel binden met beurre manié.
7. Bestrooi juist vóór het opdienen met gehakte peterselie.

Tips:

- Koop liefst geen voorgesneden vlees. Zo heb je de garantie dat al het vlees van eenzelfde stuk komt. Het is een kleine moeite om het zelf in stukken te snijden. De stukken vlees zullen op hetzelfde moment gaar zijn.
- Goulash wordt traditioneel opgediend met gekookte aardappelen. Rijst past er evenwel ook zeer goed bij.

Jagerskip

- 2 kippenborsten (of 4 filets)
- 100 g gerookt spek (in blokjes)
- 3 sjalotten (gesnipperd)
- 1 blik gepelde tomaten (of 4 verse tomaten als ze van goede kwaliteit zijn)
- 250 g champignons (in plakjes)
- 150 ml droge witte wijn
- 150 ml kippenbouillon
- 25 g vetstof
- beurre manié
- pezo
- madeira
- peterselie (gehakt)



▼▼	3/4
€ €	490

1. In een weinig vetstof het spek in een pan aanbraden.
2. Spek uit de pan halen en de kip aan alle zijden korsten.
3. Kip kruiden met pezo.
4. Spek terug toevoegen. De gesnipperde sjalotten toevoegen en even laten meestoven.
5. Tomaten, bouillon en wijn toevoegen.
6. Gedurende ca. 20 min. laten stoven (deksel op de pan).
7. Champignons toevoegen. Laat 5 à 10 min. meestoven.
8. Kip eruit halen en de saus binden, indien nodig, met beurre manié.
9. Op smaak brengen met pezo en madeira.
10. Bestrooien met vers gehakte peterselie. Opdienen met rijst.

Gegratineerd witloof

- 8 kropjes witloof
- 8 sneden hesp
- 800 ml kaassaus (zie basisrecepten)
- 100 g gemalen kaas



▼▼	3/4
€	540

1. Stoom het witloof beetgaar (15 à 20 min.).
2. Laat de kropjes uitlekken en wikkel ze in een plak hesp.
3. Giet een laagje saus in een vuurvaste schotel. Leg hierop het witloof en overgiet met de kaassaus. Bestrooi met gemalen kaas.
4. Zet in de oven en laat gedurende een 10-tal min. gratineren (enkel bovenwarmte gebruiken).

Tips:

- Als men onderaan uit de witloofstruikjes een kegeltje snijdt zal de bitterheid voor een groot deel verdwijnen.
- In plaats van de kaassaus met overgebleven kaas te bestrooien kan men paneermeel gebruiken. Men moet dan wel enkele klontjes boter op het paneermeel leggen.
- Zet tijdens het gratineren de oven op een kier. Dit zorgt ervoor dat het korstje krokant blijft.
- Als het gerecht niet heel warm meer is als men het wil gratineren, plaats het dan eerst 10 min in de oven met onderwarmte en daarna pas onder de grill.

Koolrolletjes gevuld met schapenvlees



▼▼	1
€ €	460

- 500 g schapengehakt
- 1 droge snede wit brood (zonder korst)
- 1 ei
- ½ ui (fijn gesnipperd)
- 1 tn look (geperst)
- ¼ klp gemalen komijn
- pezo
- 8 koolbladeren (van savooikool)
- 750 ml lamsfond

Tomatensaus:

- 450 ml gezeefde tomaten
- 100 ml witte wijn
- pezo
- 1 klp suiker
- beurre manié

1. Blancheer de koolbladeren enkele min. in kokend water.
2. Spoel de bladeren af onder koud stromend water en snij de dikke nerf plat.
3. Week de snede wit brood (zonder korst) even in warm water. Knijp het water uit de snede brood en voeg bij het gehakt.
4. Voeg de look, de komijn, het ei en de gesnipperde ui bij het gehakt en meng goed door elkaar. Kruiden met pezo.
5. Dep de koolbladeren droog en leg een hoopje gehakt op het midden van een blad. Vorm er een mooi pakje van. Leg het slot naar beneden.
6. Vorm met de overige bladeren en het gehakt nog 3 pakjes.
7. Doe de lamsfond in een kookpot en leg er de koolrolletjes in. Stoof de gevulde koolrolletjes gaar onder deksel gedurende ca. 30 min.

De saus:

8. Voeg het tomatensap, de witte wijn, de suiker en het zout bij elkaar en laat ca. 15 min. sudderen.
9. Giet als de koolrolletjes gaar zijn 100 ml van het stoofvocht bij de tomatensaus. Breng de saus eventueel verder op smaak. Binden met beurre manié indien nodig.
10. Dien op met gestoomde aardappelen.

Romeins gebraad (6 personen)

- 1 kg gebraad (kalfs- of varkens-)
- vetstof
- pezo
- rozemarijn
- 12 kleine sneden kaas (belegen)
- mosterd
- 125 ml witte droge wijn
- 125 ml room
- water (om te déglacéren)
- beurre manié



▼▼	1
€ €	690

Champignonsaus:

- 500 g champignons (in plakjes gesneden)
- 600 ml melk
- 30 g bloem
- 25 g vetstof
- madeira
- pezo
- runderbouillon (extract)

1. Het gebraad aan alle zijden korsten in een braadpan. Kruiden met pezo.
2. Leg op een beboterde braadslede en zet in de voorverwarmde oven (200°C). Bestrooi met rozemarijn.
3. Laat het gebraad gaar worden (ca. 10 min. per centimeter dikte). Regelmatig een beetje water in de braadslede doen en het vlees arroseren.
4. Neem het gebraad uit de oven en laat gedurende enkele minuten ontspannen.
5. Maak 12 insnijdingen in het gebraad en breng in elke insnijding een snede kaas met mosterd besmeerd.
6. Laat gratineren in de oven zodat de kaas smelt.
7. Neem het gebraad uit de slede en hou het warm.
8. Déglaceer de braadslede (indien nog nodig) met een weinig water. Voeg de witte wijn toe en bind met beurre manié.
9. Room toevoegen en op smaak brengen met pezo.
10. Giet de saus over het vlees en serveer met gekookte aardappelen en champignonsaus.

Champignonsaus:

11. Stoof de champignons in vetstof.
12. Maak met de overige ingrediënten een bechamelsaus.
13. Voeg de champignons bij de saus.
14. Breng op smaak met madeira en pezo.

Spaghetti bolognaise

- 400 g spaghetti
- 100 g geraspte kaas



▼▼	3/4
€	825

Bolognaisesaus:

- 600 g gehakt
- 800 ml gepelde tomaten
- 200 ml runderbouillon
- 2 uien (middelmaat, gesnipperd)
- 2 tn look (geperst)
- 2 wortelen (brunoise)
- 2 seldertakken (brunoise)
- oregano, tijm, basilicum
- peterselie (gehakt)
- pezo
- beurre manié

De saus:

1. Bak het gehakt korrelig in een weinig vetstof. Breng het over in een sautoir.
2. Fruit de uien, wortelen, selder en de look en voeg bij het gehakt.
3. Voeg het tomaten en de bouillon erbij en breng aan de kook.
4. Voeg de kruiden toe (oregano, basilicum, tijm) en laat 30 min. op een laag vuur sudderen (zonder deksel).
5. Indien nodig de saus binden met beurre manié en /of bijkruiden met pezo.
6. Voeg de gehakte peterselie toe.
7. Kook de spaghetti "al dente".
8. Overgiet de spaghetti met de saus en bestrooi met gemalen kaas.

Kipfilet Véronique

- 600 g kipfilet (2 borsten)
- 400 ml ontpitte druiven (uit blik, sap bijhouden)
- 150 ml room
- 300 ml kippenbouillon (déglacage inclusief)
- 50 g roux
- vetstof
- pezo
- verse druiven (witte of blauwe, voor garnituur)



▼	1/2
€	485

1. De kipfilets aanbakken in vetstof in een braadpan.
2. Pan ontvetten en déglaceren (déglacage bijhouden).
3. De kippenbouillon verwarmen en binden met de roux.
4. Druivensap en room toevoegen. Op smaak brengen met pezo.
5. De gebakken kipfilets toevoegen en verder laten garen in de saus.
6. Juist vóór het opdienen de druifjes toevoegen.
7. Dien op met kroketjes of pommes duchesse. Werk het bord af met verse druifjes.

Kippenvleugels in looksaus

- 1 kg kippenvleugels
- 1 ui (fijngesnipperd)
- 35 g bloem
- 500 ml melk
- 250 ml kippenbouillon
- 250 ml room
- peterselie (gehakt)
- zout, cayennepeper
- ketchup
- 2 tn look (geperst)
- vetstof



▼▼	3/4
€	655

1. Ontvel de kippenvleugels en snij ze middendoor op het gewricht.
2. Bak de vleugels aan in vetstof. Kruiden met pezo. Verwijder de vleugels uit de pan en déglaceer ze. De bouillon bijhouden.
3. Stoof de gesnipperde ui en de look goudgeel in een weinig vetstof. Bestrooi met de bloem en meng goed. Laat even garen.
4. Leng de roux aan met melk, kippenbouillon en room. Breng op smaak met cayennepeper, zout en ketchup.
5. Voeg de kippenvleugels toe en laat ze verder garen (ca. 10 min.).
6. Werk af met peterselie juist voor het opdienen.

Konijn op grootmoederswijze

- 4 konijnenbouten (tam konijn)
- 200 ml droge witte wijn
- 200 ml kalfsfond
- 250 g champignons (in plakjes)
- 150 g gerookt spek
- 100 g zilveruitjes (gepeld, niet in 't zuur)
- 30 g vetstof
- pezo
- tijm, laurier
- peterselie (gehakt)
- aardappelzetmeel (eventueel)



▼▼	3/4
€ €	595

1. De konijnenbouten aanbraden aan alle zijden. Kruiden met pezo.
2. Het spek kort opbakken in de pan waarin de bouten werden gebakken.
3. Het spek en de bouten samenvoegen en overgieten met de wijn en de kalfsfond. Tijm en laurier toevoegen.
4. Zachtjes laten sudderen tot de bouten halfgaar zijn.
5. De uitjes in een weinig vetstof sauteren en bij de konijnenbouten voegen. Het geheel verder laten stoven tot de bouten gaar zijn.
6. De champignons toevoegen en even laten meegaren.
7. Indien nodig de saus binden met een weinig aardappelzetmeel.
8. Op smaak brengen met pezo, op de borden schikken en bestrooien met gehakte peterselie.

Hazenpeper

- 1 kg haas (ca. 4 bouten, ontvliesd)
- 150 g zilveruitjes (geglaceerd)
- 200 g champignons (in kwarten gesneden en gesauteerd)
- 100 g gerookt spek (lardons, gesauteerd)
- 250 ml wildfond
- tomatenpuree
- vetstof
- bloem
- pezo
- peterselie (gehakt)
- roux (eventueel)



▼▼	1
€ € €	640

Marinade (1 dag op voorhand maken):

- ½ fles rode wijn
- 75 ml azijn
- 1 ui
- 1 wortel
- ½ selder
- 2 jeneverbessen
- 2 laurierblad
- 1 kruidnagel
- 6 geplette peperbollen
- tijm
- basilicum
- rozemarijn
- 1 tn look

1. De haas in de marinade leggen en gedurende ca. 12 uur laten marineren.
2. Het gemarineerde hazenvlees afdrogen en aanbakken in vetstof. Kruiden met pezo. Zeer lichtjes tomaten.
3. De groenten uit de marinade aanfruiten in vetstof. Bestrooi met bloem.
4. Het vlees terug toevoegen alsook de gezeefde marinade en de wildfond. Aan de kook brengen.
5. Laat de civet sudderen tot het vlees mals is (ca. 1 ½ uur).
6. Verwijder het hazenvlees en zeef de saus (eventueel binden met roux). Voeg het vlees en de saus terug samen.
7. Garnituur toevoegen (uitjes, spekjes, champignons).
8. Breng op smaak met pezo.
9. Schik de civet op het bord en werk af met grof gehakte peterselie.

Ossentong in madeirasaus (ca. 6 personen)

- 1 ossentong (ca. 1,5 kg, gespoeld in koud water)



▼▼	3/4
€ €	610

Mirepoix:

- 1 ui
- 1 soepselder
- 3 wortelen

- tijm
- enkele peterseliestengels
- 3 blaadjes laurier
- 3 l water

Voor de saus:

- 70 g roux
- 750 ml kookvocht van de tong
- 70 g tomatenpuree
- 100 g gerookte lardons (eventueel)
- 120 ml madeira
- 100 ml room
- pezo

1. Stoof de mirepoix aan in een weinig vetstof.
2. Water toevoegen (3 l) en de gewassen ossentong in het water leggen. Breng aan de kook.
3. Kruiden toevoegen en de tong pocheren tot ze gaar is (ca. 3,5 u).
4. Als de tong gaar is, ze uit de bouillon nemen en afspoelen onder koud stromend water.
5. Trek het vel eraf en verwijder het keelstuk. Leg de tong terug in de warme bouillon.

6. De saus:
7. Roer de koude roux aan met 750 ml heet kookvocht van de ossentong.
8. Voeg het spek en de tomatenpuree toe en laat enkele minuten koken.
9. Passeer de saus.
10. Voeg de madeira toe en de room en breng op smaak met pezo.
11. Snij de tong in plakken en overgiet met de saus.
12. Serveer met pommes duchesse of tagliatelle en gestoofde champignons.

Tips:

- De ossentong is gaar als men met een prikker gemakkelijk door de punt van de tong kan prikken.
- De champignons kunnen eventueel aan de saus toegevoegd worden. Andere gestoomde groenten passen er ook goed bij.

Lamsfilet met gevulde koolrolletjes (ca. 12 personen)

- 2 kg lamsfilet
- 150 ml witte wijn
- 1 l lamsfond
- ca. 90 g roux
- mosterd
- 150 ml room
- pezo



▼▼	1.1/4
€ € €	455

Marinade:

- olijfolie
- 4 tn look
- tijm

Koolrolletjes:

- 12 bladeren van savooikool (3 min. geblancheerd)
- 1 ui (gesnipperd)
- 1 kg wortelen (in blokjes)
- rozijnen
- kerrie
- 1 lang en breed preiblad (1 min. geblancheerd)
- vetstof

Koolrolletjes:

1. Gesnipperde ui aanstoven in een weinig vetstof. Kerrie toevoegen en even meebakken.
2. Blokjes wortel en rozijnen toevoegen en het geheel onder deksel laten stoven tot de wortelen beetgaar zijn. Laten afkoelen.
3. Indien nodig de dikke nerven uit de koolbladeren snijden.
4. Leg 2 eetlepels gestoofde wortelen op het koolblad en rol dit op. Bind vast met een smal reepje preiblad.
5. Tegen de tijd dat je de koolrolletjes moet opdienen deze warm stomen.

Lamsfilet:

6. Laat de filets gedurende ca. 20 min. marineren in olijfolie met tijm en look.
7. Bak ze op een hevig vuur mooi bruin aan alle kanten. Kruiden met pezo.
8. Doe de filets over in een braadslede en gaar de ze verder in de oven. De filets moeten binnenin rosé blijven.
9. Déglaceer de pan waarin de filets werden aangebraden met witte wijn. Voeg de déglacage bij de lamsfond. De saus binden met blanke roux. De room toevoegen.
10. De filets in escalopes versnijden en serveren met de koolrolletjes en kroketjes.

Hazenrugfilet met bosbessensaus

- 600 g hazenrugfilet
- vetstof



▼▼	1/2
€ € €	440

De saus:

- 60 g suiker
- 30 ml tijmazijn
- 120 ml witte wijn (of rode wijn voor een kruidiger saus)
- 200 ml wildfond
- b.g.
- selderblad
- 40 g bosbessenjam
- bosbessen (eventueel)
- enkele geplette peperkorrels
- zout
- 25 g roux

1. De suiker karameliseren en blussen met de azijn en de wijn.
2. Wildfond, b.g., selderblad en peperkorrels toevoegen.
3. Verwarmen en binden met roux.
4. Zeven.
5. Bosbessenjam toevoegen en op smaak brengen met zout. Eventueel hele bosbessen toevoegen als garnituur.
6. De hazenrugfilets rosé bakken in een weinig vetstof. Kruiden met pezo.
7. Opdienen met kroketjes en gepocheerde appel gevuld met veenbessen.

Tips:

- Er kan ook een hoeveelheid Spaanse saus toegevoegd worden.

Struisvogelsteak in portsaus

- 4 struisvogelsteaks
- vetstof



▼▼	1/2
€ € €	450

Portsau:

- 250 ml Spaanse saus
- 250 ml kalfsfond
- 125 ml rode porto
- 60 ml room
- 1 sjalotje (gehakt)
- tijm
- pezocay

1. Sjalotje samen met tijm en porto stoven.
2. Spaanse saus en kalfsfond toevoegen en terug even laten koken. Eventueel binden. Room toevoegen. De saus zeven en kruiden met pezocay.
3. Bak de struisvogelsteaks in een weinig vetstof. Kruiden met pezo.
4. Opdienen met kroketjes of gebakken pasta.
5. Afwerken met peultjes, bloemkoolroosjes en fijne wortelen.

Konijn met mosterd en madeira

- 1 konijn (in stukken verdeeld)
- 150 ml room
- 3 elp mosterd
- 75 g vetstof
- 3 elp madeira
- pezo
- laurier
- 2 wortelen (grof versneden)
- 3 sjalotten (gesnipperd)
- azijn



▼▼	3/4
€ €	515

1. Marineer het konijn in water en azijn gedurende minstens 3 uur.
2. Trek een bouillon (ca. 500 ml) van de sjalotten, de wortelen en de laurier.
3. Dep de stukken konijn droog en bak ze aan alle kanten mooi bruin in vetstof. Kruiden met pezo.
4. Meng de room met de mosterd en strijk er de stukken konijn mee in. Bewaar de rest van het room-mosterd-mengsel om achteraf de saus af te werken.
5. Leg het konijn in een pot en overgiet met de groentebouillon.
6. Laat het konijn gaar stoven (onder deksel) in de oven (of op het vuur).
7. Schik het konijn op een schotel en hou het warm. Déglaceer de pan waarin de stukken konijn werden aangebraden, met madeira. Breng op smaak met pezo en de rest van het room-mosterd-mengsel en giet over het konijn.
8. Serveer met kroketjes.

Gevulde kipfilet bordelaise



▼▼	3/4
€ €	640

- 4 kipfilets
- 4 plakjes gekookte en licht gerookte ham
- 80 g brie (in plakjes)
- 100 g fijne prinsessenboontjes (beetgaar gekookt)
- 3 elp olijfolie
- 1 ui (gesnipperd)
- 1 tn look (geperst)
- 300 ml kippenbouillon
- 300 ml rode wijn (Bordeaux)
- 45 g roux
- 100 ml room
- pezo

1. Sla de kipfilets plat.
2. Leg enkele boontjes en enkele plakjes kaas op de filet. Rol op en omwikkel met een plakje ham. Steek vast met een cocktailprikker.
3. Stoof de ui en de look goudgeel in de olijfolie.
4. Leg de gevulde kipfilets op het bedje ui en overgiet met de wijn.
5. Laat gedurende 35 min. stoven onder deksel op een zacht vuur (of in de oven).
6. Voeg de bouillon toe en breng terug aan de kook.
7. Haal de kipfilets uit de pot en bind de saus met de roux.
8. Werk af met room en kruid met pezo.
9. Laat de kipfilets terug even opwarmen in de saus.
10. Serveer met aardappelkroketten en een groentegarnituur (oventomaatje).

Hertensteak met wintergarnituur

- 4 hertensteaks van ca. 150 g
- 4 kleine tarteletjes uit vetdeeg
- 6 elp veenbessencompote
- 4 kl kropjes witloof
- 20 spruitjes



▼▼	1
€ € €	635

Poivradesaus:

- 200 ml Spaanse saus
- 300 ml wildfond
- 50 ml rode wijn (of wildmarinade)
- 1 tn look (geperst)
- geplette peperbolletjes
- jeneverbessen
- b.g.
- roux
- zout

Cognacroomsaus:

- 250 ml poivradesaus (de helft van de saus hierboven)
- 75 ml room
- 15 ml cognac
- pezo

De poivradesaus:

1. De Spaanse saus, wildfond, rode wijn, look, peperbolletjes, b.g. en jeneverbessen samenvoegen en aan de kook brengen. Gedurende 15 min. zachtjes laten koken en binden met roux.
2. De saus passeren en op smaak brengen met zout.

De cognacroomsaus:

3. Voeg bij de helft van de poivradesaus (250 ml) de room en de cognac. Smaak controleren.
4. Bak de hertensteaks in een braadpan. Ze moeten nog rosé blijven.
5. Serveer met de 2 sauzen en kroketten.
6. Werk af met de tarteletjes gevuld met veenbessencompote (warm), gestoofd witloof en opgebakken spruitjes.

Varkenshaasje in graanmosterdsaus

- 600 g varkenshaasje
- 4 kropjes witloof
- tuinkers
- vetstof



▼▼	3/4
€ € €	390

Graanmosterdsaus:

- 300 ml blanke fond
- 75 ml room
- 2 elp graanmosterd
- 25 g roux
- pezo
- déglacage van de varkenshaas (ca. 75 ml)

1. Verwarm de blanke fond. Binden met roux. Passeren.
2. De varkenshaasjes bakken. Ze mogen nog een weinig rosé blijven. Kruiden met pezo.
3. De pan ontvetten en déglaceren met een weinig water.
4. Blanke fond toevoegen en terug aan de kook brengen. Room en graanmosterd toevoegen. Op smaak brengen met pezo.
5. De varkenshaasjes schuin in escalopes snijden.
6. Serveren met kroketjes.
7. Afwerken met gestoofd witloof en tuinkers.

Kipfilet archiduc

- 4 kipfilets
- 500 g champignons (geëminceerd)
- 450 ml kippenbouillon
- 45 g roux
- 150 ml room
- madeira (of cognac)
- pezo
- vetstof



▼	1/2
€	445

1. Verwarm de kippenbouillon. Binden met de roux.
2. Bak de kipfilets zachtjes aan alle kanten in de vetstof. Kruiden met pezo.
3. Laat de kipfilets zachtjes verder gaar worden (onder deksel) in de kippenbouillon.
4. Bak de plakjes champignons op een hevig vuur in een weinig vetstof.
5. Voeg de plakjes gebakken champignons bij de kipfilets en werk de saus af met room en cognac (of madeira). Breng op smaak met pezo.
6. Dien op met gestoomde aardappelen of pommes duchesse.

Kalkoenfilet in cream sherry saus

- 600 g kalkoenfilet
- 1 rode paprika (gehalveerd, zonder zaadlijsten)
- 1 gele paprika (gehalveerd, zonder zaadlijsten)
- 450 ml kippenbouillon
- 45 g roux
- 150 ml room
- 20 ml whisky
- 30 ml cream sherry
- pezo
- vetstof



▼▼	3/4
€	475

1. Verwarm de kippenbouillon. Binden met de roux.
2. Bak de kalkoenfilets zachtjes aan alle kanten in de vetstof. Kruiden met pezo.
3. Laat de kalkoenfilets zachtjes verder gaar worden (onder deksel) in de kippenbouillon.
4. Werk de saus af met room, whisky en cream sherry. Breng op smaak met pezo.
5. Stoom ondertussen de halve paprika's gedurende 3 min. Spoel ze af onder koud stromend water. Verwijder de schil.
6. Snij de paprika's in julienne.
7. Voeg de julienne van paprika's bij de kalkoenfilets.
8. Dien op met gestoomde aardappelen of pommes duchesse.

Eendenborstfilet in honingsaus

- 800 g eendenborstfilet (ca. 2 stuks)
- vetstof
- 4 kerstomaatjes
- tuinkers
- pezo



▼▼	1/2
€ € €	445

Honingsaus:

- 100 ml witte wijn
- 300 ml kalfsfond
- 2 elp honing
- 2 elp citroensap
- 50 ml tomatensaus (of 1 elp tomatenpuree)
- aardappelzetmeel
- pezo

De honingsaus:

1. De honing verwarmen (lichtjes laten karameliseren) en blussen met de witte wijn, het citroensap en de kalfsfond.
2. De tomatensaus toevoegen. Een weinig laten inkoken. Eventueel binden met aardappelzetmeel. Kruiden met pezo.
3. De eendenfilets panklaar maken en rosé bakken.
4. De saus napperen op het bord en er de eendenfilet (in escalopes) opleggen.
5. Serveren met kroketjes of gefrituurde aardappeltjes.
6. Afwerken met een plukje tuinkers en een kerstomaatje.

