

PIET HUYSENTRUYT
int **Westvlams**



PIET

HUYSENTRUYT

int Westvlams

50 STIEF HOEIE STREEKHERECHTN
VANT ZÈÈTJE TOET INT HEUVELLAND



LANNOO



De liefde voet kookn e voer oes Westvlams



De meeëste minsn hoan udder ofvraohn waarom moet dienen Huzentruut noh ne kookboek skrivn, olles es ol geskreevn, hekookt en hemakt, meint ol ollemolle iphefret of ipheetn. Ewel é, meskien helik mo toh ok 'n beetje onhelik, omdak met da boek weerehoa no tbehun van olles, tbehun van de liefde voet kookn!

Heweun de liefde voer oes Westvlams erfhoe ip papier te zetn en mie ne ki utleevn in min eihn toale zonder datter em iemand moe mee moejn en azo te keunn tooënn oe rikke da West-Vloandern es an hoeie platsn en wo dak eihenlik de liefde voet tkookn hevondn ei ... bie oes moeder en oes voader zolliher!

Ne hoe chef mah noijt verheetn van wo datie komt, van wo datie de mostoart hoald et, en bie mie es da in da klein dorpke in Sente entwosn tuskn Eule, Lendlee, Keurne en Kortrik, wo dak me veel liefde ben ipehroeid en benne wie dak ben zonder een blad vo mienn mond t'odn e wo dak de microbe gepakt é.

Kzie mi noh stoan neffest mien voader ot ie kolfseisens ant klutsn wa in de panne.

Ikke: 'Mo voader toh, wad e dadde?'

Ij: 'He hoat da loatr wel verstoan, oje ne koater eit.'

En da merhpupke wo datter de zoaterdahnuhtn voe hevohtn wa, me ne boteram me beuter en hrof zout, zin spahettiesowse datter niemand mohte ankomn of ze zoe mislukt zin. Kzoe azo noh eurn keunn deurehoan me anekdootn ip te noemn, mo ton zoek nie over de kookkunst van oes moeder gekot ein....

Eur woafels me stierebeuter, dasse zei datie melk van de stiers van moazes kwam, euren utsepot, die veske fritn, tkoste da hineeën!

Olles dak heleeërd é, eik van tuus ut heleeërd. Derachter eik et e beetje hesofistikeerd 😊, mo té wel ol azo behunn....helik diene boek eihnlik: heweun ne ki tooënn watta West-Vloandren ollemolle te biedn eit.... kvinne zelfs dat tbeste van de Belhische keukn ut West-Vloandren komt en doa meuhe me preus ip zin, temeeër ot noh ne ki in oes eihn toale heskreevn es, smaken den utsepot, de stampers, de heirnoars noh beeter!

Koope dat udder ollemolle smakt en dat da boekske ier hoe verkooëpt, want ter zin noh veel andere Westvlamsse receptn die der noh nie instaan en tzoe mie e hrooët plezier doen voe noh zukn boekske te skrivn int Westvlams!

Westvlams es e weireldtoale! Jeund udder dermee e ziet dat smakt e lekt moa ne ki hoe udder assiete ut!

Pietje Huzentruut



Inhoud



De liefde voet kookn e voer oes Westvlams 5

Wadak van tus heleeërd é 9

Gekapt me ne brunn boteram en pikels	11
Hedrooëgde worstjes helik ip kafee	12
Bloelink me appelmoes	15
Baln in tommatesowse van oes moedre	16
Oazepatee	19
Zwinnepooëtn in mostoartsowse	20
Kolfseisens met tartarsowse	23
Merhpuupkes me looëk en persin	24
Sesitse me kedul	27
Heklutste kolfseisens met sjalotjes, kappers en hekapte persin	28
Koeitonge met witte sowse van oes moedre	31
Zeure stampers van oes moedre	32
Heirnoars me ne brunn boteram en beuter van Diksmudde	35
Heirnoarscokteil	36
Veske fritn van oes voadre	39
Herooëktn oarink van oes voadre	40
Ooëfvleeës	43
Hutsepot van oes moedre	44
Woafels me stierebeutre	47
Puddink me petitbeurrekes	48
Pootink	51

