

SOS
Piet
Huysentruyt 365



SOS

Piet



Huysentruyt

365

Redactie Frank Smedts

Fotografie Verne



LANNOO



Ik ben ontzettend blij met dit boek. Niet alleen omdat ik er dubbel zo hard aan gewerkt heb als aan de vorige Sos Piet-boeken, maar voornamelijk omdat het zo compleet is. 365 gerechten, voor elke dag één! Sos Piet 365 is meteen ook de weerslag van 8 jaar Sos Piet. Het is de selectie van de voornaamste gerechten die op mijn pad kwamen tijdens al die jaren dat ik Vlaanderen doorkruiste om overal te lande mensen te helpen. Om en bij de 650 keer rukte ik uit om keukenproblemen aan te pakken. Honderdduizenden kijkers werden ermee geholpen, week na week. Dat doet iets met een mens.

Na vijf boeken wilde ik iets speciaals doen. Misschien wel het ultieme boek maken. Regelmatig hoor ik van mensen dat ze thuis aan de slag gaan met de Sos Piet-boeken, maar steeds vaker verschillende boeken moeten doorsnuffelen om het recept te vinden waar ze die dag zin in hebben. Dat is nu niet meer nodig. Alle gekende klassiekers zijn gebundeld in één dikke klepper. Plus... je krijgt er niet één nieuw boek, maar 2 nieuwe boeken bij! Ik verklaar mij nader: normaal bevat een Sos Piet-boek zo'n 50 recepten. In dit boek krijg je meer dan 100 nieuwe recepten. Twee boeken dus! En je krijgt er nog eens alle bestaande Sos Piet-recepten bovenop. Op die manier heb je één naslagwerk waar je meteen alles in terugvindt.

Je mag Sos Piet 365 natuurlijk een ereplaats geven op je boekenplank ;-), maar in eerste instantie is dit een handig boek om iedere dag uit te koken. En dus heb ik er meer dan ooit aandacht aan besteed dat je alles in één oogopslag terugvindt.

Vooraan krijg je een inhoudstabel met alle gerechten gerangschikt per dag, van 1 januari tot 31 december. Elke dag reik ik je een idee aan zodat je zelf niet te veel meer moet nadenken wat je alweer moet klaarmaken na een lange vermoeiende dag. Daarbij hield ik uiteraard rekening met de seizoenen en hetgeen de tuin en de natuur dan voortbrengt. Asperges vanaf april, veel fruit in de zomer, wild in de herfst en uiteraard overheerlijke feestelijke bereidingen in de eindejaarsperiode. Uiteraard staat het je vrij om naar hartenlust te switchen met alle recepten.

Achteraan in het boek worden alle gerechten nog eens alfabetisch weergegeven, opgesplitst in soepen, voorgerechten, vlees- en visgerechten, pasta, vegetarische gerechten, desserts, taarten en gebak. Vollediger kon ik niet zijn. Maar je kent mij: alles om mijn lezers zo goed mogelijk te bedienen!

Met Sos Piet 365 sluit ik een tijdperk af. Een periode die mij mee gevormd heeft en waar ik ontzettend veel plezier aan beleefde. Dit is het laatste Sos Piet-boek. Een volwaardig kookboek voor elke dag. Geniet ervan! En... smakelijk!

