

FRANSE KLASSIEKERS

*EENVOUDIGE EN VERFIJNDE GERECHTEN
OM THUIS TE KOKEN*

Matthew Ryle

FRANSE KLASSIEKERS

*EENVOUDIGE EN VERFIJNDE GERECHTEN
OM THUIS TE KOKEN*



Matthew Ryle

INHOUD



6 Voorwoord

10 Introductie



16 La grande fête

18 Voorgerechten

58 Eieren

84 Vis, schaal- en schelpdieren

124 Vlees en gevogelte

166 Aardappels

188 Groenten en salades

214 Zoet

250 Basisrecepten



272 Begrippenlijst

278 Register

Voorwoord

Beste Matt,

Wat een prestatie! Met veel liefde en passie voor de eenvoudige, huisgemaakte Franse gerechten, maar ook voor de klassiekers van bistro's en restaurants, heb je een prachtig eerste kookboek gemaakt dat vol staat met overheerlijke recepten en prachtige foto's. Ik vind het helemaal geweldig.

Je serveert met dit boek een echt feestmaal, net als bij Maison François, waar ik heb geluncht met vrienden en geliefden, met een glas rijke, volle, stevige gigondas terwijl ik van het eten genoot: een goed gerezen kaassoufflé, artisjokken met ravigotesaus, geroosterde kip met patat, *steak au poivre*... Langzaam gaat de maaltijd over naar de kaasjes en het dessertkarretje, een prachtige uitstalling op wielen van onweersaanbare klassiekers zoals Paris-Brest, crème caramel en crème brûlée. Ik moet al watertanden als ik eraan terugdenk.

Zoveel gerechten in dit boek roepen dierbare herinneringen op van mijn geliefde Maman Blanc achter de snijplank, het fornuis of de oven, of terwijl ze enorme schotels op tafel zet. Elk bord en elke kom werd schoongelikt door mijn broers, zussen en mij. Van witte asperges met beurre blanc tot knolselderijremoulade, tartiflette en quiche lorraine, tot zeetong à la meunière, boeuf bourguignon en coq au vin; ze staan allemaal in dit boek. Je hebt een recept voor Franse uiensoep toegevoegd die ik als tiener na een nacht stappen voor mijn vrienden in elkaar flanst. Ik weet niet zeker of jouw chocolademousse die van Maman kan overtreffen, maar ik ga hem zeker proberen en zal het je laten weten...

Je deelt ook de specialiteiten van huisgemaakte gerechten uit de Provence en het zuiden van Frankrijk, waar ik voor het eerst op ongeveer 12-jarige leeftijd kwam en, nogmaals, je fantastische recepten roepen voedselherinneringen op aan pistousoep en ratatouille, evenals aan bouillabaisse, die fantastische vissoep waar ik dol op ben met een flinke klodder rouille en knoflookcroutons. Bij zoetgeurende bakke-

rijen probeerde ik *pissaladière*, niet echt een pizza, maar vergelijkbaar en bedekt met licht gekaramelliseerde uien, ansjovis en zwarte olijven. Vaak zijn er voor deze gerechten weinig vaardigheden nodig, maar ze vereisen wel ingrediënten van goede kwaliteit, een beetje geduld, wat passie en – als je thuis kookt – veel genegenheid voor de gasten die het voedsel dat je bereidt gaan eten.

Matt, je hebt me verteld hoe je als jongetje naar me keek wanneer ik op tv kookte. Je gaf aan dat dit deels de reden was waarom je kok wilde worden. Mijn eigen jeugd bestond uit het zoeken naar paddenstoelen en asperges in de donkere en mysterieuze bossen van Franche-Comté. Maar ik moet je zeggen dat ik heel blij ben dat je aan het televisiescherm geplakt zat. Iedereen die naar Maison François komt – en de lezers van dit boek – hebben zeker geprofiteerd van je kindertijd voor de tv en ik voel me vereerd.

