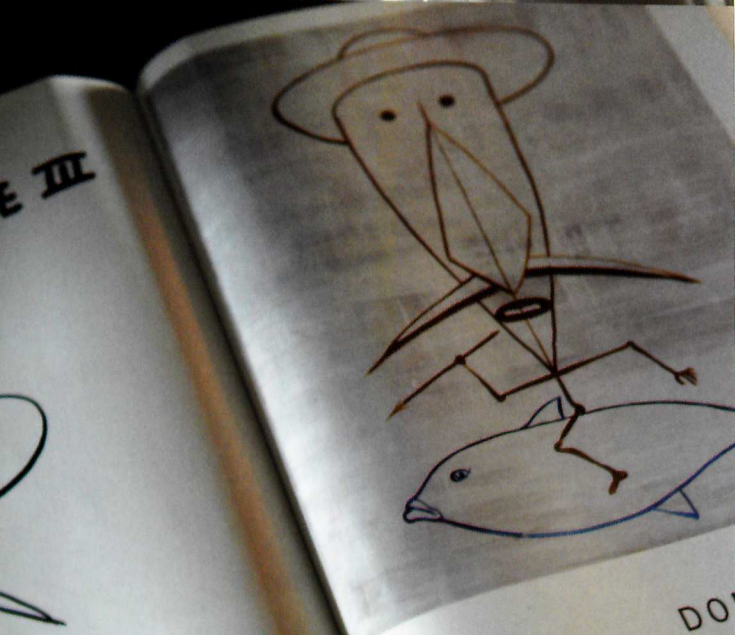




maisonbru

basistechnieken en geheimen uit wouts keuken

tekst: willem asaert
fotografie: frank croes

TECIUM
PUBLISHERS

Miele

vtm
books

hapjes	
Scheermesjes met gemarineerde sjalot, tomaat & vinaigrette van gekonfijte knoflook	6
Gepocheerd ei met crumble van gebruinde boter & butternut	10
Mediterrane sardien met zoetzure sjalot & briochetoast	12
Chips van lomo	16
Cannelloni van gemarineerde zalm, wakamé, curryvinaigrette	20

voorgerechten	
Nobashigarnaal met asperges, gelei van gerookte paling & spekcrumble	26
Gebakken ganzenlever met rode biet, poeder van peperkoek	30
Bretoense kreeft met basilicum, zoetzure tomaatjes, frisse room	34
Langoustines met tartaar van tomaat & wakame, espuma van olijfolie & citroen	38
Gillardeau oester met appel & komkommer, bouillon van algen	42
Rouget met tomatenwater, kokkels	44
Gepocheerd ei met jus van truffel, compote van ajuin	46
Kokkels & scheermessen met groene kruidencoulis, zure room met oester	50
Pommes Moscovite	54
Tartaar van tonijn met gebakken ganzenlever	56
Vitello tonato	60
Gekonfijte tomaten	62

hoofdgerechten	
Rouget, kort gebakken, tomaatjes & rouille	66
Lasagne van kreeft met tijmboter & schaaldierenjus	72
Duif, langzaam gegaard, erwtjes & toast van foie gras	78
Entrecote met tomatenboter	82
Koningskrab met espuma van truffel, oester & jonge spinazie	86
Bressekip met artisjok & tuinboontjes	90
Zeebaars met champignons & kokkels	94

dessert	
Espuma van crème catalane met feuilletage van rood fruit	100
Aardbeien met citroenparfait & pistache	104
Chocoladesoepje met ijs van witte chocolade	108
Gebakje van chocolade met krokante nootjes	110

brood	
Tomaten broodjes	114
Franse stokbroodjes	118
Meergranenbroodje	120
Kruidenbrood	122

bij de koffie	
Madeleine	128
Macarons	130

recepten	134
----------	-----

lexicon	140
---------	-----

Info:
Alle recepten zijn voor vier personen tenzij anders vermeld wordt.
In de recepten (ingrediëntenlijst) staat nergens peper en zout geschreven. In ieder gerecht hebben we dit echter nodig. En wanneer de term “kruiden” vermeld wordt dan bedoelen we dat bij vis wat fleur de sel en bij vlees fleur de sel en zwarte peper gebruikt wordt. Met het kruiden van groentjes, vinaigrettes en dergelijke, bedoelen we kruiden met gewoon fijn zout en witte peper van de molen.

alles dat de moeite waard is om te doen,
moet je goed doen,
van begin tot einde

wout bru



voorwoord

maison bru

Dit is geen boek voor chefs. Het gaat niet over koken op hoog niveau in de professionele keuken van een sterrenrestaurant. Het is een gebruiksboek voor mensen die creatief willen koken. Het is een boek waarvan ik hoop dat het pleziert door de boeiende en inspirerende recepten. In elk geval ontsluit dit boek geheimen achter gerechten die niet alleen bijzonder en verfijnd zijn maar ook zeer haalbaar zijn voor de gemiddelde kok.

Kookboeken en televisieprogramma's overspoelen het Vlaamse landschap. Ik wou daarom niet het zoveelste boek maken. Maar wel een kookboek dat een frisse en informatieve kijk biedt. Zo geef ik bij de bereiding van elk gerecht telkens ook een geheim achter een bepaalde techniek prijs. Zo leert men bijvoorbeeld chips van lomo maken, macarons bereiden of tomaten konfijten.

