

KOKEN



JAMES PETERSON



Karakter Uitgevers B.V.

INHOUD

DANKWOORD • ix

LIJST VAN 'ZO MAAK JE'-FOTO'S • xvi

INLEIDING • 1

BASISREGELS • 3

De 10 basistechnieken • 7

TECHNIEKEN • 8

Braden • 8
Stoven • 10
Pocheren • 12
Sauteren • 12
Stomen • 13
Frituren • 14
Grillen • 14
Roken • 15
Barbecueën • 15
Koken • 15

Recepten • 17

VOORGERECHTEN • 19

Kaasspiralen • 19
Kaassoesjes • 20
Rechthoekjes van bladerdeeg • 20
Canapés • 21
Tartelettes • 22
Terrine van foie gras • 24
Foie gras au torchon • 26
Foie gras met gesauteerde appels • 27
Boerenterrine • 27
Mousse van kippenlevertjes • 30
Rillettes van eend • 30
Kipbrochettes • 31
Bruschette • 32
Gebakken inktvis • 33
Krabkoekjes • 33

BOUILLONS EN SOEPEN • 35

Groentebouillon (court-bouillon) • 36
Bruine kippenbouillon • 36
Blanke kippenbouillon • 37
Runderbouillon en Pot-au-feu • 38
Runderconsommé • 39
Garnalensbouillon – basisrecept • 39
Visbouillon • 40
Dashi • 40
Miso-soep • 41
Prei-aardappelsoep • 42
Aspergecrèmesoep • 43
Doperwtencrèmesoep • 44
Champignoncrèmesoep • 44
Spinaziecrèmesoep • 44
Selderijcrèmesoep • 45
Bloemkoolcrèmesoep • 45
Tomatensoep • 46
Franse uiensoep • 46
Knoflooksoep met gepocheerde eieren • 47
Soep van verse mais en pepers • 48
Gazpacho • 48
Borsjtj • 49
Groentesoep à la paysanne • 50
Marokkaanse lamsvleessoep met tomaat • 51
Zeevruchtensoep – basisrecept • 52
Bourride • 56
Romige vissoep met cider en verse kruiden • 57
Braziliaanse vissoep met kokos en pinda • 57
Maissoep met garnalen • 58
Garnalen-tomatillosoep • 58
Pittige Thaise garnalenssoep • 59
Mexicaanse tomatillo-kippensoep • 60
Mexicaanse chili-kippensoep • 60
Thaise groenecurrysoep met kip en kokos • 61
Tomatensoep met kip en dragon • 61
Chinese scherpzure soep • 62

Ossenstaartsoep • 64
Indiase linzensoep • 64
Bonensoep – basisrecept • 65

SALADES • 67

Vinaigrette – basisrecept • 69
Romige vinaigrette • 70
Friseesalade met spek • 71
Caesarsalade • 72
Caesarsalade met kip • 73
Winterse biefstuksalade • 73
Zomerse biefstuksalade • 74
Salade van paddenstoelen met eendenconfit • 75
Salade Niçoise • 76
Knolselderijremoulade • 78
Salade van geschaafde rodekool met pistachenoten • 79
Gemarineerde champignons met verse dragon • 80
Geraspte wortels met peterselie en citroen • 80
Komkommersalade met chilipepers en yoghurt • 81
Japanse komkommersalade • 82
Thaise komkommersalade • 82
Salade van artisjokken en geroosterde walnoten • 83
Salade van geschaafde venkel • 84
Tomatensalade • 85
Paprikasalade met ansjovis • 86
Aardappelsalade op z'n Frans • 87
Aardappelsalade op z'n Amerikaans • 87
Aardappelsalade op z'n Indiaas • 88
Kipsalade met asperges, sperziebonen en
paddenstoelen • 89
Tomatensalade met kip, paprika en ansjovis • 89
Citrussalade met schaal- en schelpdieren en
witlof • 90
Salade van tropische vruchten en zeebanket • 91
Tabbouleh • 91
Pasta- of rijstsalade • 92
Bonen met boter of olijfolie • 92
Bonensalade met peterselie • 93
Bonensalade met mosselen • 93