Je draagt echt de fakkels van de Franse keuken voor de volgende generatie, en ik ben er bijzonder trots op dat je naar Le Manoir kwam als jonge leerling en in onze keukens de fijne kneepjes van het vak leerde. Ik ben blij dat ik dit mag meemaken en jou – de chef-kok – mijn complimenten en mijn oprechte felicitaties kan geven.

Vive la France et bon appétit!

A handwritten signature in black ink that reads "Raymond Blanc". The script is elegant and cursive, with the first letters of "Raymond" and "Blanc" being capitalized and stylized.

Raymond Blanc, OBE



LA GROSSE CAPE DE PERDUE
100% Cacao
MIELLE AIZ
FRUIT DE AIZ
100% Cacao
L'AMORRE
FRUIT DE AIZ
100% Cacao
MIELLE
PAIN DE PISTON



Inleiding

Ik denk dat ik eerst moet uitleggen hoe mijn grote liefde voor Frans eten tot stand kwam. Daarvoor moeten we even terug in de tijd. Als ik geboren zou zijn op het Franse platteland en op jonge leeftijd van mijn grootvader (zelf al ruim veertig jaar chef-kok) geleerd zou hebben om te koken zou dat een ideale start zijn geweest... Helaas, mijn jeugd was een stuk dichterbij huis, in een dorp genaamd Purley on Thames, dicht bij het niet zo glamoureuze Reading.

Of ik me er toen bewust van was of niet, mijn obsessie voor Frans eten begon al op jonge leeftijd. Het simpele plezier van het leegslurpen van potjes crème caramel uit de supermarkt als kind is een levendige herinnering. Die eerste hap van een croque-madame tijdens de wintersport in de Franse Alpen overtrof alle andere ham-kaastosti's die ik ooit had geproefd. En hoewel mijn eerste kennismaking met Franse uiensoep tijdens dezelfde vakantie een oorlogswond in de vorm van een verbrande tong opleverde, word ik elke keer als ik de geur ruik – van uiensoep pruttelend op het fornuis of de geur van uiensoep die door een restaurant zweeft – naar een plek van verzegend geluk gebracht. Maar uiteindelijk werd mijn passie pas echt aangewakkerd toen ik als een op eten gefixeerde tiener in een Frans georiënteerde koksschool deze gerechten voor de allereerste keer bereidde.

Dit kookboek gaat niet alleen over mijn favoriete recepten, voedselherinneringen en ervaringen, maar ook over hoe de Franse keuken mij heeft gevormd tot wie ik ben.

Frans eten is je vriend. Als je een knuffel nodig hebt na een lange dag hard werken, open dan dit boek en kook je problemen weg. Het is de ultieme keuken voor thuis. Dit eten is voor iedereen: het gaat over koken en eten met vrienden en familie, niet over chic opgemaakte borden. Ik wilde een boek schrijven dat je zowel elke doordeweekse avond kunt gebruiken voor een smakelijk diner als voor iets speciaals wanneer je schoonfamilie langskomt en je indruk op ze wilt maken.

Dit is mijn favoriete eten. Geroosterde kip, een bord vol patat en een salade van knapperige sla met een eenvoudige vinaigrette. Op je tong smeltende biefstuk, krokant spek en een rijke, fluweelzachte rodewijnsaus. Een eenvoudige kom mosselen gestoomd in witte wijn, knoflook en peterselie. Een perfecte maaltijd voor mij en vele anderen bestaat uit gerechten zoals deze, bijna universeel aantrekkelijk en altijd lekker om te eten, maar de meesten van ons koken ze niet thuis. Tijd om dat te veranderen!

