

PETER at home

De favoriete thuisgerechten van Peter Goossens

Lannoo



Eggs benedict

INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

4 sneden briochebrood
(zie recept pag. 12)

1 eetlepel roomboter
4 eieren

1 liter water met 0,5 dl azijn

4 plakjes gerookte zalm
snufje paprikapoeder

Voor de hollandaisesaus

2 eidooiers op kamertemperatuur

100 g malse verse boter
sap van 1 citroen

snufje cayennepeper
snufje zout

Voor de guacamole

2 avocado's

enkele blaadjes gesneden koriander

sap van 1 limoen
peper en zout

BEREIDING

- Snij vier sneetjes van het briochebrood en steek uit met een ring. Op deze manier krijg je vier mooie ronde vormen. Bak het briochebrood met wat boter in de pan.

- **In de stoomoven.** Zet de eieren in hun kartonnetje in de stoomoven gedurende 30 minuten op 64 °C. Breng het water met de azijn tegen het kookpunt. Breek de eieren open en leg 1 minuut in azijnwater. Haal ze eruit met een schuimspaan en leg ze op een keukenhanddoek.

Zonder stoomoven. Breng het water met de azijn tegen het kookpunt. Breek elk eitje open in een ramequin. Laat ze dan heel voorzichtig in het azijnwater glijden en kook gedurende 3,5 minuut. Haal eruit met een schuimspaan en leg op een keukenhanddoek. Snij de randjes mooi bij.

- Maak de hollandaisesaus. Doe de eidooiers in een chef's pan met 5 eetlepels water en klop op tot een schuimig mengsel. Zet de pan op een zacht vuur en blijf kloppen. Neem de pan af en toe weg van het vuur, zodat je de temperatuur van de saus onder controle kunt houden. Wanneer de garde strepen nalaat, is het eigeel gebonden en voeg je al roerend boter toe. Roer als laatste het citroensap door de saus en werk af met cayennepeper en een snufje zout.

- Maak de guacamole. Snij de avocado's en plet het vruchtvlees met de rest van de ingrediënten.

- Leg het gebakken briochebrood op een bord. Beleg met guacamole, een plakje gerookte zalm en een gepocheerd ei. Werk af met de hollandaisesaus en wat paprikapoeder.

Eggs benedict kunnen ook met ham gemaakt worden, maar voor deze 'royale' versie gebruik ik gerookte zalm in plaats van ham.

Voor het perfect gepocheerde ei controleer je of je de azijn kunt proeven in het water. Zorg ervoor dat het water niet te zuur smaakt.







Aardappelsoep vichyssoise

INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

2 uien
 2 preiwitten
 1 selderijstengel
 6 bloemaardappelen
 1 eetlepel roomboter
 1 liter groentebouillon
 cayennepeper en zout
 400 ml heldere kippenbouillon
 400 ml room
 1 handvol fijngesneden bladpeterselie
 peterselieolie

BEREIDING

- Snij de uien in ringen. Was de prei en selderij en snij in kleine stukken. Schil de aardappelen en snij ook in kleine stukken.
- Stoof alles aan in de boter gedurende 10 minuten op een middelhoog vuur.
- Voeg de groentebouillon toe, evenals de cayennepeper en het zout. Laat garen gedurende 30 minuten.
- Mix en zeef de soep en laat afkoelen in de koelkast.
- Meng voor het serveren 400 ml koude soep, de heldere kippenbouillon en de room. De rest van de koude soep kun je bewaren in de diepvries of in de koelkast voor de volgende dag.
- Werk af met de fijngesneden bladpeterselie en enkele druppels peterselieolie.

Wist je dat de naam van deze soep verwijst naar de stad Vichy in Frankrijk?



Gehaktballetjes in tomatensaus met puree

INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

Voor de gehaktballetjes

1 ui
2 eetlepels roomboter
800 g varkens-rundergehakt
1 ei
2 eetlepels paneermeel
1 handvol gesneden verse peterselie
peper en zout

Voor de tomatensaus

3 uien
3 wortels
3 stengels selderij
2 eetlepels roomboter
6 eetlepels tomatenpuree
750 ml passata (Mutti)
100 ml water
3 takjes verse tijm
2 laurierblaadjes
verse oregano
enkele blaadjes vers basilicum
peper en zout

Voor de puree

1 kg aardappelen, vastkokend
500 g roomboter
150 ml volle melk
witte peper en zout
nootmuskaat