EIEREN EN KAAS • 95

Kaassoufflés • 102
Dubbelgebakken soufflés • 104
Kaasfondue • 105
Quiche • 105

SCHAAL- EN SCHELDPDIEREN • 107

In witte wijn gestoomde mosselen • 108
Mosselsoep met saffraan • 109
Koude mosselsalade met kappertjes en dille • 109
Gestoomde clams • 110
Linguine met clamsaus • 111
Clam chowder • 112
Gebakken clams • 113
Oesters in een halve schelp • 114
Geroerbakte oesters • 116
Oesters 'gazpacho' • 117
Warme oesters in een halve schelp • 118
Oesters van de barbecue • 118
Gesauteerde coquilles • 119
Coquilles in wittewijn-kruidensaus • 120
Gestoofde coquilles met venkel • 122
Coquilles à la nage • 122
Gesauteerde gamba's • 123
Gambatajine • 124
Garnalencurry à la Goa • 125
Gekookte kreeft • 126
Gestoomde kreeft • 129
Nouvelle kreeft à l'Américaine • 130
Zeebaarsfilets met kreeft en kreeftensaus • 131
Soep van blauwe zwemkrabben • 133
Gesauteerde krabben met zacht pantser • 134
In rode wijn gestoofde pijlinktvis • 136
In rode wijn gestoofde octopus • 136
Stoofpot van gemengde schaal- en schelpdieren met
morieljes • 138

VIS • 141

Gesauteerde dikke filets van stevige vis • 144
Gesauteerde platvisfilets • 144
Gesauteerde verse sardines • 145
Gesauteerde hele rondvis • 146
Gesauteerde hele platvis • 149
Teriyaki van zalm • 149
Vis à la meunière • 151
Rog met kappertjes en citroen • 152
Gesauteerde dikke visfilets met misosoep • 153
Zeebaarsfilets met paddenstoelen • 153
Gebakken tong- of schelvisfilets met sherry • 154
Filets van gestreepte baars met kokkels en
oesters • 154
Visstooftpot met rode wijn • 155
Gestoofde witvisfilets op z'n Thais • 157
Gestoofde witvisfilets op z'n Indiaas • 157

VIS, vervolg

Gestoofde witvisfilets met kerrie • 157
Gestoofde witvisfilets met tomatensaus • 157
Gestoofde witvisfilets met mole • 157
Hele gebakken vis • 157
Zalm en papillote met julienne gesneden groenten,
dragon en witte wijn • 159
Gepocheerde hele forel • 161
Gepocheerde hele zalm • 162
Geroosterde hele rode snapper • 163
Geroosterde tonijn, zwaardvis of haai • 163

RUNDVLEES • 165

Côte de boeuf • 169
'Nepjus' • 170
Gegrilde porterhousesteak • 171
Gegrilde steak of biefstuk – basisrecept • 174
Sandwich van ossenhaas • 175
De lekkerste hamburgers • 176
Daube met rode wijn • 179
Stoofvlees met rode wijn • 180
Rundvlees à la mode • 182
Runderstoofpot • 182
Gestoofde runderribben • 184
Ierse runderstoof • 185
Boeuf bourguignon • 186

KALFSVLEES • 189

Gebraden kalfsribstuk • 190
Gebraden kalfszadel • 191
Gebraden kalfskogel • 191
Gestoofde kalfsfricandeau • 194
Kalfsragout • 195
Ossobuco met groentejulienne • 196
Kalfsvlees piccata • 198
Gesauteerde kalfskoteletten met maderasaus • 200
Gesauteerde kalfslever • 201
Kalfslever met uien • 202
Kalfslever met maderasaus • 202
Kalfsnietjes met mosterd en port • 203
Gestoofde zwezerik met macédoine van wortel- en
knolgroenten • 204
Gesauteerde zwezerik met citroen en peterselie • 205

