

**SOS**  
**Piet**  
Huysentruyt 



# SOS Piet Huysentruyt **2**

---

*Redactie Frank Smedts*

*Fotografie Verne*





voorwoord	7	hamburger	73
<b>soepen &amp; voorgerechten</b>		cordon bleu bakken	75
.....		aardappelkroketten	77
champignonsoep	11	kip in jagerssaus	80
garnaalkroketten	12	paling in 't groen	83
gepocheerd ei	15	rundertong in maderasaus	86
aspergesoep	18	eendenborst	90
+ asperges schillen	20	pommes dauphine	94
knolseldersoep	23	ossobuco	97
hollandaisesaus	24	risotto	99
scampi diabolique	27	parelhoen	101
roerei met zalm	28	gebakken witloof	104
gemarineerde zalm	31	gevulde tomaten	107
worstenbroodje	32	blinde vinken	109
toast champignon	34	mosselen in witte wijn	111
		mosselen natuur	112
		mosselen in room	113
		mosselen in saffraansaus	113
<b>hoofdgerechten</b>		<b>nagerechten</b>	
.....		.....	
kippenborst	41	appelbeignets	117
portosaus	43	biscuit	120
currysaus	45	crème au beurre	123
rijst koken	46	café glacé	125
verse pasta	49	choco maken	127
tomatensaus	50	broodpudding	128
pasta pesto	53	flan karamel	131
spaghetti carbonara	54	tiramisu	132
pasta 4 formaggi	57	kriekencake	135
macaroni met kaas en ham	58	frangipanetaart	139
lasagne	62	petit-beurretaart	142
steak tartaar	67		
kalfsblanket	69		



Op televisie zijn we met *Sos Piet* op het moment dat dit boek verschijnt al aan reeks 9 toe. Elke reeks bestaat gemiddeld uit 13 afleveringen, en elke aflevering gemiddeld uit 3 onderwerpen.

Een klein rekensommetje leert dat ik al minstens 350 keer uitgerukt ben om ergens in Vlaanderen een keukenprobleem op te lossen.

Het is haast onvoorstelbaar. Niemand van mijn hele team had vier jaar geleden durven denken dat we ooit zoveel mensen zouden gelukkig maken met het programma. Want dat is het gevoel dat ik nog steeds ervaar na iedere opname, dat we de mensen die een mailtje stuurden, effectief een gelukkig moment bezorgen. Vaak gaat het om mensen die uitstekend kunnen koken maar al jaren struikelen over die ene bereiding. Het doet mij ook plezier dat ondertussen iedereen zijn weg naar *Sos Piet* gevonden heeft. Want daar is het mij uiteindelijk om te doen: iedereen een helpende hand bieden die een probleem heeft met één of ander gerecht, zodat op het einde heel Vlaanderen bedreven achter het fornuis staat.

Toen ik dit boek samenstelde viel het me op hoeveel oerdegelijke Vlaamse klassiekers er reeds de revue passeerden in *Sos Piet*. Gelukkig maar. Op die manier kan ik jullie ook in dit tweede boek weer plezieren met een brede waaier aan gerechten waar iedereen vertrouwd mee is. Voorgerechten als aspergesoep, garnaalkroketten, worstenbrood of toast champignon, hoofdgerechten als macaroni met hesp en kaas, kalfsblanket, rundertong in Maderasaus, paling in 't groen of mosselen en desserts als flan karamel, appelbeignets, frangipanetaart of tiramisu... Het is slechts een greep uit het ruime aanbod in dit boek.

Ik heb er speciaal op toegezien dat dit boek voor iedereen zeer toegankelijk is. Het was niet eenvoudig om uit zoveel interessante thema's een selectie te maken. Maar dat stelt me tegelijk gerust. Want het betekent dat er nog zeer veel goeie onderwerpen overblijven voor later.

Ik wens je veel succes met de bereidingen in dit boek. Ik ben ervan overtuigd dat niets van wat je hier vindt, kan mislukken als je stap voor stap doet wat er geschreven staat. Smakelijk!

Piet

*In de ingrediëntenlijsten staat 'PH' voor Piet Huysentruyt-kruiden.*







**S.O.S. PIET**







soepen & voorgerechten





# champignonsoep



## WAT KAN ER FOUT GAAN?

- ... De soep kan vuilbruin (zwart) uitslaan.
- ... De soep is te dun.
- ... Er zitten zwarte spikkels in de soep.
- ... De soep smaakt te weinig naar champignons.

