





SXS
PIET

SXS
PIET

Piet

Piet

SOS



PIET

Huysentruyt XL



SOEPEN & VOORGERECHTEN

Chicken nuggets met slaatje **12**

Preisoep met knoflookcroustons **15**

Kaassoep met ham **19**

Witlofsoep met zalm **20**

Bisque van garnalen **23**

Kaassoufflé **26**

Falafels en zoete-aardappelfrietjes **29**

Kruidendipsaus **33**

Hartige flensjes **34**

Espuma van aardappelen
met gepocheerd ei **37**

Gefrituurde gehaktballetjes **41**

Courgettegratin **42**

Garnalenkroketten **45**

Tartaar van zalm **49**

Mosselen met sabayon van Ezel-bier **50**

INHOUD

HOOFDGERECHTEN

- Lasagne *57*
- Balletjes in tomatensaus *61*
- Steak met vleesjus *62*
- Steak met peperroomsaus *65*
- Frietjes *66*
- Mayonaise *69*
- Amerikaanse hamburger *70*
- Boomstammetjes met puree *73*
- Krokant gefrituurde kip met koolsla *77*
- Krokant gebraden kip op grootmoeders wijze *81*
- Pad thai *83*
- Côte à l'os *86*
- Gratin dauphinois *89*
- Schorseneren met truffel *90*
- Kalfszwezeriken met portsaus en champignons *93*
- Kalfslapje met pizzaiolosaus *97*
- Stoverij van varkenswangetjes *98*
- Verse handgemaakte pasta met zalm en spinazie *101*
- Vispannetje *105*
- Kabeljauw met spek, spinazie en aardappelpuree *109*
- Tagliatelle met curry en sint-jakobsvruchten *110*

DESSERTS

- Crème brûlée *115*
- Rozijnencake *116*
- Eclairs *119*
- Appeltaart met meringue *123*
- Vegan tompoes *124*
- Fruit flamberen *128*
- Cannelés bordelais *131*
- Pure-chocolademousse *135*
- Moelleux met melkchocolade *136*
- Panna cotta *139*
- Vanille-ijs *140*
- Mokkaparfait *143*

VOORWOORD

In 2014 was de laatste reeks *SOS Piet* op de buis en hing ik zelf ook mijn SOS Piet-schort aan de haak. Sindsdien zijn er verschillende uitdagingen op m'n pad gekomen. Onder andere mijn restaurant Likoké in Les Vans en mijn tournee Likoké on tour waarbij ik me telkens 200% gegeven heb. Ik dacht dat m'n SOS Piet-jaren finaal voorbij waren. Maar beetje bij beetje begon het me te dagen dat mijn SOS Piet-periode toch wel een van de mooiste perioden uit mijn leven was...

Ik heb met Likoké mooi afscheid kunnen nemen van de topgastronomie, en nu wou ik toch ook een laatste keer uitblinken in een nieuwe SOS Piet-reeks. Jaren heb ik 'gestruggeld' met de figuren 'SOS-Piet' en 'Likoké-Piet', tot ik tot het besef kwam dat ze beide naast elkaar kunnen schitteren. Mijn voorstel voor een nieuwe reeks *SOS Piet* werd bij vtm meteen met veel enthousiasme onthaald, en misschien zijn we nu wel weer voor een paar jaar vertrokken!

In de nieuwe reeks, *SOS Piet XL*, was ik niet alleen te gast bij fans die sukkelden met een recept, maar deze keer ook bij de gastvrouwen en -heren uit de vorige afleveringen die intussen mijn recept geoptimaliseerd hadden, én bij Bekende Vlamingen. Zo heb ik dj Pat Krimson en zangeres Loredana bijgestaan om hun espuma van aardappel tot een goed eind te brengen, ben ik bij acteur Andy Peelman langsgeweest om hem eindelijk een perfecte mayonaise te leren maken en mocht ik mee in de potten kijken bij seksuologe Goedele Liekens. De Romeo's zongen een schitterend lied voor mijn zestigste verjaardag,





journaliste Julie Colpaert wilde zoete-aardappelfrietjes voor haar kinderen, zangeres Natalia maakte samen met mij kalfszwezeriken en mediafiguur Astrid Coppens wou een heerlijke Amerikaanse hamburger bakken. Actrice Natalie Meskens liet me mijn schoenen uitdoen in huis en de onnavolgbare geluidsmen Pascal Braeckman wilde perse de garnalenkroketten van de betreurde zanger Arno serveren.

