

JORIS BIJDENDIJK

Bij
BIJ

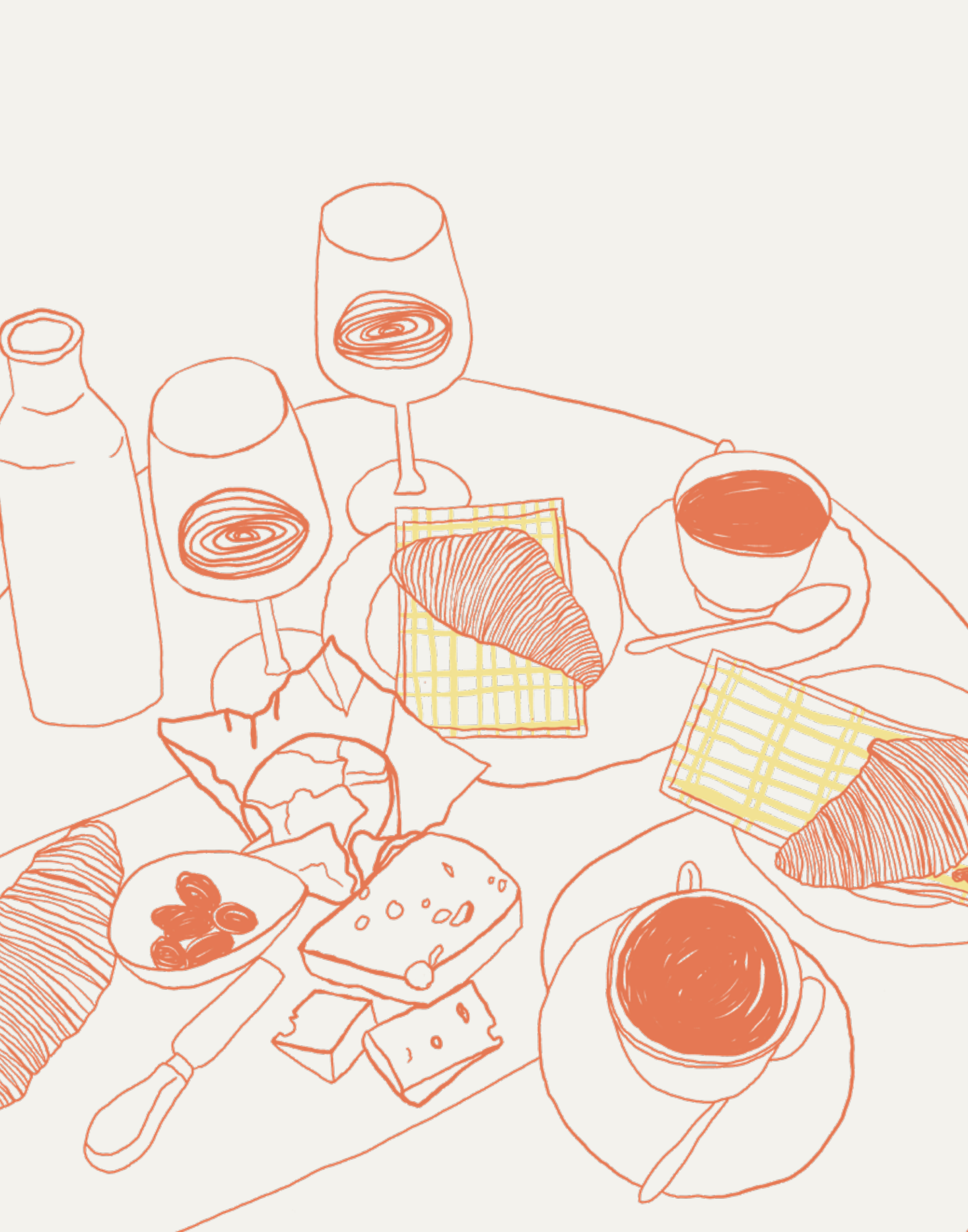
THUIS LEREN
KOKEN AAN
DE HAND VAN

 70 FRANSE
KLASSIEKERS

DEN

DIJK

NIJGH & VAN DITMAR



La France, toujours bien	7
Adviezen	12
Keukengerei	18
Vorraadkast	26
Wijnkelder	30
Wat laat je aan de specialist over?	40
Thuis zelf specialist worden	52

