

De Klassiekers

RECEPTEN DIE ER
ECHT TOE DOEN

DE KLASSIEKERS



BORGERHOFF
& LAMBERIGTS

ZO MOET HET

LUC
BELLINGS

Inleiding	12
------------------	----

Voorgerecht

Tonijnfocaccia met peterseliepesto	35
Kaaskroketten	37
Tartaar van gepekeld zalm met radijs en appel	41
Gepocheerde eieren	43
Gevulde avocado's met garnalen en cocktailsaus	45
Aperitiefglasjes met gerookte zalmousse	47
Rundscarpaccio met kappertjes en parmezaanschilfers	49
Croque monsieur de luxe	51
Vleeskroketten	52
Rammenas met vlaswijting en avococrème	55
Toast champignon	57
Garnaal-avocado cocktail	59
Salade niçoise	61
Rucolasalade met watermeloen, feta en parmaham	63
Roggebroodtoast met zalm, guacamole en spinazie	65
Quiche met gerookt spek en shiitake	67

Soep

Tomatensoep met balletjes	74
Gazpacho met mozzarella	75
Pastinaaksoep met gerookte paling	77
Kervelroomsoep met gerookte makreel	78
Maaltijdsoep met noedels en buikspek	79
Uiensoep à la Bocuse	81
Pittige wortel-tomatensoep	82
Erwtensoepp met spek en aardappelblokjes	83

Hoofdgerecht

Asperges op Vlaamse wijze met gegrilde beenham	89
Hazenrug met groenepepersaus en knolselder	90
Braadworst met rodekool	93
Jong everzwijn met witlof en knolseldercrème	95
Filet americain	99
Kabeljauwhaasje met quinoasalade en krab	100
Gegrilde pladijsfilet met asperges, linzen, pancetta en mosterdsaus	103
Kalfsblanquette	105
Gebakken zeetong met peterselieboter	107

Kalfsribstuk met spinaziepuree en rodewijnsaus	108
Kreeft à la nage	111
Hert met peertjes en cantharellen in rode wijn	113
Reefilet met jagersaus	115
Gegrilde tarbot met couscous en wintergroenten	117
Gebakken kabeljauw met venkel	119
Gentse waterzooi met knapperige groentereepjes	121
Steak bearnaise	123
Kabeljauw met een krokant korstje	125
Paling in 't groen	127
Kalfslende met gekonfijte aardappel, morieljes en asperges	129
Piepkuiken in beaujolaisaus	131
Koolvishaasje met boerenkoolstoemp, meiraapjes en handgepelde garnalen	133
Gepocheerde rog met kappertjes	135
Lamskoteletjes met verse munt	137
Balletjes in tomatensaus	139
Lasagne met gegrilde groenten	141
Luikse balletjes met peperkoek	143

Mosselen met venkel en Ricard	145
Normandische tongrolletjes	146
Ovenschotel met witloof, ham en kaas	149
Vlaswijting met tomaat en courgette	151
Tong in madeirasaus	153
Ratatouille niçoise	154
Schelvishaasje met een krokant korstje	157
Stoofvlees met Duvel en frietjes	159
Tongrolletjes met champagnesaus	161
Pladijsfilet met linzen, pancetta en asperges	163
Ovenschotel met kabeljauw en bloemkool	165
Vispannetje	167
Koninginnenhapje	169

Dessert

Broodpudding met appel en vanille	174
Chocolademousse	175
Citroentaart met meringue	177
Crème brûlée	179
Witte chocolademousse	181
Dame blanche	183

Oma's rijstpap	185
Luikse koffie	187
Panna cotta met basilicumcrème en crumble van witte chocolade	189
Vanilleroomijs	191
Tiramisu met Hasseltse speculaas	193
Wafeltjes van opa Jan met Haspengouwse aardbeien	195
Sabayon met aardbeien	196

