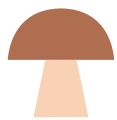


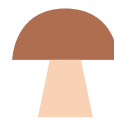
MARIANNE MAGNIER-MORENO

FOTOGRAFIE PIERRE JAVELLE
ILLUSTRATIES YANNIS VAROUTSIKOS
WETENSCHAPPELIJKE BIJDRAGEN ANNE CAZOR

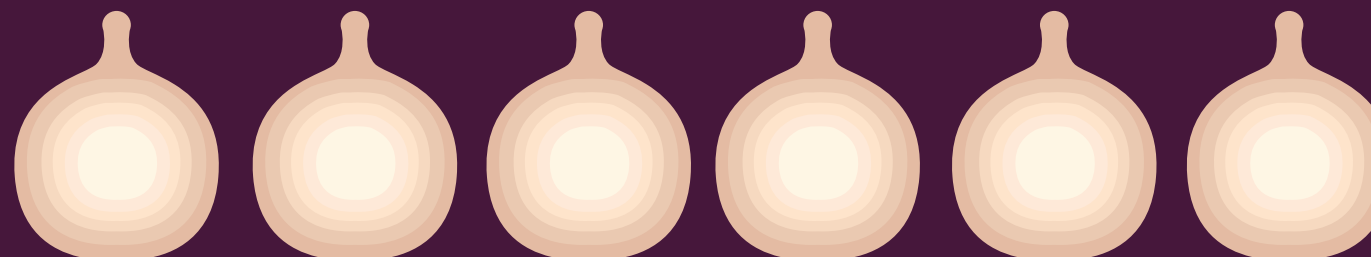
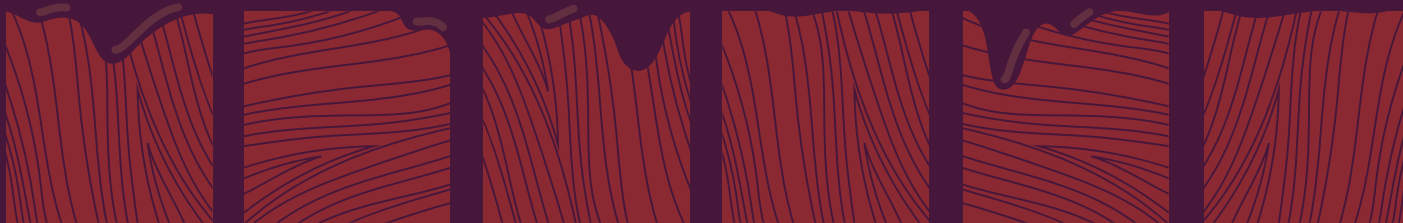
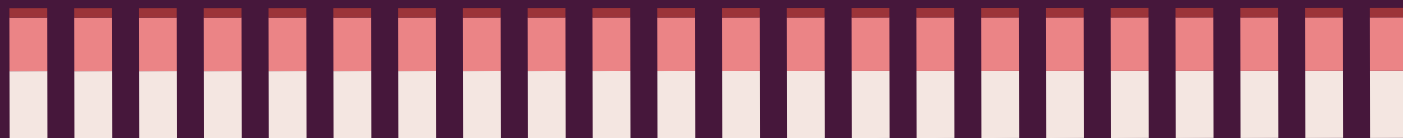
KOOKSCHOO



KLASSIEK



HET GROTE HANDBOEK VOOR IEDERE CHEF



MARIANNE MAGNIER-MORENO

FOTOGRAFIE PIERRE JAVELLE
ILLUSTRATIES YANNIS VAROUTSIKOS
WETENSCHAPPELIJKE BIJDRAGEN ANNE CAZOR

KOOKSCHOOL
 **KLASSIEK** 

HET GROTE HANDBOEK VOOR IEDERE CHEF


KOSMOS

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

INHOUD

DE BASIS VAN HET KOKEN

Fonds	10
Beroemde basissauzen	18
Emulsiesauzen	26
Garnituren en vullingen	34
Deegsoorten	44
Basisproducten en hun toepassingen	48
Bereidingsmethoden.....	72

DE RECEPTEN

Soepen	92
Koude voorgerechten	104
Warme voorgerechten	114
Schaal- en schelpdieren	138
Vis.....	150
Vlees en gevogelte	182
Bijgerechten	244

DE WOORDENLIJST

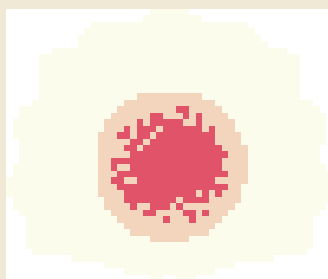
Een saus/garnituur opmaken.....	274
Een bord opmaken	275
Decoratie	276
Vlees bereiden	278
Vis bereiden	279
Snijden.....	280
Basistechnieken.....	281
Kooktechnieken	282
Kookgerei	284

HOE GEBRUIK JE DIT BOEK?



