





De beste van

Piet  **Huysentruyt**

**111 onmisbare
gerechten**

Lannoo



Beste vrienden,

Bij deze speciale verjaardag van uitgeverij Lannoo hoort een speciaal kookboek! *De beste van Piet* bundelt al mijn lievelingsrecepten. Het zijn de recepten van mijn jeugd en van mijn ma, de Bomma, de recepten die van mij de chef en de persoon gemaakt hebben die ik ben en waarvoor ik sta.

Zoals de Bomma altijd zei: *'Het moe goed zin.'* Kort maar krachtig, een zinnetje dat er bij mij ingebakken zit: het moet goed zijn, anders komt het niet op tafel.

Dit boek is ook een eerbetoon aan al wie mij al die jaren gesteund heeft: mijn ouders, mijn vrouw, mijn kinderen en vooral ... zonder jullie was het allemaal niet mogelijk geweest! Daarom wil ik jullie speciaal bedanken voor de twintig jaar dat jullie mij door dik en dun gesteund hebben. Jullie blijven in mijn hart voor eeuwig en altijd!

EEN WELGEMEENDE DIKKE MERCI
KNUFFEL

Piet

INHOUD

SOEPEN

Aspergesoep	12
Erwtensoepe	13
Bisque van garnalen of kreeft	14
Groentesoep	15
Uiensoep	17
Tomatensoep met balletjes	19
Vissoep	20

VOORGERECHTEN

Boerenpaté	25
Bitterballen van vlaamse stoverij	27
Caesar salad	30
Currywurst	31
Hersenen in tartaarsaus	32
Kalfszwezerikkroketten	33
Vitello tonnato	36
Aardappel in de schil met zure room en garnalen	39
Aardappel met kaviaar	40
Babyinktvisjes	41
Garnalenkroketten	42
Gegratineerde sint-jakobsschelp	44
Gemarineerde zalm	45
Roerei met zalm	46

Scampi diabolique	47
Scampi in lookboter	48
Asperges op z'n vlaams	49
Kaaskroketten	50

HOOFDGERECHTEN

Balletjes in tomatensaus	54
Blinde vinken	55
Beef wellington	57
Coq-au-vin	59
Côte à los bakken	60
Duifje	62
Gebakken kalfszwezeriken	63
Gegrilde biefstuk	64
Gehaktbrood	66
Gentse waterzooi	67
Hutsepot	68
Kalfsblanquette	70
Kip met curry en rijst	72
Konijn met pruimen	74
Lamsbout	76
Lamskroon	77
Lasagne	78
Macaroni met kaas en ham	80
Moambe	81
Ossobuco	82

INHOUD

Ossenhaas in bladerdeeg	84
Pizza maken	84
Pizza margherita	86
Pizza quattro formaggi	86
Pizza quattro stagioni	86
Ribbetjes	87
Reerug in rodewijnsaus	88
Rosbief	90
Runderstoverij	92
Rundertong in maderasaus	94
Spaghettisaus	95
Stoofpotje van varkenswangetjes	96
Tartiflette	98
Vol-au-vent	100
Witloof met kaas en ham	101
Bouillabaisse	102
Gebakken pladijs	103
Gefrituurde vis met tartaar	104
Kreeft belle-vue	105
Kreeft à la nage	106
Mosselen	108
Mosselen in witte wijn	109
Pladijs in beurre blanc	110
Paling in 't groen	112
Paling in room	113
Gebakken rog met kappertjes	114
Pasta pesto	116
Penne all'arrabiata	117

BIJGERECHTEN

Aardappelen met krokant spek en zure room	122
Bloemkool in kaassaus	124
Frieten	125
Gepocheerd ei	126
Knolselderpuree	127
Prei in kaassaus	129
Rodekool	130
Schorseneren in witte saus	131

SAUZEN

Bearnaisesaus	134
Blackwellsaus	135
Hollandaisesaus	136
Wittewijnsaus	137
Handgemaakte mayonaise	138
Peperroomsaus	141

INHOUD

ZOETS

Chocolade-ijs	145
Chocomousse	146
Crème brûlée	147
Crêpes suzette	149
Flan karamel	150
Irish coffee	151
Normandische pannenkoek	153
Ile flottante	154
Vanille-ijs	155
Tiramisu	156
Wittechocolademousse	158
Appelcake	160
Appelstrudel	161
Berlijnse bollen	162
Broodpudding	163
Brusselse wafels	164
Carré confiture	165
Eclairs	166
Macarons de paris	168
Madeleintjes	170
Moelleux au chocolat	171
Misérable	172
Suikerwafels	174
Biscuittaart	177
Frangipanetaart	178
Tarte tatin	179





SOEPEN



KLASSIEKE PROBLEMEN

- 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 • 1/2 ui • 1 wit van (kleine) prei • 1 klontje boter
2 liter water • 1 eetlepel PH-groentebouillon • 2 dl room • kervel • wat garnaltjes

HOE LOS JE HET OP?

