





SXS
PIET

Piet'se wyn
Piet.

Piet.

Huysentruyt
SOS
PIET
FEEEST



American onion rings met tartaarsaus 11



Gegrilde picanha met chimichurri en farofa 119



Gefrituurd ijs 141

VOORGERECHT

- American onion rings 11
- Tartaarsaus 12
- Mosselen in knoflooksaus 13
- Kaaskroketten 17
- Bitterballen 19
- Scampi pili pili 23
- Tomatensoep met balletjes 24
- Gnocchi met pesto 27
- Raclettetaart 31
- Omeraisu (Japanse omelet met rijst) 32
- Shakshuka 35

HOOFDGERECHT

- Bloemkool in kaassaus 39
- Cottage pie 40
- Gebakken diepvrieskabeljauw 44
- Gebakken diepvriescoquilles 47
- Beurre blanc 48
- Varkenshersen met kappertjes en beurre noisette 49
- Tonijnsteak provençale 53
- Lamszadel met groentejus 54
- Macaroni met ham 57
- Varkensreepjes in de wok 58
- Orloffgebraad van varken of kalf 61
- Beef Wellington 62

INHOUD

Steak bearnaise **65**

Bearnaise **67**

De perfecte frieten **68**

Stoverij met rundvlees **71**

Sudado de pollo **72**

Varkenshaasje met mosterdroomsaus **75**

Spruitjesgratin **76**

Varkenshaasje met champignonsaus **79**

Rodekool **80**

BBQ

Groenten op de grill **83**

Gegrilde gamba's met chilimarinade en risotto **87**

Scampibrochette met duivelse saus **91**

Roodbaars op Chinese wijze **95**

Dorade in zoutkorst op de barbecue **99**

Gegrilde tonijn met viergesaus **103**

Pizza op de grill **107**

Gelakte ribbetjes met aardappel in de schil **111**

Côte à l'os met gegrilde aardappel, gepofte knoflook en krokante mergpijp **115**

Gegrilde picanha met chimichurri en farofa **119**

Mixed grill **123**

Lamskroontje op de grill **127**

Varkenshaasje met gandaham, zoete aardappel en pesto **131**

DESSERT

Speculoosmousse **137**

Bananenbrood **138**

Gefrituurd ijs **141**

Chocomousse **142**

Korsloze melktert met speculooskoekjes **145**

Speculooscheesecake **146**

Flan karamel van Bart Kaëll **149**

Tiramisu met speculooskoekjes en rode vruchten **153**

Speculoosmuffins **154**

Wafels voor de kleintjes **157**

30 JAAR OP TV

Dertig jaar geleden zette ik mijn eerste stappen op het televisiescherm, niet wetende dat dit het begin zou zijn van een ongelooflijk avontuur dat mijn leven én dat van vele kijkers zou veranderen. Wat startte als een eenvoudige missie om mensen te helpen in de keuken, groeide uit tot een geliefde reeks: *SOS Piet*. Ik kan met trots zeggen dat deze reis me niet alleen als chef heeft verrijkt, maar ook als mens.

In de keuken gebeurt iets magisch. Het is de plek waar fouten worden gemaakt en successen worden gevierd, waar smaken samenkomen en herinneringen worden gecreëerd. Met *SOS Piet* heb ik geprobeerd om die magie toegankelijk te maken voor iedereen, ongeacht hun culinaire ervaring. Elke aflevering, elk recept, elke tip was bedoeld om vertrouwen te geven aan de thuiskok, om te laten zien dat iedereen kan koken – met een beetje hulp.

Nu, na al die jaren, sta ik opnieuw in de keuken met 60 nieuwe recepten uit de reeks *SOS Piet XL*. Deze gerechten zijn een weerspiegeling van alles wat ik heb geleerd en ervaren. Ze zijn eenvoudig, smaakvol, en vooral: haalbaar voor iedereen. Van klassiekers met een twist tot nieuwe ontdekkingen, ik hoop dat deze recepten dezelfde vreugde en voldoening brengen in jullie keukens als ze dat bij mij doen.

