

**Piet Huysentruyt** is een culinair fenomeen. Doorheen de jaren evolueerde hij van een eigenzinnige sterrenchef met een restaurant in Wortegem-Petegem en in 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 **5**

voorwoord	7	kreeft in papillot	75
<b>soepen &amp; voorgerechten</b>		gebakken kalfszwezeriken	79
<hr/>			
groentesoep	11	aspergepuree	81
kaasoep met ham	13	lamskroon	85
paprikasoep	17	portsaus	86
quenelles	19	gebakken pladijs	87
bisque van garnalen of kreeft	23	schnitzel	90
tartaar van zalm	27	witloof in zure saus	93
vleeskroketten	28	vis in zoutkorst	94
'pieta'	33	stooftopje van varkenswangetjes	97
bladerdeegrol	35	normandische kip	101
spiegelei met spek	39	sheppard's pie	105
currywurst	40	varkenshaasje met kruidensaus	107
mosselen met sabayon van witbier	42	tajine	111
tomatenflan	45	couscous	113
saus met dobbelsteentjes van tomaten	49	<b>nagerechten</b>	
scampi in bladerdeeg	51	<hr/>	
aioli	52	aardbeientaart	117
kippengyros	54	opgerolde cake	119
<b>hoofdgerechten</b>		basilicumsorbet	122
<hr/>			
kalfslapje met pizzaiolasaus	59	tulpje met sorbet en vers fruit	125
kip in rozepepersaus	61	klets koppen	126
aardappelgalettes	64	churros	129
everzwijngebraad	67	chocoladetaart	130
zuurkoolpuree	69	crème anglaise	135
tagliata	73	witte chocopasta	136
		crème russe	139
		rabarberconfituur	140
		kriekenclafoutis	143





Op televisie is *SOS Piet* zopas in een nieuw kleedje gestoken. Ik heb een nieuwe wagen gekregen, een nieuwe koksvest en een nieuw valiesje. Het logo is wat opgefrist en alle kleurtjes zijn wat meer aangepast aan de geest van de tijd. Maar hetgeen uiteraard niet veranderd is, zijn de sterke onderwerpen die in het programma aan bod komen.

Ik ben nog steeds zeer gelukkig dat zoveel mensen ons wekelijks mailen met allerlei vragen over recepten die zij uitproberen in hun keuken. Of het nu gaat om alom bekende klassiekers uit de Vlaamse keuken of om 'speciallekes' die ze bijvoorbeeld ergens op reis aten en die mislukken wanneer ze die thuis zelf proberen te bereiden.

In dit boek heb ik geprobeerd om een zeer evenwichtige selectie te maken van recepten waarvan ik overtuigd ben dat mijn kijkers en lezers ze met plezier zullen klaarmaken.

Tijdens de fotoshoot voor dit boek wist ik al dat we goed bezig waren. Voor ieder boek moet ik alle recepten die reeds op televisie kwamen, stap voor stap opnieuw bereiden. De fotograaf neemt dan letterlijk duizenden foto's om elk detail van ieder gerecht duidelijk in beeld te brengen. Hij en de mensen die me helpen op de set, zijn voor mij altijd een goede barometer voor het niveau van de gerechten. En zij waren ook deze keer unaniem enthousiast. Zodra een gerecht gefotografeerd was, verdween het zonder pardon onmiddellijk in hun mondjes.

Er waren gerechten bij die zo heerlijk geurden en zo lekker smaakten, dat ik al tijdens het bereiden het water in de mond kreeg. Al vind ik alle gerechten even lekker, toch heb ik zo mijn voorkeuren. Bij de voorgerechten werd ik helemaal wild van de kaassoep met ham, de bisque van garnalen, mosselen met sabayon van witbier en het eenvoudige spek met eieren.

Ik selecteerde veel Vlaamse klassiekers zoals aspergepuree, gebakken kalfszwezeriken en lamskroon voor de hoofdgerechten, maar ook een paar van mijn buitenlandse favorieten zoals tajine en couscous... om maar iets te noemen.

Van de desserts moet ik afblijven als ik mijn figuur toch min of meer in ere wil houden, maar dat betekent niet dat jij er niet met volle teugen mag van genieten. Het zijn allemaal toppers, maar ik kan zelf amper aan de verleiding weerstaan van de chocoladetaart, de crème russe of de rabarberconfituur.

Ik hoop dat je met het hele gezin ontzettend veel plezier zult beleven aan dit boek. Wanneer je alles nauwgezet volgt, kan er niks misgaan. Als je één keer de smaak van het koken te pakken hebt en je stilaan waagt aan andere gerechten die toch zouden mislukken, aarzel dan niet om een mailtje te sturen naar *SOS Piet*.

Smakelijk!

Piet

In de ingrediëntenlijsten staat 'PH' voor Piet Huysentruytkruiden.