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.

Doe een klontje boter in de pot en stooft 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.

Voeg het water toe samen met de PH-groentebouillon. Laat het geheel opkoken en zo'n 35 minuten garen tot alles zacht is.

Mix de soep glad, bij voorkeur in een blender. Dan ben je er zeker van dat je een mooie gladde soep krijgt zonder vezels.

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.

Versier met kervel en wat garnaltjes en serveer.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Maak de binding met de groenten.
- 2^{DE} Snijd vooral de asperges zéér fijn.
- 3^{DE} Stooft de groenten rauw aan, maar niet te lang.





KLASSIEKE PROBLEMEN

- De soep smaakt niet naar erwten.
- Ze is veel te dik door het gebruik van droge erwten.
- Er liggen nog stukken erwt in.

Erwtensoep

VOOR 4 PERSONEN

1 prei • 1 ui • 2 aardappelen • 20 g boter • 1,5 liter water • 1 eetlepel PH-groentebouillon • 600 g erwten (vers of diepgevroren) • 150 g spekblokjes • 12 schijfjes ringworst

HOE LOS JE HET OP?

Snijd prei, ui en aardappelen fijn en stoof ze 5 à 6 minuten aan. Let erop dat je de groenten niet bruin bakt: dat geeft een vieze bruine kleur aan je soep.

Voeg het water toe, gemengd met een eetlepel groentebouillon.

Laat het geheel opkoken en vervolgens 30 minuten verder pruttelen.

Leg de erwten in kokend, gezouten water en kook ze in 7 à 8 minuten gaar. Werk alleen met verse of diepgevroren erwten omdat die beter de frisse, groene kleur bewaren. Laat ze zeker eerst ontdooien voor je ze kookt. Gebruik in geen geval gedroogde erwten, want 1 kilogram gedroogde erwten is niet gelijk aan 1 kilogram verse erwten. Dat klinkt misschien raar, maar als je 1 kilogram gedroogde erwten opnieuw bevochtigt, slorpen die flink wat water op en kom je makkelijk aan 3 kilogram. Zo heb je de smaak niet meer in de hand. Gedroogde erwten smaken fel naar bloem en zorgen ervoor dat je een droge soep verkrijgt.

Spoel de gekookte erwten onmiddellijk in ijskoud water tot ze door en door koud zijn. Dat is zeer belangrijk om de frisse, groene kleur te bewaren.

Mix de erwten samen met 0,5 liter water tot een gladde puree.

Mix dan ook de soep. Laat ze opkoken en voeg net voor het serveren de erwtenpuree toe, samen met de spekblokjes en de gerookte worst. Als je de erwtenpuree te lang op voorhand mee kookt, krijg je een vieze kleur.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Gebruik weinig andere groenten.
- 2^{DE} Werk alleen met verse of diepvrieserwten, niet met gedroogde erwten.
- 3^{DE} Voeg de erwtenpuree pas op het laatst bij de soep.





KLASSIEKE PROBLEMEN

- De bisque is smaakloos.
- De saus is niet gebonden.
- Er drijven vetringen op de saus.
- De bisque schift.
- Hij smaakt angebrand.

Bisque van garnalen of kreeft

VOOR 4 PERSONEN

2 sjalotten • 1 ui • 1 wit van prei • 2 selderstengels (gewone grootte) • 30 g boter
 1/2 kg garnaalkopjes of gehakte rauwe kreeftenkoppen (te bestellen bij de vishandelaar)
 1 eetlepel tomatenpuree • 2 à 4 eetlepels bloem • 6 dl water • 4 dl witte wijn
 2 eetlepels PH-visbouillon • peper en zout • 2 takjes tijm • 1 blaadje laurier • 1 dl room
 1 dl cognac

HOE LOS JE HET OP?

Snijd de groenten in fijne stukjes van 1 bij 1 centimeter. Doordat je ze fijnsnijdt, geven alle groentjes hun smaak goed af.

Smelt de boter in een kookpot. Laat ze niet te heet worden, want dan krijg je verzadigd vet en dus vetringen op je saus.

Stoof de groenten aan, maar bak ze niet. Zo krijg je zeker geen verbrande smaak in je saus.

Doe de garnaalkopjes of de rauwe gehakte kreeftenkoppen erbij, om respectievelijk een bisque van garnalen of een bisque van kreeft te verkrijgen. Gebruik voor die laatste uitsluitend rauwe kreeftenkoppen, want die geven veel meer smaak af dan gekookte kreeftenkoppen. Als je geen rauwe koppen vindt, voeg dan wat meer visbouillon toe. Garnaalkopjes bestel je gewoon bij de visboer. Als je zelf eens garnalen pelt, kun je de kopjes ook in de diepvriezer bewaren.

