

OPA'S KOOKBOEK VOOR OPA'S

OPA'S KOOKBOEK VOOR OPA'S

Colofon

Copyright © 2018 Uitgeverij Boekenindustrie

Uitgeverij Boekenindustrie

Veere & Velp

E-mail: info@boekenindustrie.nl

Website: www.boekenindustrie.nl

Webshop: www.webshop.boekenindustrie.nl

ISBN: 9789492046444

Druk: september 2018

Auteurs: Adri Moggré en Henny van de Kamp

Tekst 'linker pagina': Adri Moggré

Tekst 'rechter pagina': Henny van de Kamp

Bewerking en cover: Uitgeverij Boekenindustrie

Dit werk is auteursrechtelijk beschermd. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Inhoud algemeen

DE WERELD VAN DE KOOKBOEKEN.....	9
BASIS GEREEDSCHAP VOOR DE KEUKEN	10
10 GOUDEN REGELS VOOR DE 'AMATEUR' KOK.....	11
INHOUD VOORGERECHTEN.....	17
TIJGERGARNALEN IN KRUIDIGE KOKOSMELK.....	26
GEGRATINEERDE RIJST MET KABELJAUW	28
GEPOCHEERDE OESTERS MET PREI EN SAFFRAAN	30
SCHOONMAKEN	32
KNOFLOOK.....	36
WERKEN MET BLADERDEEG.....	38
BROOD	40
PAKKETJE MET SARDIENTJES EN TOMAAT	42
REBLOCHON.....	44
SNIJDEN EN SNIJPLANKEN	46
WARME SALADE VAN PREI EN GARNALEN	48
DE KEUKENMACHINE	50
BIESLOOK.....	54
BEURRE MANIÉ	56
DE BINDKRACHT VAN GELATINE.....	58
INHOUD HOOFDGERECHTEN VIS	61
OP Z'N ITALIAANS	66
NOILLY PRAT	72
OVER DE KABELJAUW.....	74
HOE WERKT GELATINE	76
TAPENADE	78
ROUX	78
BOEKET GARNI.....	78

TOMATEN	80
INHOUD HOOFDGERECHTEN WILD EN GEVOGELTE.....	83
VLOEIBARE SMAAKMAKERS BASIS VOOR DE KEUKEN.....	84
SINAASAPPELS	86
TRANCHEREN	88
KONFIJTEN	90
EEN FARCE MAKEN	92
KRUIDEN EN SPECERIJEN	94
WELKE KRUIDEN EN SPECERIJEN ZITTEN IN DE BASIS VOORRAAD ?	96
HET ZELF MAKEN VAN KRUIDEN MIXEN	98
KWARTELS	100
MESTKWARTEL	102
INHOUD HOOFDGERECHT VLEES.....	105
LAMSRACK OF LAMSRUG FILET	108
KOOKRINGEN	110
ZIJ LENDE.....	112
DEGLACEREN.....	114
POMMES DUCHESSE	116
STROGANOFFSAUS	118
BOEUF BOURGUIGNON.....	120
KALFSVLEES	122
PARISIENNEBOOR	124
INHOUD BIJGERECHTEN	127
AARDAPPEL.....	128
SPEK.....	130
CHEDDAR.....	132
AARDAPPEL ALS SALADE	134
FRITATA	136

COMTÉ AOC	138
KARAMELLISEREN OF KAMEL KOKEN.....	140
BLANCHEREN EN POCHEREN	142
HARICOTS VERTS.....	144
HANDIG MET DE SPUITZAK	146
ZONGEDROOGDE TOMATEN	148
QUENELLES MAKEN	150
JULIENNE	152
GRATINEREN.....	154
PESTO.....	156
WORCESTERSHIRE SAUS.....	158
PREI.....	160
UI.....	162
DE UI FAMILIE	164
WITLOF	166
INHOUD NAGERECHTEN	169
PHYLLODEEG, COULIS EN ABRICOTEREN.....	170
CRÈME BRÛLÉE	172
AU BAIN-MARIE.....	174
KARAMELLISEREN.....	176
FRAMBOZEN	178
EIWITSCHUIM.....	180
CRÊPES OF FLENSJES	182
TIRAMISU.....	184
CLAFOUTIS.....	186
CHOCOLADE MOUSSE.....	188
ZESTES.....	190
PURE CHOCOLADE LEKKER EN GEZOND	192

EIERMASSA GAAT HANGEN	194
COULIS	196
RABARBER	198
SABAYON	200
AMANDELEN.....	202
HET SNIJDEN VAN EEN VERSE ANANAS	204
SOUFFLÉ.....	206
BAVAROIS OF BAVAROISE?	208
DE BESTE KOOPTIJDEN VAN VIS, WILD EN GEVOGELTE, GROENTE EN FRUIT .	221
KEUKENTERMEN.....	235
INDEX	243

De wereld van de kookboeken

Er zijn meer soorten kookboeken dan kerktorens en elke dag komen er weer nieuwe uitgaven bij. Gezondheid speelt een belangrijk koopmotief, naast gezelligheid en buitenlandse gerechten.