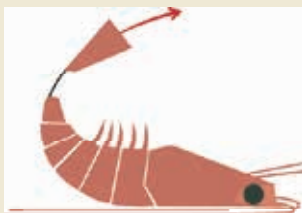
DE BASIS

Ontdek alle recepten die de basis vormen van de klassieke keuken, ingedeeld in fonds, sauzen, deegsoorten, producten en snij- en kooktechnieken. Voor elk basisrecept: informatie en uitleg over de specifieke kenmerken van de bereiding.



DE RECEPTEN

Maak met je basiskennis de heerlijkste voor-, hoofd- en bijgerechten. Voor elk recept: verwijzingen naar de basisrecepten, een infographic om te begrijpen hoe het recept in elkaar zit en foto's om de uitvoering van de verschillende bereidingen en het samenstellen stap voor stap te volgen.



GEÏLLUSTREERDE TIPS EN TECHNIEKEN

Vergroot je kennis over het gebruik van ingrediënten en ontdek de belangrijkste technische handelingen via afbeeldingen.

HOOFDSTUK I

DE BASIS

VAN HET KOKEN

FONDS

BLANKE GEVOGELTEFOND.....	10
BRUINE KALFSFOND	12
VISFUMET.....	14
COURT-BOUILLON	16

BEROEMDE BASISSAUZEN

ROUX.....	18
VELOUTÉ.....	20
BECHAMELSAUS.....	22
TOMATENSAUS.....	24

EMULSIESAUZEN

MAYONAISE.....	26
BEURRE BLANC.....	28
HOLLANDAISESAUS.....	30
BEARNAISESAUS	32

GARNITUREN EN VULLINGEN

AROMATISCH GARNITUUR	34
EEN GROENTE SNIJDEN	36
EEN GROENTE TOURNEREN	38
SAMENGESTELDE BOTERS.....	40
DUXELLES.....	42

DEEGSOORTEN

BRISERDEEG.....	44
BLADERDEEG.....	46

BASISPRODUCTEN EN HUN TOEPASSINGEN

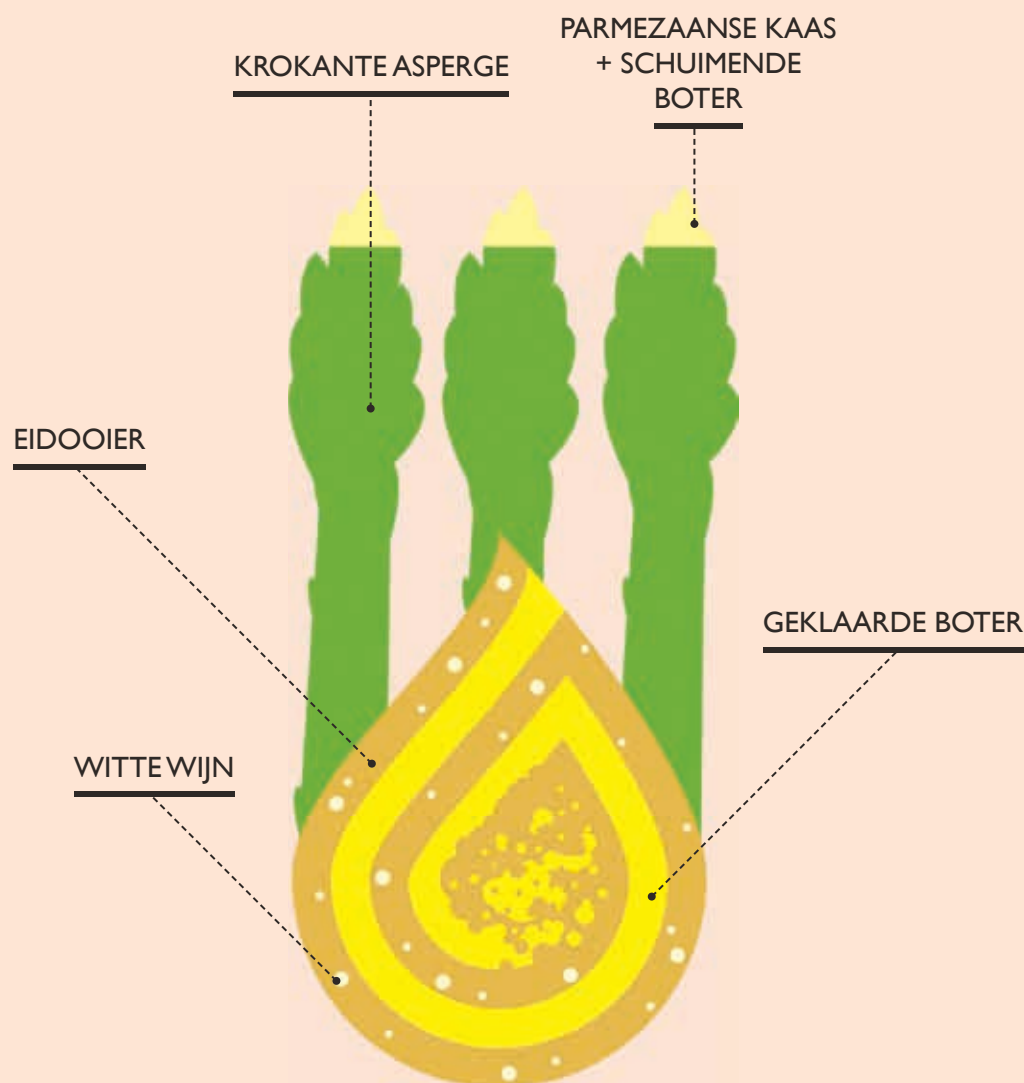
ZOUT.....	48
Knolselderij in een zoutkorst.....	49
VETTEN.....	50
Geklaarde boter	51
Gesmolten boter met citroen	52
Beurre noisette.....	53
ZUUR.....	54
Traditionele gastrique.....	55
DE UL.....	56
Een ui snijden en bakken	57
Aangezwete uien	57
Gekaramelliseerde uien.....	57
DE AARDAPPEL	58
Aardappelen snijden	59
Aardappelpuree.....	60
Pommes duchesse	62
HET EI	64
Een ei bereiden	65
Gebakken ei.....	65
Roerei.....	65
Opgerolde omelet	66
Gepocheerd ei.....	68
Gefrituurd ei.....	70

