

SOS
Piet
X

Huysentruyt



S.O.S PIET

Piet Huyssema

BERNARD-MASSARD
SELECTION
DEMI-SEC
METHODE TRADITIONNELLE

SOS

Piet



Huysentruyt



Redactie Frank Smedt

Fotografie Verne



LANNOO



voorwoord	7	runderstoverij	75
soepen & voorgerechten		bami goreng	76
<hr/>			
tortillachips	11	lotte met wittewijnsaus	79
oesters in champagnesaus	12	hazenbillen bakken	83
waldorfsalade	15	penne all'arrabbiata	84
dimsum	19	pladijs in beurre blanc	87
venkelsoep	21	hertenragout	91
zalmrilette	25	pijlintvis met inksaus	93
garnalenmousse	26	tajine met lam, pruimen en amandelen	97
boerenpaté	29	rosbief krokant bakken	99
kaasquiche met provençaalse tomaten	31	bonen in tomatensaus	102
fishsticks	35	babi pangang	105
curryketchup	37	kippenstoverij	107
sint-jakobsvruchten met ganzenlever en erwtenzalf	40	everzwijnfilet met sinaasappelsaus	111
kreeftensoep	43	gefrituurde gehaktballen	115
bitterballen van vlaamse stoverij	47	nagerechten	
hoofdgerechten		<hr/>	
kipfilet met fruitsaus	52	sorbet van witte chocolade	119
kroketten zonder paneren	55	sinaas-advocaatmousse	120
tagliatelle met zalm en spinazie	57	gevulde chocoladetaart	123
kreeft in curry-looksous	61	croquembouche	125
kalfsgebraad met honing-mosterdkorstje	63	merveilleux	129
wortelpuree	67	chocoduo	131
thaise rode curry	68	pistache-ijs	132
pasta vongole	71	zuppa inglese	135
		limoncello	136
		biscotti (italiaanse amandelkoekjes)	139
		orange glacé	140
		pannenkoek met banaan	143



Toch nog een *SOS Piet*-boek? Had ik niet gezegd dat *SOS Piet 365* het laatste van de reeks was? De afsluiter van een tijdperk? Inderdaad, zo dacht ik er toen over.

Dit boek is een soort bisnummer. De toegeving die een artiest op het podium doet wanneer de menigte blijft applaudisseren na een optreden. Omdat ik voelde dat er nog vraag was naar een extra *SOS*-boek, ben ik opnieuw in de pen gekropen. Dat bleek niet eens zo'n moeilijke opdracht, omdat de laatste seizoenen op televisie nog zulke mooie gerechten opleverden. En ik die dacht dat na 9 jaar en 18 televisieseizoenen zowat alle gerechten die in Vlaanderen op tafel komen, al de revue gepasseerd waren. Niks bleek minder waar!

Voor *Sos Piet X* maakte ik een bijzondere selectie van superlekkere gerechten die voornamelijk uit de laatste televisiereeksen komen. Ook nu serveer ik enkele klassiekers uit de keuken van bij ons, zoals boerenpaté, kalfsgebraad met honing-mosterdsausje, lotte in wittewijnsaus, wortelpuree en bonen in tomatensaus.

Omdat de wereldkeuken al lang in onze eetcultuur is ingeburgerd, bereid ik in dit boek o.a. dim sum, fishsticks, penne all'arrabiata en babi pangang. Ik noem maar een paar gerechten die ondertussen al lang gemeengoed werden, maar nog niet door iedereen perfect klaargemaakt kunnen worden.

En tot slot zijn er een pak desserts om van te smullen, de een al bekender dan de ander. Merveilleux, orange glacé, gevulde chocoladetaart, pistache-ijs... Genoeg om iedereen blij te maken.

Hoewel er in de handel slechts zes reguliere *Sos Piet*-boeken verschenen, staat de *X* voor het tiende boek. Dat komt omdat ik er de extra boeken die ik samenstelde voor de acties met *Het Laatste Nieuws* en *Dag Allemaal*, bijtel.

Met *Sos Piet X* zetten we nu ook een definitief kruis/*X* over een prachtige periode in mijn carrière. Een periode waarin ik veel mensen gelukkig maakte, omdat ik een probleem oploste, waar ze soms al jaren mee worstelden.

Ik hoop dat je erg veel plezier beleeft aan dit boek. Geniet ervan. Smakelijk!

Piet



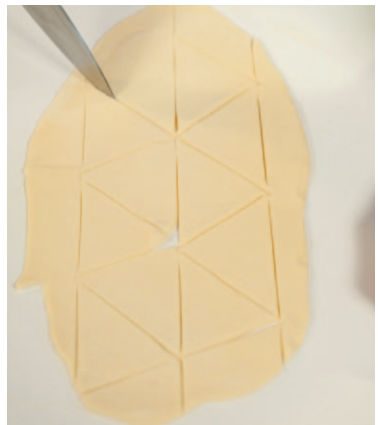


SOS PIET





soepen & voorgerechten



tortillachips



WAT KAN ER FOUT GAAN?

