





PIET GEPEPERD

DE 77 GERECHTEN VAN MIJN LEVEN

Lannoo

INHOUD

VAN ONS VADER

- 1 Bloedworst met appelmoes, p. 18
- 2 Canard à l'orange, p. 20
- 3 Frieten van ons vader, p. 23
- 4 Stoverij, p. 25
- 5 Geklutste kalfshersenen, p. 27
- 6 Merg met bouilli, p. 28
- 7 Pilchards, p. 30
- 8 Spaghetti bolognaise, p. 33
- 9 Rolmops, p. 35

VAN ONS MOEDER

- 10 Bloemkool | Prei in kaassaus, p. 40
- 11 Ballekes in tomatensaus, p. 42
- 12 Coquilles Saint-Jacques, p. 46
- 13 Duivekes, p. 47
- 14 Keiremelkstampers, p. 48
- 15 Kip curry, p. 50
- 16 Koeientong met ballekes, p. 53
- 17 Moambe, p. 55
- 18 Rosbief, p. 56
- 19 Vol-au-vent, p. 58
- 20 Appelcake, p. 61
- 21 Appeltjes in de oven, p. 63
- 22 Keiremelkwafels met stierebeuter, p. 64
- 23 Pudding met petit beurrekes, p. 66
- 24 Tarte tatin, p. 69

MIJN PLECHTIGE COMMUNIE

- 25 Ossenstaartsoep, p. 73
- 26 Feuilletée van ris de veau, p. 74

JEUGDHERINNERINGEN

- 27 Artisjok met mosterdmayonaise, p. 80
- 28 Bereid gehakt, p. 83
- 29 Boterham met gekapt en pickles, p. 85
- 30 Broodpudding, p. 86
- 31 Calderade, p. 88
- 32 Misérable, p. 91
- 33 Paté, p. 93
- 34 Quenelles de brochet, p. 94
- 35 Uiensoep (andzjoensoepe), p. 96

UIT DE SNACKBAR

- 36 Kikkerbillen, p. 103
- 37 Mosselen, p. 105
- 38 Steak champignon, p. 106
- 39 Irish coffee, p. 108

WORTEGEM-PETEGEM

- 40 Griet Cyriel, p. 115
- 41 Kreeft | Bloedworst | Oester | Varkenspoot | Rodekool, p. 117
- 42 Kop | Oester | Vanille | Kaviaar, p. 118
- 43 Lam | Makreel | Oester | Zeekraal, p. 120
- 44 Langoustines | Rauwe aardappel | Varkenspoot | Vanille | Frambozensaus | met yoghurt, p. 123
- 45 Mydojo, p. 125
- 46 Ree | Bloedworst | Girolle | Oester, p. 126
- 47 Salade Marie, p. 128
- 48 Tarbot Marie en Cyriel, p. 131
- 49 Zeebaars | Sorbet van girolles, p. 133

GROENTEDSSERTS

- 50 Komkommer, p. 138
- 51 Rode biet, p. 140
- 52 Rodekool | Geitenkaas | Mango | Peperkoek, p. 143
- 53 Venkel, p. 145

GESPROKKELD

- 54 Broccoli | Oester – Eddie Van Maele, p. 150
- 55 Bruinesuikertaart – Attilio Basso, p. 152
- 56 Chocoladetaart – Danielle, p. 155
- 57 Millefeuille – Yannick Jacquot, p. 157
- 58 Ris de veau – Camille Lurkin, p. 158

SOS PIET

- 59 Advocaat, p. 164
- 60 Chocolademousse, p. 167
- 61 Pannenkoeken, p. 169
- 62 Rijstepap met bruine suiker, p. 170
- 63 Witloof in hesp met kaas, p. 172

EMOTIE

- 64 Bobotie, p. 179
- 65 Côte à l'os met bearnaise, p. 181
- 66 Croque-monsieur, p. 182
- 67 Droge worst (Saucisson), p. 184
- 68 Gedroogde hesp, p. 187
- 69 Faiselle met kastanjepuree, p. 189
- 70 Kraaie met sjalot, p. 190
- 71 Lasagne, p. 192
- 72 Lotte met prei, p. 195
- 73 Mijn frietmenu, p. 197
- 74 Pasta met truffel, p. 298
- 75 Pieta, p. 200
- 76 Pizza quattro stagioni, p. 204
- 77 Zwinepoten, p. 205



EEN BIOGRAFIE IN GERECHTEN



Mijn leven laat zich perfect vertellen en vertalen in gerechten. Net zoals ik mij feilloos het verloop van voetbalmatches herinner of kan opsommen welke line-up er op de festivals stond die ik bezocht, weet ik nog precies wat ik met wie en waar heb gegeten, welke smaken een hevige indruk op mij maakten en wat er aan de gerechten schortte. Mijn excellente smaakgeheugen is een van mijn belangrijkste en meest waardevolle instrumenten als chef.

Eten is emotie, eten is beleving. Of het nu gaat om de simpele vanillepudding met petit beurrees van mijn moeder of het avant-gardistische mengsel van kreeft, bloedworst, oester, varkenspoot en rodekool dat ik in mijn eerste restaurant serveerde, of het nu gaat om het blik pilchards van mijn vader of het dessertje met komkommer en framboos uit mijn beginjaren, of het nu gaat om een moambe uit Congo of een saucisson uit de Ardèche – elk gerecht is een herinnering, een belangrijk moment in mijn leven, een eresaluut aan mijn grote voorbeelden, of een creatie die mij typeert.