BEREIDINGSMETHODEN

SAUTEREN	72
Entrecote met roquefortsaus	73
BRADEN.....	74
Gebraden varkensvlees	75
GRILLEN	76
Gegrilde lamskoteletten.....	77
STOVEN	78
Gestoofd schouderstuk	79
RAGOUT	80
Sauté de veau	81
BEREIDEN OP LAGE TEMPERATUUR.....	82
Lamsrib	83
BLANCHEREN/POCHEREN VANUIT EEN WARME VLOEISTOF	84
Haricots verts	84
BLANCHEREN/POCHEREN VANUIT EEN KOUDE LOEISTOF	85
Aardappelen à l'anglaise	85
IN 2 STAPPEN FRITUREN	86
Pont-neuf-frites (dikke frites).....	87
IN 1 STAP FRITUREN	88
Aardappelchips.....	89

ASPERGES MET SABAYONSAUS

Zo zit het



WAT IS HET?

Geblancheerde groene asperges, gebakken in een mengsel van Parmezaanse kaas en schuimende boter, vergezeld van een sabayon (eidooiers + witte wijn + boter).

BEREIDINGSTIJD

Vorbereiding: 35 minuten
Kooktijd: 15 minuten

BENODIGDHEDEN

Kleine sauteerpan of steelpan
2 grote koekenpannen
Garde

AANDUIDING

Sabayon: het kloppen van eidooiers en een vloeistof op een hittebron
Bij uitbreiding: Italiaans nagerecht (romige crème op basis van wijn, suiker en eidooier), saus voor o.a. asperges

VARIATIE

Hollandaisesaus (blz. 30)

GEBRUIK VAN SABAYON

Bijgerecht voor vis en schaaldieren

TOEGEPASTE

KOOKTECHNIEKEN
Geklaarde boter maken (blz. 51)

TIP

Werk het liefst met een sauteerpan met een breed uitlopende rand – wat het kloppen gemakkelijkt – in een kleine maat (anders stollen de eidooiers te snel).

HET IS KLAAR ALS...

... de asperges zacht zijn en de saus schuimig is.

HOE KAN DE EMULSIE

VERDRIEDUBBELEN IN VOLUME?

Door stevig te kloppen breng je zoveel mogelijk lucht in de sabayon en wordt hij schuimig.

Zo moet het



1

2

VOOR 4 PERSONEN

1 ASPERGES

30 g Parmezaanse kaas (stuk)
24 grote groene asperges (20-22 cm lang),
40 g grof zeezout (20 g per liter water)
ca. 1,5 kg
50 g boter
versgemalen zwarte peper (2 keer draaien)

2 SABAYON MET CITROENSAP

150 g geklaarde boter (blz. 51)
1 citroen
5 eidooiers
20 ml witte wijn
1 tl zout
1 mespunt cayennepeper

De asperges met sabayonsaus bereiden



1 Houd de geklaarde boter au bain-marie lauw (circa 40 °C), op heel laag vuur. Pers de citroen uit. Rasp de Parmezaanse kaas. Breek de onderkant van de asperges af (3-4 cm) en spoel ze af.

2 Blancheer de asperges 8-10 minuten in kokend water met grof zeezout, tot ze zacht zijn. Laat ze uitlekken.

3 Meng de eidooiers en witte wijn in een sauteerpan. Zet de pan op laag vuur en klop het mengsel 3-5 minuten stevig door: de sabayonsaus moet romig en schuimig zijn.

