



Doe maar gewoon!

KOKEN MET ANNIE



Inhoud

SOEPEN

- 14 Tomatensoep
- 16 Soep van pompoen
- 18 Juliennesoep

VOORGERECHTEN

- 24 Tomaat garnaal
- 26 Meloen met parmaham
- 28 Asperges met garnalen
- 30 Toatjespap of karnemelkstampers

VISGERECHTEN

- 36 Gebakken scampi's
- 40 Vispannetje met stokbrood
- 44 Gebakken pladijs met puree en salade
- 46 Kabeljauw met preistoemp
- 48 Noordzeetong met puree en witte bonen
- 50 Zalm met spinazie en gebakken aardappelen
- 52 Mosselen met frieten en tartaarsaus
- 56 Scampi's met rode paprika en sojascheuten

VLEESGERECHTEN

- 60 Hutsepot
 - 64 Rundtong in maderasaus
 - 68 Runderrollade met broccoli, schorseneren en gratinaardappelen
 - 72 Steak met frietjes en witloof-waterkerssalade
 - 76 Hamburgers, gratin van bloemkool en broccoli en gebakken aardappelen
 - 80 Casselerrib, zuurkool en rösti
 - 82 Gegratineerd witloof met pasta
 - 84 Worst, rodekool met appels en aardappelen
 - 86 Lamskroon met pommes duchesse, boontjes en gestoofd witloof
 - 90 Varkenswangen met rodekool en spruitjes
 - 94 Chateaubriand met rucola-wortelsalade
 - 96 Kalfsgebraad met worteltjes, witte bonen en kroketjes
 - 100 Koolrollade met puree
 - 104 Kalfsschnitzels met calvados
 - 108 Varkenswangen met frietjes en salade
 - 112 Varkensribbetjes met appelmoes en frieten
 - 116 Ovenschotel met aardappelen, spruitjes en worst
 - 118 Varkenskroon met erwtjes en worteltjes
 - 122 Wok met kikkerbillen
 - 126 Cordon bleu met wortelstoemp en erwtjes
 - 128 Ovenschotel met gehakt en prei
 - 132 Vol-au-vent met frietjes
 - 136 Kipfilet met champignons, bloemkool en tagliatelle
 - 138 Kip alla cacciatore
 - 142 Kalkoengebraad met kruidenkaas
 - 146 Kalkoenschnitzel met witloofstoemp
 - 148 Spaghetti met gehaktballetjes in tomatensaus
 - 150 Spaghetti bolognese
 - 152 Macaronigratin
-
- 156 REGISTER





TOMATENSOEP

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD

2 uur

INGREDIËNTEN

- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 courgette
- 1 preistronk
- 2 selderstengels
- 1 kg tomaten
- boter
- 1 takje tijm
- 1 laurierblaadje
- 2 l runderbouillon
- 300 g gemengd gehakt
- peper en zout

BEREIDING

1. Snipper de uien en knoflook fijn. Snijd de prei, selder, courgette en tomaten in stukken.
2. Stoof de gesnipperde ui glazig in een klontje boter. Voeg na een tweetal minuten de rest van de groenten en de knoflook toe en roerbak kort.
3. Voeg de tijm en laurier toe, blus met de bouillon en breng aan de kook. Zet het deksel op de pot en laat 1,5 uur pruttelen op een zacht vuurtje.
4. Rol ondertussen balletjes van het gehakt.
5. Verwijder de laurier en tijm en mix de soep. Voeg de balletjes toe en laat nog even opkoken. De balletjes zijn gaar zodra ze komen bovendrijven. Breng op smaak met peper en zout en serveer.



