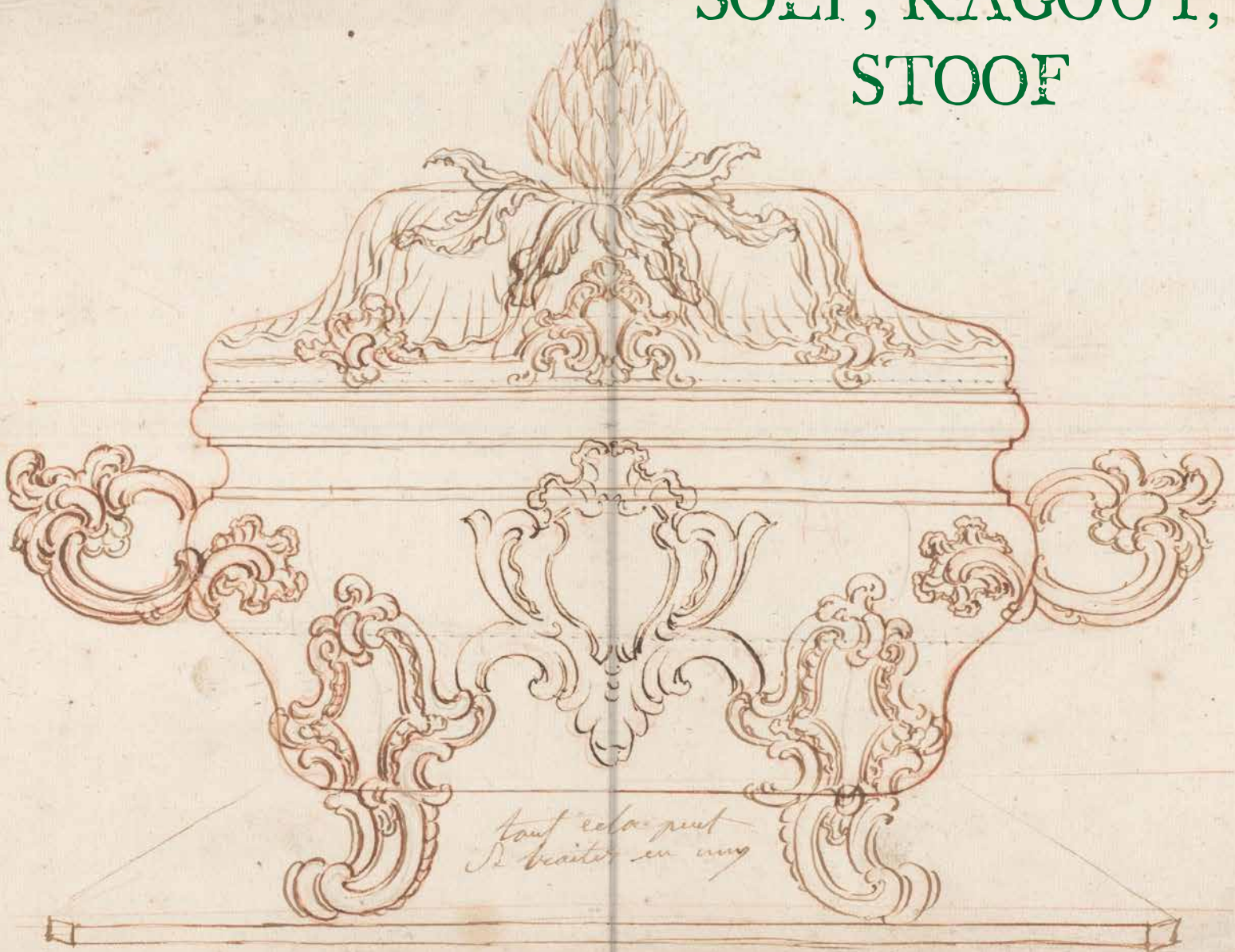


HET GEHEIM  
*van de*  
KEUKENMEID

*Recepten uit de rijke keuken van de 18e eeuw*



# SOEP, RAGOUT, STOOF





## SOEP, RAGOUT, STOOF

**S**oepen en stoofschotels zijn voor de keukenmeid één pot nat. Dat wil zeggen: het zijn niet duidelijk te onderscheiden gerechten. Sommige soepen bevatten zoveel vulling dat je niet meer van soep kunt spreken. Stoofschotels en hutspotten worden in de Franse keuken uit de zeventiende en achttiende eeuw net als soepen en potages tijdens de eerste gang geserveerd, dan heten ze *ouilles*. De vullingen in de kreeftenbroodjes en kalfsvleespasteitjes (blz. 36 en 37) zijn ragouts. Dit zijn ook stoofschotels, maar deze twee gerechten zijn na de bereiding nog gebakken in brood of deeg.

Daarnaast wordt vlees, kip en vis vaak in zijn geheel gekookt in plaats van geroosterd of gebakken. In de moderne keuken zie je dat niet vaak, je zou het bijna een vergeten bereidingswijze kunnen noemen. Dat heeft te maken met de bereidingstijd, de apparatuur en de hoeveelheid eters: grote stukken hebben lange bereidingstijden nodig en grote pannen of ketels. Ze leveren bovendien meer porties op dan in een hedendaags gezin doorgaans mensen aan tafel zitten. Daarom is bij de bewerking van kip met mierikswortelsaus, kipfilet gebruikt in plaats van 'gekookte hoenders' (ja, het *Vervolg op de Utrechtse keukenmeid* serveert er ook nog eens meer dan één!).

