

hoot

kwiezien



Hub. van Kan

Uitgegeven door Unigraphic 1997

VOORWOORD

Hoot Kwiezien is een bloemlezing uit de verzameling recepten, die gepubliceerd worden op MUIS, het Maastrichts Universitair Informatie Systeem. Sinds enkele jaren presenteert Maître Hubert wekelijks een recept dat gemakkelijk uitvoerbaar is.

Maître Hubert is het pseudoniem voor Hub. van Kan, systeembeheerder bij de Faculteit der Economische Wetenschappen en Bedrijfskunde. Overdag beheert hij computers met alles wat erbij hoort, maar 's avonds en in het weekend leeft hij zich uit in de keuken. Als liefhebber van lekker eten en drinken heeft hij (min of meer noodgedwongen) een hobby erbij: koken.

Dit boek is in eerste instantie gedrukt als einde-jaars cadeau van Unigraphic, maar al snel bleek dat deze herdruk nodig was om aan de vraag te voldoen.

Bon Appetit!

Dit boek wil ik opdragen aan wijlen mijn grote vriend, kok en privé-docent Rob van Velzen. Zonder hem liet ik nog steeds het water aanbranden.

Maître Hubert

INHOUDSOPGAVE

Wafels	1
Asperge-Ham salade	2
Bigos "Jan"	3
Stoofvlees uit de Cevennen	4
Gestoomde haneborstjes met kaneelsabayon en zucchini spaghetti	5
Imam Bayildi	6
Kalfsfilet in gorgonzola-saus	7
Tsja Lioe Sjioe Tse	8
Peren met caramelsaus	9
Sittardse Nonnevotten	10
Zeewolf in olijven-vinaigrette met gegratineerde tomaten	11
Moules à la Bordelaise	12
Omelette à la Monaco	13
Limburgs Kalfsvlees	14
Appeltaart uit de Haspengouw	15
Limburgse Stoofschotel	16
Mosselsoep	17
Konijnpeper met pruimen	18
Zarzuela	19
Truites au Riesling	20
Normandische kip	21
Baklappen met uien en wijn	22
Zuurkool à la Baumann	23
'Nen opzat	24/25
Konijn met pastis	26
Asperges au yaourt	27
Caggiagione misti in Umido	28
Engelse lamskoteletjes	29
Prassa jachni	30
Tongfilets met garnalensaus	31
Tiramisu	32
Saumon au Riesling	33
Lasagne alla cacciatora	34
Hartige taart met reblochon	35
Towsjlaag	36
Carpaccio van ganda ham met oude kaas	37
Salade Hubert	38
Salade de poulet à la Sicilienne	39
Everzwijn à la Hubert	40

WAFELS

Nu het nieuwe jaar begonnen is en iedereen nog "vol" zit van de oliebolletjes, is het tijd om te herinneren aan een eeuwenoud gebruik dat zo langzamerhand vergeten dreigt te worden. Oliebolletjes met oudjaar is typisch een gebruik van "boven de grote rivieren".

In het Limburgse (en ook in het Belgische) worden met nieuwjaar wafels gegeten. Helaas wordt dit overvleugeld door de heerlijkste oliebolletjes, vandaar, om de traditie in ere te houden, een klassiek recept voor wafels (met dank aan mijn moeder, grootmoeder, overgrootmoeder enzovoort)

INGREDIËNTEN

1/2 KG	ZELFRIJZEND BAKMEEL
1/4 KG	BASTERDSUIKER (KLEUR MAAKT NIET ZOVEEL UIT)
1 PAKJE	ROOMBOTER (250 GR)
1 SNIJFJE	ZOUT
3	EIEREN
2 ZAKJES	VANILLESUIKER



Meng de suiker en het zout met het bakmeel.

Maak een kuiltje en breek hierin de eieren.

Snij de boter in blokjes en kneed alles goed door elkaar.

Als het deeg te nat is wat meel toevoegen.

Maak van het deeg een bal en leg het in een kom, afgedekt met een vochtige theedoek. Laat het deeg op een koele plaats overnachten.

Verwarm het wafelijzer en smeer het in met boter. Maak van het deeg bolletjes en bak de wafels bruin en gaar.

Dit deeg is zowel voor dikke wafels als voor "drupkesweffelkes" (dunne wafeltjes) geschikt. Voor dikke wafels kunnen naar smaak rozijnen aan het deeg worden toegevoegd.

ASPERGE-HAM SALADE

*Voorjaar! Tijd om de salades weer op tafel te zetten.
En zeker als de aspergetijd weer begonnen is, zal een typische lentesalade van
asperges met ham bij velen het water in de mond doen lopen.
Mijn gasten waren erg enthousiast over dit recept, vandaar dat ik u dit bij
deze wil voorschotelen.*

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

250 GRAM	CHAMPIGNONS
1/2 EETLEPEL	CITROENSAP
750 GRAM	ASPERGES, GEKOOKT
400 GRAM	ACHTERHAM IN DIKKE PLAKKEN
1	VERSE ANANAS
6	SLABLADEREN
1/8 L	SLAGROOM
1 EETLEPEL	MAYONAISE
4 EETLEPEL	KOFFIEROOM
1 THEELEPEL	SUIKER
1/2 THEELEPEL	KNOFLOOKZOUT
1/2 THEELEPEL	VERSGEMALEN PEPER
1/2 THEELEPEL	ROZEMARIJN
3	STEVIGE BANANEN



Champignons wassen en in dikke plakjes snijden.
In pan met water en citroensap aan de kook brengen.
Champignons toevoegen en 1/2 minuut koken. In zeef afgieten.
Koud water erover gieten. Laten uitlekken en afkoelen. Asperges in
stukjes snijden. Ham in reepjes snijden. Ananas in 8 plakken
snijden en dik schillen. Zwarte pitjes en harde kern eruit snijden.
Sla wassen en uitslaan. Slagroom half stijfkloppen.
Toevoegen: mayonaise, koffieroom, suiker, knoflookzout, peper en
rozemarijn. Tot sausje roeren.
Tot gebruik afgedekt in koelkast zetten.

Bananen pellen en in plakjes snijden. Aan sausje toevoegen: champignons,
asperges, ham en banaan. Op platte schaal slabladeren leggen. In midden
salade scheppen. Ananas rondom leggen.
Direct opdienen. Lekker als lunch met geroosterd brood.

*Een mooie wijn hierbij: de Muller Thurgau van Hoeve Nekum
(gelegen in het Jekerdal, Cannerweg, Maastricht)*

BIGOS 'JAN'

*Wildgerecht met paddestoelen en zuurkool uit Polen.
De keuken van Polen toont veel overeenkomsten met die van Rusland en
Tjechië. De kookkunst is vrij sober, maar daarom niet
minder smakelijk. Vooral op het gebied van het bereiden van wild houdt men
bepaalde traditionele recepten in ere. Een van die traditionele
recepten is Bigos. Ook in Duitsland en Rusland komt men Bigos vaak op de
menukaart tegen. Vaak zijn dit afgeleide recepten van het
oorspronkelijke Poolse gerecht.
Vandaar deze keer een mooie stoofschotel uit het Poolse land.*

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

750 GRAM	HERTE- OF REEVLEES ZONDER BEEN
100 GRAM	VET SPEK
	ZOUT
	ZWARTE PEPER UIT DE MOLEN
100 GRAM	GANZEVET OF REUZEL
2	GESNIJPERDE UIEN
300 GRAM	PADDESTOELEN (CANTHARELLEN, EEKHOORNTJESBROOD EN/OF OESTERZWAM)
500 GRAM	ZUURKOOL VAN HET VAT
200 GRAM	KNOFLOEKWORST
2 DL	ZURE ROOM



Verwarm de oven voor tot 200° C.

Maak het vlees droog met keukenpapier en snijd het in dobbelstenen. Strooi er wat zout en peper over. Verhit het ganzevet of reuzel. Bak er het vlees snel bruin in aan alle kanten.

Schep het uit de pan en houd het apart. Fruit in het achtergebleven vet de uien tot deze glazig zien. Voeg dan de in plakken gesneden paddestoelen toe en schep alles goed om. Doe het vlees weer in de pan terug. Spreid de zuurkool erover uit. Giet 1 1/2 deciliter kokend water bij de inhoud van de pan en leg het deksel erop.

Plaats de (stoof)pan op het rooster in het midden van de voorverwarnde oven. Temper na 40 minuten de ovenwarmte tot 175° C en neem het deksel van de pan. Voeg, indien noodzakelijk, nog wat water aan de inhoud toe. Schep de inhoud van de pan eenmaal goed om en leg het in plakjes gesneden worstje op de inhoud.

Laat daarna alles nog 20 minuten in de oven staan. Roer vlak voor het opdienen de licht verwarmde zure room door het gerecht. Dien op met gekookte aardappelen.

Bij dit qua smaak krachtige gerecht kunt u een mooi en krachtig bier drinken.

Ooit heb ik hierbij een rookbier uit Polen gedronken, Grodzisk.

Het is een bleek gouden bier met een zurig, sappig aroma. Helaas is het heel moeilijk te krijgen. Van de andere kant smaakt een droge witte wijn hier ook uitstekend bij. Wit, vanwege de zurige smaak van de zuurkool. Zelf prefereer ik de witte Hongaarse Balatonwijn. De Szurkebarat uit het Badacsonyi-district smaakt na 2-3 jaar het lekkerst, zeker bij pittige gerechten.

Koel serveren (maar niet ijskoud uit de koelkast!)

STOOFVLEES UIT DE CEVENNEN

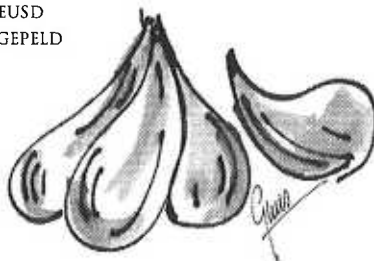
De Cevennen, in het zuiden van Frankrijk, is een fraai natuurgebied waarin het voor de wandelaar goed toeven is.

Twee jaar geleden heb ik het genoten gehad hier enkele weken rond te zwerven, waarbij ik niet alleen genoten heb van de overweldigend mooie landschappen en fraaie pittoreske dorpjes, maar natuurlijk ook van de streekkenen. Eten doe je daar in het plaatselijke eethuisje waar men de keuze heeft tussen 1 menu. Het voorgerecht, een pate, komt in zijn geheel op tafel, maar vergeet hem niet even door te geven naar die andere tafels, want die gasten hebben ook graag een voorgerecht. Zo ook met de kaas en het fruit. Uit deze streek heb ik een receptenboekje meegebracht, waarin onder andere deze traditionele stoofschotel te vinden is.

Met een aantal aanpassingen van een lokale kokkin wil ik u dit gerecht nu voorschotelen.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

600 GRAM	RUNDERLAPPEN
	ZOUT
	ZWARTE PEPER UIT DE MOLEN
	BLOEM
50 GRAM	BOTER
1 EETLEPEL	OLIJFOLIE
2	UIEN, GROF GESNIPPERD
150 GRAM	WORTEL, GROF GESNIPPERD
1	LAURIERBLAD
2,5 DL	RUNDERBOUILLON (ZELF GETROKKEN)
1,5 DL	RHONE-WIJN
4	ZWARTE PEPERKORRELS, GEKNEUSD
4	JENEVERBESSEN, GEKNEUSD
4	TEENTJES KNOFLOOK, GEPELD EN GEHALVEERD



Maak het vlees droog en snij het in dobbelstenen. Schud door een zeef bloem over het vlees. Schep alles om zodat de bloem goed over het vlees verdeeld is. Verhit de olie in een pan, smelt de boter hierin en bak het vlees snel rondom bruin. Zout en peper het vlees. Voeg de uisnippers toe en laat ze glazig worden. Voeg de wortelsnippers toe en schep het geheel al bakkend goed om. Doe alles in een vuurvaste schotel (of laat alles in de braadpan als deze ovenvast is), leg het laurierblad er op en voeg de voorverwarmde bouillon en de voorverwarmde wijn toe. Voeg peperkorrels, jeneverbessen en knoflook toe en roer alles goed om. Leg het deksel op de vuurvaste schotel en plaats deze in een voorverwarmde oven (200° C).

Laat alles 1,5 tot 2 uur stoven (afhankelijk van de kwaliteit van het vlees).

Verwijder zo mogelijk laurierblad, knoflook, peperkorrels en jeneverbessen. Dien op met gebakken of gefrituurde krieltjes. Als voorgerecht een pastei. Vervolgens een frisse salade of crudités. Als nagerecht wat kaas.

De bijpassende wijn is uiteraard een Rhône. Deze keer geen dure fles, maar een gewoon goede Côtes du Rhône Villages.

GESTOOMDE HANEBORSTJES MET KANEELSABAYON EN ZUCCHINISPAGHETTI

(SUPREME DE COQ AU SABAYON DE CANELLE ET ZUCCHINI)

Heeft u ook wel eens gasten? Vast wel! Kookt u ook wel eens iets aparts voor 10 personen? Misschien niet. Toch is het niet moeilijk om iets bijzonders te bereiden voor 10 gasten.