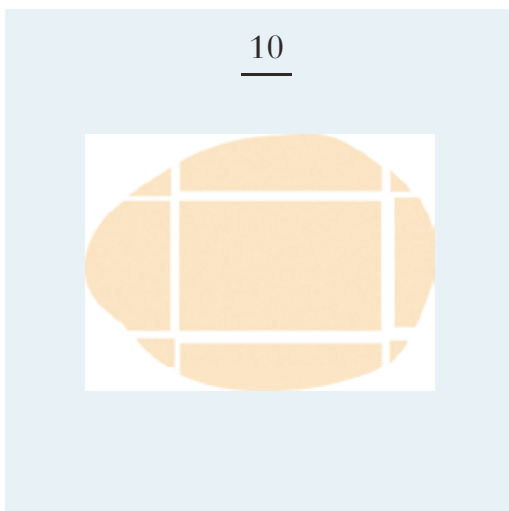
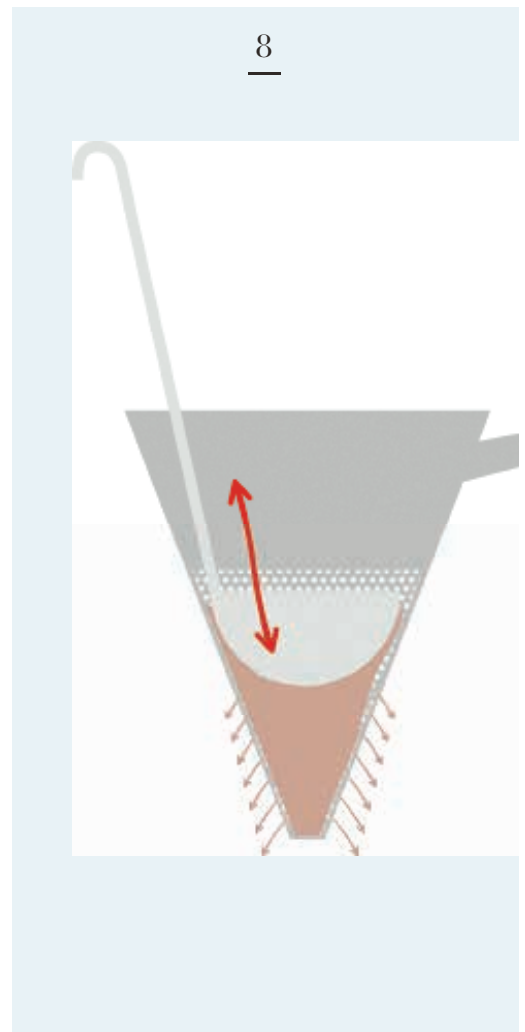
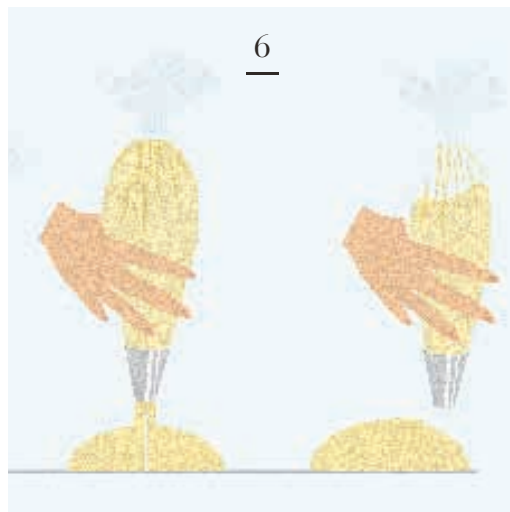
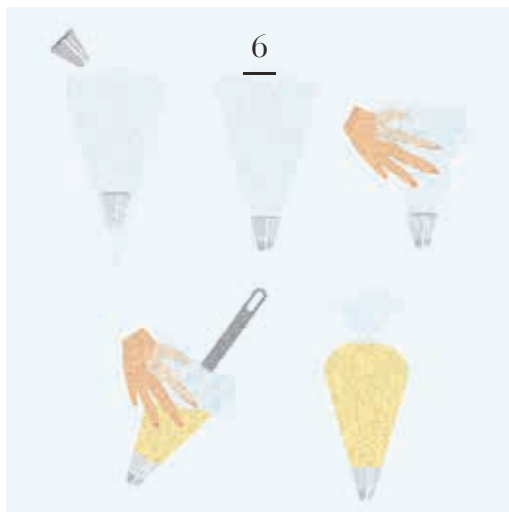
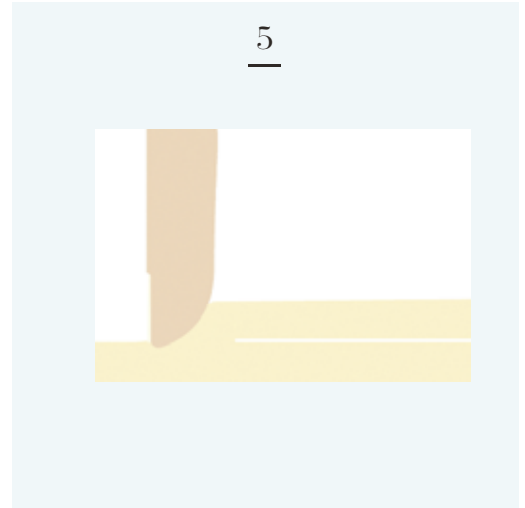
4 Haal de pan van het vuur en giet de geklaarde boter in een dun straaltje bij de sabayon. Voeg het zout en de cayennepeper toe en meng goed. Leg het deksel op de pan en bewaar de sabayon op kamertemperatuur.