Varkensmignonnette Blackwell

- 4 varkensmignonnettes (ca. 150 g elk)
- vetstof
- 20 zilveruitjes (gepeld, eventueel diepvries)
- ¼ komkommer (geschild, in halve maantjes)
- 250 g bloemkool (in roosjes)
- 200 ml witte wijn
- 400 ml kalfsfond
- 40 g roux
- 100 ml room
- 2 elp pickles
- 1 elp gehakte peterselie



▼▼	3/4
€ €	460

1. Kook de zilveruitjes gedurende 2 min. in water. Afspoelen onder koud water.
2. Blancheer de halve maantjes komkommer. Afspoelen onder koud water.
3. Stoom de bloemkoolroosjes beetgaar. Spoel ze af onder koud water.
4. Bak de varkensmignonnettes in de pan tot ze gaar zijn. Kruiden met pezo. Haal ze uit de pan en hou ze warm.
5. Ontvet de pan en déglaceer ze met witte wijn. Voeg de kalfsfond toe.
6. Bind de saus met de roux.
7. Voeg de room toe en laat terug doorwarmen.
8. Roer de pickles erdoor en vervolgens de komkommer en de bloemkoolroosjes. Eventjes doorwarmen.
9. Serveer de mignonnettes met de saus, bestrooi met peterselie en geef er aardappelen of pasta bij naar keuze.

Fazantenfilet in ham met frambozensausje (4 pers.)

- 4 fazantenfilets
- 4 plakjes rauwe gezouten ham
- 45 ml frambozenazijn
- 200 ml wildfond (eventueel fazantenbouillon)
- 60 ml room
- roux
- 80 g frambozenconfituur
- pezo
- 4 kropjes witloof (beetgaar gestoomd)
- vetstof



▼▼	3/4
€ € €	455

1. De fazantenfilets kruiden met peper. Omwikkelen met een plakje rauwe ham.
2. Bak de filets rondom mooi bruin in hete vetstof in een braadpan.
3. Verder braden in de oven gedurende ca. 15 min op 180°C.
4. De filets warm houden.
5. De braadpan deglaceren met frambozenazijn.
6. De wildfond opwarmen en binden met roux. De déglacage toevoegen.
7. De saus afwerken met frambozenconfituur en room. Kruiden met pezo.
8. De filets opdienen met de saus en gebakken witloof.
9. Geef er gratin dauphinois of kroketjes bij.

Stamppot van savooikool met worst

- 800 g aardappelen (geschild)
- 40 g boter
- 1 wortel (in blokjes gesneden)
- 250 g savooikool (fijngesneden)
- laurier
- 100 g gerookte spekblokjes (gebakken)
- 12 kleine chipolataworstjes (om de worstjes in te bakken)
- vetstof
- 75 ml room
- 75 ml melk
- pezomus
- enkele blaadjes peterselie



▼	3/4
€	910

1. Stoom de aardappelen gaar.
2. Stoof ondertussen de wortel ca. 5 min. in de helft van de boter en een scheutje water met een blaadje laurier.
3. Voeg de fijngesneden savooikool bij de wortel en stoof deze nog 5 min. mee.
4. Bak ondertussen de worstjes in de vetstof gaar.
5. Verwarm de melk en de room met de rest van de boter en voeg dit bij de gestoomde aardappelen. Goed pletten.
6. Verwijder het laurierblad en voeg de groenten en de helft van de gebakken spekblokjes bij de geplette aardappelen. Meng alles door elkaar. Breng op smaak met pezomus.
7. Verwijder de worstjes uit de pan. Ontvetten en déglaceren met water. Binden met aardappelzetmeel en kruiden met pezo.
8. Schik in het midden van het bord de stamppot. Werk af met enkele spekblokjes en een blaadje peterselie. Breng een sausspiegel rond de stamppot en schik er 3 worstjes rond.

Tip:

- Om meer saus te hebben kan men na het deglaceren van de pan met water extra bruine fond toevoegen. Bijbinden met beurre manié indien nodig.

Konijn met cider

- 800 g konijn
- 80 g gerookt spek (in lardons)
- 120 g champignons (geëminceerd)
- 250 ml cider
- 2 uien (gesnipperd)
- 1 tn look (geperst)
- vetstof
- pezo



▼▼	3/4
€ €	495

1. Smelt de vetstof in een pot, bak het spek erin, voeg de uien toe en stoof ze goudgeel.
2. Neem het spek en de uien uit de pan en braadt het konijn in dezelfde vetstof aan alle kanten mooi bruin. Kruiden met pezo.
3. Voeg het spek, de uien en de cider bij het konijn en leng aan met ca. 250 ml water. Laat ca. 1,5 uur stoven op een zacht vuur.
4. Stoof in een apart pannetje de champignons samen met de look. Giet er na het stoven een beetje cider over.
5. Als het konijn bijna gaar is voegt men de champignons erbij en laat alles nog even stoven.
6. Haal het konijn uit de pot en bind eventueel de saus.
7. opdienen met kroketjes.

Tip:

- Kijk tijdens het stoven regelmatig in de pot om te controleren of er nog genoeg vocht in de pot is. Vul zo nodig een beetje warm water toe.

Pitaschotel

- 8 pita broodjes
- 600 g vlees in reepjes (schapenvlees, kalkoenfilet ...)
- 2 klp shoarmakruiden
- 2 elp olijfolie
- ½ krop sla
- 30 g maïs (suikermaïs)
- 30 g komkommer (schijfjes)
- 30 g wortelen (geraspt)
- ¼ tomaat (in partjes)



▼	3/4
€	620

1. Meng de olijfolie met de shoarmakruiden.
2. Meng de reepjes vlees met de gekruide olijfolie en laat gedurende 30 min. marineren.
3. Schik de sla, de maïs, de komkommerschijfjes, de geraspte wortelen en de partjes tomaat op de borden.
4. Bak het gemarineerde vlees in een pan.
5. Bak ondertussen de pitabroodjes in de oven of toaster.
6. Snij de broodjes door tot in de helft en vul ze met het gebakken vlees.
7. Serveer op het bord met de groenten en bijpassende sausjes (looksaus, cocktailsaus, kerriesaus, pittige tomatensaus, groene saus...).

Pittige tomatensaus:

- 1 blik gepelde tomaten (ca. 400 ml, sap weggieten, tomaten concasseren)
- 1 à 2 verse tomaten (geconcasseerd)
- ½ klp komijn (gemalen)
- 1 klp peterselie (gehakt)
- 1 ui (gesnipperd)
- 3 elp olijfolie
- pezo

Meng alle ingrediënten.

Groene saus:

- 2 elp fijngehakte peterselie
- 3 elp fijngehakte korianderblaadjes
- olijfolie
- pezo

1. Roer olijfolie door de fijngehakte kruiden tot een smeuijge saus ontstaat.
2. Kruiden met pezo.

Paella (8 personen)

- 500 g rijst
- 100 ml olijfolie
- 3 tn look (gepeld en gekneusd)
- 1 braadkip (ontveld en in stukken)
- 250 g varkenslapjes (in blokjes)
- 150 g ui (gesnipperd)
- 1 rode paprika (in brunoise)
- 1 groene paprika (in brunoise)
- 1 gele paprika (in brunoise)
- pezo
- kurkuma
- 250 ml witte wijn
- 500 ml kippenbouillon (heet)
- 450 ml gepelde tomaten
- 16 scampi
- 16 mosselen
- 100 g kokkels
- 150 g kabeljauw (in blokjes)
- 100 g calamares (in ringen)
- 50 g doperwten (gekookt)



▼▼	3/4
€ € €	645

1. De kip en het varkensvlees mooi bruin aanbakken in de olie. Kruiden met pezo.
2. Ui, paprika en look toevoegen en onder deksel 10 min. laten stoven.
3. De gewassen rijst toevoegen en roerbakken tot de rijst een glazig uitzicht krijgt.
4. Kurkuma op de rijst strooien en eronder mengen.
5. Wijn, hete bouillon en tomaten toevoegen. Gedurende 10 min. zachtjes laten koken onder deksel (eventueel in de oven).
6. De vis toevoegen en nogmaals 10 min. onder deksel laten garen.
7. Erwtjes eronder mengen en de mosselen en scampi mooi schikken.
8. Opdienen in de pan.

Pizza's (voor 12 pizza's van 20 cm diameter)
 – pizzadeeg (van 840 g bloem)



▼▼	2.1/2
€	650/s

Pizzaiola (pizza tomatensaus):

- 2 uien (gesnipperd)
- 1 l gepasseerde tomaten (of ½ gepelde tomaten en ½ gepasseerde tomaten)
- oregano, tijm, basilicum
- look (geplet)
- olijfolie
- pezo

De pizzaiola:

1. De gesnipperde uien en look aanstoven in de olijfolie.
2. De overige ingrediënten toevoegen en het geheel laten inkoken tot de gewenste dikte. Op smaak brengen met pezo. Laat afkoelen.

Het deeg:

3. Maak een soepel deeg met de daarvoor bestemde ingrediënten.
4. Laat rijzen tot dubbel volume (ca. 30 min.).
5. Deeg terug doorkneden en afwegen in porties van 120 g.

Met deze basis (deeg en pizzaiola) kan men alle mogelijke soorten pizza's maken.

6. Bakplaat (of aluminium schoteltjes) lichtjes invetten.
7. Deeg uitrollen en bestrijken met de pizzaiola.
8. Beleg de pizzaiola met de nodige ingrediënten en bedruppel met olijfolie (met look).
9. Afbakken in de oven gedurende ca. 15 min. op 200°.

Soorten pizza's:

Pizza Margherita: - beleg de pizzaiola met in plakjes gesneden mozzarella.

Pizza funghi: - in plakjes gesneden champignons en mozzarella.

Pizza salami: - in plakjes gesneden salami en mozzarella.

Pizza Siciliana: - in water ontzoutte ansjovisfilets, halve zwarte olijven en plakjes pecorino.

Pizza tonno: - in water ontzoutte ansjovisfilets, stukjes tonijn uit blik, halve zwarte olijven en plakjes pecorino. Bedruppel de pizza met de olie uit het blikje tonijn.

Pizza Milano: - plakjes gekookte ham en desgewenst plakjes hardgekookt ei en mozzarella.

Pizza quattro stagioni: - plakjes gekookte ham, in kwarten gesneden artisjokhart, plakjes champignons en plakjes mozzarella.

Pizza frutti di mare: - alles wat te krijgen is aan schaal- en schelpdieren: krab, garnalen, inktvis, mosselen, vers gepocheerde vis of vis uit blik. Beleg met plakjes mozzarella en bestrooi met gehakte peterselie.

Notenballetjes (vegetarisch, ca. 300 g, 12 balletjes)

- 150 g walnoten (geplet in de vijzel)
- 40 g vers volkorenbrood (zonder korsten en in stukjes getrokken)
- 1 ei
- 30 g ui (gesnipperd)
- 1 elp paneermeel
- 1 elp melk
- 25 g voltarwemeel
- pezo



▼	1/2
€	110/s

1. Maak van alle ingrediënten een stevig mengsel.
2. Rol er een 12-tal balletjes van (ca. 3 cm diameter).
3. Bak de balletjes aan alle kanten aan in een braadpan met vetstof op laag vuur.
4. Als de balletjes aan alle zijden aangebakken zijn een kleine hoeveelheid water in de pan gieten en afdekken met een deksel. Verder laten garen gedurende ca. 5 min.

Tips:

- Als de mengeling te vochtig is voeg dan een weinig extra paneermeel toe.
- Is de mengeling te droog voeg dan een weinig extra melk toe.
- Deze balletjes kunnen in een vegetarische hutsepot gedaan worden of geserveerd worden met een pittige saus (tomatensaus) met aardappelen, rijst en groenten.
- Door andere kruiden en/of specerijen toe te voegen kan men veel varianten in smaak bekomen.

Notenbrood uit de oven (vegetarisch, ca. 700 g)

- 200 g gemalen noten (mengeling)
- 100 g paneermeel
- 2 eieren (losgeklopt)
- 20 g bloem
- 15 g vetstof
- 150 ml groentebouillon
- 1 ui (gesnipperd)
- 1 tn look (geperst)
- pezomus
- 1 elp sojasaus



▼	1/2
€	285/g

1. Fruit de ui in een weinig vetstof.
2. Bloem toevoegen en een roux bereiden.
3. Aanlengen met de groentebouillon. Laat even doorwarmen.
4. Van het vuur nemen en de gemalen noten, het paneermeel, de gefruite ui en het ei door de saus roeren.
5. Breng op smaak met pezomus.
6. Vul een goed ingevette bakplaat met het mengsel en bak het notenbrood gaar in de oven op 180°C gedurende ca. 60 min.

Tip:

- Gedroogde kruiden en/of specerijen kunnen het notenbrood een aparte smaak geven.

Vegetarische burgers

Systeem 1:

Er wordt een basissaus gemaakt van voltarwemeel, water en vetstof. Hier worden voornamelijk gekookte ingrediënten (rijst, couscous ...) en/of gestoofde groenten aan toegevoegd (ui, wortel, paprika ...). Gemalen noten en/of kaas behoren ook dikwijls tot de ingrediënten. Is de massa te nat dan kan men paneermeel of bloem toevoegen. Een te droog mengsel wordt vochtiger gemaakt met geklutst ei dat tevens de bindkracht van de burgers verbetert. In de smaak worden accenten gelegd door het gebruik van kruiden en specerijen.

Basissaus: (ca. 450 g basissaus)

- 300 ml water
- 20 g groentebouillon (pasta)
- 120 g voltarwemeel
- 80 g vetstof

1. Maak een roux van de boter en het meel.
2. Werk beetje bij beetje het vocht eronder.
3. Op smaak brengen met pezo.

Tip:

- Verder afwerken volgens onderstaande recepten.
- Een samenstelling die te droog is kan vochtig gemaakt worden, door er een weinig geklutst ei aan toe te voegen.
- Een te natte samenstelling maakt men droger door er gemalen droge ingrediënten aan toe te voegen (noten, paneermeel...).

Notenburgers (5 stuks van ca. 80 g)

- 150 g basissaus
- 150 g gemalen noten (amandelen, walnoten, hazelnoten ...)
- 30 g ui (zeer fijn gesnipperd)
- 30 g wortel (geraspt)
- een weinig vetstof
- 60 g erwtenmeel (of tarwebloem)
- 20 g gemalen kaas
- 30 g paneermeel
- 5 g zout
- peper



▼▼	3/4
€	405/s

1. De gesnipperde ui en wortel aanstoven in een weinig vetstof. Van het vuur nemen.
2. Het erwtenmeel onder de gestoofde groenten mengen.
3. Alle ingrediënten samenvoegen en kruiden met pezo.
4. De burgers naar wens vormen en ca. 2 uur laten afkoelen.
5. Bakken in de pan in vetstof of frituren.

Rijstburgers met appel en curry (5 stuks van ca. 80 g)

- 125 g basissaus
- 150 g gekookte rijst
- 30 g ui (gesnipperd en gestoofd)
- 30 g wortel (geraspt)
- 50 g appel (geraspt)
- een weinig vetstof
- 60 g rijstmeel (eventueel tarwebloem)
- 30 g paneermeel
- 1 tn look (geperst)
- 1 klp curry
- kurkuma (een weinig)
- 2 klp suiker
- 6 g zout
- muskaatnoot



▼▼	3/4
€	250/s

1. Ui, look, wortel, appel, kerrie en kurkuma aanstoven in een weinig vetstof. Van het vuur nemen.
2. Het rijstmeel toevoegen en onder het groentemengsel roeren.
3. Alle ingrediënten mengen en op smaak brengen met zout en muskaatnoot.
4. Een snijplank met bloem bestrooien, de burgers naar wens vormen en op de plank ca. 2 uur laten afkoelen.
5. Bakken in de pan in vetstof of frituren.

Couscousburgers (5 stuks van ca. 80 g)

- 125 g basissaus
- 150 g gekookt tarwegriesmeel (couscous)
- 30 g ui (geraspt)
- 30 g groene paprika (geraspt)
- 30 g knolselder (geraspt)
- 1 tn look (geperst)
- een weinig vetstof
- 60 g tarwebloem
- 20 g gemalen kaas
- 1 klp peterselie (fijngehakt)
- ½ klp koriander (fijngehakt)
- 6 g zout
- peper



▼▼	3/4
€	260/s

1. De geraspte ui, knolselder, paprika en look aanstoven in een weinig vetstof. Van het vuur nemen.
2. De tarwebloem onder de gestoofde groenten mengen.
3. Alle ingrediënten samenvoegen en kruiden met pezo.
4. De burgers naar wens vormen en op de plank ca. 2 uur laten afkoelen.
5. Bakken in de pan in vetstof of frituren.

Groenteburgers (5 stuks van ca. 80 g)

- 150 g basissaus
- 100 g gekookt tarwegriesmeel (couscous)
- 20 g ui (geraspt)
- 20 g wortel (geraspt)
- 20 g knolselder (geraspt)
- 20 g prei (zeer fijn gesneden)
- een weinig vetstof
- 60 g erwtenmeel (of tarwebloem)
- 20 g noten (fijngehakt)
- 1 tn look (geperst)
- 30 g paneermeel
- 1 klp peterselie (fijngehakt)
- 1 klp bbq-kruiden (of satékruiden)



▼▼	3/4
€	265/s

1. De geraspte ui, knolselder, wortel en prei aanstoven in een weinig vetstof. Van het vuur nemen.
2. Het erwtenmeel onder de gestoofde groenten mengen.
3. Alle ingrediënten samenvoegen en kruiden met pezo.
4. De burgers naar wens vormen en op de plank ca. 2 uur laten afkoelen.
5. Bakken in de pan in vetstof of frituren.

Kaasburgers (5 stuks van ca. 75 g)

- 200 g basissaus
- 20 g ui (geraspt)
- 20 g wortel
- 20 g knolselder
- 100 g gemalen kaas
- 1 klp peterselie (gehakt)
- 5 g zout
- muskaatnoot
- paneermeel
- geklutst ei



▼▼	3/4
€	255/s

1. De geraspte ui, knolselder en wortel aanstoven in een weinig vetstof. Van het vuur nemen.
2. Alle ingrediënten samenvoegen en kruiden met pezo.
3. De massa uitstrijken op een bebloemde snijplank en ca. 2 uren laten afkoelen.
4. De burgers naar wens vormen, door het geklutste ei halen en paneren..
5. Bakken in de pan in vetstof of frituren.

Step-burger (6 stuks van ca. 80 g)

- 250 g basissaus
- 50 g gekookt tarwegriesmeel
- 20 g ui (geraspt)
- 20 g wortel (geraspt)
- 30 g rode paprika (geraspt)
- 60 g erwtenmeel (of tarwebloem)
- 30 g gemalen amandelen
- 20 g gemalen parmezaan
- 30 g paneermeel
- ½ 1 ei (geklutst)
- ½ klp chilisaus
- 6 g tomatenpuree
- 1 klp satékruiden
- 1 klp suiker



▼▼	3/4
€	280/s

1. De geraspte ui, wortel en paprika aanstoven in een weinig vetstof. Van het vuur nemen.
2. Het erwtenmeel onder de gestoofde groenten mengen.
3. Alle ingrediënten samenvoegen.
4. De burgers naar wens vormen en op de plank ca. 2 uur laten afkoelen.
5. Bakken in de pan in vetstof of frituren.

Systeem 2:

Er wordt als basis gekookte zetmeelhoudende producten gebruikt (kikkererwten, doperwten, bonen, pompoen, maïs ...). Men pureert deze producten en voegt er gestoofde gemalen groenten aan toe. Eieren en paneermeel zorgen voor een betere binding.

Een te droog mengsel wordt vochtiger gemaakt met geklutst ei. Is de massa te nat dan voegt men wat extra droge ingrediënten toe (paneermeel, gepureerde erwten, gemalen noten ...). In de smaak worden accenten gelegd door het gebruik van kruiden en specerijen.

Pompoenburgers (20 stuks van ca. 80 g)



▼▼	2
€	95/s

- 5 elp olijfolie
- 350 g pompoen (gemalen of geraspt)
- 4 tn look (gesnipperd)
- 180 g ui (gesnipperd)
- 2 klp suiker
- 500 g kikkererwten (blik, uitgelekt)
- 150 g wortel (gemalen of geraspt)
- 2 elp tomatenpuree
- 150 g doperwten (gaargekookt, vers of diepvries)
- 2 eieren
- 100 g vers broodkruim
- 150 g paneermeel
- 2 klp kerriepoeder
- 2 klp zout
- peper uit de molen

1. Stoof de ui en de look aan in de olijfolie. Bestrooi met de kerriepoeder.
2. Voeg wortel, tomaat, suiker en pompoen toe. Laat nog 5 min. meefstoven.
3. Plet ondertussen in de vijzel de erwten en de kikkererwten.
4. Laat de massa enigszins afkoelen.
5. Voeg de pasta van erwten, kikkererwtenen, het broodkruim, het paneermeel en de eieren erbij. Kruiden met pezo.
6. Roer goed door elkaar tot een homogeen mengsel.
7. Burgers vormen (80 g per stuk) en aan weerszijden paneren met bloem.
8. Bakken in een pan met voldoende olie.

Tip:

- Deze burgers kunnen zeer goed ingevroren worden. Men kan ze ook het best bevroren bakken (op laag vuur in voldoende vetstof).

Falafel (vegetarisch, ca. 24 balletjes)

- 500 g kikkererwten (gekookt, eventueel uit blik)
- 2 elp voltarwemeel
- 12 g zout
- peper uit de molen
- 1 ui (zeer fijn gesnipperd)
- 1 klp korianderzaadjes
- ½ klp komijn
- 2 klp bakpoeder (optioneel)



▼	3/4
€	80/s

1. Plet de korianderzaadjes en de komijn fijn in een vijzel.
2. Plet ook de gekookte kikkererwten in een vijzel tot een pasta.
3. Meng in een kom alle ingrediënten door elkaar.
4. Vorm van het mengsel balletjes (ca. 3,5 cm diameter).
5. Frituur de balletjes in hete frituurolie.

Tips:

- Deze falafelballetjes kunnen zeer goed ingevroren worden. Men kan ze ook het best bevroren frituren.
- Desgewenst kan men nog andere ingrediënten toevoegen zoals:
 - ei
 - panermeel
 - verse groene kruiden (koriander, peterselie ...)
 - specerijen

Hoofdgerechten

Vis

Reuze scampi in pikante saus

- 12 zeer grote scampi (maat 8-12, gechatreerd)
- 2 tn look (geperst)
- 400 ml visfumet (of schaaldierenbouillon)
- 200 ml room
- 200 g wortelen (in brunoise)
- 200 g paprika (ontveld, in brunoise)
- chilisaus (of tabasco)
- 200 g broccoli (in 12 roosjes)
- olijfolie
- 20 g bloem
- pezo
- kervelpluksels



▼▼	3/4
€ € €	410

1. Kook de broccoliroosjes beetgaar in water.
2. De brunoise van wortelen en paprika aanstoven in olijfolie. De bloem erover strooien en even laten garen. Aanroeren met de koude visbouillon. Chilisaus toevoegen.
3. De scampi kort opbakken in olijfolie en kruiden met pezo. De room en de look toevoegen. Even laten sudderen.
4. De roomsaus bij de wortel-paprika brunoise voegen. De saus op smaak brengen met pezo.
5. Schik op het midden van het bord 3 toefjes pommes duchesse. Giet de saus er rond en plaats de scampi afgewisseld met de broccoliroosjes rond de pommes duchesse.
6. Werk af met kervelpluksels.

Mosselen met Hoegaarden en sepia tagliatelle

- 2 à 3 kg mosselen (goed gekuist en gewassen)
- 1 ui (geëminceerd)
- 1 selder (mirepoix)
- pezomus
- 300 g zwarte tagliatelle (tagliatelle met inktviskleurstof gekleurd)
- 200 ml witbier (Hoegaarden)
- 200 ml room
- 55 g roux
- 1 elp citroensap
- 1 grote tomaat (geconcaseerd)
- 4 blaadjes verse basilicum (voor garnituur)



▼▼	3/4
€ €	745

1. Kook de mosselen gaar à la marinière (gebruik een weinig water in plaats van witte wijn).
2. Haal ze uit de schelpen en hou het mosselvocht bij.
3. Kook ondertussen de tagliatelle beetgaar in een ruime hoeveelheid water.
4. Neem 400 ml van het warme mosselvocht (gezeefd) en bind met de roux. Voeg 200 ml witbier toe en 200 ml room. Breng op smaak met pezo en citroensap.
5. Warm de mosselen terug op (in de saus of in de microgolfoven).
6. Schik in het midden van de borden de zwarte tagliatelle. Schik hierop de mosselen.
7. Breng een spiegel saus rond de tagliatelle en werk af met geconcaseerde tomaat en een blaadje basilicum.

Tongfilets gevuld met scampi in witte-wijnsaus

- 500 g tongfilets
- 500 g scampi (ca. 360 g gepeld)
- 180 ml halfopgeklopte room
- 1 eiwit
- 1 elp citroensap
- peper, zout en cayennepeper
- 800 ml witte wijnsaus
- garnituur
- brood



▼▼▼	1.1/2
€ € €	695

1. Pel de scampi en verwijder het darmkanaal.
2. Maal ze fijn in de cutter en voeg er het eiwit en het citroensap erbij.
3. Stevig kruiden met pezoçay.
4. Haal de farce uit de cutter en spatel er de room onder.
5. Indien nodig de farce bijkruiden.
6. Boter de timbaaltjes in en schik er de tongfilets in tegen de zijwand.
7. Doe de scampi-farce in een spuitzak en vul de timbaaltjes op.
8. Plaats de timbaaltjes in de combi-steamer op 98°C gedurende 10 min.
9. Werk ondertussen de witte wijnsaus af.
10. Haal de timbaaltjes uit de steamer. Haal de gevulde tongrolletjes uit de timbaaltjes en snij ze in 2 of 3 schijven.
11. Breng een spiegel saus op het bord en schik er de schijfjes vis op (4 à 6 stuks per bord).
12. Werk af met garnituur.
13. Dien op met geroosterd brood.