Laat de koppen 7 à 8 minuten samen met de groenten stoven. Zet het vuur niet te hoog. Het geheel kan vrij snel aanbranden en een verbrande smaak krijg je niet meer uit je bisque.

Voeg nu de tomatenpuree toe en roer goed, zodat de tomatenpuree zich overal verspreidt. Werk nog steeds op een laag vuur en let goed op dat het geheel niet aanbrandt.

Bestrooi alles met bloem en doorroer goed. In het vakjargon heet dat 'singeren'. Voor een goed gebonden saus gebruik je 4 eetlepels bloem. Voor een licht gebonden saus volstaan 2 eetlepels.

Bevochtig met het water en de wijn. Voeg vervolgens de PH-visbouillon toe.

Laat het geheel opkoken en roer alles heel goed los. In het begin zoeken de bloem en de tomatenpuree de warmte aan de onderkant van de kookpot. Als je niet voldoende roert, kan alles aanbranden.

Kruid met peper en zout, en voeg tijm en laurier toe. Wanneer de saus tegen het kookpunt is, laat je ze 45 minuten zachtjes pruttelen. Als ze te hard kookt, verliest de saus te veel vocht en brandt ze aan doordat de kopjes en de groenten één blok vormen op de bodem van de pot.

Zeef de saus. Om een volle smaak te verkrijgen, druk je de koppen met een pollepel goed aan in de zeef, zodat alle sappen vrijkomen.

Voeg de room en de cognac bij de saus en laat nog ongeveer 8 minuten doorkoken. Als je de cognac op het laatst toevoegt, behoudt hij meer smaak. Als je hem van bij het begin meekookt, zal hij iets minder doorsmaken.

Serveer met quenelles.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Werk met garnalkopjes of rauwe kreeftenkoppen.
- 2^{DE} Let erop dat het geheel op geen enkel moment aanbrandt.
- 3^{DE} Druk de koppen met je pollepel goed aan voor een optimale smaak.





KLASSIEKE PROBLEMEN

- Er drijven vetringen op de soep.
- De soep smaakt niet naar groenten.
- Sommige groenten zijn niet gaar.
- De groenten zijn overgaar.
- De soep ziet er onfris uit.



Groentesoep

VOOR 4 PERSONEN

1 ui • 2 wortelen (normale grootte) • 1 courgette (20 à 25 centimeter) • 2 witten van prei met een beetje groen (25 centimeter) • 6 dunne selderstengels (of 2 dikke) • 2 sjalotten • 1 teentje knoflook • 2 liter water • peper en zout • 1 eetlepel PH-groentebouillon • 100 g vermicelli • 1 tomaat • 2 eetlepels gehakte peterselie

HOE LOS JE HET OP?

Snijd alle groenten in fijne blokjes van ongeveer een halve centimeter. Het is zeer belangrijk dat je de groentjes allemaal even groot snijdt, zodat ze gelijktijdig gaar zijn. Zo oogt de soep ook mooier. Gebruik niet te veel groen van prei. Het buitenste groen zorgt voor een vieze kleur tijdens het koken van de soep (35 minuten). Verwijder de pitjes van de courgette, want die vormen een pap in je soep.

Breng het water aan de kook en voeg dan de groenten toe. Als je de groenten in koud water opzet, moeten ze veel te lang garen en worden ze papperig. Stoof de groenten niet aan, anders krijg je vetringen op je soep.

Kruid met peper en zout en voeg de PH-groentebouillon toe. Kies voor groentebouillon, want het is niet de bedoeling dat de soep bijvoorbeeld naar kip of rundvlees gaat smaken.

Zet nu het vuur wat lager en houd de soep tegen het kookpunt. Zo blijft ze mooi helder. Als de groenten te hevig koken, krijg je een puree en verdwijnt de helderheid. Laat ongeveer 30 minuten pruttelen.

Voeg nu de vermicelli toe en laat nog 5 minuten doorkoken. Als je de vermicelli op het eind toevoegt, blijft hij al dente. Als je hem liever supergaar eet, doe je de vermicelli er al na 20 minuten bij.

Snijd ondertussen de tomaat in vieren. Ontvel en ontpit de partjes en snijd ze in blokjes. Voeg ze op het laatst bij de soep. Als je tomaat van bij het begin meekookt, valt die uiteen en heeft je soep geen heldere kleur meer.

Voeg de peterselie op het allerlaatst toe. Peterselie geeft de meeste smaak wanneer hij in contact komt met de hete soep. Door hem op het eind toe te voegen, behoudt hij ook zijn mooie groene kleur.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Snijd de groenten in gelijke stukjes, zodat ze samen gaar zijn.
- 2^{DE} Laat de soep niet te fel doorkoken, zodat de groenten heel blijven.
- 3^{DE} Werk met groentebouillon voor de smaak.