5 Smelt de boter in twee koekenpannen op hoog vuur. Verdeel de asperges over de pannen en roer goed: de asperges moeten goed bedekt worden met boter. Voeg de Parmezaanse kaas toe en roer alles nog eens goed door.

6 Besprenkel de asperges met een lepel met de schuimende boter en voeg naar smaak peper toe. Verwarm de sabayonsaus al kloppend op heel laag vuur. Voeg het citroensap toe en eventueel nog wat zout en peper. Verdeel de asperges over de borden en schep de sabayonsaus erover.



BASISTECHNIEKEN



1 KRUIMELEN

Droge ingrediënten samenvoegen met koude (harde) boter tot een meer of minder fijne, kruimelige massa.

2 NOTEN ROOSTEREN

Verhit de noten in een droge koekenpan op middel-hoog vuur, onder af en toe roeren, tot ze bruin kleuren.

3 BLOEM ROOSTEREN

- Verwarm de bloem al roerend in een koekenpan op middel-hoog vuur.

- Verwarm de bloem 5-10 minuten in de oven op 180 °C, boven op een saus (die gebonden moet worden) in een stoofpan, zonder te roeren.

4 UITSCHRAPEN

Een (meng)kom, bak, beker, enz. zorgvuldig leegschrapen met een spatel of deegschrapper.

5 DEEGRANDEN DICHTDRUKKEN

Druk met je vingers lichtjes de randen van 2 stukken deeg (bestreken met water of eigeel) op elkaar, zodat ze tijdens de bereiding goed dicht blijven zitten.

6 OPSPUITEN

Knip het uiteinde van de zak en breng de spuitmond aan. Vul de spuitzak met het op te spuiten mengsel, bind hem dicht en druk alles, met de spuitmond naar boven gericht, rustig aan. Zet de spuitzak dan loodrecht op de ondergrond, 1 cm erboven, en knijp er zachtjes in. Draai de zak dan een kwartslag en begin opnieuw.

7 ZEVEN DOOR EEN PUNTZEEF

Giet een mengsel door een puntzeef om het sap op te vangen en de vaste delen te verwijderen of om het glad te maken.

8 DOORWRIJVEN

Een mengsel door een puntzeef drukken met een (soep)lepel om er de maximale hoeveelheid vloeistof uit te zeven.

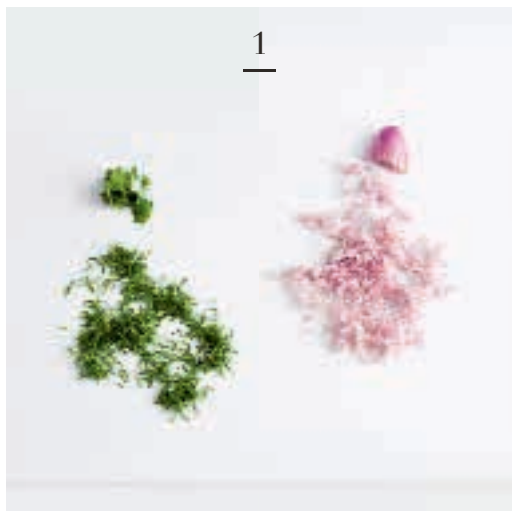
9 PLASTICFOLIE AANBRENGEN

Een bereiding afdekken met plasticfolie – druk lichtjes om zoveel mogelijk lucht te verwijderen – om haar goed (hygiënisch) te kunnen bewaren.

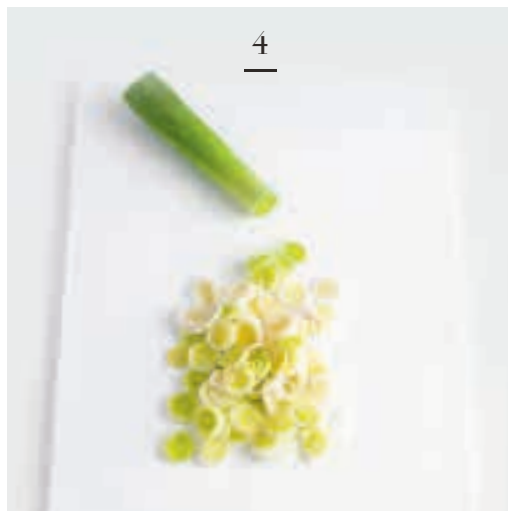
10 PAREREN

Een ingrediënt een regelmatige vorm geven, maar ook het verwijderen van de niet-presentabele en/of niet-eetbare delen.