Tips:

- Spuit de timbaaltjes niet te vol met de farce. Deze rijst immers tijdens het garen. I.p.v. in de steamer kunnen de timbaaltjes ook klaargemaakt worden in een stoompan couscoussière). Neem dan wel 15 min. gaartijd.

Scampi met gebakken aardappeltjes jardinière



▼▼	1.1/2
€ € €	595

- 24 scampi (maat 16/20, gechatreerd)
- 800 g aardappelen (geschild, in z'n geheel gestoomd en afgekoeld)
- 300 ml garnalenbouillon
- 150 ml witte wijn
- 150 ml room
- 1 tn look (geperst)
- 2 sjalotjes (gesnipperd)
- tomatenpuree
- beurre manié
- pezocay
- olijfolie
- 200 g jonge worteltjes (in château gesneden)
- 200 g broccoli (in roosjes getrokken)
- 200 g asperges
- roomse kervel
- 4 viooltjes (voor garnituur)

1. Snij de gestoomde aardappelen in schijven van 6 à 7 mm dikte. Steek er schijven uit van 5 cm doormeter.
2. Stoom de worteltjes beetgaar en koel ze direct onder koud water.
3. Kook de broccoli roosjes in water beetgaar en koel ze direct onder koud water.
4. Kook de asperges gaar en koel ze onder koud water. Snij de punten eraf.
5. De sjalotjes stoven in een weinig vetstof samen met de look. Maak met de garnalenbouillon, de witte wijn en de room een sausje. Lichtjes binden met b.m. en een weinig tomaten. Kruiden met pezocay.
6. Bak de aardappelschijfjes in hete olijfolie.
7. Bak de scampi in hete olijfolie. Kruiden met zout.
8. Warm de groentjes terug even op in kokend water (in chinois).
9. Schik de gebakken aardappelschijfjes op een groot bord en leg op ieder schijfje (6 per bord) een scampi. Giet de saus rond de schijfjes. Schik de groentjes in het midden en leg er een viooltje op. Leg nog een plukje roomse kervel op de scampi.

Mosselen in saffraansaus

- 3 à 4 kg mosselen (goed gewassen)
- 200 ml witte wijn
- tijm
- laurier
- pezo



▼▼	3/4
€ € €	645

Saffraansaus:

- 1 ui (geëminceerd)
- een weinig vetstof
- 400 ml visfumet
- 400 ml mosselkookvocht
- 200 ml room
- saffraan
- pezocay
- 75 g roux
- 1 klp gehakte peterselie

1. De mosselen samen met de kruiden en de witte wijn gaarkoken.
2. Haal de mosselen uit de schelpen en zet ze opzij (12 dubbele lege schelpen achterhouden voor garnituur).
3. Zeef het kookvocht en hou het apart.

De saffraansaus:

4. Stoof de ui lichtjes aan in een weinig vetstof.
5. Visfumet en mosselkookvocht toevoegen. Aan de kook brengen. Breng de saus op dikte met roux.
6. Room toevoegen en op smaak brengen met pezocay. Voeg eventueel een weinig citroensap toe. Passeer de saus door een chinois à sauce. Voeg nu de saffraan toe en laat even koken.
7. Voeg de mosselen bij de saus en laat goed doorwarmen.
8. Neem van het vuur en voeg de gehakte peterselie toe.
9. Serveer met pommes duchesse of pommes persillées.

Mosselen à la provençale

- 3 à 4 kg mosselen (goed gewassen)
- 1 grote ui (gesnipperd)
- 4 tomaten (geconcasseed)
- 2 tn look (geperst)
- 100 ml olijfolie
- tijm
- rozemarijn
- oregano
- pezo



▼▼	1/2
€ € €	475

1. Verhit de olijfolie en fruit er de ui en de look in.
2. Tomaten, kruiden en mosselen toevoegen.
3. De mosselen gaarstoven.
4. Dien op met stokbrood.

Mosselen à la marinière

- 4 kg mosselen (goed gekuist en gewassen)
- 200 ml witte wijn
- 2 uien (geëminceerd)
- 2 sjalotten (geëminceerd)
- 1 selder (in mirepoix)
- pezo
- tijm (poeder)
- laurier (poeder)
- muskaatnoot (eventueel)
- peterselie (gehakt)
- 40 g boter



▼	1/2
€ € €	360

1. Stoof de uien, de sjalotten en de selder in de boter zonder te kleuren (onder deksel).
2. Voeg de uitgelekte mosselen bij de groenten. Kruiden met peper, tijm, laurier en een weinig zout. Eventueel een beetje vers gemalen muskaatnoot toevoegen.
3. Giet de witte wijn erop.
4. Kook de mosselen op een hevig vuur en onder deksel tot ze allemaal open zijn (af en toe omschudden).
5. Als de mosselen gaar zijn (ze zijn dan allemaal open gegaan), bestrooien met de gehakte peterselie en terug even omschudden.
6. Dien warm op in een mosselpot samen met frietjes of brood.

Lengfilet in preiroomsaus

- 1 kg lengfilet



▼▼	1/2
€ €	675

Preiroomsaus:

- 600 g wit van prei (in fijne ringen gesneden)
- 1 ui (gesnipperd)
- vetstof
- 35 g bloem
- 600 ml melk
- 200 ml room
- pezomus

1. Stoof de ui samen met de prei lichtjes aan in zo weinig mogelijk vetstof.
2. Bestrooi met de bloem en laat even garen.
3. Voeg beetje bij beetje de melk toe en meng goed.
4. Voeg als laatste de room toe. Breng op smaak met pezomus.
5. Stoom (of pocheer) de lengfilet gaar. Kruiden met pezo.
6. Serveer met pommes duchesse, aardappelpuree of pommes persillées.

Gestoomd pakje van zeewolf met scampi (ca. 10 pers.)

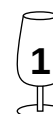


▼▼▼	1.1/2
€ € €	370

- 1 kg zeewolf
- 400 g scampi (= ca. 280 g gepeld)
- 10 warmoesbladeren (of 20 grote spinaziebladeren)
- 1 ei
- 250 ml room
- pezocay
- 1 l witte wijnsaus (gecorseerd met schaaldierenbouillon)

1. Scampi pellen en chatreren.
2. Zeewolf reinigen, in stukken snijden en cutteren met 1 eiwit.
3. Scampi apart cutteren met 1 eidooier.
4. De room halfstijf kloppen.
5. Ongeveer $\frac{3}{4}$ van de room onder de zeewolf spatelen. Kruiden met pezocay.
6. Het overige $\frac{1}{4}$ room onder de scampi spatelen. Kruiden met pezocay.
7. Warmoesbladeren blancheren in gezouten water. Laten uitlekken en afdeppen.
8. Twee warmoesbladeren half over elkaar leggen en er $\frac{1}{10}$ van de zeewolfmousse in het midden leggen.
9. Op de zeewolfmousse $\frac{1}{10}$ van de scampimousse leggen.
10. Vouw het geheel tot een mooi pakje.
11. Gedurende ca. 15 min. stomen.
12. Opdienen met de witte wijnsaus en pommes duchesse.

Gebakken forel met amandelen



▼	1/2
€ €	410

- 4 schoongemaakte verse forellen
- zout
- vetstof (boter, of een mengsel van boter en notenolie)
- bloem
- peterselie (gehakte)
- 1 citroen (in partjes gesneden)
- sap van $\frac{1}{2}$ citroen
- amandelsnippers
- takje peterselie

1. Rooster de amandelsnippers in een droge braadpan licht bruin.
2. Spoel de forellen schoon onder koud stromend water. Dep ze droog en bestrooi ze van binnen en van buiten met zout.
3. Wentel de forellen door de bloem.
4. Maak de vetstof heet (draai het vuur laag als de vetstof heet is) en bak de forellen aan beide zijden mooi bruin tot hij gaar is (ca. 4 min aan elke zijde).
5. Leg de forellen op de borden.
6. Giet het citroensap bij de braadboter en giet de citroenboter over de forellen.
7. Bestrooi met gehakte peterselie en geroosterde amandelen.
8. Garneer met de partjes citroen en een takje peterselie.
9. Serveer met gestoomde aardappelen en een fris slaatje.

Gepocheerde zalm in roomsaus

- 800 g zalmfilet
- 240 g wortelen (julienne, grof)
- 1 l visbouillon (voor het pocheren van de vis)
- 4 plukjes dille (voor garnituur)



▼▼	3/4
€ € €	850

Roomsaus:

- 400 ml melk
- 200 ml visfumet
- 200 ml room
- 60 g roux
- 1 elp gehakte dille
- pezocay
- witte porto

1. Kook de worteljulienne beetgaar in gezouten water (ca. 2 min.). Spoel af onder koud stromend water.
2. Snij de zalmfilet in mooie blokjes (niet te klein) en pocheer ze gaar in de visbouillon.

De saus:

3. Breng de melk aan de kook.
4. Leng de afgekoelde roux aan met de hete melk en de visfumet. Laat even doorkoken en breng op smaak met pezocay.
5. Warm de zalmblokjes terug op in de saus samen met de worteljulienne.
6. Werk af met de room, witte porto en de gehakte dille.
7. Serveer met lintspaghetti of pommes duchesse. Leg een plukje dille op de zalm.

Ragout van scampi

- 400 g julienne (prei, wortelen, bleekselder)
- 600 g scampi (maat 20/26, gepeld en gechatreerd)
- 300 ml visfumet
- 150 ml schaaldierenbouillon
- 150 ml room
- 2 tn look (geperst)
- 40 g roux
- pezocay



▼▼	3/4
€ € €	425

1. De julienne van groenten blancheren in licht gezouten water.
2. Visfumet samen met de schaaldierenbouillon verwarmen en binden met roux. De julienne toevoegen.
3. Scampi gedurende korte tijd (enkele minuten) aan beide zijden bakken in hete olijfolie.
4. De geperste look toevoegen en even laten meebakken.
5. Room in de pan gieten. Als de room kookt, de gebonden visfumet toevoegen.
6. Scampi bij de saus voegen. Kruiden met pezocay.
7. Opdienen met pommes duchesse.

Kabeljauwfilet met venkel en spekjes

- 900 g kabeljauwfilet (4 mooie stukken)
- 300 ml witte wijn
- 600 ml visfumet
- zout



▼▼	3/4
€ € €	695

Roomsaus met venkel:

- 1 ui (gesnipperd)
- 20 g bloem
- 20 g vetstof
- 300 ml visfumet
- 150 ml melk
- 150 ml room
- pezocay
- 500 g knolvenkel
- 100 g gerookt spek (kleine blokjes, gebakken)

De saus:

1. Van de venkel 4 mooie buitenste stengels plus blad apart houden voor garnituur. De rest van de venkel in blokjes snijden.
2. De venkelblokjes in een weinig vetstof en water beetgaar stoven.
3. Fruit de ui in de vetstof. Bestrooien met de bloem en een roux bereiden.
4. Aanlengen met de visfumet en de melk. Zachtjes even laten doorkoken.
5. Passeren.
6. Room toevoegen.
7. Venkelblokjes toevoegen.
8. Gebakken spekblokjes toevoegen.
9. De saus op smaak brengen met pezocay.
10. De vis pocheren in wijn plus visfumet (plus zout).
11. De venkelbladeren gaarstomen.
12. Schik een mooi stuk vis op het bord.
13. Leg het venkelblad erbij en giet de saus in het venkelblad en gedeeltelijk over de vis.
14. Schik er pommes duchesse bij.

Normandische tongfilets

- 12 tongfilets (opgerold, velkant naar binnen)
- 1 ui (in plakjes gesneden)
- 200 ml witte wijn (droge)
- 200 g champignons (in plakjes gesneden)
- ½ kg mosselen (grondig gereinigd)
- 100 g gepelde garnalen
- 500 ml visfumet
- 55 g roux
- 1 eidooier
- 100 ml room
- 8 fleurons
- enkele takjes peterselie
- 1 laurierblad
- tijm
- pezocay



▼▼	1.1/2
€ € €	475

1. Kook de mosselen gaar in een bodempje water. Kruiden met pezo, tijm en laurier.
2. Stoof de champignons enkele minuten in een bodempje water. Kruiden met pezo.
3. Bewaar het kookvocht van de mosselen en de champignons.
4. Leng de roux aan met 500 ml visfumet. Laat even koken.
5. Schik de opgerolde tongfilets in een pan en overgiet met de witte wijn en 2 dl van het bewaarde kookvocht. Leg de schijven ui erbij en enkele takjes peterselie. Dek de pan af (de filets mogen maar voor 1/4 onder staan.)
6. Pocheer de tongfilets gaar. Neem ze uit de pan en hou ze warm.
7. Voeg de mosselen, de garnalen en de champignons bij de saus en warm even door. Neem de saus van het vuur en voeg de liaison (eidooier met room) toe. Breng op smaak met pezocay.
8. Nappeer de saus op het bord en schik er 3 tongrolletjes op. Dien op met pommes duchesse en warme fleurons.

Zeevis in papillote

- 4 mooie stukken zeevisfilet (ca. 800 g)
- 3 sjalotten (fijngesnipperd)
- 250 g champignons (fijngehakt)
- 175 ml droge witte wijn
- 150 ml visfumet
- 100 g prei (julienne)
- 125 g wortel (brunoise, beetgaar)
- 4 kl takjes tijm
- zout
- witte peper uit de molen
- vetstof



▼▼	3/4
€ € €	335

1. Bak de gesnipperde sjalotten samen met de fijngehakte champignons kort op in hete vetstof (duxelles).
2. Knip uit aluminiumfolie 4 rechthoeken van 35 x 40 cm.
3. Dep de stukken vis droog en leg ze op de blinkende zijde van de folie. Stevig kruiden met pezo.
4. Plooi de folie in de vorm van een bakje.
5. Verdeel de duxelles, de wortel en de prei over de vis.
6. Verdeel nu de witte wijn en de visfumet, over de vis. Eventueel nog bijkruiden.
7. Leg tenslotte een klein takje tijm in ieder bakje en plooi het bakje mooi dicht.
8. Beboter een bakblik lichtjes en plaats er de papillotes op.
9. Plaats ca. 15 min in een voorverwarmde oven van 250°C.
10. Serveer met pommes duchesse of pommes persillées.

Tip:

- In de zomer kunnen de wortelen vervangen worden door zonrijpe tomaten (geconcasseerd).
- Papillottes van vis zijn ook zeer geschikt voor de barbecue.

Lasagne met zalm (voor 8 porties van ca. 500 g)

- pastadeeg (van 400 g bloem)
- 250 g gemalen kaas



▼▼▼	2.1/4
€ €	890

Schaaldierensaus:

- 700 ml schaaldierenbouillon
- 200 ml witte wijn
- 300 ml room
- pezocay
- 180 g roux

Vulling:

- 500 à 600 g zalm (vers of gerookt)
- 600 g courgettes (brunoise)
- 2 sjalotten (of 1 grote ui, gesnipperd)
- 4 tn look (geperst)
- tijm
- peterselie (gehakt)
- pezo
- olijfolie
- 150 ml witte wijn

De lasagnevellen:

1. Verdeel de deegbal in 2 stukken en verwerk hem in de pastamachine tot langwerpige vellen.
2. Snij de vellen op de gewenste grootte (tijdens het koken zetten de vellen een weinig uit).
3. Kook de vellen in ruim kokend water “al dente” (ca. 2 min.) en laat ze uitlekken.

Schaaldierensaus:

4. Schaaldierenbouillon en witte wijn bij elkaar voegen, verwarmen en binden met roux.
5. De room toevoegen en op smaak brengen met pezocay. Van het vuur nemen.

Vulling:

6. Stoof de brunoise van courgette, de gesnipperde sjalot en de look kort aan in een weinig olijfolie.
7. Voeg tijm toe en overgiet met de witte wijn. Laat even koken tot de wijn verdampt is.
8. Neem van het vuur en voeg de gehakte peterselie toe. Een weinig kruiden met pezo.
9. Snij de zalm in dunne plakjes.

Het schikken in de lasagnepan:

10. Beboter de lasagnepan.
11. Breng een laagje van de vulling op de bodem van de pan en leg er een laagje zalm op.
12. Leg hierop een laag lasagneplakken.
13. Breng op de lasagne een laagje schaaldierensaus.
14. Leg hierop een laag lasagneplakken.
15. Herhaal deze procedure tot alles verwerkt is (je hebt dan 5 lagen lasagnevellen gebruikt).
16. Eindig met een laag schaaldierensaus.
17. Strooi geraspte kaas over het geheel.
18. Afbakken in een voorverwarmde oven op 200°C gedurende ca. 30 min.
19. Haal uit de oven en laat enkele minuten staan alvorens te serveren.

Gegratineerde visschotel

- 700 g kabeljauwfilet
- 800 g aardappelen (geschild)
- 600 g wortelen (in schijfjes)
- tijm, marjolein
- pezo



▼▼	3/4
€ €	570

Visvelouté:

- 80 g roux
- 800 ml visfumet (visbouillon)
- 1 eidooier (eventueel)

1. Worteltjes gaar stoven in een weinig vetstof en water (met tijm en marjolein). Kruiden met pezo.
2. Aardappelen gaarstomen. Afkoelen en in schijven snijden (3 mm dik).
3. Vis gaarstomen (ca. 10 min.).

Visvelouté:

4. De koude roux aanroeren met hete visbouillon. De saus even laten doorkoken. Kruiden met pezo. Neem van het vuur en voeg eventueel een eidooier toe (de saus mag op dat moment niet meer koken).
5. Verdeel in een ingevette schotel de vis. Giet hierover de helft van de saus. Leg nu hierop de worteltjes en daarboven de aardappelschijven.
6. Giet de rest van de saus op de aardappelen, bestrooi met paneermeel en leg er enkele klontjes boter op.
7. Zet in de oven en laat gedurende ca. 20 min. gratineren.

Victoriabaars in witte wijnsaus

- 1 kg Victoriabaarsfilet
- court-bouillon
- 600 ml witte wijnsaus
- 4 scampi (gepeld en gechatreerd)
- 4 plukjes roomse kervel
- 300 g courgette (in bolletjes uitgestoken en beetgaar geblancheerd)
- 150 g wortelen (in bolletjes uitgestoken en beetgaar geblancheerd)



▼▼	3/4
€ €	620

1. Pocheer de Victoriabaarsfilet gaar in de court-bouillon.
2. Stoof de bolletjes courgette en wortel gaar in een weinig boter.
3. Stoom de scampi gaar.
4. Maak de witte wijnsaus warm.
5. Schik de vis op een bord. Nappeer de witte wijnsaus erover.
6. Leg de scampi op de vis samen met een takje roomse kervel.
7. Serveer met de bolletjes gestoofde groenten en pommes duchesse.

Kabeljauwfilet in saffraansaus

- 1 kg kabeljauwfilet



▼▼	1/2
€ € €	565

Saffraansaus:

- 1 sjalotje (geëminceerd)
- een weinig vetstof
- 400 ml visfumet
- 200 ml witte wijn
- 200 ml room
- saffraan
- pezocay
- roux

1. Stoof het sjalotje lichtjes aan in een weinig vetstof.
2. Witte wijn, visfumet en room toevoegen. Laten inkoken. Breng de saus op dikte met roux. Breng op smaak met pezo. Voeg eventueel een weinig citroensap toe. Passeer de saus door een chinois à sauce. Voeg nu de saffraan toe en laat even koken.
3. Pocheer de kabeljauwfilet gaar en voeg hem bij de saus.
4. Serveer met pommes duchesse of pommes persillées.

Zalmfilet in witte wijnsaus

- 1 kg zalmfilet



▼▼	1/2
€ € €	835

Witte wijnsaus:

- 2 sjalotjes (geëminceerd)
- een weinig vetstof
- 600 ml visfumet
- 300 ml witte wijn
- sap van ½ citroen
- pezocay
- roux
- 200 ml room

1. Beboter een sautoir en strooi er de gesneden sjalot in.
2. Kruid de zalmfilets met pezo en leg ze op de plakjes sjalot.
3. Witte wijn, visfumet en citroensap toevoegen. Breng zachtjes aan de kook en laat de vis pocheren tot hij gaar is (onder deksel als de vis niet volledig onderstaat).
4. Haal de vis uit de pan en hou hem warm.
5. Laat het kookvocht inkoken en breng de saus op dikte met roux.
6. Voeg de room toe en breng het geheel op smaak met pezocay.
7. Passeer de saus door een chinois à sauce.
8. Serveer met pommes duchesse of pommes persillées.

Waterzooi van vis

- 150 g kabeljauwfilet (in stukjes)
- 150 g zalmfilet (in stukjes)
- 150 g tongfilet (in reepjes)
- 8 scampi (gepeld en gechatreerd)
- 8 mosselen (gekookt)
- 100 g prinsessenboontjes
- 2 wortelen (in julienne)
- 1 prei (in julienne)
- 600 g aardappelen (geschild en in château gesneden)
- dille



▼▼	1
€ € €	655

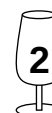
Visvelouté:

- 1 l visfumet
- 75 g roux
- 150 ml room
- pezo

1. Bereid de visvelouté.
2. Kook de groenten beetgaar. Spoel ze af onder koud stromend water.
3. Stoom de aardappelen gaar.
4. Stoom de vis gaar.
5. Voeg de vis en de groenten bij de visvelouté en warm alles even door.
6. Breng eventueel op smaak met pezo en voeg de dille erbij.
7. Vul de soepborden met de zooi en leg er enkele gestoomde château-aardappelen bij.

Zeewolffilet Dugléré

- 800 g zeewolffilet
- 300 ml visfumet
- 150 ml room
- 150 ml witte wijn
- 2 sjalotjes (gesnipperd)
- vetstof
- roux
- 2 tomaten (gepeld en geconcaseerd)
- 4 fleurons
- pezocay



▼▼	3/4
€ € €	505

1. Stoof de sjalot goudgeel aan in een weinig vetstof.
2. Voeg de fumet en de wijn toe en pocheer de vis erin.
3. Verwijder de vis en hou hem warm.
4. Bind het kookvocht met roux.
5. Voeg de room erbij en breng op smaak met pezocay.
6. Passeer de saus door en chinois à sauce.
7. Voeg de geconcaseerde tomaten bij de saus en warm kort door.
8. Leg de vis op verwarmde borden en giet de saus erover.
9. Serveer met pommes duchesse en een weinig garnituur.

Paling in 't groen

- 1 kg rivierpaling
- 1 ui (zeer fijn gesnipperd)
- 2 sjalotten (zeer fijn gesnipperd)
- 400 ml visfumet
- 200 ml witte wijn
- verse groene kruiden: (fijngehakt)
 - kervel
 - peterselie
 - citroenmelisse
 - dragon (een weinig)
 - munt (een weinig)
- 2 blaadjes salie
- maïszetmeel
- citroensap
- pezo
- citroenpartjes

1. Paling reinigen, dégorgeren en versnijden in stukken van 3 cm.
2. De sjalotten en de ui aanstoven in boter (niet laten kleuren).
3. Bevochtigen met de helft van de witte wijn en laten inkoken.
4. De paling toevoegen en kruiden met pezo.
5. Afdekken en laten uitzweten.
6. Bevochtigen met de rest van de wijn en de visfumet.
7. Gedurende ca. 10 min. laten sudderen.
8. De vers gehakte kruiden toevoegen en heel even mee laten sudderen.
9. Bijkruiden met pezo en citroensap.
10. Binden met een weinig maïszetmeel.
11. Afwerken met de liaison.
12. Serveren met bruin brood, boter en partjes citroen.

Tip:

- Eventueel kan er zuring en spinazie in het gerecht verwerkt worden.
- Wordt soms ook gebonden met een liaison (1 eidooier + 100 ml room).



▼▼	3/4
€ € €	1150

Tongreepjes in paprikasaus

- 700 g tongfilet (in reepjes)
- bloem
- pezo
- vetstof (geklaarde boter of olie)



▼▼	3/4
€ € €	355

Paprikasaus:

- 350 ml bruine saus (of Spaanse saus)
- 1 klp paprikapoeder
- 2 rode paprika's (gehalveerd, pitten en zaadlijsten verwijderd)
- ½ ui (gesnipperd)
- 100 ml rode wijn (eventueel)
- vetstof

1. Stoom de halve paprika's gedurende 4 à 5 min. Spoel ze af onder koud water en verwijder de schil. Snij de helft van de paprika's in julienne en de andere helft grof.
2. Stoof de ui en het paprikapoeder aan in de vetstof.
3. Voeg de bruine saus en de grof gesneden paprika toe. Laat even zachtjes koken (tot de paprika gaar is). Mixen.
4. Voeg de julienne van paprika toe en de rode wijn. Breng op smaak met pezo.
5. Kruid de reepjes tongfilet met pezo en haal ze door de bloem.
6. Bak de tongfilets in olie of geklaarde boter.
7. Schik de gebakken reepjes vis in het midden van het bord en giet de saus er rond.
8. Serveer met pommes duchesse of château-aardappelen.