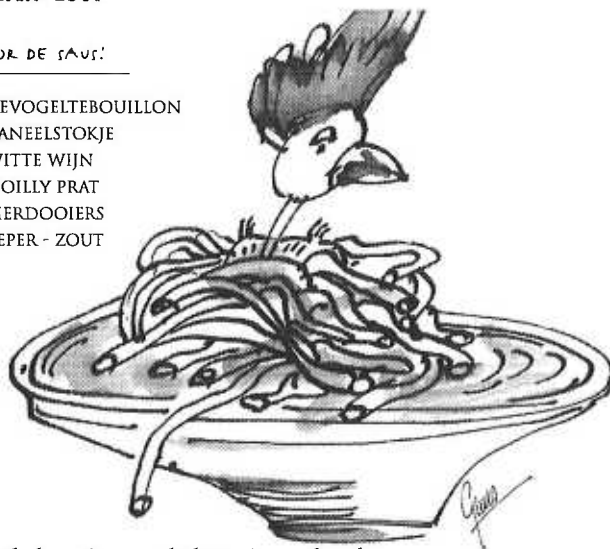
Dit hoofdgerecht uit Frankrijk is hiervan een voorbeeld. Natuurlijk kunt u het ook bereiden voor minder personen: een kwestie van rekenen!

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

5	KLEINE HAANTJES
2 LTR.	WATER
50	VERSE SALIEBLAADJES
3	ZUCCHINI'S (COURGETTES)
60 GRAM	BOTER
	PEPER - ZOUT

INGREDIËNTEN VOOR DE SAUS:

3 DL.	GEVOGELTEBOUILLON
1	KANEELSTOKJE
1 1/2 DL.	WITTE WIJN
1 1/2 DL.	NOILLY PRAT
5	EIERDOOIERS
	PEPER - ZOUT



Snij de borstjes van de haantjes en leg deze apart.
Gebruik de rest van de haantjes voor het bereiden van gevogeltebouillon.

Kook in een stoompan met zeef het water met de salieblaadjes.

Doe deksel op pan en laat 1 minuut goed doorkoken.

Neem pan van het vuur en leg, kort voor het uitserveren,
de borstjes op zeef. Dek de pan met aluminiumfolie en deksel af
en zet deze gedurende 5 minuten op zeer laag vuur.

(water mag niet koken)

Kook voor de saus de gevogeltebouillon samen met de witte wijn,
kaneelstokjes en noilly prat tot de helft in. Verwijder kaneelstokje.

Voeg de los geslagen eierdooiers toe aan de bouillon en klop
'au bain marie' tot een mooie sabayon. Breng op smaak met 'n
vleugje peper en zout. Met canneleermesje de zucchini's tot spaghetti-
achtige reepjes schillen en deze in boter kort fruiten
en licht kruiden met peper en zout.

Uitserveren:

Leg zucchini-spaghetti op voorverwarmd bord,
hierop het borstje en nappeer royaal met sabayon.

*Wijn: hierbij past een fruitige Beaujolais (b.v. Moulin a Vent)
of een Cotes du Rhone Villages (b.v. een Cairanne)*

IMAM BAYILDI

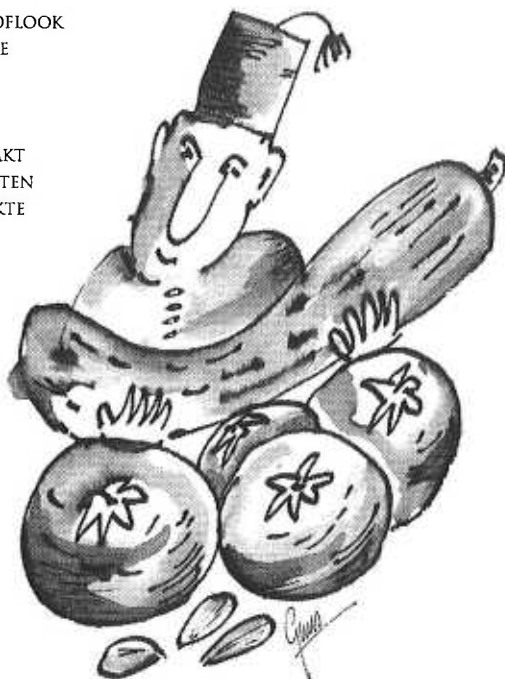
We gaan op onze culinaire reis en "landen" in Turkije.
De turkse keuken is niet zo bekend, maar wie ze leert kennen is
voorgoed verkocht. Hoofdzaak is ook hier weer: vers!
Dus geen kant-en-klaar potjes, pakjes en wat al niet meer.
Het gerecht dat ik uitkoos heet Imam Bayildi. Nu kan het zijn dat
iemand zegt: Imam, maar dat is toch een priester?

Inderdaad!

Letterlijk betekent Imam Bayildi dan ook "flauwgevallen priester".
Het gerecht dankt zijn naam aan het feit dat een priester deze gevulde
aubergines zo lekker vond en er zoveel van at dat hij flauwviel.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

4	AUBERGINES
5	TEENTJES KNOFLOOK
5	EETLEPELS OLIE
1	KG TOMATEN
4	UIEN
	PEPER,ZOUT
250 GRAM	RUNDERGEHAKT
50 GRAM	PIJNBOOMPITTEN OF FIJNGEHAakte AMANDELEN



Verwarm de oven op 200°C. Was de aubergines, laat de steelaanzet zitten
en snijd steeds een reep van de schil.

Pel 4 van de teentjes knoflook en snijd ze in staafjes. Steek de staafjes in
het geschildre deel van de aubergines. Bestrijk met olie en leg de
aubergines op de bakplaat. Laat de aubergines in ca. 50 minuten in de
oven gaar worden. Dompel intussen de tomaten 10 tellen in kokend
water en trek de velletjes eraf. Verwijder de steelaanzet.

Halveer de tomaten en druk de zaadjes eruit. Pel en snipper de uien
en het laatste teentje knoflook en fruit de helft hiervan
in 2 eetlepels olie glazig. Voeg de tomaten toe en smoor ze mee.

Laat de saus 10 minuten zachtjes koken en breng op smaak met peper
en zout. Bak het gehakt met de rest van de uien en de knoflook in de rest
van de olie rul. Breng op smaak met peper en zout.

Snijd de aubergines in en duw ze iets verder open. Schep het gehakt erin.

Doe de tomatensaus in een ingevette ovenschaal en leg de aubergines
met de gevulde kant naar boven erop.

Schep een eetlepel van de saus over elke aubergine.

Bestrooi ze met de pijnboompitten en plaats de schaal
ca. 30 minuten in de oven.

Serveer ze warm met Turks brood of stokbrood.

KALFSFILET IN GORGONZOLA-SAUS

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

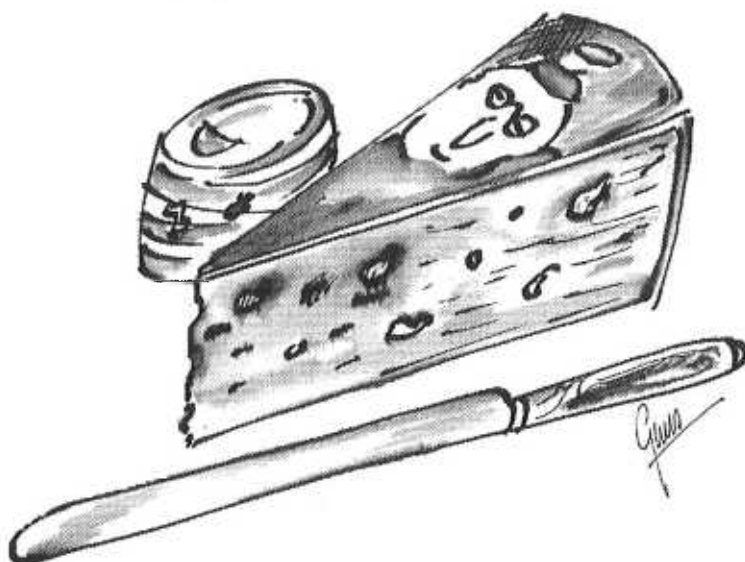
- 4 KALFSOESTERS VAN CA. 120 G PER STUK
- ZOUT
- PEPER
- OLIJFOLIE OM TE BAKKEN

INGREDIËNTEN VOOR DE SAUS:

- 1/2 L KALFSFOND (POT)
- 2 DL SLAGROOM
- 2 EETLEPELS SHERRY-AZIJN
- 4 EETLEPELS SHERRY (MEDIUM)
- 100 GRAM GORGONZOLA
- 4 EETLEPELS STIJFGEKLOPTE SLAGROOM (ZONDER SUIKER!)

BIJLAGE:

- 400 GRAM LINTMACARONI (ITALIAANSE)
- 250 GRAM PADDESTOELEN IN PLAKJES
- OLIJFOLIE



Braad het vlees rondom aan in de olie.

Laat het daarna in een op 200° C voorverwarmde oven in 6 tot 8 minuten verder gaar worden. Bestrooi het vlees met zout en peper en laat het 5 minuten rusten voor het wordt aangesneden.

Breng voor de saus de kalfsfond met de slagroom, de azijn en de sherry aan de kook en kook de saus in tot twee derde van het oorspronkelijke volume.

Doe de in blokjes gesneden kaas in de saus en maak ze met de staafmixer of garde fijn. Wrijf de saus door een zeef. Klop er daarna de stijfgeklopte slagroom door.

Kook de pasta 'al dente' conform het voorschrift op de verpakking. Bak de paddestoelen even in wat olie en meng ze door de pasta.

Serveren:

Snij de oester in plakken en leg ze dakpansgewijs op een warm bord. Leg wat pasta met paddestoelen ernaast en nappeer het vlees met wat saus.

Zet de rest van de saus en de pasta op tafel.

De saus kan ook met andere blauwe schimmelkazen worden gemaakt, bijvoorbeeld met Roquefort.

TSJA LIOE SJIOE TSE

KIP MET BAMBOESCHEUTEN (PEKING)

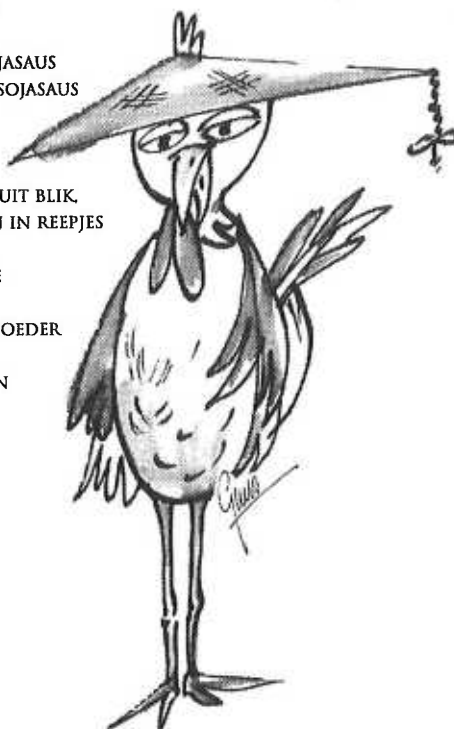
De chinese keuken bestaat eigenlijk niet. China is, als groot land, opgedeeld in een aantal keukens die elk hun eigen typische eigenschappen hebben.

De chinese keuken zoals we die kennen van de "afhaalchinese" bestaat niet: dat zijn zaken die wel iets op chinese gerechten lijken, maar verder zijn ze aangepast aan onze westerse smaak. Sterker nog: veel gerechten die daar op de kaart staan kent men in China niet.

Deze keer een traditioneel gerecht uit de keuken van Peking.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

500 GRAM	KUIKENBORSTFILETS
1 EETLEPEL	MAÏZENA
2 EETLEPELS	LICHTE CHINESE SOJASAU
2 EETLEPELS	DONKERE CHINESE SOJASAU
1	EIWIT
2 DL	(ARACHIDE)OLIE
2 EETLEPELS	REUZEL
250 GRAM	BAMBOESCHEUTEN, UIT BLIK, GOED UITGELEKT EN IN REEPJES GESNEDEN
1 EETLEPEL	FIJNGERASPT VERSE GEMBERWORTEL
	SNUF VIJFKRUIDENPOEDER
	ZOUT
	PEPER UIT DE MOLEN



Maak de borstfilets droog met keukenpapier.

Snijd ze in plakjes en daarna in reepjes zo dun als lucifers.

Roer het eiwit met de maizena en de sojasaus goed los en blijf roeren tot een gladde massa is verkregen. Schep de reepjes kippevlees door het mengsel. Verhit de olie in een wok of wadjan en voeg de reepjes kippevlees toe. Bak ze onder voortdurend omscheppen en haal tegelijk de reepjes uit elkaar. Het bakken mag overigens niet veel langer dan 1 1/2 minuut duren. Schep de reepjes kippevlees met een schuimschaaf uit de wok of wadjan. Laat ze even erboven uitdruipen en leg ze hierna in een vergiet of zeef om nog verder uit te druipen.

Verwijder de resterende olie uit de wok of wadjan en maak de reuzel erin heet. Voeg de bamboescheuten en de gemberwortel toe.

Strooi een snuf vijfkruidenpoeder, wat zout en peper erover.

Schep alles goed om en doe dan 1 deciliter kokend water (of kippebouillon) erbij. Laat alles opnieuw aan de kook komen.

Voeg de reepjes kippevlees toe. Schep alles nog enkele malen om en plaats het op een voorverwarmingsschaaf.

In Peking dient men apart hierbij diepe borden met gekookte en daarna even gebakken eiermie op. Men schept dan een deel van het gerecht op de mie en mengt hierna alles door elkaar.