Index

200

VOORGERECHT



Tartaar van gepekelde zalm met radijs en appel

- 20 g zwarte peperbollen
 - 200 ml jenever
 - 200 g suiker
 - 200 g zout
 - 500 g verse zalm, ontveld
 - 1 dl wittewijnazijn
 - 3 sjalotten, in fijne ringen
 - Peper en zout
 - 4 kl zure room
 - 4 dikke radijzen, in partjes
 - 1 komkommer, in blokjes van 1 cm
 - 2 appels, in dunne staafjes
 - Snufje fleur de sel
-

1. Kneus de peperbollen met een mes en meng met jenever, suiker en zout. Giet de helft in een diepe schaal, leg de zalm erop, overgiet met de rest van het mengsel en zet 24 uur in de koelkast.
 2. Meng de wittewijnazijn en de sjalotten en zet in de koelkast.
 3. Haal de zalm uit de pekel, spoel goed af onder koud water, haal het overtollige vet eraf en snijd fijn tot een tartaar. Kruid met peper en zout en breng op smaak met wittewijnazijn.
-

4. Dep de sjalotten droog en zet opzij.
5. Leg de zalmtartaar op een bord, lepel daarop wat zure room.
6. Werk af met de partjes radijzen, komkommerblokjes en appelstaafjes.
7. Bestrooi net voor het opdienen met een snufje fleur de sel.

Gebruik voor de presentatie een serveerring.

Geef het bord een extra touch met groene kruiden of eetbare bloempjes.

Gepocheerde eieren

- Scheut natuurazijn
- 4 eieren
- 1 el boter

1. Vul een grote kookpot (hoe groter, hoe beter) voor $\frac{3}{4}$ met water en breng aan de kook.
2. Voeg een royale scheut azijn toe, tot je het zuur in het water proeft. Daardoor stolt het eiwit beter. Voeg zeker geen zout toe.
3. Breek elk ei in een apart koffiekopje, maar houd de dooier altijd heel.
4. Zet het vuur zachter en houd het water net onder het kookpunt.
5. Plaats de beboterde inox ringen in de kookpot, zorg ervoor dat ze net onder water staan.
6. Laat de eieren in de ringen glijden. Na een 2-tal minuten zijn ze gaar.
7. Haal de ringen met de eieren voorzichtig met een schuimspaan uit het water.
8. Verwijder de ringen en laat het water goed weglekken.

Door inox ringen te gebruiken kan je makkelijker meerdere eieren tegelijk pocheren. Het eigeel moet nog loperig zijn.

SOEP

Tomatensoep met balletjes

- 2 uien, gesnipperd
- 2 el olijfolie
- 1 kruidentuiltje (laurier, tijm, peterselie)
- 400 g gepelde tomaten uit blik
- 400 ml bouillon
- Peper en zout
- Enkele druppels tabasco
- 250 g kippenballetjes
- 1 sneetje brood, in blokjes van 1 cm
- 1 takje verse basilicum

1. Stoof de ui glazig in olijfolie en voeg het kruidentuiltje en de gepelde tomaten toe. Overgiet met de bouillon en laat 20 minuten koken.
2. Verwijder het kruidentuiltje, mix de soep fijn en kruid met peper, zout en een paar druppels tabasco. Houd de soep warm.
3. Bak de gehaktballetjes en voeg ze toe aan de soep.
4. Bak het brood bruin in olijfolie.
5. Serveer de soep in een diep bord en garneer met de broodcroutons en basilicum.

Gazpacho met mozzarella

- 3 grote gehalveerde tomaten
- 6 zongedroogde tomaten + 1 extra voor afwerking
- 1 komkommer, in grote stukken
- 1 teentje knoflook
- ¼ rode ui in grove ringen
- 3 takjes basilicum
- 1 chilipeper, gehalveerd, zaadlijsten verwijderd
- 2 sneetjes stokbrood, getoast
- 350 ml kippenbouillon
- 3 el olijfolie
- 3 druppels tabasco
- 1 tl suiker
- ½ tl selderijzout
- 250 ml room
- 12 kleine bolletjes mozzarella

1. Mix de tomaten, komkommer, knoflook, rode ui, basilicum, chilipeper en het brood in een blender en voeg intussen kippenbouillon, olijfolie, tabasco, suiker en selderijzout toe.
2. Zeef de soep en roer de room erdoorheen.
3. Plaats even in de koelkast.
4. Halveer de bolletjes mozzarella en verdeel ze in een diep bordje.
5. Giet de soep eroverheen.
6. Werk af met een takje basilicum en stukjes zongedroogde tomaat.