Piet



Voorwoord	5	16 februari	spaghetti koken	85
1 januari	kreeft belle-vue	17 februari	spaghettisaus	86
2 januari	courgetterolletjes met tonijn	18 februari	stoofpotje van varkenswangetjes	87
3 januari	uiensoep	19 februari	karnemelkpap	88
4 januari	biscuittaart	20 februari	kaasfondue	89
	crème au beurre	21 februari	bladerdeegrol	90
5 januari	boerenomelet	22 februari	javanais	91
6 januari	eendenfilet in bruine saus	23 februari	potjesvlees	95
7 januari	suikerwafels	24 februari	croque madame	96
8 januari	minipizza's	25 februari	toatjespap	98
9 januari	worstenbroodje	26 februari	kaassoufflé	99
10 januari	sheppard's pie	27 februari	macarons de Paris	100
11 januari	kippensoep	28 februari	goulashsoep	103
12 januari	siberische omelet	29 februari	melkkroketjes	105
13 januari	broccoli-witlooftaart		paté	107
14 januari	goulash	1 maart	mueslikoekjes	108
15 januari	kalfsnierjes in sherrysaus	2 maart	entrecote 'bleu chaud'	109
16 januari	zalm met groente op teppanyaki		stroganoffsaus	110
17 januari	petit-beurretaart		bordelaise	111
18 januari	chinese tomatensoep	3 maart	gebakken ham met mosterdsaus	112
19 januari	croissants	4 maart	preisoepp	113
20 januari	pickles maken	5 maart	hoortjes	114
21 januari	kabeljauw met mosterdsaus	6 maart	kaaskroketten	115
22 januari	witte chocopasta	7 maart	crème brûlée	117
23 januari	gegrild Breydelspek met perenstroop	8 maart	rode thaise curry met vis	118
24 januari	spaghetti carbonara	9 maart	chocoladebavarois	121
25 januari	vis cordon bleu	10 maart	macaroni met kaas en ham	122
	prei in kaassaus	11 maart	wentelteefjes	123
26 januari	schnitzel	12 maart	tonijnsteak met sesamkorstje	124
	witloof in zure saus	13 maart	kiwisorbet	126
27 januari	kattentongen	14 maart	gentse waterzooi	127
28 januari	knolseldersoep	15 maart	kletsoppen	128
29 januari	crème brûlée met koffiesmaak	16 maart	wafeltjes voor de koffie	129
30 januari	sandwiches	17 maart	runderstoverij	130
31 januari	chili con carne	18 maart	champignonsoep	132
		19 maart	chocolademuffins	133
1 februari	ribbetjes	20 maart	kalfsblanquette voor hartpatiënten	134
2 februari	kippensoep met ananas	21 maart	pudding 'zonder velletje'	136
3 februari	chocolade-ijs	22 maart	kippenborst	137
4 februari	konijn met bruin bier		portosaus	138
5 februari	madeleintjes		rijst koken	139
6 februari	varkensgebraad met wittewijnsaus	23 maart	groene aspergesoep	141
	aardappelen met krokant spek en zure room	24 maart	droge vlaai	142
7 februari	spiegelei met spek	25 maart	steak	143
8 februari	boomstammetjes bakken		gebakken patatjes	144
	appelmoes		slavinaigrette	145
9 februari	scones		champignonsaus	146
10 februari	schorseneren in witte saus	26 maart	kokosrotsjes	147
11 februari	kip in jagerssaus	27 maart	lamstongetjes	148
12 februari	knoedels	28 maart	rijsttaart met honing	151
13 februari	zachtgekookt ei	29 maart	wok met scampi	152
	papsaus	30 maart	gebakken rijst met varkensvlees	155
14 februari	moelleux au chocolat	31 maart	chocoladetaart	156
15 februari	beef wellington		crème anglaise	157