BEREIDING

- Maak de gehaktballetjes. Snij de ui in brunoise, stoof aan in wat boter en laat afkoelen.
- Meng het gehakt met het ei, paneermeel, de gestoofde ui, verse peterselie en peper en zout en maak er middelgrote balletjes van. Bak ze mooi krokant aan in de boter en zet aan de kant.
- Maak de saus. Snij de uien, wortels en selderij in grove stukken en laat stoven in boter. Voeg de tomatenpuree toe en laat uitbakken. Voeg de passata, het water, tijm, laurier, oregano en basilicum toe en laat 30 minuten sudderen.
- Verwijder de tijm, laurier en oregano en mix de saus.
- Serveer de saus met de gebakken balletjes.
- Maak de puree. Kook de aardappelen in de schil gaar. Verwijder de schil en doe de aardappelen in een kom afgesloten met plasticfolie. Prik een gaatje in de plasticfolie zodat de stoom kan ontsnappen maar de aardappelen warm blijven.
- Haal de geschilde aardappelen twee keer door de tamis of passe-vite en voeg roomboter toe, tot je ziet dat de aardappelen een beetje schiften. Bind dan met melk.
- Werk de puree af met witte peper, zout en nootmuskaat.

Puree van Ratte du Touquet- of Charlotte-aardappelen is overheerlijk. Dit zijn vastkokende aardappels met veel smaak.

Blanquette de veau

INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

2 kruidnagels
 1 ui
 1 kg kalfsspiering
 3 wortels
 1 selderijstengel
 1 bouquet garni (peterselie, tijm, laurier)
 500 ml heldere kippenbouillon
 250 g gemengd gehakt
 60 g roomboter
 2 eetlepels bloem
 100 ml room
 sap van 1 citroen
 12 Parijse champignons
 1 handvol peterselie, fijngehakt

BEREIDING

- Steek de kruidnagels in de ui.
- Snij het vlees in stukken. Snij de wortels en selderij in stukken en voeg samen met een bouquet garni en de ui toe aan de bouillon. Laat het vlees garen in de bouillon. Zet het vlees opzij wanneer het gaar is.
- Rol van het gehakt kleine balletjes en laat garen in de bouillon. Zet ook de balletjes aan de kant wanneer ze eenmaal gaar zijn.
- Laat de bouillon nog even inkoken en zeef.
- Maak een roux met de boter en de bloem en voeg de bouillon toe. Meng tot een homogene saus. Voeg de room toe, laat nog even indikken en werk af met citroensap.
- Snij de champignons in vieren en bak ze in boter.
- Voeg het vlees, de balletjes en de champignons toe aan de saus.
- Serveer met wat peterselie.







PETER
COOSSENS



Oliebollen

INGREDIËNTEN

Voor 20 oliebollen
 2 eidooiers
 40 g vanillesuiker
 300 g bloem
 20 g verse gist
 130 g volle melk
 135 g bruisend water
 snufje zout
 2 eiwitten

Afwerking
 bloedsuiker

BEREIDING

- Klop de eidooiers los, roer er de vanillesuiker door en dan de bloem. Los de gist op in lauwe melk en doe dit bij het mengsel.
- Voeg het water toe samen met het zout en meng. Klop de eiwitten op en spatel ze door het deeg. Laat 2 uur rijzen in de koelkast.
- Bak oliebollen door telkens bolletjes deeg te laten vallen in olie van 180 °C. Vergeet de oliebollen halverwege niet even te draaien met behulp van een schuimspaan.
- Haal de oliebollen uit de olie als ze mooi goudbruin zijn (duurt ongeveer 2 minuten). Laat ze even uitlekken op een bord met keukenpapier. Bestrooi ze met bloedsuiker en serveer onmiddellijk.

Kleine bolletjes ogen heel fijn en smakelijk.

Het deeg kun je heel gemakkelijk met behulp van een ijsschep in de friteuse laten vallen. Gebruik een schuimspaan om de oliebollen uit de olie te halen.

Giet wat bloedsuiker in een theezeeffje; dat is een ideale manier om de oliebollen te bestrooien.

Je kunt ook nog kleine stukjes appel stoven en door het deeg mengen.

Crêpes Suzette

INGREDIËNTEN

Voor 4 personen (8 stuks)

Voor de saus

4 sinaasappels
2 eetlepels kristalsuiker
1 eetlepel roomboter
scheut Grand Marnier

Voor de pannenkoeken

4 eieren
40 g kristalsuiker
125 g bloem
400 g melk
snufje zout
½ koffielepel bakpoeder
merg van 1 vanillestok
50 g roomboter

BEREIDING

- Pers het sap van de sinaasappels uit. Snij de zeste van 1 sinaasappel, snij die fijn en laat even blancheren. Op deze manier smaakt de zeste niet bitter.
- Laat de kristalsuiker licht karamelliseren in de boter en blus met het sap van de sinaasappels.
- Voeg de zeste toe en laat inkoken tot de gewenste dikte. Werk af met een scheut Grand Marnier.
- Maak het pannenkoekenbeslag. Meng alle ingrediënten, uitgezonderd de boter. Laat de boter smelten en voeg die pas op het einde toe aan het beslag. Laat het een uur staan voordat je start met bakken.
- Serveer de pannenkoeken met de saus.