## VOOR 4 PERSONEN

1 wit van prei  
½ ui  
1 aardappel  
1 klontje boter  
750 g champignons

2 liter water  
1 eetlepel PH groentebouillon  
2 dl room  
platte peterselie  
spekblokjes

## HOE LOS JE HET OP?

- 1 Snijd prei, ui en aardappel fijn en stoof alles zo'n 6 minuten aan in een klontje boter.
- 2 Was de champignons snel. Vul de pompbak eerst met water en doe de champignons snel in en uit de pompbak. Het is belangrijk dat je de champignons pas op het laatst wast, want anders gaan ze verkleuren. Laat ze niet in het water liggen, want dan zuigen ze te veel water op en verliezen ze smaak.
- 3 Snijd de champignons in schijfjes.
- 4 Stoof ze mee aan met de groenten, maar bak ze niet te bruin, want anders krijgt je soep een vieze kleur.
- 5 Bevochtig met het water en de PH groentebouillon.
- 6 Laat de soep eerst opkoken en dan zachtjes koken tot alles supergaar is.
- 7 Mix de soep (bij voorkeur met een blender om een mooie gladde soep te krijgen).
- 8 Voeg de room toe. Je kunt eventueel rauwe schijfjes champignons en wat spekblokjes in de soep leggen. Versier de soep met platte peterselie.



Was en snijd de champignons vlak voor het aanstoven



Gebruik stevige kleine champignons



Werk uitsluitend met witte groenten



S.O.S. PIET



# garnaalkrokette



## WAT KAN ER FOUT GAAN?

- ... De garnalenkrokette barsten open.
- ... Ze hebben een bloemsmak.
- ... Het deeg is te dik of te dun.
- ... De krokante korst is te vettig.
- ... De garnalenkrokette zijn slecht gepaneerd.

## VOOR 4 PERSONEN

200 g garnalenkopjes	1 dl room	frituurvet
¼ liter melk	500 g grijze garnalen	zout
6 blaadjes gelatine	citroensap	partjes citroen
80 g boter	bloem	peterselie
120 g bloem	eidooiers	
2 eidooiers	paneermeel	

## HOE LOS JE HET OP?

- 1 Kook de garnalenkopjes samen met de melk op. Zet ze van het vuur en laat 20 minuten trekken. Zeef de melk.
- 2 Week de gelatineblaadjes in koud water.
- 3 Maak een roux van boter en bloem. Laat de bloem en de boter goed warm worden. Als je de melk er te snel bijdoet, krijg je een bloemsmak.
- 4 Zet de pot van het vuur en bevochtig met de melk. Blijf goed roeren anders krijg je klonters in je saus.
- 5 Voeg de gelatineblaadjes bij de bechamel.
- 6 Klop de eidooiers met de room en doe bij de saus. Laat dit even opkoken maar niet doorkoken, anders gaat het eigeel schiften en verliest de gelatine aan kracht.
- 7 Voeg op het allerlaatst de gepelde garnalen toe. Zet nu zeker de kookpot van het vuur, anders krijg je rubberen garnalen.
- 8 Voeg nog wat citroensap toe om de saus te verfrissen.
- 9 Vanaf nu heb je een beslag. Giet het beslag (zo'n 1,5 tot 2 cm dik) in een ingevette schotel. Zet een nacht in de koelkast.
- 10 Snijd het beslag met een warm mes in gelijke vierkanten (6 x 6 cm). Dompel je mes eerst in warm water, dan kun je het beslag beter snijden.