1 april	côte à l'os bakken	158	19 mei	kalfsblanquette	240
2 april	komkommersoep	159	20 mei	moussaka	243
3 april	zalmsofflé	160	21 mei	scampi diabolique	245
4 april	spinaziesoep	162	22 mei	sabayon	246
5 april	gebakken kalfszwezeriken	163		vanille-ijs	247
6 april	gegrilde biefstuk	164	23 mei	kriekencake	248
	pommes duchesse	167	24 mei	gebakken sint-jakobsvruchten	249
	spruitjes	168	25 mei	lenteomelet	250
7 april	fruittaart	170	26 mei	zonnevis met spinazie en garnalensaus	253
8 april	kipnuggets	172	27 mei	loempia	254
9 april	aspergesoep	174		chinese vinaigrette	255
10 april	gebakken pladijs	175	28 mei	papillot van vis	256
11 april	moelleux met nootjes	176	29 mei	pasta pesto	258
12 april	gehaktballetjes uit de ardèche (caillettes)	179	30 mei	duifje	259
13 april	rijstkroketjes	180	31 mei	pizza maken	260
14 april	advocaat	181			
15 april	crêpes suzette	183	1 juni	ossobuco	262
16 april	hersenen in tartaarsaus	184	2 juni	aspergepuree	263
17 april	mayonaise (handgemaakt)	187	3 juni	forel met groentjes in de oven	264
18 april	gebakken rog met kappertjes	188	4 juni	slasoep	265
19 april	kalfszwezerikkroketten	191	5 juni	donuts	266
20 april	knoflooksoep	194	6 juni	sushi	267
21 april	gevulde tomaten	195	7 juni	soezen	268
22 april	carré confiture	196		chocoladesaus	269
23 april	gegratineerde sint-jakobsschelp	197	8 juni	tajine	270
24 april	smoutebollen	198		couscous	271
25 april	panna cotta	199	9 juni	papas arrugadas con mojo rojo	272
26 april	flan van krab	201	10 juni	gegratineerde kreeft	275
27 april	fruit in brickdeeg	202	11 juni	gravad lax	276
28 april	quiche met zeewolf	205		zoetzuur sausje	277
29 april	wittechocolademousse	207	12 juni	kriekenclafoutis	278
30 april	ijs frituren	208	13 juni	paling in room	279
			14 juni	groenten in filodeeg	280
1 mei	champagnesoeppje met aardbei en rabarber	210	15 juni	visfilet	282
2 mei	yoghurt met rood fruit	212		beurre blanc	283
3 mei	asperges op z'n vlaams	214	16 juni	hummus	284
	asperges schillen	215	17 juni	kaastaart met speculaas en ananas	287
	gepocheerd ei	216	18 juni	tiramisu met bosvruchten	289
	hollandaisesaus	217	19 juni	kalfslapje met pizzaiolasaus	292
4 mei	zarzuela	218	20 juni	garnalengkroketten	294
5 mei	kippenbouten en -vleugels bakken	220	21 juni	lamsbout	296
6 mei	île flottante	221		rösti	297
7 mei	scampi in roze roomsaus	222	22 juni	erwtensoepp	298
8 mei	gemarineerde zalm	223	23 juni	rabarberconfituur	299
9 mei	kreeft à la nage	224	24 juni	flan karamel	300
10 mei	vlees in zoutkorst	227	25 juni	mosselen	301
11 mei	tonijnschotel	228	26 juni	guacamole	303
12 mei	roerei met zalm	230	27 juni	baklava	304
13 mei	lamskroon	231	28 juni	scampi in lookboter	306
14 mei	kreeft in papillot	232	29 juni	vitello tonnato	307
15 mei	tulpje met sorbet en vers fruit	234	30 juni	chocoladepudding	308
	basilicumsorbet	235			
16 mei	paling in 't groen	236	1 juli	paprikasoep	310
17 mei	ossenhaas in bladerdeeg	237	2 juli	hamburger	311
18 mei	ribbetjes op de barbecue	238	3 juli	aardbeien in witte chocolade	312





kreeft belle-vue

WAT KAN ER FOUT GAAN?

- ... De kreeft is droog.
- ... Ze is nog rauw binnenin.
- ... Ze is niet goed schoongemaakt.
- ... De bouillon heeft een flauwe of slechte smaak.



HOOFDGERECHT VOOR 4 PERSONEN

2 uien • 1 prei • 3 wortelen • 3 takjes selder • 4 liter water • 1 eetlepel Maggi/PH-visbouillon • 1 takje tijm • 1 takje laurier • 1 teentje look • peper en zout • 4 kreeften (elk 500 g) • groene sla • tomaat • mayonaise

HOE LOS JE HET OP?

- 1 Was de groenten en snijd ze in grote stukken. Als je ze te fijn snijdt, kook je ze 'plat' en krijgt je bouillon een vieze kleur.
- 2 Kook de groenten in het water met de Maggi/PH-visbouillon. Voeg tijm, laurier en look toe en kruid uitvoerig met peper en zout.
- 3 Laat de bouillon gedurende 10 minuten goed doorkoken. Op die manier kunnen de groenten al hun smaak afgeven.
- 4 Haal de elastiekjes van de kreeftenpoten zodat ze geen smaak kunnen afgeven. Let op dat je vingers niet tussen de scharen van de kreeft komen, want dat doet ontzettend pijn!
- 5 Leg de kreeft levend in de pot. Een kreeft in levensgevaar breekt zichzelf af en eet zichzelf als het ware van binnenuit op. Kook ze met de kop eerst: leg je eerst de staart in het water, dan zal de kreeft daarmee slaan zodra ze het hete water voelt. Zo scheidt ze kokend water op en kun je je ernstig verbranden.
- 6 Kook de kreeft. Zet na 2 minuten het vuur lager en laat de kreeft 8 tot 10 minuten sudderen, afhankelijk van de grootte. De warmte moet er langzaam intrekken, zodat het binnenste vlees mooi gaar wordt en niet uitdroogt.
- 7 Snijd de kreeft en serveer met groene sla, stukjes tomaat en mayonaise (zie pagina 187 of 471).



