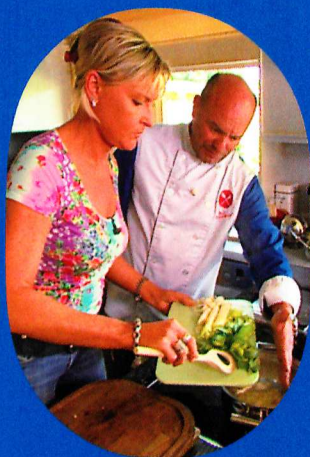
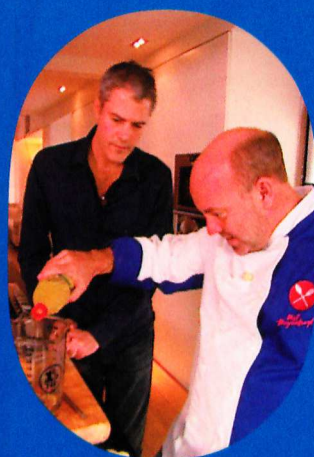




Piet Huysentruyt is een culinair fenomeen. Doorheen de jaren evolueerde hij van een eigenzinnige sterrenchef met restaurants in Wortegem-Petegem en de Ardèche tot Vlaanderens populairste televisiekok. Dag in dag uit vergast hij de kijkers van *De Perfecte Keuken* en *SOS Piet* op originele gerechten die iedereen thuis op een eenvoudige en toch heerlijke manier kan klaarmaken. Dat doet hij op een goedlachse en warmhartige manier, wat hem bij zijn kijkers en lezers bijzonder geliefd maakt.



SOS
Piet
Huysentruyt 



SOS Piet Huysentruyt 4

Redactie Frank Smedts

Fotografie Verne



LANNOO



voorwoord	7	paling in room	73
soepen & voorgerechten		forel met groentjes in de oven	76
.....		kip archiduc	79
slasoep	11	lamsbout	80
mosterdsoep	12	stoofpotje van everzwijn	83
preisoep	15	+ aardappelwafeltjes	86
karnemelkpap	17	appeltjes in de oven	88
artisjok met mosterdmayonaise	18	hazenrug	89
asperge op z'n vlaams	22	toatjespap	93
sushi	25	kaasfondue	95
hartige flensjes	29	moambe	97
mousse van ham	30	lasagne van zalm	98
tzatziki	35	ossenhaas in bladerdeeg	103
tortilla	36	zachtgekookt ei	105
caesar salad	39	+ papsause	106
pindasaus	40	nagerechten	
gebakken mosselen	43		
vitello tonato	44	carré confiture	111
consommé	47	aardbeien in witte chocolade	112
+ bladerdeeghoedje	50	advocaat	115
groenteaspic	52	suikertaart	116
rijstkroketjes	54	appelcrumble	119
hoofdgerechten		brusselse wafels	120
.....		madeleintjes	123
mechelse koekoek in trappistensaus	59	berlijnse bollen	124
boomstammetjes bakken	61	chocoladefondue	129
+ appelmoes	63	tarte tatin	130
+ gekookte aardappelen	64	witte chocolademousse	133
vissoep	67	eclairs	137
tagliatelle met scampi in roomsaus	69	moelleux au chocolat	141



voorwoord	7	paling in room	73
soepen & voorgerechten		forel met groentjes in de oven	76
.....		kip archiduc	79
slasoep	11	lamsbout	80
mosterdsoep	12	stoofpotje van everzwijn	83
preisoep	15	+ aardappelwafeltjes	86
karnemelkpap	17	appeltjes in de oven	88
artisjok met mosterdmayonaise	18	hazenrug	89
asperge op z'n vlaams	22	toatjespap	93
sushi	25	kaasfondue	95
hartige flensjes	29	moambe	97
mousse van ham	30	lasagne van zalm	98
tzatziki	35	ossenhaas in bladerdeeg	103
tortilla	36	zachtgekookt ei	105
caesar salad	39	+ papsause	106
pindasaus	40	nagerechten	
gebakken mosselen	43		
vitello tonato	44	carré confiture	111
consommé	47	aardbeien in witte chocolade	112
+ bladerdeeghoedje	50	advocaat	115
groenteaspic	52	suikertaart	116
rijstkroketjes	54	appelcrumble	119
hoofdgerechten		brusselse wafels	120
.....		madeleintjes	123
mechelse koekoek in trappistensaus	59	berlijnse bollen	124
boomstammetjes bakken	61	chocoladefondue	129
+ appelmoes	63	tarte tatin	130
+ gekookte aardappelen	64	witte chocolademousse	133
vissoep	67	eclairs	137
tagliatelle met scampi in roomsaus	69	moelleux au chocolat	141



Op televisie zitten we met *Sos Piet* inmiddels aan reeks 12. Snel geteld heb ik in al die jaren zo'n 500 keukenproblemen opgelost. En ik zal eerlijk zeggen dat ik het na al die tijd nog met evenveel plezier doe als toen we eraan begonnen.