Gefrituurde kabeljauwfilet

- 800 g kabeljauwfilet (of andere zeevisfilet)
- bloem
- peterselie
- partjes citroen



▼▼	1/2
€ € €	275

Marinade:

- citroensap
- pezo
- fijngehakte groene kruiden (eventueel, dille, salie, ...)

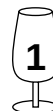
1. Marineer de vis gedurende ca. 15 minuten.
2. Haal de filets door de bloem en frituur de vis in frituurolie op 170°C.
3. Leg de gebakken vis op keukenpapier om het overvloedige vet weg te nemen.
4. Bestrooi met pezo.
5. Leg de vis op de borden en werk af met partjes citroen en peterselie.
6. Serveer met tartaarsaus en aardappelpuree.

Tips:

- Grote hoeveelheden worden voorgebakken in de friteuse op 130°C en pas afgebakken op 170°C vlak voor het doorgeven.
- De gemarineerde en door bloem gehaalde vis kan ook door geklopte eieren gehaald worden of door frituurbeslag om daarna te frituren.

Kabeljauw in tomaten-basilicum saus

- 800 g kabeljauwfilet
- 4 fleurons
- waterkers (garnituur)



▼▼	3/4
€ € €	280

Tomaten-basilicum saus:

- 100 g vette mirepoix
- laurier
- tijm
- 40 g tomatenpuree (of 3 verse tomaten)
- 1 tn knoflook (geplet)
- 20 g bloem
- 500 ml blanke fond
- pezo
- suiker
- enkele blaadjes verse basilicum (in chiffonade gesneden)

De tomaten-basilicum saus:

1. De vette mirepoix samen met de look aanfruiten in de vetstof.
2. De tomatenpuree toevoegen, mengen en het geheel singeren met de bloem.
3. Laten garen en aanroeren met blanke fond. Laurier en tijm toevoegen.
4. Aan de kook brengen en een half uurtje zachtjes laten koken.
5. Passeren. De dikte van de saus eventueel corrigeren (met fond of met beurre manié).
6. Basilicum toevoegen en 5 min. zachtjes laten trekken.
7. Op smaak brengen met zout en suiker.
8. De kabeljauwfilets pocheren of stomen.
9. Kruiden met pezo.
10. Breng een spiegel saus op het bord en leg er de vis op.
11. Serveer met pommes duchesse of château-aardappelen.
12. Werk af met chiffonade van basilicum of waterkers en een fleuron.

Zomers vispannetje

- 4 gamba's (middelgroot, ongepeld)
- 8 scampi (maat 16-20, gepeld en gechatreerd)
- 240 g zalmfilet (in 4 stukjes van elk 60 g)
- 240 g kabeljauwfilet (in 4 stukjes van elk 60 g)
- 2 tn look (geperst)
- 250 ml visfumet
- 250 ml schaaldierenbouillon
- 100 ml room
- 150 g wortelen (in brunoise)
- 150 g paprika (ontveld, in brunoise)
- 300 g courgette (in chateau gedraaid, 16 stuks)
- olijfolie
- boter
- 40 g roux
- pezocay
- 4 bloemetjes (viooltjes, of toefjes peterselie)



▼▼	1
€ € €	560

1. Verwarm de schaaldierenbouillon samen met de fumet. Binden met de roux.
2. De brunoise van wortelen en paprika aanstoven in olijfolie.
3. Bak de tonnetjes van courgette in een weinig boter tot ze beetgaar zijn. Kruiden met zout.
4. De stukjes kabeljauw en zalm bebloemen.
5. De scampi, de gamba's, de stukjes zalm en kabeljauw kort opbakken in een mengsel van olijfolie en boter. Kruiden met pezo.
6. De room, de look en de wortel-paprika brunoise bij de reeds gebonden bouillon voegen. Op smaak brengen met pezocay.
7. Schik op het midden van een porseleinen ovenschaaltje 4 stukjes courgette. Giet de saus er rond. Leg 2 scampi op de courgettes en schik de andere vissoorten rond de courgettes.
8. Werk af met een bloemetje.
9. Serveer met gestoomde aardappelen.

Spiesjes van vis met Roquefortsaus

- 16 rauwe scampi (maat 21/25, gechatreerd)
- 8 blokjes kabeljauwfilet (ca. 20 g per stuk)
- 8 blokjes zalmfilet (ca. 20 g per stuk)
- 8 kleine tongrolletjes
- 1 rode paprika (in 16 vierkantjes gesneden)
- 1 groene paprika (in 16 vierkantjes gesneden)
- 1 ui (in 8 stukken gesneden)
- olijfolie
- maïsolie
- 1 tn look (geperst)
- tijm
- pezo



▼▼	1.1/4
€ € €	535

Roquefortsaus:

- 350 ml visfumet
- 30 g roux
- 75 g Roquefort
- 50 ml room
- pezo

1. Maak spiesjes van de verschillende soorten vis en de groenten.
2. Bestrijk ze met een mengsel van de 2 soorten olie waaraan tijm en look zijn toegevoegd.
3. Kruiden met pezo.
4. Bak de spiesjes in een voorverwarmde oven gedurende ca. 15 min. op 200°C.

De Roquefortsaus:

5. De visfumet binden met de roux.
6. De Roquefort in stukjes snijden en in de fumet oplossen.
7. Room toevoegen.
8. Op smaak brengen met pezo.
9. Leg per bord 2 spiesjes samen met een spiegel saus.
10. Serveer er pasta (tagliatelle) bij.

Tip:

- De Roquefortsaus past ook perfect bij vlees. Vervang in dat geval de visfumet door blanke fond.

Quenellen van zeevis met prei en pasta (ca. 8 personen)



▼▼▼	1.1/4
€ € €	620

- 800 g stevige zeevis (zeewolf of zalm ...)
- 1 eiwit
- 100 ml room
- pezocay
- 1 l visbouillon
- 250 ml room
- 600 g wit van prei (fijngesneden)
- citroensap (eventueel)
- 480 g pasta (tagliatelle)
- garnituur (basilicumblaadjes, roomse kervel ...)

1. Klop de 100 ml room half stijf.
2. Maal de zeevis fijn.
3. Meng het eiwit en de halfgeslagen room door de fijn gemalen vis. Kruiden met pezocay.
4. Vorm met 2 eetlepels quenellen van het vismengsel en leg de quenellen in een stoompan. Stoom ze gaar gedurende ca. 8 minuten.
5. Stoof ondertussen het wit van prei beetgaar in een weinig vetstof en water.
6. Verwarm de visbouillon en voeg de room toe. Breng op smaak met pezocay en eventueel een weinig citroensap. Voeg prei en visroomsaus samen.
7. Schik gekookte tagliatelle in het midden van een groot diep bord. Giet de saus er rond. Leg enkele quenellen in stervorm rond de pasta. Werk af met een blaadje basilicum, roomse kervel....

Desserten

Fruitsalade

- 1 appel
- 1 banaan
- 1 peer
- 2 kiwi's
- blauwe druiven (gehalveerd en ontpit)
- 2 marasquinkrieken (gehalveerd)
- 2 elp Grand Marnier (of marasquin, of kirsch)
- 100 ml sinaasappelsap (van goede kwaliteit)
- suiker (eventueel)

▼	1/4
€ €	145

1. De appel, de peer en de kiwi's schillen, klokhuis verwijderen en in stukjes snijden.
2. De stukjes fruit in een kom doen en overgieten met het sinaasappelsap.
3. De banaan pellen, in schijfjes snijden en toevoegen.
4. De gehalveerde en ontpitte druiven toevoegen.
5. De gehalveerde marasquinkrieken en de drank toevoegen.
6. Eventueel met een weinig suiker bestrooien en voorzichtig mengen.
7. Fris opdienen

Tips:

- De samenstelling van de fruitsalade dient zodanig te zijn dat er voldoende kleur in zit. Men kan het gekozen fruit aanpassen naar het aanbod van het seizoen.
- Laat de drank achterwege als de fruitsalade voornamelijk voor kinderen bedoeld is.

Advocaatmousse (ca. 8 personen)

- ca. 400 g crème anglaise (300 ml melk + 4 eidooiers + 60 g suiker)
- 350 ml room
- 400 g advocaat
- 50 g suiker
- 12 g gelatine (geweekt in koud water)
- chocoladeschilfers (afwerking)

▼▼	3/4
€ €	400

1. De crème anglaise bereiden.
2. Geweekte gelatine bij de nog warme crème anglaise voegen. Laten afkoelen.
3. Room stijfkloppen met de suiker.
4. Als de crème anglaise lobbijg begint te worden de advocaat eronder mengen.
5. De room onderspatelen.
6. De vormpjes vullen en laten opstijven in de koelkast.
7. Werk af met chocoladeschilfers.

Tips:

- Voor een luchtigere mousse, 2 eiwitten stijfkloppen met 20 g suiker en na de room onder de massa heffen.
- Neem 21 g gelatine als het dessert in ringen wordt gedaan om daarna uit te storten. Gebruik dan zeker geen opgeklopte eiwitten. Leg in de ringen ook een bodem biscuit. Werk af met slagroom en chocoladeschilfers.

Pruimentaartjes (ca. 14 taartjes van 10 cm doormeter)

▼▼	1
€	510/s

- 500 g bloem
- 250 g boter
- 100 g suiker (kristalsuiker)
- 100 g kandijsuiker
- 100 g broyage (50 g amandelpoeder + 50 g bloedsuiker)
- 5 g kaneel
- 5 g zout
- 2 eieren
- 5 g bakpoeder

Vulling:

- 500 g pruimencorin
- 500 g appelmoes

1. De bloem ziften. Bakpoeder, zout, kaneel en broyage toevoegen.
2. De boter romig roeren en de suiker er klontervrij onderwerken.
3. De eieren één voor één onderwerken.
4. De bloem onderspatelen en kort bewerken.
5. Uitrollen op 3 mm.
6. Taartvormpjes bekleden en vullen met een mengsel van pruimencorin en appelmoes.
7. Eventueel smalle bandjes deeg kruislings over de taartjes leggen.
8. Bakken op 180°C gedurende ca. 20 min.
9. Eventueel abrikoteren.

Speculaas

▼▼	3/4
€	350/g

- 1,5 kg bloem
- 500 g lichte kandijsuiker
- 500 g donkere kandijsuiker
- 250 g boter
- 250 g margarine
- 2 eieren
- ca. 150 ml water
- 10 bakpoeder
- 10 g zout
- 10 g kaneel

1. Boter romig roeren. Suiker klontervrij onderwerken.
2. Water en de eieren onderwerken. Bloem, bakpoeder en kaneel onderwerken.
3. De deegbal uitrollen tot een pil (worst).
4. Vormen lichtjes bebloemen en de pil er in drukken.
5. Overtollig deeg wegsnijden met een inox draad.
6. Uit de vorm halen en op een licht beboterde en bebloemde plaat leggen.
7. Bakken in een matig warme oven (180°C) gedurende enkele minuten.

Kerstkoekjes

- 500 g bloem
- 300 g boter
- 175 g bloedsuiker
- 1 eidooier
- vanille (extract)
- 6 g kaneel
- abrikozengelei
- suikerglazuur

▼	3/4
€	400/g

1. De boter romig roeren en de suiker er onderwerken.
2. Bloem, eidooier, kaneel en vanille onderwerken en kort kneden tot een vast deeg.
3. Uitrollen op 4 mm dikte.
4. Sterren uitsteken en op een licht beboterde en bebloemde plaat schikken.
5. Enkele minuten afbakken op 180°C.
6. Afwerken met abrikozengelei en suikerglazuur (als de koekjes nog warm zijn).

Chocoladerol (1 rol van 60 cm lang)

- 1 plak dunne chocoladebiscuit (40 x 60 cm, warme methode)
- rumsiroop (suikersiroop van 28°B + rum)
- 1600 g chocoladebotercrème
- chocolade schaafsel
- violetjes (in suiker, voor garnituur)

▼▼	1.1/4
€ €	335/g

1. De plak biscuit sauzen met rumsiroop.
2. Gans het oppervlak bestrijken met chocoladebotercrème.
3. De lap goed vast oprollen.
4. Maskeren met botercrème.
5. Afwerken met chocolade schaafsel, rozetten van botercrème en viooltjes.
6. Bepoederen met bloedsuiker.

Truffelcake (1 cake van 40 x 10 x 6 cm)

- 1 plak dikke chocoladebiscuit (40 x 30 cm, warme methode)
- 1600 g chocoladebotercrème
- chocolade schaafsel
- bloedsuiker

▼▼	1.1/4
€ €	335/g

1. De plak biscuit bestrijken met de chocoladebotercrème.
2. De randen van de plak recht snijden en de plak in 3 repen verdelen.
3. De 3 repen op elkaar leggen zodanig dat biscuit en botercrème elkaar afwisselen. De bovenste laag van de cake moet botercrème zijn.
4. Bestrooi met chocolade schaafsel en werk af met bloedsuiker.
5. Laat opstijven en snij dan met een warm mes in rechthoeken.

Schuimgebakje met fruit (6 stuks)

- 12 méringues (schuimpjes)
- 300 ml slagroom
- 40 g suiker
- vers fruit (voor garnituur)
- schavelingen (chocolade krullen)

▼▼	1/2
€	320/s

1. Klop de room stijf met de suiker.
2. Strijk één méringue aan met een weinig room.
3. Plaats een tweede méringue (omgekeerd) op de eerste méringue.
4. Vul de holte tussen de twee méringues op met room en strijk ook de buitenzijde rondom aan met room.
5. Bekleed de buitenzijde van het gebakje met schavelingen.
6. Werk de bovenzijde af met room (opspreiden met spuitzak) en stukjes vers fruit.
7. Plaats de gebakjes in de koeling en laat ze opstijven.

Heiße Liebe

- 12 bollen vanille-ijs
- 200 g frambozen
- 100 ml siroop van 28°B
- 15 ml kirsch
- 100 ml room (opgeslagen met 15 g suiker)

▼	1/4
€	340

1. Verwarm de frambozen in de siroop tot een coulis. Neem van het vuur en voeg de kirsch toe.
2. Vul de ijscoupes met vanille-ijs en overgiet met de warme frambozensaus.
3. Werk af met een toefje slagroom.
4. Het ijs kan ook geflambeerd worden met kirsch.

Bananenbeignets met karamelroomsaus

- 4 bananen (niet te rijp, in stukken gesneden)
- frituurbeslag
- frituurolie

▼▼	1/2
€	360

1. Pel de bananen en snij ze in stukken 5 stukken.
2. Doop de stukken banaan met een fondueprikker in het beslag en bak ze goudbruin in frituurolie op 170 à 180°C.
3. Laat uitlekken op keukenpapier, bestrooi met bloedsuiker en serveer met karamelroomsaus.

Gemarineerde sinaasappels met karamelflan (6 personen)

▼▼	1
€ €	410

Karamelflan: (ca. 1200 ml)

- 1 l melk
- 1 ei
- 3 eidooiers
- 40 g maïszetmeel
- 16 g gelatine (geweekt in water)
- 200 g kristalsuiker (100 g + 100 g)

Gemarineerde sinaasappels:

- 3 sinaasappels
- 90 ml siroop (28° Baumé)
- 1 elp cointreau
- 4 blaadjes munt (in fijne chiffonade)

De flan:

1. Laat 100 g suiker karameliseren met een weinig water (ca. 20 ml).
2. Blus de karamel met de melk. Laat de karamel oplossen in de melk op een zacht vuurtje.
3. Het ei met de eidooiers, het maïszetmeel en de overige 100 g suiker stevig opkloppen.
4. Voeg een deel van de warme melk bij het eimengsel en giet daarna alles bij de overige melk. Laat eventjes doorkoken.
5. Neem van het vuur
6. Los de geweekte gelatine op in zeer weinig warme melk en roer deze door de flan.
7. Potjes invetten en vullen met de flan. Laat opstijven in de koelkast.

Gemarineerde sinaasappels:

8. Sinaasappels schillen à vif en in plakjes snijden.
9. Siroop en cointreau mengen en over de sinaasappels schenken. Laat gedurende ca. 2 uren marineren.

Afwerking:

10. Stort de flan op het midden van het bord.
11. Schik de schijfjes sinaasappel rondom de flan.
12. Afwerken met een weinig sliertjes munt.

Mokkamousse (ca. 1800 ml, ca. 12 personen)

- 1 l melk
- 2 eieren
- 2 eidooiers
- 60 g maïszetmeel
- 8 klp oploskoffie
- 16 g gelatine (geweekt in water)
- 250 g kristalsuiker
- 400 ml room

▼▼	3/4
€	420

1. De melk koken met 60 g suiker.
2. Maïzena, eidooiers, eieren met 60 g suiker samen wit kloppen.
3. De kokende melk en oploskoffie toevoegen. Roeren en heel even laten koken.
4. Van het vuur nemen en er de geweekte gelatine in oplossen.
5. Twee eiwitten samen met 80 g suiker kloppen tot zilverglans.
6. De room met 50 g suiker voor $\frac{3}{4}$ opkloppen.
7. Spatel de opgeklopte eiwitten en de room onder de enigszins afgekoelde mokkamassa.
8. Glazen vullen en laten opstijven in de koelkast.

Riz Condé (ca. 10 personen)

- 1 l melk
- 250 ml room
- 150 g dessertrijst
- 100 g suiker
- 480 g perziken uit blik (= 850 g niet uitgelekt)
- 150 ml perzikensap
- 6 g gelatine
- 2 elp kirsch

▼▼	1
€	390

Afwerking:

- perziken
 - chocoladeschilfers
 - geklopte room
1. Laat de gelatine weken in het perzikensap.
 2. Hou 2 halve perziken apart voor de afwerking en snij de rest in dobbelsteentjes.
 3. Breng de melk aan de kook.
 4. Voeg de afgespoelde dessertrijst erbij en laat gedurende 30 min. zachtjes koken.
 5. Voeg als de rijst gaar is de suiker erbij en laat terug eventjes doorwarmen.
 6. Neem van het vuur en voeg vervolgens het sap met de gelatine toe. Goed roeren.
 7. Voeg de in stukjes gesneden perziken toe en meng goed onder de rijst. Laat enigszins afkoelen. Voeg dan de kirsch toe.
 8. Klop de room $\frac{3}{4}$ stijf en spatel onder de rijst.
 9. Verdeel de riz Condé in kommetjes.
 10. Juist voor het opdienen versieren met partjes perzik, chocoladeschilfers en eventueel een toefje room.

Broodpudding (8 spieën)

- 400 g wit brood (oud)
- 600 ml melk
- 250 g suiker
- 250 g rozijnen
- 4 eieren
- 1 borrel rum
- 1 elp maïzena (of vanillebloem)
- kaneel

▼	1/2
€	445

1. Breek het brood in stukken.
2. Meng alle ingrediënten goed met elkaar.
3. Doe in een bakvorm en bak in een voorverwarmde oven op 200°C gedurende 45 min.

Tip:

- De broodpudding mag in geen geval te droog zijn. Als je ook bruin brood gebruikt of stokbrood dan zal de hoeveelheid melk moeten vermeerderd worden.

Petits fours (ca. 60 stuks)

- vetdeeg (van 200 g bloem)
- 500 g marsepein
- fondant (of bloedsuiker)
- kleine garnituren

▼	1.1/2
€	75/s

1. Rol de vetdeeg uit tot een lap van 3 mm dikte. Steek er rondjes uit van 3 cm doormeter. Bak ze in een voorverwarmde oven op 180°C (bakplaat lichtjes invetten en bebloemen).
2. Maak bolletjes marsepein (ca. 8 g per stuk) en plaats ze op de gebakken bodempjes.
3. Maak glazuur van de fondant (of van de bloedsuiker) en doop er de petits fours in.
4. Plaats een klein garnituur op iedere petit four.

Italiaanse petits fours (ca. 60 stuks)

- vetdeeg (van 200 g bloem)
- boterroom (van 500 ml melk)
- kleurstof
- kleine garnituren

▼▼	1.1/2
€	90/s

1. Rol de vetdeeg uit tot een lap van 3 mm dikte. Steek er rondjes uit van 3 cm doormeter. Bak ze in een voorverwarmde oven op 180°C (bakplaat lichtjes invetten en bebloemen).
2. Kleur de boterroom naar wens en spuit op de bodempjes met een gekartelde spuitmond.
3. Werk af met een passend klein garnituur.

Tarte Tatin (8 spieën)

- zanddeeg (van 300 g bloem)
- 5 appels (Jonagold)
- karamel (200 g suiker + 40 ml water + 100 ml water)
- kaneel
- 40 g boter

▼▼	1
€	525

1. Een karamel bereiden en enigszins laten afkoelen.
2. Taartvorm inboteren.
3. Klokhuus uit de appels steken en de appels schillen. Snij boven en onder en schijfje van 0,5 cm weg. Snij de appels verder in schijven van ca. 2 cm dik. Snij de schijven dwars doormidden (halve maantjes).
4. Giet de karamel in de beboterde taartvorm en schik hierop de stukken appel (de rand van de vorm een beetje vrij houden).
5. Strooi een weinig kaneel op de appels en beleg met kleine klontjes boter.
6. De lap deeg uitrollen op 3 à 4 mm. Prikken.
7. Leg de lap deeg op de appels en plooi de rand tussen de appels en de rand van de taartvorm.
8. Afbakken op 200°C gedurende ca. 35 min.
9. Uit de vorm halen als de taart nog lauwwarm is.

Tips:

- Warm of koud opdienen, eventueel met een bolletje ijs. Een volledig afgekoelde taart met behulp van warmte uit de vorm halen (in heet water of op een zeer zacht vuurtje. Oppassen voor kapotspringen van aardewerk taartvormen). Eventueel terug opwarmen in de oven.
- Als taartbodem wordt ook wel bladerdeeg gebruikt.

Chocolademousse (ca. 3600 ml, voor ca. 24 personen)

- 625 g fondantchocolade
- 1600 ml slagroom
- 50 g suiker
- chocolade koffieboontjes
- lauwe gele room (van 500 ml melk)

▼▼	3/4
€	450

1. Laat de chocolade smelten au bain-marie.
2. Voeg bij de nog enigszins lauwe gele room en meng goed.
3. Klop de room voor $\frac{3}{4}$ stijf samen met de suiker.
4. Meng de room met de lauwe chocoladepudding.
5. Vul de vormpjes en werk af met een chocolade koffieboontje.

Mousse van witte chocolade (ca. 1600 ml, ca. 10 personen)

- 300 g witte chocolade
- 700 ml slagroom
- 100 ml melk
- blanc manger (zonder suiker) (van 250 ml melk, geparfumeerd met kirsch)
- chocolade schavelingen
- gekonfijte zeste van sinaasappel

1. Laat de chocolade smelten au bain-marie in 100 ml melk.
2. Voeg bij de nog enigszins lauwe blanc manger en meng goed.
3. Klop de room halfstijf.
4. Meng de room met de witte chocoladepudding.
5. Vul de vormpjes en werk af met een weinig gekonfijte zeste van sinaasappel en chocolade schavelingen.

▼▼	3/4
€	455

Blanc manger (ca. 1100 ml)

- 1 l melk
- 120 g suiker
- 90 g maïszetmeel
- smaakstof (amandelessence, marasquin of kirsch)

1. Breng 800 ml van de melk aan de kook samen met de suiker.
2. Los het maïszetmeel op in de overige 200 ml melk en voeg dit bij de kokende melk.
3. Laat 2 min. zachtjes koken.
4. Parfumeren en in vormen gieten en laten afkoelen.
5. Eventueel afwerken met toefjes slagroom en fruit.

▼	1/2
€	135/g

Apfelstrudel (6 personen)

Deeg:

- 150 g bloem
- 1 eidooier
- 4 g zout
- 20 ml olie
- ca. 50 ml water

Vulling:

- 4 appels
- 75 g suiker
- 1 klp kaneel
- 150 g rozijnen (in rum geweekt)
- 50 g amandelpoeder
- 40 g broodkruim

1. Met de ingrediënten voor het deeg een soepel deeg maken en goed kneden. Laat afgedekt onder plastic 30 min. rusten.
2. Appels schillen, in blokjes snijden en mengen met de overige ingrediënten (behalve het broodkruim).
3. Deeg flinterdun uitrollen. Broodkruim erover verdelen en dan de appelmengeling erover verdelen.
4. Oprollen, op een beboterde bakplaat leggen, bestrijken met water of melk en afbakken in een voorverwarmde oven van 200°C gedurende ca. 40 min.
5. In stukken snijden en het bord afwerken met een bolletje vanille-ijs, vanille-rum-saus, ...