WAT HEBBEN WE GELEERD?

- Maak een bouillon met grote stukken groenten.
- Kruid de bouillon goed af.
- Kook de kreeft levend.

courgetterolletjes met tonijn



WAT KAN ER FOUT GAAN?

- ... De courgetteplakjes zijn niet te rollen.
- ... De rolletjes vallen uiteen.
- ... Ze hebben weinig smaak.

VOORGERECHT VOOR 4 PERSONEN

1 kleine courgette • 1 blikje tonijn • 2 à 3 eetlepels mayonaise • 1 hardgekookt ei (gehakt) • 1 eetlepel kappertjes (gehakt) • 1 eetlepel gehakte peterselie • peper en zout

HOE LOS JE HET OP?

- ❶ Snijd de courgette in de lengte in lange dunne schijven van minder dan 1 millimeter dik. Gebruik hiervoor een mandoline. Als je ze dikker snijdt, zul je de courgetteslierten onmogelijk kunnen oprollen.
- ❷ Haal de tonijn uit het blik en pers er alle sap uit. Het is belangrijk dat het sap eruit is, anders krijg je straks tonijnpap in de plaats van een tonijnsalade.
- ❸ Meng de tonijn met 2 eetlepels mayonaise, het ei, de kappertjes, de peterselie, peper en zout. Ei, kappertjes en peterselie moeten zeer fijn gehakt zijn om een homogene tonijnsalade te verkrijgen. Anders zal het rolletje uiteenvallen. Als de salade toch te droog is, voeg je nog een lepel mayonaise toe. Zo voorkom je dat je direct een papje krijgt. Je moet dat stap voor stap bekijken.
- ❹ Schik de schijfjes courgette voor je en doe er telkens een koffielepeltje tonijnsalade op. Rol ze dicht en prik ze dicht met een tandenstokertje.
- ❺ Laat zeker 2 uur opstijven in de koelkast voor je deze tapas serveert.



WAT HEBBEN WE GELEERD?

- Snijd de courgette ultradun in de lengte.
- Vermijd water in de tonijn.
- Voeg de mayonaise stapsgewijs toe.





uiensoep

WAT KAN ER FOUT GAAN?

- ... De gemixte soep heeft een lichte kleur.
- ... Er drijft verbrand vet bovenaan.
- ... De soep is smaakloos.
- ... Ze smaakt niet naar ui, maar naar andere groenten.
- ... De soep smaakt zuur.

TIP

Mix de soep nooit!
Dan wordt ze bleek en krijg je een pu-reesoep. Bij een klas-sieke uiensoep moet je de ui in je mond voelen.

VOORGERECHT VOOR 4 PERSONEN

5 grote uien • boter • 1,5 liter water • 2 eetlepels Maggi/PH-kippenbouillon of Maggi/PH-groentebouillon • tijm en laurier • PH-Italian Mix • peper en zout • toast met kaas

HOE LOS JE HET OP?

- 1 Snijd de uien in twee en dan in fijne ringen. Zo zie je de ui altijd liggen in de soep.
- 2 Neem een braadpan. Gebruik nooit een antiaanbakpan, want dan krijg je geen aanbaksel. Mooi bruin aanbaksel is zeer belangrijk om een gekaramelliseerde smaak in de soep te krijgen.
- 3 Smelt de boter tot hij hazelnootbruin kleurt en bak de uien goed rondom bruin. Bruine ui zorgt straks voor een mooie bruine soep. Let op dat de ui niet verbrandt.
- 4 Als de uien gekaramelliseerd zijn (door de natuurlijke suiker die bruin wordt), blus je de pan met water en roer je het aanbaksel goed los met een garde. Het aanbaksel zorgt mee voor de smaak.
- 5 Voeg twee eetlepels groente- of kippenbouillon toe.
- 6 Als de pan niet groot genoeg is voor alle uien, herhaal je dit proces. Giet vervolgens alles samen in een grote kookpan.
- 7 Voeg de rest van het water toe, samen met de tijm, laurier en Italian Mix.
- 8 Laat het geheel opkoken en 30 minuten zacht pruttelen.
- 9 Stel dat er toch verbrand vet aanwezig is, schuim het dan tijdens het pruttelen netjes af.
- 10 Kruid met peper en zout. Leg een toast met kaas onder de grill en serveer met de soep.