De vader van alle kookboeken is en blijft de Fransman **Auguste Escoffier** (1846-1935). Geboren in het Zuid Franse dorp Villeneuve – Loubet begon zijn carrière op 13 jarige leeftijd als keukenhulp bij zijn oom in Nice. Zes jaar later vertrok hij naar Parijs om via verschillende omwegen op 33 jarige leeftijd een eigen restaurant te starten in Cannes.

Zijn boek "**Guide Culinaire**" is in Nederland verschenen in 1985, onder de naam : "**Auguste Escoffier, het kookboek van de klassieke keuken**".

Het wordt nog steeds gezien als een monument voor de grootste kok van de vorige eeuw en is wereldwijd een bron van inspiratie voor alle meester-koks.

En moet opa daar mee aan de slag? Het moet niet, het mag.

Voor veel opa's geldt dat ze niets meer moeten, maar alles mogen. Zo ook het aan de slag gaan in de keuken. Hier zijn slechts twee zaken van belang: Het moet *lekker* zijn en *simpel* te maken, of beter nog omgekeerd: het moet **simpel te maken** zijn en toch **lekker!**

Op die wijze is dit kookboek geschreven:

De linker pagina:	De rechter pagina:
<p><i>Door een opa die er zeker niet alles van af weet en de vertaalslag maakt voor de beginnende opa-kok.</i></p>	<p><i>Door een opa die alles af weet van koken.</i></p>
pag.	pag.

Beide pagina's met hetzelfde doel:
Plezier beleven aan het bereiden van eten!

Basis gereedschap voor de keuken

Klein koksmes
Groot koksmes
Fileermes
Uitbeenmes
Broodmes
Aanzetstaal
Vleesvork
Diverse spatels
Dunschillers
Snijplanken voor vlees, vis, groente en fruit
Bol zeef
Punt zeef
Spuitzakken en spuitmondjes
Mixer of keukenmachine
Blender of staafmixer
Oven
Brulée brandertje
Diverse gardes
Kleine kwastjes

Gebruikte afkortingen zijn:

tl	=	theelepel
kl	=	koffielepel
el	=	eetlepel
gr	=	gram
kg	=	kilogram
dl	=	deciliter
cl	=	centiliter
ltr	=	liter

NB. Alle recepten zijn **voor 6 personen** tenzij anders vermeld.

10 gouden regels voor de 'amateur' kok

1. Bekijk het gerecht en de hoeveelheden

Aan het gerecht kun je direct zien met wat voor type gerecht je te maken hebt. Dat lijkt logisch, maar we weten gelijk of het een voor- of hoofdgerecht is, een dessert, vis of vlees etc.

Dit is belangrijk voor het eventueel samenstellen van een menu.

Bekijk voor hoeveel personen het gerecht is, heb je meer of minder gasten dan het gerecht aangeeft, dan moet je vermeerderen of verminderen en dat is niet zo maar delen of vermenigvuldigen. Bekijk dat kritisch want overhouden of te kort komen is niet prettig.

2. Koop goed in

Koop alleen verse producten (!); ik bedoel natuurlijk zoveel mogelijk want er zijn altijd situaties te bedenken dat het net niet gaat. Kies dan voor de second best mogelijkheid, bijvoorbeeld diepvries. Ga niet in zee met conserven producten, want dat wijkt te ver af van de oorspronkelijk bedoelde smaak, behalve als de auteur of bedenker van het recept het zo bedoeld heeft. Bijvoorbeeld: een blikje King krab voor een krabcocktail.

Kom altijd weer terug op dit basis principe.

3. Lees de recepten goed voor je begint

Goed lezen en begrijpen wat er gedaan moet worden scheelt de helft van de tijd in de bereiding. Ook het maken van de mise-en-place gaat dan sneller. Het is erg vervelend om tijdens het koken er achter te komen dat bepaalde handelingen of ingrediënten eerst hadden gemoeten of niet zijn klaargezet.

Controleer recepten altijd op de te gebruiken hoeveelheden en voor hoeveel personen het betreffende recept is.

Is het recept kleiner of groter dan de aantal gasten dat komt eten, pas de hoeveelheden dan aan.

4. Maak altijd een mise en place

Om uiteindelijk de gerechten goed en op tijd door te kunnen geven is het aan te raden om een mise en place te maken. Als alles op het afwerken na gereed staat dan heb je tijd om je gasten te kunnen ontvangen. Kijk maar eens naar de kookprogramma's op TV! Alle benodigde ingrediënten staan klaar op de werkbank!

En is de afwerking zo gedaan. Een mise en place begint met het klaar zetten van de ingrediënten tot en met de voorbereidingen van het gerecht.

5. Wie meet die weet

Het afwegen van de ingrediënten uit een recept is vaak bepalend voor de uiteindelijke smaak van een gerecht. Denk maar aan zout en peper: deze worden in de meeste recepten vaak aangegeven als *maak op smaak*. Dan wordt er van uitgegaan dat de bereider of de kok de hoeveelheden aanpast aan zijn persoonlijke smaak.

De basis welke al jaren wordt gebruikt is 1% van het gewicht waarbij 1 kg massa 10gram zout wordt toegevoegd en 2 gr peper. Dit is ongeveer 1/5 deel van het zout.