[vervolg pagina 14](#)



S.O.S. PIET

12

soepen & voorgerechten | hoofdgerechten | nagerechten



*Aan de opname van de garnaalkroketteren bewaar ik een meer dan bijzondere herinnering. Want dit onderwerp was namelijk het allereerste item van SOS Piet dat ooit werd opgenomen. Het was in de zomer van 2004. Snikheet. We filmden in de art-nouveauijk van Antwerpen. Ik had nog niet het speciale blauw-witte SOS Piet-koksvest. Het was allemaal nog een beetje zoeken. Wist ik veel dat dit programma later zo'n leven zou gaan leiden...*



- 11 Zet drie schalen klaar voor het paneren: één met bloem, één met losgeklopte eidooiers met water (1 eetlepel water per eidooier) en één met paneermeel. Gebruik eigeel om te paneren want met eiwit krijg je 'snottebellen'.
- 12 Wentel de kroketten eerst door de bloem, vervolgens door het eigeel en dan door het paneermeel. Laat ze 1 uur rusten in de koelkast.
- 13 Wentel de kroketten nogmaals door het eigeel en het paneermeel. Meer dan bij kaaskroketten kunnen de staartjes van de garnalen voor gaatjes zorgen in je korstje.
- 14 Frituur de kroketten 4 minuten op 180 °C tot ze komen bovendrijven. Leg nooit meer dan 4 kroketten in een mandje, anders koelt het vet te snel af en vallen de kroketten uit elkaar.
- 15 Haal de kroketten uit het vet, leg ze op keukenpapier en bestrooi met zout. Serveer met een partje citroen en gefrituurde peterselie.

#### TIP 1

Laat de gepaneerde kroketten een uur rusten in de koelkast voor je ze bakt. Zo kan het paneermeel drogen en loop je niet het risico dat het paneermeel in het vet valt.

#### TIP 2

Als je de kroketten op elkaar stapelt, leg er dan bakpapier tussen zodat ze overal droog kunnen worden. Met plastic- of aluminiumfolie zal dat niet lukken.



Verwarm de roux goed, zodat je geen bloemsmak krijgt



Voeg de garnalen op het laatst toe en zet de pot van het vuur



Pas op voor gaatjes bij het paneren







# gepocheerd ei

## WAT KAN ER FOUT GAAN?

- ... Er zijn te veel eierslierten in het water.
- ... Het water begint te schuimen zodra je het ei erin doet.
- ... Het ei breekt open in het water.
- ... Het ei is te veel gegaard.
- ... De dooier vloeit uit het ei.

## VOOR 4 PERSONEN

*water*

*zout*

*azijn*

*4 eieren*

## HOE LOS JE HET OP?

- 1 Breng water in een middelgrote kookpot tot net onder het kookpunt. Het kookpunt is herkenbaar aan de 'grote bubbel' in het water, net voor het kookpunt zie je een 'kleine bubbel'. Zorg ervoor dat het water niet gaat koken, want anders koken de eieren kapot.
- 2 Voeg zout en een flinke scheut azijn toe. De azijn zorgt ervoor dat het ei sneller stremt. Stremmen betekent dat het eiwit niet in het water loopt als het schaalpje breekt, maar hard wordt in het water.
- 3 Neem kakelverse eieren. Als het ei supervers is, zit de dooier nog mooi in het midden van het eiwit en verwatert het eiwit niet. Zo vermijd je slierten en schuimend water. Je vermijdt ook dat de dooier apart gaat koken van het eiwit. Alles blijft mooi bij elkaar.
- 4 Breek het ei in aparte kopjes. Op die manier kun je het ei in z'n geheel mooi in het water gieten.

[vervolg pagina 16](#)



Het gepocheerde ei dateert uit een van de eerste reeksen van SOS Piet. Tijdens de voorbereiding van dit onderwerp had ik mijn regisseur op het hart gedrukt dat dit alleen met kakelverse eieren bereid kan worden. Onderweg naar de locatie zag hij plots een stokoud mannetje in zijn kippenhok. Hij stopte ter plekke en vroeg of ik met de camera op die vent wilde afstappen met de vraag of ik een kakelvers ei mocht rapen in zijn kippenhok. Zo gezegd, zo gedaan en het gepocheerde ei werd een succes.



16

soepen & voorgerechten | hoofdgerechten | nagerechten

- 5 Maak met een lepel een draaikolk in het water. De kolk zorgt ervoor dat het eiwit mooi rond de dooier blijft. Het ei zakt ook niet te snel naar beneden. Als je geen draaikolk maakt, zoekt het eiwit onmiddellijk de warmte op en plakt het aan de bodem.
- 6 Haal het gepocheerde ei na ongeveer 3 minuten (naargelang de grootte van het ei) voorzichtig uit het water. Gebruik een schuimschaan, want anders bestaat het risico dat je het ei kapot maakt. Laat even uitlekken op een handdoek en leg het gepocheerde ei rechtstreeks op een opgemaakt bord. Hoe meer handelingen je met het ei doet, hoe meer kans dat het breekt.