LAMSVLEES • 207

Gesmoorde lamsschenkel met knoflook • 208
Lamsbout • 210
Gebraden lamsrug • 212
Lamszadel • 214

Gesauteerde lamskoteletjes • 216
Wittewijn-majoraanjes voor lamskoteletjes • 217
Gestoofde lamsschouder • 218
Lamsstoofpot • 221
Lenteachtige lamsstoofpot • 222
Lamsstoofpot met Indiase kruiden, room
en yoghurt • 222
Herfstachtige lamsstoofpot met wilde paddenstoelen • 223
Lamsvlees korma • 224
Ierse stoofpot • 224

VARKENSVLEES • 227

Verse ham • 228
Gebraden pekelham • 228
Gebraden varkensribstuk • 231
Gebraden varkensfilet • 231
Gestoofd varkensvlees • 232
Gestoofde schouderkarbonades met witte wijn
en pruimen • 234
Varkenshaas met champignonsaus • 236
Varkenshaas met appeltjes • 237
Gesauteerde varkenskarbonades • 238
Gegarbecuede spareribs • 240
Zoetzuur varkensvlees • 241

KIP EN KALKOEN • 243

Gebraden kip • 244
In boter gesauteerde kip • 250
Kip met tomaten, dragon en basilicum • 250
kip met rodewijnsaus • 251
Kip cacciatore • 251
Kip met eenvoudige mole • 252
Provençalse kip met aioli, tomaten en basilicum • 252
Marokkaanse kiptajine • 253
Kerriekip met kokos • 253
Gesauteerde kipfilets • 254
Gesauteerde kipfilets met maderasaus • 254
Gepaneerde kipfilets • 256
Kipfricassee met morieljes • 256
Kipfricassee met lentegroenten • 257
Kipfricassee voor groenteliefhebbers • 258
Thaise kipcurry • 259
Fluwelige kip met specerijen, cashewnoten en ghee • 260
Kip met gamba's • 260
Kip korma • 261
Gepocheerde kip met prei en wortelgroenten • 262
Gefrituurde kip • 263
Gebraden kalkoen met jus • 265

EEND EN KLEIN GEVOGELTE • 269

- Gesauteerde eendenborst • 271
- Sinaasappelsaus voor eendenborst • 273
- Rodevruchtensaus voor eendenborst • 273
- Langzaam gebraden eendendijen • 274
- Langzaam gebraden eendendijen met zuurkool • 274
- Langzaam gebraden eendendijen met rodekool en appels • 275
- In rode wijn gestoofde eendendijen • 276
- Confit van eend • 279
- Gesauteerde duivenkuikens in eigen jus • 280
- Duif met wildsaus en tuinbonencassoulet • 284
- Gesauteerde hele kwartel • 286
- Gesauteerde kwartelborst en -dij met civetsaus • 287

GROENTEN, PEULVRUCHTEN EN KRUIDEN • 289

- Gekookte of gestoomde asperges • 290
- Gestoomde of gekookte broccoli • 290
- Gesauteerde rapini met knoflook • 291
- Gesauteerde spruitjes met spek • 291
- Kool met spek en appels • 292
- Gekookte of gestoomde sperziebonen • 292
- Prei om warm of koud te serveren – basisrecept • 293
- Verse doperwten met boter • 294
- Spinazie – basisrecept • 295
- Spinazie à la crème • 295
- Snijbiet met olijfolie en knoflook • 296
- Gekookte artisjokken – basisrecept • 296
- Babyartisjokken met knoflook en peterselie • 297
- Gepofte bieten met wijnazijn, boter en peterselie • 298
- Geglaceerde peentjes of stukken winterwortel • 300
- Wortels uit de oven met peterselie • 301
- Gebraden wortels • 301
- Geglaceerde zilveruitjes • 302
- Gebraden uien • 303
- Gebakken pastinaak • 304
- Geglaceerde pastinaak • 304
- Geglaceerde meiknolletjes • 305
- Aardappelpuree • 307
- Gepofte aardappelen • 308
- Gesauteerde rauwe aardappelen • 308
- Gesauteerde gare aardappelen • 309
- Gebakken aardappeltjes uit de oven • 309
- Gesauteerde stro-aardappel • 311
- Aardappelkoekjes • 311
- Aardappelen Anna • 312
- Pommes Parisienne • 314
- Luciferaardappeltjes • 315

