





Liesbeth Buyse

van Lizzylizzblog

Myriam Minne

van Hap & Tap

VAN EENVOUDIG TOT VERFIJND

**30 klassiekers
op 2 niveaus**

Lannoo



INHOUD

Wat eten we vanavond?	7
Materiaal – ingrediënten – mallen	8

VOORGERECHTEN

Wortel-butternutsoep met kokosmelk	13
Driekleurige wortelsoep	15
Bladerdeegtaart met zalm en prei	17
Hartige tompouce met gerookte zalm	19
Toast champignon	21
Toast champignon nieuwe stijl	23
Garnaalkroket met citroenroomsaus	25
Garnaalkroketten, tomatensalsa, peterseliesabayon	27
Kaaskroket met salade van witlof, appel en peer	31
Aziatische appenzellerballetjes met krokante groentesalade	33
Asperges à la Lizzy	37
Asperges à la flamande	39
Tomaat-garnaal	43
Tomaat met ricotta, noordzeegarnalen en krokante knoflook	45
Garnalencocktail in een glaasje	47
Garnalencocktail met mediterrane gazpacho en salade van appel, selderij en kerrie	49
Carpaccio pinsa	51
Coquillecarpaccio met gebruiende boter, calvadossirop en glazen peer	53
Salade geitenkaas	55
Exquise salade geitenkaas	57

HOOFGERECHTEN

Snelle vol-au-vent van Mechelse koekoek	63
Vol-au-fazant met aardappelcroissants	65
Lizzy's varkenswangetjes	69
Aardappelmillefeuille met hertenstoofvlees	71
Gentse waterzooi van Mechelse koekoek	73
Brugse waterzooi van zeetong met gekaramelliseerde venkel en kreeft	75
Loaded fries met mosselen	77
Mosselen, mosselsaus, pomme pavé	79
'Il Puro' tomatenrisotto	81
Pompoenrisotto, burrataschuim, pompoenchips en vijgenbladolie	83
Eenpans-rigatoni met gehakt en tomatensaus	85
Ravioli met rivierkreeftjes en garnalen	87
Luikse balletjes met tuinkruidenpuree	91
Pithivier, gekonfijte aardappelrol, runderjus	93
Steak tartaar	95
Rundertartaar de luxe	97
Tournedos met rode wijnsaus, pastinaakpuree, paddenstoelen en waterkers	99
Tournedos, aardappelpuree met époisses, morieljesaus	101
Vispannetje	103
Curry van zalm met zeevruchten	105

DESSERTS

Chocolademousse met vanillesaus	109
Chocolademousse sphere	111
Tiramisutaart	113
Koffie-karameltiramisu in een glas	115
Aardbeientaart	117
Aardbeientaart met yoghurtroomijs	119
Tarte tatin	123
Tarte tatin 2.0	125
Kaastaart met ananas	127
Deconstructed cheesecake	129
Rijstpap	131
Rijstpap met rijstpap-espuma en saffraantuile	133
Dame blanche	135
Dame blanche next level	137
Poire belle Hélène	141
Peerdessert met chocoladestreusel & cacaotuile	143
Coupe aardbeien	145
Aardbeien crèmeux, sap, gel & roomijs	147
Panna cotta van passievrucht	151
Vijgenblad panna cotta met portreductie	153
Index	154
Dankwoord	156
Materiaallijst en bijzondere dank	158
Colofon	160

Myriam Minne



Liesbeth Buyse

WAT ETEN WE VANAVOND?

Het is een vraag die we allemaal dagelijks krijgen, en waar we soms inspiratieloos op antwoorden. Want hoe graag we ook koken, hoe graag we ook genieten van een lekkere maaltijd, soms ontbreekt de tijd, de goesting of de inspiratie om er iets bijzonders van te maken. En anderzijds heb je van die momenten en gelegenheden waar je met jouw kookkunsten juist wel wilt schitteren. Waar je mensen wilt verrassen en mee laten genieten van jouw culinaire gerechten.

Dat is precies de gedachte waarmee dit boek begon.

Wij delen een grote liefde voor koken, smaak en traditie. Maar ook voor het plezier van experimenteren, van verfijnen en durven proberen. Daarom bundelden we de krachten: twee kookliefhebbers met een verschillende achtergrond, maar met een gedeelde passie om gerechten toegankelijk én aantrekkelijk te maken. Voor wie snel iets op tafel wil zetten na een drukke dag, maar ook voor wie graag eens uitpakt voor vrienden of familie.

In *Van eenvoudig tot verfijnd* brengen we 30 klassieke gerechten – van vol-au-vent tot tarte tatin – telkens in twee versies: een eenvoudige, haalbare versie voor elke dag én een verfijnde, iets meer uitgebreide variant voor wie zin heeft om juist dat stapje verder te gaan. Geen sterrentoeren, maar wel technieken en ingrediënten waarmee je je eigen grenzen kunt verleggen, op je eigen ritme. Want koken mag een ontdekking blijven.