Leiestreeke 53

Kortrikske bille me sesneeën	55
sesneeën in witte soosse me persil	56
Portemanteautjes in andjoensoosse	59



Brooëtje gekap	60
Zwinnekoakn	63
Mantensesietse	64
Kalletoarte	67
Kortrikse beskutn	68
Eemelgemse pèèretoarte	71

Westoek 73

Kiekn hestooft in Oerbier	75
Zwienefieleetjes me Pooperiengsjche kruudekoeke	76
Oppesjcheutn	79
Zillebeekse poalienk in throeën	80
Ippers tapsjesvleis	83
Lukn	84
Beuterkoekn	87

Tbruhsje ommeland 89

Bruhsje klets kopn	91
Koaskroketrn	92
Stoofvleeës van Westvlams koeievleeës me Toeroetse mostoart	95

't zèètje 97

Toengn in butter ebakkn	99
Roggevlern mi kappertjes	100
Ploate up zen Ostens	103
Oesters 'Ostendaise' me moeselienesowse en gernoazn	104
Ostens vispannetje	107
Wuloeks me koede looksowse	108
Gernoaskrokitrn	111
Gekokte lanhoestientjes me vesche majnèèze	112
Sprotjes	115
Kabbeljow up ze Vlams	116
Babbelutn	119

Alle recepten in het Nederlands 121

Meer uitleg over de gebruikte dialecten vind je op p. 160.





Wadak
van tus
heleeërd é





Gekapt me ne brunn boteram en pikels

Voe vier hoe hevulde boterams

WUK EMME NOOËDIH

760 g zwinneveeës
280 g zwinnevet van den buk
15 g zout
2 g notemuskoat
pepermingsel van de meuln
(in uwe meuln tien bollekes
jamaijkoanse peper steekn,
tien bollekes zwarte peper,
tien bollekes hroene peper en
tien stikskes zwarte kardamom)
8 sneen brun brooët
4 hoe leepels pikels of mostoart
helik ofda je wilt
ne vleeësmeuln (eeënn van Domo
van Piet Huzntruut)

OE MAKT ET HREEËT

- Sniet tveeës en tvet in stikn, kruudn derip stroojn. Te beeter daje da nu doet, want azo hon de kruudn hoe int vleeës trekn! Ton moetet deur de vleeësmeuln, mingt olles hoe en zet et direkt in de friho. Wacht totat hoe kod é.
- Smeir ton u stutn in me e bitje hoe beuter en lehet dike me gekapt e mostoart of pikels of olle twi.



Hedrooëgde worstjes helik ip kafee

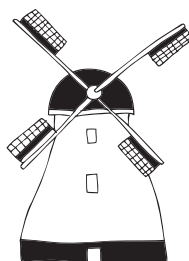
Voe ne kilo (he meuter wel meeër doen é)

WUK EMME NOOËDIH

500 g zwinneveeës
200 g bukspek
200 g ruhspek
12 g zout
4 g peper ut de meuln
1 g notemuskoat
derms
mostoart van Torhout
veeësmeuln

OE MAKT ET HREEËT

- Sniet olt vleeës in stikn en krud me peper en tzout en wa notemuskoat.
- Ton meuhdjet vleeës deur de meuln drojn, hoe loatn ofkoeln en ton in sesitskes drojn: stikt de dermkes ipt tutje en drojt tgekapt deur de meuln. Ne ki daje da hedoan é, lat je z'angn ip een drooëhe plekke. Ze meuhn zeker nie teeñ mekoar angn. Tbeste e dassen warmer dan twolve tot veeërtien hroadn angn en best ok vo daje ze ang, z'inrivn me e slunse in azin hedopt.
- Achter viere vuuv doahn zin ze drooëhe. Tette zien oedaje ze zelve wilt, ik e ze heirne nes, mo o je ze langer wil loatn drooëhn est hin problem.
- O se drooëhe zin, it ze ton ip me mostoart van Torhout.







Bloelink me appelmoes

Voe vier man

WUK EMME NOOËDIH

Voe de bloelingn*

500 g andjoen
500 g bukspek
100 g herooëkt spek
e klontje beutre
500 g zwinnebloed
peper en zout
wa timpoeier, lorierpoeier,
notemuskoat, kaneëël

voe den appelmoes

4 appels voe appelmoes
wa beutre
kaneëël
4 leepls suker

* tes voe meeër da vier man,
bewoar den overskot van
de bloelingn om kot ipteen.

