

- Originele -

Tosti's en Croques

Bastien Petit
Foto's van Géraldine Martens



DELTA S

Inhoud

inleiding	05
brood	08
sauzen	10

daar is de lente!

onder vrienden	13
eentje met pit(ten)	14
aparte asperges	17
zonnig zuiders	18
de Griek	21
eentje met een sikje	22

onder de zomerzon

viva Italia	25
een vleugje Azië	26
de 'rauwe' tosti	29
alle kleuren	30
de Cyprioot	33
zalige zalm	34

voor de open haard

de Europeaan	37
zoet en zout	38
de kapitein	41
voor zuurkoolfans	42
croque-madame	45

tijd voor een aperitiefje!

de Mexicaan	46
Spaans-Italiaans	49
de tacchino	50
vis met een twist	53
mijn allereerste	54

als de blaadjes vallen

Popeye's favoriet	57
de mascarpone	58
toast champignon 2.0	61
de Fransman	62
rauw en gebakken	65

zoete afsluiters

de notenkraker	66
pomme d'amour	69
dronken appeltjes	70
de perelaar	73
verse vijgen	74
de zoete zonde	77

dankwoord	78
-----------	----

register	79
----------	----



Inleiding



Mijn liefde voor tosti's of croques gaat heel ver terug. Eigenlijk zijn wij oude jeugdvrienden. Ook jij hebt waarschijnlijk, net als ik, van kleins af aan die knapperige boterhammen met boter, ham en gesmolten kaas gegeten, zo geniaal in hun eenvoud!

Ze zijn klassiek, snel, gemakkelijk en niet weg te denken uit onze keukens – een tijdloos gerecht dat nog steeds zijn sporen nalaat. En tegenwoordig zijn ze weer helemaal trendy.

Net als bij quiches en pizza's zijn er honderden manieren om die heerlijke gegrilde boterhammen klaar te maken. Met of zonder vlees, met veel kaas of een beetje minder, overgoten met bechamelsaus, pikant of niet... Er is voor elk wat wils! Of ze nu gegratineerd zijn of een gesmolten hart hebben, met saus, room of geraspte kaas, er is een recept voor elk moment en elke gelegenheid.

EEN BEETJE GESCHIEDENIS

Laten we eens kijken waar de tosti, die vaak ook croque genoemd wordt, vandaan komt. De klassieke croque-monsieur is niet weg te denken uit de Parijse bistro's en dat is ook precies de plaats waar hij oorspronkelijk vandaan komt. Hij zou ontstaan zijn in 1910 in een van de brasseries aan de Boulevard des Capucines. Volgens de legende besloot Michel Lucarna, de uitbater van een bistro die op een dag geen knapperig stokbrood meer op voorraad had, om lichtgebakken toastbrood te gebruiken als vervanging.

GOEDE PRODUCTEN

In de loop van de tijd ben ik steeds minder het klassieke toastbrood en in plastic verpakte plakjes kaas gaan gebruiken. Ik kies vooral boerenbrood en kwaliteitskazen, gemaakt door lokale producenten die al hun kennis en liefde in hun product steken. Je hebt het vast al begrepen: het succes en de smaak van je creaties hangt af van de kwaliteit van de producten die je gebruikt. Kies zoveel mogelijk voor de korte keten en voor lokale bedrijven – we hebben allemaal een rol te spelen in het ondersteunen van onze lokale producenten. Vergeet ook niet dat ons leven bepaald wordt door de seizoenen en dat fruit en groenten daar ook niet aan ontsnappen. Probeer voor zover mogelijk al die gepassioneerde vakmensen te ontmoeten: landbouwers, imkers, tuinbouwers, kruideniers, bakkers, slaggers, kaasboeren, vissers – al die getalenteerde vrouwen en mannen hebben een verhaal te vertellen waarin de mens en de liefde voor het product centraal staan! Ik ben een groot liefhebber van goede producten en ik bewonder al die mensen die schitterend werk verrichten. Laten we dus samen hun harde werk waarderen!

EEN GOEDE TOSTI MAKEN, IS DAT EENVOUDIG?

Wat is er gemakkelijker te maken dan een tosti uit het vuistje? In theorie klopt dat. Maar in de praktijk... valt dat nog te bezien. Verkeerd brood, een te overdadig recept, minderwaardige ingrediënten, een foute baktijd, niet de juiste garnituren, te weinig kruiden, enzovoort; er zijn toch wel een paar regels die je in acht moet nemen!

Het brood

Het brood, het voornaamste ingrediënt, moet goed zijn. Daar kom ik later nog op terug (zie blz. 8).



De kaas

Net als voor het brood geldt dat een kaas die net een beetje anders is je tosti origineler en lekkerder maakt. Wie van sterke kazen houdt, kan volop experimenteren met roquefort, fourme d'Ambert of gorgonzola. Wie het graag wat minder uitgesproken heeft, kiest voor Goudse kaas, oude comté, cheddar, mozzarella, brie of geitenkazen. De mogelijkheden zijn eindeloos!