- ... Het deeg brokkelt en valt uiteen.
- ... Het deeg is niet uit te rollen.
- ... De chips zijn veel te vettig.

VOOR 4 PERSONEN

125 g maismeel (polenta)
100 à 120 ml warm water
(afhankelijk van het soort
maismeel)
zout en peper

1 koffielepel maiszetmeel
arachideolie
paprikapoeder
PH-Italian Mix

HOE LOS JE HET OP?

- 1 Meng het maismeel (polenta) met het warme water en kruid met peper en zout. Doordat het water warm is, wordt het meel onmiddellijk helemaal opgeslorpt.
- 2 Kneed het deeg met de handen tot het glad aanvoelt. Voeg nog wat maiszetmeel toe. Dat zorgt voor een extra binding van het deeg.
- 3 Maak een bolletje van het deeg, snijd het in twee stukken en druk het plat.
- 4 Leg de platte schijf op plasticfolie en bedek met een ander stuk plasticfolie. Zo ben je er zeker van dat het deeg tijdens het uitrollen niet aan je deegrol en de plank kleeft.
- 5 Rol het deeg met een deegrol dun uit en haal voorzichtig de folie van beide kanten.
- 6 Snijd het nu in driehoeken en laat even uitdrogen.
- 7 Warm arachideolie op in een antiaanbakpan. De olie moet heel heet worden zodat het meel direct de hitte voelt, opblaast en krokant wordt. Als de olie niet zeer heet is, slorpen de chips veel te veel vet op en krijg je geen krokante tortilla.
- 8 Schroei de tortillachips kort en krachtig dicht en laat ze uitlekken op keukenpapier.
- 9 Bestrooi met paprikapoeder en PH-Italian mix.



Voeg maiszetmeel toe



Rol het deeg uit tussen
plasticfolie



Bak de tortilla in de pan
en niet in de oven



SOS PIET

11

oesters in champagnesaus



WAT KAN ER FOUT GAAN?

- ... De saus smaakt bitter.
- ... Ze is veel te vettig.
- ... De oesters zijn verschrompeld.
- ... De spinazie zwemt in het water.

VOOR 4 PERSONEN

24 grote oesters
1 fijngehakte sjalot
boter
2 dl champagne
1 dl oestervocht
1 dl water

1 koffielepel Maggi/PH-visbouillon
2 dl room of soja-alternatief
een handvol verse bladspinazie
peper en zout
2 dl room
1 eierdooier

HOE LOS JE HET OP?

- 1 Snijd de oesters open, haal ze uit de schelp en vang het vocht op. Werk met grote (platte) oesters. Te kleine oesters zullen aan het einde van de bereiding helemaal verschrompeld zijn.
- 2 Stof de fijngehakte sjalot kort aan in een beetje boter. Gebruik niet te veel boter want dan krijg je te veel vet. Laat de sjalot ook niet te bruin worden, anders krijgt ze een bittere smaak.
- 3 Blus met de champagne en het oestervocht. Voeg het water en de visbouillon toe en laat dit tot de helft inkoken.

[vervolg pagina 14](#)

12

soepen & voorgerechten | hoofdgerechten | nagerechten



SOS PIET







- 4 Giet de room of het soja-alternatief er nu pas bij. Als je hem van in het begin mee zou inkoken, kan je room gaan schiften. Laat de saus afkoelen.
- 5 Pocheer de oesters zo'n 10 seconden in de saus en haal ze eruit. Zeker niet langer, want dan krijg je rubberachtige oesters. Ze moeten straks immers nog onder de grill.
- 6 Smelt boter in een hoge kookpot en doe de spinazie erin. Kruid met peper en zout en stook kort en hevig aan. Door kort en heet aan te bakken zal de spinazie minder vocht lossen en wordt je saus niet te waterachtig. De spinazie moet nog krokant aanvoelen.
- 7 Laat de spinazie uitlekken op keukenpapier. Zo ben je zeker dat hij geen vocht meer lost onder de grill.
- 8 Schik de spinazie in het midden van je bord en leg de oesters errond.
- 9 Klop de room op en voeg een eierdooier toe. Het eigeel zorgt ervoor dat de saus straks mooi gratineert.
- 10 Giet dit bij de afgekoelde saus en roer door. De saus moet koud zijn om te voorkomen dat ze gaat schiften.
- 11 Nappeer de saus over de oesters en zet ze nog 3 à 4 minuten onder de grill. Zeker niet langer want dan houd je verschrompelde oesters over.
- 12 Dresseer de oesters zoals op de foto. Je kunt ook de spinazie in de schelp leggen met de oesters erop, of in een diep bord zonder schelp.



Bak de sjalot in weinig boter



Kook eerst de champagne in en voeg dan pas de room toe



Bak de spinazie kort aan



WAT KAN ER FOUT GAAN?

