



**BORGERHOFF  
& LAMBERIGTS**

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

ISBN 9789089312204  
NUR 440  
D/11.089/1355

© 2011, Borgerhoff & Lamberigts nv

Receptuur: Sergio Herman, Peter Goossens & Roger van Damme  
Redactie: Sophie Matthys, Marc Declercq & Jean-Pierre Gabriël  
Eindredactie: Ludovic Vanhee  
Coördinatie: Joni Verhulst & Sophie Matthys

Fotografie: Piet De Kersgieter  
Ontwerp: Dog and Pony  
Zetwerk: Wendy De Vlaeminck

Met bijzondere dank aan:  
Sergio Herman, Nick Bril en het volledige team van Oud Sluis  
Peter Goossens, Maarten Bouckaert, Michaël Vrijmoed en het volledige team van het Hof van Cleve  
Roger & Cindy van Damme en het volledige team van Het Gebaar  
Bartel Dewulf en Yves Matthys

Gedrukt in België  
Eerste druk: oktober 2011

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

HAALBARE TOPRECEPTEN  
STAP VOOR STAP

SERGIO  
HERMAN

PETER  
GOOSSENS

ROGER  
VAN DAMME

DEEL II



BORGERHOFF  
& LAMBERIGTS

njam!

Mnu:

# WOORD VOORAF

door Sophie Matthys

p. 8

---

# VOORGERECHTEN

opgetekend door Marc Declercq

p. 12

---

# HOOFDGERECHTEN

opgetekend door Jean-Pierre Gabriël

p. 80

---

# DESSERTS

opgetekend door Marc Declercq

p. 156

---

## MOEILIKHEIDSGRAAD VAN DE GERECHTEN

\*

EENVOUDIG

\*\*

GEMAKKELIJK

\*\*\*

UITDAGEND

\*\*\*\*

MOEILIK

# SERGIO HERMAN

## VOORGERECHTEN

---

**Reebok, wortel en radijs**

p. 15

**Couscous van groene bloemkool**

p. 21

**Diepzeegarnaal met tom ka kaigelei en granité van Japanse dropplant**

p. 25

**Ganzenlever met kersen**

p. 31

**Gepocheerde Gillardeau-oester met een cannelloni van spinazie**

p. 35

**Krab met tempura van soft shell-krabbetjes en aardappelcrème**

p. 41

**Kreeft met erwtencrème, groene thee en tapioca**

p. 45

**Langoustine boemboe met barbecuegroenten**

p. 49

**Rouget met paella en paprikacoulis**

p. 53

**Wagyu met tapenade van cantharellen en zwarte knoflook**

p. 57

**Zeebaars, kokkels en dashi**

p. 62

**Zeetong met mousseline van amontillado en tamarinde**

p. 67

---

**Productinfo Sergio Herman**

p. 71

**De favoriete leveranciers van Sergio Herman**

p. 76

# PETER GOOSSENS

## HOOFDGERECHTEN

---

**Pijlinktvis met pecorino, knoflook en ui**

p. 83

**Komkommer met makreel, cashew en kropsla**

p. 87

**Komkommer met pickles, rode biet en granny smith**

p. 93

**Noordzeekrab met komkommer, erwt en pomelmoes**

p. 99

**Noordzeekrab met bloemkool, buikspek en sojabonen**

p. 105

**Lam uit de pyreneeën met courgette, wortel en komijn**

p. 111

**Lamsrug uit de Pyreneeën met jonge raap, Cevennes-ui en ras el hanout**

p. 117

**Oosterscheldepaling met lamsoor, eendenlever en morieljes**

p. 125

**Oosterscheldepaling met rode biet, ganzenlever en sesam**

p. 129

**Zeekat met paprika, pickles en avocado**

p. 135

**Zeeuwse mosselen met escabèche, kokosnoot en pickles**

p. 141

**Zeeuwse mosselen met grietbot, venkel en chorizo**

p. 145

---

**Productinfo Peter Goossens**

p. 151

**De favoriete leveranciers van Peter Goossens**

p. 154

# ROGER VAN DAMME

## DESSERTS

---

**Fruitterrine**

p. 159

**Chocopasta**

p. 163

**Wentelteeffe met kersen**

p. 165

**Champagneparfait**

p. 169

**Soezen met karamel**

p. 173

**Sneeuwballen**

p. 177

**Chocolade tonka-ijs op een stokje**

p. 181

**Chocoladetruffels**

p. 183

**Kletskoppen**

p. 187

**Duo mousse van chocolade**

p. 191

**Tiramisu**

p. 195

**Tarte tatin van abrikozen**

p. 201

---

**Productinfo Roger van Damme**

p. 205

**De favoriete leveranciers van Roger van Damme**

p. 206

SERGIO,

PETER

& ROGER

# DRIE COMPAGNONS DE ROUTE

BOEKENBEURS 2010. ONDER MASSALE PERS-AANDACHT KREUNT HALL 3 ONDER DE BESTORMING VAN HONDERDEN BEZOEKERS DIE MET ZACHTE DWANG LANGS DRANGHEKKEN WORDEN GELEID. HET ZIJN OPGEWONDEN FANS DIE ONGEDULDIG WACHTEN OP EEN HAND, EEN GLIMLACH, EEN KRUIJEL AANDACHT EN VOORAL EEN HANDTEKENING VAN SERGIO HERMAN, PETER GOOSSENS EN ROGER VAN DAMME. DRIE TOPCHEFS, DRIE VRIENDEN, DRIE ECHTE CELEBRITIES. HUN MAGNETISCH VERMOGEN OM ZO VEEL VOLK AAN TE TREKKEN PAST HELEMAAL IN DE TIJDGEEST.