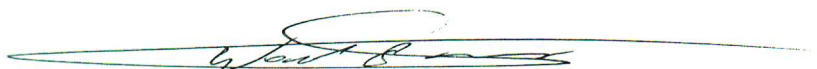
Met haalbaarheid in het achterhoofd, heb ik ook rekening gehouden met de vindbaarheid van de ingrediënten. Daarom heb ik bewust gekozen voor gerechten samengesteld uit hoogstens vier of vijf basisbestanddelen. Bij zeldzame specialiteiten vermeld ik trouwens telkens ook de plaats waar je de meeste kans hebt om deze aan te treffen of een degelijk alternatief.

Bij het samenstellen van de gerechten heb ik met veel plezier gebruik gemaakt van de Miele Combi Stoomoven, 's werelds eerste professionele stoomoven speciaal ontworpen voor thuisgebruik. De Miele Combi Stoomoven is niet alleen zeer precies, functioneel en makkelijk te bedienen, maar ook tijdbesparend en biedt ontelbare toepassingsmogelijkheden. Ik denk daarbij aan ontdooien, braden, grillen, garen, bakken en opwarmen. De Miele Combi Stoomoven maakt het leven van de kok een heel stuk gemakkelijker én aangenamer. Als je iets doet, kan je het maar beter goed doen.. En dan is betrouwbare hulp altijd meegenomen.

De selectie van recepten in dit boek is eigenzinnig en draagt mijn signatuur. Mijn keuken is gedurfd, streek- en seizoensgebonden en gebaseerd op boeiende smaakcombinaties. Dit boek weerspiegelt wie ik écht ben. Iemand die wil verrassen en verbazen.

Mijn gerechten zijn niet alleen visueel aantrekkelijk maar willen ook volop goesting geven om ze te bereiden. En ze laten eens gemaakt en gesmaakt hopelijk ook een fijne herinnering na.

Veel plezier!



Wout Bru

Scheermesjes, gemarineerde sjalot, tomaat, vinaigrette met gekonfijte knoflook

ingrediënten  Voorbereiding: 15 min. / Afwerking: 30 min.

4 scheermessen (bij voorkeur grote Bretoense)

2 sjalotten

voor marinade:

2 el suiker

1 tl zout

2 dl xeresazijn

enkele sneetjes wit brood

scheutje olijfolie

zilverpoeder (facultatief)

1 tomaat

1 ajuin

3 lente-ui

enkele puntjes mayonaise met gekonfijte look (recept zie pagina 136)

tijden voor miele oven & stoomoven

scheermesjes gedurende een minuut stomen op 100°.



bereiding

- Stoom de scheermesjes kort tot ze opengaan. Koel ze in ijswater en haal ze uit. Houd de schelp bij en spoel die in water. Houd enkel het vruchtvlees over en verwijder de rest. Snijd dit vruchtvlees in schuine stukjes.
- Maak de gemarineerde sjalotjes volgens stap voor stap plan.
- Verwijder de korstjes van het sneetje wit brood en snijd dit in kleine blokjes (brunoise). Bak ze goudbruin in hete olijfolie in een anti-kleefpan. Laat uitlekken op keukenpapier en strooi wat zout over. Kleur de croutons eventueel bij met zilverpoeder.
- Maak aan boven,- en onderzijde van de tomaat met een scherp mesje kruiselings een inkerving. Dompel de tomaat kort in heet water en laat dan afkoelen in ijswater. Pel daarna de tomaat. Verwijder daarna de pitjes en snijd het vruchtvlees in fijne brunoise. Pel de ui en kook ze beetgaar in gezouten water. Snijd de lente-uitjes in fijne schuine stukjes en kook ze kort in gezouten water. Laat snel afkoelen in ijswater. Snijd de ui in fijne partjes.
- Warm de scheermesjes heel zachtjes op in olijfolie en breng op smaak.. Kruid ook de groenten. Schik dit allemaal op het bord en werk af met gepekeld sjalotjes, croutons en puntjes mayonaise.

stap voor stap gepekeld sjalotten

- Sjalotjes pellen en in schijfjes van 0.5 cm snijden.
- In een diep bord of schaal met rand plaatsen.
- Bestrooien met suiker en zout.
- Overgieten met xeresazijn en scheutje olijfolie.
- Marineren gedurende minimum 12 uur.





Gepocheerd ei met crumble van gebruinde boter & butternut

ingrediënten



Vorbereiding: 90 min. / Afwerking: 15 min.

100 g boter
25 g tapiocabloem
100 g panko (Japans broodkruim)
50 g parmezaankaas
50 g pijnboompitten
4 eieren
3 dl zoetzuur (recept zie pagina 138)
4 schijfjes butternut
4 schijfjes paksoy
enkele puntjes sojavinaigrette (recept zie pagina 58)

tijden voor miele oven & stoomoven

ei gedurende 55 minuten stomen op 63°.
eigeel gedurende 3 minuten stomen op 70°.

bereiding

- Bak voor de crumble op hoog vuur de boter bruin. Voeg tapiocabloem, panko, geraspte parmezaankaas en fijn gehakte pijnboompitten toe en meng alles onder de boter. Laat alles op een zacht vuurtje gedurende een 10-tal minuten zacht kleuren.
- Stoom de eieren gaar. (zie detail gepocheerd eitje met truffel pagina 48)
- Kook zoetzuur op en giet dit op de uitgestoken schijfjes butternut en paksoy. Laat gedurende 1/2 uur marineren.
- Verwijder het eiwit door de eieren te spoelen in koud water. Warm vervolgens het eigeel op in de stoomoven gedurende 3 minuten met stoom op 70°. Schik de crumble op het bord. Serveer het eigeel op de crumble. Dresseer hierop een beetje sojavinaigrette en vervolgens de gemarineerde butternut met een snuifje zeezout. Werk af met paksoy.