Ik kan onmogelijk zeggen hoeveel recepten ik in mijn carrière heb gecreëerd, gekookt en bedacht. Op de kooksite van VTM alleen al staan er meer dan 2.000 van mijn hand die ik op televisie heb gebracht. Tel daarbij nog de andere recepten uit mijn boeken, de recepten die ik creëerde voor mijn eigen traiteurszaak en restaurants en voor de restaurants waar ik werkte als chef en voor de projecten waar ik mee bezig ben geweest, en de teller loopt aardig op. 77 daarvan vind je

in dit biografische kookboek. Een getal waar ik op uitkwam toen ik de balans van mijn leven en carrière maakte, en dat verder zonder betekenis is. Recepten van ons vader en van ons moeder, van mijn plechtige communie en uit mijn jeugd, uit de snackbar in Sente (een dorp gelegen op de scheiding van Lendeledede, Kuurne en Kortrijk, voluit Sint-Katarina, in de volksmond 'Sente') waar ik mijn eerste keukenervaringen opdeed en uit mijn eigen Restaurant Piet Huysentruyt in Wortegem-Petegem, recepten die ik sprokkelde van mijn grote voorbeelden en klassiekers uit SOS Piet, en recepten die voor mij van grote emotionele waarde zijn. Sommige zijn al eerder verschenen in mijn boeken maar mochten hier niet ontbreken, andere verschijnen hier voor de eerste keer in druk én op foto. 77 recepten die mij typeren, definiëren en emotioneren.

To know me is to cook and eat with me.

*Piet
Huysentruyt*















VAN ONS VADER

Wij hebben thuis altijd goed en lekker eten gekregen. Daar ligt ongetwijfeld de basis van mijn kooktalent. Zowel ons moeder als ons vader konden goed koken en ieder had zijn of haar specialiteit. Maar als vader kookte, mocht niemand zich ermee bemoeien. Ik stond als klein ventje gefascineerd te kijken hoe hij bezig was. Ons vader was een goede voetballer en had nog met het Belgisch team van de Congolezen tegen Anderlecht gespeeld. Ik ben ook een goed sjotterke geworden omdat mijn vader van kleinsaf aan zei: 'Teure maar gaan voetballen, vintje.' Links, rechts, links, rechts tegen de garagepoort tot die uit de haak hing. Maar terwijl ik stond te kijken hoe hij kookte, heeft hij nooit gezegd: 'Teure maar gaan koken, vintje.' Ik heb het toch gedaan.





BLOEDWORST MET APPELMOES

Vader en moeder hadden steevast discussie over hoe een bloedworst gebakken moest worden. Volgens ons moeder mocht een bloedworst openspatten, omdat ze dan een mooi korstje kon bakken. Volgens ons vader, die de enige was die een bloedworst kon bakken zonder dat die openspatte, mocht dat niet. Hij bleef altijd bij de worsten staan terwijl die traag bakten. Ons moeder had daar het geduld niet voor. Het moest vooruitgaan van haar. 'Trrraage is het geheim', zei ons vader dan altijd met zijn kenmerkende Franse R. Maar als ze bij hem toch ook eens openspatten, gebruikte hij graag moeders argument als excuus. In Zuid-Afrika heb ik dat probleem niet, want daar zijn de bloedworsten of 'black pudding' groter en worden ze in schijven gesneden.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

4 jonagoldappels
6 eetlepels suiker
kaneel
4 bloedworsten
boter

WERKWIJZE

Schil de appels en snijd ze in fijne stukjes. Zet ze op het vuur met een bodempje water en de suiker. Laat de appeltjes zachtjes garen onder een deksel. Kruid ze op het laatst met wat kaneel. Bak de bloedworsten traag en zachtjes aan in lichtschuimende boter zodat ze niet barsten.

WIJNTIP De Toren delicate - merlot/malbec



CANARD À L'ORANGE

Toen ik een jaar of tien, elf was heb ik ons vader dit recept zien maken uit de achtidelige kookboekenreeks *Menu* van Het Spectrum, dat nu in mijn keukenkast staat. Vijf uur was hij daarmee bezig! Ik zie hem dat nog doen, die eend bakken met sinaasappelsap. En weer een blad. 'We hebben tijd nodig, loop eens om tijd.' En loop eens om dit, en loop eens om dat. Een gigantisch recept was dat. Ik dacht toen als kind: moet dat echt zo lang duren? Kunnen ze geen recept schrijven in vijf lijntjes? En zonder dat ik het wist was het 'Lekker Thuis'-concept met korte recepten geboren.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

1 volledige eend of 4 grote eendenborsten of 6 kleine
sap van 2 sinaasappel
0,5 dl balsamicoazijn
2 dl water
1 koffielepel PH Bouillon Kip
1 sinaasappel
80 g boter

WERKWIJZE

Verwarm de oven voor op 180 °C. Bak de eend aan de velkant rondom bruin in een braadpan. Leg de eend in een ovenschaal en braad 20 à 25 minuten in de voorverwarmde oven. Als je eendenborsten gebruikt, bak die dan op de velkant gedurende ongeveer 6 minuten. Bak ze nog eens 2 minuten aan de andere kant. Haal de eend of de eendenborsten uit de pan. Giet het vet uit de pan, blus met het sinaasappelsap, de balsamicoazijn en het water, en voeg de bouillon toe. Snijd de sinaasappel in schijfjes en laat meekoken. Kook voor de helft in en werk het op met boter. Nu kun je de eendenborsten in schijfjes snijden en serveren. Als je met een hele eend werkt, snijd je de eendenborsten uit de eend en serveer je ze terwijl de bouten nog even verder braden tot ze gaar zijn. Die serveer je 'in tweede service'.

WIJNTIP Creation Pinot noir - pinot noir

