

CLAUDIA KOOKT
KLASSIEK



Claudia kookt klassiek

••• DE KOOKLESSEN VAN HOTELSCHOOL TER DUINEN •••

Claudia Allemeersch
Fotografie Heikki Verdurme



*La bonne cuisine
est la base du
véritable bonheur.*

A. Escoffier



Claudia kookt de klassieke keuken van Ter Duinen

De vermaarde hotelschool Ter Duinen in Koksijde is een van de oudste scholen in ons land met een horecaspecialisatie. Al meer dan vijftig jaar worden toekomstige koks er klaargestoomd en tal van afgestudeerde topchefs lieten België (en Nederland) intussen proeven van culinaire hoogstandjes. Denk aan Geert Van Hecke (De Karmeliet), Peter Goossens (Hof van Cleve), Jeroen Meus (Luzine), Piet Huysentruyt, Stéphane Buyens (Hostellerie Le Fox)... Allemaal klinkende namen die de fundamenten van hun succes legden in de hotelschool.

De school werd opgericht in 1964 omdat er volgens de toenmalige burgemeester nood was aan een school in de kustregio om de hotels en restaurants te voorzien van goed opgeleid personeel. Ter Duinen startte met zeven leerlingen, vandaag volgen er meer dan vierhonderd studenten les. De eerste taak van de opleiding is de leerlingen de basis bijbrengen. Tot in het zesde jaar worden ze geschoold in de klassieke keuken en pas nadien kunnen ze zich inschrijven voor een specialisatiejaar, waarin meer aandacht wordt besteed aan nieuwe tendensen en andere aspecten van het beroep.

Als hotel- en restaurantschool zonder afdeling slagerij of bakkerij is Ter Duinen uniek in Vlaanderen. Het merendeel van de studenten verblijft op het internaat en de oud-leerlingenbond is de grootste van Europa op horecagebied. De school onderhoudt een goed contact met verschillende toprestaurants in binnen- en buitenland, promoot een open band met de leerlingen en heeft een eigen wijngaard en praktijkrestaurant.

Toen ik het aanbod kreeg om les te volgen in Ter Duinen hoefde ik niet lang na te denken. Zo'n kans laat je niet liggen. Ik volgde enkel de praktijkopleiding, waarin ik me concentreerde op de klassieke grondslag van het koken. De kookmicrobe heeft me al jaren te pakken en ik heb potentieel, maar ik miste die elementaire basiskennis. Mijn ervaren leraar, chef Pol Debaenst, hielp me die lacune op te vullen. Debaenst is een kok van de



zogenaamde oude generatie. Ik bewonder hem om zijn uitgebreide kennis, die je in geen enkel kookboek of naslagwerk vindt. Hij is een wandelende gastronomische encyclopedie met een schat aan leerrijke anekdotes en een onovertroffen technische vaardigheid en productkennis.

Net zoals zijn collega-leerkrachten is Debaenst bijzonder gesteld op precisie. De leraars in Ter Duinen zijn streng, maar op een rechtvaardige manier. Ze zijn kritisch, geven opmerkingen en sturen bij tot het goed zit, maar ze leven tegelijkertijd sterk mee met hun studenten. Die houding namen ze ook aan ten opzichte van mij. Ondanks het feit dat ik plots 'binnenviel', werd ik op dezelfde manier behandeld als de andere leerlingen. Mijn leraar stond altijd voor me klaar en was op elk moment bereid me te helpen en me zijn kennis door te geven.

De discipline die heerst in de school is indrukwekkend. De leerlingen hebben respect voor hun leerkrachten en voor elkaar. Uiteraard blijven het studenten: af en toe speels, een tikkeltje overmoedig en best te vinden voor een frats. Ze krijgen de nodige vrijheid, maar wanneer er gewerkt moet worden, draaien ze meteen de knop om en staan ze er. Er wordt veel belang gehecht aan orde: in de keuken draagt iedereen een kookschort en ook daarbuiten geldt een uniform: de jongens lopen in kostuum, de meisjes dragen een maatpakje.

