





Huyssentruyt

SOS
PIET
OP REIS

INHOUD

VOORGERECHT

Gegratineerde coquilles
Saint-Jacques 11

Reepaté 15

Scampi in currysaus 19

Asperges op z'n Vlaams 20

Naan (platbrood) 25

Vegetarische soto 26

Blini's met zalm 31

Gevulde eitjes met ansjovis 32

Gefrituurde snijboontjes 35

Hot sauce met chicken wings 36

Snoekpaté 41

Ceviche 42

HOOFDGERECHT

Glutenvrij brood in de airfryer
met een luxe croque-monsieur 47

Cordon bleu met broccolistoemp 48

Gevulde flensjes met champignons
en garnalen 53

Snelle waterzooi 57

Toatjespap 58

Vol-au-vent op snelle wijze 61

Koninginnenhapje met kabeljauw 62

Quiche lorraine 67

Roerei met eekhoortjesbrood 68

Tandoorikip 71

Aubergine alla parmigiana 72

Pasta carbonara 77

Pasta met groene asperges 78

Polenta 81

Ravioli 82

Spinazie- en artisjoksalade met crispy shiitakes 87

Couscous met lamskotelet 91

Kefta 95

Tajine van kip met citroen 96

Traag gegaarde lamsschouder 101

Varkensschnitzel 102

Warmgerookte zalm met tagliatelle 105

Gebakken chorizo met spinaziestoem 106

Ossenstaartschotel 109

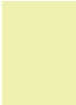
Paella 110

Brioche met pulled pork 115

Fishsticks in de airfryer met tartaarsaus
en preistoemp 119

Taco's 123

Roosterkoek 124



Pasta carbonara 77
met Ward Lemmelijn



DESSERT

Bruinesuikertaart **129**

Brusselse wafels **130**

Nougat glacé **133**

Kaastaart **134**

Sabayon **137**

Appelcake zonder suiker **138**

Poffertjes **141**

Crema catalana **142**

Chocoladekoekjes **145**

Matilda chocoladetaart **147**

Melktert met korst **153**

Moshbollekies **157**

Fishsticks in de
airfryer met tartaarsaus
en preistoemp **119**
met Ianthe en Joren

1

Ravioli **82**
met Slongs Dievanongs

2

Matilda chocoladetaart **149**
met Stephanie Planckaert

3

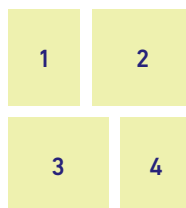
OP REIS

Na zes seizoenen *SOS Piet XL* is het weer tijd voor een nieuw boek, *SOS Piet op reis*. Met dit boek neem ik jullie niet alleen mee in de keukens van Vlaanderen, maar ook die van de wereld. De Vlaamse kok – van hobbykok tot doorwinterde keukenpiet – blijft een ‘curieuzeneuze’ en is nieuwsgierig naar smaken van overal.

De gerechten in dit boek weerspiegelen die culinaire ontdekkingsreis. Van oosterse curry tot mediterrane stoofpot, van pittig tot subtiel, van klassiek tot verrassend: we koken samen de wereld rond, maar altijd met duidelijke uitleg, praktische tips en mijn gekende SOS-aanpak. Zoals altijd, help ik jullie stap voor stap op weg naar een lekker resultaat.

Een zesde seizoen *SOS Piet XL* betekent ook een trouw publiek. Aan jullie, kijkers en lezers, een dikke dankjewel. Jullie enthousiasme en vertrouwen geven mij elke dag opnieuw de goesting om verder te doen. Stoppen? Daar denk ik nog lang niet aan. Koken doe ik veel te graag. En zolang ik mensen kan helpen met kleine én grote keukenproblemen, blijf ik op post.

Smakelijk koken en goeie reis!