De reeks was een instant succes met meer dan 400.000 kijkers! Een boek kon dus niet uitblijven en ik greep graag terug naar de intussen bewezen formule van 50 recepten die ik stap voor stap voor jou uitleg.

Ik ben heel erg blij dat ik opnieuw m'n SOS Piet-vest mocht aantrekken en dat ik jou, beste lezer, mijn nieuwste kookboek mag presenteren. Ik hoop dat ik je weer mag inspireren om te experimenteren in de keuken. Koken is voor mij pure passie en het delen van mijn recepten maakt me gelukkig.

Veel kookplezier!

A handwritten signature in black ink that reads "Piet." The signature is written in a cursive, flowing style with a large initial 'P' and a small 'iet' following it.

Voorgerechten



Chicken nuggets met slaatje

VOOR 4 PERSONEN

400 g kipfilet

peper

zout

snufje nootmuskaat

1 ei

1 eidooier

2 dl room

bloem

+ ei met wat water

+ paneermeel of panko

WAT KAN ER FOUT GAAN?

- De nuggets zijn droog.
- Ze vallen uit elkaar.
- Ze hebben geen smaak.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- De kippenpasta moet heel fijn gemalen zijn.
- Hij moet even rusten.
- Vorm de nuggets wanneer de kippenpasta heel koud is.
- Houd de olie in de frituurpan goed op temperatuur.

- 1 Verwijder de zeven en het vel van de kipfilet en snijd hem in kleine stukjes. Door de zeven eruit te snijden worden harde stukken in de nuggets voorkomen.
- 2 Doe de stukjes kipfilet in de hakmolen en maal het vlees fijn. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Door dit nu al te doen dringt de kruiding meteen goed in het vlees.
- 3 Voeg het ei en de eidooier toe en laat de hakmolen opnieuw draaien tot alles goed gemengd en vermalen is.
- 4 Giet er nu ook de room bij en laat opnieuw draaien. De kippenpasta zal in de hakmolen een bol vormen en ronddraaien, dit betekent dat het klaar is.
- 5 Laat de kippenpasta zeker een halve dag rusten in de koelkast, zodat deze opstijft en er straks mooie bolletjes van gerold kunnen worden.
- 6 Na de rustperiode kunnen de nuggets gerold worden of vormgegeven met twee lepels. Zorg voor een mooie nugget-vorm.
- 7 Laat de nuggets een uurtje rusten in de koelkast alvorens ze te paneren. Door ze te laten rusten in de koelkast gaan ze weer wat opstijven en kunnen ze straks beter gepaneerd worden.
- 8 Haal de nuggets na een uurtje uit de koelkast en begin met paneren. Wentel de nuggets een voor een in de bloem, schud even af, wentel daarna in de mix van ei en water en ten slotte in paneermeel of panko.
- 9 Laat de nuggets nog een nachtje rusten in de koelkast. Laat ze onbedekt, want door de condensatie zouden ze vocht kunnen opnemen en worden ze weer slap. Door dit schoonheidsslaapje zullen de nuggets straks veel mooier krokant frituren.
- 10 Verwarm de frituurpan op 180 °C.
- 11 Leg, als de frituurolie op temperatuur is, niet meer dan acht nuggets tegelijk in het frietmandje en frituur ze 5 à 6 minuten. Een groter aantal zal ervoor zorgen dat de temperatuur in de frituurpan te veel zal dalen en de nuggets uit elkaar gaan vallen. De temperatuur 10 °C verhogen tot 190 °C kan hiervoor ook een oplossing bieden.
- 12 Serveer met een slaatje en tartaarsaus.





Preisoep met knoflookcroutons

VOOR 4 PERSONEN

40 g boter
 1 grote aardappel of 2 kleine
 (liefst bintjes)
 1 ui
 2 teentjes knoflook
 4 stengels prei
 2 liter water
 1 eetlepel PH-groentebouillon
 1 dl room
 nootmuskaat
 2 sneden wit brood
 8 eetlepels arachideolie
 3 teentjes knoflook

PREISOEP

- 1 Neem een grote kookpot en smelt er de boter in.
- 2 Schil ondertussen de aardappel en was hem, net als de andere groenten. Snijd de aardappel, de ui, de knoflook en de prei fijn. Opgepast, gebruik niet al het groen van de prei. Houd wat lichtgroen achter om straks in fijne reepjes te snijden als garnering. Gebruik als aardappel liefst een bintje. Die soort is zetmeelrijk en zal de soep beter binden.
- 3 Stoof de groenten aan in de schuimende boter. Let erop dat de boter niet bruin wordt, anders krijgt de soep een vieze kleur.
- 4 Bevochtig de groenten als ze glazig zijn met het water en voeg de PH-groentebouillon toe. Breng het geheel aan de kook en laat 30 minuten zachtjes garen op een matig vuur. Alle ingrediënten moeten volledig gaar zijn.
- 5 Mix de soep glad met een staafmixer.
- 6 Voeg op het laatst de room en nootmuskaat toe.