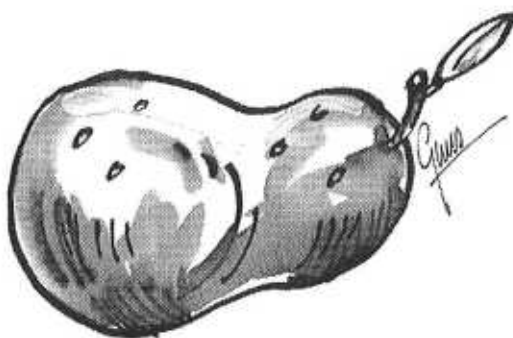
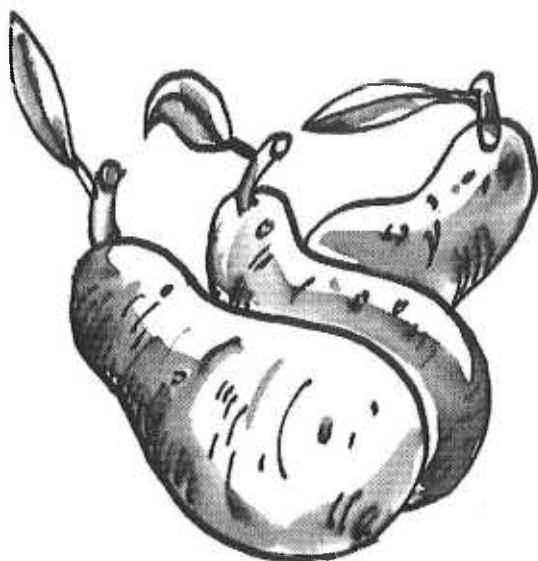
PEREN MET CARAMELSAUS

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

4	GROTE, STEVIGE PEREN
1/2 L	WITTE WIJN (BIJV. RIESLING)
150 GRAM	SUIKER

INGREDIËNTEN VOOR DE SAUS:

150 GRAM	POEDERSUIKER
15 GRAM	BOTER
1 1/2 DL	VERS GEPERST SINAASAPPELSAP
	RASP VAN 1 SINAASAPPEL
3 EETLEPELS	SINAASAPPELLIKEUR (B.V. GRAND MARNIER)



Schil de peren, maar laat de steeltjes zitten.
Breng de wijn met de suiker aan de kook. Laat de peren in het stroopje dat tegen de kook aan gehouden wordt in ca. 20 minuten gaar worden.
Keer ze regelmatig. Neem de peren uit het vocht en laat ze afkoelen.
Strooi voor de saus de poedersuiker in een pan met dikke bodem en laat de suiker op een zacht vuur smelten en lichtbruin worden.
Voeg de boter, het sap en de geraspte schil toe en laat het sausje zo lang koken dat het een stroopje wordt.
Laat de saus iets afkoelen en roer de likeur erdoor.
Laat de saus afkoelen.
Schenk vlak voor het serveren de saus over de peren.

SITTARDSE NONNEVOTTEN

Voor de Carnavalstijd heb ik uiteraard een typisch gerecht uitgezocht dat met dit jaarlijks terugkerend festijn te maken heeft. In Sittard kent men een aantal typische streekgerechten, zoals krombroodjes en nonnevotten. Deze laatste worden speciaal met Carnaval gemaakt en smaken zowel warm als koud heerlijk. Hier volgt het recept.

INGREDIËNTEN

500 GRAM	BLOEM
	ZOUT
40 GRAM	WITTE BASTERDSUIKER
25 GRAM	GIST
1/4 L	MELK
125 GRAM	BOTER
	FRITUURVET
	SUIKER



Doe de bloem met het zout en de suiker in een kom en maak in het midden een kuiltje.

Los de gist op in de lauwwarme melk en giet dit mengsel in het kuiltje.

Smelt de boter, maar laat deze niet warm worden.

Giet de boter in het kuiltje en kneed alles tot een soepel deeg.

Laat het deeg 1 uur rijzen en kneed het nog eens door.

Maak er, met 2 handen, rolletjes van en leg deze in een knoop.

Laat de nonnevotten nog 20 minuten rijzen.

Verhit frituurvet tot 180° C en bak de nonnevotten hierin bruin.

Wentel ze, wanneer ze nog warm zijn, door suiker.

Eet ze warm of koud.

ZEEWOLF IN OLIJVEN-VINAIGRETTE MET GEGRATINEERDE TOMATEN

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

400 GRAM GEFILEERDE ZEEWOLF

INGREDIËNTEN VOOR DE VINAIGRETTE:

1/4 L VISFOND (POT)
0,4 DL NOILLY PRAT
2 DL OLIJFOLIE
0,4 DL SHERRY-AZIJN
ZOUT
PEPER
100 GRAM ONTPITTE ZWARTE OLIJVEN
50 GRAM SJALOTTEN

INGREDIËNTEN VOOR DE TOMATEN:

4 MIDDELGROTE TOMATEN
ZOUT
PEPER
4 EETLEPELS BASILICUMBLAADJES
120 GRAM VERSGERASPT
PARMEZAANSE KAAS
1 EI
0,5 DL SLAGROOM

GARNERING:

BASILICUMBLAADJES



Breng de visfond met de Noilly Prat, de olie en de azijn aan de kook en laat het tot de helft van het oorspronkelijke volume inkoken.

Breng op smaak met zout en peper.

Snijd de olijven en de sjalotten in plakjes en doe ze bij de vinaigrette. Giet de nog warme vinaigrette over de vis, dek het geheel af met folie en laat alles 24 uur in de koelkast rusten.

Snijd de tomaten in plakken en bestrooi ze met zout en peper. Bestrooi ze met fijngesneden basilicum en geraspte Parmezaanse kaas. Klop het ei los met de slagroom en verdeel dit mengsel over de tomaten. Gratineer de plakken tomaat onder de grill tot het eimengsel is gestold. Verdeel de vis in vier porties en schep ze op de borden. Giet er wat van de vinaigrette over. Leg de gegratineerde tomaten naast de vis.

Garneer met blaadjes basilicum.

Serveer met wat geroosterd witbrood en boter.

In plaats van zeewolf kunt u overigens ook tarbot nemen.

MOULES À LA BORDELAISE

*Jawel, ze zijn er weer: de mosselen. Afgelopen jaar heb ik geproefd en goedbevonden: dit recept uit Bordeaux.
Aan u, geachte lekkertek, om het nu ook eens te proberen.*

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

2 KILO	MOSSELEN
2	SJALOTJES
1	WORTEL
1	UI
2 DL	SLAGROOM
	ZOUT, PEPER
1 DL	DROGE WITTE WIJN (EEN ENTRE DEUX MÈRES BIJVOORBEELD)
50 GRAM	BOTER
20 GRAM	BLOEM
	PETERSELIE



Maak de mosselen schoon.

Maak alle groenten schoon en snij ze in kleine blokjes.

Smelt de boter in een pan en laat de groenten hierin fruiten.

Geef er zout en peper bij en een eetlepel water.

Sluit de pan en laat 20 minuten zachtjes pruttelen.

Schenk de wijn in een grote pan en kook hierin op hoog vuur de mosselen, die ruim met peper bestrooid worden, totdat ze open zijn.

Haal de mosselen uit de pan, haal er de lege schelp af en houd de rest

warm. Als de groenten gaar zijn strooien we er de bloem over, mengen deze er goed door en laten nog even koken. We voegen het gezeefde mosselnat toe en laten nogmaals zachtjes 5 minuten koken.

Geef de room bij de saus. Was de peterselie, hak deze fijn.

Proef de saus en breng ze eventueel op smaak.

Voeg er de peterselie bij en schenk ze over de mosselen. Serveer meteen.

Serveer hierbij knapperig stokbrood.

*Als wijn kan ik aanbevelen: een Pontet-Latour van het huis
Barton & Guestier. En u weet: niet uit de koelkast, maar uit de
kelder, op een temperatuur van ongeveer 13 graden.*

OMELETTE À LA MONACO

*Het is bijna Pasen (nog 40 dagen) dus tijd om aan eiergerechten te denken.
Deze keer een frans eiergerecht, ideaal als lunch en snel klaar.*

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

8	EIEREN
60 GRAM	BOTER
1 BLIKJE	GEPELDE TOMATEN
250 GRAM	CHAMPIGNONS
1 BLIKJE	ARTISJOKBODEMS
	TIJM
	LAURIER
1 DL	VLEESJUS
1 GLAASJE	MADERA
3 TEENTJES	KNOFLOOK
	PETERSELIE
1 DL	OLIE
2 PLAKKEN	GEKOOKTE HAM



Hak de sjalotjes, de knoflook en de peterselie fijn.

Laat de tomaten uitlekken en bewaar het vocht.

Snij de tomaten in blokjes.

Laat de artisjokbodems uitlekken en snij ze in plakjes.

Was de champignons en snij ze in plakjes.

Verdeel de olie over drie pannetjes. Bak in het eerste de blokjes tomaat, in het tweede de artisjokbodems en in het derde de champignons.

Voeg bij elk pannetje wat gehakte knoflook, sjalot en peterselie.

Doe het vocht van de tomaten in een pannetje, voeg een blaadje laurier toe, een takje tijm en de rest van de knoflook, peterselie en sjalot.

Laat 10 minuten zachtjes koken. Hak de ham in de mixer fijn.

Haal de tijm en laurier uit de saus, voeg de madera toe en de vleesjus en verwarm de saus nog even.

Smelt de boter in een grote pan. Wanneer deze heet is de helft van de geklopte eieren erbij. Laat ze op groot vuur bakken en schud af en toe met de pan zodat zoveel mogelijk ei met de bodem in aanraking komt.

Leg er de ham over voordat ze worden dichtgevouwen.

Giet er de saus over en omring ze met champignons, tomaten en artisjokbodems.

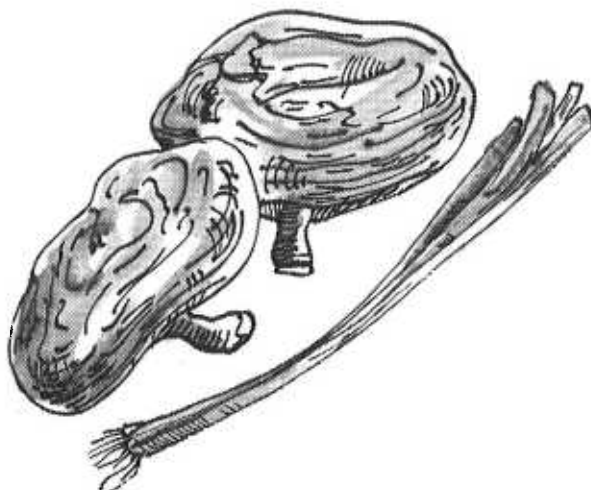
Hierbij past een mooie witte wijn, b.v. een Elzasser Pinot Blanc.

LIMBURGS KALFSVLEES

Even terug naar thuis. Ook Limburg heeft namelijk zijn verfijnde recepturen. Ik wil u een feestelijk kalfsvleesgerecht voorstellen. Het is ontstaan omdat vrienden, die kortgeleden bij mij op bezoek waren, een volledig nieuw gerecht wilden proberen. Bij dit gerecht, dat voor hen is "ontworpen" zijn de typische invloeden van de vlaamse keuken duidelijk herkenbaar. Het gerecht is dan ook gebaseerd op de Vlaamse karbonade.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

4	KALFSOESTERS VAN 150-200 GRAM PER STUK
	ZOUT
	VERSGEMALEN ZWARTE PEPER
40 GRAM	TARWEBLOEM
75 GRAM	BOTER
100 GRAM	PADDESTOELEN (B.V. CANTHARELLEN), SCHOONGEBORSTELD EN IN STUKJES GESNEDEN
3	SJALOTTEN, GEPELD EN FIJNGEHAKT
1 DL	KALFSBOUILLON (EVENT. RUNDERBOUILLON)
6	JENEVERBESSEN, GEKNEUSD
3 DL	BIER VAN HOGE GISTING, B.V. CINEY BLONDE OF HOEGAARDEN GRAND CRU



Bestrooi de medaillons met wat peper en haal ze door de bloem. Verhit 50 gram boter in een koekepan en bak daarin de medaillons aan beide zijden snel bruin. Temper het vuur en laat het vlees nog aan beide zijden enkele minuten zachtjes braden. Verhit intussen de rest van de boter in een andere koekepan of sauteuse. Voeg de paddestoelen toe en laat deze eveneens in enkele minuten bruinen. Roer geregeld. Neem de medaillons uit de pan en houd ze warm. Voeg de sjalotten en jeneverbessen toe en bak deze al roerende enkele minuten in het vet. Blus af met het bier en de bouillon. Schraap alle eventuele aanbaksels goed los.

Breng het geheel aan de kook en laat de saus tot de helft inkoken. Passeer deze vervolgens door een zeef en breng op smaak met zout en peper. Verdeel de saus over 4 borden.

Leg er de kalfsmedaillons en garnituur van paddestoelen op. Serveer direct met aardappelkroketten en broccoli.

Uiteraard schenkt u hierbij hetzelfde bier als u in het gerecht heeft gebruikt.

APPELTAART UIT DE HASPENGOUW

Deze zomer heb ik het genoege gehad om een aantal dagen in de Belgische Haspengouw te mogen vertoeven. Uiteraard heb ik ook diverse eetgelegenheden bezocht en in een daarvan had men een verrukkelijke appeltaart als nagerecht. Het kostte wat overredingskracht, maar ik heb toch het recept gekregen dat ik u, genaaarde lekkerbek, graag wil toevertrouwen.

BAKVORM:

TAARTVORM VAN 24 TOT 26 CM DIAMETER (TOTALE BAKTIJD/-TEMP.: 40 MIN./200° C)

INGREDIËNTEN VOOR HET DEEG:

100 GRAM	BLOEM
60 GRAM	BOTER (NEE, GEEN MARGARINE)
30 GRAM	BLOEM- OF BASTERDSUIKER
1	KLEIN EI

Zeef het bloem in een grote kom of op een werkblad. Maar een bergje met daarin een kuiltje. Strooi hierin de suiker en breek op de suiker het ei. Snij de boter in kleine blokjes en schik deze rond het kuiltje. Hak de boter met behulp van 2 messen door het bloemmengsel. Kneed het deeg vlot met koele handen (steeds afkoelen onder koud water en drogen) en vorm een bal van het deeg.