BELANGRIJK

Laat de soep nooit afkoelen met het deksel erop. Dan bestaat de kans dat ze zuur wordt. Steek een lepel tussen pan en deksel of zet de pan op een onderlegger, zodat de lucht goed rond de soep kan circuleren. Als de warmte er te lang in blijft hangen, ontstaan er bacteriën die de verzuring in de hand werken.



WAT HEBBEN WE GELEERD?

- Snijd de uien in ringen.
- Bak de uien bruin aan.
- Mix de soep zeker niet.

zie ook
Sos Piet 1
pag. 15





WAT KAN ER FOUT GAAN?

- ... Het deeg rijst niet.
- ... Het is niet egaal gebakken.
- ... Er zitten nog bloemklonters in.



zie ook
Sos Piet 2
pag. 120

biscuittaart

VOOR 1 TAART Ø 25 CM

5 eieren • 200 g suiker • 200 g zelfrijzende bloem • wat boter • extra bloem
(voor het bestrooien van de bakvorm) • likeur (kirsch, aardbeien- of frambozenlikeur) •
aardbeien

HOE LOS JE HET OP?

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Zo kan de warmte direct in het deeg en zal het straks niet inzakken. Je kunt de boven- en de onderwarmte van de oven gebruiken. Als je een heteluchtoven gebruikt, mag je de taart niet te dicht tegen de blazer zetten, want dan bestaat het gevaar dat de taart scheef gaat zakken. Draai de taart dan een slag om te voorkomen dat de taart inzakt.
- 2 Klop de eieren met de suiker tot een schuimige massa. Gebruik een mixer met gardes zodat je een zeer luchtig geheel krijgt. Klop minstens 10 minuten. Pas dan is de suiker goed gemengd met de eieren en zal het water zich niet meer afscheiden.
- 3 Zeef de bloem om klonters te voorkomen. Meng de bloem voorzichtig door de geklopte eieren. Let op dat alle bloem er doorheen gemengd is.
- 4 Smeer de bakvorm in met de boter. Smeer de randen in opwaartse richting zodat het deeg beter de kans krijgt om te rijzen. Strooi bloem in de bakvorm zodat de biscuit straks mooi uit de vorm kan vallen.
- 5 Zet de taart zo'n 40 à 45 minuten in de oven. Prik met een breinaald in de biscuit. Als er helemaal geen deeg blijft aan hangen, is de biscuit gaar en kun je hem uit de oven halen.
- 6 Zodra de biscuit afgekoeld is, kun je hem doorsnijden. Besprenkel de onderste plak met likeur, besmeer met crème au beurre (zie pagina 14) en schik er aardbeien op. Leg de tweede plak erop en besmeer de bovenkant en de zijkant met crème au beurre. Versier met fruit naar smaak en werk de zijkant eventueel af met hagelslag.



WAT HEBBEN WE GELEERD?

- Klop de eieren stevig op met een mixer met gardes.
- Zeef de zelfrijzende bloem.
- Smeer de bakvorm in opwaartse richting met boter in.





WAT KAN ER FOUT GAAN?

... De crème au beurre schift.

... De crème is te plat.



zie ook
Sos Piet 2
pag. 123

crème au beurre

VOOR 1 TAART Ø 25cm

7,5 cl water • 200 g witte suiker • 3 hele eieren • 3 eierdooiers • 250 g roomboter (ongezouten)

HOE LOS JE HET OP?

- 1 Maak een suikersiroop van het water en de suiker. Roer niet, want dan breng je onzuiverheden in de siroop en gaat hij schiften of klonteren. Het is zeer belangrijk dat je zuiver water gebruikt (uit een fles), eveneens om onzuiverheden te vermijden.
- 2 Terwijl de suikersiroop opwarmt tot 120 °C (werk met een suikerthermometer), klop je de eieren en de eierdooiers samen tot schuim.
- 3 Als de suikersiroop 120 °C heeft bereikt, zet je de pan snel in koud water (erin en eruit). Dit is belangrijk om het garen te stoppen.
- 4 Giet de suikersiroop op de geklopte eieren, terwijl je blijft kloppen. Op die manier mengt de suikersiroop zich langzaam met het schuim.
- 5 Blijf lichtjes kloppen tot alles koud is. Roer dan de halfzachte roomboter bij het geheel. Blijf kloppen tot de crème au beurre één geheel wordt. Blijf kloppen op hoge snelheid, anders gaat het schiften en krijg je het niet meer gebonden. Werk alleen met echte boter. Margarine is opgesteven olie en bindt niet. Boter is gebonden door de melk, het vet en het water.