- Klassieke dunne Franse frietjes • 316
- Vlaamse frieten • 317
- Gestoomde aardappeltjes • 317
- Gesauteerde kastanjechampignons met knoflook en peterselie • 318
- Gesauteerde wilde paddenstoelen voor vis of vlees • 320
- Gesauteerde courgette • 320
- Gegrilde courgette • 321
- Paprika's met kruiden en ansjovis • 322
- Chiles rellenos met tomatillosaus • 322
- Tomatillosaus • 323
- Langzaam gebakken tomaten • 324
- Tomatentartaar • 324
- Aardappelgratin • 325
- Bloemkoolgratin • 325
- Preigratin • 326
- Aardappel-meiknolgratin • 327
- Tomatengratin met spek • 327
- Witlofgratin • 328
- Champignongratin met worst • 328
- Gratin van courgette en tomaat • 329
- Gratin van spaghetti pompoen • 329
- Cassoulet • 331
- Geroosterde knoflookpuree • 333

SAUZEN, SALSA'S EN CHUTNEYS • 339

- Bechamelsaus • 342
- Basissaus voor vis, kip of kalfsvlees • 343
- Zeevruchten-crème anglaise • 344
- Gebonden zeevruchtensabayon • 345
- Eidooier-botersaus • 346
- Beurre blanc • 347
- Lichte beurre blanc • 348
- Zeevruchtenbotersaus • 350
- Schaaldierenboter • 351
- Bordelaisesaus • 352
- Chasseursaus • 354
- Verbeterde bruine saus • 354
- Rodewijnsaus in Bourgondische stijl (sauce meurette) • 354
- Eendenragù • 356
- Bolognesesaus • 357
- Konijnensaus • 357
- Bewerkte kant-en-klare mayonaise • 358
- Mayonaise – basisrecept • 359
- Chlorofyl voor groene mayonaise • 359
- Aioli • 360
- Sauce Andalouse • 360
- Chantillysaus • 360

SAUZEN, SALSA'S EN CHUTNEYS, vervolg

Kerriemayonaise • 360
Groene saus • 360
Gribichesaus • 360
Kruidenmayonaise • 360
Hazelnotenmayonaise • 360
Saffraanmayonaise • 361
Champignonmayonaise • 361
Mosterdmayonaise • 361
Suédoisesaus • 361
Tartaarsaus • 361
Warme saffraanmayonaise voor zeevruchten • 361
Warme morieljesaus voor kip of zeevruchten • 361
Warme mayonaise van zee-egelkuit • 362
Pesto • 362
Rouille • 363
Romescosaus • 363
Vinaigrette extra – basisrecept • 365
Citronette • 365
Tomatencoulis • 366
Gekookte tomatenconcassée • 367
Barbecuesaus • 367
Sauzen van gedroogde chilipepers • 368
Bruine saus voor roerbakken • 368
Ponzusaus • 369
Tosaus • 369
Yakitorisaus • 369
Thaise currypasta – basisrecept • 370
Vietnamese dipsaus voor vis (nuoc cham) • 370
Tomatensalsa • 371
Salsa van tropische vruchten • 371
Guacamole • 372
Zoetzure zoutige vruchtenchutney • 372
Kruidenchutney • 373
Zoetzure chutney voor gefrituurde gerechten • 373

PASTA, RIJST, COUSCOUS EN POLENTA • 375

Verse eierpasta • 376
Ravioli met basilicum-ricottavulling • 380
Tortellini met mascarpone-parmigianovulling • 381
Tortellini met pesto • 382
Fettuccine of linguine met saus van eekhoortjesbrood • 382
Fettuccine of linguine met champignon-tartufati • 383
Fettuccine of linguine met erwten of pesto • 383
Ravioli met spinazie-ricottavulling • 383
Ravioli met boter, walnoten en salie • 384
Linguine met tomatensaus • 384
Pappardelle met kippenleverragù • 385