CROUTONS

- 7 Gebruik voor mooie vierkante croutons bevroren sneetjes brood. Die kun je netjes vierkant snijden. Maak blokjes van 1,5 bij 1,5 centimeter.
- 8 Neem een pan met antiaanbaklaag en doe er de arachideolie in. Laat de pan heet worden en doe er dan de 3 geplette knoflookteentjes en de broodblokjes in. Als het brood veel olie opzuigt, doe er dan wat extra olie bij; het verschilt van brood tot brood, het ene brood zal veel olie opzuigen het andere minder. Bak de croutons goudbruin en schik ze nadien op een keukenpapiertje zodat ze kunnen uitlekken.

(vervolg op p. 16)

Preisoep met knoflookcroutons

WAT KAN ER FOUT GAAN?

- De soep heeft een vieze kleur.
- De croutons zijn aangebrand en smaken naar verbrande knoflook.
- De soep smaakt niet naar prei.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- Gebruik niet alle groen van de prei.
- Laat je boter niet bruin worden en stoof de groenten zachtjes aan.
- Gebruik genoeg olie voor de croutons.

JULIENNE VAN PREI (OPTIONEEL)

- 9 Verwarm de frituurpan op 180 °C.
- 10 Snijd de resterende prei in fijne reepjes en frituur ze tot ze krokant zijn.
- 11 Laat de reepjes uitlekken op een stukje keukenpapier.
- 12 Serveer de soep met de croutons en de gefrituurde prei.





Witlofsoep met zalm

VOOR 4 PERSONEN

7 witlofstronken

1 ui

1 aardappel

20 g boter

2 eetlepels olijfolie

peper

zout

nootmuskaat

1 eetlepel suiker

4 eetlepels xeresazijn

1,5 liter water

1 eetlepel PH-groentebouillon

1 dl room

120 g rauwe zalm

1 jonagoldappel

4 plukjes kervel, dille of venkel

WAT KAN ER FOUT GAAN?

- De soep is te bitter.
- Ze is te waterig.
- Ze is smakeloos.
- Ze smaakt aangebrand.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- Haal het bittere deel uit het witlof.
- Gebruik een aardappel om de soep te binden.

- 1 Snijd zes witlofstronken in grote stukken en haal er de harde stukken aan de onderkant uit. Die geven namelijk een bittere smaak.
- 2 Snijd de ui en de geschilde en gewassen aardappel fijn. De aardappel zal de soep laten indikken.
- 3 Neem een grote kookpot en smelt de boter op een laag vuur. Voeg dan ook de olijfolie toe. Zorg ervoor dat de boter niet bruin wordt zodat er straks geen verbrande smaak in de soep zit.
- 4 Bak de groenten zachtjes aan tot ze glazig zijn en kruid met peper, zout en nootmuskaat. Door in het begin al te kruiden krijgt het witlof veel meer smaak.
- 5 Strooi nu de suiker over de gare groenten. Dat verzacht de bitterheid van het witlof.
- 6 Blus met xeresazijn. Dat zorgt voor een licht zuurtje in de soep.
- 7 Voeg nu het water en de PH-groentebouillon toe.
- 8 Laat de soep 20 tot 25 minuten koken.
- 9 Mix de soep mooi glad met een staafmixer.
- 10 Voeg de room toe. Room maakt de soep smeuïg.
- 11 Snijd de zalm in blokjes van 2 bij 2 centimeter en kruid met peper en zout.
- 12 Snijd nu ook het laatste witlofstronkje en de appel in fijne staafjes (julienne). De appel zorgt voor een frisse, zoete toets. Meng de staafjes witlof en appel en kruid met peper, zout en wat nootmuskaat.
- 13 Schik de gekruide zalm in een diep bord en schep er de witlofsoep over. Leg daarop een hoopje witlof met appel en werk af met wat blaadjes verse kruiden.