Voor subtiele stoofschotels gebruikt de keukenmeid een komfoor. Dat kan een gemetseld fornuis zijn met gaten voor pannen, maar ook een tafelkomfoor met smeulende kooltjes in het vuurschaaltje. Boven de kooltjes staat een schotel of tinnen bord, met een ander bord omgekeerd erop om het gerecht warm te houden en tegen uitdrogen te beschermen. Koken gaat op turfblokken die minstens een jaar op zolder gedroogd zijn. De turf mag volgens de *Hollandse huishoudster* niet te nat, maar ook niet te droog zijn. Als hij te droog is geworden, valt de turf bij het verbranden uit elkaar, met een as- en vonkenregen tot gevolg.



## SOUP MAIGRE

Voorgerecht voor 4 personen

*De soep komt uit de Franse keuken, waar hij potage de santé heet. Die bevat meestal vlees, maar in de zeventiende eeuw is er een versie voor Goede Vrijdag die gelijk is aan onze soup maigre. In de achttiende eeuw noemt Vincent La Chapelle de vleesloze versie 'potage de santé op zijn burgers'. Bijna alle keukenmeiden hebben een eigen versie van deze vegetarische groentesoep die steeds net ietsje anders is. Ze bevatten wel allemaal bietenblad, postelein, prei en zuring.*

### Ingrediënten

#### Voor de soep:

75 g zomerpostelein

75 g zuring

50 g bietenblad

50 g prei (wit en groen)

30 g peterselie

20 g kervel

1 krop botersla

30 g boter

1 l water

foeliepoeder, nootmuskaat, zout  
en peper naar smaak

2 sneden casinowit, korstjes eraf

#### Voor de vulling:

½ komkommer, geschild

100 g waspeen, geschrapt

100 g doperwtjes (diepvries)

#### Voor de garnering:

soldaatjes

Was groenten en kruiden. Hak alles fijn. Snijd de boterhammen in stukjes; bewaar de korstjes.. Snijd voor de vulling de komkommer in de lengte door, schep de zaadlijst eruit en snijd in 2 millimeter dikke plakjes. Bestrooi die met zout en laat 20 minuten uitlekken. Snijd de waspeen in schijfjes.