Tegenwoordig gebruikt men om gezondheidsredenen steeds minder zout, daarom wordt van de persoonlijke smaak uitgegaan. Probeer je eigen standaard te bepalen. Dat vergt enige oefening en geduld.

6. Gebruik waar nodig de kook thermometer

Het proces van voedsel bereiden om het gaar, eetbaar en op smaak te krijgen omvat de verschillende processen:

- Koken en verdampen
- Pocheren
- Binden met bloem etc.
- Bakken en Braden
- Frituren

Bij sommige van deze processen is het gebruik van de thermometer van belang om te komen tot het beste resultaat.

Bijvoorbeeld: Voor het bereiden van vlees is de kerntemperatuur belangrijk voor smaak en voedselveiligheid. Vooral bij het braden van grote stukken.

7. Denk van boerenbord tot schilderijtje

Presentatie is geweldig belangrijk geworden.

Meer dan vijftig jaar geleden werd bij de gewone mensen en boerenmensen het zo genaamde "warm eten" zoals soep, aardappelen groente vlees en pap, hoofdzakelijk van één bord gegeten.

Bij de beter gesitueerden werden de gerechten van verschillende borden gegeten en vanaf opgemaakte schalen uitgeserveerd.

Thans wordt er ook in de Nederlandse horeca goed gepresenteerd op de individuele borden: rond of rechthoekig en alle andere denkbare modellen.

8. Weet van de spiegel en de rand

Wij gaan hier uit van een moderne opmaak van de borden. Een bord bestaat uit twee delen, namelijk de spiegel en de rand, althans de bovenkant van het bord. Eenvoudig gezegd is de Spiegel voor de kok, en de Rand voor de ober. Dus als je een bord gaat opmaken, zorg dan dat alle voeding binnen de spiegel blijft en de rand of denkbeeldige rand vrij blijft.

Begin met een denkbeeldige bovenkant te bepalen en werk verder het bord rond, rekening houdend met de diverse kleuren van producten en de decoratie materialen. Maak elk bord hetzelfde op, te beginnen bij de denkbeeldige bovenkant. Dan kan bij het uitserveren bij iedere gast het bord op dezelfde wijze worden neergezet. Onthoudt de kreet: **Vlees Voor!** Vlees (of vis) ligt altijd aan de "onderkant" ofwel gericht naar de gast.

Sommige restaurants hebben dan ook een soort wapen of merkbeeld op hun borden laten maken.

Zorg ook dat voor het uitserveren de randen van de borden schoon zijn.

9. Koop de juiste naslag werken

Om tot goede resultaten te komen geldt ook hier: oefening baart kunst.

Ook zal een beetje kennis van de kookkunst geschiedenis je beslist verder helpen.

Koop niet alleen nieuwe kookboeken met de mooie foto's want die zetten je vaak op het verkeerde been. Die mooie foto's hebben eigenlijk niets te maken met het koken, erger nog, je zult nooit het resultaat van de foto kunnen realiseren zodat je uitsluitend tegenvallers scoort!

Ga eens op zoek naar wat oudere kookboeken. Bezoek eens een restaurant waar uitsluitend gekookt wordt met verse producten, of een restaurant met 1 of meer Michelin ster(ren); dan rolt de kookwereld beter voor je uit dan een boek met prachtige foto's.

10. Begin nooit te groot

Als je een beginner bent dan, neem dan niet te veel hooi op de vork. Begin in het klein, kies dan één gerecht uit en ga te werk volgens deze bovenstaande gouden regels en oefen daar een aantal keren mee.

Als regel draagt een goed resultaat bij om het zelfvertrouwen te laten groeien. Maak een succesvol gerecht meerdere malen!

Dat doet een chef in een restaurant immers ook vaak en bovendien iedere dag. Na verloop van tijd krijgt je de slag te pakken en kunt je starten met het maken van hele menu's voor meerdere personen.

Na verloop van tijd zal je voor jezelf ontdekken waar de grens ligt van het leuk vinden. Bij de een is dat een dinertje voor 4 personen, bij de ander geldt hoe meer eters hoe meer vreugd. Een persoonlijke smaak!

Inhoud voorgerechten

1. BISQUE VAN KREEFT	19
2. BLOEMKOOL GEGRATINEERD	21
3. CHAMPIGNONS VAN DE BOSWACHTERVROUW.....	23
4. CRÈME VAN BOSPADDENSTOELEN	25
5. TIJGERGARNALEN IN KRUIDIGE KOKOSMELK.....	27
6. GEGRATINEERDE RIJST MET KABELJAUW	29
7. GEPOCHEERDE OESTERS MET PREI EN SAFFRAAN	31
8. GEVULDE MINI PAPRIKA'S	33
9. ST. JACOBSMOSSELEN MET NOILLY PRATSAUS	35
10. KNOFLOOK ROOMSOEP	37
11. KROKANTE VELOUTÉ.....	39
12. OPA'S SALADE.....	41
13. PAKKETJE MET SARDIENTJES EN TOMAAT	43
14. PANNENKOEKJES AARDAPPEL, KAAS EN SPEK	45
15. SALADE VAN RODE BIETJES.....	47
16. WARME SALADE VAN PREI EN GARNALEN.....	49
17. ZACHTE PAPRIKA SOEP	51
18. ZALM PAPILLOTJE MET GROENE KRUIDEN	53
19. ZALMFOREL FILETS MET BIESLOOK	55
20. ZEEWOLF IN SPEK EN WITTE WIJN SAUS.....	57

Bisque van Kreeft

Een recept lezen is een kunst apart. We hebben geleerd om te lezen van links naar rechts en van boven naar onder. Soms is het handig een recept te lezen van onder naar boven. Zo ook het recept van de bisque van kreeft. Laten we eens kijken hoe ver we komen!