Gegratineerde coquilles
Saint-Jacques **11**
met Belle Perez

Chocoladekoekjes **145**
met Laura Lynn

Hot sauce met chicken wings **36**
met William Boeva

Vegetarische soto **26**
met Birgit Van Mol





Blini's met zalm

4 PERSONEN

200 g boekweitbloem

12 g gist

2 eieren

200 ml melk

olie

gerookte zalm

zure room

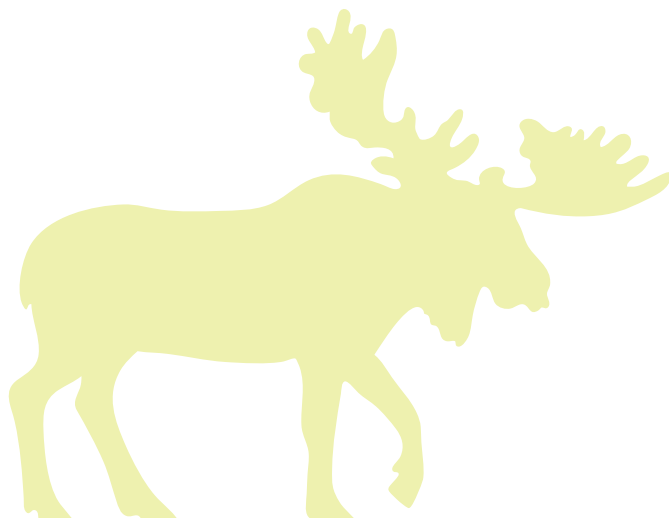
- 1 Meng de boekweitbloem met de gist, de eieren en de melk tot een egaal beslag.
- 2 Laat het beslag een uur rijzen. Door het deeg rustig te laten rijzen, zullen de blini's straks luchtig zijn.
- 3 Schep met twee lepels hoopjes deeg in een hete, geoliede pan met antiaanbaklaag en bak de blini's gaar en goudbruin aan beide kanten.
- 4 Serveer de blini's met gerookte zalm en zure room.

WAT KAN ER FOUT GAAN?

- Het deeg is niet luchtig.
- Het deeg rijst niet.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- Laat het deeg lang genoeg rusten.
- Bak de blini's heel langzaam aan.





Tandoorikip

4 PERSONEN

1 kip, in 8 of 10 stukken gesneden

250 g yoghurt

tandoorikruiden (paprikapoeder, kerriepoeder, kurkumapoeder, korianderpoeder, komijnpoeder, kardemompoeder)

2 teentjes knoflook

2 eetlepels geraspte gember

olijfolie

20 g boter

2 dl water

1 eetlepel PH kippenbouillon

2 lente-uien, fijngesneden

verse koriander

WAT KAN ER FOUT GAAN?

- De kip is niet gaar.
- De kip is smaakloos.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- Laat de kip lang genoeg langzaam bakken tot ze gaar is.
- Overgiet de kip met de rest van de marinade.
- Blus met 2 deciliter water en voeg een eetlepel bouillon toe.

- 1 Vraag de slager om de kip in 8 of 10 stukken te snijden. Door de kip klein te versnijden, zal ze sneller gaar zijn.
- 2 Marineer de kip in 125 gram yoghurt en de tandoorikruiden. Voeg ook de geperste knoflook en de geraspte gember toe. Doe dat bij voorkeur de avond voordien, zodat de kip een nacht lang kan marineren. Zo wordt ze pittig gekruid en neemt ze de zure smaak van de yoghurt op.
- 3 Verhit de olijfolie en de boter in een pan. Bak de kip mooi bruin aan beide kanten.
- 4 Zet het vuur lager (stand 2) en laat de kip langzaam garen.
- 5 Voeg op het laatst het water en de PH kippenbouillon toe en laat het geheel even opkoken.
- 6 Meng de rest van de yoghurt met fijngesneden lente-ui en verse koriander.
- 7 Serveer de tandoorikip met naan (zie p. 25) en de yoghurt.





Couscous met lamskotelet

4 PERSONEN

12 lamskoteletjes
(2,5 cm dik gesneden)

peper en zout

1 theelepel kaneel

1 theelepel gember

1 eetlepel korianderpoeder

1 eetlepel kurkuma

1 eetlepel piment of cayennepeper

1 eetlepel ras el hanout

1 eetlepel PH curry

4 wortelen

2 rapen

1 grote of 2 kleine courgettes

4 teentjes knoflook

1 takje tijm

1 laurierblad

1 takje rozemarijn

2 tomaten

2 eetlepels tomatenconcentraat

2 eetlepels PH rundsbouillon

4 eetlepels olijfolie

verse koriander

1 Kruid de koteletjes met alle opgegeven kruiden. Door het op voorhand te kruiden, zullen de kruiden straks lekker meebakken en veel smaak afgeven.

2 Snijd alle groenten in grove stukken van 4 centimeter.

3 Neem een grote pot en bak de koteletjes mooi bruin langs beide zijden. Voeg er de groenten, knoflook, tijm, laurier, rozemarijn en gesneden tomaat aan toe. Door de groenten mee te stoven, creëer je weer meer smaak in de bouillon.

4 Zet het geheel onder water. Voeg het tomatenconcentraat en de rundsbouillon toe. Kook het geheel op en laat anderhalf uur verder garen op een zacht vuurtje. Zet zeker geen deksel op de pot, want dan gaat het geheel niet inkoken en krijg je een waterachtige saus!