Tip:

- In plaats van de deeglap te bedekken met broodkruim en amandelpoeder te mengen onder de appels, kan men de lap deeg bestrijken met frangipane.

▼▼	1
€	365

Gateau Hélène (taartvorm van 28 cm diameter)

▼▼	3/4
€ €	420

- 4 peren
- 250 g zelfrijzende bloem
- 4 eidooiers
- 200 ml melk
- 100 g boter
- 250 g suiker
- sap van ½ citroen
- 2 pakjes vanillesuiker
- kaneel

1. Schil de peren, halveer ze en verwijder het klokhuis.
2. Leg ze in een pan en besprenkel ze met het citroensap. Voeg er de helft van de boter erbij en laat ze op een zacht vuurtje stoven gedurende 5 à 10 min. (ze moeten niet helemaal gaar zijn). Bestrooi na 3 min. stooftijd de peren met 100 g suiker.
3. Vet een springvorm in.
4. Doe de bloem in een kom samen met de eidooiers.
5. Laat in een pannetje de rest van de vetstof smelten. Laat enigszins afkoelen en voeg er de vanillesuiker en de rest van de gewone suiker er ook bij. Meng onder elkaar en voeg bij de bloem en de eidooiers.
6. Roer nu stilaan ook de melk onder het deeg.
7. Giet het deeg in de springvorm. Leg de gestoofde peren er bovenop.
8. Bak de taart in een voorverwarmde oven gedurende 30 à 45 min. op 190°C.
9. Laat ondertussen het vocht waar de peren in gestoofd zijn inkoken tot ongeveer de helft. Je bekomt aldus een dikvloeibare siroop.
10. Als de taart klaar is haal je ze uit de oven en overgiet ze dan met de siroop. Bestrooi ze met kaneel en laat ze gedurende 2 à 3 min. kleur krijgen onder de grill.
11. Haal ze uit de vorm en laat afkoelen.

Tips:

- Als de peren gestoofd worden mag de suiker niet van in het begin toegevoegd worden. Hij zou kunnen karameliseren.
- Het is mogelijk dat het sap van de peren niet meer ingekookt hoeft te worden omdat het dik genoeg is.

Clafoutis (taartvorm van 28 cm diam.)

- 500 g krieken (ontpit en uitgelekt)
- 150 g bloem
- 4 eieren
- 400 ml melk
- 100 g suiker
- 2 elp kirsch
- bloedsuiker

▼▼	1/2
€ €	260

1. Taartvorm goed inboteren.
2. Klop de hele eieren met de suiker op een laag vuurtje (max. 37°C)
3. Bloem toevoegen (door zeef).
4. Melk eronder mengen tot een glad en luchtig beslag.
5. Voeg de kirsch toe.
6. Een laagje beslag in de vorm gieten, de krieken erop leggen, en de rest van het beslag erover gieten.
7. Bakken op 180°C gedurende ca. 40 min.
8. Lauwwarm opdienen bestrooid met bloedsuiker.

Tips:

- Origineel wordt de clafoutis met verse zwarte kersen gemaakt. Als je die gebruikt, neem dan 80 g suiker i.p.v. 120 g.
- Als variatie kan men i.p.v. de kersen-kirsch combinatie, appel-calvados nemen of banaan-Elixir-d'Anvers.

Rijstepap

- 1 l melk
- 150 g dessertrijst (rijst met ronde korrel)
- 120 g suiker
- saffraan

▼▼	1
€	415

1. Breng de melk aan de kook.
2. Voeg de gespoelde rijst erbij en de saffraan. Laat gedurende ca. 30 min. zachtjes koken.
3. Voeg de suiker erbij en laat terug even aan de kook komen.
4. Controleer of de rijst gaar is en verdeel de rijstepap over de kommetjes.

Tip:

- Tijdens het koken van de melk kan eventueel een vanille- of kaneelstokje toegevoegd worden.

Eclairs (ca. 16 stuks)

- gele room

(van 1 l melk)

▼▼	1
€	295/s

Soezenbeslag:

- 200 ml water
- 100 g vetstof
- 160 g bloem
- 6 eieren
- een snufje zout

Afwerking:

- chocoladefondant
- chocolade schaafsel

Soezenbeslag:

1. Breng het water aan de kook samen met de vetstof. Voeg ineens alle bloem erbij en laat gedurende ca. 1 minuut garen. Neem van het vuur. Klop met een spatel één voor één de eieren eronder.
2. Spuit het beslag op een licht ingevette en bebloemde plaat en bak het gedurende ca. 25 min. op 230°C in een voorverwarmde oven.
3. Laat afkoelen en snij door. Vul met gele room. Werk af met chocoladefondant en chocolade schaafsel.

Tips:

- Lange soezen noemt men éclairs. Ze worden gevuld met gele room en afgewerkt met chocoladefondant en chocolade schaafsel.
- Ronde soezen worden meestal gevuld met slagroom en afgewerkt met chocoladefondant.
- Mokkasoezen (lang of rond) worden gevuld met mokkaslagroom en afgewerkt met mokka fondant en amandelschilfers.

Frambozenmousse (ca. 1300 ml)

- 350 g frambozen (diepvries)
- 65 g kristalsuiker
- 80 g eiwitten
- 350 ml room
- 70 ml siroop (28 °Baumé)
- 12 g gelatine (4 blaadjes)
- garnituur (slagroom, munt, frambozen)

▼▼	1/2
€ €	260

1. Gelatine laten weken in koud water.
2. Siroop verwarmen en de frambozen er in ontdooien.
3. Geweekte gelatine in de frambozensiroop oplossen. Een weinig laten afkoelen.
4. De room half opkloppen.
5. Eiwitten stijfkloppen met de suiker.
6. De frambozensiroop onder de room spatelen. Daarna de eiwitten eronder spatelen.
7. Potjes vullen met de mousse en laten opstijven.
8. Afwerken met een blaadje munt en een framboos.

Fruitvlaaien (voor 1 taart van 28 cm diameter)

- gistdeeg van 250 g bloem (zie basisrecepten)

▼▼	1.1/4
€ €	280

1. Maak een glad deeg en bewerk het kort. Laat 15 min. rusten.
2. Uitrollen op 2,5 à 3 mm dikte en licht besmeerde vormen ermee bedekken.
3. Vullen naar wens en afbakken.

Vlaaien met niet-gebakken fruit:

- De randen ophalen en doreren.
- Op de bodem gele room spuiten.
- De vlaaien bakken zonder fruit gedurende ca. 15 min. op 230°C.
- Na afkoeling vullen met vers fruit en abrikoteren.

Vlaaien met ingebakken fruit:

- De randen ophalen en doreren.
- Op de bodem gele room spuiten.
- Vullen met fruit naar keuze. Laten rijzen.
- De vlaaien bakken gedurende ca. 15 min. op 230°C.
- Abrikoteren en de rand eventueel aanzetten met korrelsuiker.

Getriëerde vlaaien:

- De taart vullen met gele room en fruit (of alleen fruitmoes = Limburgse vlaaien).
- De rand doreren.
- Smalle bandjes snijden uit een dunne plak deeg (2 mm) en kruislings over de taart leggen. De bandjes doreren.
- Afbakken gedurende ca. 15 min. op 230°C.
- Eventueel abrikoteren.

Gesloten fruitvlaaien:

- De taart vullen met gele room en ingekookt fruit of fruitmoes. Eventueel enkel fruitmoes.
- De taart bedekken met een dun uitgerold deegstukje (2 mm). Het deksel doreren en bestrooien met suiker. Enkele malen inknippen.
- Afbakken gedurende ca. 20 min. op 220°C.

Rijstvlaai (voor 1 vlaai van 28 cm diameter)

- gistdeeg voor taarten (van 250 g bloem)

▼▼	1.1/2
€	490

Vulling:

- 150 g gele room
- 1 l melk
- 180 g rijst (gewassen)
- 180 g suiker
- 2 eieren

1. De rijst koken met de melk en de suiker (eventueel saffraan toevoegen). Laten afkoelen.
2. Eidooiers onder de rijst roeren en de tot sneeuw geslagen eiwitten eronder spatelen.
3. Taartvorm inboteren en fonceren met deeg. Ca. 10 min. laten rusten.
4. Vullen met het rijstmengsel en afbakken op 200°C gedurende 20 à 30 min.

Mousse van verse kaas met cointreau (ca. 12 personen)

- 1 plak plaatbiscuit (koud rolbeslag van 5 eieren)
- 400 ml room
- 500 g magere platte kaas
- 250 ml crème anglaise (200 ml melk + 2 eidooiers + 30 g suiker)
- 150 g suiker
- 21 g gelatine (7 blaadjes)
- 30 ml cointreau
- 65 ml cointreausiroop (50 ml siroop van 28° Baumé + 15 ml cointreau)

▼▼	1
€ €	390

1. Gelatine laten weken in koud water.
2. Maak de crème anglaise.
3. Voeg de geweekte gelatine bij de warme crème anglaise en laat goed oplossen. Laat afkoelen tot het mengsel lauwwarm is.
4. De platte kaas, 30 ml cointreau en de crème anglaise samenvoegen (goed mengen). Dit mengsel in de koelkast verder laten afkoelen tot er een lichte binding ontstaat.
5. Room samen met de suiker halfstijf kloppen.
6. Halfgeslagen room onder het kaasmengsel lepelen.
7. De bodem van de vorm met biscuit bekleden en bestrijken met cointreausiroop. Een laag van het halfopgesteven beslag in de vorm doen. Terug een laag biscuit in de vorm leggen en bestrijken met cointreausiroop. De rest van het beslag erop doen.
8. Laten opstijven in de koelkast.
9. Verdelen, en versieren met enkele stukjes fruit.

Bavarois (ca. 2100 ml)

- 500 ml room
- 500 ml crème anglaise (400 ml melk, 4 eidooiers, 80 g suiker)
- 12 g gelatine (4 blaadjes)
- 250 g zacht vers fruit (aardbeien, frambozen... eventueel uit diepvries)
- 150 ml siroop (28° Baumé)

▼▼	1
€ €	280

1. De siroop verwarmen en het fruit erin puren.
2. De crème anglaise bereiden.
3. Geweekte gelatine bij de nog warme crème anglaise voegen.
4. Fruitpuree bij de crème anglaise voegen.
5. Room stijfkloppen.
6. Als de crème anglaise begint op te stijven de room onderspatelen.
7. In vormpjes laten opstijven in de koelkast (min. 4 uur).

Tip:

- Eventueel een plaatbiscuit bakken en afwisselend laag om laag de bavarois en de biscuit in een vorm schikken. De biscuit kan besprenkeld worden met kirschsaus.

Frangipanetaartjes (10 taartjes)

- zanddeeg (van 300 g bloem)
- 150 g amandelpoeder
- 200 g suiker
- 150 g boter
- 5 eieren
- 50 g bloem
- zout
- vanille en/of kirsch

▼▼	1
€ €	630/s

1. De boter romig roeren.
2. Amandelpoeder, suiker en kirsch eronder mengen.
3. Eieren en bloem toevoegen en alles tot een gladde massa roeren.
4. De ingevette vormpjes bekleden met het deeg en prikken.
5. Het frangipanemengsel in de vormpjes doen bekleden met reepjes deeg.
6. Afbakken op 180°C gedurende ca. 30 min.
7. Uit de oven halen en na ca. 5 min. uit de vormpjes halen en laten afkoelen.
8. Eventueel afwerken met suikerglazuur.

Cake (4 x 4 botercake)

- 250 g bloem
- 250 g eieren (5 stuks)
- 250 g suiker
- 250 g boter
- citroenrasp (een weinig)

▼	1/2
€	415/g

1. Boter romig roeren.
2. Suiker onderroeren.
3. Eieren één voor één onderkloppen.
4. Citroenrasp eronder mengen.
5. Gezifte bloem onderroeren.
6. In vormen doen (maar voor 2/3 vol) en afbakken op 175°C gedurende ca. 1 uur.

Marmercake:

- 1/3 cakebeslag mengen met 100 g cacaopoeder. Het overige 2/3 cakebeslag in de vormen doen en hierop het beslag met cacao gieten. De cacaomassa lichtjes onderroeren.

Appelcake:

- De cake afwerken met schijfjes appel en ook appelblokjes in het beslag verwerken.

Berlijnse bollen (ca. 60 stuks)

- 1600 g bloem
- 75 g suiker
- 150 g gist
- 800 ml melk
- 250 g vetstof
- 4 eieren
- 24 g zout

▼▼	3/4
€	290/s

1. Maak van bovenstaande ingrediënten een glad deeg en laat het ca. 15 min. rijzen.
2. Het deeg doorslaan en nog eventjes laten loskomen.
3. Verdeel in stukjes van 50 g. Opbollen.
4. De deegstukjes platdrukken en onder en kleedje voldoende laten rijzen.
5. Bak de bollen in olie of vet op 180°C (minsten 2 x omdraaien en goed laten uitbakken).
6. Laat afkoelen op een rooster.
7. Opensnijden en vullen met gele room of abrikozenconfituur.
8. Bestrooien met bloedsuiker.

Tip:

- Berlijnse bollen zijn zeer geschikt om in te vriezen (niet gevuld).

Spuitedessert (koekjes die op de plaat gespoten worden)

- 400 g bloem
- 250 g boter
- 150 g suiker
- 3 eieren
- 1 sn zout
- citroenrasp (eventueel)
- vanille (eventueel)

▼▼	1/2
€	435/g

1. Boter romig roeren en de suiker er klontervrij onderwerken.
2. Zout, citroenrasp en vanille toevoegen en mengen.
3. De eieren er één voor één onderwerken.
4. De bloem onderspatelen.
5. Met een gekartelde spuitmond (no. 7) koekjes spuiten op een licht beboterde en bebloemde plaat.
6. Enkele minuten afbakken op 190°C.

Boterdessert (koekjes die uitgestoken worden)

- 300 g bloem
- 250 g boter
- 150 g suiker
- 1 ei
- 1 sn zout
- citroenrasp

▼	1/2
€	485/g

1. Boter romig roeren en de suiker er klontvrij onderwerken.
2. Zout en citroenrasp toevoegen en mengen.
3. Het ei onderwerken.
4. De bloem onderspatelen en kort bewerken.
5. Uitrollen op 4 mm, uitsteken en op een licht beboterde en bebloemde plaat schikken.
6. Enkele minuten afbakken op 190°C.

Galette fourré (ca. 35 stuks)

- 500 g bloem
- 200 g boter
- 150 ml melk
- 3 eieren
- 30 g gist (verse)
- 20 g suiker
- kaneel, zout

▼▼	3/4
€ €	155/s

Vulling:

- kandijsiroop (of ahornsiroop of boterroom)

1. Gist oplossen in een weinig melk en de suiker.
2. Maak een deeg van de ingrediënten. Laat 20 min. rusten.
3. Deeg platslaan bolletjes vormen van 30 g per stuk. Nogmaals 20 min. laten rusten.
4. De bolletjes langwerpig uitrollen en bakken in een fijn wafelijzer.
5. De wafeltjes opensnijden en besmeren met siroop of boterroom.

Druivengebakje (voor 14 personen)

- 1 plak biscuit (rolbeslag van 5 eieren, koude wijze)

▼▼	1.1/4
€ €	340

Muscatcrème: (ca. 1200 ml)

- 400 ml muscat (zoete witte likeurwijn)
- 40 ml citroensap
- 4 eidooiers
- 95 g suiker
- 450 ml room (half opgeslagen)
- 15 g gelatine (5 blaadjes, geweekt)
- 12 druiven (doorgesneden en ontpit)

1. Muscat met citroensap en 1/3 van de suiker aan de kook brengen.
2. Rest van de suiker met de eidooiers wit opkloppen.
3. Giet de warme muscatcrème op de eidooiers en roer tot een homogene massa. Zet terug op een zacht vuur en laat een weinig binden (temperatuur mag max. 70°C worden).
4. Geweekte gelatine toevoegen en laten oplossen.
5. Het mengsel enigszins laten afkoelen en dan de room eronder mengen.
6. De biscuit afwisselend met de wijncrème en de halve druiven in een vorm aanbrengen, laten opstijven en versnijden.
7. Het gebakje op een bord schikken en afwerken met druiven.

Kerstrubanee met rumsaus (8 personen)

- een plak rolbiscuit (30 x 25 cm x 6 mm dik)

▼▼	1.1/2
€ €	415

Vulling: (ca. 850 ml):

- 4 eidooiers
- 100 g suiker
- 150 ml melk
- 300 ml room (half opgeslagen)
- 9 g gelatine (3 bl) (geweekt)
- 40 g rozijnen op rum
- 60 g bigarreaux

1. De melk met de helft van de suiker aan de kook brengen.
2. De rest van de suiker met de eidooiers opkloppen en samen met de kokende melk afroeren à la nappe.
3. Geweekte gelatine onderroeren.
4. Het mengsel enigszins laten afkoelen en als het begint te binden de geweekte vruchten onderspatelen.
5. Als laatste de halfgeslagen room eronder spatelen.
6. Een buchevorm bekleden met gebakken biscuit.
7. Vulling erin gieten en afdekken met een reep biscuit.
8. Laten opstijven.
9. Ontvormen, bestrooien met bloedsuiker en branden in ruitvorm.
10. Op het bord een snede van de kerstrubanee schikken en afwerken met garnituur naar wens.

Soepje van meloen met exotisch fruit (6 personen)

- 1 rijpe meloen (cavaillon)
- 250 ml muskaatwijn
- 20 g suiker
- 8 blaadjes munt
- 4 grote aardbeien
- 1 kiwi
- 1 mango
- 1 papaya
- enkele frambozen

1. De meloen schillen en in stukjes snijden. Overgieten met de muskaatwijn, de suiker toevoegen en mixen..
2. Het andere fruit in stukjes snijden en over de borden verdelen.
3. Het meloensoepje over de borden verdelen.
4. Afwerken met een takje munt.
5. Serveer eventueel met een bolletje ijs.

Tip:

- Als er geen mango's of papaya's te verkrijgen zijn kan er evengoed ander fruit in het soepje verwerkt worden (pruimen, appel, ...)

▼	1/2
€ €	185

Fijne wafeltjes (bewaarwafeltjes)

- 250 g bloem
- 200 g boter (of bakmargarine)
- 80 g kandisuiker
- 80 g kristalsuiker
- 3 eieren
- 1 klp bakpoeder
- vanille (essence)

1. Laat de boter op een zacht vuur smelten.
2. Boter van het vuur nemen en de suiker eronder mengen. Laat een weinig afkoelen.
3. Eieren er één voor één onder mengen.
4. Vanille, bloem en bakpoeder toevoegen en mengen tot een homogene massa.
5. Laat 2 uur opstijven in de koelkast.
6. Vorm balletjes van het deeg en bak er wafeltjes van in een heet wafelijzer.

▼	3/4
€	435

Tiramisu (14 personen)

Mascarponecreme:

- 4 eidooiers
- 150 g suiker (100 g + 50 g)
- 50 ml amaretto
- 500 g mascarpone
- 2 eiwitten
- 200 ml room
- 14 g gelatine (= 4,5 blaadjes)

Overige ingrediënten:

- 1 plak amandebiscuit (rolbeslag van 5 eieren, koude methode)
- sterke koffie:
 - 200 ml water
 - 60 ml siroop (28° Baumé)
 - 40 ml amaretto
 - 6 klp oploskoffie

1. Gelatine laten weken.
2. Eidooiers samen met 100 g suiker stevig loskloppen. Mascarpone onderroeren en vervolgens de amaretto.
3. Gelatine oplossen in een weinig warme room en eronder roeren.
4. Room stijfkloppen (met een weinig suiker).
5. De 2 eiwitten samen met 50 g suiker stevig opkloppen.
6. Eiwitten onder het beslag spatelen, daarna de room.
7. Bodem amandebiscuit sauceren met een mengsel van: siroop, sterke koffie en amaretto. Hierop 1/3 van het beslag.
8. Terug een plak amandebiscuit, sauceren, beslag erop enz...
9. Eindigen met een laagje beslag.
10. Laten opstijven in de koelkast gedurende enkele uren.
11. Overstrooien met cacaopoeder en versnijden naar wens.
12. Afwerken met saus (koffie-anglaise), chocolade koffieboontjes, oubliesblaadjes enz...

▼▼	1.1/4
€ €	385

Brusselse wafels (ca. 20 stuks)

- 500 g bloem
- 500 ml melk
- 500 ml lauw water (400 + 100 ml)
- 25 g verse gist (of 10 g droge gist)
- 150 g boter
- 2 elp olie (maïsolie)
- 2 eieren
- 1 klp suiker
- 6 g zout
- vanille

▼	1/2
€	190/s

1. Los de gist op in 100 ml lauw water met een koffielepel suiker en voeg bij de bloem.
2. Maak de melk warm (ca. 35°C).
3. Laat de boter smelten in een pan op het vuur.
4. Voeg de eieren, de melk, de rest van het water, de gesmolten boter, de olie en het zout bij de bloem. Meng alles klontervrij door elkaar (eventueel mixen).
5. Laat 30 à 45 min. rijzen.
6. Bak wafels in een zeer heet wafelijzer.
7. Bestrooien met bloedsuiker.

Crêpes Suzette (voor 3 personen)

- 6 flensjes
- 60 g kristalsuiker
- 60 g boter
- 200 ml sinaasappelsap
- 3 elp citroensap
- 3 elp Grand Marnier
- 3 elp cognac

▼▼	1/2
€ €	575

1. De boter smelten in de flambeerpan.
2. Suiker toevoegen en laten karameliseren
3. Sinaasappelsap en citroensap toevoegen. Laten inkoken tot een stroperige massa.
4. Grand Marnier toevoegen.
5. De flensjes in de stroperige massa leggen en in 4 vouwen.
6. Flamberen met cognac.
7. Op de borden schikken en overgieten met de saus.

Coupe dame blanche (1 persoon)

- 3 bollen vanille ijs
- warme chocoladesaus
- slagroom
- koekje

Chocoladesaus:

- 100 g chocolade
- 50 ml room
- 30 ml melk
- een scheutje kirsch of rum
- eventueel een beetje suiker

▼▼	1/4
€	520

Coupe Jamaica (1 persoon)

- 2 bollen vanille ijs
- 1 bol mokka ijs
- blokjes ananas in rumsiroop geweekt
- slagroom
- 3 chocolade koffieboontjes
- saus (rumrozijnen)
- koekje

▼	1/4
€ €	565

Saus (ca. 1 l, goed voor 20 coupes)

- 350 g rozijnen
- 200 ml rum
- 425 ml koffiesiroop

Coupe brésiliennes (1 persoon)

- 3 bollen vanille ijs
- blokjes ananas in marasquinsiroop geweekt
- gehakte noten
- karamelsaus
- slagroom
- koekje

▼	1/4
€ €	525

Coupe Belle-Hélène (1 persoon)

- 3 bollen vanille ijs
- ½ gepocheerde peer
- warme chocoladesaus (zie coupe dame blanche)
- slagroom
- koekje

▼▼	1/4
€ €	575

Coupe Montmorency (1 persoon)

- 3 bollen vanille ijs
- slagroom
- koekje
- amandelschilfers (geroosterd)

Kersensaus:

- kersen op siroop
- boter
- suiker
- kirsch

1. De boter smelten en de suiker toevoegen. Laten karameliseren.
2. Het sap van de krieke toevoegen en laten inkoken.
3. De krieke toevoegen en flamberen met kirsch.
4. Vanille-ijs in het glas doen en overgieten met de kersen.
5. Afwerken met geklopte room en geroosterde amandelschilfers.

▼▼	1/2
€ €	565

Pêche Melba

(1 persoon)

- 3 bollen vanille ijs
- ½ perzik (gepocheerd)
- frambozencoulis (op smaak gebracht met een weinig kirsch)
- slagroom
- geroosterde amandelschilfers (eventueel)

▼	1/4
€	525

Café liègeois (1 persoon)

- 3 bollen mokka-ijs
- 25 ml melk
- 25 ml water
- 1 klp oploskoffie
- 40 ml room (stijfgeslagen)
- 1 chocolade koffieboontje

▼	1/4
€	325

1. Verwarm het water en los er ½ klp oploskoffie in op. Laat ijskoud worden.
2. Verwarm de melk en los er ook ½ klp oploskoffie in op.
3. Meng in een kom de melk met de 3 bollen mokka-ijs tot het mengsel dikvloeibaar is.
4. Giet de helft van de ijskoude koffie in een ijscoupe. Giet daarop het mengsel van mokka-ijs met melk.
5. Giet de resterende ijskoude koffie op het ijs en werk af met een toef slagroom en een chocolade koffieboontje.