Lasagne • 385
Zeevruchtenrisotto met saffraan • 386
Risotto Milanese • 388
Droge rijst • 388
Pilav • 388
Couscous – basisrecept • 389
Polenta – basisrecept • 389

ONTBIJTGEBAK • 391

Bosbessenmuffins • 391
Karnemelkkoeken • 392
Scones • 392
Gepofte koeken • 393
Wentelteefjes • 393
Crêpes • 394
Crêpes Suzette • 395
Blini's • 396
Pannenkoeken • 396
Wafels • 397

BRODEN • 399

Witbrood – basisrecept • 402
Melkwit • 406
Baguettes • 407
Ciabatta • 407
Natuurlijk of zuurdesemvoordeeg • 409
Zuurdesembrood • 409
Roggebrood • 410
Zuurdesemvolkorenbrood • 411
Donker roggebrood • 411
Pizzadeeg • 412
Pizza Margherita • 412
Pizza met roquefort en walnoten • 413
Focaccia met zwarte olijven en uien • 414
Pitabrood • 415
Soepstengels • 415
Brioche • 416
Koffiecake • 418
Kaneelbroodjes • 418
Sticky buns • 419

CAKES EN TAARTEN • 421

Klassieke biscuitcake (génoise) • 423
Biscuitdeeg om op te rollen • 423
Chocoladefondantcakejes • 424
Wit biscuitdeeg • 424
Worteltjescake • 425
Botercake • 425
Klassieke Amerikaanse botercake • 426

Tartelettes

Hoe meer tartelettebakjes je hebt, hoe efficiënter je deze kleine deegschelpjes kunt bakken. Voor dit recept is het handig om veertig vormpjes te hebben. De deegschelpjes kunnen van tevoren worden gebakken en blijven 3 maanden goed in de diepvries.

VOOR 20 TARTELETTEBAKJES VAN 3 CM

- 1 portie Korstdeeg (zie pag. 445)
- 2 rijpe tomaten, ontveld en zonder zaad (zie pag. 85)
- scheutje kookroom
- 2 tl fijngehakte dragon of fijngehakt basilicum
- 1 tl wijnazijn
- snufje suiker
- snufje zout
- snufje peper

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Rol het deeg uit zoals tot een lap van 28 x 23 cm (zie pag. 448). Zet vijftien tartelettevormpjes van 5 cm met een kleine tussenruimte naast elkaar op een bakplaat. Sla de deeglap om een deegroller en leg het deeg over de vormpjes. Zet een tweede vormpje op het deeg en druk het stevig in het onderste vormpje, zodat het deeg er goed in wordt geduwd. Snijd de randen rondom elk vormpje bij met een mes. Herhaal dit bij de andere vormpjes. Verzamel de restjes deeg, rol ze weer uit en maak hiervan nog vijf tartelettebakjes.

Bak de tartelettebakjes 10 minuten, verwijder dan de bovenste vormpjes en bak ze in nog 15 minuten goudbruin. Laat ze voor het vullen op een rooster helemaal afkoelen.

Vulling: hak de tomaten fijn en laat ze op matig vuur inkoken met de room en dragon of het basilicum. Blijf roeren tot het mengsel indikt. Breng het op smaak met de wijnazijn, suiker, het zout en de peper. Serveer warm of op kamertemperatuur.

ALTERNATIEVE VULLINGEN

PADDENSTOELEN: hak 280 g kastanjechampignons fijn en meng ze met 1,2 dl kookroom. Roer op matig vuur tot het mengsel dik wordt; breng op smaak met zout en peper. Gebruik het direct of warm het op voordat je de bakjes vult.

