

Piet Huysentruyt
voorgerechten

2





Piet

Huysentruyt

voorgerechten

2

INHOUD

VOORGERECHTEN • MET VLEES

hertenpaté	6
boerenpaté	9
curryworst	11
potjesvlees	13
terriner van ganzenlever	14
worstenbroodje	15
paté	16
spiegelei met spek	17
gebakken champignons met spekjes	18
hartige flensjes	19
broccoli-witlooftaart	20
caesar salad	23
mousse van ham	24
slaatje van geitenkaas	25
cappuccino van champignons	27
kalfszwezerikkroketten	29
hersenen in tartaarsaus	31

kikkerbiljetjes	32
minivarkensburgers	33
tomaat en mozzarella op de barbecue	36
vitello tonnato	38

VOORGERECHTEN • MET VIS

aardappel in de schil met zure room	
en garnalen	41
aardappel met kaviaar	42
gebakken sint-jakobsvruchten	43
babyinktvisjes	44
courgetterolletjes met tonijn	45
fishsticks	47
flan van krab	49
garnalenkroketten	50
geflambeerde scampi	52
gegratineerde oesters	54
gravad lax	55

INHOUD

gegratineerde sint-jakobsschelp	56	aubergine parmigiani	73
omelet met garnaaletjes	57	courgettecake	74
gemarineerde zalm	58	boerenomelet	76
lenteomelet	59	falafel	77
quenelles	60	groentebrochette met kruidenmousseline	79
roerei met zalm	61	kaasquiche met provençaalse tomaten	80
scampi diabolique	62	kaaskroketten	83
scampi in bladerdeeg	63	karnemelkpap	85
sushi	64	kaassoufflé	86
scampi in lookboter	65	linzenpaté	87
scampi in roze roomsaus	66	kerstomaatjes met pesto	88
tartaar van tonijn	67	minipizza's	89
terriner van kreeft	68	tortilla	90
		rijstkroketjes	91
		toast champignon	92
		tomatenflan	93
		waldorfsalade	94
VOORGERECHTEN • VEGGIE			
artisjok met mosterdmayonaise	70		
asperges op z'n vlaams	71		
asperges schillen	72		



KLASSIEKE PROBLEMEN

- De paté valt uiteen.
- Hij is te droog.
- De paté smaakt te veel naar lever.
- Hij is nog rauw vanbinnen.

hertenpaté

VOOR 4 PERSONEN

2 eetlepels PH-runderbouillon • 2 dl water • 600 g gemalen hertenvlees • 300 g gemalen keelsteke (vet van varkensnek) • 300 g gemalen varkenslever • 2 eieren • peper en zout • 2 eetlepels whisky • vetbanden voor paté (bandes de lard) of 240 g ontbijtspek • 3 takjes rozemarijn • 2 takjes laurier • 3 takjes salie • 3 teentjes knoflook • wat jeneverbessen • PH-zwarte peper • korianderbolletjes • tijm

HOE LOS JE HET OP?

Voeg de runderbouillon toe aan het water, kook even op en laat afkoelen. De bouillon moet koud zijn, anders gaart hij het gemalen vlees van zodra vlees en bouillon gemengd worden.

Doe al het gemalen vlees samen in een kom. Zorg ervoor dat het vlees niet te grof gemalen is, anders valt de paté uiteen. Gebruik niet te veel varkenslever, want die kan de smaak van het hertenvlees overheersen.

Voeg de eieren, peper, zout en whisky toe en meng alles door elkaar met de handen. Je mag zelfs wat meer whisky gebruiken, zodat de paté nog wat beter afsmaakt.

Voeg de afgekoelde bouillon toe en meng goed. Bekleed de terrinevorm met de vetbanden of de bandjes ontbijtspek. Het spek zal ook een lekkere smaak afgeven. Giet het vlees erin en vouw de vetbanden dicht.

Leg de rozemarijn, de laurier, de salie, de knoflook, de jeneverbessen, de peperbolletjes, de korianderbolletjes en de tijm er bovenop. Sluit de terrine met het deksel.