De sterke band tussen de studenten is opvallend. De jongeren vormen een hechte groep, ze zorgen voor elkaar, ook tijdens de praktijklessen. Je kunt het wat vergelijken met het leger: er heerst een soort rangorde, waarbij de oudere leerlingen meer 'gezag' hebben, maar ze dragen tegelijk zorg voor hun jongere kompanen. Wanneer ze afzwaaien aan de hotelschool zijn ze officieel coxydien, een term voor het leven waar ze terecht fier op zijn.

Ik mag dan maar slechts een deel van de opleiding gevolgd hebben, toch voelde ik me achteraf ook een beetje een coxydien. Precies omdat de leerlingen me volledig opnamen in de groep. Ze hadden respect voor mij. Al hield het ook in dat ik net zo min gespaard werd... Op een dag leerde ik parelhoen ontleden. Toen ik liet verstaan dat ik de techniek in de vingers begon te krijgen, kreeg ik prompt een doos met tweehonderd parelhoentjes onder de neus geschoven – zo kon ik het even bewijzen.

De hele opleiding focuste op de grondslag van de klassieke keuken en dat vergde behoorlijk wat aanpassing. Een gerecht op smaak brengen associeerde ik tot dan uitsluitend met het gebruik van verschillende kruiden. Thuis heb ik een uitgebreide verzameling staan, maar ik verheugde me op een waar kruidenwalhalla in Ter Duinen. Tot ik de kruidenkast





zag... Met welgeteld zeven kruiden (verse tijm, korianderzaadjes, witte peper, cayennepeper, laurier, paprikapoeder en currypoeder), verse look, peterseliestengels en champignonafval moest ik het doen! Ik sprak Pol Debaenst er verbaasd over aan en zijn antwoord vatte de essentie van de opleiding samen: leer vertrekken van de absolute basis.

Ik merkte snel dat de voldoening achteraf, wanneer ik een gerecht geslaagd afleverde, des te groter was. Ik leerde ook ingrediënten ten volle te benutten. We beseffen het niet altijd, maar we zijn verwend en bij het koken verspillen we enorm veel bruikbaar materiaal. Tijdens de lessen verdween haast niets in de vuilnisbak. Al het 'afval' werd op de een of andere manier verwerkt. Die gewoonte heb ik overgenomen in mijn eigen keuken.

De gerechten in dit boek zijn allemaal gemaakt op basis van die enkele kruiden waarmee ik tijdens mijn opleiding heb gewerkt. Bij de recepten worden telkens bewust de Franse benamingen vermeld. De oorsprong van de gastronomie ligt in de oude Franse kookstijl. In mijn studentenjaren schafte ik me Le Guide Culinaire van Auguste Escoffier aan. Met zijn authentieke gastronomische kookboek heeft deze chef de fundamenten gelegd voor de hedendaagse Franse kookkunst. Uit eerbied, nostalgie en liefde voor de taal koos ik ervoor om de Franse termen te integreren in dit boek. Bovendien werd Pol Debaenst grootgebracht in het Frans en gebruikt hij tijdens het lesgeven bijna uitsluitend Franse keukentermen.

Dankzij de opleiding in Ter Duinen heb ik leren stappen. Ik kan nu stilaan beginnen te lopen. De klassieke keuken heb ik onder de knie en ik voel me klaar om mijn kookkunst naar een hoger niveau te tillen. Maar ik hoop vooral dat jij evenveel plezier beleeft aan deze klassieke bereidingen als ik!