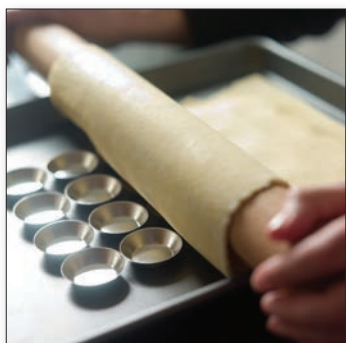
OLIJVEN EN KAPPERTJES: ontpit groene of zwarte olijven, voeg 3 eetlepels kappertjes toe en hak alles fijn. Schep het mengsel in de deegbakjes en strooi er fijngehakte peterselie over. Eet ze op kamertemperatuur.

VISKUIT EN KAVIAAR: vul elk tartelettebakje met 2-3 theelepels zalmkuit of kaviaar.

MOSSELEN: stoom 20 mosselen tot ze open zijn (zie pag. 108). Gebruik water als stoomvloeistof. (Bewaar het vocht voor later gebruik.) Haal de gestoomde mosselen uit de schelpen. Vul de tartelettebakjes met de paddenstoelenvulling (zie boven), leg daar een mossel op en dek alles af met een flinterdun plakje rauwe bacon. Bak de tartelettes 10 minuten in een oven op 200 °C, tot de bacon knapperig is.

KAAS: rasp wat harde, oude kaas, zoals parmigiano-reggiano, of halfharde kaas, zoals oude Goudse. Leg in elk deegbakje wat kaas; druppel er zo veel kookroom over dat het mengsel vochtig wordt en bak de tartelettes 10 minuten in een oven op 180 °C, tot de kaas bubbelt.

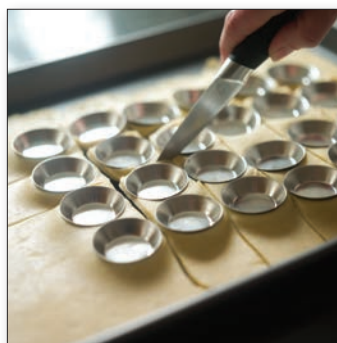
ZO MAAK JE TARTELETTEBAKJES



1. Leg het uitgerolde deeg over de tartelettevormpjes.



2. Zet een tweede vormpje op het onderste en druk het erin, zodat het deeg in het vormpje wordt geduwd.



3. Snijd de vormpjes los door de lap deeg door te snijden.



4. Snijd overtollig deeg weg.

TARTELETTEVULLINGEN



Tartelettes met zalmkuit



Tartelettes met kaviaar



Tartelettes met olijven en kappertjes



Tartelettes met tomaten



3. Snijd de middelste reep uit de grotere filets.



4. Trek eventuele graten met een puntbektang uit de vis.



5. Snijd de wijting in stukken en gooi de koppen weg. Pocheer de stukken vis in de bouillon tot ze gaar zijn.



6. Pureer de gekookte vis en het kookvocht door een draaizeef.



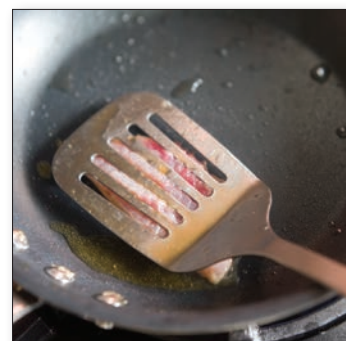
9. Klop de extra vergine olijfolie erdoor.



10. Doe een beetje bouillon bij de saffraan en voeg het mengsel toe aan de aioli.



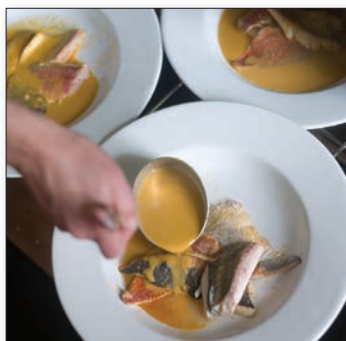
11. Doe wat van de hete bouillon bij de helft van de aioli en schenk het mengsel in de pan. Roer op matig vuur tot de soep fluwelig en glad is. Laat de soep niet koken.