Of je nu een doorgewinterde hobbykok bent of net je eerste potten en pannen verzamelt, we hopen dat dit boek je inspireert om klassiekers opnieuw te omarmen. Om te proeven, te variëren en bovenal: te genieten. Van eenvoud én van verfijning.

Smakelijk!

Liesbeth & Myriam

Om verfijnd te koken moet je een paar dingen in acht nemen

MATERIAAL

Om bepaalde verfijnde recepten tot een goed einde te brengen, heb je bij voorkeur de volgende zaken in huis:

Een precisieweegschaal

Weeg ingrediënten tot op de gram of zelfs tot op 0,01 gram nauwkeurig. Essentieel voor patisserie en moleculaire gastronomie.

Een espumafles

Met dit toestel spuit je luchtige mousses, sauzen of schuimen op basis van gas. Een espumafles is ook onmisbaar wanneer je spongecake wilt maken in de magnetron.

Een sous-vide toestel

Gaart voedsel in een vacuümzak langzaam en precies in een waterbad op constante temperatuur.

Een ijsmachine

Draait en koelt tegelijk, zodat je ijs, sorbet of semifreddo perfect romig kunt invriezen zonder ijskristallen.

Een blender

Maalt, mixt en pureert ingrediënten tot een glad geheel. Handig voor soepen, sauzen of smoothies.

Een koffiemolen

Maalt koffiebonen vers, voor een intensere smaak. Maar kan ook gebruikt worden om specerijen of noten fijn te malen. Handig om kleine hoeveelheden te mixen.

Een roker

Geeft gerechten een subtiele roksmaak met houtmot. Ideaal voor vis, vlees, boter of cocktails.

Een digitale precisethermometer

Voor precieze temperatuurcontrole. Onmisbaar bij vlees, suikerwerk of chocolade.

Een bunsenbrander

Kleine keukenvlam waarmee je bijvoorbeeld suiker karamelliseert, groenten roostert of gerechten afwerkt met een knapperig korstje.

Een vacuümtoestel

Trekt de lucht uit een zak en sluit die luchtdicht af. Ideaal om voedsel langer te bewaren of om sous-vide te garen. Let wel: niet alle vacuümtoestellen zijn geschikt om vloeistoffen te vacumeren, terwijl dat wel handig is.

Een sheet slicer

Is een keukentool waarmee je groenten of fruit in dunne, gelijkmatige plakjes kunt snijden. Het is handig voor het maken van mooie, decoratieve presentaties of voor gerechten zoals lasagne van groenten.

Een staafmixer

Handige mixstaaf om rechtstreeks in een pan, maatbeker of kom te pureren. Ideaal voor soepen, sauzen of kleine hoeveelheden.

Al deze toestellen kun je voor een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding kopen bij horecagrootzaken, zoals bijvoorbeeld Horecamaterialen De Meester (zie p. 159).

INGREDIËNTEN

Om te koken als een chef heb je ingrediënten nodig die ook chefs gebruiken:

Gelespessa

Een plantaardig verdikkingsmiddel op basis van zetmeel, dat sauzen of coulis snel bindt zonder ze te verwarmen.

Agaragar

Een vegetarisch alternatief voor gelatine, gemaakt van rood zeewier. Laat vloeistoffen opstijven bij kamertemperatuur en blijft stevig bij hoge temperaturen.

Lecithine

Een natuurlijke emulgator (vaak uit soja of eidooier) die helpt om luchtige schuimen of stabiele emulsies te maken. Ideaal voor lichte espuma's of vinaigrettes.

Stabilisator

Houdt mengsels stabiel door scheiden of kristalliseren tegen te gaan. Onmisbaar bij ijs, emulsies of mousses voor een gladde en egale textuur.

Glucosesiroop of -poeder

Een vorm van druivensuiker die helpt bij het maken van romig ijs en suikerwerk doordat het minder snel kristalliseert dan gewone suiker.

Proespuma

Een kant-en-klaar poeder dat vloeistoffen stabiliseert voor gebruik in een espumafles. Zo krijg je luchtige, stevige schuimen die mooi standhouden, zowel warm als koud.

Gepasteuriseerd eigeel, eiwit en heel ei

Gepasteuriseerd eigeel, eiwit en heel ei zijn vloeibare, veilige ei producten die ideaal zijn om nauwkeurig te doseren.

Xantana

Een bindmiddel op basis van gefermenteerde suikers, dat zorgt voor stabiele en licht stroperige texturen. Vaak gebruikt in dressings of heldere sauzen.