Een takje dille voor garnering is bij de groenteboer of in de supermarkt zeker te koop. Borden voorverwarmen kan in de oven of in de combi magnetron. Een kwestie van uitproberen welke temperatuur het beste is en niet vergeten: borden uithalen met ovenhandschoenen of theedoek.

Het in fijne stukjes gesneden kreeftenvlees op de borden leggen en daar de soep overheen gieten!

“Blus af met cognac en voeg de wijn toe”.

Keuze uit 2 deciliter Sauternes of Graves Superieur.

Voor het geval er geen goede litermaat in huis is bij opa, is de omrekening van 2 dl.: een groot wijnglas vol. Kijk gemakshalve maar naar de inhoud van de 2 dl. room. Dat is het pakje room uit de supermarkt.

Sauternes is een zoete witte Bordeaux wijn en ik zou adviseren bij de slijter even de prijs te vragen alvorens de fles met een zwaai op de toonbank te plaatsen.

Er zijn flessen die de prijs van duizend euro te boven gaan. Maar wél met een omschrijving in een wijngids over de smaken: “sappige abrikoos, limoenschil, honing geroosterde cashewnoten, in evenwicht gehouden door een kader van ananasachtig zuur”.

1. *Bisque van Kreeft*

Ingrediënten:

1 kreeft van min. 300 gr.	1 wortel
3 el olie	1 bleekselderie stang
½ dl cognac of brandy	1 prei
2 dl sauternes of graves supérieur	3 sjalotjes
2 dl room	1 knoflookteentje
1 el tomatenpuree	4 tomaten
2 ltr visbouillon	1 laurierblaadjes
2 takjes dragon	dille en kervel, peper en zout

Bereiding:

Kook de kreeft rood in de visbouillon of gebruik reeds voorgekookte kreeft.

Haal het kreeftenvlees uit het pantser en bewaar. Hak het pantser in kleine stukjes.

Snijd de sjalotjes fijn en de groenten brunoise. Doe de olie in een ruime pan en voeg de sjalotjes toe. Laat glazig worden, voeg het pantser toe en de tomatenpuree. Laat dit even ontzuren, voeg de groente toe en laat alles 15 min. bruneren.

Blus af met de cognac en voeg de wijn, de visbouillon en de kruiden toe.

Laat alles 30 minuten tegen de kook aan trekken en voeg de room toe. Laat nog eens 20 minuten zachtjes trekken. Passeer de soep door de punt zeef en maak af op smaak.

Bind de bisque eventueel met een beetje beurre manié (zie pag. 48).

Snijd het kreeftenvlees klein en verdeel dit over de voorverwarmde borden of koppen. Vul af met de soep en garmeer met een dille takje.

Bloemkool Gegratineerd

Om dit gerecht te kunnen maken heeft opa enkele kookringen nodig in de keuken. Dat zijn roestvrij stalen ringen die verkrijgbaar zijn in de betere kookwinkels. Verschillende maten in doorsnee en hoogte en voor vele doeleinden te gebruiken.

In dit recept maak je dus een bloemkool taartje en je steelt bij de visite onmiddellijk de show! Voldoende argumenten om dit kunstje onder de knie te krijgen.

TIP: maak altijd een taartje extra, dan is er geen paniek als er eentje mislukt.

Een bechamelsaus is een saus op basis van melk en roux.

Werkwijze is: de 5 deciliter melk aan de kook brengen, de 50 gram boter en de 50 gram bloem er goed onder roeren. De saus op smaak brengen met zout, peper en foelie.

Help! Ik heb geen foelie en waar kan ik dat halen? Het is dus geen aluminium folie!

Foelie is de oranje kleurige, gedroogde zaadrok rond de muskaatnoot welke is fijn-gemalen. De smaak is licht bitter en wordt zowel in de broodbakkerij (kruidenbrood) als in de keuken gebruikt. Als opa in tijdnood komt zou hij ook een beetje kunnen smokkelen en wat nootmuskaat toevoegen in plaats van de (niet in huis zijnde) foelie.

Het bloemkool taartje of torentje zal het bij de maaltijd zeker goed doen en opa kan zijn status van vakmanschap nog verhogen door te melden dat hij wat foelie heeft toegevoegd aan de saus! Veel kans dat niemand van de aanwezigen weet, waar het over gaat!

Tot slot: bij het uithalen van de taartjes uit de warme ringen zijn ovenhandschoenen MET vingers handiger dan de dikke wanten ZONDER vingers!

2. *Bloemkool Gegratineerd*

Ingrediënten:

1 bloemkool	bieslook
20 gr boter	zout
50 gr boter	50 gr bloem
5 dl melk	100 gr gruyère geraspt
peper en zout, foelie	

Bereiding:

Zet de oven op 180 graden c.