12. Druk de filets met het vel omlaag met een spatel 30 seconden stevig tegen de hete bodem van een pan met antiaanbaklaag, zodat ze niet opkrullen.



15. Verdeel de visfilets over voorverwarmde soepborden.



16. Schep de hete bouillon erover.



17. Serveer er geroosterd brood en de saffraanaioli bij.



18. De voltooide bouillabaisse

ZO BIND JE EEN KWARTEL OP



1. Leg een stukje keukentouw onder de kwartel, net voor de dijen.



2. Trek het ene uiteinde van het touw over de drumsticks.



3. Trek ook het andere uiteinde over de drumsticks en steek beide uiteinden onder de verste drumstick, zodat het touw kruist.



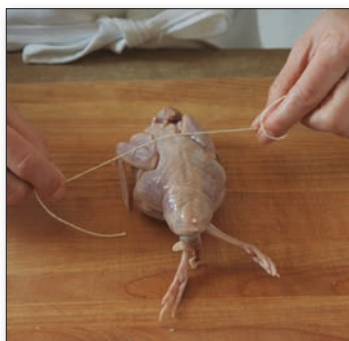
4. Trek het touw aan om de drumsticks tegen elkaar te drukken.



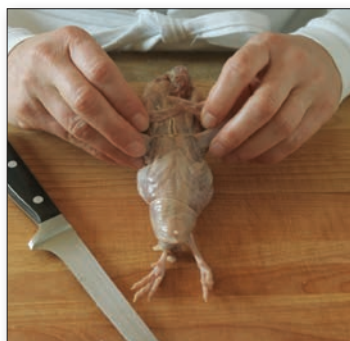
5. Sla het touw terug langs de zijkant van de kwartels over de vleugeltjes.



6. Draai het vogeltje om, zodat het touw achter de vleugels haakt.



7. Trek het touw aan en leg er een knoop in. Knip de uiteinden af.



8. Steek ze onder de vleugeltjes.

KWARTEL

Omdat kwarteltjes erg klein zijn – ongeveer de grootte van een babyvuistje – kunnen ze niet zomaar in een hete oven worden gebraden. De hitte zou er te snel in doordringen en ze te gaar maken voor ze vanbuiten knapperig en bruin zijn. Je kunt ze beter op het fornuis bruin sauteren en dan in de oven zetten. Stel de oventemperatuur in op basis van het tijdstip dat je de kwartels wilt serveren: 5-10 minuten op 200 °C of ongeveer 25 minuten op 120 °C.

Je kunt de filets en dijen van de karkassen halen en ze sauteren als je ertegen opziet om die kleine vogeltjes aan tafel aan te snijden. Trek indien gewenst ruim van tevoren een bouillon van de kwartelkarkassen, kook hem in tot de dikte van stroop en gebruik de bouillon om de koekenpan waarin je de kwartels hebt gesauteerd te deglaceren. Je kunt zelfs de kwartellevertjes en -hartjes met boter pureren en dat mengsel op het laatste moment door de saus kloppen. Of strooi op het laatste moment wat fijngehakt vers bieslook of fijngehakte

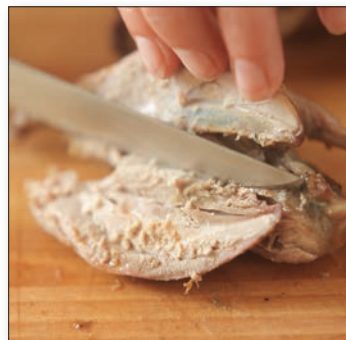
ZO BRAAD JE EEN KWARTEL



1. Bestrooi de kwartels met zout en peper, bind ze op en bak ze in olie op hoog vuur bruin.



2. Braad ze 10 minuten in een oven op 260 °C, tot de borstfilets stevig aanvoelen wanneer je erop drukt.



3. Snijd de filets en de dijen er af en leg ze op de borden. Vang alle braadvocht op. Karamelliseer de sappen in de braadslee, deglaceer deze met het opgevangen vocht of met bouillon en zeef de jus boven een juskom.



4. Serveer het vlees met de jus.