Al deze ingrediënten kun je makkelijk als particulier kopen bij horecagrootzaken, zoals bijvoorbeeld Horeca Totaal (zie p. 158).

MALLEN

Voor een mooie presentatie maak ik graag gebruik van siliconen mallen. Ik heb een voorkeur voor de Italiaanse Silikomart Professional-mallen. Dankzij de natuurlijke antiaanbaklaag komen bereidingen moeiteloos los, zonder extra invetten.

VOORGERECHTEN

Wortel-butternutsoep met kokosmelk	13
Bladerdeegtaart met zalm en prei	17
Toast champignon	21
Garnaalkroket met citroenroomsaus	25
Kaaskroket met salade van witlof, appel en peer	31
Asperges à la Lizzy	37
Tomaat-garnaal	43
Garnalencocktail in een glaasje	47
Carpaccio pinsa	51
Salade geitenkaas	55



Driekleurige wortelsoep	15
Hartige tompouce met gerookte zalm	19
Toast champignon nieuwe stijl	23
Garnaalkroketten, tomatensalsa, peterseliesabayon	27
Aziatische appenzellerballetjes met krokante groentesalade	33
Asperges à la flamande	39
Tomaat met ricotta, noordzee- garnalen en krokante knoflook	45
Garnalencocktail met mediterrane gazpacho en salade van appel, selderij en kerrie	49
Coquillecarpaccio met gebruide boter, calvadossirop en glazen peer	53
Exquise salade geitenkaas	57



WORTEL-BUTTERNUTSOEP MET KOKOSMELK

VOOR 4 PERSONEN

2 uien
1 knoflookteen
1 aardappel
4 wortels
1 butternutpompoe
ongezouten roomboter
koriander
paprikapoeder
400 ml groentefond
400 ml water
400 ml kokosmelk

Voor de afwerking

paprikapoeder
fijngehakte peterselie
pijnboompitten
culinaire room 20%

BEREIDING

- Stoof de fijngesneden ui, de geperste knoflook en de in blokjes gesneden aardappel, wortels en butternut zachtjes aan in de ongezouten roomboter. Kruid met koriander en paprikapoeder. Laat een 5-tal minuten stoven.
- Giet er de groentefond en het water bij en laat een 10-tal minuten pruttelen. Voeg nu de kokosmelk toe en laat nogmaals een 10-tal minuten op het vuur staan.
- Rooster ondertussen de pijnboompitten in een braadpan. Voeg hier geen vetstof aan toe en blijf bij de pan: pijnboompitten verbranden snel.

Afwerking

- Pureer de soep in een blender en werk af met extra paprikapoeder, fijngehakte peterselie, de geroosterde pijnboompitten en een vleugje room.

Tip

Je kunt deze soep serveren met naanbrood besmeerd met kruidenboter.

DRIEKLEURIGE WORTELSOEP



VOOR 4 PERSONEN

Voor de gele wortelsoep

800 g gele wortels
3 takjes verse tijm
2 takjes rozemarijn
2 teentjes knoflook
2 sjalotjes, grof gesnipperd
7 zwarte peperkorrels
1 theelepel zout
500 ml groentebouillon
50 g boter
(witte) peper en zout

Voor de paarse wortelsoep

700 g paarse wortels
2 takjes verse tijm
2 takjes rozemarijn
2 teentjes knoflook
1 sjalotje, grof gesnipperd
6 zwarte peperkorrels
1 theelepel zout
500 ml groentebouillon
50 g boter
(witte) peper en zout

Voor de oranje wortelsoep

850 g oranje wortels
4 takjes verse tijm
3 takjes rozemarijn
3 teentjes knoflook
1 sjalotje, grof gesnipperd
8 zwarte peperkorrels
1 theelepel zout
500 ml groentebouillon
50 g boter
(witte) peper en zout

Voor de afwerking

1 gele wortel
1 paarse wortel
1 oranje wortel
takjes wortelgroen
Oost-Indische kers

BEREIDING

Voor de gele wortelsoep

- Snijd de gele wortels in gelijke stukken.
- Doe de wortelstukjes met verse tijm, rozemarijn, knoflook, sjalot, zwarte peperkorrels en zout in een vacuümzak en sluit deze af.
- Gaar de gele wortels sous-vide op 85 °C gedurende 1,5 uur.
- Verwijder de takjes tijm en rozemarijn en houd per bord twee stukken wortel apart voor de afwerking.
- Gaar de wortels nu verder in de groentebouillon, pureer en zeef de gele wortelsoep.

Voor de paarse wortelsoep

- Ga op dezelfde manier te werk als voor de gele wortelsoep.

Voor de oranje wortelsoep

- Ga op dezelfde manier te werk als voor de gele wortelsoep.