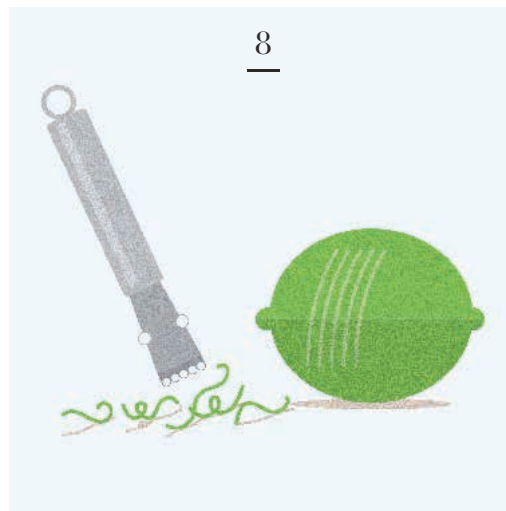
SNIJDEN



1



4



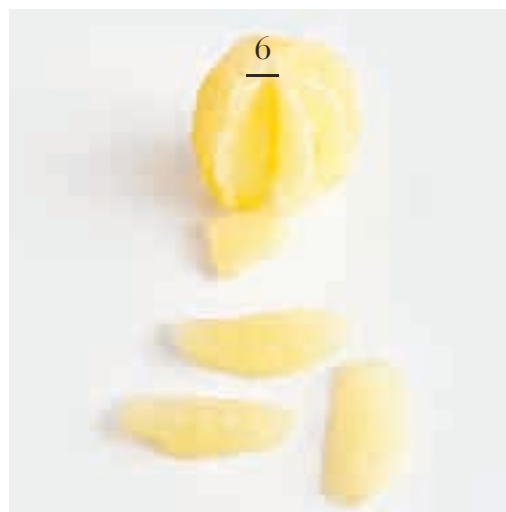
8



2



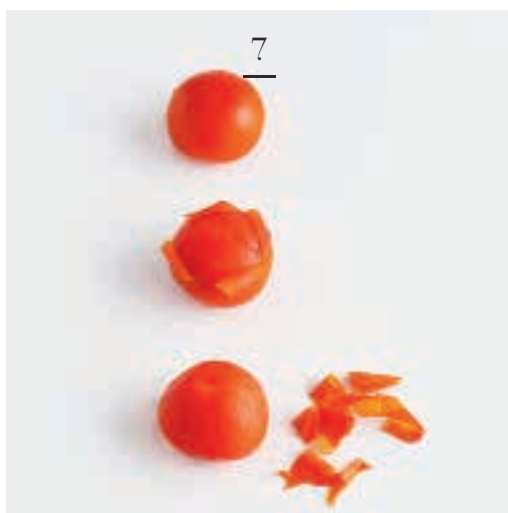
5



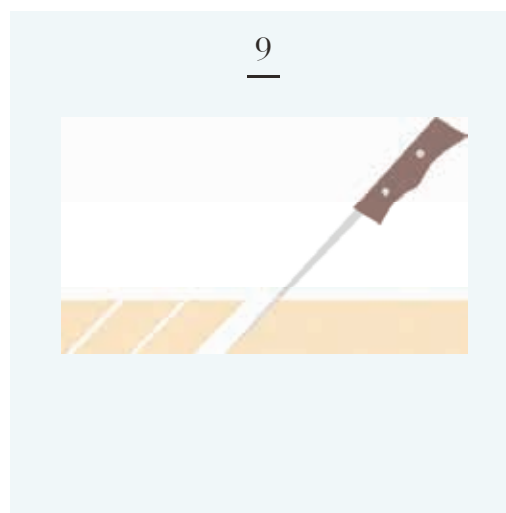
6



3



7



9

1 SNIPPEREN

Kruiden: leg de kruiden op elkaar, rol ze op en snijd ze dan in zeer fijne reepjes.

Sjalotjes: in kleine blokjes snijden.

2 HAKKEN

Knoflook of kruiden met een koksme in kleine stukjes verdelen.

3 PLETTEN (KNOFLOOK)

Pel de teen knoflook en plet hem dan met de vlakke kant van een koksme door met je hand op de zijkant van het mes te drukken.

4 EMINCEREN

Een groente in fijne reepjes snijden.

5 CITRUSVRUCHTEN SCHILLEN (À VIF)

Snijd eerst de boven- en onderkant van bijvoorbeeld een citroen, zodat hij goed blijft staan. Snijd dan, van boven naar beneden, de schil tot op het vruchtvlees weg (ook het bittere, witte gedeelte vlak onder de schil).

6 CITRUSVRUCHTEN IN PARTJES VERDELEN

Snijd, na het schillen, met een scherp mes de partjes tussen de vliezen uit.

7 TOMATEN ONTVELLEN

Verwijder het velletje van tomaten door ze enkele seconden in kokend water onder te dompelen en ze daarna meteen in ijskoud water te leggen. Gebruik een dunschiller voor zachte groenten en zacht fruit.

8 CITRUSCHIL ZESTEREN

Rasp: haast niet voelbaar in de mond; luchtig, decoratief element.