RECEPTEN

Hors-d'oeuvres	63
Vis, schaal- en schelpdieren	85
Gevogelte en wild	127
Vlees	151
Groente, aardappel en omelet	191
Patisserie	223

Dank	273
Register	275





voor 4 personen

voor de mayonaise

1 eidooier

1 eetl. dijnmosterd

10 ml sushi-azijn

125 ml zonnebloemolie

en verder

8 eieren

Maldon-zeezoutvlokken

paar blaadjes bladpeterselie

4 eetl. peterselieolie
(zie blz. 56 optioneel)

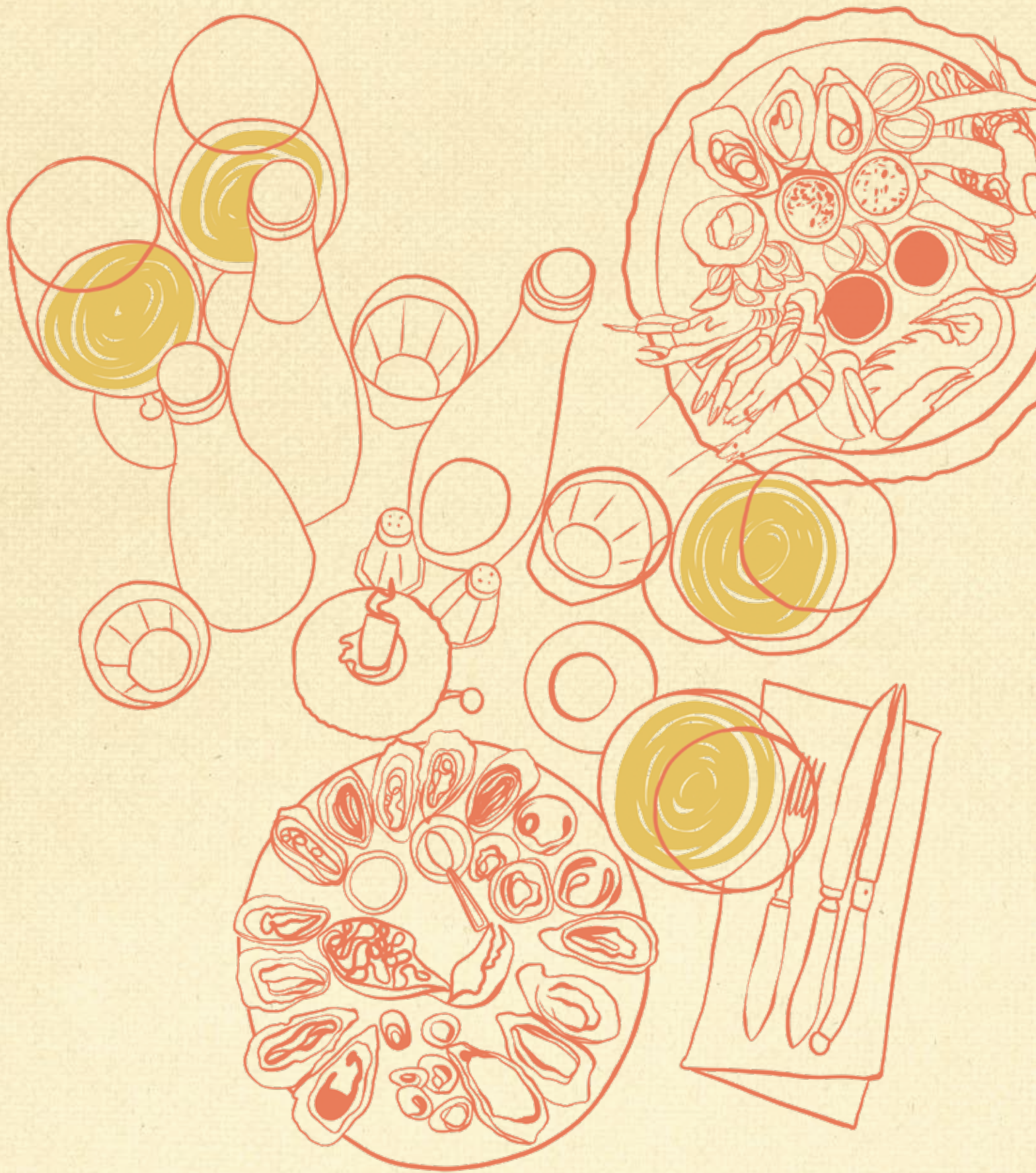
Oeuf mayo

De oeuf mayonaise is de laatste jaren aan een opmars begonnen in Nederlandse restaurants. En er zitten grote verschillen tussen: de garing van het ei, de dikte van de mayonaise, de smaak ervan en niet te vergeten het gebruik van andere toppings zoals ansjovis of bottarga. Er wordt eindeloos mee gevarieerd. In Frankrijk heb je zelfs wedstrijden om te kijken wie de beste oeuf mayo maakt. In ieder geval blijft het een eenvoudige maar bovenal verrukkelijke bereiding. Ook lekker is het om te variëren met zoutsoorten, probeer eens selderijzout.

Breng een pan water aan de kook. Kook de eieren (koelkastkoud) 7 minuten. Laat ze direct schrikken onder koud stromend water.

Maak de mayonaise. Meng in een kom de eidooier, mosterd en sushi-azijn met een garde door elkaar. Druppel de zonnebloemolie er al kloppend langzaam bij tot je een gladde mayonaise krijgt. Hij mag mooi dun zijn.

Pel de eieren als ze volledig afgekoeld zijn en snijd ze in de lengte doormidden. Lepel op elk bord een spiegel mayonaise en leg er 4 halve eieren op. Maak af met wat zeezoutvlokken en peterselieblaadjes. Drup er eventueel wat peterselieolie omheen.





Vis, Schaal-
- Schelpdieren



COQUILLE IN ZOUTKORST

Sint - Jakobsmossel