TIP

Hoe weten we dat de suikersiroop heet genoeg is, als we geen suikerthermometer in huis hebben? Neem een lepel van de suikersiroop en dompel die onder in een kom met koud water. Als de suiker een beetje is opgesteven, dan is de temperatuur goed.



WAT HEBBEN WE GELEERD?

Werk met echte boter.

De temperatuur van de suiker moet exact zijn.

Blijf op hoge snelheid kloppen, terwijl je de boter toevoegt.





boerenomelet

WAT KAN ER FOUT GAAN?

- ... De omelet kleeft aan de pan.
- ... Ze is niet doorbakken.
- ... De omelet is te 'korrelig'.
- ... Ze is te waterachtig.
- ... De omelet valt uit elkaar.



zie ook
Sos Piet 3
pag. 21

VOORGERECHT VOOR 4 PERSONEN

1 eetlepel boter • 8 eieren • 2 dl (soja)room • 1 gekookte aardappel • 1 tomaat • 8 champignons • peper en zout • 50 g gemalen kaas • 2 eetlepels gehakte peterselie

HOE LOS JE HET OP?

- 1 Smelt een klontje boter in een pan met een antiaanbaklaag. Werk voor een omelet altijd met een antiaanbakpan, anders gaat ze zeker aan de pan kleven.
- 2 Kluts de eieren met de room. Als je room gebruikt, zal die tegelijk met het ei garen en krijg je een smeuijge massa. Als je melk toevoegt, zal de melk je ei koken en krijg je een korrelige omelet. Kluts het ei zeer goed, zodat eiwit en eigeel goed gemengd zijn. Zo vermijd je witte slierten in je omelet.
- 3 Giet de eieren in de pan en gaar de omelet op een zacht vuurtje.
- 4 Snijd ondertussen de groentjes en de aardappel in gelijke fijne blokjes of schijfjes. Op die manier zijn ze straks allemaal tegelijk gaar en worden groenten en omelet één geheel. Als je de groenten te groot snijdt, zal de omelet uit elkaar vallen.
- 5 Wanneer de omelet halfgaar is, mag je de groentjes toevoegen. Bak je de groenten eerst aan, dan verliezen ze hun vocht en krijg je nooit een gare omelet. Kruid met peper en zout.
- 6 Maak je een omelet voor vier personen, zet er dan een deksel op. Zo creëer je een oventje en kan de warmte er langzaam in gaan. Als je een omelet voor één of twee personen bereidt, heb je veel minder ei dat moet garen en is het niet nodig om een deksel op de pan te zetten.
- 7 Voeg ten slotte de kaas toe. Je kunt de kaas ook toevoegen voor je het deksel op de pan zet. Dan zal hij mooi in je omelet smelten.
- 8 Strooi er wat gehakte peterselie over en serveer.

TIP

Ik heb graag een omelet die nog lopend is, maar je kunt je bakwijze zelf bepalen. In keukentermen zijn daar namen voor:

coulant: lopend

baveuse: heel smeuijg

bien cuit: het ei is super gaar



WAT HEBBEN WE GELEERD?

Werk met een antiaanbakpan.

Kluts het ei goed met room en niet met melk.

Als je een omelet maakt voor 4 personen of meer, werk je met een deksel, anders niet.





eendenfilet in bruine saus

WAT KAN ER FOUT GAAN?

- ... De saus schift door de vettigheid.
- ... Ze is niet bruin genoeg.
- ... De saus is smaakloos.
- ... Ze is te dun en niet gebonden.

HOOFDGERECHT VOOR 4 PERSONEN

4 kleine eendenfilets of 2 grote met vel • peper en zout • 1 sjalot • 2 eetlepels suiker • 0,5 dl balsamicoazijn • 2 dl bruin bier • 1 dl water • 1 eetlepel Maggi/PH-kippenbouillon • 1/2 eetlepel maïszetmeel

HOE LOS JE HET OP?