Claudia



INHOUDSTAFEL

KEUKENBOUILLONS	13
Blanke bouillon	15
Blanke gevogeltebouillon	16
■ Bruine bouillon	18
Wildbouillon	21
Visbouillon	22
Groentebouillon voor schaaldieren	25
HARTIGE HAPJES	27
Toast met merg	29
Lauwe zalm met zoetzure groenkruidenvinaigrette	30
Gefrituurde tongscharreepjes met tartaarsaus	33
■ Roereieren met mosterd, groene kruiden en kaas	34
Cocktail met kreeft	37
■ Quiche met prei en gerookte paling	38
Boerenpastei met rode-uienconfituur	41
■ Tomaat met garnalen	45
SOEPEN	47
Veloutésoep van groene asperges	49
Pompoensoep	50
Kerriesoep 'mulligatawny'	53
■ Kervelsoep	54
Groentebouillonsoep	57
Consommé van eend met risone	59
■ Uiensoep met witbier	63
Erwtensoepp	67
VOORGERECHTEN	69
Paling in het groen op Vlaamse wijze	71
Kaaskroketten	75
■ Omelet op Provençaalse wijze	79
Gevulde tomaten met zachte paprikasaus	80
Ganzenleverpastei geglaceerd met chocolade, ananaschutney	83
Gevogeltepasteitje	87
■ Bourgondische slakken met knoflookboter	88
■ Gebakken sint-jakobsvruchten met knolselderij, appel en blanke botersaus	91



Surf via deze QR-code naar handige filmpjes waar je Claudia het gerecht ziet bereiden.

HOOFDGERECHTEN	93
■ Gegrilde runderhaasbiefstuk, hofmeesterboter en frieten	94
■ Eend met sinaasappel en aardappelwafeltjes	97
Gegratineerde aardappel met schorseneren en spinaziesaus	100
Hazenrug 'harlekijn', knolselderijpuree	103
Kalfszwezeriken met garnalensaus, linguine in boter bereid	105
■ Gebakken zeetong à la meunière, aardappelpuree	109
Gepocheerde roggenvleugel met kappertjes, hertoginnaardappelen	110
■ Lamskroontje 'belle trouvaille' ovenaardappelen met rozemarijn	113
Kalfsfricassee met pilavrijst	117
■ Runderstoverij 'bourguignonne' met stroaardappelen	119
■ Fazant gebraden in druivenblad, tijmrösti met appel	123
NAGERECHTEN	125
Panna cotta met rodevruchtensaus	127
Aardbeien met citroen en vanilleroomijs	128
■ Chocolademousse	131
Karamelcrème	132
■ Flensjes 'suzette'	137
Sinaasappel op Turkse wijze	139
Sneeuweieren met karamelsaus	140
■ Bavaois met vanille	145
Krieken 'jubilee' met amandelroomijs en sabayon	146
Ijsoufflé met Grand Marnier	149
GEBAK EN KOEKJES	151
Russisch brood	152
Zwitserse rol met kokosrasp	155
Kokosrotsjes	159
Gevulde amandelschuimkoekjes met confituur en chocolade	160
Cake met rozijnen en hagelslag	163
■ Zandkoekjes	164
Soesjes met banketbakkersroom	167
Madeleinekoekjes	168
MENU'S	171
KEUKENVAKTERMEN	181
REGISTER	189
COLOFON	192



Keukenbouillons

Les fonds de cuisine



Keukenbouillons gebruik je vooral voor de bereiding van soepen en sausen, maar je vindt ze ook in verscheidene vlees-, vis- en groentebereidingen.

—

Grove beenderen hak of zaag je in kleinere stukken.

—

Voor blanke bouillons halveer je de uien horizontaal, steek je er een paar kruidnagels in en rooster je ze op hun vlakke kant bruinzwart, rechtstreeks op de kookplaat of in een pan.

—

Bij prei verwijder je de buitenste bittere bladeren en bladtoppen.

—

De bouillons doe je na bereiding eerst door een puntzeef en dan door een sauszeef. Dit zorgt voor een betere kwaliteit van de soepen en sausen.

—

De bouillons kook je na het passeren en je ontvet ze zorgvuldig. Daarna moeten ze zo vlug mogelijk worden gekoeld, want dat verlengt de bewaartijd.