Pastinaaksoep met gerookte paling

- 160 g gerookte paling, in kleine blokjes
- 1 grote wortel, geschild, in stukken gesneden
- 3 stengels selder, in stukken gesneden
- 1 grote pastinaak, geschild en geraspt
- 2 uien, fijngesnipperd
- Sap van 1 citroen
- 1 l bouillon
- 1 l melk
- Peper en zout
- Nootmuskaat
- 1 el olijfolie
- Fijngesneden bieslook

1. Stoof de uien glazig in olijfolie.
2. Voeg de wortel, selder, pastinaak en het citroensap toe en laat even aanstoven.
3. Voeg de bouillon toe en laat ongeveer 25 minuten afgedekt koken.
4. Mix de soep fijn, voeg de melk toe en breng opnieuw aan de kook. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
5. Voeg de blokjes paling vlak voor het opdienen toe aan de soep.
6. Werk af met fijngesneden bieslook en enkele druppels olijfolie.

HOOFDGERECHT

Asperges op Vlaamse wijze met gegrilde beenham

- 24 dikke asperges (AA), geschild
- 4 hardgekookte eieren, geplet
- Bosje platte peterselie, gehakt + enkele takjes
- Peper en zout
- 200 g hoeveboter
- Snufje nootmuskaat
- 4 dunne plakjes gegrilde beenham

1. Kook de asperges 3 à 4 minuten in een ruime kookpot met veel water. Haal van het vuur en laat nog enkele minuten verder garen in het water. Haal uit het kookwater en laat uitlekken op een schone keukenhanddoek.
2. Laat de boter zachtjes smelten en verwijder de witte melkresten met een eetlepel. Giet de gesmolten boter zonder het bezinsel in een schone pan.
3. Voeg de geplette eieren en de gehakte peterselie toe en breng op smaak met peper, zout en een snufje nootmuskaat.
4. Schik de asperges op een bord en lepel er het eiermengsel overheen.
5. Schik daarop de beenham en garneer met enkele takjes platte peterselie.





Braadworst met rodekool

- 4 braadworsten
- ½ rodekool, geraspt
- 500 g aardappelen, geschild en gekookt in gezouten water
- 1 ui, versnipperd
- 1 appel, geschild en geraspt
- 2 jeneverbessen
- 2 kruidnagels
- 2 blaadjes verse laurier
- Enkele takjes verse tijm
- 1 dl rode wijn
- 2 el bruine suiker
- Scheutje natuurazijn
- Klontje boter
- Peper en zout

1. Smelt de boter op een zacht vuur in een ruime kookpot en stoof de ui aan. Voeg daarna de geraspte rodekool toe en laat even meestoven. Voeg de appel toe, roer goed om en laat meestoven.
2. Vul een thee-ei met de jeneverbessen en kruidnagels en voeg samen met een kruidentuiltje van laurier en tijm toe aan de rodekool.
3. Zet het vuur iets hoger en voeg de rode wijn toe. Laat het vocht al roerend een beetje verdampen en zet daarna het vuur opnieuw op een laag pitje. Strooi de bruine suiker over de rodekool, roer om en laat rustig sudderen.
4. Giet tot slot een scheutje natuurazijn over de kool en roer om. Haal het thee-ei en het kruidentuiltje uit de pot.
5. Laat de worsten op kamertemperatuur komen, prik er enkele gaatjes in en kruid met peper en zout. Bak ze aan één kant in hete boter en draai vervolgens voorzichtig om. Zet een deksel op de pan en laat verder bakken op een zacht vuurtje.
6. Serveer de worst met aardappelen en rodekool, eventueel met wat zachte mosterd in een apart potje.