Ik ging als 16-jarige uit huis, op zoek naar Frans eten. Ik begon aan een gespecialiseerde koksopleiding waar basisbouillons, de ‘moedersauzen’, snijtechnieken en Franse regionale specialiteiten allemaal op het lesprogramma stonden. Ik was gefascineerd door de geschiedenis van het voedsel in Frankrijk; eindelijk werd het allemaal duidelijk. De Franse koks werkten met wat ze voorhanden hadden: zo werden de klassieke gerechten geboren. Coq au vin ontstond toen het wereldberoemde gevogelte uit Bresse kennismaakte met de rode wijn uit de Bourgogne. Zuivel- en kaasproductie in de Savoie? Hallo, tartiflette. Voor elk van de canonieke gerechten bestaat zo’n uitleg. Het draait niet om speciale ingrediënten. In de Franse klassiekers zitten meestal relatief gewone en goedkope producten. Het enige wat vaak nodig is om ze tot grote hoogte te verheffen is de tijd en het kookproces hun werk laten doen.

Ik zal je niet vervelen met een lijst van restaurants waar ik heb gewerkt, maar in de afgelopen 15 jaar heb ik het geluk gehad te mogen koken met enkele van de beste chef-koks en mentoren ter wereld. De korte tijd die ik doorbracht bij Raymond Blanc in Le Manoir heeft mijn ogen voor de geneugten van Frans eten het meest geopend. Het is duidelijk dat ik in de loop van mijn carrière veel technieken in de beste keukens heb geleerd. Nu run ik twee drukke, bruisende brasserieën in het centrum van Londen – Maison François en Café François – maar het zijn de eenvoudige methoden en recepten uit mijn studententijd waar ik het meest op vertrouw. En op de volgende bladzijden ga ik die allemaal met je delen.

Dit boek staat vol met Franse gerechten die de tand des tijds hebben doorstaan, de meeste eenvoudig, andere vereisen iets meer tijd of vaardigheden. Ze zijn echter allemaal duidelijk beschreven, inclusief tips, aanwijzingen en essentiële zaken die ik heb opgepikt tijdens mijn vele jaren als professioneel kok. Ja, ik ben een chef-kok, maar mijn hele aanpak draait om het eenvoudig uitleggen van methoden en begrijpen wat de thuiskok nodig heeft. Of je nu je coq au vin met rijst uit de magnetron wilt serveren of met een decadente aardappelpuree, de keuze is aan jou. Je mag zelf weten of je mijn recept voor zelfgemaakte bouillon volgt wanneer je fricassee van kip en paddenstoelen maakt of simpelweg een bouillon uit de supermarkt gebruikt (ik ga wel proberen je ervan te overtuigen dat het maken van je eigen bouillon de moeite waard is). Dit boek is niet bedoeld om het leven lastiger te maken dan

nodig, ik wil gewoon dat je net zo van het bereiden van dit heerlijke eten geniet als ik!

Ik ben begonnen met het delen van mijn liefde voor de Franse keuken op sociale media, door receptenvideo's te maken van traditionele gerechten. Mijn doel was om mensen te herinneren aan gerechten waar ze ooit van hielden maar die ze vergeten waren, om tongstrelende gerechten te delen, om klassiek Frans eten weer op de kaart te zetten en om te laten zien dat deze keuken makkelijker is dan mensen denken. Frans eten heeft de oneerlijke reputatie dat het ingewikkeld is om te maken en ik wil dat idee uit de wereld helpen.

Laten we het voorbeeld nemen van een van de beroemdste gerechten van Frankrijk: boeuf bourguignon. Dit overdadige stoofpotje komt oorspronkelijk uit de Bourgogne (bekend om zijn uitstekende wijn en befaamde Charolais-runderen). Zoals zoveel klassiekers begon dit gerecht als een boerenrecept, een manier om taaie, ongewenste stukken vlees langzaam te garen met de ingrediënten die voorhanden waren. In 1903 publiceerde chef-kok Auguste Escoffier een versie van het recept die het verfijnde tot het haute cuisinegerecht dat het vandaag de dag over het algemeen is, ondanks de bescheiden herkomst. Natuurlijk duurt het even om te maken (met zowel een lange marineer- als bereidingstijd), maar eigenlijk is het heel eenvoudig om goed te maken met weinig inspanning. Als het chef-koks waren die van dit eenvoudige alledaagse eten haute cuisine maakten, is het niet meer dan eerlijk dat een andere chef-kok de recepten terugbrengt naar hun oorsprong.