De sint-jakobsmossel zijn we in Nederland coquille gaan noemen. Als je coquille zegt, weet iedereen waar je het over hebt, maar eigenlijk betekent dat gewoon 'schelp'. De Franse benaming *coquille Saint-Jacques* is dan een stuk completer. Het zijn ook wel schelpen, maar goed, dat is een kokkel ook. Zo'n mossel heeft zijn ribbenkast eigenlijk aan de buitenkant zitten, namelijk de schelp. Zo kun je de lijnen van de schelp zien. Als een beschermende uitwendige ribbenkast die de kwetsbare organen beschermen.

Hoe maak je de schelp open?

De schelp heeft altijd een bolle en een platte kant. In de keuken hebben we voor deze schelp altijd een bot keukenmes liggen met stevig handvat. De bolle kant van de schelp laat ik altijd in mijn handpalm rusten zodat ik in de schelp kan kijken. Dan wrik ik met een bot (maar geen kartel)mes de schelp wat open. Daarna schraap ik als het ware langs de platte schelp en schraap ik de 'noot' van de schelp af. Zorg dat er zo min mogelijk van de 'noot' aan de schelp blijft zitten. De noot is een mooi mals stukje vlees dat rauw misschien nog wel het lekkerst is.

De platte schelp kan weg. Vervolgens kom je allerlei slijmerige dingen tegen. Niet schrikken. Dat zijn tentakeltjes en organen. Die kun je met een vinger vrij gemakkelijk van de sluitspier af trekken. Dan zit alleen de noot nog in de bolle schelp vast met daarbij een wat stugger stukje. Dat is de sluitspier. Met een lepel snijd je precies tussen de sluitspier en noot in, om vervolgens met de lepel de noot uit de bolle schelp te schrapen. Et voilà, hij is eruit. Als de noot erg vies of zanderig is kun je hem kort onder koud water afspoelen. Verwerk de sint-jakobsmossel zo snel mogelijk.