Dertig jaar televisie is een mijlpaal die ik met veel dankbaarheid vier. Zonder jullie, de trouwe kijkers en gepassioneerde thuishokks, zou dit alles niet mogelijk zijn geweest. Dit boek is voor jullie – om samen te genieten, te experimenteren en vooral, om te koken met heel veel plezier.

Veel lieve groeten

A handwritten signature in blue ink that reads "Piet." The signature is written in a cursive, flowing style.



HOOFDGERECHT



Varkensreepjes in de wok

VOOR 4 PERSONEN

1 wortel

1 rode paprika

1 rode ui

2 teentjes knoflook

1 gemberknolletje

½ broccoli

200 g fijne noedels of Chinese mie

500 g spieringkoteletten (voor een sappige smaak)

1 dl arachideolie

2 eetlepels vissaus

2 eetlepels ketchup

4 eetlepels sojasaus

2 eetlepels oestersaus

2 eetlepels yakitorisaus

1 bosje gehakte koriander

WAT KAN ER FOUT GAAN?

- Het gerecht vormt geen mooi geheel.
- Het wokgerecht is smaakloos.
- Het smaakt verbrand.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- Zorg dat alles klaarstaat voor je begint.
- Snijd de groenten gelijkmatig.
- Haal het vlees uit de pan voor je de groenten wokt.

- 1 Voor je begint te wokken moet alles klaar staan: de sausjes, de gesneden groenten en de gekookte noedels. Zodra je start met wokken, moet alles in één beweging kunnen gebeuren, zodat je gerecht niet aanbrandt.
- 2 Snijd alle groenten gelijkmatig: de wortel en de rode paprika in dikke julienne, de ui in slierten, de knoflook grof gehakt, de gember in julienne en de broccoli in kleine roosjes. Zo zullen je groenten gelijktijdig gaar zijn.
- 3 Kook de noedels of de mie gaar in gezouten water en giet af. Kijk op de verpakking voor de kooktijd.
- 4 Snijd het vlees in reepjes van 1 bij 8 à 10 centimeter en kruid met peper en zout.
- 5 Verwarm de wok en voeg er de arachideolie aan toe. Laat de olie heet worden op een hoog vuur.
- 6 Wok de vleesreepjes mooi krokant gedurende maximaal 2 minuten en haal ze uit de pan. Door ze apart te houden, blijven ze sappig. Als je verder wokt met het vlees in de pan, wordt het taai en droog.
- 7 Wok nu de groenten: begin met de knoflook en de gember, voeg vervolgens de wortel, de ui, de rode paprika en de broccoli toe. Voeg ook het vlees en de gekookte noedels toe. Verlaag het vuur als het te snel gaat.
- 8 Voeg de vissaus, de ketchup, de sojasaus, de oestersaus en de yakitorisaus toe aan het geheel en roer snel door.
- 9 Meng alles goed en werk af met de gehakte koriander.





Orloffgebraad van varken of kalf

VOOR 4 PERSONEN

1 kalfs- of varkensgebraad
(ongeveer 1,2 kg à 1,4 kg)

30 g boter

1 takje tijm

1 laurierblad

1 takje rozemarijn

1 ui

1 sjalot

2 teentjes knoflook

250 à 300 g champignons

1 dl water

1 eetlepel PH-runderbouillon

2 dl room

sap van ½ citroen

12 à 14 sneetjes emmentaler
(bv. van Entremont)

12 sneetjes gekookte ham

200 g gratinkaas (bv. van Entremont)

WAT KAN ER FOUT GAAN?

- Het vlees is uitgebakken en droog.
- De kaas verdwijnt in de saus.
- De saus is geschikt.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- Gebruik een pan zonder antiaanbaklaag.
- Bak het vlees mooi bruin langs alle kanten.
- Snijd schijfjes van 1 cm.