OE MAKT ET HREEËT

- Drojt de hekapte andjoens met tspek deur ne vleeës-meuln. Stoovet mingsel e bitje low in wa beutre om twoater derut toaln. Aje te veel woater et, giet et ton deur e vergiet.
- Minget ol low me bloed en duwet in de derms.
- Doe de bloelingn in ne grooëte pot kooknt woater en zet de pot vant vier. Lat de bloelingn ofkoeln int woater. Oalt ze derachter ut en lat ne nacht rustn in de friho.

Appelmoes

- Skelt d'appels, Sniet z'in stikskes. Stoof z'in wa beutre en doeter 'n bitje woater en de suker bie, wa kaneëële en laddet stoovn ip 'n liht vierke onder een deksle todasse zohte zin.

Ofwerkinge

- Ondertuskn baktje de vier bloelingn an in wa beuter (pas ip want ota te rap hoa, kunn ze kapotspringn). Heeft den bloelink tooëpe me den appelmoes.



Baln in tomattesowse van oes moedre

Voe vier man

WUK EMME NOOËDIH

4 eiers
2 leepls koeiboeljong
(van Piet Huzntruut van
da rooë potje)
ne kilo hekapt (zelve hemakt of
vann beeënowre, bie oezes
wa da hekapt van Heysens
en vaneihens zwinnehekapt é,
da makje nu toh ni me kolver-
hekapt of koeiehekapt!)

Voe de sowse

80 g beuter
80 g bloeme
nen olve liter melk
2 leepls tomattepuree ut 'n
konservedooëze
tsap van ne sietroen
4 leepls wiskie
een bakske sjampiejongs
2 leepls hekapte persin

OE MAKT ET HREEËT

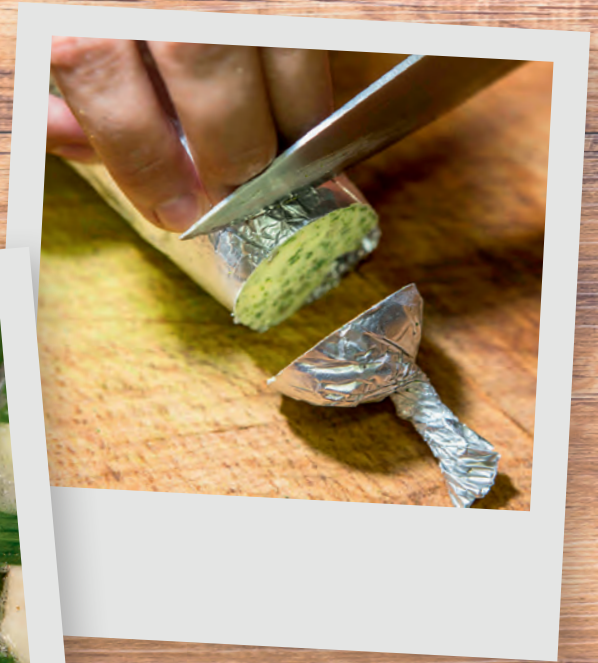
- Kookt deiers art, koelt z'of in kod woatre en pelt ze.
- Zet ne pot me woater ip tvier en doeter twi leepls boeljong van Piet Huzntruut bie.
- Drojt de boln hekapt helikkih en drojtse in de bloeme, leh ze verzihth in den boeljong en loat ze een kart stillekes posjeern (ip een zoht vierke kookn, wilta zehn) en zet ze ton van tvier.

Sowse

- Behunt in nen andere pot de beuter te smeltn. Doeter de bloeme bie en warmta hoe ip. Zet van tvier en doeter de melk bie. Hoe roeren, anders hoje klonters ein! Doeter ton twi à drie deciliter van diene boeljong bie wor daje de boln in hekookt eit. Doeter ton de tomattepuree bie, de wiskie ent sietroensap. Hoe kruudn me peper en zout.
- Wast de sjampiejongs en snie i skievekes. Doe ze bie de sowse. O de sowse wa te dikke es, doeje der noh wa boeljong bie; osse hoe e latjet helik of dat es.
- Doe nu de boln, de olve of hekapte eiers en wa hekapte persin in de sowse.
- Oje da makt, moeje da me petattepuree doen, me veel beuter in! Oes moeder koste da vreeë hoe.