Smelt de boter in een pan met dikke bodem, en smoor de fijngesneden groenten en kruiden tot ze geslonken zijn. Voeg dan water en brood toe, breng aan de kook en zet de blender erop. Doe komkommer, wortel en erwtjes erbij, evenals specerijen en zout. Laat nog een kwartier zachtjes sudderen. Snijd voor de soldaatjes de broodkorstjes in blokjes en bak die in boter goudbruin. Serveer de soep heet, met de versgebakken soldaatjes erbij.

## JACOBIJNENPOTAGE

Lunch- of stevig voorgerecht voor 4 personen

*De oorsprong van dit gerecht uit de Utrechtse keukenmeid gaat terug tot middeleeuwse Franse kookboeken. Jacobijnen zijn monniken van de bedelorde van de dominicanen, van wie het klooster aan de Rue St. Jacques (Sint-Jacobsstraat) in Parijs lag. Het gebruik van amandelmelk in een hartig gerecht is voor de achttiende eeuw al ouderwets.*

### Ingrediënten

250 g kipfilet

zout, peper en kruidnagelpoeder

4 dikke sneden witbrood

650 ml sterke kippenbouillon\*

150 ml amandelmelk\*

3 eidooiers

foeliepoeder, witte peper en

zout naar smaak

150 g belegen boerenkaas, vers

geraspt

Bestrooi de kipfilets met zout, peper en kruidnagelpoeder. Braad of rooster ze gaar, snijd dan het vlees in dunne plakjes. Rooster het brood licht, snijd het rond zodat het in de soepkommen past. Verhit de kippenbouillon met amandelmelk en bind het vocht met de eidooiers.\* Breng de soep op smaak met foeliepoeder, gemalen witte peper en zout.

Verwarm de oven voor in de grillstand. Neem vier vuurvaste soepkommen. Leg in iedere kom een rondje geroosterd brood. Verdeel de plakjes kip erover, met daarop de geraspte kaas. Giet zoveel soep in de soepkommen dat die net onder de kaas uitkomt. Zet de kommen onder de grill tot de kaas gesmolten en lichtbruin van kleur is.

Serveer meteen.



# DOOPVIS HOLLANDAISE

Lunch- of voorgerecht voor 4 personen,  
hoofdgerecht voor 2 personen

*Doopvis is gepocheerde vis, meestal rivierbaars, die met saus wordt gegeten. De Gelderse keukenmeid geeft er wat geraspte mierikswortel bij. Vincent La Chapelle doet dat ook, en hij noemt het gerecht 'Perches à la hollandaise'. Volgens het Algemeen huishoudelijk, geneeskundig [etc.] woordenboek van H.A. de Chalmot is mierikswortel of peperwortel eetlustopwekkend en bevordert deze de spijsvertering.*

*De saus is perfect bij gepocheerde vis en luxe groenten als asperges en artisjokken. Bij de keukenmeiden heet de populaire saus gewoon 'zure eiersaus' of 'zuurdoop'. Beschouw hem als warme mayonaise, gemaakt met boter in plaats van olie.*

## Ingrediënten

2 rivierbaarsjes à 500 g  
zout  
4 el wittewijnazijn  
4 eidooiers  
stukje foelie

80 g koude boter

## Voor de garnering:

1 citroen, in schijfjes  
geraspte mierikswortel  
(vers of uit potje)

Breng water met zout en 1 eetlepel azijn tegen de kook aan. Pocheer hierin de schoongemaakte, maar niet-geschubde vis gaar in 15 minuten. Haal dan het vel eraf en fileer de vis. Houd warm tussen twee borden in een lauwwarme oven.

Roer de dooiers los met de rest van de azijn en 1½ eetlepel water en verwarm dit samen met de foelie in een steelpannetje. Blijf goed kloppen totdat de saus begint te binden. Het mengsel mag niet koken. Klop de boter in kleine vlokjes door de saus. Als deze schift, voeg dan een lepeltje ijswater toe en klop het mengsel nog eens goed door. Verwijder het stukje foelie.

Leg de filets in een voorverwarmde schaal en verdeel een beetje saus erover. Garneer met citroenschijfjes en hoopjes geraspte mierikswortel. Serveer de rest van de saus apart.