Zesteur: hiermee trek je sliertjes van de schil; knapperige textuur en opvallende kleur.

9 ESCALOPEREN

Vlees, wild of gevogelte in schuine dunne plakken snijden.

10 PEPERKORRELS (EN ANDERE SPECERIJEN) PLETTEN

Leg ze in een koekenpan en druk er stevig met de bodem van een andere pan op.

RECEPTENREGISTER

DE BASIS VAN HET KOKEN

FONDS

Blanke gevogeltefond.....	10
Bruine kalfsfond.....	12
Visfumet.....	14
Court-bouillon.....	16

BEROEMDE BASISSAUZEN

Roux.....	18
Velouté.....	20
Bechamelsaus.....	22
Tomatensaus.....	24

EMULSIESAUZEN

Mayonaise.....	26
Beurre blanc.....	28
Hollandaisesaus.....	30
Bearnaisesaus.....	32

GARNITUREN EN VULLINGEN

Aromatisch garnituur.....	34
Samengestelde boters.....	40
Duxelles.....	42

DEEGSOORTEN

Briseerdeeg.....	44
Bladerdeeg.....	46

BASISPRODUCTEN EN HUN TOEPASSINGEN

Knolselderij in een zoutkorst.....	49
Geklaarde boter.....	51
Gesmolten boter.....	52
Beurre noisette.....	53
Traditionele gastrique.....	55
Aangezwete uien.....	57
Gekaramelliseerde uien.....	57
Aardappelpuree.....	60
Pommes duchesse.....	62
Zachtgekookt ei.....	65
Halfzacht ei.....	65
Hardgekookt ei.....	65
Gebakken ei.....	65
Roerei.....	65
Opgerolde omelet.....	66
Gepocheerd ei.....	68
Gefrituurd ei.....	70

BEREIDINGSMETHODEN

Entrecote met roquefortsaus.....	73
Gebraden varkensvlees.....	75
Gegrilde lamskoteletten.....	77
Gestooft schouderstuk.....	79
Sauté de veau.....	81
Lamsrib.....	83
Haricots verts.....	84
Aardappelen à l'anglaise.....	85
Pont-neuf-frites (dikke frites).....	87
Aardappelchips.....	89

DE RECEPTEN

SOEPEN

Uiensoep.....	92
Garnalennisque.....	94
Consommé van gevogelte.....	98
Paddenstoelenvelouté met bladerdeegdakje.....	100

KOUDEVOORGERECHTEN

Carpaccio van sint-jakobsvruchten.....	104
Tartaar van zalm.....	106
Gravad lax.....	108
Eieren in gelei.....	110
Foie gras mi-cuit.....	112

WARMEVOORGERECHTEN

Pasteitjes.....	114
Kaassoetsjes.....	118
Kaassoufflé.....	120
Crêpes soufflés.....	124
Gebakken eendenlever.....	128
Gebakken mergpijp.....	130
Ravioli van foie gras.....	132
Eieren in wijnsaus.....	134

SCHAAL- EN SCHELDPDIEREN

Gevulde mosselen.....	138
Sint-jakobsvruchten met sinaasappel-botersaus.....	140
Geflambeerde gamba's.....	142
Rivierkreeftjes à la nage.....	144
Gebakken kreeft.....	146
Gevulde pijlinktvis.....	148

VIS

Zeetong à la meunière.....	150
Rog à la grenobloise.....	152
Tarbot bonne femme.....	156
Zeeduivel à l'américaine.....	158
Kabeljauw met kruidenkorst.....	162
Kabeljauw op lage temperatuur.....	166
Rosé gebakken tonijn.....	170
Gekonfijte zalm.....	172
Koulibiac.....	174
Fish-and-chips.....	178

VLEES EN GEVOGELTJE

Boeuf bourguignon.....	182
Pot-au-feu.....	186
Blanquette de veau.....	188
Lamsschouderrollade met kruidenjus.....	192
Lamsstoofpot.....	196
Gelakte eend.....	200
Eendenborstfilet met bigaradesaus.....	204
Pulled pork.....	206
Konijn met mosterdsaus.....	210
Gebraden kip met kruidenboter.....	212
Kip in het pannetje.....	216
Gevulde kip.....	218
Rollades van gevogelte.....	222
Reefilet met wijnsaus.....	226
Kalfslever met rozijnen.....	230
Beef Wellington met foie gras.....	232
Lams-groentestoofpot met couscous.....	236
Hamburger.....	240

BIJGERECHTEN

Pommes dauphines.....	244
Pommes soufflées.....	248
Millefeuille van aardappel.....	250
Geglaceerde groenten.....	252
Geroosterde pompoen.....	254
Geroosterde bloemkool.....	256
Geglaceerde spruitjes.....	258
Asperges met sabayonsaus.....	260
Risotto met eekhoorntjesbrood.....	264
Risotto met inktvisinkt.....	268

DE WOORDENLIJST

Een saus/garnituur opmaken.....	274
Een bord opmaken.....	275
Decoratie.....	276
Vlees bereiden.....	278
Vis bereiden.....	279
Snijden.....	280
Basistechnieken.....	281
Kooktechnieken.....	282
Kookgerei.....	284

DANKWOORD VAN MARIANNE

Ik wil Emmanuel Le Vallois, Rosemarie di Domenico en Pauline Labrousse ontzettend bedanken voor het feit dat ze mij dit project toevertrouwd hebben.

