

Piet Huysentruyt
hapjes & soepen

1





Piet

Huysentruyt

hapjes & soepen

1



LANNOO

INHOUD

HAPJES

deeghapjes met feta

6

bladerdeegrol

8

bladerdeegwafeltjes

9

empanadas

10

guacamole

13

hummus

14

tzatziki

16

zalmrolletjes

17

garnalenmousse

18

groentechips

19

chips maken

22

kippenboutjes

23

kipnuggets

26

champignonkroketten

28

bitterballen van vlaamse stoverij

29

lookbroodjes

32

lookworst op de grill

33

olijvencake

34

piro's

35

pan con tomate

36

zoute popcorn

38

gegrild breydelspek met perenstroop

40

loempia

41

brochette van mozzarella en kerstomaat

42

auberginerolletjes met scampi

44

scampi in bladerdeeg

45

gebakken mosselen

46

gegratineerde oesters

47

SOEPEN

feestelijke koolsoep

49

aardpeersoep

50

aspergesoep

52

biersoep

53

zarzuela

54

chinese tomatensoep

57

INHOUD

bisque van garnalen of kreeft	58	mosterdsoep	86
vissoep	60	paprikasoep	87
gazpacho	62	pompoensoep	88
groentesoep	63	preisoep	90
groene-aspergesoep	65	slasoep	91
champignonsoep	66	spinaziesoep	92
erwtensoe	67	uiensoep	93
tomatensoep met balletjes	69	goulashsoep	95
witloofsoep	70		
venkelsoep	71		
kastanjesoep	75		
kaassoep met ham	76		
knolseldersoep	77		
kippensoep	78		
kippensoep met ananas	79		
knoflooksoep	82		
komkommersoep	83		
bladerdeeghoedje	84		
consommé	85		



KLASSIEKE PROBLEMEN

- De feta vloeit uit de hapjes tijdens het bakken.
- Het deeg ploft open.
- De hapjes zijn niet krokant.
- De hapjes zijn onderaan verbrand.

deeghapjes met feta

VOOR 4 PERSONEN

1 vel bladerdeeg • 20 blokjes feta • 1 eetlepel gehakte peterselie • 1 eetlepel gehakte munt
wat PH-Italian Mix • 1 eidooier (verdund met 1 eetlepel water)

HOE LOS JE HET OP?

Maak met een uitsteekvorm cirkeltjes van zo'n 8 centimeter doorsnee in het bladerdeeg.

Meng de fetablokjes met de peterselie, de munt en PH-Italian Mix tot een fetabrij.

Leg een beetje vulling in het midden van ieder rondje. Doe er niet te veel in, want anders zal het over het deeg vloeien en aanbakken.

Smeer wat eidooier op de rand van de deeggrondjes en vouw ze dicht. De eidooier met water plakt de randjes wel aan elkaar, maar je moet ze met een vork toch nog eens goed aandrukken.

Leg de halve maantjes op een bakplaat met bakpapier. Het bakpapier voorkomt dat de deeghapjes aanbakken.



WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Gebruik niet te veel feta.
- 2^{DE} Druk de randjes extra aan met een vork.
- 3^{DE} Gebruik bakpapier tijdens het bakken.





KLASSIEKE PROBLEMEN

- De saus loopt uit het bladerdeeg.
- De rol valt plat.
- De kaassaus schift.
- Ze smaakt naar bloem.
- Het bladerdeeg is niet rolbaar.



bladerdeegrol

VOOR 4 PERSONEN

75 g boter • 85 g bloem • 0,5 liter melk • peper en zout • nootmuskaat • sap van 1/2 citroen • 400 g gekookte ham • 150 g geraspte kaas (emmentaler, gruyère) • 2 vellen bladerdeeg • 1 eierdooier (verdund met water) • 100 g extra gemalen kaas (emmentaler, gruyère)

HOE LOS JE HET OP?

Smelt de boter en voeg de bloem toe. Laat de roux circa 5 minuten zachtjes aanbakken, zodat de bloemsmak er helemaal uit gaat.

Zet de pot van het vuur en laat de roux afkoelen. Voeg de melk toe. Als je koude melk op hete roux giet, ontstaan er klonters. Maar wanneer je de roux even laat afkoelen, kun je alles beter mengen en krijg je geen klonters. Door iets meer bloem te gebruiken dan boter, verkrijg je een vaste saus.