- ... De appel is bruin.
- ... De noten smaken te bitter.
- ... De sla is niet krokant.
- ... De rozijnen smaken flets.
- ... De salade oogt onfris.

waldorfsalade

VOOR 4 PERSONEN

- 1 jonagoldappel
- 4 eetlepels walnoten
- 2 stengels selder
- 16 groene druiven zonder pit
- 1 kropsla
- 2 eetlepels lichte rozijnen
- 4 eetlepels mayonaise
- 6 eetlepels water
- 2 eetlepels graanmosterd
- 2 eetlepels room of soja-alternatief
- 4 takjes bladpeterselie

HOE LOS JE HET OP?

- 1 Was de appel en snijd hem in kleine blokjes. Laat de schil eraan, dat oogt frisser en geeft kleur aan je salade.
- 2 Hak de noten fijn. Pers ze zeker niet want dan krijg je een veel te bittere smaak in de salade.
- 3 Schil de selder mooi egaal met een dunschiller en snijd hem in julienne. Dat is aangenamer in de mond.
- 4 Snijd de druiven in vieren. Zorg ervoor dat alle ingrediënten ongeveer dezelfde grootte hebben.

[vervolg pagina 16](#)



SOS PIET

15



- 5 Was de kropsla, snijd hem in grove stukken en leg ze op een bord.
- 6 Strooi de appeltjes en de walnoten erover en verdeel hierover de druiven, de rozijnen en de selder. Week de rozijnen zeker niet op voorhand zodat ze mooi krokant in de mond aanvoelen.
- 7 Meng nu pas de mayonaise met het water, de graanmosterd en de room. Napeer de vinaigrette pas vlak voor het serveren. Zo blijft alles mooi krokant en krijg je een salade die fris oogt.
- 8 Versier met bladpeterselie.



Schil de appel niet



Week de rozijnen niet



Meng de dressing
pas vlak voor het serveren
onder de salade



16

soepen & voorgerechten | hoofdgerechten | nagerechten







dimsum

WAT KAN ER FOUT GAAN?

- ... De dimsum smaken flets.
- ... Ze smaken te zout.
- ... Ze zijn te droog.
- ... De vulling bevat nog brokken.
- ... De vulling is niet smeug genoeg.

VOOR 4 PERSONEN

170 g kipfilet

125 g krabvlees uit blik

zeste van 1 (gewassen) limoen

2 eetlepels sojasaus

1 koffielepel sesamololie

peper en zout

1 ei

1 koffielepel limoensap

2 eetlepels room of soja-alternatief
rijstpapier

2 eetlepels Maggi/PH-kippenbouillon

4 steeltjes lente-ui (versnipperd)

HOE LOS JE HET OP?

- 1 Snijd de kipfilet in stukken en doe ze samen met het krabvlees in een cutter.
- 2 Schraap de zeste van een limoen en voeg toe. Zorg ervoor dat de limoen goed gewassen is. De zeste zorgt voor een frisse smaak.
- 3 Voeg de sojasaus en de sesamololie toe en kruid met peper en zout. Wees voorzichtig met het zout want de sojasaus is ook al zout.
- 4 Doe het ei erbij en mix alles fijn in de cutter. Door het ei krijg je een smeug geheel. Het eiwit zorgt voor de binding, het eiwit brengt luchtigheid in het geheel.
- 5 Giet het limoensap en de room erbij en cutter kort. Met een gewone mixer lukt dit niet omdat je te lang moet mixen en nooit alles fijn gemalen krijgt.
- 6 Week rijstpapier in lauw water tot het zacht is. Week het voldoende lang zodat het gemakkelijk hanteerbaar is. Laat de vellen even uitlekken op een handdoek en leg ze open.

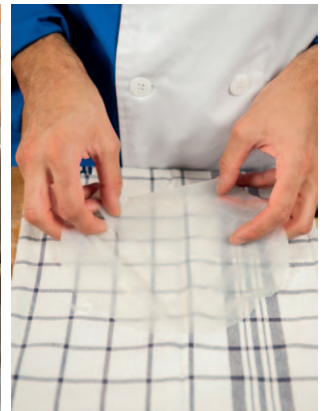
vervolg pagina 20



SOS PIET

19

soepen & voorgerechten | hoofdgerechten | nagerechten





- 7 Snijd ze in vieren, leg er een eetlepel van de vulling op en vouw voorzichtig dicht. Zorg dat alle zijden mooi dicht zijn zodat de vulling er niet uit kan.
- 8 Stoom de dimsum 7 à 10 minuten, afhankelijk van de grootte, in een stoommandje boven wat kippen- of groentebouillon. De bouillon zorgt voor meer smaak dan wanneer je gewoon zou stomen boven gezouten water.
- 9 Leg de dimsum op een bord en besprenkel ze met enkele druppels sojasaus.
- 10 Versier met de versnipperde lente-uitjes.



Cutter de vulling



Voeg een ei en room toe



Laat de rijstvellen voldoende lang weken



SOS PIET

20

soepen & voorgerechten | hoofdgerechten | nagerechten