Verdeel de bloem van de kool in zeer kleine stukjes, kook ze 15 min. in gezouten water en houd ze warm. Maak de bechamelsaus van de bloem en de boter en de melk. Voeg naar smaak zout en peper en foelie toe. Voeg de helft van de kaas en de helft van de fijn gesneden bieslook bij de bechamelsaus en de stukjes bloemkool.

Meng de massa goed.

Zet 6 cm hoge, beboterde kookringen op een ingevette bakplaat.

Doe de bloemkool er in en strooi de gruyère er op.

Zet de bloemkool in de oven gedurende 15 min.

Haal de bloemkoolringen uit de oven en zet ze voorzichtig op de borden. Trek dan langzaam de ringen omhoog.

Decoreer met de bieslook.

INDEX

A

a la	52, 118, 236, 238, 242
a la carte	242
aanbakken	25, 101, 239, 240
aanbraden.....	239, 242
aanlengen	239
aanzetstaal.....	115, 236, 239
aanzetten	239, 242
aardappel. 13, 41, 45, 68, 69, 73, 75, 87, 109, 110, 111, 115, 116, 124, 125, 128, 129, 131, 133, 134, 135, 139, 147, 149, 151, 155, 159, 238	
aardappelsalade	134
abricoteren	9, 170
afschuimen.....	180, 239, 240
aiguillettes	236
al dente.....	239
amandine	236
amaretto	177
andijvie	166
anglaise.....	172, 236
antioxidanten	192
antipasta	236
AOC-keurmerk.....	138
aperitief.....	236
appelen.....	101
Arbois	219
Ardenner ham.....	113
aromatiseren	239
arroseren.....	240
asperges	68, 69, 111, 136, 137, 152, 153
aspic.....	236
au bain marie	175, 199, 240
au bleu	240
au gratin.....	240
aubergine gratin	93
Aubergines	222, 227, 228, 229, 230
Auguste Escoffier.....	9
Auguste Escoffier, het kookboek van de klassieke keuken	9

B

baars.....	63
bacon	120, 130
Bandol	213
Banyuls	220
barbecue	112, 240
barderen.....	240
Barsac	212, 219
basilicum	29, 33, 43, 79, 89, 93, 94, 98, 109, 123, 125, 157
basilicumsaus.....	105, 109
bavarois	76, 188, 194, 195, 208
bearnaisesaus	236
Beaujolais	212, 217
Beaume de Venice	220
bechamelsaus.....	20, 21, 236
bedrupen.....	240
beignet	236
Bergerac.....	214
beslag.....	37, 45, 50, 177, 182, 186, 187, 209, 236
bestuiven	240
beure manie	57
biefstuk.....	118, 119
bien cuit.....	236
bieslook.....	21, 23, 27, 34, 35, 36, 41, 49, 51, 53, 54, 55, 63, 77, 94, 109, 133, 135
bieten	47, 71
bigareaux.....	197
bijgerechten	8, 63, 81, 95, 117, 127
binden	25, 56, 57, 58, 78, 89, 93, 130, 238, 239, 240
bisque.....	18, 19, 236
bladerdeeg.....	38, 39, 103, 145, 161, 170, 237, 238
blancheren.....	142, 202, 240
blanc-manger	203
blanquette	236
blauwkoken	240
blender	50, 193
blindbakken.....	240
blussen	240
Boeket Garni	7, 78
Boerenkool.....	222, 223, 224, 233
Boeuf Bourguignon	8, 105, 120, 121, 216
Bœuf Stroganoff.....	118
bombe	236
bonenkruid.....	98

Bordeaux	18, 214
bouchee.....	236
Bouillabaise	64
Bouillabaisse.....	61, 65
bouillon..	25, 29, 37, 39, 51, 58, 65, 69, 84, 89, 93, 103, 106, 107, 114, 119, 121, 125, 135, 142, 159, 167, 236, 237, 239, 240, 241
bouquet garni	95, 120, 236
Bourgogne.....	120, 212, 213, 214, 218, 219
Bourgueil	220
braadvet.....	120, 236
braden	12, 91, 112, 236, 240, 242
braiseren	240
brandertje	10, 173
brick deeg.....	42, 43
brideren	240
brie.....	75
brouiller	240
Brouilly.....	212
bruneren	19
brunoise.....	19, 28, 29, 119, 242
Brussels witlof	222, 223, 224, 225, 231, 232, 233

C

Cahors.....	215, 217
caisse	236
Camay de Touraine	216
Camembert.....	219
canape	236
cannelon	236
Cantal	219
caramel	236
carr.....	236
carrés	109
casserole.....	236
Cava.....	212, 214, 220
Caviar.....	212
cayennepeper.....	27, 77
Chablis.....	213, 214, 216
Champagne	200, 212, 214, 220
champignon.....	22, 23, 75, 97
chantilly.....	236
chapelure	236