Een boek schrijven over Franse klassieke gerechten is intimiderend; de mensen in Frankrijk zijn erg beschermend over hun eten, en terecht. Dus ik zal je op voorhand vertellen dat, hoewel ze zo trouw zijn aan de originele recepten – zoals ik ze ken – als mogelijk is, sommige enigszins zijn aangepast voor het gemak in een hedendaagse keuken. Dit zijn mijn Franse klassiekers. We leiden een druk leven en dit boek is een moderne benadering om de tijdloze gerechten toegankelijk te maken.

Ik wil dat mijn recepten je helpen een betere kok te worden. Ik heb de gerechten opgenomen die mij mijn culinaire littekens hebben bezorgd, de gerechten die ik honderd keer en nog veel vaker fout heb gedaan. Maar nu, na jaren van vallen en opstaan, heb ik elk recept in dit boek geschreven met de gedachte in mijn achterhoofd dat mijn moeder – een geweldige thuiskok, maar nogal vastgeroest in haar repertoire – het boek zonder problemen kan openslaan en eruit kan koken. Hopelijk

helpt dit boek jou (en mijn moeder) grenzen te verleggen en dingen te verfraaien... Ik weet zeker dat mijn vader blij zou zijn als zijn doorde-weekse maaltijden een *Franse-klassiekers*-facelift zouden krijgen.

Elk recept valt in de categorie 'EENVOUDIG' of 'VERFIJND', aangegeven boven aan de ingrediëntenlijst, zodat je bij elke gelegenheid kunt kiezen welke gerechten je maakt. Begin met de basis en waag je dan aan complexere gerechten; zo heb ik het ook gedaan toen ik leerde koken. Elk recept heeft specifieke tips voor het slagen ervan, maar er is één hulpmiddel dat ik altijd aanraad: schaf een nauwkeurige digitale kernthermometer aan. In dit boek gebruik ik hem meerdere keren. Hij maakt het je makkelijker in de keuken, maakt je een zelfverzekerdere kok en het is – zonder twijfel – de beste investering (die ook nog eens niet veel geld kost) die je ooit in apparatuur zult doen. Hij haalt al het nattevingerwerk uit het koken.

Ik schreef dit boek met mijn eerste kind op komst, nu je het in handen hebt, hebben mijn geweldige vrouw en ik een baby van 8 maanden, dus het schrijven van het boek gebeurde in ieder geval met een helder hoofd en genoeg slaap! Waar wil ik heen met deze opmerking? Ik hoop op een dag te mogen koken en de recepten op deze bladzijden te mogen delen met mijn kleine gezin en herinneringen voor het leven te maken, en ik wil dat jij hetzelfde doet in jouw keuken voor de mensen van wie je het meest houdt. Wees niet bang om te falen; zelfs als iets niet helemaal volgens plan gaat, maakt dat deel uit van de herinneringen.

Dit is eten voor grote tafels, om te delen. En uiteindelijk is het dit gevoel van verbondenheid waardoor we de Franse keuken koesteren: het is eten dat gelukkig maakt. De afgelopen jaren hebben we een ware renaissance gezien van de Franse keuken in restaurants en nu is het tijd om er thuis ook weer van te gaan genieten. Dit is het eten van het moment en met een goede reden: met deze recepten bereid je altijd een goede maaltijd, gezond, hartverwarmend en vullend.