Afwerking

- Schaaf de wortels in alle kleuren met een dunschiller. Blancheer de wortellinten kort in kokend gezouten water. Laat uitlekken en leg ze in enkele lagen op een bakplaat. Droog op 60 °C gedurende 2 uur in een oven of droogtoren.
- Steek de stukken gegaarde wortel uit tot cilinders en brand ze af met een gasbrandertje.
- Warm de drie soepen weer op en voeg de klontjes boter toe. Kruid indien nodig bij met (witte) peper en zout.
- Plaats in het midden van elk bord twee gele, twee paarse en twee oranje afgebrande wortels. Schik er de gedroogde wortellinten op. Werk af met wortelgroen en Oost-Indische kers.
- Giet nu voorzichtig de soep in drie kleuren eromheen.



BLADERDEEGTAART MET ZALM EN PREI

VOOR 4 PERSONEN

1 rol bladerdeeg
250 g gerookte zalm
4 stronken prei
ongezouten roomboter
4 eieren
100 ml culinaire room 20%
(bv. van Campina)
peper en zout

Voor de afwerking
eetbare kruiden/bloempjes
(bv. Affilla Cress)

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Bekleed een langwerpige bakvorm (10 x 34) met het bladerdeeg en snijd het deeg af dat over de randen komt. Druk goed aan en prik met een vork enkele gaatjes in de bodem.
- Snijd de gerookte zalm in fijne reepjes.
- Snijd het groen van de prei en spoel het witte stuk af onder koud water. Dep droog, snijd de prei in de lengte doormidden en vervolgens in fijne halve ringen. Bak zachtjes aan in boter. Giet af in een vergiet en laat uitlekken.
- Klop de eieren en de room los. Kruid met peper en zout. Voeg de zalm en de prei toe, meng alles goed door elkaar.
- Giet dit mengsel in de met bladerdeeg bedekte bakvorm en bak gedurende een 30-tal minuten in de voorverwarmde oven.

Afwerking

- Versier de bladerdeegtaart met eetbare kruiden of bloempjes.



HARTIGE TOMPOUCE MET GEROOKE ZALM

VOOR 4 PERSONEN

Voor het bladerdeeg

1 vel bladerdeeg

Voor de vulling

6 g gelatine

200 g room

150 g Philadelphia

1 handje dille, geplukt

½ citroen, rasp en sap

peper

4 sneetjes gerookte zalm

Voor de balsamicogelei

3 g gelatine

75 ml water

50 ml balsamicoazijn

Voor de afwerking

1 komkommer

dille

½ citroen, de rasp

2 stuks citroenkaviaar

erwtenscheuten

Tip

Je kunt dit recept ook maken met geitenkaas in plaats van Philadelphia. Laat in dat geval de citroen weg en voeg een straaltje honing toe.

BEREIDING

Voor het bladerdeeg

- Leg het deeg op een bakplaat bekleed met een geperforeerd bakmatje. Leg er een geperforeerd bakmatje en een bakplaat bovenop en zet zo in de oven. Dit voorkomt dat je deeg gaat rijzen.
- Bak het bladerdeeg goudbruin in een oven van 200 °C. Dit duurt ca. 20 minuten. Laat afkoelen.

Voor de vulling

- Week de gelatine in koud water.
- Breng 100 gram room aan de kook. Haal van het vuur en los er de uitgeknepen gelatine in op.
- Meng met de rest van de room en schep hier de losgeklopte Philadelphia, de dille en het citroensap door. Kruid met peper.
- Doe in een spuitzak.

Voor de balsamicogelei

- Week de gelatine in koud water.
- Breng het water aan de kook. Haal van het vuur en los er de uitgeknepen gelatine in op.
- Voeg de balsamicoazijn toe en laat afkoelen.

Voor de opbouw

- Snijd vier vierkanten van 10 x 10 centimeter uit het krokant afgebakken vel bladerdeeg.
- Neem twee vierkante bakringen van 10 centimeter zijde. Schik op de bodems een laag bladerdeeg.
- Spuit hierop een laagje vulling.
- Leg er een sneetje gerookte zalm op.
- Herhaal tot alles opgebruikt is. Eindig met een laagje vulling. Hierop komt dan de balsamicogelei.
- Zet in de koelkast om op te stijven.

Afwerking

- Snijd met een dunschiller de komkommer in lange linten. Gebruik het middenstuk met de zaadjes niet.
- Breng de komkommerlinten op smaak met fijngehakte dille en citroenrasp en rol ze op.
- Haal de tompouces uit de koelkast en verwijder de bakringen.
- Snijd met een (elektrisch) mes de tompouces in twee stukken van 10 x 5 centimeter.
- Werk af met citroenkaviaar, opgerolde komkommer en een erwtenscheut.