Ook ben ik dank verschuldigd aan het enthousiaste kookteam, met wie ik het geluk had samen te werken aan dit boek.

Specifiek wil ik hierbij bedanken:

Pauline Labrousse, die aan de wieg stond van dit enorme project, en alles op haar eigen 'zachte' wijze in goede banen heeft geleid.

Pierre Javelle, voor zijn schitterende foto's (vooral ook van de ingrediënten) – en dat altijd met een goed humeur.

Orathay Souksisavanh, voor de prachtige vormgeving van het boek en voor het feit dat zij een wandelende culinaire encyclopedie is, waar ik ten volle van mocht profiteren.

Audrey Génin, voor het corrigeren van mijn teksten en het feit dat ze mij heeft verrijkt met haar eigen culinaire achtergrond.

Yannis Varoutsikos (illustrator) en Anne Cazor (culinaire technologie), die mij een grote eer bewezen door samen met mij aan dit boek te werken.

En: dank je wel, papa van Agathe, 'Didier de Jager', die ervoor zorgde (dankzij zijn voorraad) dat wij buiten het jachtseizoen toch reefilet konden bereiden!

DANKWOORD VAN ANNE

Ik wil graag het hele team bedanken dat bijgedragen heeft aan de totstandkoming van dit boek.

DANKWOORD VAN YANNIS

Ik weet nu dat ik naar mijn oma's had moeten luisteren!

Gelukkig hebben mijn ouders mij ook de liefde voor goede producten bijgebracht, evenals heerlijke recepten en waardevolle tips.

Ik hoop dat mijn kleine Clémentine ook op zal groeien met een gevoel voor goede producten en heerlijke recepten.

Op de heerlijke ravioli en basilicumsoep van 'omi Vonnette' en de ongelooflijke braadschotels van 'omi Claude'!

En een dankjewel voor het hele team van Marabout en alle goede raad.

Opmerkingen bij de recepten

- De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml en de theelepels van 5 ml. De inhoud van Nederlandse lepels varieert; gebruik daarom bij voorkeur genormaliseerde maatlepels met een inhoud van 15, 10, 5, 2½ en 1¼ ml, die als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn. De in de receptuur gebruikte lepels zijn altijd afgestreken, tenzij anders is aangegeven.
- Ovens verschillen onderling in temperatuur, zelfs die van eenzelfde merk. Lees de aangegeven temperaturen en baktijden als een betrouwbare aanwijzing, maar pas ze zo nodig altijd aan je eigen oven aan.

Oorspronkelijke titel: *Le Grand Manuel du Cuisinier*

© 2015 Hachette Livre (Marabout)

© Fotografie: Pierre Javelle

© Illustraties: Yannis Varoutsikos

© 2016 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Vertaling: ???

Vormgeving: Studio Spade

Eerste druk, 2016

ISBN 978 90 215 6354 1

NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved

Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.



KOOKSCHOOL KLASSIEK

KIJKEN, LEREN & DOEN

100 RECEPTEN UIT DE KLASSIEKE KEUKEN

BASISRECEPTEN EN TECHNIEKEN VOOR SOEPEN, FONDS, DE GROTE SAUZEN,
GROENTEN, VIS, VLEES, VOORGERECHTEN EN BIJGERECHTEN

UIENSOEP - ROUX MAKEN - HOLLANDAISESAUS - KAASSOUFFLÉ
ZALMTARTAAR - POMMES DUCHESSE - GARNALENBISQUE
LANGZAAM GEGAARDE KABELJAUW - VOL-AU-VENT
BŒUF BOURGUIGNON - ASPERGES MET SABAYON
BALLOTTINE VAN KIP - GEGLACEERDE GROENTEN...

VOOR IEDEREEN DIE ERVAN DROOMT
OM TE KOKEN ALS EEN ECHTE CHEF-KOK

MARIANNE MAGNIER-MORENO

HAALDE NA HAAR STUDIES RECHTEN EN JOURNALISTIEK
EEN KOKSDIPLOMA AAN HET ÉCOLE FERRANDI IN PARIJS. ZE
WERKTE IN RESTAURANTS IN PARIJS EN NEW YORK VOORDAT
ZE ZICH VOLLEDIG TOE GING LEGGEN OP HET SCHRIJVEN
VAN KOOKBOEKEN. VAN HAAR VERSCHENEN EERDER
KOOKSCHOOL PATISSERIE EN KOOKSCHOOL DESSERTS.


KOSMOS

NUR 440
Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen



9 789021 563541

www.kosmosuitgevers.nl