1. Neem een gewone braadpan en zet het vuur op een matige stand. Braad de met peper en zout gekruide eendenfilets langs de velkant mooi bruin. Het is belangrijk dat je geen vetstof gebruikt, want de eendenfilets bakken in het vet op hun velkant en zo krijg je een krokant korstje.
2. Bak de eendenfilets 5 à 6 minuten (kleine) of 7 à 8 minuten (grote) op hun velkant. Draai ze om en bak nadien nog eens 2 minuten aan de andere kant. Zo gaat de warmte langzaam in het vlees.
3. Haal de filets uit de pan en giet al het vet weg. Laat het vlees rusten onder aluminiumfolie, zodat het niet te fel afkoelt.
4. Doe de gehakte sjalot in de pan. Bestrooi met suiker en laat karamelliseren.
5. De karamel zal ervoor zorgen dat je saus bruiner wordt.
6. Blus met de balsamicoazijn en roer het 'aanbaksel' los. Voeg het bier (houd een klein beetje over), het water en de Maggi/PH-kippenbouillon toe. Laat voor de helft inkoken.
7. Los het maïszetmeel op in het restje bier. Bind de saus met het opgeloste maïszetmeel.
8. Laat de saus opkoken tot ze bindt. Leg nu de eendenfilets terug in de saus, zodat ze weer wat opwarmen.
9. Snijd het vlees in schijfjes en serveer met de saus en gebakken aardappeltjes.



zie ook
Sos Piet 3
pag. 81



WAT HEBBEN WE GELEERD?

- Bak de eendenfilets op hun velkant en zonder vetstof.
- Giet het vet weg na het bakken.
- Laat de suiker bruinen tot karamel.



suikerwafels

WAT KAN ER FOUT GAAN?

- ... Het deeg rijst niet.
- ... De wafels zijn niet smeugig.
- ... De suikerparels zijn niet goed verdeeld.
- ... De parels zijn verbrijzeld.

DESSERT VOOR 4 PERSONEN

voordeeg: 50 g verse gist • 15 g boter • 150 g lauw water • 300 g bloem • 70 g suiker • 2 eieren

tweede deeg: 200 g bloem • 1 snuifje zout • 200 g zachte boter • 300 g parelsuiker

HOE LOS JE HET OP?

- 1 Los de gist samen met de boter op in lauw water. De gist mag niet warmer worden dan lichaamstemperatuur, want dan verliest hij zijn kracht. Het water moet lauw aanvoelen.
- 2 Meng de bloem met de suiker en maak er een kuiltje in. Giet er het water met de opgeloste gist en de boter bij. Voeg de eieren toe en meng het geheel tot een deeg. Doordat de boter gesmolten is, neemt de bloem de eieren sneller op en krijg je een elastisch deeg.
- 3 Bestrooi vervolgens met de bloem van het tweede deeg. Doe er het zout bij en leg er ook de zachte boter van het tweede deeg op. Die zal zorgen voor meer smeugigheid. Laat dit gedurende 15 minuten rusten.
- 4 Kneed het deeg zeer goed tot het niet meer aan je vingers kleeft. Je kunt kneden met je handen of met een keukenrobot. Wanneer je met de hand kneedt, mag je in het begin wat bloem toevoegen, maar niet te veel, want dan verander je het recept en krijg je een taai en droog deeg! Laat het deeg rijzen (zie foto).

[vervolg pagina 18](#)





- 5 Voeg pas op het laatst de parelsuiker toe. Als je de parelsuiker mee zou kneden, wordt hij vochtig en verkrumelt hij. Dan zitten er geen suikerparels meer in de wafels.
- 6 Maak hoopjes deeg van ongeveer 60 gram. Laat die nog eens 15 minuten rijzen onder een natte handdoek. Dit laatste rijzen is zeer belangrijk als je echt luchtige wafels wilt.
- 7 Bak ze goudbruin in een wafelijzer. Zorg dat je wafelijzer heet genoeg is zodat ze bruin bakken, maar niet aanbranden.



WAT HEBBEN WE GELEERD?

Laat de gist niet te warm worden.

Kneed het deeg tot het niet meer aan je vingers kleeft.

Voeg de parelsuiker op het laatst toe zodat je hem niet verbrijzelt.





WAT KAN ER FOUT GAAN?