La grande fête

Ja, alle klassieke recepten in Frankrijk hebben eenvoudige thuiskeukwortels en ja, dit boek bevat gerechten die je op elke doordeweekse avond kunt koken. Maar ze bieden ook iets speciaals voor als je *la grande fête* wilt bereiden ('het grote feestmaal'). Ik wilde een paar suggesties doen voor je volgende speciale gelegenheid, wanneer die dan ook is. Ik heb voor elk seizoen mijn perfecte feestmaaltijden samengesteld. Dus, of de zon nu schijnt en je buiten eet, of als het snijdend koud is en je lekker bij de open haard zit, nodig je vrienden uit, open een paar flessen van iets lekkers en laat het feest maar beginnen. Een driegangenmaaltijd kan veel werk zijn, dus bekijk mijn tips bij elk recept – dat zijn de passages in cursief – om je te helpen met organiseren en alles wat soepeler te laten verlopen.



LENTE

Pistousoep (zie blz. 26)

~

Lamsschouder, *boulangère*-aardappels
(zie blz. 140)

Groene asperges, *gribiche*-saus (zie blz. 209)

Spitskool, *anchoïade*, chili (zie blz. 212)

~

Crème caramel (zie blz. 234)

HERFST

Boerenterrine (zie blz. 54)

Knolselderijremoulade (zie blz. 33)

~

Kreeft Thermidor (zie blz. 102)

Pont-Neuf-aardappels (zie blz. 172)

Groene salade (zie blz. 197)

~

Kersen-amandelclafoutis (zie blz. 229)

ZOMER

Schelpdierencocktail (zie blz. 44)

~

Geroosterde kip met dijonmosterd
(zie blz. 128)

Ratatouille, pistousaus (zie blz. 193)

Tomatensalade, *sauce vierge* (zie blz. 208)

~

Frambozensoufflé (zie blz. 224)

WINTER

Franse uiensoep (zie blz. 22)

~

Boeuf bourguignon (zie blz. 154)

Pommes purée (zie blz. 179)

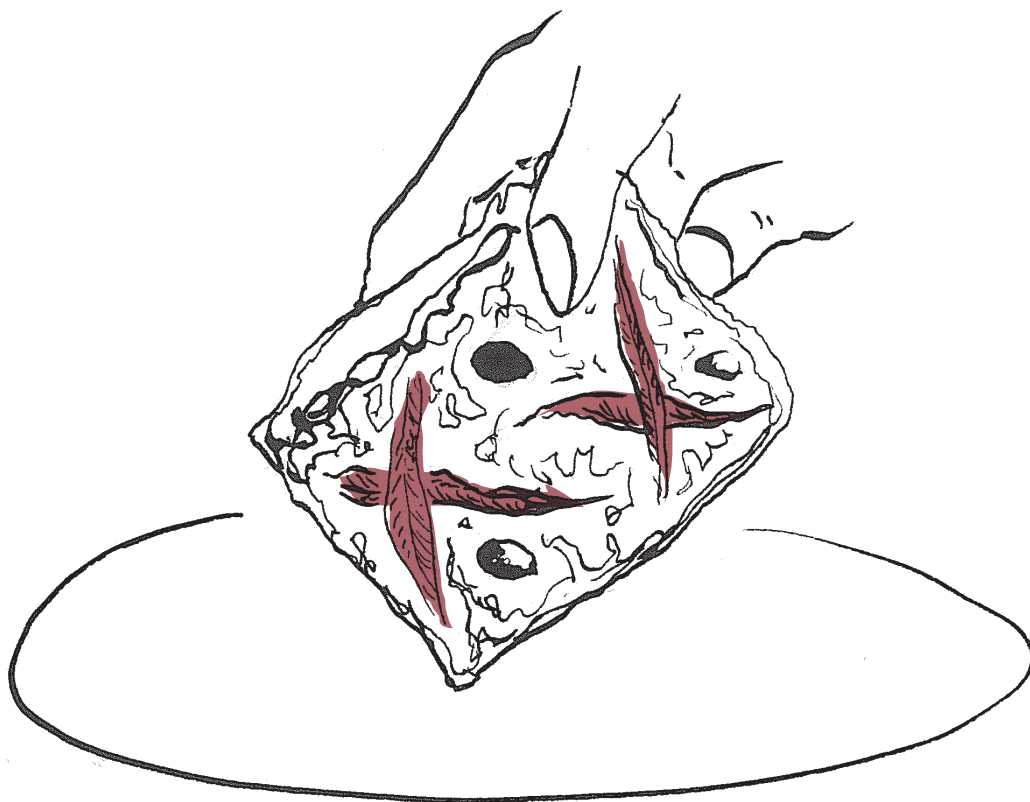
Witlofsalade met kappertjes en peterselie
(zie blz. 196)