KLASSIEKE PROBLEMEN

- De gemixte soep heeft een lichte kleur.
- Er drijft verbrand vet bovenaan.
- De soep is smaakloos.
- Ze smaakt niet naar ui, maar naar andere groenten.
- De soep smaakt zuur.

TIP

Mix de soep nooit! Dan wordt ze bleek en krijg je een pureesoep. Bij een klassieke uiensoep moet je de ui in je mond voelen.

BELANGRIJK

Laat de soep nooit afkoelen met het deksel erop. Dan bestaat de kans dat ze zuur wordt. Steek een lepel tussen pan en deksel of zet de pan op een onderlegger, zodat de lucht goed rond de soep kan circuleren. Als de warmte er te lang in blijft hangen, ontstaan er bacteriën die de verzuring in de hand werken.

Uiensoep

VOOR 4 PERSONEN

5 grote uien • boter • 1,5 liter water • 2 eetlepels PH-kippenbouillon of PH-groentebouillon • tijm en laurier • PH-Italian Mix • peper en zout • toast met kaas

HOE LOS JE HET OP?

Snijd de uien in tweeën en dan in fijne ringen. Zo zie je de ui altijd liggen in de soep.

Neem een braadpan. Gebruik nooit een antiaanbakpan, want dan krijg je geen aanbaksel. Mooi bruin aanbaksel is zeer belangrijk om een gekaramelliseerde smaak in de soep te krijgen.

Smelt de boter tot hij hazelnootbruin kleurt en bak de uien goed rondom bruin. Bruine ui zorgt straks voor een mooie bruine soep. Let op dat de ui niet verbrandt.

Als de uien gekaramelliseerd zijn (door de natuurlijke suiker die bruin wordt), blus je de pan met water en roer je het aanbaksel goed los met een garde. Het aanbaksel zorgt mee voor de smaak.

Voeg twee eetlepels groente- of kippenbouillon toe.

Als de pan niet groot genoeg is voor alle uien, herhaal je dit proces. Giet vervolgens alles samen in een grote kookpan.

Voeg de rest van het water toe, samen met de tijm, laurier en Italian Mix.

Laat het geheel opkoken en 30 minuten zacht pruttelen.

Stel dat er toch verbrand vet aanwezig is, schuim het dan tijdens het pruttelen netjes af.

Kruid met peper en zout. Leg een toast met kaas onder de grill en serveer met de soep.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Snijd de uien in ringen.
- 2^{DE} Bak de uien bruin aan.
- 3^{DE} Mix de soep zeker niet.







KLASSIEKE PROBLEMEN

- De soep verzuurt.
- De soep heeft een fletse kleur.
- Ze smaakt niet naar tomaten.
- De soep smaakt bitter.
- De balletjes vallen uiteen.

Tomatensoep met balletjes

VOOR 4 PERSONEN

2 uien • 2 aardappelen • 20 g boter • 10 tomaten • 1,5 liter water • PH-groentebouillon • 2 eetlepels ketchup • 2 eetlepels tomatenpuree • 3 eetlepels room • 300 g gehakt • bloem • zout • PH-peper

HOE LOS JE HET OP?

Snijd de ui en de aardappel in kleine stukjes, zodat ze bij het aanstoven snel gaar zijn. Stoof ze aan met de boter.

Doe er de fijngesneden tomaten bij. Gebruik genoeg tomaten met veel smaak, anders krijg je nooit de typische smaak van tomatensoep en de noodzakelijke rode kleur. Als je te veel andere groenten toevoegt, gaat de smaak van de tomaten verloren.

Laat de tomaten niet te lang stoven. Door het vel en de pitten wordt de soep anders te bitter.

Voeg water en groentebouillon toe en laat de soep 20 minuten doorkoken.

Mix de soep en zeef ze onmiddellijk. Als de gemixte pitten te lang in de soep liggen, gaat de soep verzuren.

Voeg de ketchup en de tomatenpuree toe. Zij geven een extra rode kleur en accentueren de zoete smaak.

Voeg de room toe.

Rol de balletjes en wentel ze door de bloem. Schud ze goed af en laat ze gaar worden in de soep. Hierdoor krijg je een nog betere smaak. De bloem vormt een korstje rond de balletjes en zo vermijd je dat ze uiteenvallen in de soep.

Kruid met peper en zout.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Gebruik veel tomaten.
- 2^{DE} Zeef de soep.
- 3^{DE} Voeg ketchup en tomatenpuree toe voor de rode kleur.

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

Eindredactie: Frank Smedts

Fotografie: Verne en Dominique Dobbelaere; portretten p. 2, 4, 9, 181: Pieter D'Hoop

Grafische vormgeving: C-Design

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

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2020

D/2020/45/421 - NUR 440-441

ISBN: 978 94 014 7132 9

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.