(vervolg op p. 92)





Poffertjes *met Ingeborg*

4 PERSONEN

1 ei

150 g melk

50 g bloem

50 g boekweitmeel

3 g droge gist

8 g vanillesuiker

20 g suiker

10 g bicarbonaat

20 g boter

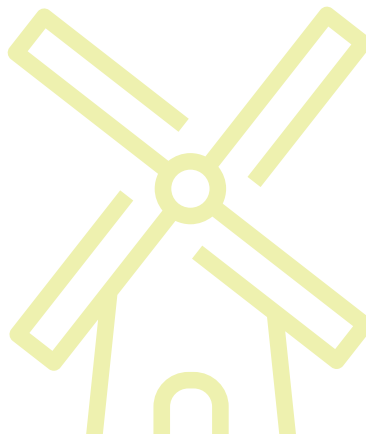
WAT KAN ER FOUT GAAN?

- De poffertjes rijzen niet.
- De poffertjes zijn flets en smaakloos.
- De poffertjes zakken in.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- Meng het deeg stevig zodat het een geheel wordt.
- Laat het deeg zeker een nacht rusten voor een optimale binding.
- Doe het deeg in een spuitfles voor gemakkelijke dosering en gelijkmatig gevormde poffertjes.

- 1 Meng het ei, de melk, de bloem, het boekweitmeel, de gist (de gist zorgt voor een luchtig poffertje), de vanillesuiker, de suiker en het bicarbonaat. Meng met de klopper en roer er daarna de gesmolten boter aan toe.
- 2 Laat het geheel een nacht rusten in de koelkast. Dat is heel belangrijk: hierdoor wordt het vocht door het zetmeel van de bloem en de boekweit opgenomen, zodat je deeg een geheel vormt!
- 3 Doe de volgende dag het deeg in een spuitfles. Dit zal ervoor zorgen dat je makkelijk het deeg in de poffertjesvormen kunt doen.
- 4 Bak de poffertjes in een poffertjesmachine en serveer met aardbeien en chocolade.





Chocoladekoekjes *met Laura Lynn*

4 PERSONEN

225 g bloem

125 g ongezouten boter,
op kamertemperatuur

1 ei

75 g kristalsuiker

½ koffielepel bicarbonaat

75 g cassonade
(of lichtbruine basterdsuiker,
voor een zachtere textuur
en karamelachtige smaak)

1 zakje vanillesuiker

200 g chocolade (bv. pure
chocolade of melkchocolade),
in kleine stukjes gehakt

bakpapier

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Doe de bloem in een mengkom van de keukenmachine. Gebruik de menghaak, zodat alles goed gemengd geraakt. Voeg er de zachte ongezouten boter aan toe. Als je harde boter gebruikt, kan het zijn dat het deeg zich niet goed mengt en er nog stukjes boter in het deeg blijven zitten.
- 3 Voeg het ei, de suikers en het bicarbonaat toe en meng het geheel tot een deeg. Het is heel belangrijk dat alles goed gemengd is! Gebruik zeker niet meer suiker, want dan worden de koekjes te vloeibaar bij het bakken. Het bicarbonaat zal ervoor zorgen dat de koekjes luchtig zijn en mooi bol staan.
- 4 Meng de chocoladestukjes met een houten lepel door het deeg. Zo blijven de stukjes mooi heel. In de keukenmachine zouden ze kapot gaan.
- 5 Laat het deeg op z'n minst 1 uur rusten in de koelkast. Dat zorgt ervoor dat het deeg niet uiteen zal vallen of platbakken.

(vervolg op p. 146)



Chocoladekoekjes

Voor de ganache

2,5 dl room

75 g pure chocolade

30 g boter

WAT KAN ER FOUT GAAN?

- De koekjes zetten veel te veel uit.
- Ze lijken op platte pannenkoeken.
- Ze zijn niet stevig of krokant.
- Ze bakken onderaan aan.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- Gebruik de juiste hoeveelheid suiker om te voorkomen dat de koekjes te vloeibaar worden.
- Gebruik zachte boter voor een egaal deeg.
- Laat het deeg rusten om uiteenvallen en platbakken te voorkomen.
- Gebruik bakpapier om aanbakken te vermijden.

- 6 Rol van het deeg balletjes met de gewenste grootte. Balletjes met een doorsnede van 4 centimeter zijn perfect.
- 7 Leg een stuk bakpapier op je bakplaat, zodat de koekjes niet aanbakken.
- 8 Leg de balletjes op het bakpapier en druk ze plat. Zo krijgen ze een mooie ronde vorm.
- 9 Bak ze 20 minuten af in de voorverwarmde oven.

DE GANACHE

- 1 Warm de room lichtjes op en voeg de chocolade en de boter toe. Laat het geheel smelten en roer goed door.
- 2 Giet de ganache in een kommetje en serveer bij de koekjes.