De garnituren

Aangezien er meer is in het leven dan gewone ham, kan je ook zalige creaties maken met bijvoorbeeld kip, parmaham, gerookte vis, bepaalde groenten en champignons of morieljes. Kijk eens wat er in je koelkast ligt en bedenk je eigen creatie, dat kan verrassende resultaten geven. Een klein extraatje: gekonfijte uien. Als je daarvan houdt, kan je die in heel veel recepten verwerken!



Toevoegingen

Wie denkt dat je alleen maar ham en kaas nodig hebt, vergist zich. Behalve een portie liefde mag ook de saus niet ontbreken! Probeer eens groene pesto of grove mosterd. Wie van de combinatie hartig-zoet houdt, raad ik zoetzure mosterd aan. Of laat je verleiden door daslookolie, tomatenkaviaar of augurken (ik ben helemaal weg van deze laatste!). Ik stop een paar recepten van sauzen in dit boek, zodat je die zelf thuis kan maken en naar hartenlust kan gebruiken (zie blz. 10–11)!

Zacht of knapperig?

Tosti's kunnen in de basis op drie manieren gebakken worden: in de pan, in de oven of in een contactgrill. Als je niet zo'n apparaat hebt, kan je ze zonder problemen in een koekenpan met antiaanbaklaag maken. Besmeer de twee buitenkanten van je boterhammen lichtjes met boter en zorg dat je ze daarbij niet scheurt.

Beleg ze daarna met de ingrediënten van de verschillende recepten in dit boek waarbij ik aangegeven heb dat ze in de pan gebakken kunnen worden. Zet de pan met een klein klontje boter op een middelmatig vuur. Als de pan goed warm is, leg je de tosti's erin. Duw ze een beetje aan zodat ze niet te dik zijn, want dan wordt de binnenkant niet helemaal gaar.

Het is niet moeilijk om een tosti in de oven mooi goudbruin en zacht vanbinnen te krijgen, op voorwaarde dat je een paar kneepjes van het vak kent. Haal je boter van tevoren uit de koelkast. Je moet de buitenkant van je boterhammen besmeren, want die moeten mooi bruin worden tijdens het bakken. Tip: vergeet niet de laatste vijf minuten de grill in te schakelen zodat je boterhammen mooi bruin en knapperig worden.

Heb je er een paar over? Geen paniek! Je kan ze gewoon bewaren voor de volgende dag. Zorg dat ze goed afgekoeld zijn voordat je ze inpakt en leg ze dan onder in je koelkast. Haal ze de volgende dag van tevoren uit de koelkast, zodat ze op kamertemperatuur zijn, en zet de oven niet te hoog (80–100°C) om te voorkomen dat de tosti verbrandt zonder dat hij door en door warm is.

BESLUIT

De recepten in dit boek zijn geschikt voor elke keuken en voor elke kok, zelfs voor beginners. Ze zijn ook perfect om de restjes van de afgelopen week te verwerken! Geniet ervan om ze te maken en ervan te smullen, dat is het doel!

Ik hoop dat mijn recepten je kunnen inspireren om voortaan altijd een antwoord te hebben op die vreselijke vraag: 'Wat eten we vanavond?'

zonnig zuiders

courgette | auberginekaviaar | paprika

Hier proef je de zon in de groenten: gegrilde courgette, gemarineerde paprika, gedroogde tomaten – jij zal hier ongetwijfeld evenveel van genieten als ik!

Voor 4 stuks

Vorbereiding: 40 min

Bereiding: 35 min

Bereidingswijze: contactgrill

2 groene courgettes
4 eetlepels olijfolie + extra om
in te vetten
zwarte peper
fijn zout
2 theelepels za'atar
2 rode paprika's
8 sneetjes maisbrood
4 eetlepels auberginekaviaar
(zie Tip)
100 gram gedroogde tomaten,
in stukjes
1/4 bosje bieslook, fijngehakt
1/4 bosje bladpeterselie,
fijngehakt
100 gram geraspte Goudse
kaas

Snijd de courgettes in dunne plakjes en fruit die 10 minuten op een middelmatig vuur in een pan met 2 eetlepels olijfolie tot ze zacht zijn. Bestrooi ze licht met peper en zout, voeg de za'atar toe en zet opzij.

Leg de paprika's 20 minuten op een bakplaat onder de grill van de oven en draai ze regelmatig om. Doe ze dan in een plastic zak en laat ze afkoelen, zodat je ze gemakkelijker kan pellen. Pel de paprika's, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in dunne reepjes. Doe ze in een slakom, bestrooi ze met peper en zout en sprenkel er 2 eetlepels olijfolie over.

Leg 4 sneetjes maisbrood neer. Leg op allemaal een laag auberginekaviaar. Verdeel dan de gebakken courgettes en de gemarineerde paprika's erover. Voeg de gedroogde tomaten toe en bestrooi met bieslook, peterselie en kaas alvorens af te sluiten met de resterende sneetjes brood.

Verwarm je contactgrill. Vet de platen met behulp van een penseeltje of wat keukenpapier lichtjes in met olie. Bak een paar minuten, tot het maisbrood kleur krijgt en de kaas smelt. Dien meteen lekker warm op.

Tips

Maak je auberginekaviaar zelf (zie blz. 11). Je kan ook een hummus gebruiken als basis (zie blz. 10) of een tapenade van zwarte olijven voor een andere smaak.