Terrine van pannenkoekjes met fruit (ca. 12 personen)

- 10 pannenkoekjes (24 cm doormeter)
- 500 g rood fruit (in stukken gesneden)
- 2 à 3 kiwi's
- muntblaadjes
- 300 ml coulis van rode vruchten

▼▼▼	1. 1/4
€ €	365

Gele room:

- 1 l volle melk
- 2 eieren
- 2 eidooiers
- 85 g maïzena
- 250 g suiker
- 60 ml kirsch
- 10 g gelatine (geweekt)

1. Maak de gele room en los er de geweekte gelatine in op. Laat een weinig afkoelen.
2. Beboter een terrine van (30 x 10 x 7 cm = ca. 2 l). Leg hierin een eerste laag pannenkoekjes en hang ze over de rand van de vorm. Schep een weinig gele room in de vorm en verdeel er stukjes fruit op. Voeg nog een weinig gele room toe en leg er nu een laag pannenkoekjes (in vorm gesneden) op. Ga zo verder tot de terrine vol is en plooi dan de overhangende pannenkoekjes naar binnen. Zet de terrine in de koelkast en laat min. 3 uur opstijven.
3. Leg op een groot bord een takje munt en een weinig rood fruit als garnituur. Bepoeder met bloedsuiker.
4. Doe de terrine uit de vorm en snij er plakken af van ca. 2 cm dikte. Leg een plak in het midden van het bord.
5. Lepel er een weinig coulis rond.

Ijsparfait van Grand Marnier (ca. 540 ml, voor 4 personen)

- 4 eidooiers (ca. 80 g)
- 80 g suiker
- 2 elp melk
- 3 elp Grand Marnier
- 200 ml room
- chocolade schavelingen (of cacaopoeder)

▼	1/2
€	380

1. De eidooiers samen met de suiker warm en koud kloppen.
2. De room stijf kloppen.
3. Voeg de Grand Marnier bij de eidooiermassa en spatel onder elkaar.
4. Spatel de stijf geklopte room voorzichtig onder de massa.
5. Fluitglazen vullen en 1 à 2 uur in de diepvriezer plaatsen.
6. Afwerken met chocolade schavelingen en/of cacaopoeder.

Notenparfait (ca. 1 l, voor 8 personen)

- 4 eidooiers (ca. 80 g)
- 120 g suiker
- 6 elp rum
- 40 g rozijnen
- 60 g walnoten (gepeld en in stukjes gesneden)
- 400 ml room

▼	1/2
€	345

1. Laat de rozijnen weken in de rum.
2. De eidooiers samen met de suiker warm en koud kloppen.
3. De room stijf kloppen.
4. Voeg de rozijnen, de rum en de walnoten bij de eidooiermassa en spatel alles onder elkaar.
5. Spatel de stijf geklopte room voorzichtig onder de massa.
6. Fluitglazen vullen en minimum 3 uur vriezen in de diepvriezer.

Sinaasappelparfait (ca. 1 l, voor 8 personen)

- 4 eidooiers (ca. 80 g)
- 120 g suiker
- 4 elp Grand Marnier
- schil van 1 sinaasappel (fijn geraspt)
- 400 ml room

▼	1/2
€	320

1. De eidooiers samen met de suiker warm en koud kloppen.
2. De room stijf kloppen.
3. Voeg de Grand Marnier en de sinaasappelschil bij de eidooiermassa en spatel onder elkaar.
4. Spatel de stijf geklopte room voorzichtig onder de massa.
5. Fluitglazen vullen en minimum 3 uur bevriezen in de diepvriezer.

Irish coffee ijsparfait (ca. 6 personen)

- 5 eidooiers (ca. 90 g)
- 100 g suiker
- 4 klp oploskoffie
- 4 elp water (heet)
- 4 elp whisky
- 300 ml room
- 6 chocolade koffieboontjes (of schavelingen)

▼	1/2
€	345

1. De oploskoffie oplossen in het hete water.
2. De eidooiers samen met de suiker en de koffie warm en koud kloppen.
3. De room stijf kloppen.
4. Voeg de whisky bij de eidooiermassa en spatel onder elkaar.
5. Spatel de stijf geklopte room voorzichtig onder de massa.
6. Fluitglazen vullen ca. 3 uur in de diepvriezer plaatsen.
7. Afwerken met een chocolade koffieboontje.

Ijsmousse (ca. 1600 ml, ca. 12 personen)

Recept 1:

- 300 ml siroop van 28° Baumé
- 300 ml vruchtenpuree (bv. kersen, aardbeien, frambozen, ...)
- 600 ml room (stijf geslagen)
- 60 ml likeur (bv. kirsch, Grand Marnier, porto, ...)

1. Meng de koude siroop, de vruchtenpuree en de likeur onder elkaar.
2. Spatel de room onder de massa.
3. Vul de vormen en laat gedurende 3 à 4 uren vriezen.
4. Afwerken naar keuze.

▼	1/2
€	295

Recept 2:

- 3 eiwitten
- 210 g suiker
- 180 ml water
- 300 ml vruchtenpuree (bv. kersen, aardbeien, frambozen, ...)
- 18 ml citroensap
- 300 ml room (stijf geslagen)

1. Klop van de eiwitten, de suiker en het water Italiaans schuim (zie basisrecepten).
2. Voeg de vruchtenpuree en het citroensap toe aan het schuim.
3. Spatel de room onder de massa.
4. Vul de vormen en laat gedurende 3 à 4 uren vriezen.
5. Afwerken naar keuze.

▼▼	1/2
€	190

Ijssoufflé Grand Marnier (ca. 1100 ml, ca. 8 personen)

- 130 ml water
- 130 g suiker
- 6 eidooiers
- 400 ml room (stijf geslagen)
- 70 ml Grand Marnier

1. Kook suikersiroop van het water en de suiker (max. 1 min. laten koken).
2. Klop de eidooiers goed los.
3. Giet de warme suikersiroop al kloppend in een fijn straaltje onder de eidooiers.
4. Plaats de kom op een zeer laag vuur en klop de massa tot een stevig schuim (niet te warm laten worden!).
5. Klop de massa nu koud op ijs (of in een koud waterbad).
6. Voeg de Grand Marnier al kloppend toe.
7. Spatel de stijf geslagen room onder de massa.
8. Kleef een papieren kraagje rond soufflépotjes of glazen.
9. Vul fluitglazen met de soufflé tot de bovenkant van het papieren kraagje.
10. Laat 3 à 4 uren vriezen in de diepvriezer.
11. Verwijder het kraagje en werk af met passend garnituur (fruit, chocoladekrullen, geconfijte zeste van sinaasappel ...).

▼▼	1
€ €	345

Flan (ca. 6 personen)

- 6 eieren
- 700 ml melk
- 125 g suiker
- vanille

(1 stok of enkele druppels essence)

▼	1/2
€	240

1. De melk met de vanille aan de kook brengen.
2. De eieren samen met de suiker opkloppen tot de suiker gesmolten is.
3. De melk geleidelijk al roerend op de eiermassa gieten.
4. Het beslag in vuurvaste potjes gieten.
5. Plaats de potjes au bain-marie (80°C).
6. Laat de flans in een voorverwarmde oven van 150°C gaar worden gedurende 35 min.
7. Laat in de potjes afkoelen.

Tip:

- Dit klassieke recept van flan kan men storten op een bord of serveren in de potjes (op een bordje met kantpapier). Om de flan eventueel wat steviger te maken kan men bij de eieren 30 g maïszetmeel toevoegen ofwel 8 eieren gebruiken i.p.v. 6.

Crème brûlée (ca. 6 personen)

- 6 eieren
- 500 ml room
- 200 ml melk
- 125 g griessuiker
- vanille
- kandisuiker

(1 stok of enkele druppels essence)

▼▼	1/2
€	525

1. De melk met de vanille aan de kook brengen.
2. De eieren samen met de suiker opkloppen tot de suiker gesmolten is.
3. De room onder de eiermassa mengen.
4. De melk geleidelijk al roerend bij de eiermassa gieten.
5. Het beslag in vuurvaste potjes gieten.
6. Plaats de potjes au bain-marie (80°C).
7. Laat de crème in een voorverwarmde oven van 150°C gaar worden gedurende 35 min.
8. Laat in de potjes goed afkoelen.
9. Kandisuiker met behulp van een zeef over het ganse oppervlak van de flan strooien.
10. Onder de grill van de oven of onder de salamander laten kleuren.
11. Zonder verder garnituur de crème brûlée op een bord met kantpapier serveren.

Vanillesoufflé (ca. 6 personen)

- 375 ml gele room (nog lauwwarm)
- 6 eieren (gesplitst in eidooiers en -witten)
- 40 g griessuiker
- vetstof (voor de vormpjes)
- poedersuiker

▼▼	3/4
€	225

1. De eidooiers en de griessuiker met de nog lauwe gele room mengen.
2. Klop de eiwitten met een snufje zout tot sneeuw in een vetvrije kom.
3. Spatel het eiwitschuim in een paar bewegingen voorzichtig onder de gele room.
4. Vul ingeboterde en met bloemsuiker bestrooide stenen potjes voor max. 2/3 met het beslag.
5. Bak de soufflés in een oven van 150°C gedurende ca. 20 min.
6. Haal uit de oven, bestrooi met poedersuiker en serveer onmiddellijk (om inzakken te voorkomen).

Tip:

- Door aan dit basisbeslag ingrediënten toe te voegen zoals: frambozencoulis, citroensap, gesmolten chocolade, enz. bekomt men telkens een ander soort soufflé.

Gesouffleerde flensjes met sinaasappellikeur (ca. 8 pers.)

- 8 flensjes (afgekoeld)
- 300 ml gele room (nog lauw)
- 5 eidooiers
- 5 eiwitten
- 40 g griessuiker
- 30 ml Grand Marnier
- poedersuiker

▼▼	1
€	285

1. De lauwe gele room mengen met de eidooiers en de Grand Marnier. Afkoelen.
2. De eiwitten stijfkloppen met de griessuiker.
3. De stijf geslagen eiwitten in 3 à 4 keer onder de gele room spatelen.
4. De flensjes vullen met het soufflémengsel.
5. De gevulde flensjes gedurende 10 à 15 min. in een oven van 160°C laten garen en rijzen.
6. Bestrooi de flensjes met poedersuiker. Eventueel quadrilleren.
7. Op een bord leggen en afwerken met aangepast garnituur (sinaasappelpartjes, muntblaadje, frambozencoulis, ...).

Sneeuwtaartjes (ca. 10 taartjes van 13 cm diameter)

- gistdeeg voor vlaaien (van 250 g bloem, zie basisrecepten)
- witte chocoladeschilfers

▼▼	1
€	485

Vulling:

- 800 ml gele room
- 100 g abrikozenconfituur
- 400 ml room
- 50 g suiker

1. Taartvormpjes beboteren en fonceren met deeg. Ca. 10 min. laten rusten.
2. Gele room inspuiten en afbakken op 200°C gedurende ca. 15 min. Laten afkoelen.
3. De room opkloppen met de suiker.
4. De gele room bestrijken met abrikozenconfituur.
5. De taartjes afstrijken met de slagroom en bestrooien met witte chocoladeschilfers.

Bresliennetaartjes (voor ca. 10 taartjes van 13 cm diameter)

- gistdeeg voor vlaaien (van 250 g bloem, zie basisrecepten)
- 200 g bresilienne (gehakte nootjes)

▼▼	1
€	565

Vulling:

- 800 ml gele room
- 400 ml room
- 50 g suiker

1. Taartvormpjes beboteren en fonceren met deeg. Ca. 10 min. laten rusten.
2. Gele room inspuiten en afbakken op 200°C gedurende 20 à 30 min. Laten afkoelen.
3. De room opkloppen met de suiker.
4. De taartjes afstrijken met de slagroom en bestrooien met bresilienne.

Diplomatenpudding (ca. 10 personen)

- gele room (van 500 ml melk)
- 100 g gekonfijt fruit (gemengd, kleine stukjes)
- 60 ml kirsch (of cointreau)
- 30 ml water
- 500 ml room
- 60 g suiker
- 9 g gelatine (geweekt in koud water)

1. Laat de gekonfijte vruchten weken in de kirsch samen met het water.
2. Maak de gele room en laat een weinig afkoelen.
3. Verwarm de geweekte gelatine tot hij gesmolten is.
4. Voeg de gelatine en de geweekte vruchten bij de gele room. Goed mengen.
5. De room samen met de suiker halfstijf opkloppen.
6. Sla de room met een klopper kort en krachtig onder de pudding als deze lobbij begint te worden.
7. Vul potjes of glazen met de diplomatenpudding en laat minstens 2 uur afkoelen in de koelkast.
8. Werk de puddinkjes af met stukjes gekonfijt fruit of een kers.

Tip:

- Als de diplomatenpuddinkjes moeten uitgestort worden op een bord gebruikt men 16 g gelatine i.p.v. 9 g.

▼▼	1
€ €	375

Boerenvlaai (ca. 8 personen)

- 1 pak ronde beschuiten (gebroken)
- 1 l melk
- 180 g suiker
- 170 g peperkoek
- 1 klp foelie
- 1 klp kaneel
- 150 ml heet water
- 4 elp kandijsiroop
- 75 g bloem
- schil van een sinaasappel (geraspt)
- 2 eieren (geklutst)

1. Week de peperkoek in het heet water.
2. Los de bloem op in 1 kopje van de melk.
3. Doe de rest van de melk samen met de beschuiten en de suiker. Breng aan de kook en blijf roeren tot je een brij hebt.
4. Peperkoek toevoegen en fijn mixen.
5. Foelie, kaneel, sinaasappelschil, siroop en eieren toevoegen. Goed roeren.
6. Schenk in een beboterde vuurvaste schotel of kom en bak in de oven gedurende ca. 1 uur op 180°C.

▼	1/2
€	325

Appel uit de oven met calvados

- 4 appels (Jonagold)
- 60 g boter
- 40 g kandijnsuiker
- 160 ml calvados (45 ml + 120 ml)
- 4 elp water

▼	1/2
€ €	345

1. Schil de appels en steek het klokhuis eruit met een appelboor.
2. Pocheer de appels gedurende 2 min. in heet water (of stoom ze 2 min.).
3. Laat de appels afkoelen.
4. Meng de boter met de suiker er vul er de appels mee.
5. Plaats de appels in een beboterde vuurvaste schotel. Giet er de 4 elp water bij en 3 elp calvados.
6. Bak de appels gaar in een voorverwarmde oven van 220°C. Af en toe bedruipen met het sap.
7. Schik de appels op een bord en overgiet met de saus.
8. Verwarm de rest van de calvados en flambeer er de appels mee.

Florentines

Samenstelling A:

- 100 g suiker S1
- 100 g honing
- 200 g room
- 50 g boter

Samenstelling B:

- 200 g amandelen (gehakt)
- 100 g oranjeschil
- 100 g bigarreaux

1. Samenstelling "A" koken tot 110°C.
2. Van het vuur nemen en samenstelling "B" toevoegen.
3. Met een lepel een hoopje uit de pot scheppen en op beboterde en bebloemde bakplaat leggen. Vervolgens met een vork platdrukken tot de gewenste grootte.
4. Bakken op 170°C tot karamelisatie.
5. Na afkoeling de onderzijde met chocola bestrijken.

▼▼▼	1/2
€	410/g

Gekooide appel met kersenvulling

- 4 appels (Jonagold)
- zanddeeg (van 120 g bloem)

▼▼▼	1.1/2
€ €	930

Kersenvulling:

- 30 g gemalen amandelen
- 40 g bloedsuiker
- 30 g kersenconfituur
- 1 ei
- 10 g bloem (eventueel)
- zout
- kirsch

Rum-anglaise:

- 400 ml melk
- 5 eidooiers
- 50 g suiker
- 25 ml rum

Chocoladesaus:

- 50 g chocolade
- 35 ml room
- 10 g suiker

1. Maak de zanddeeg en laat geruime tijd rusten in de koelkast.
2. Appels schillen, klokhuis verwijderen en gedurende 4 min. stomen (95°C). Laat ze volledig afkoelen.
3. De ingrediënten mengen voor de kersenvulling en de appels ermee vullen.
4. Zanddeeg uitrollen (3 mm) en in banden van 1 cm breed snijden. Steek er ook rondjes uit van 3 cm diameter (2 per appel).
5. De appels omwikkelen met de bandjes deeg en boven en onder afdekken met de rondjes. Het deeg doreren.
6. Bakken op 180°C in een voorverwarmde oven op een licht ingevette bakplaat gedurende ca. 30 min.
7. Maak de rum-anglaise.
8. Maak de chocoladesaus.
9. Schik de appel op een bord en giet er de rumsaus rond. Werk af met een decoratie van chocoladesaus.

Christmas pudding (1) (6 personen)

▼▼	1
€ €	495

- 100 g rozijnen
- 50 g vers niervet (of boter, in kleine stukjes versneden)
- 50 g vers broodkruim
- 50 g bloem
- 100 g bruine suiker
- 100 g hazelnoten (gehakt)
- 50 g sinaasappelschil (zeste)
- 50 g gehakte sukade
- 50 g bigarreaux (kleingesneden)
- 1 appel (geschild en geraspt)
- 1 elp citroensap
- 1 msp zout
- 1 msp kruidnagelpoeder
- ½ klp nootmuskaat
- ½ klp kaneel
- 2 eieren
- 2 elp whisky (of cognac)
- whisky (of cognac of rum om te flamberen)

1. De rozijnen wassen en droogdeppen met keukenpapier.
2. De eieren met de whisky in een kommetje loskloppen.
3. De rozijnen samen met al de nog resterende ingrediënten in een kom mengen.
4. Het whisky-eiermengsel door het beslag kneden.
5. Het beslag in een ingevette vorm scheppen, goed aandrukken en de bovenkant gladstrijken.
6. De vorm zorgvuldig afdekken met aluminiumfolie.
7. De vorm in een pan half gevuld met kokend water zetten en de pudding afgedekt 4 uur stomen. Hou het waterniveau op peil tijdens het stomen.
8. De vorm uit de pan nemen, de aluminiumfolie verwijderen en de pudding laten afkoelen.
9. Leg een in cognac gedrenkt papier op de pudding. De vorm vervolgens afdekken met nieuw aluminiumfolie en 1 maand wegzetten op een koele plaats (bv. in de kelder, niet in de koelkast).
10. De vorm met kerstmis, 1 uur voor het serveren, au bain-marie opwarmen en op een schaal storten.
11. De drank, bestemd voor het flamberen, opwarmen in een pollepel, aansteken en over de Christmas Pudding schenken.

Tips:

- Deze pudding wordt enkele weken vooraf gemaakt om te kunnen rijpen in de kelder. Sommige Engelse recepten maken de pudding met kerstmis voor het jaar daarop met kerstmis. Het is dan aan te raden de hoeveelheid whisky, suiker en citroensap te verdubbelen en de afgekoelde pudding te overgieten met paraffine.
- Bij de Christmas Pudding kan eventueel een saus geserveerd worden (op basis van een crème anglaise en geparfumeerd met whisky, cognac, rum of vanille).

Christmas pudding (2) (8 personen)

▼▼	1
€ €	430

- 100 g rozijnen
- 50 g vers niervet (of boter, in kleine stukjes versneden)
- 50 g vers broodkruim
- 60 g bloem
- 100 g bruine suiker
- 100 g hazelnoten (gehakt)
- 50 g gemalen amandelen
- 50 g sinaasappelschil (zeste)
- 200 ml suikersiroop 28°B
- 50 g gehakte sukade
- 1 appel (geschild en geraspt)
- 1 elp citroensap
- 1 msp zout
- 1 msp kruidnagelpoeder
- ½ klp nootmuskaat
- ½ klp kaneel
- 2 eieren
- 2 elp whisky (of cognac)
- whisky (of cognac of rum om te flamberen)

1. De fijngesneden sinaasappelschil zachtjes koken in de 200 ml suikersiroop gedurende ca. 20 min. Indien nodig af en toe tijdens het koken een weinig water toevoegen (de suikersiroop mag niet karameliseren).
2. De rozijnen wassen en droogdeppen met keukenpapier.
3. De eieren met de whisky in een kommetje loskloppen.
4. De rozijnen samen met al de nog resterende ingrediënten in een kom mengen.
5. Het whisky-eiermengsel door het beslag kneden en de zojuist gekonfijte sinaasappelschil toevoegen (inclusief de siroop). Goed mengen.
6. Het beslag in een ingevette vorm scheppen, goed aandrukken en de bovenkant gladstrijken.
7. De vorm zorgvuldig afdekken met aluminiumfolie.
8. De vorm in een pan half gevuld met kokend water zetten en de pudding afgedekt 4 uur stomen. Hou het waterniveau op peil tijdens het stomen.
9. De vorm uit de pan nemen, de aluminiumfolie verwijderen en de pudding laten afkoelen.
10. Leg een in cognac gedrenkt papier op de pudding. De vorm vervolgens afdekken met nieuw aluminiumfolie en 1 maand wegzetten op een koele plaats (bv. in de kelder, niet in de koelkast).
11. De vorm met kerstmis, 1 uur voor het serveren, au bain-marie opwarmen en op een schaal storten.
12. De drank, bestemd voor het flamberen, opwarmen in een pollepel, aansteken en over de Christmas Pudding schenken.

Tips:

- Deze pudding wordt enkele weken vooraf gemaakt om te kunnen rijpen in de kelder. Sommige Engelse recepten maken de pudding met kerstmis voor het jaar daarop met kerstmis. Het is dan aan te raden de hoeveelheid whisky, suiker en citroensap te verdubbelen en de afgekoelde pudding te overgieten met paraffine.
- Bij de Christmas Pudding kan eventueel een saus geserveerd worden (op basis van een crème anglaise en gearfumeerd met whisky, cognac, rum of vanille).

Deense taart (taartvorm 24 cm diameter, 8 personen)

- zanddeeg (van 200 g bloem)
- amandelschilfers

▼▼	1
€ €	625

Vulling:

- 350 g uitgelekte noordkrieken
- 150 g vetstof
- 150 g suiker
- 150 g amandelpoeder
- 3 eieren
- 50 g bloem

1. Laat de krieken uitlekken.
2. Roer in een bolkom de vetstof glad. Suiker en amandelpoeder klontervrij ondermengen.
3. Voeg één voor één de eieren toe en daarna de bloem.
3. Klop het beslag luchtig op.
4. Rol het deeg uit. Bekleed er een ingevette springvorm mee. Bodem en randen prikken met een vork.
5. Strooi op de bodem 1 eetlepel suiker en 1 eetlepel bloem. Leg hierop de uitgelekte krieken en giet daarop het beslag.
6. Plaats in de voorverwarmde oven en bak op 180° C gedurende ca. 1 uur.
7. Haal uit de oven en laat enigszins afkoelen. Uit de vorm halen en volledig laten afkoelen op een draadrooster.
8. Rooster wat amandelschilfers in een droge pan op het vuur en bestrooi er de taart mee.

Kaastaart uit de oven (26 à 28 cm diameter, 8 personen)

- zanddeeg (van 250 g bloem)

▼▼	3/4
€	535

Vulling:

- 500 g magere plattekaas
- 4 eieren
- 150 g suiker
- 75 g gemalen amandelen
- 2 elp kirsch
- 2 elp maïszetmeel
- appel- of abrikozenmoes

1. Deeg uitrollen op 3 mm.
2. Beboterde springvorm (of taartring) bekleden en het deeg prikken (taartrand 4 cm hoog).
3. Eidooiers met de helft van de suiker wit kloppen.
4. Amandelpoeder, plattekaas, kirsch en maïszetmeel eronder mengen.
5. Appel- of abrikozenmoes op de taartbodem uitstrijken.
6. Eiwitten met de resterende helft van de suiker stijfkloppen en onder het kaasmengsel scheppen.
7. Kaasmengsel in de vorm gieten.
8. Afbakken op 180°C gedurende ca. 50 min.

Winterse appeltaart (8 personen)

▼▼	3/4
€	570

Beslag:

- 3 eidooiers
- 75 g boter (eventueel even opwarmen)
- 100 g bloem
- 75 g maïszetmeel
- 100 g walnoten (vermalen tot poeder)
- 200 g suiker
- 150 ml melk
- 1 elp bakpoeder
- kaneel

Karamel:

- 300 g suiker
- 90 ml water

Garnituur:

- 4 à 5 appels (schillen, klokhuis verwijderen en halveren)

1. De karamel bereiden (de suiker met 30 ml water goudbruin laten kleuren en dan blussen met de overige 60 ml water).
2. De karamel in een beboterde taartvorm gieten en laten afkoelen.
3. De eidooiers opkloppen met de suiker en de boter.
4. Melk, bloem, maïszetmeel en notenpoeder toevoegen en glad kloppen.
5. Bakpoeder en kaneel onderkloppen.
6. De gehalveerde appels met de bolle zijde op de karamel leggen.
7. Het beslag tussen en op de appels gieten.
8. Afbakken in een voorverwarmde oven gedurende ca. 40 min. Op 180°C.
9. Uit de oven halen, de rand lossnijden en dadelijk omkeren op een schotel.

Sabayon

▼▼	1/4
€	190

- 4 eidooiers
- 160 ml witte wijn (droge)
- 80 g suiker (40 g suiker i.p.v. 80 g bij gebruik van zoete wijn)
- parfum (eventueel, rum, Grand Marnier, kirsch, cognac)

1. Eidooiers met de suiker tot lint kloppen.
2. Wijn toevoegen en op zeer matig vuur tot een schuimige (doch stevige) massa kloppen.