Charcuterie.....	212
charlotte	236
chasseur.....	236
Chateauneuf du Pape.....	217, 218, 219
chaudfroid	236
Cheddar	8, 127, 132, 133
chemiser	240
chiffonnade.....	236
chinois	236
Chinon	216
Chocolade soufflé	169, 207
chocolademousse.....	188
chocomousse	188
chou.....	236
cimier.....	236
ciseleren	240
citroen 23, 47, 49, 53, 62, 63, 67, 71, 75, 77, 79, 91, 109, 171, 181, 184, 209, 222, 223, 224, 225, 226	
Citroen Bavaois	169, 209
clafoutis	186, 187
clafoutis aux cerises.....	186
clouteren	240
cocotte	237
cognac.....	18, 19, 77, 85, 89, 184, 188
compositie.....	237
compote.....	101, 237
Comté.....	138, 139
Comté AOC.....	9, 138
Comté-museum.....	138
concassée	42, 43
concasser.....	240
condimenten	240
Confit de Canard.....	90
confiture	237
conserveren	90, 240
consistentie	76, 134, 240
consomme.....	237
Coq au Vin.....	83, 85
coque	240
Coquille Saint Jacques	34
Coquilles st. Jacques.....	222, 223, 224, 233
Côte Rôtie	215
Cotes de Beaune.....	217
Côtes du Luberon.....	214

Cotes du Rhone	212, 218
coulis.....	171, 196, 237
court bouillon	237, 240
couverture.....	237
creme.....	237
crispa	182
croquette	237
croute.....	237
crouton	237
Crozes Hermitage.....	219
cru	237

D

daikon	237
dariole.....	237
darne.....	237
daube.....	237
decoreren	195, 240
decosser	240
deeg	38, 39, 42, 43, 50, 103, 145, 170, 171, 187, 236, 237, 238, 241
deglaceren.....	114, 240
diable.....	237
dichtschroeien	239, 240
dille	18, 19, 34, 35, 49, 53, 69, 73
Doradefilets	67
Doubs	138
dragant	237
dragon	19, 37, 53, 63, 73, 98, 99, 111, 113
dresseren	240
duif.....	218
Duitse methode of zwaar schuim	180

E

eclair	237
ecumer.....	240
eend.....	223
eendenborst	41, 87
eiermassa.....	194, 195
Emmental.....	219
en croute.....	237
en des	28, 29, 33, 41, 47, 71, 241, 242

enfileren	240
enrobage	240
Entre deux mers	213
entrecote	216
entree	237
escalope	237
Escargots	120
estouffade	237
etamine	237
etuver	240

F

farce.....	8, 92, 93, 97, 115, 237
farceren	242
farinage	237
fazant.....	89
Fermier	44
fileren	240
filets.....	43, 55, 67, 68, 69, 73, 75, 77, 79, 89, 93, 99, 111, 237
fines herbes.....	237
flamberen	240
flaugnarde	186
flavonoïden.....	192
Fleurie.....	212
fleurons.....	237
foelie.....	20, 21, 51, 57, 125, 147, 159
fonceren	241
fond	23, 35, 55, 57, 69, 73, 77, 81, 84, 85, 87, 89, 91, 95, 103, 107, 109, 123, 143, 165, 237
fonds	84, 93, 237
food processor	50
forel	69, 73
fouetter.....	241
fourrer.....	241
Franche-Comté.....	138
Franse of Italiaanse methode of kookschuim	180
fricassee.....	237
frire	241
Fritata	8, 127, 136, 137
frituren	133, 238, 241
frivolites.....	237
fruiten	241
Fruitier	44

fruitière 138

G

galantine 237
garde 129, 137, 238, 241
gardes 10
garnalen 27, 29, 49, 71, 74, 77, 80, 236
garneren 241
gastric 238
gedroogde kruiden 94
gelatine 7, 58, 76, 106, 188, 194, 195, 203, 209, 237, 238
geleren 76, 241
gember 71, 149
gerookt spek 45, 53, 77, 85, 91, 109, 117, 121, 130, 131, 133, 141, 161
Gevulde mini paprika's 17, 33
Gewurztraminer 214, 215, 216, 219, 220
glaceren 241
glazuur 238
Gougeres 120
goujons 238
gourmand 238
gourmet 238
Grapefruit 222, 223, 224, 225, 226, 233
gratineren 29, 241
Graves blanc sec 213
Graves Superieur 18
grill 35, 70, 109, 115, 123, 137, 139, 155, 167, 173, 238, 241
Grillades filet 216
Gruyère 68
Guide Culinaire 9
gul 74

H

haas 239
ham 33, 113, 119, 120, 123, 166, 167, 206, 212, 238
Haricots verts 144
hatelet 238
Haut médoc 216
Herbes de Provence 96
Hermitage 215, 217, 219
Hertoginnen aardappelen 116

hoentje	218
Hollandse methode of rauw schuim	180
Hoofdgerechten Wild & Gevogelte	83
hors d'oeuvre	238

I

INAO	138
inkerven	241
inkoken 22, 23, 27, 31, 35, 39, 53, 55, 57, 81, 87, 89, 95, 97, 101, 103, 107, 111, 113, 115, 119, 143, 209, 241, 242	
Italiaanse kruiden	96, 98, 123, 149

J

jardiniere	241
Jelena Ivanovna Molochovets	118
julienne	31, 41, 70, 71, 73, 75, 152, 153, 167, 241
Jura	138, 214
Jurançon	212, 219
jus de morilles	89
juste a point	241