Wikkel het deeg in folie en laat het 2 uur rusten in de koelkast.

INGREDIËNTEN VOOR DE APPELTAART:

200 - 300 GRAM	BROKKELDEEG (ZIE BASISRECEPT HIERBOVEN)
	BOTER.

INGREDIËNTEN VOOR DE VULLING:

3 TOT 4	APPELEN
	SAP VAN 1 CITROEN
75 GRAM	GRIESSUIKER
1/2	KOFFIELEPEL KANEEL.

INGREDIËNTEN VOOR DE AFWERKING:

2	EIEREN
1 DL	ROOM
100 GRAM	GRIESSUIKER
	ENKELE DRUPPELS
	AMANDELESSENCE



Verwarm de oven voor op 200° C.

Haal het brokkeldeeg uit de koeling, rol het uit, bestrijk het bakblik met boter en schik er het deeg in. Bekleed ook de randen. Laat even rusten.

Schil de appels, verdeel in partjes, verwijder het klokhuis en snijd de appels in dunne plakjes. Besprenkel met citroensap.

Schik ze op de taartbodem.

Meng suiker met kaneel en bestrooi er de appels mee. Zet de taart in de oven en bak 15 min. Meng alle ingrediënten voor de afwerking in een diepe kom en klop ze tot een homogene massa.

Haal de taart uit de oven en stort dit mengsel er overheen.

Zet opnieuw in de oven. Bak af, ontvorm en laat afkoelen.

LIMBURGSE STOOFSCHOTEL

Een paar weken geleden had ik met vrienden afgesproken om een mooie wandeling in de Ardennen te maken. Na afloop van deze dagwandeling zouden we bij mij thuis eten. Vandaar dat ik koos voor een stoofschotel. Die kun je voorbereiden (tot aan ^{***}) en als je thuiskomt zet je de schotel in de oven en kenvel je gezellig na over de mooie dag met je gasten.

Uiteraard onder het genot van een fraai glas bier, dat ook bij dit gerecht gedronken kan worden. Helaas, de wandeling is niet doorgegaan wegens ziekte van een der dames, maar gelukkig was ze zodanig hersteld dat we wel gezellig hebben kunnen eten.

De Limburgse stoofschotel is typisch uit de streek van Gulpen en Wylre, vandaar dat ik koos voor een bier uit die streek: het Dubbelbock van Brand.

Hier volgt het recept.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

150 GRAM	GEDROOGDE ABRIKOZEN
600 GRAM	RUNDERPOELET
	ZOUT
1 THEELEPEL	CAYENNEPEPER
40 GRAM	TARWEBLOEM
50 GRAM	BOTER
2	GROTE UIEN, GEPELD EN GROFGEHAKT
75 GRAM	ONTBIJTSPEK, IN BLOKJES GESNEDEN
3 DL	DONKER, ZWAAR BIER, B.V. BRAND DUBBELBOCK
2	PLAKJES ONTBIJTKOEK, VERKRUIMELD
1 EETLEPEL	GROVE MOSTERD
1 1/4 DL	CREME FRAICHE
3 EETLEPEL	FIJNGEHAKTE PETERSELIE.



Week de abrikozen 12 uur in zoveel water dat ze onderstaan. Verhit de boter in een braadpan en braad hierin het vlees rondom mooi bruin. Roer er de gehakte uien en blokjes spek door en laat deze eveneens licht kleuren. Bestrooi alles met zout, cayennepeper en bloem en roer alles goed door elkaar. Blus af met het bier. Roer eventuele aanbaksels los en zorg dat er een gladde saus ontstaat.

Voeg de koekkrum, mosterd en abrikozen toe. Breng het geheel aan de kook. (***)

Temper het vuur, doe het deksel op de pan en laat de ragout ongeveer 1 1/2 uur stoven (U kunt de schotel ook in de oven laten garen: 1 1/2 uur bij 200 graden Celsius).

Neem de pan van het vuur en roer de losgeklopte creme fraiche door de ragout. Doe deze over in een schaal en strooi er de fijngehakte peterselie over. Serveer met gebakken aardappeltjes en rode kool.

*Uiteraard hoort bij deze stoofschotel een mooi glas bier:
hetzelfde als waarmee u de schotel bereidt.*

Om de maaltijd tot een compleet menu te maken start u met een salade (ijsbergsla, paprika, komkommer, uiringen en blokjes geitekaas, voorzien van een dressing van olie, citroensap en wat suiker). Na de stoofschotel serveert u wat kaasjes uit de streek (Fleur de Fagne, Val Dieu en uiteraard Limburgse kaas) met wat (stok)brood.

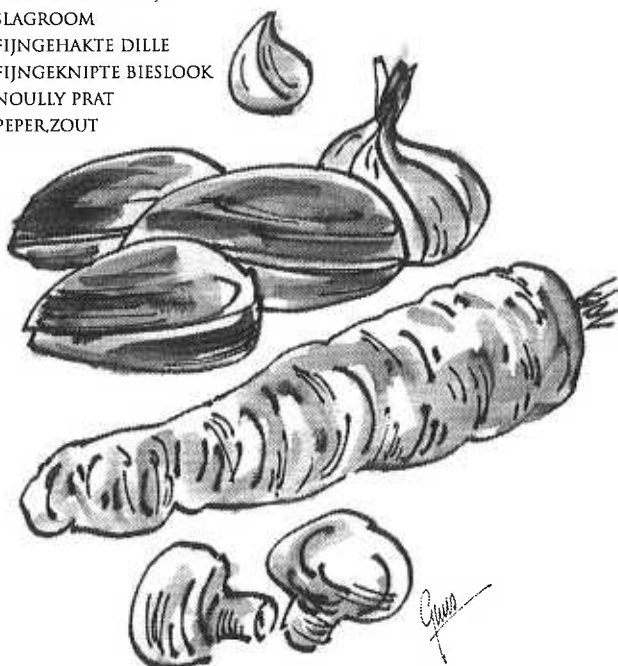
MOSSELSOEP

Het is weer tijd voor mosselen. Dit keer een recept, dat als voorgerecht kan dienen, maar ook uitstekend is als hapje bij de borrel of als lunchgerecht.

Vit de Belgische keuken: Mosselsoep

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

1 KG	MOSSELEN
1/2	PREI
1/4	WINTERWORTEL
1	KLEINE UI
1	TEENTJE KNOFLOOK
250 GRAM	CHAMPIGNONS
25 GRAM	BOTER OF MARGARINE
2 EETLEPELS	FIJNGEHAKTE PETERSELIE
2 EETLEPELS	FIJNGEHAKTE SELDERIJ
1/2 L	DROGE, WITTE WIJN
1/4 L	SLAGROOM
1 EETLEPEL	FIJNGEHAKTE DILLE
1 EETLEPEL	FIJNGEKNIPT BIESLOOK
1 EETLEPEL	NOULLY PRAT
	PEPER, ZOUT



Was de mosselen als ze niet voorgewassen zijn en verwijder alle geopende exemplaren. Maak de prei en de wortel schoon en snijd ze in stukjes. Pel en snipper de ui en het teentje knoflook en hak ze fijn.

Maak de champignons schoon en hak ze ook fijn.

Smelt de boter en smoor hierin de groenten met de fijngehakte selderij en peterselie enkele minuten. Voeg de wijn toe en breng alles aan de kook.

Leg de mosselen erin en breng alles opnieuw aan de kook.

Kook de mosselen in een gesloten pan in ca. 10 minuten gaar.

Verwijder de mosselen die zich niet geopend hebben. Haal de mosselen uit de schelp (houd enkele in de schelp achter voor de garnering). Doe dit boven de pan, zodat het vocht uit de schelpen weer in de pan loopt.

Voeg de room, de dille, de bieslook en de Noilly Prat bij de soep en breng alles al roerend aan de kook. Leg de mosselen in de soep en laat ze warm worden. Breng de soep pittig op smaak met peper en zout en serveer met stokbrood.

Mocht u dit als voorgerecht serveren, dan hierbij een tip voor het hoofdgerecht: een berg gekookte rivierkreeftjes met daarbij stokbrood.

Als bijpassende wijn adviseer ik een mooie witte bourgogne, zoals een mooie Jaffelin.

KONIJNEPEPER MET PRUIMEN

*Dat de Belgen lekkerbekken zijn wist u al lang.
Veel van de typische Vlaamse en Waalse gerechten zijn overigens stoofpotten;
heerlijkheden die hun smaak ontwikkelen door ze langzaam op een klein vuurtje
te laten pruttelen. Hierdoor komen de vaak complexe smaken pas goed tot hun
recht. Neem daarbij de beste ingrediënten die u kunt vinden en u tovert
fantastische schotels op tafel.*

*Deze keer z'n stoofpot van konijn. Denk nu niet direct: zielig beest
(want waarom zijn konijnen wel zielige beesten en runderen niet?).*

*Konijn is een vleessoort waar (nog) niet mee wordt geknoeid.
Het is een mager, eerlijk stukje vlees met een voortreffelijke smaak.*

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

1	FLINK KONIJN, IN STUKKEN GESNEDEN
150 GRAM	MAGER, GEROOKT SPEK, IN FIJNE BLOKJES GESNEDEN
200 GRAM	GEDROOGDE PRUIMEN BOTER

INGREDIËNTEN VOOR DE MARINADE:

1 LITER	RODE WIJN, B.V. EEN EENVOUDIGE BORDEAUX
1	LIKEURGLAS ARMAGNAC (OF COGNAC)
1	KRUIDENTUILTJE (LAURIER, PETERSELIE EN TIJM, SAMENGEBONDEN)
1	FLINKE UI, IN SCHIJVEN GESNEDEN
	PEPER
	ZOUT



Leg het konijn 24 uur in de marinade op een koele plaats. Laat de pruimen wellen in lauw water. Laat het konijn en de pruimen uitlekken.

Droog de stukken konijn met keukenpapier.

Bak het spek met wat boter in de pan tot het mooi bruin is en haal het er uit. Doe wat boter in de pan en braad de stukken konijn om en om mooi

bruin. Neem het vet weg en deglaceer de pan door er een wijnglas gezeefde marinade in te gieten. Leg de stukken konijn weer in de pan en giet er de rest van de gezeefde marinade over. Breng alles aan de kook.

Leg een deksel op de pan en laat alles 1 1/2 tot 2 uur zachtjes stoven totdat het vlees gaar is.

Voeg een kwartier voor het einde van de stoof tijd de pruimen toe.

Bind de saus eventueel met wat beurre manie of aardappelmeel.

Dien op met gekookte aardappeltjes.

*Een mooie rode Bordeaux past uitstekend bij dit fraaie gerecht.
Probeer eens een Mouton Cadet van Baron Philippe de Rothschild. Dit is een
zeer betaalbare, volle rode wijn. Het jaar 1990 is zeer goed, ruim verkrijgbaar
en bijna volledig op dronk (althoewel een paar jaartjes rusten aan te bevelen is).*

ZARZUELA

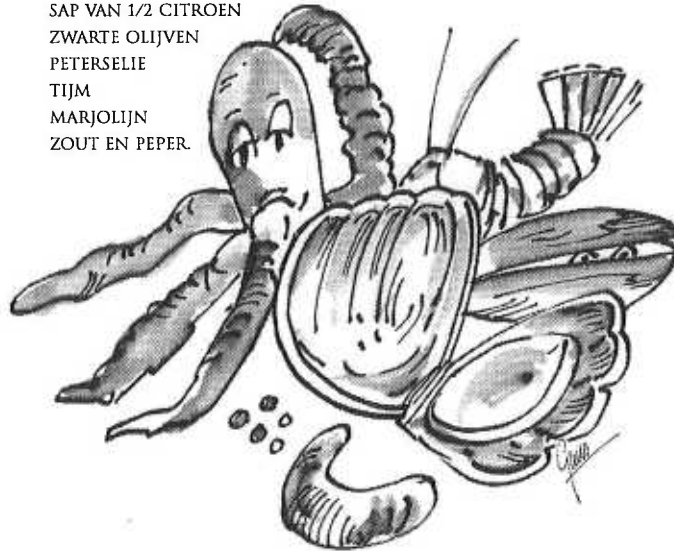
Zowel Spanje als Portugal kennen veel visrecepten, simpel omdat ze beiden omgeven zijn door zee.

Een bijzonder gerecht is een zarzuela (waar ook een bepaalde (dans)muziek naar genoemd is).

Dit gerecht is zeker in de zomer een groot succes, dus vooruitlopend op zonnige en warme dagen: Zarzuela!

INGREDIËNTEN 4 PERSONEN:

400 GRAM	INKTVIS
300 GRAM	MOSSELEN OF VENUSSCHELPEN
500 GRAM	GROTE GARNALEN
400 GRAM	STEVIGE VIS (B.V. ZWAARDVIS OF KOOLVIS)
	OLIJFOLIE
1 1/2	GEHAKTE UI
2	TENEN KNOFLOOK
400 GRAM	RIJPE TOMATEN
1	GEHAKT SPAANS PEPERTJE
1/8 LITER	WITTE WIJN
1/8 LITER	KIPPEBOUILLON
2 CENTILITER	COGNAC
	LAURIERBLAD
	ENKELE BLAADJES SAFFRAAN
	SAP VAN 1/2 CITROEN
	ZWARTE OLIJVEN
	PETERSELIE
	TIJM
	MARJOLIJN
	ZOUT EN PEPER.



Maak de inktvis schoon en snijd hem in ringen.