Dranken

Sangria (ca. 6 personen)

- 750 ml fruitige rode wijn
- 100 ml sinaasappellikeur
- 75 ml suikersiroop 28°B
- vers fruit
- ijsblokjes

(triple sec, cointreau ...)

(sinaasappel, appel, meloen, druiven, aardbeien, ...)

1. Meng de wijn met de sinaasappellikeur en de suikersiroop.
2. Snij het fruit in niet te kleine stukjes en giet er de wijn op.
3. Verdeel over de glazen en serveer met een lange lepel en een blokje ijs.

Tip:

- De rand van het glas kan versierd worden met een schijf sinaasappel of een suikerrandje.

▼	1/2
€ €	205

Irish coffee (per glas)

- 60 ml Ierse whisky
- 10 g donkere kandisuiker
- 175 ml sterke koffie
- 40 ml room

(licht geslagen)

1. Doe de kandisuiker in het glas.
2. Verwarm de whisky (ca. 40°C) en laat hem in het pannetje vuur vatten.
3. Schenk de brandende whisky op de suiker. Roer tot de suiker is opgelost.
4. Vul aan met 175 ml hete en sterke koffie en roer nogmaals om te mengen.
5. Schenk op de bolle kant van een eetlepel de licht geslagen room op de koffie.
6. Serveer op een dessertbord met kantpapier.

▼ ▼	1/4
€ €	375

French coffee (per glas)

- 60 ml cognac
- 10 g donkere kandisuiker
- 175 ml sterke koffie
- 40 ml room

(licht geslagen)

Zelfde werkwijze als Irish coffee.

▼ ▼	1/4
€ €	375

Italian coffee (per glas)

- 60 ml amaretto
- 10 g donkere kandisuiker
- 175 ml sterke koffie
- 40 ml room

(licht geslagen)

Zelfde werkwijze als Irish coffee.

▼ ▼	1/4
€ €	375

Hasseltse koffie (per glas)

- 60 ml Hasseltse jenever
- 10 g donkere kandijsuiker
- 175 ml sterke koffie
- 40 ml room (licht geslagen)

Zelfde werkwijze als Irish coffee.

▼▼	1/4
€ €	375

Citroen-frisdrank (limonade of citroenwater)

- 3 citroenen
- 180 ml suikersiroop (van 28° Baumé)
- water

1. Pers de citroenen en doe het sap in een fles van 1,5 l inhoud.
2. Giet er de suikersiroop bij.
3. Vul aan met water (mineraalwater).

▼	1/4
€	40/g

Advocaat (ca. 2 l)

- 1 l alcohol van ca. 33% (333 ml zuivere alcohol + 666 ml Spa Reine)
- 15 eidooiers
- 10 pakjes vanille suiker (80 g)
- 75 g kristalsuiker
- 2 dozen gesuikerde gecondenseerde melk (400 g/doos)

1. Klop de eidooiers door elkaar.
2. Kristalsuiker en vanillesuiker toevoegen en goed mengen.
3. Voeg de gecondenseerde melk toe en roer goed.
4. Al roerend traag de alcohol toevoegen.
5. Vul flessen met een brede hals.
6. De advocaat minstens 6 weken laten rusten.

▼	1/2
€ €	240/g

Citroenjenever

- 1 l jenever van 30°
- 1 citroen (met schil geschikt voor consumptie)
- 80 g kristalsuiker

1. Was de citroen en schil ze dun. De schil moet één lange sliert vormen.
2. Giet ca. 150 ml jenever uit de fles (in een maatbekertje).
3. Doe de suiker in de fles en ook de schil.
4. Vul terug aan met jenever tot de fles vol is.
5. Doe de stop terug op de fles en schud regelmatig tot de suiker is opgelost.
6. Laat minstens 3 weken staan vooraleer te gebruiken.

▼	1/4
€ €	215/g

Welke wijn bij welk gerecht ?

In de tabel met 6 wijntypen (zie volgende bladzijde) werden enkel de “natuurwijnen” opgenomen. Dus de normale “stille” witte en rode wijnen. Deze lenen zich het best om de gerechten van een menu te begeleiden. Schuimwijnen (wijnen met opgelost koolzuurgas) en versterkte wijnen (wijnen waaraan alcohol is toegevoegd) hebben een aparte plaats. Zij worden wat verder kort toegelicht.

De volgorde van de 6 wijntypen is min of meer chronologisch, d.w.z.: van licht naar zwaar en van wit naar rood om te eindigen met een witte likoreuze wijn. De opbouw van een klassiek menu toont veel gelijkenis met deze indeling in 6 wijntypen. U kunt uiteraard naar hartelust experimenteren maar vergeet niet dat het klassieke systeem zijn deugdelijkheid meermaals heeft bewezen.

Als het gaat om één gerecht te combineren met één wijn, en men hoeft zich niet te bekommeren over gerechten die nog volgen, ja dan is er nogal wat mogelijk. Als we echter bij verschillende opeenvolgende gerechten de passende wijnen moeten kiezen dan wordt het moeilijker. Daarom kan de volgende tabel u helpen om goede combinaties te maken.

Schuimwijnen:

Zij zijn het aperitief bij uitstek, op voorwaarde dat ze “droog” zijn. Een champagne, een méthode traditionnelle of een crémant van het type “brut” kunnen prachtig deze rol vervullen. In sommige gevallen kunnen zij ook delicate maaltijden begeleiden (bv. oesters) of een dessert (bv. verse aardbeien).

Versterkte wijnen:

Zij zijn meestal te zoet om als aperitief te fungeren en te alcoholisch om een gerecht te begeleiden. Enkel de droge licht-versterkte wijnen (sherry “fino” en “manzanilla”) zijn geschikt als aperitief en kunnen het goed doen bij frisse voorgerechten.

De zoete versterkte wijnen (en dat zijn ze bijna allemaal: porto, banyuls, malaga, madeira, maury, marsala...) zijn echter prima dessertwijnen. Zij kunnen perfect de maaltijd afsluiten als drankje op zich maar kunnen soms zeer mooi gecombineerd worden met zoute schimmelkazen of een zoet dessert.

Rosé:

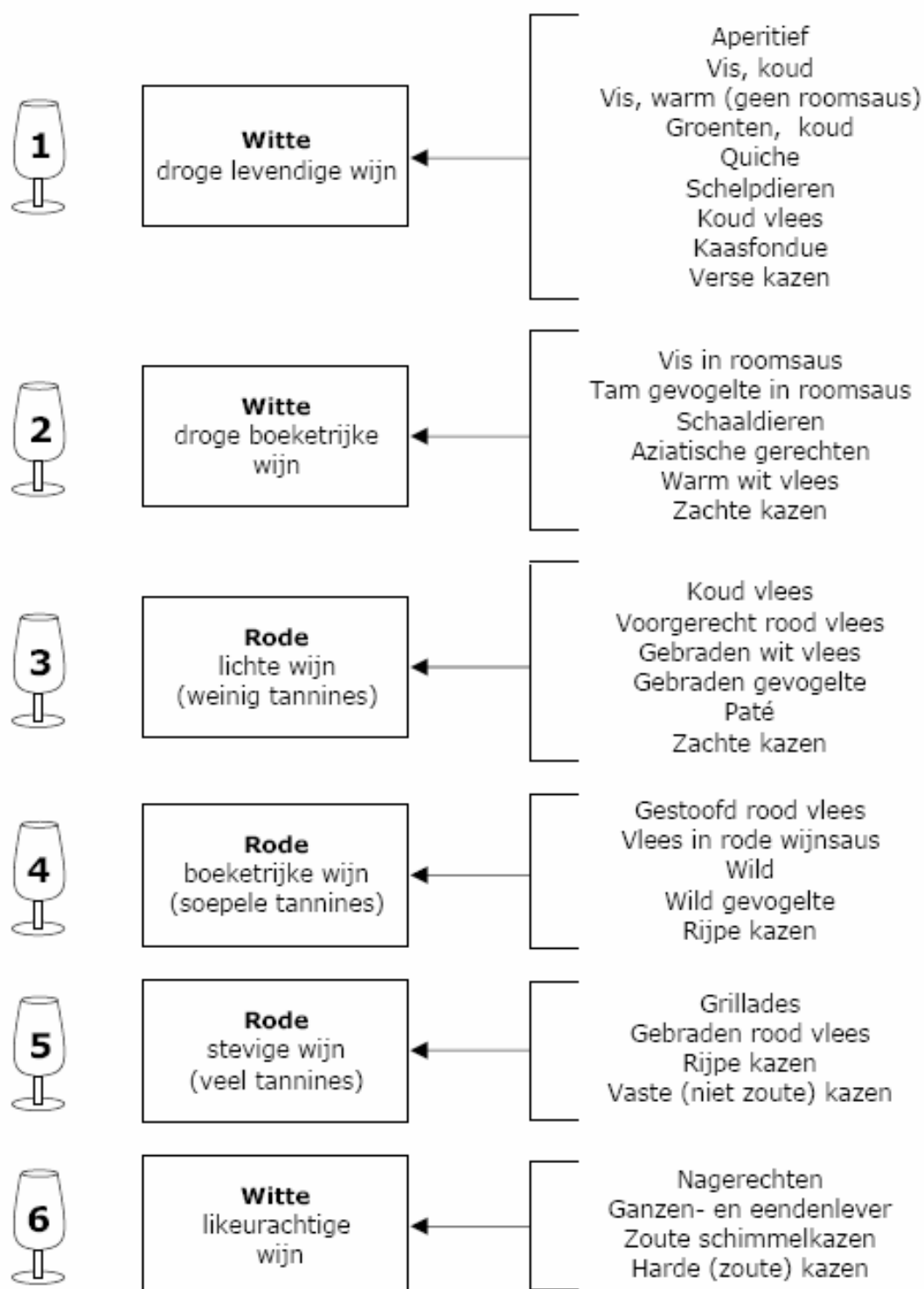
Rosé komt niet voor in de tabel met 6 wijntypen. Niet dat rosé minderwaardig zou zijn maar dit type wijn leent zich minder goed om opgenomen te worden in een menu. Rosé is eerder een plezierwijn die fris geschonken aangenaam gezelschap is in de zomer. Bij koude vleesgerechten (charcuterie) past evenwel een rosé uitstekend. Daarom wordt hij wel eens geschonken tijdens een koud buffet bij vleeschotels.

Een tip:

Om een zekere opbouw in het menu, en dus ook in de wijnkeuze, te garanderen schenkt men de wijnen als volgt:

- droog vóór zoet
- licht vóór vol
- jong voor oud

Welke wijn bij welk gerecht ?



Schuimwijnen en champagne (uitstekend als aperitief) en versterkte zoete wijnen (uitstekend als dessert of bij zoute kazen) werden niet bij deze 6 typen opgenomen.

Voedingsmiddelentabel

Voedingsmiddelentabel

Brood en meelproducten		kcal	kcal
brood (bruin)	100 g	245	1 snede 100
brood (wit)	100 g	270	1 snede 110
cornflakes	100 g	380	50 g 190
deegwaren (ongekookt)	100 g	350	80 g 280
muesli	100 g	480	50 g 230
peperkoek	100 g	300	1 snede 150
rijst (ongekookt)	100 g	350	80 g 305
tarwebloem	100 g	380	
Zuivel, eieren		kcal	kcal
eieren	100 g	300	1 stuk 150
feta	100 g	250	
geitenkaas (zachte)	100 g	210	1x beleg 55
kaas 40+ (harde)	100 g	400	1x beleg 100
melk (volle)	100 ml	65	1 glas 130
platte kaas (halfvolle)	100 g	90	
platte kaas (magere)	100 g	85	
platte kaas (volle)	100 g	145	
room 40%	100 g	385	
roomijs	100 g	200	3 bollen 150
smeerkaas (magere)	100 g	200	1x beleg 45
yoghurt (volle)	100 g	65	
Oliën en vetten		kcal	kcal
boter (ongezouten)	100 g	750	8 g 45
margarine	100 g	735	8 g 44
mayonaise	100 g	800	45 g 360
olie (plantaardige)	100 g	900	
Suikerproducten		kcal	kcal
chocolade	100 g	550	15 g 83
confituur	100 g	260	1x beleg 65
honing	100 g	320	
koekjes	100 g	500	
marsepein	100 g	450	
rozijnen	100 g	270	
suiker	100 g	400	
taart	100 g	400	
Groenten		kcal	kcal
aardappelen			
- chips	100 g	560	
- frieten (gebakken)	100 g	345	200 g 790
- gebakken in de pan	100 g	130	200 g 280
- gekookt of gestoomd	100 g	80	200 g 160
- kroketten (gebakken)	100 g	215	4 stuks 215
- puree	100 g	95	200 g 190
asperges	100 g	16	
bloemkool	100 g	17	1 portie 25
champignons	100 g	16	1 portie 25
paprika rood	100 g	30	1 stuk 45
paprika groen	100 g	17	1 stuk 25
prei	100 g	40	
prinsessenboontjes	100 g	30	1 portie 45
savooikool	100 g	40	
sla	100 g	7	
tomaat	100 g	11	1 stuk 14
ui	100 g	15	
wortelen	100 g	30	
Noten		kcal	
amandel	100 g	600	
hazelnoot	100 g	635	
pinda (gezouten)	100 g	600	
walnoot	100 g	670	
Fruit		kcal	kcal
ananas	100 g	50	
appel	100 g	45	1 stuk 70
banaan	100 g	80	1 stuk 120
kiwi	100 g	40	1 stuk 40
mango	100 g	65	1 stuk 130
meloen (cavaillon)	100 g	50	
peer	100 g	45	1 stuk 65
perzik	100 g	35	1 stuk 45
pruim	100 g	35	1 stuk 35
sinaasappel	100 g	45	1 stuk 65
druiven	100 g	55	
Vlees		kcal	kcal
biefstuk (paard)	100 g	110	150 g 185
biefstuk (rund)	100 g	120	150 g 180
gehakt (gemengd)	100 g	180	150 g 270
ham (gekookt)	100 g	125	1x beleg 25
ham (gerookt)	100 g	200	1x beleg 40
hamburger	100 g	130	
kippenfilet	100 g	100	150 g 150
konijn	100 g	175	150 g 285
rookvlees (rund)	100 g	155	1x beleg 25
rookvlees (varken)	100 g	200	1x beleg 35
salami	100 g	375	1x beleg 70
schapenfilet	100 g	115	150 g 175
spek	100 g	525	
varkensvlees (mager)	100 g	125	150 g 190
varkensvlees (vet)	100 g	160	150 g 240
worst (varken)	100 g	270	150 g 405
Vis		kcal	kcal
garnalen	100 g	90	
haring	100 g	220	
kabeljauw	100 g	75	200 g 150
maatjes	100 g	235	
makreel (gerookt)	100 g	335	
mosselen (gekookt)	100 g	90	
tong	100 g	85	200 g 170
tonijn (blik, in nat)	100 g	115	
tonijn (blik, in olie)	100 g	195	
tonijn (vers)	100 g	115	
victoriabaars	100 g	100	200 g 200
wijting	100 g	75	200 g 150
zalm (gerookt)	100 g	195	
zalm (vers)	100 g	200	200 g 400
zeewolf	100 g	100	200 g 200
Soepen		kcal	kcal
groentebouillon	100 g	25	1 bord 75
groentesoep + vlees	100 g	40	1 bord 120
peulvruchtensoep + vlees	100 g	60	1 bord 180
peulvruchtensoep z. vlees	100 g	45	1 bord 135
roomsoep + vlees	100 g	55	1 bord 165
roomsoep z. vlees	100 g	40	1 bord 120
Dranken		kcal	kcal
appelsap	100 ml	45	1 glas 90
bier (pils)	100 ml	45	1 glas 115
koffie (zwart)	100 ml	0	1 kop 0
porto	100 ml	150	1 glaasje 115
sinaasappelsap	100 ml	40	1 glas 80
thee (bloot)	100 ml	0	1 kop 0
tomatensap	100 ml	15	1 glas 30
water	100 ml	0	1 glas 0
wijn	100 ml	70	1 glaasje 90

Vaktermen

Vaktermen

agar-agar à la nappe	geleermiddel getrokken uit zeewier. Alternatief voor gelatine. (vanner -) roeren tot op sausdikte zodat een voedingswaar ermee kan bedekt worden .
à point	halfdoorbakken vlees, binnentemperatuur 60°C (rood vlees).
à vif	(peler -) snijden van citrusvruchten tot op het vruchtvlees.
abrikoteren	gebak bestrijken met abrikozenconfituur.
al dente	bereiden van producten tot ze beetgaar (knapperig) zijn.
annonceren	afroepen van bestellingen.
appareil	mengsel van verschillende producten dat dient als basis voor verder bereiding.
arroseren	bedruipen van vlees of vis tijdens de bereiding.
aspic	taartje van vlees, vis of groenten (of een mengeling) op basis van gelei.
au bain-marie	bereiden van een gerecht in een warmwaterbad.
barquette	deegbodempje in de vorm van een schuitje dat kan opgevuld worden.
bâtonnets	groenten in staafjes versneden.
beurre manié	koud mengsel van gelijke delen boter en bloem gebruikt als bindmiddel.
bien cuit	doorbakken vlees, binnentemperatuur 70°C (rood vlees).
bisque	roomsoep op basis van schaaldieren.
blancheren	groenten of vlees gedurende korte tijd in een kokende vloeistof (water) laten koken en nadien verschrikken in koud water.
bleu	blauw pocheren van forel en karper. Deze term wordt ook gebruikt voor 1 gebakken rundvlees dat binnenin nog rauw is (binnentemperatuur 50°C).
bouillon	geurig aftreksel van vlees, vis, gevogelte en/of wild.
bouquet garni	kruidentuiltje gevormd door tijm, laurier en peterseliestengels.
bouquet marmite	bundel groenten bestaande uit prei, selder en wortelen gebruikt voor het bereiden van soepen en fonds.
braiseren	gaar smoren op een bodem van geurige bestanddelen.
broyage	poedersuiker vermengd met gemalen amandelen (50% - 50%).
brunoise	groenten of vlees in blokjes versneden van 3 x 3 x 3mm.
canapé	in vorm gesneden brood, geroosterd of gebakken in boter of olie.
canneleren	ribben aanbrengen in groenten of fruit met een speciaal mesje.
château	in de vorm van een tonnetje gesneden groenten (meestal aardappelen; pommes château)
chatreren	verwijderen van het darmkanaal bij kreeftachtigen.
chaud-froid	saus voor het bedekken koude vis of vlees.
chiffonade	bladgroenten versneden in reepjes.
chinois	puntzeef
ciseler	het versnijden van bladgroente in fijne slierten. Inkervingen maken in vlees of vis.
civet	wildragout van haarwild.
clarif	eiwitrijke samenstelling van gemalen vlees of vis vermengd met fijngesneden groenten en eiwitten dat dient om bouillons helder te maken.
clarifiëren	helder maken van een troebele vloeistof .
combi-steamer	combinatie van heteluchtoven en stoompan. Men kan er in feite alles in bereiden.
concasseren	grof hakken
corn	deegkrabbertje
corser	de smaak van een gerecht verstevigen door toevoeging van sterk smakende producten (essence, kruiden, schaaldierenbouillon...).

coulis	ingekookte puree van een bepaald product.
coupe-pâte	bakkersmes
court-bouillon	kruidenbouillon voor het gaar maken van vis.
crème pâtissière	gele room of pasteibakkersroom.
crépine	varkensnet (buikvlies).
croûton	dobbelsteentjes brood gebakken in boter of olie.
crudités	rauwe vers gesneden groenten
dariole	klein bekertje (timbaal)
darne	moot
débarrasseren	afruimen (opruimen)
dégliceren	loskoken van vleessappen die zich aan de bodem van de braadpan hebben vastgezet door het toevoegen wijn, fond, room of water.
dégorgeren	in koud gezouten water (soms stromend) leggen van producten om bloed en onreinheden te laten uittrekken.
demi-glace	krachtige en verfijnde bruine vleessaus op basis van Spaanse saus
diablotin	garnituur voor soepen bestaande uit een rond gegratineerd kaastoostje
doreren	bestrijken met losgeklopte eieren van een product.
dresseren	het schikken of opmaken van schotels en borden.
eminceren	in dunne plakjes snijden.
emonderen	het onnodige wegnemen; bv. bij tomaten de pel en pitten verwijderen.
escalope	dun lapje of schijfje vlees of vis.
essence	aftreksel van een product.
farce	vulling
flamberen	overgieten van een gerecht met warme alcohol en aansteken.
fleuron	half maantje uit bladerdeeg (garnituur)
fond	soort sterke bouillon als basis voor soepen en sausen.
frapperen	sterk koelen op ijs.
frémir	nauwelijks onmerkbaar laten koken.
fruiten	lichtjes bakken.
garnituur	begeleidende producten bij een gerecht.
gastrique	aftreksel van sjalot, mignonnette, witte wijn en dragonazijn (o.a. als basis voor bearnaisesaus).
glace	fond van vlees, wild of vis ingekookt tot een stroperige massa
glaceren	laten glanzen van een gerecht.
gratineren	korsten van een gerecht in de oven of onder de grill (salamander).
grilleren	roosteren
grosse pièce	hoofdschotel
julienne	groenten versneden in luciferstaafjes (4 cm lang en 1 mm dik).
lardons	spekreepjes
liaison	mengsel van room en eidooiers, gebruikt als bindmiddel (voor soepen en sausen).
mandoline	groenteschaaf
marineren	het leggen van producten in een aromatische vloeistof met als bedoeling het zachter te maken en te aromatiseren.
marmite	hoge kookpan
maskeren	bedekken van een voedingsproduct door het te bestrijken (bv. een taart bestrijken met een crème).
medaillon	kleine ronde of ovale plak vlees of vis.
méringue	eiwitschuim
mignonnette	geplette peperkorrels
mijoteren	lang en zachtjes laten stoven.

mirepoix	groenten willekeurig versneden (meestal grof) als basis voor soepen, sausen en andere gerechten.
mise en place	voorbereidende werkzaamheden die dienen te gebeuren om de dienst vlot en correct te laten verlopen.
monteren	opkloppen tot een stevige massa (binden van een warme saus door het toevoegen van ijskoude klontjes boter)
napperen	met een laagje saus overgieten.
panade	slap deeg om quenellen en farces te verstevigen.
paneren	gerechten voorzien van een omhulsel om te bakken of te frituren.
pareren	het in vorm snijden van producten door overtollige delen weg te snijden.
papillote	omhulsel (papier of aluminiumfolie) waarin kleine stukken vlees of vis worden gaar gemaakt.
parfumeren	toevoegen van een smaakgevend aroma.
parures	afsnijdsels die bij het in vorm snijden ontstaan.
passeren	het zeven van een vloeistof of dergelijke.
paupiette	opgerold dun plakje vlees of vis gevuld met een farce (blinde vink).
pezocay	afkorting voor peper, zout en cayennepeper.
pezomus	afkorting voor peper, zout en muskaatnoot.
pikeren	beprikken of besteken (bv. een ui met kruidnagel besteken).
pinceren	laten bruin worden in de oven zonder gebruik te maken van vetstof.
poche	spuitzak
pocheren	in kookvocht een voedingsproduct laten gaar worden juist onder het kookpunt.
poêleren	braden in de oven in een pan met deksel.
quadrilleren	het aanbrengen van een ruitvormig garnituur (door middel van roosteren).
quenelle	balletjes van gemalen vlees of vis, gaar gemaakt in aromatische vloeistof.
ragout	een gerecht bestaande uit brokjes vlees of vis, dikwijls tezamen met een groentegarnituur gaar gemaakt.
regenereren	opnieuw verhitten van voorbereide gerechten.
rosé	term voor gebakken vlees zelfde als “à point” maar gebruikt voor lam, schaap en wild.
roux	bindmiddel van bloem en vetstof, warm vervaardigd. Gebruikt voor gerechten waarvan de binding langere tijd moet behouden blijven.
royale	mengsel van room en eieren au bain-marie gepocheerd (versneden in vormpjes als garnituur voor consommés).
kleine	
saignant	bloederig gebakken rood vlees, binnentemperatuur 55°C.
salpicon	blokjes vlees gebonden met een dikke saus.
sauteren	in hete vetstof gedurende korte tijd braden van een product. Het te braden product wordt steeds in beweging gehouden door schudden en keren.
sauteuse	steelpan met schuin oplopende wanden.
sautoir	steelpan met recht opstaande wanden.
singeren	bebloemen van voedingsproducten met als doel een binding te krijgen tijdens het garen.
tamis	haarzeef
tomateren	toevoegen van tomatenpuree of tomaten.
trancheren	het voorsnijden van vlees of vis.
tremperen	besprenkelen met likeur of suikersiroop (biscuit, brood)
visfumet	krachtige bouillon getrokken van vis als basis voor sausen en soepen.
zeste	in julienne gesneden schil van citrusvruchten.