Indien gebakken

Dep ze droog op een keukendoek, zout de sint-jakobsmosselen en bak ze mooi goudbruin in een koekenpan met zonnebloemolie en op het laatst een klontje boter. Of maak ze zoals het recept hiernaast: de schelp is prachtig en fungeert hier ook direct als stoomhuisje, want we plakken de schelp dicht met een deegrandje. De stoom kan bijna niet weg en gaart het gerecht. Daarna breken we de zoutkorst open en maken we de schelp af met wat schuimige saus. Genieten.

voor 4 personen

voor de zoutkorst

500 gram bloem

275 gram zout

6 eiwitten

100 ml koud water

voor de coquilles

4 sint-jakobsmosselen in de schelp

voor de saus

de baarden van 4 sint-jakobsmosselen
(zie hiernaast)

200 ml witte wijn

200 ml water

200 gram boter, in kleine blokjes

de kuit van 4 sint-jakobsmosselen
(zie hiernaast)

voor de vulling

40 gram boter

1 sjalot

½ teen knoflook, fijngehakt

100 gram trompettes-de-la-mort,
gewassen en geplukt

zout en versgemalen zwarte peper

1 schorseneer

Coquille in zoutkorst

Begin met het maken van de zoutkorst. Meng in een grote kom de bloem en het zout. Voeg de eiwitten toe en meng goed. Giet beetje bij beetje het water erbij en roer tot het mengsel een dikke pasta vormt. Dek de zoutkorst af met vershoudfolie en laat 1 uur in de koelkast rusten voor gebruik.

Open de sint-jakobsschelpen. Schuif een lang, dun mes langs de binnenkant van het platte deel van de schelp. De schaal moet nu opengaan. Haal de noot voorzichtig met een lepel uit de schelp. Je zult tegen de schaal moeten schrapen om de mossel los te maken. Bewaar de oranje kuit. Verwijder de baard en knip het zwarte zakje weg dat aan de baard is bevestigd. Leg de baarden in een kom en laat ze 15 minuten onder zachtjes stromend koud water spoelen om eventueel zand te verwijderen.

Zet de baarden op in een pannetje met de wijn en het water. Laat zachtjes tot de helft inkoken en haal dan boven een kom door een zeef. Meng er een voor een met een staafmixer de blokjes boter door tot je een mooie saus hebt en mix tot slot de kuit erdoor. Breng aan de kook en zeef alles boven een kom met een grove zeef.

Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Smelt voor de vulling de boter in een koekenpan, voeg de sjalot en knoflook toe en laat een paar minuten zachtjes bakken, zonder te kleuren. Fruit de trompettes-de-la-mort mee op middelhoog vuur tot ze gaar zijn en breng op smaak met zout en peper. Schil intussen de schorseneer en snijd in dunne plakjes. Breng een pan gezouten water aan de kook en blancheer de schorseneer in ongeveer 2 minuten beetgaar.

Leg de komvormige sint-jakobsschelpen op een werkblad. Snijd elke coquille horizontaal doormidden, zodat je steeds 2 schijfjes hebt. Leg de 2 schijfjes in het midden van elke schelp. Breng de coquilles op smaak met een beetje zout. Verdeel de vulling over de schelpen.

Haal de zoutkorst uit de koelkast en verdeel in 4 balletjes. Rol elk balletje uit tot een lint van ongeveer 25 centimeter lang. Leg het platte deel van de sint-jakobsschelpen op de voorbereide bolle delen en kneed het zoutkorstdeeg rond de schaal om zo een luchtdichte afsluiting te vormen.

Bak de schelpen 6 minuten in de oven. Ze blijven stabiel liggen op wat grof zeezout of een restje deeg. Snijd de zoutkorst aan tafel open en serveer met de opgeschuimde saus.







Levogelte

Wild









Met met van ARROSEREN

Ooit als klein menneke in de eerste serieuze sterrenzaak waar ik werkte mocht ik een vijftrips rundergebraad bakken en garen voor een foto. Het was de tijd dat Spaans rund ineens megapopulair werd. Je weet vast wel hoe een lamsrack eruit ziet. Een stukje vlees met vet erop en die botjes die schoon gekrabbd zijn. Nou, stel je dat dan even voor maar dan van een rund. Dat is gigantisch en ik kon pas net een sjalot snipperen. Toch mocht ik van de chef de enorme stuk vlees bakken.

Ik dacht bij mezelf: hoe krijg ik dat in hemelsnaam rondom gebakken, want er zitten allemaal vreemde vormpjes en hoekjes aan. Het is onmogelijk dat alle oppervlakken de bodem van de pan raken en dus mooi bakken.