Verhit de olie en bak de ui en knoflook enkele minuten.

Voeg de inktvis toe en laat hem 6-8 minuten meebakken.

Daarna de ontvelde en gehakte tomaten, het pepertje en na 3 minuten de wijn, bouillon en de cognac toevoegen en alles 7 minuten zonder deksel laten sudderen.

Daarna de saffraan, laurier, kruiden, citroensap, peper, zout, olijven, garnalen, vis en de hele venusschelpen of mosselen (goed gewassen!) toevoegen. Laat dit alles nog zo'n 7 minuten zacht koken met het deksel op de pan. Geef er saffraanrijst bij met aiolisaus!

Als voorgerecht kan een eenvoudige tomatensalade met olijven, wat peper, zout en een dressing van olijfolie en citroensap uitstekend.

Als bijpassende wijn smaakt een Portugese Vino Verde uitstekend, maar ook een droge witte Spaanse wijn doet het zeer goed.

TRUITES AU RIESLING

(FOREL MET RIESLING)

Rivierforel wordt in Frankrijk altijd eenvoudig bereid en opgediend. Een forel overladen met een rijke, complexe saus zou de smaak van de vis geen recht doen. Truite aux amandes is een van de eenvoudigste en meest geliefde franse bereidingswijzen voor forel.

Maar het befaamde forelgerecht is ongetwijfeld truite au bleu. Deze keer een forel, afkomstig uit de Elzas

Gebruik een droge Elzasser Riesling voor dit recept.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

75 GRAM	BOTER
150 GRAM	CHAMPIGNONS, FIJNGEHAKT
	ZOUT
	VERSGEMALEN ZWARTE PEPER
4	FORELLEN, LANGS DE KIEUWEN
	UITGEHAALD EN SCHOONGEMAAKT
	(KOP EN STAART ER AAN LATEN!)
4	SJALOTTEN, GESCHILD EN FIJNGEHAKT
1/2 FLES	(ONGEVEER 350 ML) RIESLING
120 ML	VOLLE ROOM



Meng 25 gram (2 eetlepels) boter in een pan met twee derde van de champignons en zout en peper naar smaak. Vul de forellen met dit mengsel. Doe de sjalotten en de resterende champignons op de bodem van een beboterde bakschotel.

Leg de forellen er bovenop en giet er de wijn over. Bestrooien met zout en peper naar smaak.

Dek de schotel af met vetvrij papier en bak 20 minuten in een voorverwarmde matig hete oven (200°C / gasstand 6).

Neem de forellen uit de schotel en verwijder voorzichtig de huid. Schik de forellen op een verwarmde serveerschaal en hou warm.

Zeef het kookvocht van de forellen in een kleine zware pan. Kook in tot het vocht tot slechts een derde is teruggebracht.

Klop er dan de room in. Verwarm gedurende 2 à 3 minuten zachtjes onder voortdurend roeren, neem dan van het vuur en meng er de resterende boter beetje bij beetje door. Proef en breng eventueel verder op smaak. Giet de saus over de vis en dien onmiddellijk op.

Erbij serveert u gekookte krieltjes en gekookte boontjes.

Natuurlijk hoort hier een Riesling bij. Probeer die van Kuentz-Bas (uit Husseren-les-Chateaux) eens. Moeilijk te krijgen, maar de moeite waard. En anders een Trimbach of een Dopff.

NORMANDISCHE KIP

Het noordwesten van Frankrijk staat bekend om een aantal producten. Zo wordt er veel boter en room in de keuken gebruikt en, zeker in Normandië, ook cider en Calvados. Deze keer een gerecht uit deze mooie streek waar overigens ook de Camembert vandaan komt.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

2 EETLEPELS	OLIE
40 GRAM	BOTER
4 PORTIES	KIP
6	HANDAPPELS
	ZOUT
	VERS GEMALEN PEPER
3 DL	DROGE CIDER
4 EETLEPELS	CALVADOS
4 EETLEPELS	SLAGROOM



Verhit de olie met 25 gram boter in een grote, vlamvaste casserole of braadpan. Voeg de stukken kip toe en bak ze op middelhoog vuur aan alle kanten goudbruin. Haal ze uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Schil 4 appels. Haal het klokhuis eruit en snijd ze in plakjes. Leg ze in de pan en bak ze al schuddend op zacht vuur tot ze beginnen te kleuren. Doe de stukken kip weer in de pan en leg ze op de appels. Strooi er zout en peper naar smaak overheen en giet er dan de cider in. Breng aan de kook, leg een deksel op de pan en zet hem 45 minuten in een op 180° C (stand 4) voorverwarmde oven of tot de kip gaar is. Schil intussen ook de andere appels; haal het klokhuis eruit en snijd ze in plakjes. Smelt 15 gram boter in een koekepan, voeg de plakjes appel toe en roer ze tot ze met boter zijn bedekt.

Bak ze lichtbruin en schep ze over de kip. Verwarm de calvados voorzichtig in een klein pannetje, steek hem aan (wasemkap uit!!) en giet hem over de kip met appel. Opdienen zodra de vlammen gedoofd zijn, besprenkeld met room.

Menusuggestie

Calvados en cider samen maken hier een nogal 'alcoholisch' hoofdgerecht van. Geef er gekookte aardappelen bij, overgoten met gesmolten boter en bestrooid met fijngehakte verse kruiden, en geef daarna een groene salade met een scherpe vinaigrette.

Schenk er eens iets anders bij dan de traditionele witte wijn, namelijk droge Franse cider.

En als nagerecht: een smeuïge boeren Camembert met een mooie Calvados!

BAKLAPPEN MET UIEN EN WIJN

Tijdens mijn vakantie in de eerste weken van dit jaar ben ik weer eens in België aan de wandel geweest. Zoals gebruikelijk werd de dag afgesloten met een etentje in een van die kleine eethuisjes.

De plaatselijke keuken is voor mij steeds weer interessant en vaak is het helemaal niet moeilijk om de recepten te krijgen.

Zo ook dit recept, afkomstig uit de streek van Orval. De originele tekst, zoals die op enkele bierviltjes door de (Vlaamstalige) eigenaresse werd opgeschreven is volledig overgenomen. Vandaar even vertalen: een soeplepel is een eetlepel, een koffielepel is een dessertlepel, een tas is ongeveer 1 dl.

Look is knoflook en ajuin is ui.

Met dank aan Madame Eugénie.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

500 GRAM	RUNDER-BAKLAPPEN, IN DUNNE PLAKJES GESNEDEN
3 SOEPELEPES	RODE WIJN
2	TENEN LOOK, UITGEPERST
	ZOUT
	PEPER
3 SOEPELEPES	ZONNEBLOEMOLIE
3	AJUINEN IN RINGEN GESNEDEN
2 KOFFIELEPES	AARDAPPELMEEL
1 TAS	BOUILLON



Doe vlees, wijn, het look en wat zout en peper in een schaal.

Schep alles goed dooreen en laat het vlees circa 1 uur staan.

Verhit de olie in een pan en bak hierin de ajuin lichtbruin.

Neem de ajuin met een spaan uit de pan en houd apart.

Bak het vlees omscheppend 5 minuten in de achtergebleven

bakolie van de uien. Voeg de marinade toe.

Schep de gebakken uien door het vlees.

Maak het aardappelmeel in een kommetje aan met de bouillon en roer het papje door het vlees-uien-mengsel.

Draai het vuur laag en laat alles 5 minuten zachtjes stoven.

Geef er gebakken aardappels bij en een goed glas wijn.

ZUURKOOL A LA BAUMANN

Georges Baumann is een van de grootste specialisten op het gebied van het bereiden van zuurkool. In zijn restaurants te Parijs, waar deze geboren Elzasser al enkele jaren triomfen viert, presenteert Baumann ieder jaar weer enkele nieuwe variaties op gerechten met zuurkool uit zijn geboortestreek. Zo ook dit gerecht dat duidelijk gebaseerd is op de Elzasser choucrout, maar toch een verrassende andere smaak heeft. Zo is dit een veel lichter gerecht dan het traditionele, waarbij vet spek, hammetjes e.d. worden geserveerd.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

750 GRAM	ZUURKOOL, GOED UITGELEKT
50 GRAM	BOTER
200 GRAM	GEROOKT SPEK, IN KLEINE DOBBELSTEENTJES GESNEDEN
300 GRAM	GEKOOKTE HAM, IN KLEINE DOBBELSTEENTJES GESNEDEN
1	GROTE UI, RAGFIJN GESNIPPERD
1	TEENTJE KNOFLOEK, UITGEPERST
1/2 THEELEPEL	(GEDROOGDE) TIJM, FIJNGEWREVEN PEPER UIT DE MOLEN
1	LAURIERBLAD
1 1/2 DL.	DROGE WITTE WIJN, BIJVOORBEELD SYLVANER UIT DE ELZAS



Verhit de boter in een grote wok of braadpan. Bak de dobbelsteentjes spek tot ze gaan kleuren. Voeg tegelijk de ham en de ui toe.

Laat het geheel, al omscheppend, bakken tot de ui glazig ziet. Pers de knoflook er boven uit en strooi er de tijm en wat peper over. Haal de zuurkool met twee vorken goed los. Schep deze, beetje voor beetje, door de inhoud van de wok of braadpan.

Verwarm de oven tot 200° C. Plaats het rooster in het midden van de oven. Beboter een ovenvaste schotel.

Schep de inhoud van de wok of braadpan erin.

Leg het laurierblad erbij en schenk de wijn erover. Plaats de schotel, met het deksel erop, of afgedekt met aluminiumfolie, op het rooster in de voorverwarmde oven. Reken op een oventijd van 45 minuten.

Hierbij past uiteraard dezelfde Sylvaner als bij het gerecht is gebruikt. De Sylvaner is een veel aangebouwde druif in de Elzas (ongeveer 1/5 van de aanplant is Sylvaner). De wijn heeft een wat uitgesprokener karakter dan de Edelzwicker, de eenvoudigste Elzasser. De Sylvaner bezit een lichte, fruitige, vaak wat sappige smaak. Het is een heel plezierige witte wijn, bijna vrolijk van aard met soms een tikje kruidigheid. Hij past bij vis, schaal- en schelpdieren en is een prima begeleider bij picknicks en uiteraard bij deze zuurkoolschotel.

Niet koud serveren (een koelkast is een ideaal moordwapen voor elke witte wijn!), maar fris, dus zo'n 13 graden.

Het huis Hugel uit Riquewhir heeft overigens een erg mooie Sylvaner.

'NEN OPZAT

In Maastricht kende men lang het gebruik om bij een speciale gelegenheid als een bruiloft of een communiefeest een speciale taart te maken. Deze taart heette "nen opzat", hetgeen betekent dat de taart is gestapeld bij dit oude, authentiek Maastrichtse recept. De taart bestaat uit soesjes die gevuld zijn met een vanille creme of een gele room. De soesjes worden later met caramel samengeplakt tot een taart.

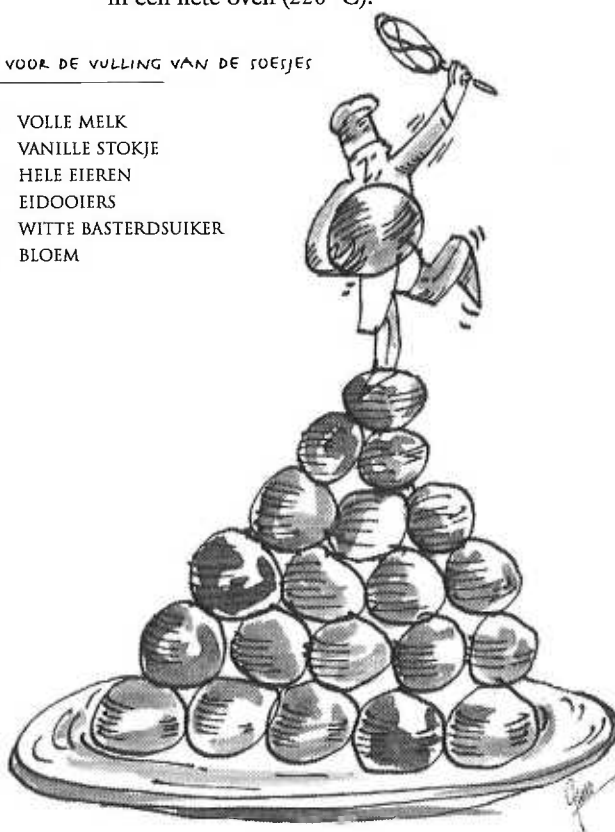
INGREDIËNTEN VOOR 60 KLEINE SOEZEN

3 DECILITER	MELK OF WATER
150 GRAM	BOTER
150 GRAM	BLOEM
5 A 6	EIEREN

Kook 1/4 kan melk of water (3 deciliter) met 150 gram boter en roer er 150 gram bloem door. Laat het op het vuur staan en blijf roeren totdat het van de pan loslaat. Laat het dan een beetje afkoelen en roer er 5 a 6 eieren in. Besmeer nu een plaat met boter, schep met een lepel stukken beslag ter grootte van een klein krielenei. Leg ze op de plaat en bak ze in een hete oven (220° C).

INGREDIËNTEN VOOR DE VULLING VAN DE SOESJES

1 LITER	VOLLE MELK
	VANILLE STOKJE
4	HELE EIEREN
2	EIDOOIERS
200 GRAM	WITTE BASTERDSUIKER
100 GRAM	BLOEM



Om goede room te koken, neemt men 1 liter melk en brengt die aan de kook met een stokje vanille. Een vooraf gemaakt beslag, bestaande uit 4 hele eieren en 2 dooiers, 200 gram witte basterdsuiker en 100 gram bloem wordt daar doorgeroerd en nog een keer op het vuur gezet. Onder voortdurend goed roeren laat men het nu even goed doorkoken. Houd het vooral goed van de bodem van de pan, daar de room al zeer spoedig aanzet. Veel in voorraad koken is altijd verkeerd, vooral in de zomer, daar de room dan, hoe goed ook bewaard, meestal de volgende dag zuur is.