K

kabeljauw	29, 74, 75
kalfsrolletjes	125
kalfsvlees	122
kalfswangen	107
kalkoen	218
kalkoenfilet	97
karamel	97, 140, 173, 175, 176, 185, 241
karamelliseren	87, 141, 172, 185, 197
karkas	95, 238
katenspek	130
kerrie	77
Kersen Clafoutis	169, 187
kervel	19, 53, 63, 99
keukenmachine	7, 10, 33, 50, 51, 79, 117, 156, 157, 170, 196, 203
keukenterm	236, 237, 238, 239, 240, 241, 242
kibbeling	74
kip	93, 103, 144, 218
klappermelk	27

klaren	241
kloppen.....	29, 135, 171, 180, 185, 189, 195, 197, 200, 209, 238, 241
kneden	241
knoflook ..	23, 28, 29, 33, 36, 37, 39, 43, 54, 64, 65, 66, 67, 85, 93, 101, 109, 115, 119, 120, 121, 131, 139, 153, 155, 156, 157, 159, 162
knolselderij.....	57, 77, 125, 151
koffie met appelstrudel.....	170
kokosmelk.....	27
koksmes.....	10, 88
komijn	141
konfijten.....	90
kookringen.....	20, 21, 22, 49, 110, 159, 197
koriander.....	94
kreeft.....	18, 19, 236, 238
Krokante Velouté.....	17, 39
kroketten.....	127, 133
kruidenkorst.....	83, 99
kwartels.....	100, 101, 103
kwastjes	10

L

lamsrack.....	108
Languedoc.....	215
lardenen	241
lardon.....	238
laurier.....	91, 95
legkwartel	102
Léognan.....	212
lever.....	239
liaison.....	238
Loire demi sec	220
loskloppen	241

M

macedoine.....	238
Mâcon blanc	213
Madiran.....	215, 216, 217
Maison du Comté.....	138
Mandarijnen.....	222, 223, 233
manger	238
Maniér.....	236

maple sirup.....	238
Margaux	217
Margeaux	215
marinade	53, 106, 134, 238, 241
marineren	53, 241
marmelade	238
marsalawijn.....	184, 200
maskeren	241
matignon	238
Maury	220
mayonaise	28, 29, 54, 64, 134
medaillon.....	117, 238
Menetou.....	217, 218, 219, 220
Menetou-Salon.....	212
Mercurey	217
meringue	238
mestkwartel	102
meuniere a la.....	238
Meursault.....	214, 218
mie de pain	238
minute	52, 238
mirepoix	238
mise en place	12
mixen.....	8, 50, 98, 241
mixer.....	207
mollet	238
Monbazillac	212, 219
Montbéliard.....	138
monteren	241
Morey st Denis	216
morilles	89, 95
mosselen	34, 74, 213
mosterdsaus	61, 81
mouilleren	241
Moulin à vent.....	216
Moulis.....	216
mousse	9, 57, 76, 81, 178, 188, 209, 238
mul	64, 65, 79
Munster	219, 220
Muscaat wijn.....	220
Muscadet.....	212
myoteren	241

N

nagerechten.....	9, 169, 190
napperen	200, 241
navarin	238
Noilly prat	35
noisette	238
nootmuskaat	20, 144
Nuits saint Georges	216

O

oesters	30, 31
Oeufs meurette.....	120
omelet.....	73, 129
ontbijtspek.....	130, 144
ontvetten	180, 241
ontziltten	241
opbinden	240, 241
opspuiten.....	116, 241
oregano	94, 98
overbakken	154

P

paille (pommes)	238
Pain d'epices.....	120
Pakketje met sardientjes en tomaat	7, 17, 42, 43
Paling	222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233
panade.....	238
paneren.....	236, 242
Panharing.....	222, 223, 224, 233
pannenkoek	182
Pannenkoekjes Aardappel, Kaas en Spek.....	17, 45
papillotje.....	17, 52, 53
papillotte	238
paprika	17, 27, 29, 33, 51, 70, 71, 97, 115, 119, 125, 144
paprikapoeder	29, 119, 125
pareren	242
parfait.....	191, 197, 238
parisienneboor.....	124
parures.....	238
Passetoutgrains.....	216

pastei.....	238
pasteuriseren.....	242
Pastinaak.....	222, 224
Paté.....	212
Pauillac.....	217
paupiettes.....	239
pectine.....	239
pekelen.....	242
Penaeus esculentus.....	26
Persillé ham.....	120
Pessac-.....	212
pesto.....	79, 156, 157
peterselie.....	23, 25, 37, 39, 47, 53, 54, 65, 78, 95, 98, 99, 109, 111, 121, 125, 129, 131, 143
petit fours.....	239
Phyllodeeg.....	9, 170
piece de resistance.....	239
pilaf.....	239
piqueren.....	242
plantensterolen.....	202
pocheren.....	9, 65, 142, 181, 237, 242
poeleren.....	242
Poligny.....	138
Pomerol.....	212, 215, 216, 217
Pommard.....	217
Pommes Duchesse.....	116
Pot au feu.....	216
praliné.....	177, 239
prei.....	19, 25, 31, 36, 49, 54, 75, 77, 95, 107, 160, 161
premont.....	212
pre-sale.....	239
Provance.....	213
pureren.....	116, 151, 163, 196, 242