Alle
recepten
in het
Nederlands



De liefde voor het koken en het West-Vlaams

De meeste mensen zullen zich afvragen waarom Huysentruyt nog een kookboek moet schrijven. Alles is al gekookt, gemaakt en geschreven, en we hebben alles al gegeten.

Wel, je hebt gelijk, maar ook een beetje ongelijk, want met dit boek ga ik terug naar het begin van alles, naar het begin van mijn liefde voor koken.

Gewoon de liefde voor ons West-Vlaamse erfgoed op papier zetten en me uitleven in mijn eigen taal zonder dat iemand zich erme e bemoeit. Zo tonen hoe rijk West-Vlaanderen is aan mooie plaatsen en waar ik de liefde voor het koken vond ... bij ons moeder en ons vader zaliger!

Een goeie chef mag nooit vergeten waar hij vandaan komt, waar hij de mosterd vandaan haalt. Bij mij is dat het kleine dorpje Sente, ergens tussen Heule, Lendeledede, Kuurne en Kortrijk, waar ik met veel liefde ben opgegroeid en waardoor ik ben wie ik ben, zonder een blad voor mijn mond te houden, en waar ik de microbe te pakken kreeg.

Ik zie me nog naast mijn vader staan wanneer hij kalfshersenen aan het roeren was in de pan.

Ik: 'Maar vader toch, wat is dat?'

Hij: 'Je zult dat later wel verstaan, als je een kater hebt.'

En dat mergpijpje waar er de zaterdagochtend voor gevochten werd, met een boterham met boter en grof zout, zijn spaghetti-saus waar er niemand aan mocht komen of ze zou mislukken. Ik zou nog uren kunnen doorgaan met anekdotes, maar dan zou ik niet over de kookkunst van ons moeder gesproken hebben ... Haar wafels met stierenboter, waarvan ze zei dat de melk van de stieren kwam, haar hutspot, de verse frieten, dat kon niemand maken!

Alles heb ik van thuis uit geleerd. Erna heb ik het een beetje gesofisticeerd, maar het is wel zo begonnen ... Zoals dit boek eigenlijk: gewoon eens tonen wat West-Vlaanderen allemaal te bieden heeft. Ik vind zelfs dat het beste van de Belgische keuken uit West-Vlaanderen komt en daar mogen we trots op zijn. En als het dan nog in onze taal geschreven is, dan smaken de hutspot, de stampers en de garnalen nog beter!

Ik hoop dat het jullie allemaal smaakt en dat dit boekje goed verkoopt, want er zijn nog veel andere West-Vlaamse gerechten die er nog niet in staan. Het zou me een groot plezier doen nog zo'n boekje te schrijven in het West-Vlaams!

West-Vlaams is een wereldtaal, geniet ervan, zorg dat het smaakt en lik maar eens goed jullie bord uit!

Pietje Huysentruyt



Dit heb ik thuis geleerd

GEHAKT MET EEN BRUINE BOTERHAM EN PICKLES

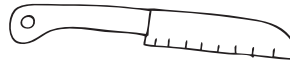
Voor 4 goedgevulde boterhammen

760 g varkensvlees
280 g varkensbuikvet
15 g zout
2 g nootmuskaat
pepermengsel van de molen (10 bolletjes
jamaicapeper, 10 bolletjes zwarte peper,
10 bolletjes groene peper en 10 kardemom-
peultjes)
8 sneetjes bruinbrood
4 eetlepels pickles of mosterd (naar wens)

Materiaal

een vleesmolen (bv. de Piet Huysentruyt-
vleesmolen van Domo)

- Snijd het vlees en het vet in stukken, bestrooi het met de kruiden (je kunt dit best nu doen, zodat de kruiden in het vlees trekken). Draai het vlees door de molen, meng het goed en zet het meteen in de koelkast. Wacht tot het vlees goed koud is.
- Smeer de boterhammen in met wat boter, leg er een dikke laag gehakt op, werk af met pickles of mosterd, of allebei.