~

Tarte tatin (zie blz. 246)



VOOR- GERECHTEN





Le grand aioli

Een voorgerecht uit de Provence om te delen, zie dit maar als het zomerse antwoord op de borrelplank uit de herfst. De ster van deze elegante schotel is aioli, een heerlijk dikke, knoflookachtige saus die standaard in mijn koelkast staat. Nadat je dit geproefd hebt, ga je steeds smoesjes verzinnen om alles in deze fantastische mayonaise te dippen. Traditioneel wordt de aioli omringd door allerlei vers ‘dipwaardig’ eten: knapperige seizoensgroenten, gehalveerde eieren, gepocheerde en gezouten kabeljauw (hier voor het gemak weggelaten) en brood met een dikke korst. Het is een gezonde manier om de perfecte lente- of zomermaaltijd mee te beginnen, en, wanneer kunstig opgemaakt, laten verse groenten elke tafel er geweldig uitzien.



Deze schotel hoeft geen chique aangelegenheid te zijn, want een eenvoudige versie is net zo lekker, dus serveer hem met wat je maar wilt. Een paar simpele stengels wortel, bleekselderij of komkommer zijn bijvoorbeeld de perfecte ongedwongen schotel voor het hele gezin. Maak aioli net zoals mayonaise: voeg de olie heel langzaam toe, vooral in het begin. Tijdens het toevoegen van de olie wordt de saus erg dik, dus gebruik het citroensap en misschien een scheutje water om de saus wat dunner te maken, zodat je alle olie erbij kunt gieten.

EENVOUDIG

~

Vorbereidingstijd 20 minuten

Voor 4 personen als voorgerecht

~

Voor de aioli

2 dooiers van biologische eieren
20 ml wittewijnazijn
10 g dijonmosterd
1 teentje knoflook, fijngeraspt
10 g gekonfijte knoflook
(zie blz. 254, ca. 2 teentjes)
340 ml koudgeperste koolzaadolie
of een andere plantaardige olie
10 ml citroensap
zeezoutvlokken en versgemalen
zwarte peper

Voor erbij

selectie van seizoensgroenten:
radijsjes (met frisse groene blaadjes,
indien mogelijk), baby romaine,
venkel, gekookte sperziebonen of
sugarsnaps, wortels, komkommer
(kies zo veel of zo weinig als je wilt)
4 biologische eieren, 8 minuten
gekookt (zie blz. 82)
8 ansjovisfilets van goede kwaliteit

1. Dit recept voor aioli is meer dan je nodig hebt voor vier personen, maar je zult me later bedanken als je je patat erin doopt. Voeg de eidooiers, wittewijnazijn, dijonmosterd, het geraspte teentje knoflook en de gekonfijte knoflook toe aan een blender en giet tijdens het blenden heel langzaam de olie erbij, vooral in het begin heel erg langzaam. Giet er wat citroensap bij als de aioli te dik wordt. Blijf olie toevoegen als het citroensap op is en giet er wat water bij als de aioli weer te dik wordt. Ga door tot alle olie is gebruikt. Het resultaat zou een mooie dikke aioli moeten zijn. Proef en breng op smaak met zout en peper. Schep de aioli daarna in een serveerkom.