- ... De kaas loopt helemaal uit de pizzaatjes.
- ... De tomatensaus loopt over de pizzaatjes en verbrandt.
- ... De pizzaatjes bakken aan de ovenplaat vast.



minipizza's

VOORGERECHT VOOR 4 PERSONEN

1 vel pizzadeeg • 12 eetlepels dikke tomatensaus (passata) • 12 eetlepels mozzarella in blokjes (harde of zachte mozzarella) • 1 eetlepel PH-Italian Mix • 12 blaadjes vers basilicum • olijfolie

HOE LOS JE HET OP?

- 1 Snijd twaalf rondjes van 8 cm doorsnee uit het deeg met een uitsteekvormpje.
- 2 Leg ze op een bakplaat met bakpapier. Dat bakpapier is nodig omdat pizzadeeg gemakkelijk aanbakt.
- 3 Prik in het midden van de rondjes met een vork, zodat het deeg niet omhoogkomt. Prik niet tot aan de randjes, want de buitenkant moet juist wel omhoogkomen, zodat de saus er niet uit kan lopen.
- 4 Schep een lepel tomatensaus op het midden van elk schijfje deeg. Let er wel op dat de saus niet over de randen loopt. Gebruik desnoods wat minder saus.
- 5 Nu zijn er twee mogelijkheden. Als je met harde mozzarella werkt, leg de blokjes dan boven op de saus. Bestrooi de pizzaatjes met PH-Italian Mix en bak ze 7 à 8 minuten op 250 °C. Als je met zachte mozzarella werkt, bak dan eerst de pizzaatjes voor zonder de kaas (zo'n 5 minuten op 250 °C); haal ze vervolgens uit de oven en leg de mozzarella erop. Bestrooi met wat PH-Italian Mix en bak nog 3 minuten verder in de oven. Door de hevige hitte van de oven zwellen de randjes van de minipizza's direct op en zo voorkom je dat de saus en de kaas eruit lopen.
- 6 Haal de pizzaatjes uit de oven, versier ze met de blaadjes basilicum en besprenkel met wat olijfolie.



WAT HEBBEN WE GELEERD?

- Leg de pizzaatjes op een bakplaat met bakpapier.
- Prik gaatjes in het deeg, maar niet aan de randjes.
- Houd voor de bakwijze rekening met de soort mozzarella.



worstenbroodje

WAT KAN ER FOUT GAAN?

- ... Het worstenbroodje is te droog.
- ... De worst is nog rauw.
- ... Het bladerdeeg rijst niet goed.

VOORGERECHT VOOR 4 PERSONEN

4 vellen bladerdeeg (20 x 25 cm) • 4 worsten (van zo'n 20 cm) • 1 eierdooier • water

HOE LOS JE HET OP?

- 1 Leg de vellen bladerdeeg voor je.
- 2 Haal het velletje van de worst. Anders stoomt de worst in zijn eigen vel en krijg je geen krokante worst.
- 3 Leg de worst aan het begin van het bladerdeegvel.
- 4 Rol het geheel op. Let op dat je het bladerdeeg niet te strak om de worst rolt, want dan krijgt het bladerdeeg niet de ruimte om te rijzen.
- 5 Meng de eierdooier met het water en plak het bladerdeeg ermee dicht.
- 6 Bestrijk de bovenkant van je broodje ook met eierdooier. Zo krijg je een mooi glanzend broodje.
- 7 Bak de broodjes 15 minuten in een op 170 °C voorverwarmde oven en dan nog eens 5 minuten op 180 °C. Door langzaam te bakken wordt alles mooi gaar. Door op het laatst de oventemperatuur te verhogen krijg je een mooie krokante korst.



WAT HEBBEN WE GELEERD?

Werk uitsluitend met verse worst.
Span het bladerdeeg niet te fel aan.
Bak in twee fasen.

zie ook
Sos Piet 2
pag. 32



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

Tekst: Frank Smedts

Fotografie: Verne en Dominique Dobbelaere

Foto pagina 2: © VMMA persdienst

Grafische vormgeving: Beeld.Inzicht

SOS PIET/Piet Huysentruyt® is a trademark of World Wide Cooking Company
vtm books® is a trademark of the Vlaamse Media Maatschappij – licensed by VMMA Line
Extensions
www.vtm.be/vtmbooks

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

© Uitgeverij Lannoo nv en vtm books, 2012

D/2012/45/276 – NUR 440

ISBN: 978 94 014 0223 1

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.