



Piet Huysentruyt groeide doorheen de jaren uit van een excentrieke chef-kok met een sterrenrestaurant in Wortegem-Petegem tot een heuse televisiepersoonlijkheid. Dag in dag uit verrast hij zijn kijkers met originele gerechten die iedereen thuis gemakkelijk kan klaarmaken. Jarentlang deed hij dat in het programma *Lekker Thuis*. Tegenwoordig kun je hem dagelijks aan het werk zien in *De Perfecte Keuken*.

SOS
Piet
Huysentruyt **1**



SOS Piet Huysentruyt

Redactie Frank Smedts

Fotografie Dominique Dobbelaere



soepen & voorgerechten

tomatensoep met balletjes	10	rosbief	76
uiensoep	15	+ gratin dauphinois	79
erwtensoepp	17	+ prinsessenboontjes	83
witloofsoep	20	+ bloemkool in kaassaus	84
kikkerbilletjes	22	spaghetti	87
kaaskroketten	24	+ spaghettisauis	88
quiche met spek en prei	29	kotelet	91
vispannetje	31	+ blackwellsaus	93
scampi in lookboter	35	orloffgebraad	95

hoofdgerechten

balletjes in tomatensaus	39	coq-au-vin	101
+ puree	41	vol-au-vent	105
gehaktbrood	44	konijn met pruimen	109
+ uiensaus	47	visfilet	113
hutsepot	48	+ beurre blanc	114

stoverij	53	nagerechten	
+ mayonaise	55	chocomousse	119
+ frieten	56	crème brûlée	122
witloof met kaas en ham	59	sabayon	125
+ bechamelsaus	61	+ vanille-ijs	127
worst	63	irish coffee	131
+ rodekool	64	+ slagroom	132
gebakken patatjes	67	appelcake	133
steak	69	pannenkoeken	137
+ peperroomsaus	70	+ chocoladesaus	138
+ slavinaigrette	71	+ aardbeienconfituur	139
+ bearnaisesaus	73	rijstpap	143
+ champignonsaus	74		



Eindelijk het eerste SOS PIET-boek

Drie jaar loopt SOS PIET inmiddels op televisie. Nog maar drie jaar eigenlijk! En toch is het voor velen al een begrip geworden. Toen we met de reeks van start gingen, was de hele ploeg ervan overtuigd dat we slechts twee reeksen van dertien afleveringen zouden kunnen maken.

Ondertussen zijn we met de opnames van de zevende reeks van start gegaan. Als je weet dat er telkens drie items per aflevering aan bod komen, dan weet je dat we ondertussen zo'n 250 kookliefhebbers in Vlaanderen gelukkig hebben gemaakt. En daar ben ik héél fier op!

Mensen iedere keer opnieuw gelukkig maken als ik een probleem oplos waar zij al jaren mee kampen, dat is de grootste voldoening die SOS PIET mij als chef-kok kan geven.

Ik ben ook blij dat iedereen stilaan zijn weg naar het programma heeft gevonden. De huisvrouwen die dagelijks koken en heel specifieke vragen hebben, maar ook mannen én jongeren die achter het fornuis gaan staan, maar telkens opnieuw op dezelfde moeilijkheden botsen. Niemand lijkt nog te beroerd om een mailtje te sturen naar het programma. Trouwe kijkers weten dat we in SOS PIET geen enkel keukenprobleem uit de weg gaan.

Voor dit eerste SOS PIET-boek heb ik me vooral geconcentreerd op de klassiekers uit de Vlaamse keuken. Tomatensoep met balletjes, scampi in looksaus, kaaskroketten..., allemaal heerlijke voorgerechten die vanaf nu nooit meer zullen mislukken. Ook bij de hoofdgerechten kies ik voor de vaste waarden zoals stoverij, hutsepot, vol-au-vent, friet met biefstuk, rosbeef..., één voor één gerechten die we allemaal wel eens willen klaarmaken zonder dat het fout loopt.

En dat geldt ook voor de desserts. Vanaf nu bereid je voor eens en altijd de perfecte chocomousse, crème brûlée, Irish Coffee, pannenkoeken enzovoort.

Ik hoop dat je veel plezier beleeft aan dit boek. Succes ermee! En je weet het, als het nog niet zou lukken, stuur dan een mailtje naar SOS PIET en ik kom jouw culinair probleem thuis persoonlijk oplossen.

Piet

In de ingrediëntenlijsten staat 'PH' voor de Piet Huysentruyt-kruiden.





S.O.S. PIET



A close-up photograph of a chef's hand, wearing a silver metal watch, sprinkling seasoning onto a dish of shrimp. The shrimp are arranged on a wooden cutting board over a white sauce. The background is blurred, showing a kitchen environment with blue and yellow lights.

soepen & voorgerechten





WAT KAN ER FOUT GAAN?

- ... De soep verzuurt.
- ... De soep heeft een fletse kleur.
- ... Ze smaakt niet naar tomaten.
- ... De soep smaakt bitter.
- ... De balletjes vallen uiteen.

tomatensoep met balletjes

VOOR 4 PERSONEN

2 uien	3 eetlepels room
2 aardappelen	300 gr gehakt
10 tomaten	zout
1,5 liter water	PH peper
PH groentebouillon	vetstof
2 eetlepels tomatenpuree	bloem
2 eetlepels ketchup	

HOE LOS JE HET OP?

- 1 Snijd de ui en de aardappel in kleine stukjes zodat ze bij het aanstoven snel gaar zijn. Stoof ze aan met de vetstof.
- 2 Doe er de fijngesneden tomaten bij. Gebruik genoeg tomaten met veel smaak, anders krijg je nooit de typische smaak van tomatensoep en de noodzakelijke rode kleur. Als je te veel andere groenten toevoegt, gaat de smaak van de tomaten verloren.
- 3 Laat de tomaten niet te lang stoven. Door het vel en de pitten wordt de soep anders te bitter.

vervolg pagina 12