#### TIP

Als je nog nooit eieren hebt gepocheerd, is het belangrijk dat je ze per twee in een pan pocheert. Als je er te veel tegelijk doet, is het eerste al gaar tegen de tijd dat je het laatste in het water legt.



**Gebruik kakelverse eieren**



**Houd het water net onder het kookpunt**



**Maak een draaikolk in het water**







### WAT KAN ER FOUT GAAN?

- ... Er zitten vezels in de soep.
- ... De soep is te dun.
- ... Ze heeft een fletse smaak.
- ... De soep heeft een bruine kleur.

# aspergesoep

### VOOR 4 PERSONEN

1,5 kg witte asperges

1 aardappel

½ ui

1 wit van (kleine) prei

1 klontje boter

2 liter water

1 eetlepel PH groentebouillon

2 dl room

kervel

wat garnaaltjes

### HOE LOS JE HET OP?

- 1 Snijd alle groenten zeer fijn. Het is belangrijk dat de asperges in kleine stukjes gesneden zijn. Zo vermijd je dat er later vervelende vezels in de soep zitten. Bewaar de kopjes om achteraf in de soep te doen.
- 2 Doe een klontje boter in de pot en stoof alle rauwe groenten zo'n 6 minuten aan. Door de groenten aan te stoven krijg je een vollere aspergesmaak. Zorg dat je de asperges niet te lang aanstooft, want dan krijg je een bruine kleur en een aangebakken smaak in je soep.
- 3 Voeg het water toe samen met de PH groentebouillon. Laat het geheel opkoken en zo'n 35 minuten garen tot alles zacht is.
- 4 Mix de soep glad, bij voorkeur in een blender. Dan ben je er zeker van dat je een mooie gladde soep krijgt zonder vezels.
- 5 Voeg op het laatst de room toe voor de smeuïgheid. Je kunt ook de kopjes meekoken. Je kiest zelf of je ze helemaal gaar kookt of beetgaar.
- 6 Versier met kervel en wat garnaaltjes en serveer.



**Maak de binding met de groenten**



**Snijd vooral de asperges zéér fijn**



**Stoof de groenten rauw aan, maar niet te lang**







## WAT KAN ER FOUT GAAN?

- ... Er kunnen vezels blijven hangen.
- ... De asperges kunnen breken.
- ... De 'kontjes' (achterste stukje) worden te ver of te kort afgesneden.
- ... De asperges zijn vierkant geschild.

# asperges schillen

*We worden altijd goed ontvangen als we met de ploeg van SOS Piet te velde arriveren bij de mensen. Meestal is er koffie, frisdrank, wijn of bier voorhanden. In Limburg staat er gegarandeerd een Limburgse vlaai op ons te wachten, maar toen we bij Hilde Ghys in Genk arriveerden, waren we met zijn allen zeer aangenaam verrast. De gastvrouw had een uitgebreide ontbijttafel klaarstaan. Met pistoletjes, koffiekoeken, eindeloos veel beleg én een glas champagne voor iedereen. Ze stond erop dat we aan tafel aanschoven. En dat hebben we dan ook gedaan... na het werk welteverstaan. Dat zijn de momenten die het verschil kunnen maken.*

## HOE LOS JE HET OP?

1. Neem een ontspannen houding aan. Leg de asperge recht voor je op een snijplank (niet in de gootsteen).
2. Leg de asperge plat zodat deze niet kan breken. Houd het kopje goed vast en ga er met de dunschiller over. Schil naar de onderkant toe. Draai de asperge telkens een beetje. Op die manier voorkom je dat de asperge een vierkante vorm aanneemt.
3. Snijd altijd de 'kontjes' na het schillen eraf. Zo kun je ze nog gebruiken voor aspergesoep of puree. Als je het 'kontje' te ver afsnijdt, snijd je een lekker stuk asperge weg. Als je deze te kort afsnijdt, krijg je een harde en vooral bittere asperge.



Leg de asperge plat op de snijplank



Snijd van het kopje naar de onderkant



Draai telkens een beetje



20

soepen & voorgerechten | hoofdgerechten | nagerechten