—

De bouillons kunnen uiteraard op voorhand worden bereid en gedurende lange tijd in de diepvries in kleinere porties worden bewaard.

—

De steeltjes van champignons en van peterselie gooi je niet weg, want die kunnen aan bouillons – vooral aan visfumet – worden toegevoegd. Een smaakbom voor je fond!

—

Soorten bouillons:

Blanke bouillon (*fond blanc*)

Blanke gevogeltebouillon (*fond blanc de volaille*)

Bruine bouillon (*fond brun*)

Wildbouillon (*fond ou fumet de gibier*)

Visbouillon (*fumet de poisson*)

Groentebouillon (*bouillon ou cuisson de légumes*)



Blanke bouillon

Fond blanc

SAMENSTELLING VOOR 5 LITER BOUILLON

Voedende bestanddelen:

4 kg kalfsbeenderen (schenkels) en parures



De kalfsbeenderen kun je gedeeltelijk vervangen door runderbeenderen.

Bevochtiging:

6 liter water

Aromatische bestanddelen en groenten

(*garniture marmite*):

300 g wortelen

200 g uien, waarin 3 kruidnagels zijn gestoken

150 g prei

50 g selderij

1 kruidentuiltje (laurier, tijm en peterselie)

zout

BEREIDING

Was de beenderen met koud, licht gezouten water om bloed en onreinheden te verwijderen en laat ze kort uitlekken.

Zet de gewassen beenderen op het vuur in koud, licht gezouten water.

Laat ze opkoken, schuim af en ontvet zorgvuldig.

Bind de *garniture marmite* samen en voeg deze bij de beenderen. Kruid met zout en kook alles samen op.

Laat dit gedurende ongeveer 3 uur zacht koken (= *frémir*).

Schuim weer af en ontvet zorgvuldig.

Passeer de bouillon en laat weer opkoken.



Keukenchefs maken zelf een mengeling van peper en zout (pezo). Voeg aan 1 kilo zout 125 gram gemalen witte peper toe.

Blanke gevogeltebouillon

Fond blanc de volaille

SAMENSTELLING VOOR 5 LITER BOUILLON

Voedende bestanddelen:	200 g uien, waarin 3 kruidnagels
4 kg kippenbeenderen (en/of -karkassen)	zijn gestoken
Bevochtiging:	150 g prei
6 liter water	50 g selderij
Aromatische bestanddelen en groenten	1 kruidentuiltje (laurier, tijm en peterselie)
(garniture marmite):	zout
300 g wortelen	

BEREIDING

Was de beenderen met koud, licht gezouten water om bloed en onreinheden te verwijderen en laat ze kort uitlekken.

Zet de beenderen op het vuur in koud, licht gezouten water.

Laat ze opkoken, schuim af en ontvet zorgvuldig.

Bind de *garniture marmite* samen en voeg deze bij de beenderen. Kruid met zout en kook alles samen op.



Bind laurier, tijm en peterselienstengels samen met een touwtje en vorm zo een kruidentuiltje. (1)

—

Prik eerst de kruidnagel in de bolle kant van de halve ui. De vlakke kant schroei je op een hete plaat of in een pan zonder vetstof aan. Zo zorg je voor een lekkere smaak van de bouillon. (2-3)

—

Een *garniture marmite* maak je door wortel, selderij en prei met keukentouw samen te binden. (4-6)

—

Gebruik nooit de buitenste bladeren van prei, want die smaken heel bitter.

—

Gebruik je geen kippenkarkassen, maar een soepkip? Zorg er dan voor dat je eerst de groenten laat opkoken en voeg dan pas de soepkip toe. Zo worden de poriën van de kip gesloten waardoor het vlees beter zijn smaak behoudt.