GEDROOGDE WORSTJES ZOALS OP CAFÉ

Voor 1 kg (maar je mag er natuurlijk ook meer maken)

500 g varkensvlees
200 g buikspek
200 g rugspek
4 g peper van de molen
12 g zout
1 g nootmuskaat
darmen (om de worstjes te maken)
azijn
mosterd van Torhout

Materiaal

een vleesmolen

- Snijd al het vlees in stukken, kruid met peper, zout en wat nootmuskaat. Draai het vlees door de molen, laat goed afkoelen. Maak er worstjes van (trek de darmen over de tuit van de molen en duw het vlees erdoor). Hang de worstjes op een droge plek (niet warmer dan 12 à 14 °C) om te drogen, zonder dat ze elkaar raken. Wrijf ze voor het ophangen in met een in azijn gedoopte doek.
- Na 4 à 5 dagen zijn de worstjes droog. Ik heb ze graag nog wat sappig, maar als je ze langer wilt drogen is dat geen probleem.
- Eet ze met wat mosterd van Torhout.



BLOEDWORST MET APPELMOES

Voor 4 personen

Voor de bloedworst*

500 g ui
500 g buikspek
100 g gerookt spek
klontje boter
500 g varkensbloed
peper en zout
wat tijmpoeder, laurierpoeder,
nootmuskaat, kaneel

Voor de appelmoes

4 appels
1 klontje boter
water
kaneel
4 eetlepels suiker

* De hier vermelde hoeveelheden zijn voor meer dan 4 personen, bewaar de rest van de bloedworst koud.

- Draai de gehakte uien met het spek door een vleesmolen.
- Stoof het mengsel heel even lauw in wat boter, zodat het overtollig water verliest. Als er te veel water is, giet je het door een vergiet.
- Meng het mengsel lauw met het bloed en duw het in de darmen.
- Doe de worsten in een grote pot kokend water en zet de pot van het vuur. Laat de worsten afkoelen in het water. Haal de worst uit het water en laat een nacht in de koelkast rusten.
- Appelmoes: schil de appels, snijd ze in stukjes. Stoof ze op een laag vuur onder deksel, met wat boter, een beetje water, een snufje kaneel en de suiker, tot ze zacht zijn.
- Afwerking: bak 4 bloedworsten in wat boter (niet te snel, want anders springen ze open). Serveer de worst met de appelmoes.

BALLETJES IN TOMATENSAUS VAN ONS MOEDER

Voor 4 personen

4 eieren
2 liter water
2 eetlepels runderbouillon
(van Piet Huysentruyt, rood potje)
1 kg varkensgehakt (zelfgemaakt of van de slager – bij ons kwam dat van Heysens en uiteraard maak je dit gerecht niet met kalfs- of rundergehakt!)

Voor de saus

80 g boter
80 g bloem
5 dl melk
2 eetlepels tomatenpuree uit blik
4 eetlepels whisky
sap van 1 citroen
peper en zout
1 bakje champignons
2 eetlepels gehakte peterselie

zie vervolg p. 125



- Kook de eieren hard, laat ze afkoelen in koud water, pel ze.
 - Breng een pot met water en de runderbouillon aan de kook.
 - Draai ballen van dezelfde grootte van het gehakt. Leg ze voorzichtig in de bouillon en laat 15 minuten zachtjes pocheren (koken op een zeer laag vuur). Neem van het vuur.
 - Saus: laat in een andere pot de boter smelten. Roer er de bloem door, warm goed op. Neem van het vuur, giet er de melk bij. Roer goed tot er geen klonters meer zijn.
- Giet er nog 2 à 3 dl van de bouillon waarin de gehaktballen gekookt zijn bij. Voeg de tomatenpuree, de whisky en het citroensap toe. Kruid goed met peper en zout.
 - Maak de champignons schoon, snijd ze in plakjes. Doe ze in de saus. (Voeg, als de saus wat te dik is, nog een beetje bouillon toe).
 - Doe de gehaktballetjes, de gehakte eieren en wat gehakte peterselie in de saus.
 - Serveer met aardappelpuree met veel boter erin. Ons moeder kon dat heel goed.