(het recept gaat verder op de volgende pagina)

INGREDIËNTEN VOOR DE CARAMEL:

450 GRAM SUIKER
50 GRAM GLUCOSE

Suiker en glucose mengen. Een gedeelte van het mengsel in een klein braadpannetje verwarmen tot het licht bruist. De onder- en zijkant van de soesjes hierin dopen. Onder het werken de caramel op een klein vuur laten staan en de suiker met glucose steeds bijvullen.

De taart wordt als volgt opgebouwd (doe dit pas op de dag van gebruik). Vul de soesjes met de gele room. Doop ze een voor een in de caramel en leg ze in een kring. Plak nu een steeds kleiner wordende ring hierop, zodat een ronde toren van soesjes ontstaat. De taart kan worden afgewerkt met caramel, gekleurde suikerfiguurtjes of fondant.

Hiermee zet u iets heel bijzonders op tafel!



KONIJN MET PASTIS

Onlangs tijdens een bezoek aan Gent heb ik een overheerlijk gerecht voorgeschoteld gekregen: konijn in een saus van pastis (beter bekend onder de merknamen Ricard of Pernod).

*En de uitbater van de afspanning was zo vriendelijk om mij het recept te geven. Ja, ik heb toestemming om het verder te verspreiden.
Hier is het originele recept.*

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

1	KONIJN, IN STUKKEN GESNEDEN
1 LIKEURGLAS	PASTIS
100 GRAM	GEROOKT SPEK, IN DOBBELSTEENTJES GESNEDEN
1	GROTE TAS TOMATENBOUILLON
50 GRAM	ONTPITTE, GROENE OLIJVEN
2 TEENTJES	KNOFLOOK
	TIJM EN LAURIER
2 KOFFIELEPELS	OLIJFOLIE
	PEPER EN ZOUT



Laat het vlees gedurende 12 uren trekken in een mengsel van pastis, olie en het kruidentuiltje. Roer wel regelmatig.

Laat het vlees uitlekken en droog het af. Bak het spek in de olijfolie en voeg er ook het konijn aan toe. Het vlees mag bakken gedurende 20 minuten.

Verwijder de olie en vervang ze door de tomatenbouillon.

Roer stevig, zodat het aangebraden vet van de bodem loskomt.

Met de fijngehakte knoflook en de marinade, goed gezouten en gepeperd, laten sudderen gedurende een half uur.

Af en toe mag er een beetje warm water bijgevoegd worden, zodat de saus niet te dik wordt.

Laat de olijven gedurende vijf minuten in kokend water liggen, snijd ze in schijfjes en voeg ze bij het konijn.

Dien op, overgoten met de saus en samen met rijst, kroketten of pil-pilgranen.

ASPERGES AU YAOURT

In deze aspergetijd uiteraard een aspergegerecht. Deze keer een gerecht uit Frankrijk en wel op een bijzondere manier: met yoghurt. Vreemd? Wellicht wel, maar lekker!

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

1 KILO	ASPERGES
1 DL	YOGHURT
1 EETLEPEL	PAPRIKAPOEDER
1 DL	SLAGROOM
100 GRAM	BROODKRUIM
80 GRAM	BOTER
	ZOUT, PEPER



Schil de asperges zorgvuldig, snij er de onderste stukjes af. Breng een pan met water en zout aan de kook en kook de asperges hierin 20 minuten. Maak gedurende die tijd het broodkruim heel fijn. Smelt de boter in een pan, laat deze licht verkleuren, geef er het broodkruim bij en bak dit bruin onder voortdurend roeren. Bedek met de helft van het broodkruim de bodem van een ovenvaste schaal. Laat de asperges goed uitlekken en leg ze in de ovenvaste schaal.

Klop yoghurt, slagroom en paprikapoeder met wat zout goed door elkaar. Geef er flink wat peper bij en schenk dit mengsel over de asperges. Bedek het met de rest van het broodkruim. Schuif de schaal in een oven van 200 graden C. en laat de bovenkant bruin worden in 10 minuten.

Serveren met gekookte krieltjes en een kalfsbiefstukje.
Drink hierbij een gewürtztraminer.

CAGGIAGIONE MISTI IN UMIDO

We verhuizen weer even naar Italië, met name naar Toscane. Ook hier weet men dat het wild in de herfst het beste smaakt en uiteraard kan men van dat wild de heerlijkste gerechten bereiden.

*Vandaar deze keer een weliswaar wat bewerkelijk gerecht, maar daarvoor is het er een, waarmee u hoge ogen kunt scoren bij uw gasten o.g. huisgenoten.
Gemengd wild gestroefd in een mooie saus.*

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

1 KG	WILDPOULET (POELIER)
1 EETLEPEL	(WIJN)AZIJN
1	GROTE UI
2	WINTERWORTELS
2	FLINKE TENEN KNOFLOOK
2	STENGELS BLEEKSELDERIJ
2	PLAKKEN BACON ZONDER ZWOERD
200 GRAM	VERSE (GEMENGDE) PADDESTOELEN
	ZOUT
3 EETLEPELS	OLIJFOLIE
2	TAKJES ROZEMARIJN
50 GRAM	BOTER
2,5 DL	DROGE RODE WIJN
5 DL	GEZEEFDE TOMATEN (PAKJE)
2	LAURIERBLADEREN
	VERSGEMALEN ZWARTE PEPER



Doe de poulet in een kom met de azijn en vul aan met water totdat alles net onder staat. Laat 2 uur marineren.

Pel de ui en snij in smalle ringen. Schraap de wortels en snij ze in dunne plakjes. Pel de knoflook en hak deze fijn. Was de bleekselderij en snij in dunne plakjes. Snij de bacon in smalle reepjes. Snij de paddestoelen bij, veeg ze schoon (nooit wassen!) en snij ze in plakjes.

Neem het vlees uit de marinade en droog het zeer goed met keukenpapier of een doek.

Verhit de olie in een zware pan en bak het vlees al omscheppend in ca. 15 minuten bruin. Voeg de bacon en ui toe en laat even doorbakken.

Voeg de rest van de groenten en de rozemarijn toe en bak alles 5 minuten door.

Bak intussen in een andere pan de paddestoelen in de boter.

Giet de helft van de wijn bij het vlees. Laat alles onafgedekt al omscheppend koken totdat het vocht verdampt is.

Voeg de rest van de wijn toe, de gezeefde tomaten en de paddestoelen.

Voeg de laurier toe en breng op smaak met zout en peper.

Leg het deksel op de pan en laat alles op een laag vuurtje ongeveer 1 uur stoven.

Verwijder de rozemarijn en de laurier en dien op met pasta.

De maaltijd wordt compleet met een salade vooraf en kaas toe of...Tiramisu als nagerecht. (zie pagina 32)

Als wijn kan ik aanbevelen: een Rossi di Montalcino D.O.C uit Villa a Tolle, 1991. Mooi, vol, krachtig en droog, perfect passend bij dit gerecht.

ENGELSE LAMSKOTELETJES

Deze keer een gerecht uit Engeland. Lamsvlees is in Engeland zeer geliefd. Vaak worden voor ons vreemde combinaties gebruikt, zoals een pepermuntsaus bij lamsvlees. Dit is in onze ogen een wat "normaler" recept.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

8	LAMSKOTELETTEN
200 GRAM	PANEERMEEL
2	EIEREN
8 PLAKJES	BACON
4	AARDAPPELS
1 BOSJE	STERKERS
100 GRAM	BOTER
	PETERSELIE
	ZOUT, PEPER



Schil de aardappels, was ze en kook ze met weinig water in 20 minuten gaar. Maak de sterkers schoon, maak er kleine bosjes van en leg ze in koud water. Breek de eieren en klop ze los. Bestrooi de koteletten met zout en peper, haal ze door het ei en dan door het paneermeel. Verwarm de grill in uw oven voor. Smelt 3 eetlepels boter en sprenkel deze over de koteletten. Leg deze onder de grill. Grill tegelijkertijd de lapjes bacon.

Smelt de rest van de boter. Zorg voor een voorverwarnde dienschaal. Leg de koteletten op de schaal en wissel ze af met de plakken bacon. Leg in het midden de aardappels en schenk hierover de gesmolten boter.

Was en hak wat peterselie en geef deze over de aardappels.

Laat de sterkers uitlekken en decoreer er de schaal mee.

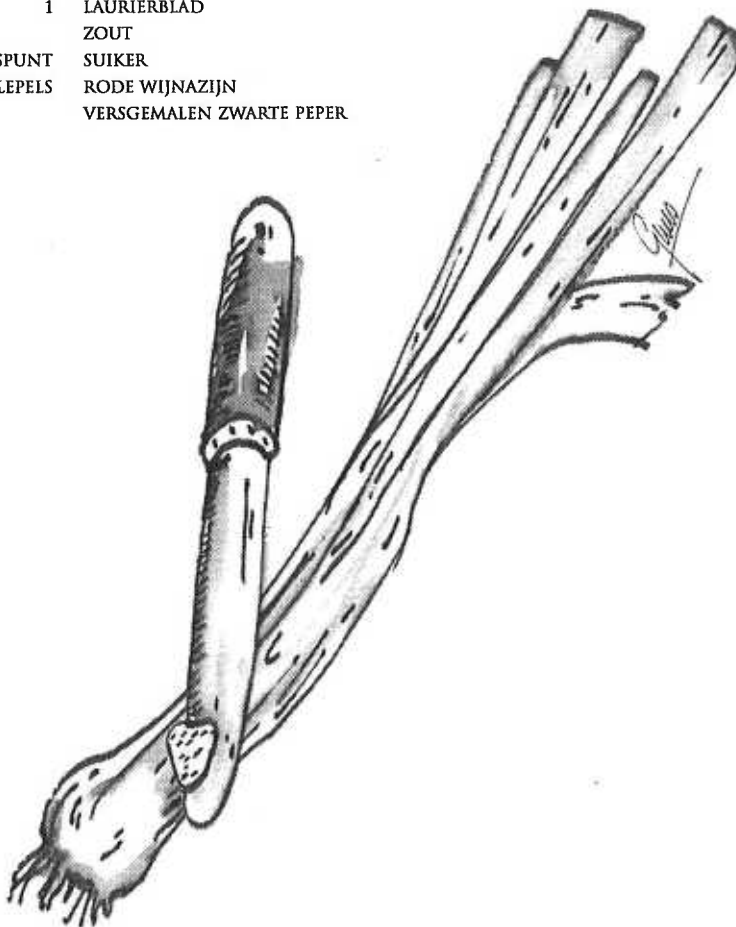
Hierbij wordt een ale gedronken, b.v. een Porters.

PRASSA JACHNI

Tijdens mijn vakantie in Griekenland werd ik afgelopen jaar verrast door een Grieks menu, compleet gemaakt met een (javel) vegetarische schotel. Aangezien dit gerecht niet alleen bij vegetariërs geliefd is maar ook bij mijzelf, hierbij dit overheerlijke groentegerecht.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

600 GRAM	PREI
200 GRAM	WORTELS
1 STENGEL	BLEEKSELDERIJ
1	UI
400 GRAM	TOMATEN
3 EETLEPELS	OLIJFOLIE
5 CM	PIJPKANEEL
1	LAURIERBLAD
	ZOUT
MESPUNT	SUIKER
2 EETLEPELS	RODE WIJNAZIJN
	VERSGEMALEN ZWARTE PEPER



Verwijder het groen en de wortels van de prei. Snijd het wit open en was het. Snijd de prei vervolgens in stukken van circa 2 cm.

Schrap de wortels en snijd ze in stukken van circa 2 cm.

Verwijder de onderkant van de selderij, was hem en snijd hem in plakjes.

Hak het groen grof. Pel de ui en hak hem fijn.

Overgiet de tomaten met kokend water, ontvel ze en snijd ze klein.

Verhit de olijfolie in een braadpan en laat hierin de ui, prei, selderij en wortels circa 10 minuten zachtjes stoven onder af en toe roeren.

Voeg de tomaten, pijpkaneeel, laurier, zout, suiker, azijn en flink wat peper toe. Giet er 3 dl heet water bij. Laat de preischotel afgedekt circa 50 minuten stoven boven een laag vuur. Schep de groenten af en toe om.

Verwijder de kaneeel en het laurierblad.

Serveer het gerecht als aparte gang, niet te warm.

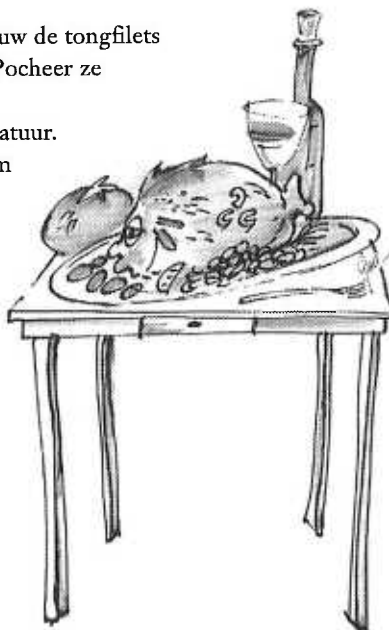
TONGFILETS MET GARNALENSAUS

Alvast voor het voorjaar, als de tijd van de lichte gerechten weer aanbreekt. Deze keer een gerecht dat het uitstekend zal doen bij uw gasten: een mooie combinatie van tong met garnalen. Gebruik als veloute (visbouillon) geen bouillontabletten, maar maak uw eigen visbouillon. Is dat teveel werk, koop bij de betere vishandel dan een potje met goede bouillon.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

8	TONGFILETS
	ZOUT, PEPER
6 DL	VISBOUILLON
100 GRAM	GARNALEN
5 DL	GARNALENSAUS

Breng de visbouillon aan de kook. Vouw de tongfilets dubbel, met de velkant naar binnen. Pocheer ze 8 minuten in de visbouillon. Breng ondertussen de saus op temperatuur. Voeg de garnalen bij de saus. Verwarm nog even. Leg de tongfilets op een voorverwarme dienschaal. Giet er de saus met garnalen over en serveer.