Zet de pot weer op het vuur en laat opkoken, zodat de saus goed indikt.

Kruid nu met peper, zout en nootmuskaat. Doe er het citroensap bij. Citroen geeft een frisse toets aan de saus en neemt de bloemige smaak weg.

Snijd de ham in fijne julienne. Zo kleef de saus beter aan de ham en krijg je een soort koek.

Voeg de ham en de geraspte kaas toe en laat de kaas langzaam smelten in de saus. Blijf roeren en controleer of de onderkant niet aanbrandt. Een verbrande smaak krijg je niet meer weg.

Laat de saus minstens 4 uur afkoelen in de koelkast, zodat ze helemaal kan opstijven.

Haal het bladerdeeg op het laatste moment uit de koelkast. Als je bladerdeeg te lang op voorhand uit de koelkast haalt, smelt het en wordt het minder goed hanteerbaar, waardoor je het niet meer kunt oprollen.

Snijd rechthoeken van 15 bij 8 centimeter uit het bladerdeeg. Beleg het onderaan met de opgesteven saus. Laat aan iedere kant zeker 1,5 centimeter vrij. Bij het bakken warmt de saus op en wordt ze wat vloeibaarder. Als je wat ruimte laat aan de randjes, zal ze daar niet uitlopen.

Rol het bladerdeeg op. Kleef het dicht met wat verdund eigeel.

Smeer de bladerdeegrol ook in met wat eigeel en bak het geheel 20 à 25 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C.

Schik het rolletje op een bord en leg er nog wat extra gemalen kaas bij.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Zet de kookpot van het vuur wanneer je de melk toevoegt.
- 2^{DE} Snijd de gekookte ham fijn, zodat het een koek wordt.
- 3^{DE} Leg het beslag tot 1,5 centimeter van de randjes.



KLASSIEKE PROBLEMEN

- Het wafeltje kleeft aan het wafelijzer.
- De vulling loopt uit.

bladerdeegwafeltjes

VOOR 4 PERSONEN

1 vel bladerdeeg • 4 plakjes zalm of 4 plakjes gekookte ham (+ 1 eetlepel mosterd) of 4 plakjes gedroogde ham (+ 1 eetlepel graanmosterd)

HOE LOS JE HET OP?

Leg het vel bladerdeeg voor je op de snijplank en snijd het doormidden. Zorg dat het uit de koelkast komt, anders kun je er niet mee werken.

Beleg de ene helft met zalm, gekookte ham of gedroogde ham. Als je met gekookte ham werkt, smeer er dan mosterd op. Kies je voor gedroogde ham, smeer die dan in met graanmosterd.

Bedek het geheel met de andere helft van het bladerdeeg.

Snijd in driehoekjes, rechthoekjes of vierkantjes en leg ze in het wafelijzer.

Bak de wafeltjes gedurende 4 à 5 minuutjes, lang genoeg tot het deeg gaar is. Je verkrijgt een wafeltje doordat het bladerdeeg de warmte van het wafelijzer 'opzoekt' en mooie vierkantjes vormt.

TIP

Je kunt spelen met verschillende smaken. Je kunt er kruiden bij doen of scampi, maar ook fruit zoals appeltjes, rozijnen, peren...

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{ste} Bladerdeeg moet altijd ijskoud zijn.
- 2^{de} Bak lang genoeg.
- 3^{de} Steek er alleen vaste dingen tussen.





KLASSIEKE PROBLEMEN

- De empanadas 'ontploffen'.
- Ze zijn niet krokant.
- Ze gaan open tijdens het bakken.
- Ze zijn wak.



empanadas

VOOR 4 PERSONEN

voor het deeg: 250 g bloem • 1 ei • 5 eetlepels water • 75 g zachte boter • een snufje zout
voor de vulling: 1 rode ui (fijnggehakt) • 1 teentje knoflook (fijnggehakt) • 1 eetlepel olijfolie • 250 g kipfilet • peper en zout • wat PH-wokkruiden • 50 g gedroogde abrikozen (fijngesneden) • 75 g amandelschilfers (gehakt) • 50 g zwarte olijven (gehakt) • 2 gekookte eieren (fijnggehakt) • 2 eetlepels gehakte peterselie • 4 eetlepels zure room • 60 g tortillachips

HOE LOS JE HET OP?