- 1 Kruid het stuk vlees aan alle kanten.
- 2 Neem een ruime pan zonder antiaanbaklaag en smelt er de boter in. Laat de boter lichtbruin schuimend worden en bak het stuk vlees gedurende telkens 5 minuten aan elke kant mooi bruin. Let erop dat de boter niet te bruin wordt. Indien nodig voeg je nog extra koude klontjes boter toe. Voeg tijm, laurier en rozemarijn toe. Haal het vlees uit de pan na 15 minuten.
- 3 Snijd de ui, de sjalot en de knoflook fijn. Stoof ze aan in dezelfde pan als het vlees, zo krijg je een lekkere vlees-smaak in de saus.
- 4 Was de champignons, snijd ze in vieren, voeg ze toe aan de pan en laat ze 2 minuten meebakken. Blus de pan met het water. Roer alle aanbaksels los en voeg de bouillon toe. Laat het geheel voor de helft inkoken en voeg de room toe. Laat opnieuw voor de helft inkoken tot je een mooie binding krijgt. Voeg het citroensap toe en breng op smaak.
- 5 Snijd het vlees in schijfjes van 1 centimeter. Door het vlees niet te dun en niet te dik te snijden zal de bakwijze mooi sappig blijven. Schik tussen ieder schijfje een sneetje ham en een sneetje kaas.
- 6 Overgiet met de saus, bestrooi met de gratinkaas en plaats 10 minuten onder de grill tot de kaas mooi gegratineerd is.
- 7 Indien je het gerecht van tevoren maakt en het gebraad koud in de oven gaat, zet het dan 35 à 40 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C.

Beef Wellington

VOOR 4 PERSONEN

400 g witte champignons

1 sjalot

20 g boter

peper en zout

1½ kg rundfilet

2 dl rode port

2 dl water

1 eetlepel PH-runderbouillon

maizetmeel (facultatief)

8 velletjes bladerdeeg
(met diameter 18 cm)

8 sneetjes gedroogde ham

1 eigeel

WAT KAN ER FOUT GAAN?

- Het vlees is droog.
- De saus ziet er niet mooi uit.
- Het deeg is niet gebakken.
- Het is doorweekt.

- 1 Snijd de champignons en de sjalot in kleine blokjes of cutter ze fijn.
- 2 Smelt de boter in een antiaanbakpan en voeg de champignons en de sjalot toe.
- 3 Stooft het geheel aan en kruid met peper en zout. Laat stoven tot er geen vocht meer in de mengeling zit. Als er nog vocht zou overblijven, zal dit door het bladerdeeg worden opgenomen en kun je dit niet meer krokant bakken.
- 4 Laat alles afkoelen.
- 5 Kruid het vlees met peper en zout. Kies voor een dik stuk vlees, want een plat stuk zal uitdrogen tijdens het bakken. Deze bereiding moet immers lang in de oven.
- 6 Smelt de boter in een gewone braadpan zodat je straks lekker aanbaksel in de pan krijgt. Laat de boter niet te bruin worden, want dit geeft een aangebrande saus met vetringen bovenop.
- 7 Bak het vlees bruin gedurende 4 minuten aan elke kant. Haal het vervolgens uit de pan en leg het opzij om af te koelen. Het is belangrijk dat het vlees afkoelt, anders smelt het bladerdeeg onmiddellijk wanneer je het vlees erin verpakt.
- 8 Blus de pan met de port, voeg het water en de runderbouillon toe en laat even inkoken. Bind de saus eventueel met wat maizetmeel, opgelost in een klein beetje water.
- 9 Haal het bladerdeeg uit de koelkast en leg 4 velletjes op bakpapier op een bakplaat. Haal het bladerdeeg pas op het allerlaatste moment uit de koelkast. Zo is het beter te hanteren en bakt het gelijkmatig en mooi krokant.

(vervolg op p. 64)