SAUCE CREVETTE (GARNALENSAUS)

5 DL	VISVELOUTE
1,5 DL	VISFUMET
1,5 DL	SLAGROOM
60 GRAM	GARNALENBOTER
60 GRAM	GEPELDE GARNALEN
	CAYENNEPEPER
	ZOUT, PEPER

Kook de visveloute samen met de visfumet voor 1/4 in. Zeef door een doek. Voeg (van het vuur af) de boter en garnalen erbij. Breng op smaak met peper, zout en wat cayennepeper.

INGREDIËNTEN VISVELOUTE

1 LITER	VISFUMET (VISBOUILLON)
60 GRAM	BOTER
60 GRAM	BLOEM

Maak van boter en bloem een goudgele roux. Leng deze aan met de visfumet. Breng onder roeren aan de kook en laat de saus 1 uur zachtjes koken. Zeef ze door een doek en bedek de saus met stukjes boter totdat ze gebruikt wordt.

Serveren met gekookte krieltjes en een fijne salade of gekookte bospeentjes.

Als wijn zou ik kiezen voor een mooie Riesling d'Alsace van Dopff of Huegel. Koel deze wijn beslist niet te sterk: zo uit de kelder (13° C) is ideaal: de wijn ontplooit dan zijn verfijnde karakter.

Als zeer goed alternatief kunt u ook kiezen voor een Riesling van Hoeve Nekum uit Maastricht. De gebroeders Bollen verbouwen hier een fijne kwaliteit Riesling. Ook hier geldt: niet ijskoud!

TIRAMISU

Zoals beloofd deze week het recept van Tiramisu. Nu is het zo, gewaardeerde Lekkertek, dat van veel recepten diverse variaties bestaan. Zo zal b.v. een huyspot in verschillende delen van Nederland op een verschillende manier worden bereid. Hetzelfde geldt natuurlijk voor Italiaanse recepten. Alhoewel...

Als je bekijkt wat in, volgens Nederlandse begrippen, de diverse "originale" recepten wordt verwerkt, denk ik wel eens wat men met "origineel" bedoelt. Zo zag ik de meest vreemde ingrediënten in de diverse recepten voor Tiramisu opduiken: tot witte vla en slagroomversterker (?) toe! (navit gemeten dat de Italianen dit gebruiken: de Italianen zelf waarschijnlijk ook niet). Vandaar dus deze keer een oud recept (uit Italië!) voor Tiramisu.

INGREDIËNTEN VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

3	ZEER VERSE EIEREN
4 EETLEPELS	SUIKER
250 GRAM	MASCARPONE
2,5 DL	KOUDE, ZEER STERKE ZWARTE KOFFIE
5 EETLEPELS	WITTE VERMOUTH, MARSALA OF AMARETTO
200 GRAM	LANGE VINGERS
	CACAO OF GERASPTE PURE CHOCOLADE



Splits de eieren. Klop de dooiers in een kom met de suiker tot een dik en romig geheel. Klop de witten in een andere kom tot stijve pieken.

Schep de mascarpone geleidelijk door het dooiermengsel tot een glad geheel. Schep er de stijve eiwitten voorzichtig door.

Meng de koffie met de vermouth (of Marsala of Amaretto) in een ondiepe kom. Doop de helft van lange vingers in het koffiemengsel en zorg dat beide kanten van de koekjes nat zijn. Schik ze dan op de bodem van een ondiepe dienschaal.

Schep de helft van het mascarponemengsel over de lange vingers.

Doop de rest van de lange vingers in het vocht en schik ze op het mascarponemengsel. Schep ten slotte de rest van de mascarponemengsel over de lange vingers en strijk het glad.

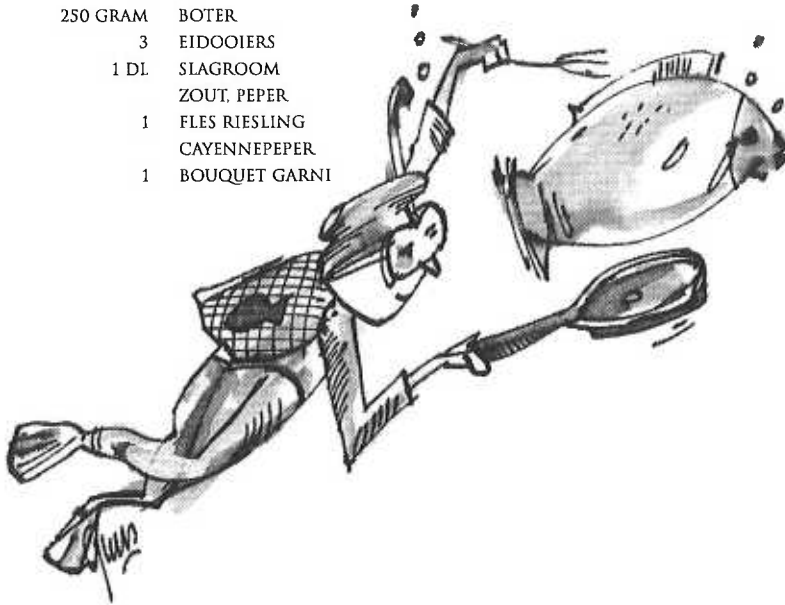
Dek de schaal af en laat minstens 2 uur in de koelkast opstijven. Garneer vlak voor het opdienen royaal met cacao (gebruik hierbij een theezeeffe) of geraspte chocolade.

SAUMON AU RIESLING

De Elzas kent traditioneel een aantal gerechten waarin vis en wijn een mooi samenspel opleveren. Denk maar aan forel in witte wijn. Een variant hierop is zalm in een saus van Riesling, een van de mooiste Elzasser witte wijnen

INGREDIENTEN VOOR 4 PERSONEN:

800 GRAM	ZALM
25 GRAM	BLOEM
60 GRAM	VET SPEK
1	UI
250 GRAM	BOTER
3	EIDOOIERS
1 DL	SLAGROOM
	ZOUT, PEPER
1	FLES RIESLING
	CAYENNEPEPER
1	BOUQUET GARNI



Zet de oven op 200° C. Schil de ui en hak hem fijn.
Snij het spek in blokjes. Haal het vel van de zalm, maak insnijdingen in het vlees en steek hier de spekblokjes in.
Leg de zalm in een ovenvaste, beboterde schaal, strooi er zout en peper over, de ui, en 60 gram boter in stukjes gesneden.
Zet de schaal 8 minuten in de oven, draai dan de zalm om en zet hem weer 7 minuten in de oven.
Haal de schaal uit de oven, zet deze op 160° C. en geef 3/4 fles riesling bij de zalm. Voeg het bouquet garni toe en laat nog 1 uur de zalm koken in de oven. Bedruip af en toe met het kookvocht.
Smelt de rest van de boter au bain marie. Haal de zalm uit de schaal, leg ze op een voorverwarmde dienschaal, smeer ze in met wat gesmolten boter en houd ze warm. Zeef het kookvocht. Smelt in een pan 25 gram boter en voeg 25 gram bloem erbij. Verdun de roux met het kookvocht en laat het 25 minuten zachtjes koken onder af en toe roeren.
Doe de eidooiers met een eetlepel water in een pan au bain marie. Roer tot de dooiers crèmekleurig worden en doe er bij beetje de gesmolten boter bij, onder voortdurend kloppen met de garde. Giet er dan de andere saus, de slagroom en 1 glas witte wijn bij. Controleer de smaak en maak af met wat cayennepeper. Een beetje saus over de vis en serveer de rest in een sauspan.

Serveren met aardappelpuree en gekookte witlof en/of broccoli.

Probeer eens de Elzasser Riesling van het huis Dopff. Aanbevelenswaardig voor zowel kookwijn als wijn bij het gerecht. En u weet het: wel fris, maar nooit koud uit de ijskast!

LASAGNE ALLA CACCIATORA

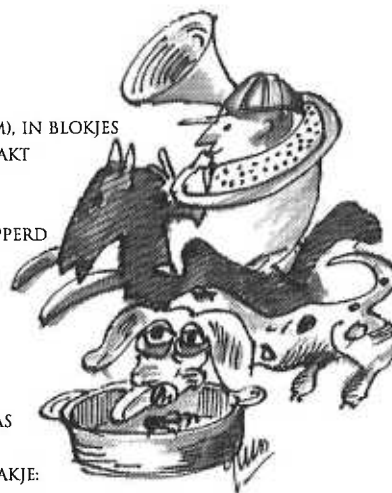
(LASAGNE OP JAGERSMANIER)

De Italiaanse keuken is hier vooral bekend om pizza's, macaroni spaghetti en lasagne. Onze lasagne is meestal een pastaschotel met een gehakt-tomatenvulling. Dat het ook anders kan bewijst dit traditionele recept uit de streken rond Bologna.

Lasagne is een van de vele gerechten die worden gemaakt van pasta. In de Italiaanse keuken kent men wel meer dan duizend verschillende gerechten waarin pasta een rol speelt. Lasagne wordt in bladen verkocht. Er is ook groengekleurde lasagne, de lasagne verde, die vooral in Bologna bekend is en die wordt gekleurd met spinazie. Let bij de aankoop van pasta er op dat het Italiaanse producten zijn. Jammer voor de Hollandse macaronimakers, maar deze Nederlandse producten hebben niets uit te staan met de echte Italiaanse deegwaar. De Nederlandse producten zijn namelijk van een andere tarwe gemaakt, met als gevolg dat ze heel snel papperig worden. De Italiaan houdt van een pasta "al dente", met beet dus.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

12-16 BLADEN	GROENE LASAGNE
3 EETLEPELS	OLIJFOLIE
35 GRAM	BOTER
200 GRAM	RAUWE HAM (B.V. PARMAHAM), IN BLOKJES
200 GRAM	KIPPELEVERS, SCHOONGEMAAKT
200 GRAM	CHAMPIGNONS, IN STUKJES
2	GROTE UIEN, GESNIPPERD
2	TEENTJES KNOFLOOK GESNIPPERD
1 1/2 DL	RODE WIJN
3 EETLEPELS	TOMATENPUREE
1/2 THEELEPEL	GEDROOGDE BASILICUM
1/2 THEELEPEL	GEDROOGDE ROZEMARIJN
	ZOUT
	PEPER UIT DE MOLEN
100 GRAM	GERASPTE PARMEZAANSE KAAS (VERS GERASPTE: NIET DAT POEDERPRODUKT UIT EEN ZAKJE: DAT HEEFT GEEN SMAAK!)



Bereid de lasagne zoals op de verpakking staat aangegeven. Verhit boter en olie en bak hierin voortdurend omscheppen de kippelevertjes, de ham en de champignons. Voeg na 5 minuten ui en knoflook toe. Laat deze zolang fruiten tot de uisnippers glazig zien. Voeg de wijn toe en roer de tomatenpuree erdoor. Strooi de gedroogde kruiden en wat zout en peper over de inhoud van de pan. Schep het geheel enige malen goed om. Temper de warmtebron en laat het mengsel 10 minuten zachtjes sudderen. Bestrijk een ovenvaste schotel met boter. Schep er een vijfde deel van het vleesmengsel in. Leg daarop een laag lasagne en schep daarop weer een laagje van het vleesmengsel. Ga zo door en dek het gerecht af met lasagne. Strooi de kaas erover en leg er hier en daar een klontje boter op. Schuif de schotel in een reeds voorverwarmde oven (200° C). Temper na 10 minuten de oventemperatuur tot 160° C. Neem 10 minuten daarna de schotel uit de oven. Dien de lasagne zo warm mogelijk in de schotel op.

*De bijpassende wijn: een mooie Valpolicella. De beste Valpolicella komt uit het Classico-district. Let op: een goede Valpolicella wordt verkocht in een bordeauxfles en niet in een of andere fantasiefles: dat is leuk voor toeristen maar niets voor de liefhebber van een goed glas wijn. Een fraaie wijn uit dit district is die van Cantina Sociale Valpolicella uit het dorp Negrar.
Fris als een beaujolais serveren.*

HARTIGE TAART MET REBLOCHON

's Zomers staan we niet graag lang in de keuken. Het is dan ook een ideale tijd voor hartige taarten. Gewoon 's avonds lekker in de tuin genieten van die typische Franse gerechten, met goede vrienden en een goed glas wijn.

Wat wil de mens nog meer?

Het voordeel van zo'n taart is dat u hem van tevoren kunt bereiden. Alleen het afbakken moet u nog even doen, maar dat is een kwestie van een paar minuten werk en dan kunt u weer bij uw gasten zijn.

Reblochon is een pittige kaas uit de Savoie. U kunt hem eventueel vervangen door Munster, Pont l'evêque en Kernhem.