Maak eerst het deeg. Doe de bloem, het ei, het water, de zachte boter en wat zout in een mengkom. Meng het geheel en kneed tot het deeg niet meer aan je handen blijft kleven. Je kunt tijdens het kneden nu en dan wat bloem toevoegen, maar niet te veel, anders verander je het recept.

Laat het deeg een halve dag rusten in de koelkast, zodat het een mooi geheel kan worden.

Stoof de ui en de knoflook aan in de olijfolie. Het is belangrijk dat alle ingrediënten fijngesneden zijn, zodat de vulling uiteindelijk een geheel vormt. Anders riskeer je dat alles uit elkaar valt.

Snijd de kip in fijne blokjes en voeg ze eraan toe. Kruid met peper, zout en de wokkruiden en bak de kip stevig aan.

Doe er nu de abrikozen, de amandelschilfers, de olijven, de eieren, de peterselie en de zure room bij. Laat de zure room verder inkoken. Door alles stevig te laten doorkoken, gaat het vocht uit de zure room en blijft het vet over. Dit zorgt voor een binding (zie foto). Je krijgt een soort pasta.

Laat alles afkoelen en voeg dan de verbrijzelde tortillachips toe. Die zorgen voor een specifieke smaak. Als er nog vocht in je pasta zit, zullen de chips dat opnemen. Verbrijzel de chips goed, zodat die straks geen gaten maken in je deeg.

Rol het deeg uit en snijd er ronde vormpjes uit van ongeveer 12 centimeter diameter.

Schik de vulling op een helft van de ronde vorm, doe wat water aan de rand. Vouw ze dicht en duw nog eens extra met een vork de kantjes dicht. Je mag de tandjes van de vork goed zien zitten in je deeg.

Leg ze op wat bakpapier en bak ze 20 à 25 minuten op 180 °C. Het bakpapier zorgt ervoor dat de empanadas niet aan je ovenplaat blijven plakken.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{ste} Snijd alle ingrediënten goed fijn.
- 2^{de} Bak alles stevig aan.
- 3^{de} Duw de randen extra goed aan met een vork.







KLASSIEKE PROBLEMEN

- De guacamole is niet glad.
- Hij heeft te weinig smaak.
- Hij heeft een vieze kleur.
- De guacamole smaakt niet fris.
- Hij smaakt te zuur.

guacamole

VOOR 4 PERSONEN

2 avocado's • sap van 1 limoen • 1 teentje knoflook • 1/2 pepertje • 4 eetlepels gehakte koriander • 1 dl olijfolie • peper en zout • 1 tomaat • 1 sjalot • verse korianderblaadjes • toast

HOE LOS JE HET OP?

Snijd de avocado's in tweeën en haal de pit eruit (zie foto). Haal er vervolgens het vruchtvlees uit. Werk met rijpe avocado's, zodat je een gladde puree verkrijgt.

Snijd het vruchtvlees in stukjes en besprenkel onmiddellijk met wat limoensap. Doe je dat niet, dan gaan de stukjes verkleuren en heb je een onaantrekkelijke, bruine guacamole.

Hak de knoflook en het pepertje fijn.

Doe de avocadostukjes, de knoflook, het pepertje, de koriander en de olijfolie in een blender en mix. Doordat alles mooi fijngehakt wordt, verkrijg je een glad geheel.

Kruid met peper en zout, en voeg naar smaak nog wat limoensap toe. Het limoensap moet voor een frisse toets zorgen. Als je er echter te veel aan toevoegt, wordt je guacamole te zuur.

Ontvel en ontpit de tomaat en snijd in blokjes.

Snijd de sjalot fijn en strooi die samen met de tomaat en de verse korianderblaadjes over de guacamole. Door de sjalot en de tomaat niet door de guacamole te mengen vermijd je een doordringende sjalotsmaak. De zuren van de tomaat maken de guacamole ook waterachtig.

Serveer met wat toast.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Gebruik rijpe avocado's.
- 2^{DE} Besprenkel het vruchtvlees onmiddellijk met limoensap.
- 3^{DE} Meng de sjalot en de tomaat er niet door.

www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Recepten: Piet Huysentruyt

Eindredactie: Frank Smedts

Fotografie: Verne en Dominique Dobbelaere

Grafische vormgeving: C-Design

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact opnemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, 2018

D/2018/45/397 – NUR 440

ISBN 9789401454926

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.