Arroseren was het magische woord: het bedruipen van je gebraad. Dat kan met zowel vet als braadvocht. Braadvocht is eerder om het sappig te houden en niet uit te laten drogen. Maar heet vet giet je over de plekken die je niet gemakkelijk kunt bakken en die je wel een kleurtje wilt geven.

Maar het zorgt ook dat een product eventjes mooi gelijkmatig gaart. Bijvoorbeeld een stuk vis. Maar ook bij groenten is arroseren megahandig. Denk aan een bloemkool die je tussen alle poriën mooi wilt bakken of een romanesco. Arroseren dus. En dan gaat dat nog het mooist met bruisende boter. Dus je bakt iets aan, zo goed als je kunt. En vervolgens gooi je er een flinke

klont boter bij, die laat je mooi bruisen. En met die bruisende boter overgiet je continu je product. Zet de pan een beetje schuin, neem een grote lepel en blijven scheppen. Wat ik destijds als leerling niet doorhad was dat de onderkant van mijn gebraad al zo lang in de pan lag dat die aan het einde van de rit volledig zwart was. Zo moet het dus niet.

Arroseren werkt ook goed bij iets kroms als een worst. Als er iets geniaal is, is dat er iemand op het idee is gekomen om gemalen vlees weer terug in darmen te stoppen om vervolgens te bakken of te drogen. Verse worst maken is een leuke klus. Je kunt bij de keukenspecialzaak ook prima kleine worststopsetjes kopen. Setjes met een bus die je vult met vlees en die je vervolgens door een pijp in de darm perst. Of setjes die je op een keukenmachine zet. Het nadeel van die laatste optie vind ik dat het vlees voor een tweede keer door een schroef gedraaid wordt en het vet kan gaan smeren. Het is bij worst maken ook belangrijk dat alle ingrediënten zo dicht mogelijk bij de 0 °C zitten. Nadat je worst hebt gemaakt, is bakken ook nog een kunst. Een goede pan met antiaanbaklaag, een sappige worst en een worst die nergens openkapt; het komt er allemaal bij kijken. O, en wie in de worst prikt is af. Als je gaat bakken probeer je de darm juist heel te laten, zodat al het vet en het sap er lekker in blijven zitten. De worst in koelkast een beetje laten indrogen wil ook nog weleens helpen.



ON

AU PIED DE COCHON

DEPUIS 1947

Au Pied de Cochon

AU PIED DE COCHON

AU PIED DE COCHON

HOTEL





voor 4 personen / 1 groot bord

500 gram vastkokende aardappels
met schil

200 ml volle melk

200 gram koude boter, in kleine blokjes

zout en (versgemalen) witte peper

½ bosje krulpeterselie

ook nodig

passeerzeef of pureestamper

heel fijne zeef

Aardappelpuree

In dit recept zit iets minder boter dan het recept op de bladzijde hiernaast. De tweede keer zeven is overigens alleen van belang als je de puree fluweelzacht wilt hebben en zonder structuur.

Breng een pan ruim gezouten water aan de kook en leg de aardappels erin. Check na ongeveer 25 minuten of ze gaar zijn, als je er met een mes in kunt prikken en ze glijden van het mes af, zijn ze goed. Giet af en laat de aardappels iets afkoelen. Pel dan met een klein mesje de schillen eraf. Haal de aardappels boven een kom door een passeerzeef of maak ze fijn met een pureestamper. Doe de aardappel terug in de pan en zet op laag vuur. Laat ze 2 minuten een beetje indrogen. Verwarm intussen de melk in een kleine steelpan tot lauwwarm.

Roer met een spatel blokje voor blokje de boter door de aardappelpuree en blijf goed roeren tot alle boter is opgenomen. Voeg dan langzaam de lauwwarme melk toe. De puree staat nog steeds op laag vuur. Klop de puree met een garde op en breng op smaak met zout en witte peper.

Druk de aardappelpuree boven een groot bord door een heel fijne zeef. Maak met een spatel strepen in de puree door het bord steeds een stukje te draaien. Garneer met de pluk peterselie.



Depuis 1978
Crêperie Chalet Batignolles *Glacier*

Glaces CHALET DES BATIGNOLLES Crêpes Glaces





MONT-BLANC

AMOUR