**SOS PIET**





# soepen & voorgerechten





# groentesoep



## WAT KAN ER FOUT GAAN?

- ... Er drijven vetringen op de soep.
- ... De soep smaakt niet naar groenten.
- ... Sommigen groenten zijn niet gaar.
- ... De groenten zijn overgaar.
- ... De soep ziet er onfris uit.

## VOOR 4 PERSONEN

- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| 1 ui   | 1 teentje knoflook             |
| 2 wortelen (normale grootte)                   | 2 liter water                  |
| 1 courgette (20 à 25 cm)                       | peper en zout                  |
| 2 witten van prei met een beetje groen (25 cm) | 1 eetlepel PH-groentebouillon  |
| 6 dunne selderstengels (of 2 dikke)            | 100 g vermicelli               |
| 2 sjalotten                                    | 1 tomaat                       |
|  | 2 eetlepels gehakte peterselie |

## HOE LOS JE HET OP?

- 1 Snijd alle groenten in fijne blokjes van ongeveer een halve centimeter. Het is zeer belangrijk dat je de groentjes allemaal even groot snijdt, zodat ze gelijktijdig gaar zijn. Zo oogt de soep ook mooier. Gebruik niet te veel groen van prei. Het buitenste groen zorgt voor een vieze kleur tijdens het koken van de soep (35 minuten). Verwijder de pitjes van de courgette, want die vormen een pap in je soep.
- 2 Breng het water aan de kook en voeg dan de groenten toe. Als je de groenten in koud water opzet, moeten ze veel te lang garen en worden ze papperig. Stoof de groenten niet aan, anders krijg je vetringen op je soep.
- 3 Kruid met peper en zout en voeg de PH-groentebouillon toe. Kies voor groentebouillon, want het is niet de bedoeling dat de soep bijvoorbeeld naar kip of rundvlees gaat smaken.
- 4 Zet nu het vuur wat lager en houd de soep tegen het kookpunt. Zo blijft ze mooi helder. Als de groenten te hevig koken, krijg je een puree en verdwijnt de helderheid. Laat ongeveer 30 minuten pruttelen.

vervolg pagina 12



SIB PIET

11

soepen & voorgerechten | hoestgerechten | nagerechten





- 5 Voeg nu de vermicelli toe en laat nog 5 minuten doorkoken. Door de vermicelli op het eind toe te voegen blijft hij al dente. Als je hem liever supergaar eet, doe je de vermicelli er al na 20 minuten bij.
- 6 Snijd ondertussen de tomaat in vieren. Ontvel en ontpit de partjes (zie p. 48-49) en snijd ze in blokjes. Voeg ze op het laatst bij de soep. Als je tomaat van bij het begin meekookt, valt die uiteen en heeft je soep geen heldere kleur meer.
- 7 Voeg de peterselie op het allerlaatst toe. Peterselie geeft de meeste smaak wanneer hij in contact komt met de hete soep. Door hem op het eind toe te voegen, behoudt hij ook zijn mooie groene kleur.



ijd de groenten in gelijke  
tukjes, zodat ze samen  
gaan zijn



Laat de soep niet te fel  
doorkoken, zodat de groenten  
heel blijven



Werk met groentebouillon  
voor de smaak

# kaassoep met ham



## WAT KAN ER FOUT GAAN?

- De soep schift.
- Er komt vet bovenop.
- De soep heeft geen smaak.
- De kaas smelt niet en klit samen.
- De soep heeft geen frisse kleur.

### VOOR 4 PERSONEN

200 g gekookte ham  
(blok of sneetjes)

1/2 ui

1 teentje knoflook

1 aardappel

30 g boter

peper en zout

1 liter water

1 eetlepel PH-kippenbouillon

2 eetlepels maïszetmeel

1 dl water

200 g geraspte kaas (emmentaler,  
gruyère)

4 eierdooiers

1 dl room of sojaroom

2 eetlepels gehakte bieslook

### HOE LOS JE HET OP?

- 1 Snijd de ham in blokjes van 1 centimeter. Als je met sneetjes ham werkt, snijd je die in een dikke julienne. Snijd de julienne niet te fijn, want dan kookt de ham helemaal kapot.
- 2 Snijd de ui en de knoflook zeer fijn. Snijd ook de aardappel in blokjes van 1 centimeter. De soep wordt immers niet gemixt en dit oogt mooier.
- 3 Smelt de boter in een kookpot. Laat ze zeker niet bruin worden, anders krijg je een bruine soep. Stoof de ham, de ui, de aardappel en de knoflook aan en kruid met peper en zout. Door het aanstoven komen alle smaken los. Stoof niet te hevig aan, of alles krijgt een bruine kleur.
- 4 Voeg het water en de PH-kippenbouillon toe. Laat het geheel opkoken en vervolgens 15 à 20 minuten sudderen tot de groenten heel gaar zijn.

vervolg pagina 15



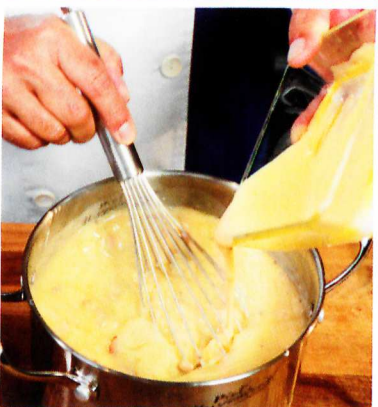
SOS PIE

13

soepen & voorgerechten | hoofdgerechten | nagerechten







#### TIP

Je kunt een beetje ei-roommengsel over houden om op ieder bord nog wat te druppelen.