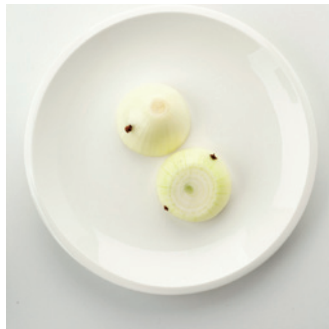
Laat dit gedurende ongeveer 1 uur en 30 minuten zacht koken (= *frémir*).

Schuim weer af en ontvet zorgvuldig.

Passeer de bouillon en laat weer opkoken.



1



2



3



4



5



6

COLOFON

www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

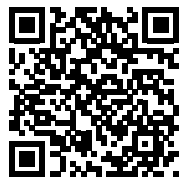
Recepten: Claudia Allemeersch en Pol Debaenst

Inleidende teksten: Annelies Ryckaert en Inne Vanden Bremt

fotografie: Heikki Verdurme

Grafische vormgeving: www.bad.be

Surf via deze QR-code naar handige filmpjes waar je Claudia het gerecht ziet bereiden:



Deze uitgave kwam tot stand met de medewerking van Cera

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie: redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv en VTM Books, 2013

D/2013/45/459 – NUR 440-441

ISBN: 978 94 014 0433 4

VTM Koken en VTM Books ® are trademarks of the Vlaamse Media Maatschappij – licensed by VMMtv/ CPL

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

DANKWOORD

Hotelschool Ter Duinen

Mijn grote dank gaat uit naar Raf Sonnevillie, de directeur van de school, om mij de kans te geven de opleiding te volgen.

Aan Koen Hardeman, voor het vertrouwen en het geloof in mijn project. Aan Olivier Willaert en Franky Malbrancke voor

de hartelijkheid en de ontvangst. Ik voelde me heel welkom op de school en jullie hebben aan het slagen van mijn boek bijgedragen. In het bijzonder wil ik Pol Debaenst bedanken, mijn wandelende Escoffier, mijn chef die mij wegwijs gemaakt heeft in de klassieke keuken. Hij heeft me zijn technische en produktkennis doorgegeven en gezorgd voor de recepturen. Zonder zijn inbreng was dit boek niet mogelijk geweest.

Aan het praktijk-lerarenkorps, bedankt voor alle tips die in geen enkel boek beschreven staan. Jullie creativiteit en gedrevenheid zijn voor mij als het ware een gouden inspiratiebron! Maar vooral, voor het enthousiasme waarmee ik onthaald ben. Ik mis het nu al...

Management BAD

Het is gelukt! We hebben het gerealiseerd, Stefan Doutreluingnel. Zonder uw steun en hulp zou het niet mogelijk geweest zijn. Deze keer heb je ook meegeholpen aan het ontwerp en de opmaak van het boek. Op en top professioneel, maar ook ongelooflijk mooi! Je kan de sfeer bijna zo voelen. Bedankt voor het fantastische resultaat!

Fotografie

Heikki Verdurme, toen ik jou in 2009 leerde kennen, had ik nooit durven dromen van waar we nu staan! Ik ben de tel kwijtgeraakt van het aantal gerechten jij al voor mij gefotografeerd hebt. Uw passie voor fotografie en food voel je zo in de beelden van het boek. Bedankt voor alles!

Uitgeverij Lannoo

Bedankt Heidi Verschaeve en Evelien Vande Walle voor het vertrouwen en het geloof in mij om mijn boek uit te geven. Het is echt fijn om met jullie samen te werken en het resultaat is helemaal zoals ik het voor ogen had, thx!

Redactie

Annelies Ryckaert, toen ik hoorde dat je tijd vrijgemaakt had in uw drukke agenda om de redactie te doen voor het boek, was ik heel blij. Niemand anders dan jij kent 'mijn verhaal'!

Mijn gezin

Met een lieve echtgenoot als Kurt en mijn 2 fantastische kinderen Sophie-Anne en Antoine heb ik mijn doel bereikt. Mooi om te zien hoe jullie meeleven met mijn culinair verhaal. Dank je wel, schatten van me!