De culinaire hype die door Vlaanderen woedt, bereikt stilaan zijn hoogtepunt. Kookboeken verkopen als zoete broodjes (boekhandelaars tekenen sinds 2009 een spectaculaire groei van dit genre op) en er is een hoorn des overvloeds aan populaire kookprogramma's op tv. Termen als 'lekker gerechtje', 'cuisson', 'fraîcheur', 'krokantje' en 'zure toets' worden gemeengoed. De interesse in horecaopleidingen piekt en restauranthouders krijgen steeds kritischere klanten over de vloer. Als ultieme bekroning van onze hang naar nóg meer gastronomisch infotainment, wordt het jaar afgesloten met de lancering van de eerste Vlaamse digitale kookzender.

'Food is the new porn', is een steeds vaker gehoorde boutade. We krijgen het warm en koud van de coole Sergio die in opperste concentratie een gerecht proeft, van de strenge Peter met zijn onomwonden, sappige kritiek en van de gul met knipoogjes, grapjes en bloem rondstrooiende Roger. Drie mannen die duidelijk ook hoog scoren buiten hun keuken. De tijd dat een sterrenchef zichzelf tot een verlegen, beetje houderig figuur transformeerde zodra hij zijn keuken uitstapte, is met de komst van dit flamboyant trio voorgoed voorbij. Koken is meer en meer rock-'n-roll, koks zijn de nieuwe rocksterren.

Maar er is meer. We hebben het hier over drie mensen, drie compagnons wiens 'magic' je pas écht voelt als ze samen zijn. Hun charisma bereikt een hoogtepunt als je ze alle drie samen ziet. Dan worden het 'gewoon' vrienden die hartelijk grappen maken, elkaar plagerig porren, sms'en, en vooral heel goed kunnen lachen. Ze praten graag, maar luisteren nog liever naar elkaar. En delen fantastische verhalen en ideeën met elkaar. Hoe waardevol is het niet om iemand naast je te hebben die zijn passie voor het vak met je deelt? Een vruchtbare kruisbestuiving, zo blijkt. Want Sergio, Peter en Roger bleken afgelopen jaar nóg betere chefs te worden. Enkele culinaire hoogtepunten voor hen, en voor bij uitbreiding de Lage Landen, waren ongetwijfeld hun prachtige scores in de klasieke lijstjes. Allereerst uiteraard de verdiende Michelinster voor Roger en het behoud van de s van de twee andere chefs.





SERGIO  
HERMAN

VOORGERECHTEN



\* \* \* \*

LIPPS

# REEBOK, WORTEL EN RADJUS

IN DIT GERECHT COMBINEER IK HET ZACHTE VAN DE REEBOK MET FRISSE, ZOETZUUR GEMARINEERDE WORTELTJES EN RADJUSJES DIE BOVENDIEN VOOR EEN AARDSE TOETS ZORGEN. DE LICHT PIKANTE PEPERCRÈME EN DE KRUIDIGE WORTELCRÈME LEVEREN EEN CONTRASTEREND ACCENT. HIERBIJ KOMT EEN VOLLE REEJUS, OPGEFRIST MET EEN TOETSJE AZIJN.

## DE REEBOK

### BEREIDING

- » Kruid de gekuiste reebokfilet met peper en zout. Verhit vervolgens de geklaarde boter in een pan en bak daarin de reebok kort en hard aan. Laat hem dan 4 minuten voortgaren op de barbecue tot hij mooi rosé gebakken is.

### BENODIGDHEDEN

#### VOOR 4 PERSONEN

400 gram reebokfilet  
peper en zout  
scheutje geklaarde boter  
+ *barbecuestel*

## DE REESAUS

### BEREIDING

- » Verhit wat geklaarde boter in een pan. Kleur hierin de snijresten aan. Snipper ondertussen de sjalotten fijn en stoof ze bij de snijresten. Blus alles met wat cabernet sauvignon-azijn, rode port en wijn. Laat vervolgens tot 1/3 inkoken. Doe er dan de fond bij. Laat tot slot zachtjes inkoken tot een mooie sausdikte, en breng goed op smaak met peper en zout.

### BENODIGDHEDEN

scheutje geklaarde boter  
100 gram snijresten van de reebok  
2 sjalotten  
2 centiliter cabernet sauvignonazijn  
10 centiliter rode port  
10 centiliter rode wijn  
50 centiliter reefond  
peper en zout

## DE WORTELCRÈME

### BEREIDING

- » Verhit de boter in de pan en stoof daarin de geschilde en in stukken gesneden wortel en de fijngesneden sjalot zonder ze te kleuren. Kruid met peper en zout en eventueel met ras el hanout. Voeg vervolgens de melk en de kippenbouillon toe en laat zachtjes garen. Giet af door de zeef en mix vervolgens fijn (voeg eventueel nog een klein beetje vocht toe). Breng verder op smaak. Druk de crème tot slot door een fijne zeef.

### BENODIGDHEDEN

klontje boter  
1 bos jonge worteltjes  
1 grote sjalot  
peper en zout  
eventueel ras el hanout  
10 centiliter room  
40 centiliter kippenbouillon  
+ *fijne zeef*