TOATJESPAP

OF KARNEMELKSTAMPERS

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD

20 minuten

INGREDIËNTEN

- 1 kg aardappelen
- 1 l karnemelk
- 100 g boter
- 4 eieren
- nootmuskaat, peper en zout

BEREIDING

1. Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water.
2. Warm de karnemelk op.
3. Zet een pannetje met water op het vuur en breng aan de kook. Voeg de eitjes toe en laat 4 à 5 minuten koken.
4. Stamp de aardappelen tot puree. Voeg een beetje karnemelk, wat boter, nootmuskaat en peper en zout toe.
5. Smelt de rest van de boter en meng met de warme karnemelk. Roer goed los.
6. Meng met de puree tot een gladde massa.
7. Pel de zachtgekookte eitjes, verdeel ze in twee en serveer ze boven op de puree.



ZALM

MET SPINAZIE EN

GEBAKKEN AARDAPPELEN

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD

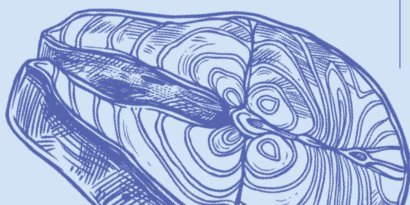
35 minuten

INGREDIËNTEN

- 800 g krielaardappelen
- 1 kg verse spinazie
- 50 ml olijfolie
- enkele takjes tijm
- 4 moten zalm (250 g p.p.)
- 50 g boter
- peper en zout

BEREIDING

1. Spoel de aardappelen goed, maar schil ze niet. Halveer indien nodig. Kook ze 10 minuten in gezouten water.
2. Verwarm de oven voor op 180 °C. Spoel de spinazie en droog ze in een slazwierder. Doe ze in een ovenschotel, sprenkel er olijfolie over en kruid met peper en zout.
3. Doe de uitgelekte aardappelen in een andere ingevette ovenschotel, strooi er de tijm over en kruid met peper en zout. Zet de schotels samen 15 à 25 minuten in de oven.
4. Spoel de zalmotten en dep ze droog met wat keukenpapier. Verhit een grote braadpan met de boter. Bak er de zalmotten in 3 minuten goudbruin in aan beide kanten. De zalm mag nog wat rosé zijn vanbinnen. Serveer met de gebakken aardappelen en de spinazie.







HUTSE POT

VOOR 4 À 6 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD

2,5 uur

INGREDIËNTEN

- 4 varkensstaarten
- ½ kg buikspek
- 3 laurierblaadjes
- 1 kg aardappelen
- 1 savoieekool
- 100 g spruitjes
- 1 preistronk
- 2 uien
- boter
- 4 braadworsten
- 2 spieringen
- peper en zout

BEREIDING

1. Smelt boter in een grote kookpot. Bak er de varkensstaarten en het buikspek aan alle kanten in aan. Kruid met peper en zout. Vul aan met water, voeg de laurier toe en laat 40 minuten onder deksel koken op een zacht vuur.
2. Schil ondertussen de aardappelen en snijd ze in stukken. Was de groenten. Snijd de savoieekool in repen, de prei in ringen en de uien fijn.
3. Haal het vlees uit de kookpot en leg de groenten in laagjes in de jus: eerst een laag aardappelen, dan kool, spruitjes, uien en prei. Daarna de rest van de aardappelen en kool. Leg er de varkensstaarten en het buikspek bovenop en laat nog een halfuur afgedekt stoven.
4. Bak de worsten en spieringen in een pan met boter.
5. Haal het vlees uit de kookpot en stamp de groenten grof. Doe alles op een serveerschotel en leg de varkensstaarten, worsten, spieringen en het buikspek bovenop. Lekker met mosterd.



Manteau

© 2020 Annie Deleersnijder, SBS & Manteau / Standaard Uitgeverij nv,
Franklin Rooseveltplaats 12, B-2060 Antwerpen

Vertegenwoordiging in Nederland:
New Book Collective, Amsterdam
www.newbookcollective.com

Fotografie: Bas Bogaerts
Vormgeving cover: Koen Bruyñeel
Vormgeving binnenwerk: Koen Bruyñeel & Sofie Vereecke

Eerste druk september 2020

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch door fotokopieën, opnamen of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

ISBN 978 90 223 3708 0

D/2020/0034/258

NUR 440