Prachtige verhalen kan ik ondertussen vertellen, over alles wat we onderweg meemaakten. De man die problemen had met zijn Mechelse koekoek vergeet ik nooit. Hij was professor aan de universiteit van Brussel, maar hij woonde in Wallonië. Het was de eerste keer dat we over de taalgrens gingen filmen. Groot was mijn verbazing toen hij me bij het afscheid vastpakte en mij prompt drie dikke kussen gaf. Ik stond perplex. Normaal geef ik mannen een hand, maar hier had ik niet te kiezen...

Moeder overste van de nonnen in Brugge waar we Boules de Berlin gingen klaarmaken, zal ik net zo min vergeten. Toen de klankman haar een microfoontje gaf en het extra voorzichtig aanpakte, zei ze spontaan: 'Stop dat kabeltje maar zelf onder mijn bloes. Nu ben je allicht de eerste man die kan zeggen dat hij in de bloes van een non mocht zitten!' De hele ploeg proestte het uit van het lachen.

Over *Sos Piet* doen de wildste verhalen de ronde, heb ik al gemerkt. Vaak vertellen mensen mij dat wij alleen maar opnames maken in grote chique keukens. Niets is minder waar. *Sos Piet* komt langs bij iedereen die een interessant probleem heeft. De grootte van de keuken heeft daar niets mee te maken. Het meisje waar we de slasoep gingen redden, kwam zelfs nog straffer uit de hoek. Zij vroeg na opname hoeveel ze ons moest betalen. Ik wist niet wat ik hoorde! *Sos Piet* lost alle problemen gratis op! Laat dat eens en voor altijd duidelijk zijn.

De zeer grappige radioloog bij wie we de Caesar Salad opnamen, de drie zotte madammen die Vitello tonato wilden leren maken en mij na afloop met drieën in de sofa duwden, de winkeldetective die geen mosselen kon koken, de aangebrande appelmoes bij de scouts, of de gehandicapte jongen in de perfecte *Sos Piet*-outfit die liever mijn valiesje wilde dan zijn koffertje toen we er madeleintjes gingen bereiden... het zijn stuk voor stuk herinneringen die voor eeuwig in mijn geheugen gegrift zijn.

Al deze gerechten vind je in dit vierde boek. Uiteraard heb ik ervoor gezorgd dat je een ideale mix krijgt van gerechten die je dagelijks kunt bereiden, zoals preisoep, boomstammetjes, asperges op Vlaamse wijze, Brusselse wafels... of andere die je kan reserveren voor speciale gelegenheden, zoals hazenrug, consommé, groentenaspic, moelleux au chocolat, enz.

Ik heb dit keer ook extra veel buitenlandse bereidingen toegevoegd. Vreemde gerechten die zo ingeburgerd zijn in de Vlaamse keuken dat iedereen ze wil leren klaarmaken, zoals tortilla, tzaziki, vitello tonato, sushi of moambe om er een paar te noemen.

Geniet van de heerlijke gerechten in dit boek en mocht je nog problemen hebben in de keuken, aarzel dan geen seconde om een mailtje te sturen naar *Sos Piet*. Smakelijk!

Piet

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



SOS PIET





soepen & voorgerechten



slasoep



WAT KAN ER FOUT GAAN?

- .. De kleur van de soep is niet fris.
- .. Er drijft vet op de soep.
- .. De soep smaakt niet genoeg naar sla.
- .. De soep is te waterachtig.

VOOR 4 PERSONEN

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1 aardappel | 1 eetlepel PH-groentebouillon |
| 1 wit van prei | peper en zout |
| 1 ui | 2 kroppen gewone sla |
| 1 eetlepel boter of margarine | 1 dl room |
| 2 liter water | |

HOE LOS JE HET OP?

- 1 Snijd de aardappel, de prei en de ui zeer fijn en stoof alles aan in schuimende boter. Zorg ervoor dat de boter niet bruin wordt, want dat geeft van bij het begin een vieze kleur aan je soep. Bruine boter geeft immers ook bruine groenten. Laat de boter niet verbranden, want dat veroorzaakt vetringen op je soep.
- 2 Stoof de groenten ongeveer 5 minuten. Door de groenten zachtjes aan te stoven behoud je de optimale groentesmaak.
- 3 Bevochtig met het water en voeg de PH-groentebouillon toe. Laat de soep 30 minuten zachtjes koken op een laag vuur. Als de soep te hard kookt, verdampst er te veel water.
- 4 Kruid met peper en zout.
- 5 Voeg na 30 minuten de gesneden sla toe. Doordat je die nu pas toevoegt, behoudt de sla zijn frisse groene kleur. Gebruik geen andere slasoorten, want dan krijg je een andere smaak. Gebruik zeker geen rode sla, want dan krijg je echt een vieze kleur.
- 6 Laat de sla nog 5 minuten doorkoken.
- 7 Mix de soep mooi glad. Als je ze nadien te lang op het vuur laat staan zal de kleur toch nog veranderen.
- 8 Voeg net voor het serveren wat room toe. Daardoor wordt de soep nog smeuïger en behoudt ze een frisse kleur.



Stoof de groenten
zachtjes aan



Laat de boter zeker niet
bruin worden



Voeg de sla pas
op het einde toe



SOS PIET

11

soepen & voorgerechten | hoofdgerechten | nagerechten