Jong everzwijn met witlof en knolseldercrème

Everzwijn

- 800 g everzwijnfilet
- 4 stronkjes witlof
- Klontje boter
- Snuffje nootmuskaat
- Peper en zout
- 2 tl suiker
- 12 knolwortelen

Knolseldercrème

- ½ knolselder, in stukjes
- 500 ml melk
- 500 ml water
- 1 teentje knoflook, grofgehakt
- Klontje boter

Saus

- 2 sjalotten, gesnipperd
- 2 sneetjes gerookt spek
- 4 Parijse champignons
- Scheutje porto
- 500 ml wildfond
- Enkele takjes tijm
- Enkele laurierblaadjes
- Klontje boter

Groenten

- 1 boerenkool, in fijne reepjes
- ½ knolselder, in kleine blokjes
- Klontje boter
- Peper en zout
- 1 teentje knoflook

Everzwijn

1. Verwarm de oven voor op 65 °C.
2. Gaar het everzwijn 25 minuten in de oven.

3. Haal uit de oven en bak even aan in wat boter.
4. Verwarm de oven op 90 °C en laat het vlees enkele minuten verder garen.
5. Bak de stronkjes witlof in wat boter, kruid met nootmuskaat, peper, zout en suiker. Laat ze daarna opwarmen in de oven bij het vlees, op 90 °C.
6. Gaar de knolwortelen met een klontje boter 40 minuten in de oven op 65 °C. Laat ze daarna opwarmen in gesmolten boter en kruid met wat peper en zout.

Knolseldercrème

1. Gaar de knolselder in de melk en het water en kruid met peper, zout en een teentje knoflook.
2. Giet af, voeg een klontje boter toe en pureer (in de Thermomix of met de mixer) tot een gladde massa.

Saus

1. Stoof de sjalotten, spek en champignons aan en blus met porto.
2. Overgiet met de wildfond en voeg tijm en laurier toe.
3. Laat de saus inkoken tot de gewenste dikte.
4. Passeer en voeg een klontje boter toe.

Groenten

1. Stoof de reepjes boerenkool à la minute gaar in boter, kruid met peper en zout.
2. Gaar de knolselder met wat boter, peper, zout en een teentje knoflook in een steamer, of blancheer ze.
3. Bak ze vervolgens in een klontje boter.
4. Houd ze in de oven op lage temperatuur warm.

DESSERT



Witte chocolademousse

- 3 blaadjes gelatine
 - 250 ml volle melk
 - 250 g witte chocolade
 - 300 ml slagroom (min. 30%)
 - 1 zakje vanillesuiker
 - 4 el witte chocoladeschilfers
 - Enkele frambozen
 - Enkele pistachenoten, fijnggehakt
-

1. Laat de gelatineblaadjes 10 minuten weken in koud water.
 2. Verwarm de melk in een pannetje, maar laat ze niet koken. Haal van het vuur.
 3. Breek de witte chocolade in stukjes van gelijke grootte en laat smelten in de hete melk.
 4. Knijp de gelatineblaadjes uit en doe ze bij de gesmolten chocolade. Roer tot de gelatine volledig opgelost is. Laat daarna 5 minuten afkoelen.
 5. Klop de room stijf met de vanillesuiker. Spatel luchtig door de chocolademassa.
 6. Schep de witte chocolademousse in kommetjes of glaasjes. Laat minstens 2 uur opstijven in de koelkast.
 7. Werk af met witte chocoladeschilfers, enkele frambozen en de stukjes pistachenoot.
-



BORGERHOFF
& LAMBERIGTS

Gent, België
info@borgerhoff-lamberigts.be
www.borgerhoff-lamberigts.be

ISBN 9789072201102
NUR 440
D2023/11.089/149
© 2023, Borgerhoff & Lamberigts nv

Auteur: Luc Bellings
Redactie: Petra Van Caneghem
Eindredactie: Remco Houtman-Janssen

Fotografie food: Bram Debaenst
Foodstyling: Els Sirejacob

Coördinatie: Isabel Boons, Ella Brocq
en Joni Verhulst
Vormgeving en zetwerk: Robin J. August

Eerste druk november 2023

Gedrukt in Europa

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, elektronische drager of op welke wijze dan ook.