Giet warm water in een schotel en zet de terrine erin. Voor een bain-marie is het belangrijk om direct warm water toe te voegen, zodat het gaarproces meteen kan starten. Als je zou starten met een koude bain-marie, kloppen de gaartijden niet meer.

Bak de terrine gedurende 45 à 50 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C.

Prik met een naald in de paté om te kijken of hij warm is vanbinnen. Als je de naald tegen je lip houdt en ze voelt warm aan, is de paté gaar. Als de naald nog koud aanvoelt, moet je de paté nog even in de oven laten.

Laat de terrine afkoelen en gedurende 2 à 3 dagen opstijven in de koelkast.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Voeg de bouillon koud toe.
- 2^{DE} Gebruik warm water voor de bain-marie.
- 3^{DE} Controleer de gaarheid met een naald.







KLASSIEKE PROBLEMEN

- Het vet drijft op de paté.
- De paté valt uiteen.
- Er zitten brokken in de paté.
- De paté is niet gaar.

boerenpaté

VOOR 4 PERSONEN

1 ui • een klontje boter • 500 g grof gemalen varkensgehakt • 500 g grof gemalen keelsteke
 350 g grof gemalen varkenslever • 150 g dikke spekblokjes • peper en zout • tijm • 2 eieren
 2,5 dl water • 1 eetlepel PH-groentebouillon • scheutje cognac • ontbijtspek
 laurier, rozemarijn en salie • jeneverbessen • peperbollen

HOE LOS JE HET OP?

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Versnipper de ui en stoof hem aan in een klontje boter. Gebruik zeker niet te veel boter, want dan drijft het vet straks boven op de paté.

Doe de ui in een kom samen met het varkensgehakt, de keelsteke, de varkenslever en de spekblokjes. Keelsteke is het vet uit de nek van het varken. Het smelt niet bij verhitting en zorgt voor de binding. Gebruik iets minder lever dan gehakt, anders smaakt de lever te fel door en krijg je een leverpaté.

Kruid met peper, zout en tijm.

Voeg de eieren toe en kneed alles goed met de handen. Het ei zorgt voor extra binding.

vervolg pagina 10





Warm het water op met de PH-bouillon en giet dit bij het vlees. Voeg de cognac toe. Meng opnieuw goed met de handen. De bouillon filtert het vet en zorgt voor een gelei aan de buitenkant van de boerenpaté.

Bedek de binnenkant van een bakvorm met ontbijtspek en giet het vleesmengsel erin.

Sluit vervolgens met het spek en leg er laurier, rozemarijn en salie bovenop.

Bestrooi met jeneverbessen en peperbollen.

Bak de paté au bain-marie gedurende 60 minuten in de oven. Au bain-marie bakken is belangrijk, anders zou de warmte veel te snel in het vlees gaan en krijg je een gehaktbroodje.

Controleer na een uur of de paté binnenin warm genoeg is. Doe dat door er even met een mes in te prikken. Zo niet moet hij nog zo'n 10 minuten langer bakken.

Serveer met wat sla.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{ste} Bak de ui in weinig boter.
- 2^{de} Gebruik grof gemalen vlees.
- 3^{de} Bak de paté au bain-marie.



KLASSIEKE PROBLEMEN

curryworst

VOOR 4 PERSONEN

1 teentje knoflook • 1 ui • 1/2 kg varkensgehakt • 1 eierdooier • 2 eetlepels PH-currykruiden • peper en zout • 1 dl sojaroom • 2 gekookte aardappelen (koud) • 4 vellen brikdeeg • 1 eierdooier

HOE LOS JE HET OP?

Hak de knoflook en de ui zeer fijn. Doe dit zorgvuldig, want er mogen geen grove stukken in de pasta zitten.