- 5 Meng het maizetmeel met 1 deciliter water en giet bij de soep. Het maizetmeel zorgt voor de binding in de soep, ook wanneer je straks de kaas toevoegt. Kaas en soep worden één. Zonder het maizetmeel schift de soep of klit de kaas samen in een blok. Voeg de kaas toe. Werk altijd met geraspte kaas en gebruik zeker geen kaasblokjes. Geraspte kaas smelt onmiddellijk bij aanraking met de hete soep. Blokjes zullen alleen aan de buitenkant smelten en dan een 'kaasblok' vormen die je niet meer weg krijgt.
- 6 Meng de eierdooiers met de room. Neem de soep van het vuur en roer het mengsel erdoorheen. Als je direct roert, verspreidt het ei-roommengsel zich snel en gelijkmatig over heel de soep en schift ze niet. De soep wordt smeug en gebonden. Als je de soep op het vuur laat staan en laat koken, schift het ei-roommengsel onmiddellijk.
- 7 Het ei-roommengsel mag je pas vlak voor het serveren door de soep roeren. Als je de soep op voorhand zou maken, dan voeg je het mengsel pas toe na het opwarmen en vlak voor het serveren (om schiften te voorkomen).
- 8 Serveer en bestrooi met de gehakte bieslook.



Stoof de ham en de groenten zacht aan om een bruine kleur te voorkomen



Bind de soep met maizetmeel



Giet het ei-roommengsel al roerend in de soep vlak voor het serveren



- 5 Voeg nu de vermicelli toe en laat nog 5 minuten doorkoken. Door de vermicelli op het eind toe te voegen blijft hij al dente. Als je hem liever supergaar eet, doe je de vermicelli er al na 20 minuten bij.
- 6 Snijd ondertussen de tomaat in vieren. Ontvel en ontpit de partjes (zie p. 48-49) en snijd ze in blokjes. Voeg ze op het laatst bij de soep. Als je tomaat van bij het begin meekookt, valt die uiteen en heeft je soep geen heldere kleur meer.
- 7 Voeg de peterselie op het allerlaatst toe. Peterselie geeft de meeste smaak wanneer hij in contact komt met de hete soep. Door hem op het eind toe te voegen, behoudt hij ook zijn mooie groene kleur.



• de groenten in gelijke  
ukjes, zodat ze samen  
gaan zijn



• Laat de soep niet te fel  
doorkoken, zodat de groenten  
heel blijven



• Werk met groentebouillon  
voor de smaak

# kaassoep met ham



## WAT KAN ER FOUT GAAN?

- De soep schift.
- Er komt vet bovenop.
- De soep heeft geen smaak.
- De kaas smelt niet en klit samen.
- De soep heeft geen frisse kleur.

### VOOR 4 PERSONEN

200 g gekookte ham  
(blok of sneetjes)  
1/2 ui  
1 teentje knoflook  
1 aardappel  
30 g boter  
peper en zout  
1 liter water  
1 eetlepel PH-kippenbouillon

2 eetlepels maiszetmeel  
1 dl water  
200 g geraspte kaas (emmentaler,  
gruyère)  
4 eierdooiers  
1 dl room of sojaroomb  
2 eetlepels gehakte bieslook

### HOE LOS JE HET OP?

- 1 Snijd de ham in blokjes van 1 centimeter. Als je met sneetjes ham werkt, snijd je die in een dikke julienne. Snijd de julienne niet te fijn, want dan kookt de ham helemaal kapot.
- 2 Snijd de ui en de knoflook zeer fijn. Snijd ook de aardappel in blokjes van 1 centimeter. De soep wordt immers niet gemixt en dit oogt mooier.
- 3 Smelt de boter in een kookpot. Laat ze zeker niet bruin worden, anders krijg je een bruine soep. Stoof de ham, de ui, de aardappel en de knoflook aan en kruid met peper en zout. Door het aanstoven komen alle smaken los. Stoof niet te hevig aan, of alles krijgt een bruine kleur.
- 4 Voeg het water en de PH-kippenbouillon toe. Laat het geheel opkoken en vervolgens 15 à 20 minuten sudderen tot de groenten heel gaar zijn.

vervolg pagina 15