Index

Index

A

Aardappelen

- aardappelkoekjes, 23
- aardappelkroketten, 22
- aardappelpuree, 21
- aardappelquenellen, 24
- aardappelsalade, 24
- amandelnootjes, 23
- frieten, 23
- gekookte aardappelen, 21
- gesauteerde aardappelen, 22
- gestoomde aardappelen, 21
- gratin dauphinois, 22
- pommes dauphine, 23
- pommes duchesse, 21
- rösti, 24

Aardappelkoekjes, 23

Aardappelkroketten, 22

Aardappelpuree, 21

Aardappelquenellen, 24

Aardappelsalade, 24

Aardappelsoep, 128

Aardappeltorentje met zalm, 94

Aardappelzetmeel, 14

Advocaat, 265

Advocaatmousse, 226

Afdekgelei, 51

Afkortingen, 5

Agar-agar, 14

Agnes Sorel roomsoep, 134

Aïoli, 29

Amandelbiscuit, 46

Amandelnootjes, 23

Anglaise, 38

Ansjovisboter, 27

Apfelstrudel, 235

Appel uit de oven, 257

Appelcake, 241

Aspergeroomsoep, 140

Astoria vissalade, 112

B

Baguettes "smos", 64

Bananenbeignets, 229

Barbecuesaus, 31

Bavarois, 240

Bearnaisesaus, 35

Bechamelsaus, 34

Belegde broodjes, 54

Berlijnse bollen, 242

Beurre blanc, 36

Beurre manié, 14

Bewaarwafeltjes, 245

Bindmiddelen, 14

Biscuit, 44

Bisque van garnalen, 142

Bisque van scampi met bloemkool, 132

Bladerdeeg, 46, 47

Bladerdeeghapje met ansjovis, 61

Blanc manger, 234

Blanke fond, 18

Blanke roux, 14

Blinde vinken met wortelpuree, 171

Boerenvlaai, 256

Bolognaisesaus, 179

Bosbessensaus, 184

Boterdessert, 243

Boterroom, 49

Boterstrooisel, 50

Bouillabaise, 140

Bouillon, 15, 16

Bouquet garni, 15

Bouquet marmite, 15

Bresiliennetaartjes, 255

Broccoliroomsoep, 147

Brood, 39

Broodpudding, 232

Bruine fond, 19

Bruine roux, 14

Bruine saus, 34

Brusselse wafels, 247

C

Café liègeois, 249

Cake, 241

Canapés (allerhande-), 56

Canapés met ansjovisboter, 55

Champignonroomsoep, 136

Champignonsaus, 178

Charcuterieschotel, 115

Chocoladebiscuit, 44

Chocoladeboterroom, 50

Chocolademousse, 233

Chocoladerol, 228
 Chocoladerolbeslag, 45
 Chocoladesabayon, 38
 Chocoladesaus, 38
 Choronsaus, 35
 Christmas pudding, 259, 260
 Citroenfrisdrank, 265
 Citroenjenever, 265
 Citroensaus, 78
 Clafoutis, 237
 Cocktailsaus, 28
 Cognacroomsaus, 187
 Consommé van scampi, 145
 Coq au vin, 169
 Coupe Belle-Hélène, 248
 Coupe brésiliennes, 248
 Coupe dame blanche, 248
 Coupe Jamaica, 248
 Coupe Montmorency, 249
 Courgettesoep, 127
 Court-bouillon, 17
 Couscousburgers, 198
 Crème anglaise, 38
 Crème brûlée, 253
 Crème au beurre, 49
 Crème pâtissière, 49
 Crêpes Suzette, 247
 Croque Hawaï, 64
 Croque Madame, 64
 Croque monsieur, 64
 Cumberlandsaus, 32

D

Dadels met feta en spek, 54
 Dame blanche, 248
 Demi-glace, 19
 Deense taart, 261
 Diplomatenpudding, 256
 Druiven in wijngelei, 83
 Druivengebakje, 244

E

Eclairs, 238
 Eendenborstfilet in honingsaus, 189
 Eendenpaté, 85
 Erwtensoepp, 129
 Escargots à la bourguignonne, 96
 Everzwijn met boschampignons, 154
 Everzwijnragout, 158

F

Falafel, 202
 Fazantenconsommé, 146
 Fazantenfilet met frambozensaus, 190
 Fazantenpaté, 82
 Fijne wafeltjes, 245
 Flan, 253
 Flensjesbeslag, 44
 Florentines, 257
 Fond, 15
 Fonceerdeeg, 42
 Forel met amandelen, 209
 Frambozenmousse, 238
 Frangipane, 51
 Frangipanetaartjes, 141
 Franse vinaigrettesaus, 30
 French coffee, 264
 Frieten, 23
 Fijne groentesoep met worst, 131
 Frikadellenkoek, 160
 Fris-zuur slaatje van mosselen, 117
 Frituurbeslag, 43, 44
 Fruitcoulis, 38
 Fruitsalade, 226
 Fruitsausen, 37
 Fruitvlaaien, 239
 Fumet, 15

G

Galette fourré, 243
 Ganache, 50
 Garnalensbisque, 142
 Garnalencocktail, 66
 Garnalengkroketten, 70
 Garnalenspasteitjes, 58
 Gateau Hélène, 236
 Gazpacho, 149
 Gebakken forel met amandelen, 209
 Gebakken pasta, 26
 Gebakken rijst, 25
 Gebakken zalmreepjes, 111
 Gebraden varkensrug met abrikozen, 157
 Gefrituurde kabeljauwfilet, 219
 Gefrituurde scampi, 57, 59
 Gegratineerde grijze garnalen, 92
 Gegratineerde visschotel, 215
 Gegratineerd witloof, 176
 Gegrilde geitenkaas, 118
 Gehaktbrood, 160
 Geklaarde boter, 34
 Gekooide appel, 258

Gekookte aardappelen, 21
 Gekookte pasta, 26
 Gekookte rijst, 25
 Gekookte zeekeeft, 77
 Gelatine, 14
 Gele room, 49
 Gemarineerde sinaasappels, 230
 Gemarineerde zalm, 74, 88
 Genoise, 45
 Gentse waterzooi, 173
 Gepocheerd ei met sojascheuten, 81
 Gepocheerde peren, 82
 Gepocheerde zalm in roomsaus, 210
 Gerezen bladerdeeg, 47
 Gesauteerde aardappelen, 22
 Gesouffleerde flensjes, 254
 Gestoomd pakje van zeewolf, 209
 Gestoomde aardappelen, 21
 Gevarieerde charcuterieschotel, 115
 Gevogelte fond, 18
 Gevulde kalkoen, 152
 Gevulde kipfilet bordelaise, 186
 Gevulde kwartels, 153
 Gevulde paprika's, 170
 Gevulde tongfilets, 205
 Gistdeeg voor vlaaien, 41
 Glazuur, 50
 Goudkleurig vissoepje, 133
 Goulash, 175
 Graanmosterdsaus, 188
 Grand marnier-saus, 38
 Gratin dauphinois, 22
 Gravadv laks, 74
 Griekse zomersalade, 112
 Grijs garnalen (gegratineerde-), 92
 Groene saus, 193
 Groenteburgers, 199
 Groentesoep, 124
 Groentesoep met worst, 131

H

Haantje in rode wijnsaus, 169
 Hammousse, 115
 Ham-prei salade, 102
 Haringsalade, 102
 Hasseltse koffie, 265
 Hawaïaanse kipsalade, 103
 Hazenpeper, 181
 Hazenrugfilet met bosbessensaus, 184
 Hazenrugfilet met frambozenazijn, 90
 Heiße Liebe, 229

Hertenpaté, 84
 Hertensteak met wintergarnituur, 187
 Herve-broodjes, 58
 Hoeveelheden, 5, 9
 Hofmeesterboter, 27
 Hollandse saus, 35
 Hongaarse goulash, 175
 Honingsaus, 189
 Honingvinaigrette, 31
 Hutsepot, 154
 Huzarensalade, 105, 121

I

Ijsmousse, 252
 Ijsparfait van Grand Marnier, 250
 Ijssoufflé Grand Marnier, 252
 Index, 275
 Inhoudstafel, 3
 Irish coffee, 264
 Irish coffee ijsparfait, 251
 Italiaans schuim, 48
 Italiaanse petits fours, 232
 Italian coffee, 264

J

Jagerskip, 176
 Jagerssaus, 155
 Japanse pompoensoep, 136
 Javanais van gerookte vis, 96

K

Kaasburgers, 199
 Kaasfondue, 65
 Kaaskroketten, 68
 Kaassaus, 34
 Kaassoufflé met ham, 75
 Kaastaart uit de oven, 261
 Kabeljauw in tomaten-basilicumsaus, 220
 Kabeljauwfilet in saffraansaus, 216
 Kabeljauwfilet met venkel en spekjes, 211
 Kalfsfond (blanke-), 18
 Kalfsfond (bruine-), 19
 Kalkoen (gevulde-), 152
 Kalkoenfilet in cream sherry saus, 189
 Kalkoenfilet in Provençaalse saus, 174
 Kalkoenfilet met amandelen, 160
 Karamelroomsaus, 37, 229
 Karamelflan, 230
 Karamelsaus, 37
 Kerriesaus, 28

Kerrievinaigrette, 81
 Kersensaus, 31
 Kerstkoekjes, 228
 Kerstrubanee met rumsaus, 244
 Kervelbouillon, 139
 Kervelroomsoep, 138
 Kip in sinaasappelsaus, 121
 Kipfilet archiduc, 188
 Kipfilet bordelaise, 186
 Kipfilet gevuld met groenten, 158
 Kipfilet met oosterse saus, 161
 Kipfilet Veronique, 179
 Kip-Hawaiï cocktail, 67
 Kip-kerrie salade, 103
 Kippenbouillon, 16
 Kippenlevertjes (salade met-), 113
 Kippenpasteitje, 71
 Kippenroomsoep, 125
 Kippensoep, 143
 Kippenvleugels (marinade voor -), 32
 Kippenvleugels à l' indienne, 164
 Kippenvleugels in kerrieroom, 173
 Kippenvleugels in looksaus, 180
 Kipsalade, 103
 Knolselderroomsoep, 129
 Knolseldersoep met wortelen, 137
 Koffertje met grijze garnalen, 92
 Konijn met cider, 192
 Konijn met mosterd en madeira, 185
 Konijn op grootmoederswijze, 180
 Konijnenrug met jagerssaus, 155
 Koninginnehapje, 71
 Koolrolletjes gevuld met schapenvlees, 177
 Korstdeeg, 41
 Kotelet op grootmoederswijze, 159
 Koude ratatouille, 114
 Koude schotel met ham en asperges, 113
 Krabcocktail, 73
 Kreeft, 77
 Kreeft in citroensaus, 78
 Kreeft thermidor, 79
 Kriekenbiersaus, 36
 Kroketten van wild, 83
 Kwarteltje met mangosaus, 80

L

Lamsbouillon met groenten, 147
 Lamsfilet met gevulde koolrolletjes, 183
 Lamsfilet met groenteboeket, 163
 Lamsmedaillons niçoise, 159
 Lasagne, 167

Lasagne met zalm, 214
 Lauwe salade met champignons, 108
 Lauwe salade met kippenlevertjes, 113
 Lengfilet in preiroomsaus, 208
 Lentesoep, 139
 Lepelbiscuit, 46
 Limburgse boerenpastei, 91
 Limonade, 265
 Lookboter, 27
 Looksaus, 29, 180

M

Macaroni met hesp en kaas, 166
 Macaronikroketten, 69
 Madeirasaus, 182
 Maïsoep, 127
 Maiszetmeel, 14
 Mangosaus, 80
 Marinade, 155, 181
 Marinade voor kippenvleugels, 32
 Marinade voor spareribs, 33
 Marmercake, 241
 Mayonaise, 28
 Meringue italienne, 48
 Mexicaanse salade, 109
 Mierikswortelsaus, 29
 Minestrone, 144
 Mini garnaalkroketten, 59
 Mini hespenrolletjes, 54
 Mini kaaskroketten, 61
 Mini pizza's, 60
 Mini worstenbroodjes, 58
 Mirepoix, 15
 Mokkamousse, 231
 Mornaysaus, 34
 Mosselen à la marinière, 208
 Mosselen à la provençale, 207
 Mosselen in saffraansaus, 207
 Mosselen met Hoegaarden, 204
 Mosselroomsoep, 148
 Mosselsalade, 104
 Mosselsaus, 29
 Mosterd-dillensaus, 74
 Mousse van fazant, 86
 Mousse van verse kaas met cointreau, 240
 Mousse van witte chocolade, 234
 Mousselinesaus, 35

N

Nieuwe maatjes (salade met-), 119

Noorse visschotel, 110
Normandische tongfilets, 212
Notenballetjes, 196
Notenbrood, 196
Notenburgers, 197
Notenparfait, 251
Nougatine, 51

O

Oostendse visroomsoep, 143
Oosterse salade, 105
Oosterse saus, 161
Ossentong in madeirasaus, 182
Osso buco, 172
Oubliebeslag, 43

P

Paella, 194
Paling in 't groen, 218
Pannenkoeken (flensjes), 44
Paprikasaus, 219

Pasta

- gebakken pasta, 26
- gekookte pasta, 26

Pastadeeg, 40
Pastasalade met kip, 110
Pasteibakkersroom, 49
Pasteitjes met ham en kaas, 56
Paupiette van filet de saxe, 55
Pêche Melba, 249
Peertjes gepocheerd in rode wijn, 82
Peperroomsaus, 165
Perensalade met bleu d' Auvergne, 116
Pesto, 30
Petits fours, 232
Pikante pastasalade, 119
Pistolets, 39
Pitaschotel, 193
Pittige tomatensaus, 193
Pittige varkensmignonnette, 162
Pizzadeeg, 40
Pizza's, 195
Poivradesaus, 187
Pommes dauphine, 23
Pommes duchesse, 21
Pompoenburgers, 201
Pompoencreme met forel, 126
Pompoensoep (Japanse-), 136
Pompoensoep met spek, 126
Portsaus, 184
Potage au pistou, 131

Pralin, 51
Preiroomsaus, 208
Preiroomsoep, 135
Preisoepp, 135
Provençaalse saus, 174
Pruimentaartjes, 227

Q

Quiche lorraine, 72
Quiche met paprika en salami, 72
Quenellen van zeevis met prei, 223
Quenellen (aardappel-), 24
Quenellen (kip-), 125
Quenellen (vis-), 223

R

Ragout van scampi, 210
Receptiehapjes, 53
Reuze scampi in pikante saus, 204
Rijst, 25
Rijstburgers, 198
Rijstepap, 237
Rijstkroketten, 69
Rijstsalade, 25
Rijstvlaai, 239
Riz Condé, 231
Rolbeslag, 45
Romeins gebraad, 178
Roomsaus, 210
Roomsoep Agnes Sorel, 134
Roomsoep met sherry en blauwe kaas, 133
Roquefortsaus, 222
Rosti, 24
Rouille, 29
Roux, 14
Royale, 48
Rozijnenbrood, 40
Runderbouillon, 16
Rundertong in madeirasaus, 182

S

Sabayon, 262
Saffraansaus, 207, 216

Salades

- Astoria vissalade, 112
- folle, 90
- gevarieerde charcuterieschotel, 115
- Griekse zomersalade, 112
- huzarensalade, 121
- met champignons (lauwe-), 108

- met garnalen en feta, 118
 - met gebakken scampi, 109
 - met gebakken zalmreepjes, 111
 - met gebakken zeeduivel, 117
 - met gegrilde geitenkaas, 118
 - met zalm en komkommer, 98
 - met gerookte zalmousse, 114
 - met grijze garnalen, 111
 - met hammousse, 115
 - met hamrolletjes en asperges, 113
 - met heilbot en zalmmouse, 116
 - met kippenlevertjes (lauwe-), 113
 - met kip in sinaasappelsaus, 121
 - met mosselen, 117
 - met nieuwe maatjes, 119
 - met peren en bleu d'Auvergne, 116
 - met pasta en kip, 110
 - met pikante pasta-, 119
 - met struisvogel en mango, 87
 - met tonijnmousse, 120
 - mexicaine, 109
 - Noorse visschotel, 110
 - paysanne, 108
 - nicoise, 108
 - Waldorfsalade, 120
- Samengestelde boters, 27
- Sangria, 264
- Sausen**
- aïoli, 29
 - anglaise (crème-), 38
 - barbecuesaus, 31
 - bearnaisesaus, 35
 - bechamelsaus, 34
 - beurre blanc, 36
 - bolognaisesaus, 167, 179
 - bosbessensaus, 184
 - bruine saus, 34
 - champignonsaus, 178
 - chocolade-sabayon, 38
 - chocoladesaus, 38
 - choronsaus, 35
 - citroensaus, 78
 - cocktailsaus, 28
 - cognacroomsaus, 187
 - crème anglaise, 38
 - cumberlandsaus, 32
 - frambozensaus, 190
 - fruitcoulis, 38
 - fruitsausen, 37
 - geklaarde boter, 34
 - graanmosterdsaus, 188
 - Grand marnier-saus, 38
 - groene saus, 193
 - Hollandse saus, 35
 - honingsaus, 189
 - honingvinaigrette, 31
 - jagerssaus, 155
 - kaassaus, 34
 - karamelroomsaus, 37, 229
 - karamelsaus, 37
 - kerriesaus, 28
 - kerrievinaigrette, 81
 - kersensaus, 31
 - kriekenbiersaus, 36
 - looksaus, 29, 180
 - madeirasaus, 182
 - mangosaus, 80
 - mayonaise, 28
 - mierikswortelsaus, 29
 - Mornaysaus, 34
 - mosselsaus, 29
 - mosterd-dillensaus, 74
 - mousselinesaus, 35
 - oosterse saus, 161
 - paprikasaus, 219
 - peperroomsaus, 165
 - pesto, 30
 - pittige tomatensaus, 193
 - poivradesaus, 187
 - portsaus, 184
 - preiroomsaus, 208
 - Provençaalse saus, 174
 - Rode wijnsaus, 169, 186
 - roomsaus, 210
 - roquefortsaus, 222
 - rouille, 29
 - sabayon, 262
 - saffraansaus, 207, 216
 - schaaldierensaus, 214
 - sinaasappelsaus, 36, 121
 - slagroom, 37
 - Spaanse saus, 34
 - suikersiroop, 37
 - tapenade, 30
 - tartaarsaus, 28
 - tomaten-basilicumsaus, 220
 - tomatensaus, 170, 177, 193
 - vanillesaus, 38
 - veloutésaus, 34
 - vinaigrette gourmande, 30
 - vinaigrettesaus, 30
 - witte wijnsaus, 35, 205, 216

- zoete mosterdsaus, 74
- Scampi gefrituurd, 57
- Scampi in beignetdeeg, 59
- Scampi in kerrieroom met appel, 95
- Scampi in looksaus, 89
- Scampi in pikant sausje, 76, 204
- Scampi met gebakken aardappelen, 206
- Scampiragout, 210
- Scampisalade, 106
- Schaaldierenbouillon, 17
- Schaaldierensaus, 214
- Schuimgebakje met fruit, 229
- Selderij met roomkaas, 54
- Sinaasappelparfait, 251
- Sinaasappels met karamelflan, 230
- Sinaasappelsaus, 36, 121
- Slaatje van kip in sinaasappelsaus, 121
- Slagroom, 37
- Slakkenboter, 27
- Sneeuwtaartjes, 255

Soepen

- aardappelsoep, 128
- Agnes Sorel-roomsoep, 134
- aspergeroomsoep, 140
- bisque van garnalen, 142
- bisque van scampi, 132
- bouillabaise, 140
- broccoliroomsoep, 147
- champignonroomsoep, 136
- consommé van fazant, 146
- consommé van scampi, 145
- consommé van vis, 141
- courgettesoep, 127
- erwtensoep, 129
- fazantenconsommé, 146
- fijne groentesoep met worst, 131
- garnalenbisque, 142
- gazpacho, 149
- goudkleurig vissoepje, 133
- groentesoep, 124
- Japanse pompoensoep, 136
- kervelbouillon, 139
- kervelroomsoep, 138
- kippenroomsoep, 125
- kippensoep, 143
- knolselderroomsoep, 129
- knolseldersoep met wortelen, 137
- lamsbouillon met groenten, 147
- lentesoep, 139
- maïssoep, 127
- meloen met exotisch fruit, 245

- minestrone, 144
- mosselroomsoep, 148
- Oostendse visroomsoep, 143
- pompoencreme met forel, 126
- pompoensoep met spek, 126
- potage au pistou, 131
- preisoep, 135
- preiroomsoep, 135
- roomsoep Agnes Sorel, 134
- roomsoep met blauwe kaas, 133
- tomatenroomsoep, 124
- tomaten-vissoep, 134
- tuinkersroomsoep, 130
- uiensoep met kaas, 138
- vichyssoise, 149
- visconsommé met mosselen, 141
- visroomsoep, 143
- witloofroomsoep, 130
- witloofsoep, 135
- wortelsoep met kerrie, 128
- Zeeuwse tomatensoep, 137

Soepje van meloen met exotisch fruit, 245

Soezendeeg, 42

Spaanse saus, 34

Spaghetti bolognese, 179

Spaghetti milanaise, 168

Spareribs (marinade voor -), 33

Speculaas, 227

Spiesjes van vis met Roquefortsaus, 222

Spuiteddessert, 242

Stamppot van savooikool met worst, 191

Steak, 156

Steak Stroganoff, 157

Step-burger, 200

Stoofkarbonades, 166

Strudeldeeg, 47

Struisvogel in portsaus, 184

Suikersiroop, 37

Surimisalade, 104

T

Taartje van pasta met kip, 93

Taartje van zalm en ei, 66

Tapenade, 30

Tartaarsaus, 28

Tarte Tatin, 233

Tarteletje met eend en sinaasappel, 76

Temperaturentabel, 11

Tempura, 99

Terrine van pannenkoekjes met fruit, 250

Tiramisu, 246

Tomaat met garnalen, 67
 Tomaten-basilicumsaus, 220
 Tomatenroomsoep, 124
 Tomatensaus, 170, 177, 193
 Tomaten-vissoep, 134
 Tongfilets gevuld met scampi, 205
 Tongreepjes in paprikasaus, 219
 Tonijnmousse (salade met-), 120
 Tonijnmousse op komkommer, 55
 Tonijnsalade, 104
 Toost Cannibale, 64
 Toost Hawaï, 64
 Toost met champignons, 65
 Tuinkersroomsoep, 130
 Truffelcake, 228

U

Uiensoep met kaas, 138
 Uitsmijter, 64

V

Vaktermen, 271
 Vanillesaus, 38
 Vanillesoufflé, 254
 Varkensgebraad, 178
 Varkenshaasje in graanmosterdsaus, 188
 Varkenshaasje in peperroomsaus, 165
 Varkenshaasje (salade van -), 106
 Varkenslapjes met rode kool en appel, 161
 Varkensmignonnette Blackwell, 190
 Varkensrug met abrikozen, 157
 Vegetarische burgers, 197
 Veloutésaus, 34
 Vetdeeg, 42
 Vette mirepoix, 15
 Vichyssoise, 149
 Victoriabaars in witte wijnsaus, 215
 Vietnamese loempia's, 57

Vinaigrettes

- Franse-, 30
- gewone-, 30
- gourmande, 30
- honing-, 31
- kerrie-, 81

Visbouillon, 16
 Visconsommé, 141
 Visfumet, 20
 Vis in papillote, 213
 Viskroketten, 68

Vispannetje (zomers-), 221
 Vissalade, 102
 Visschelp, 73
 Visschotel gegratineerd, 215
 Vissoep (Oostendse-), 143
 Visterrine, 97
 Visvelouté, 215, 217
 Vlaaien, 239
 Vlaamse stoofkarbonades, 166
 Vleesbrood, 160
 Vleesglace, 19
 Vleessalade, 105
 Voedingsmiddelentabel, 269

W

Wafeltjes, 245
 Waldorfsalade, 120
 Waterzooi (Gentse-), 173
 Waterzooi van vis, 217
 Wijngelei, 83
 Wildfond, 19
 Wildkroketten, 83
 Wildmarinade, 155, 181
 Winterse appeltaart, 262
 Witloof gegratineerd, 176
 Witloofroomsoep, 130
 Witloofsoep, 135
 Witte wijnsaus, 35, 205, 216
 Wortelpuree, 171
 Wortelsoep met kerrie en appel, 128

Z

Zalmballotine met mierikswortel, 89
 Zalm in roomsaus, 210
 Zalmcocktail, 75
 Zalmfilet in witte wijnsaus, 216
 Zalmmousse, 98
 Zalmreepjes met honingvinaigrette, 111
 Zalsalade, 104
 Zalmsoesjes, 62
 Zanddeeg, 41
 Zeekreeft, 77
 Zeekreeft thermidor, 79
 Zeeuwse tomatensoep, 137
 Zeevis in papillote, 213
 Zeewolflet Dugléré, 217
 Zeewolf met scampi, 209
 Zoete mosterdsaus, 74
 Zomers vispannetje, 221