Cutter het gehakt samen met de knoflook, de ui, het eigeel, de PH-currykruiden, peper en zout en de sojaroom. Cutter dit tot een vaste pasta. Je mag zeker geen stukjes vlees meer zien. Voor dit gerecht werk je met sojaroom. Je moet immers vrij lang cutteren en daardoor zou echte room tot boter worden.

Plet de aardappelen tot puree. Meng ze door de pasta. Doordat je aardappelen toevoegt, krijgen de curryworsten voldoende smaak. Aardappelen zorgen samen met het eigeel en de sojaroom ook nog voor de binding.

Leg de vellen brikdeeg voor je wanneer de pasta helemaal klaar is. Als het deeg te lang op het aanrecht ligt, droogt het uit en dan kun je het niet meer rollen.

Besmeer de uiteinden van het deeg met het eigeel.

Leg onderaan de vleespasta in de vorm van een worstje.

Rol het op, vouw de uiteinden dicht en rol de worst verder dicht.

Frituur 5 à 6 minuten op een temperatuur van 180 °C. Bak nooit meer dan vier curryworsten tegelijkertijd, want anders vormt het deeg geen krokante korst. Zo zal de curryworst veel meer vet opslorpen en krijg je dus een vette worst.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Voeg aardappelen toe voor de binding.
- 2^{DE} Leg het brikdeeg pas voor je wanneer je ermee aan de slag gaat.
- 3^{DE} Bak zeker niet meer dan vier curryworsten tegelijkertijd.







KLASSIEKE PROBLEMEN

- Het potjesvlees is droog.
- Het stijft niet op.
- Het is smaakloos.
- Het is te zuur.
- Het potjesvlees ziet er donker en grijs uit.
- Het is troebel.

potjesvlees

VOOR 4 PERSONEN

1 volledige kip • 34 g gelatine • peper en zout • 1/2 prei • 1 groene selderstengel • 1 wortel • 1/2 ui • 5 schijfjes citroen • 4 eetlepels azijn

voor de bouillon: 1 dikke wortel • 1 prei • 2 groene selderstengels • 1 ui • tijm en laurier • 1 teentje knoflook • water • 4 eetlepels PH-kippenbouillon

HOE LOS JE HET OP?

Maak eerst een groentebouillon. Snijd daarvoor de groenten grof en doe ze samen met het water en een eetlepel kippenbouillon in een grote kookpot.

Leg de kip erin, laat opkoken en vervolgens 90 à 120 minuten garen op een zacht vuurtje. Schuim regelmatig het overtollige vet af. Door regelmatig af te schuimen en de kip rustig te laten garen, krijg je een heldere bouillon en een sappige kip.

Haal de kip uit de bouillon en laat ze afkoelen. Giet 5 deciliter bouillon door een zeef in een aparte pot.

Laat de gelatine weken in koud water. Zorg ervoor dat de gelatine exact is afgewogen, anders zal het potjesvlees niet genoeg opstijven. Het zuur van de azijn en de citroen breken de gelatine deels af.

Kruid de gezeefde bouillon met peper en zout. Snijd de prei, de selder en de wortelen in kleine blokjes en voeg ze toe aan de bouillon.

Snijd een halve ui in fijne ringen en voeg toe. Doe ook de schijven citroen bij de bouillon. De groenten zorgen nu voor extra smaak en frisheid. Voeg wat azijn toe en laat even koken. Doe dit naar smaak: als je het liever minder zuur hebt, kun je de hoeveelheden halveren of aanpassen.

Haal al het kippenvlees van het been en snijd het in kleine stukjes.

Wring de gelatine uit en voeg hem bij de bouillon.

Voeg de stukjes kip toe, roer goed en schep alles in een schotel. Zorg dat de schijven citroen bovenaan liggen.

Laat een nacht in de koelkast opstijven.

Serveer met mosterd en bruin brood

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Schuim de bouillon regelmatig af.
- 2^{DE} Laat de kip zachtjes garen.
- 3^{DE} Weeg de gelatine exact af.

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/2018/45/398 – NUR 440

ISBN 9789401454933

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeelvoudigd, 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.