INGREDIËNTEN VOOR 6 PERSONEN:

200 GRAM	BLOEM
100 GRAM	KOUDE BOTER, IN BLOKJES
400 GRAM	REBLOCHON
3	EIDOOIERS
2 DL	ROOM
2 EETLEPELS	SESAMZAAD
1 DL	CREME FRAICHE
2 EETLEPELS	SLAGROOM
	ZOUT, PEPER
2 EETLEPELS	FIJNGESNEDEN BIESLOOK
	DRUIVEN



De bloem en het zout in een kom doen. De boter toevoegen en met 2 messen de boter door de bloem 'snijden' tot de boter zeer fijn verdeeld is in de bloem. 2-3 eetlepels ijskoud water toevoegen en met een koele hand het deeg snel tot een samenhangende bal kneden. De deegbal in plasticfolie rollen en in de koelkast ongeveer 1 uur laten rusten.

De kaas ontkorsten en in stukjes snijden.

De oven voorverwarmen op 180° C. Het deeg uitrollen tot een cirkel van ongeveer 30 cm doorsnede en een ingevette springvorm van 22 cm doorsnede ermee bekleden. De bodem van het deeg regelmatig met een vork inprikken. De kaas au bain-marie (of in de magnetron) smelten. De eidooiers schuimig kloppen, de room tot yoghurtdikte kloppen en beide door de gesmolten kaas roeren. Deze vulling op de taartbodem schenken en de taart in 35-45 minuten gaar bakken. 10 minuten voordat de baktijd verstreken is het sesamzaad over de taart strooien.

Voor de saus de crème fraîche met de slagroom loskloppen, met zout en peper op smaak brengen en de bieslook erdoor roeren.

Serveer de taart in puntjes gesneden met de bieslooksous en enkele druiven.

Bij deze taart smaakt een Elzasser Pinot Blanc verukkelijk!

TOWSJLAAG

Bij dit woord zullen velen zich niets kunnen voorstellen, en terecht. "Onne towsjlaag", zoals we die thuis kenden, werd voornamelijk gegeten tijdens de jaarlijkse kermis. Het is dan ook een feestgebak: een appelvlaai met deksel.

Het gebak is (volgens de literatuur die ik hierover heb kunnen terugvinden) afkomstig van Amby, tot 1968 een dorp bij Maastricht en sindsdien een wijk van diezelfde stad. Als geboren en getogen Ambynees ken ik dit gebak dus zeer goed.

Vroeger werden z'n 20-25 vlaaien gebakken voor de kermis, want dan kwam de hele familie. Het deeg werd thuis gemaakt, de vlaaiplaten werden hiermee bekleed, voorzien van "sjpies" (vulling) en vervolgens naar de bakker "geplankt" (oftewel men nam een lange plank, plaatste daarop 6-8 vlaaien en het geheel werd door 2 personen naar de bakker gebracht om te bakken). Vlaaien hadden toen een iets andere afmeting dan nu. Heeft een grote vlaai nu een diameter van ongeveer 25 cm, toen was 35-40 cm normaal.

Dan nu het recept voor een "Towsjlaag" (met dank aan mijn moeder, die mij het recept heeft geleerd dat zij van haar moeder heeft geleerd enz.)

INGREDIËNTEN

400 GRAM	BLOEM
25 GRAM	VERSE GIST
30 GRAM	MARGARINE
30 GRAM	SUIKER
1 3/4 DL	MELK
5-6	DIKKE APPELEN
	SUIKER
	KANEEL



Maak het gist met een klein gedeelte van de lauwe melk aan. Maak van bloem, margarine, suiker aangemaakte lauwe gist en de melk een deeg. Kneed het deeg goed door, maak er een bol van het laat het in een met een doek afdekte kom op een warme plaats tenminste 1 uur rijzen. Vet intussen de vlaaiplaat in met margarine en bestuif de plaat met bloem.

Kneed daarna het deeg weer goed door.

Voor het uitrollen het deeg splitsen; 3/4 gedeelte uitrollen voor de bodem, 1/4 gedeelte uitrollen voor de deksel. De bodem in de plaat leggen en met een vork inprikken.

Vulling: 5 dikke, liefst iets zure appelen, zoals Belle Boscoop of Granny Smith. De appelen schillen, in vieren snijden, het klokhuis verwijderen en ieder partje nog eens doorsnijden. De appelstukjes overbrengen op de bodem die in de vlaaiplaat ligt en flink met suiker en kaneel bestrooien.

De deksel over de appelen leggen en de randen aandrukken op de rand van de bodem. De vlaaiplaat bovenlangs afrollen. De deksel inknippen en licht bestrooien met suiker. De "towsjlaag" nog even laten uitrijzen en bakken, 200° C. in ongeveer een half uur.

De vlaai op een rooster laten afkoelen (de vlaaiplaat NOOIT afwassen maar slechts schoonborstelen, anders gaat de volgende vlaai aan de plaat plakken).

De vlaai wordt in 8 stukken gesneden en uiteraard uit de hand gegeten (korst zijdelings tussen duim en wijsvinger, pink onder de punt et voila!) En denk eraan: rare zaken als schuim en slagroom horen NIET thuis op een eerlijke Limburgse vlaai!

CARPACCIO VAN GANDA HAM MET OUDE KAAS

Onze westerburen, de Belgen houden van lekker eten. Dat is u niterraard niet onbekend. U weet ook dat ze heerlijke bieren brouwen en voortreffelijke kazen maken.

Maar ze maken ook uitstekende hammen. Behalve de zeer bekende Ardenner ham kent men er ook de Ganda ham uit Destelbergen. Een mooie, smaakvolle ham, niet gerookt maar gedroogd en gesmout.

Van deze ham is een uitstekend voorgerecht te serveren: een Carpaccio.

INGREDIËNTEN PER PERSOON:

- 3 ZEER DUNNE PLAKJES GANDA HAM
- EEN KLEIN BLOKJE ZEER OUDE KAAS, IN FLINTERDUNNE SCHILFERS GESNEDEN
- AUGURKJES
- WALNOTEN
- SLA
- WAT KLEINE MAISKOLFJES

INGREDIËNTEN VOOR DE VINAIGRETTE:

- 1 SOEOPLEPEL OLIJFOLIE
- 1 SOEOPLEPEL ARACHIDEOLIE
- 1/4 SOEOPLEPEL GRAANAZIJN
- 1/4 SOEOPLEPEL BALSAMICO-AZIJN
- PEPER
- GROENE KRUIDEN NAAR SMAAK



Roer de vinaigrette.

Leg de plakjes ham in een waaivorm op een groot bord.
Besprenkel de ham met wat vinaigrette (niet te veel) en bestrooi ruim met peper uit de molen.

Het geheel royaal bestrooien met de kaasschilfers.
Afgarnen met hele kleine augurkjes, enkele walnoten, maiskolfjes en wat blaadjes sla.

Hierbij past een mooie droge witte wijn (b.v. een Elzasser Pinot Blanc) of een Hoegaards Witbier.

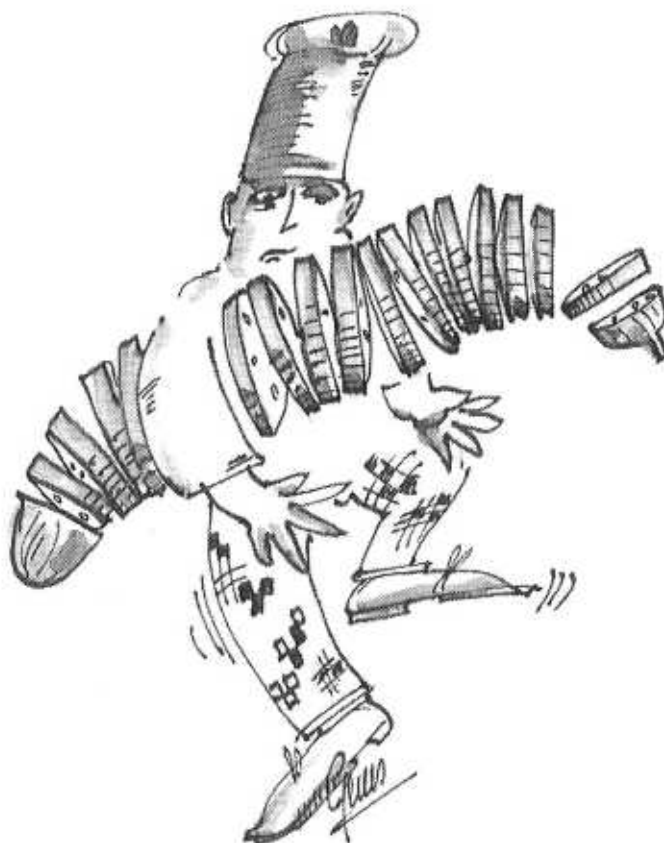
SALADE HUBERT

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 1 KLEINE KOMKOMMER MET SCHIL
- 4 TOMATEN
- 2 GROENE PAPRIKA S
- 4 STELEN BLEEKSELDERIJ
- 4 BOSUITJES
- 1 BOSJE BIESLOOK
- 1 BOSJE BASILICUM
- 400 GRAM MOZZARELLA (ZACHTE ITALIAANSE KAAS)

INGREDIËNTEN VOOR DE VINAIGRETTE:

- 4 EETLEPELS RODE WIJNAZIJN OF SHERRYAZIJN
- ZOUT, PEPER
- 8 EETLEPELS OLIJFOLIE (VIRGINALE)



Snijd de komkommer in reepjes, de tomaten in parten, de ontpitte paprika en de bleekselderij in plakjes en de uien en de bieslook in ringen.

Meng alles met de basilicumblaadjes door elkaar.

Roer een vinaigrette van de azijn, zout, peper en de olie en druppel die over de salade.

Snijd de kaas in blokjes en schep ze door de salade.

Laat de salade een tijdje rusten voor hij wordt geserveerd.

Serveren met wat geroosterd witbrood en boter.

SALADE DE POULET À LA SICILIENNE

De vakantie is aangebroken. Viteraard zal ik onderweg goed mijn ogen, neus en mond "de kost geven" om met een aantal leuke recepten terug te komen. Maar tot het zover is kunt u nog even op z'n Italiaans verder met een Siciliaanse salade. Hierbij smaakt een lichtgekoelde Est! Est!! Est!!! de Montefiascode uitstekend!

INGREDIËNTEN

(VOORGERECHT VOOR 4 PERSONEN OF LUNCHGERECHT VOOR 2 PERSONEN):

250 GRAM	GEKOOKTE KIPFILET
2	SINAASAPPELS
1/2 DL	MAYONAISE
1 STENDEL	BLEEKSELDERIJ
30 GRAM	VENKELKNOL
0,3 DL	OLIJFOLIE
	MOOIE BLAADJES SLA
1	CITROEN
50 GRAM	GROENE OLIJVEN
50 GRAM	ZWARTE OLIJVEN



Snij het kipvlees in dunne schijven. Doe de olijfolie in een kom, hak de selderij en de venkel fijn. Voeg ze bij de olie. Geef er zout en peper bij en het sap van de citroen. Meng het goed en voeg het kipvlees toe. Halveer de olijven en voeg ook deze toe. Meng weer goed en laat het een half uurtje staan. Roer er dan voorzichtig de mayonaise door. Schil de sinaasappels, haal de partjes uit hun schilletjes met een scherp mes. Leg blaadjes sla op een bord, schenk er het kipmengsel bij en garneer het bord met enkele middendoor gesneden sinaasappelpartjes. Zet in de koelkast tot het uitserveren. Serveren met Ciabatta (Italiaans brood) en bovengenoemde lichtgekoelde Est! Est!! Est!!! de Montefiascode.

EVERZWIJN À LA HUBERT

probeer een everzwijn te vangen...



Naschrift

Eind jaren '80, begin Jaren '90 begon het Rekencentrum van de Universiteit Maastricht met een voorloper van het Internet, MUIS geheten (Maastrichts Universitair Informatie Systeem). MUIS kon alleen platte tekst aan: geen plaatjes.

De enige informatie op MUIS was afkomstig van Personele Zaken, en zelfs dat was summier. Om mensen te leren om MUIS te gebruiken, moest er iets aan PR gedaan worden. Vandaar dat ik, als enthousiast hobbykok, gevraagd werd om elke week een recept op MUIS te plaatsen dat gemakkelijk thuis te maken was.

De rubriek Maître Hubert was geboren. De recepten heb ik overal vandaan gehaald: vaak uit de "eerste hand" van de kok van een eetgelegenheid. Vervolgens zijn die recepten thuis gekookt en soms aangepast. Dat heb ik een 5-tal jaar volgehouden: toen werd MUIS vervangen door Internet en iedereen was er bekend mee, dus de kookrubriek van Maître Hubert verdween geruisloos.

Unigraphic, de toenmalige huisdrukkerij van de Universiteit Maastricht, heeft een aantal van die recepten (in overleg met mij) uitgegeven als eindejaarsgeschenk aan alle medewerkers van UM (in 1997). Later is het boekje nog een aantal keren in de herdruk gekomen, o.m. voor personeel en relaties van een aantal bejaardencentra.

Rob van Velzen was chef-kok, maar hij was ook een goede vriend van mijn vader en van mij. Van hem heb ik veel geleerd over koken en voeding, want een schriftelijke cursus is ook niet alles. Zo leerde hij me snijden (middagen lang) en allerlei handigheidjes in en rond de keuken. Ik merk echter dat ik nog lang niet uitgeleerd ben.

In totaal heeft Hoot Kwizien nog 4 herdrukken meegemaakt. Helaas ben ik zelf nog in het bezit van 2 stuks, maar vandaag de dag is een elektronische uitgave handiger.

Vandaar deze 6^e druk, speciaal voor mijn kookgenoten en mede-lekkerbekken van
Cuisine Culinaire Maastricht

Hub. van Kan
Rijckholt, januari 2018