HAZENPATÉ

Voor de hele familie

300 g keelspek
 300 g varkenslever
 600 g hazenvlees
 peper en zout
 5 eetlepels balsamicoazijn
 1 eetlepel wildbouillon (van Piet Huysentruyt, bruin potje) opgelost in 2 dl water
 spekrepes om rond de paté te leggen
 tijm
 laurier
 rozemarijn
 salie
 gemengde peperbolletjes
 3 teentjes knoflook

Materiaal

een vleesmolen

- Snijd al het vlees in stukken, kruid het met peper en zout, draai het door de vleesmolen. Meng goed, kruid bij indien nodig. Meng er de balsamicoazijn en de ijskoude bouillon door. Roer tot een smeuijge massa.
- Verwarm de oven voor op 160 °C.
- Bekleed een terrine met de spekrepes, leg het vleesmengsel erin, vouw de spekrepes mooi dicht. Bestrooi met de kruiden, de peperbolletjes en de gehakte knoflook.
- Bak de paté 1 uur au bain-marie in de oven.
- Je kunt de paté ook maken in steriliseerbokalen, maar dan zonder spek langs de zijanten. Sluit de bokalen goed af en zet 3 uur in kokend water.



Dialect is vooral een spreektaal. Er bestaan geen vaste regels voor het schrijven van dialecten, elke dialectschrijver hanteert zijn eigen dialectspelling. Om het boek leesbaar te houden, is gekozen om de verschillende spellingen van de dialectsprekers een beetje op elkaar af te stemmen. Dat betekent dat er kleine toegevingen gedaan zijn. De *eeë* bijvoorbeeld zal niet in elk West-Vlaams dialect hetzelfde klinken. In het oosten zal die iets meer naar *i* of *ie* of *ji* neigen. De *i* klinkt in het West-Vlaams iets meer als een *e*, en ook de *sch* kent heel wat varianten, die niet altijd in schrijftaal zijn weer te geven; de typische *èè*-klank van Oostende in bijvoor-

beeld *t zèètje*, wordt door de ene met een *ai* geschreven, door een andere met een *èè*. De *g* wordt vaak als *h* uitgesproken, maar sommige schrijvers hanteren voor het woordbeeld toch vaak een *g* in de spelling. Die kleine verschillen kunnen worden weergegeven in fonetisch schrift, maar dat is dan weer niet geschikt om vlot te lezen. Vaak zul je misschien een ander woord gebruiken. Denk maar aan de variatie voor bijvoorbeeld *peperkoek*, dat in West-Vlaanderen *kruudekoeke*, *zoetekoeke*, *pennepisse*, *feeste* enz. wordt genoemd. Het dialect is rijk aan variatie, we hopen dan ook dat je vooral geniet van dit boek. Vanaf p. 120 staan alle recepten ook in het Nederlands.

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

Piet Huysentruyt, recept mantenworst: Slagerij Mylle - www.slagerij-mylle.be, recept Emelgemse perentaart: Bakker Kris, Emelgem

NEDERLANDSE TEKST EINDREDACTIE DIALECT

Sabine Lamiroy
Veronique De Tier i.s.m. Karel Blomme, Frans Debrabandere, Steven Delarue, André De Smidt, Roland Desnerck, Marijke Dollé, Krista Dumolin, Anne-Sophie Ghyselen Bernard Maes, Matthias Lefebvre, Nathalie Serreyn, Marc Verkeyn en Leslie Verpoorte
Andrew Verschetze, p. 52 rechtsonder, p. 89 boven Patrick Cornillie, p. 53 boven Johan De Meester, p. 65 Shutterstock, p. 78 Marc Wauters/Toerisme Poperinge, p. 88 rechtsonder Shutterstock/Anneka Keppie & Keppie

FOTOGRAFIE

GRAFISCHE VORMGEVING

MET DANK AAN

Stijn Langeroot voor het bereiden van de sprotjes, paling in 't groen, gerookte haring en hoppescheuten.
Suprabazar en Horeca Totaal Brugge voor het gebruik van het servies.

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

© Uitgeverij Lannoo nv, Tiel, 2016
D/2016/45/522 – NUR 440
ISBN: 978 94 014 2978 8

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, 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.