Q

quenelle.....	150
quiche.....	239
Quishes.....	212

R

rabarber.....	198, 199
ragout.....	78, 236, 237, 239

ramequin.....	239
rauwkost.....	212
ravigoter	242
Reblochon.....	7, 44, 45, 131
rechaud.....	239
reduceren	242
Regnie.....	216
remoulade	239
Riesling	212, 213, 214, 215, 216
Riesling Alsace.....	213
rissoleren	242
roerbakken.....	166, 242
rollade.....	92, 93, 97, 239
Roquefort.....	219
Rotie	216, 217
Rouille	64
Roussillon.....	215
Roux.....	7, 20, 78, 81, 85, 91, 103, 111, 167, 239
rozemarijn	51, 94, 98, 117
rumpsteak	112
runderbouillon	121

S

Sabayon.....	10, 169, 200, 201
saignant	239
Saint Amour	212
Saint Emilion	215, 216
Saint Joseph	216, 217
Saint Julien	215, 217
Saint Romain.....	219
Saint-Emilion.....	212
salade	8, 41, 47, 110, 117, 134, 144, 166, 212
Salade van rode Bietjes	17, 47
salie.....	94, 98, 107, 117
salpicon.....	78, 237, 239
Sancerre.....	212, 214, 216, 219
Saumur.....	212, 218, 220
sauteren	112, 242
Sauternes	18, 212, 219, 220
Sauvignon blanc	212
Savoie	44, 105, 109
scampies	213

schapenvlees	108, 238
schiften	242
selderij	57, 77, 109
sesam	83, 97
sesamzaad	57, 97
shii-take	153
sinaasappelen.....	67
Sint Jacobsschelp.....	34
siroop	178, 201, 238, 239
sjalot.....	53, 93, 95, 149, 164
sjalotjes.. 19, 22, 23, 35, 39, 53, 55, 57, 65, 69, 71, 73, 75, 81, 85, 89, 91, 93, 97, 103, 109, 111, 113, 115, 117, 143, 149	
smoren.....	137, 240, 241, 242
snijplanken.....	46
snipperen	50, 242
Soufflé	10, 206
spare ribs.....	108
spatelen.....	185, 194, 195, 242
spatels	10
specerijen	8, 94, 96
spek..... 22, 23, 41, 45, 53, 57, 77, 85, 89, 91, 109, 117, 120, 121, 130, 131, 133, 141, 161, 238, 240, 241, 242	
spiegel en de rand	13
Spiering	222, 223, 224, 233
Spruitjes.....	159, 222, 223, 224, 231, 232, 233
Spruitjes Parmentier	127, 159
sputmondjes.....	10, 146
Spuitzakken	10
St Nectair.....	219
St. Pourçain	212
staafmixer	10, 50
steriliseren	242
Sterolen	202
stokvis.....	74
stomen.....	242
stoven.....	103, 106, 166, 240, 242
stroganoffsaus	118
stropen	242
sudderden	71, 123, 242
Sylvaner	212, 213, 214

T

ta skoroda	162
tamis	239
tapenade	79
terrine	239
thermometer.....	12, 113
tijgergarnaal.....	26
tijm.....	37, 51, 53, 78, 91, 94, 98, 111, 117, 141, 159
timbaal.....	239
Tiramisu	9, 169, 184, 185
tomaten	19, 29, 42, 43, 51, 65, 80, 93, 97, 109, 123, 137, 148, 153
tomatenpuree.....	19, 64, 65, 93, 97, 119, 123, 143
tong	238
tournedos	239
trancheren.....	88, 242
truffel	239

U

ui 25, 27, 29, 50, 51, 54, 77, 93, 95, 107, 115, 117, 119, 123, 129, 135, 137, 141, 144, 159, 160, 162, 186, 241	
uien.....	27, 36, 67, 93, 117, 119, 120, 131, 137, 159, 162, 163, 164, 165, 242

V

vanille.....	172, 177, 205
varkenshaas	115, 117
velouté.....	35, 236
venkel	65
verdampen.....	12, 25, 147, 163, 241
Vin de Jura.....	214
visbouillon.....	19, 29, 48, 65, 68, 69
vleesvork.....	70
vol au vent	239
Volnay	217, 218
voorgerechten	7, 17, 236
Vouvray.....	212, 214, 219

W

Warme Salade van Prei en Garnalen	7, 17, 48, 49
weken	89, 95, 122, 242

wellen	242
wijting	64, 65
witlof à la crème	166
wok	97, 239
Worcestershire saus.....	9, 158, 159

Z

zabaglione	200
Zachte Paprika Soep.....	17, 51
zalm	52, 53, 81
Zalm papillotje met Groene Kruiden.....	17, 53
zalmfilet	53, 81
zalmforel.....	55, 73
Zalmforel Filets met Bieslook	17, 55
zeef.....	10, 19, 31, 37, 51, 53, 55, 69, 73, 95, 103, 113, 114, 115, 125, 179, 203, 238, 239
zeevruchten	213
Zeewolf.....	17, 57, 222, 223, 224, 233
Zeewolf in Spek en Witte Wijn Saus.....	17, 57
zeste	190, 239
zesteur	62, 190
zwezerik.....	239