2. Snijd de gekozen groenten in hapklare, aantrekkelijke stukjes. Neem een grote schaal en schik de groenten er mooi op.

3. Halveer de eieren, leg ze tussen de groenten en leg er een ansjovisfilet op. Zet de kom aioli in het midden.



Cervelle de canut

Ik ontdekte dit heerlijke kaas- en kruidengerecht pas relatief recent, ongeveer 5 jaar geleden. Ik was de eerste menu's aan het schrijven voor Maison François en kon geen vegetarische voorgerechten vinden, omdat die nog altijd vooral met varken en eend gemaakt waren. Ik deed wat onderzoek, vond dit gerecht en maakte het. Het lijkt op een zureroom-bieslookdip, maar dan *on steroids*... Ik vind het heerlijk! Het is een specialiteit uit Lyon en zit ergens tussen een dip en smeerkaas in. De basis van het gerecht is *fromage blanc* (een verse, milde kaas vergelijkbaar met ricotta of hüttenkäse) gemengd met brillat-savarin (een romige kaas), crème fraîche, kruiden, sjalotten, mosterd, azijn en zout en peper. In Lyon wordt het geserveerd als een perfect voorgerecht in de zomer, met vers of geroosterd stokbrood.



Dit is absoluut een heerlijke spread voor bij de borrel, maar je kunt er op zoveel verschillende manieren van genieten. Mijn advies is om creatief te worden. Combineer het met knapperige radijsjes, gebruik het als garnering voor loaded gepofte aardappels of aardappelschillen, als dip voor chips, of – als je in een chique bui bent – vervang de zachte kaas die je normaal gesproken op een komkommer- of gerookte zalm sandwich smeert met deze spread. De mogelijkheden zijn eindeloos en nadat je deze eenvoudige dip eenmaal in elkaar hebt geflanst, wordt het deel van je wekelijkse routine.

EENVOUDIG

~

Vorbereidingstijd 10 minuten

Voor 4 personen als voorgerecht

~

75 g brillat-savarin, gewicht zonder de witte rand

100 g fromage blanc, idealiter, of roomkaas als je geen fromage blanc kunt vinden

100 g crème fraîche

5 ml wittewijnazijn van goede kwaliteit, het liefst chardonnay

40 g gesnipperde sjalot (ca. 1 grote of 2 middelgrote)

1 tl gehakte bieslook

1 tl gehakte kervel of peterselie

1 tl gehakte blaadjes dragon

geraspte schil van een ½ onbespoten citroen

15 g dijonmosterd

zeezoutvlokken en versgemalen zwarte peper

1. Klop de brillat-savarin met een lepel in een kom tot er een gladde consistentie ontstaat. Voeg vervolgens de fromage blanc of roomkaas en crème fraîche toe en meng opnieuw tot een glad kaasmengsel.

2. Maak de *cervelle* af door alle resterende ingrediënten toe te voegen, proef en voeg indien nodig meer zout en peper toe. De cervelle kan afgedekt zeker tot 5 dagen in de koelkast bewaard worden, terwijl je het op van alles smeert.

Gougères met comté

VERFIJND

~

Vorbereidingstijd 15 minuten, plus afkoelen (indien nodig) en rusten

Bereidingstijd 25 minuten

Voor 10 stuks

~

** Je hebt een spuitzak nodig.*

50 g boter

½ tl zout

100 ml water

100 ml volle melk

125 g patentbloem

60 g Parmezaanse kaas, fijngeraspt

85 g comté, fijngeraspt, plus extra ter garnering

4 biologische eieren, plus meer indien nodig

Een gougère is een hartig soesje – zoals een kazige profiterole – gebakken tot een krokant, luchtig buideltje vol genot. Mijn favoriete kaas is *comté*, maar voel je vrij om je eigen favoriete harde kaas te gebruiken, alles van gruyère tot cheddar is een goede keuze. Dit is een goed gerecht om van tevoren te bereiden: bewaar de gougères gewoon in de vriezer, klaar om te bakken wanneer je zin in gougères krijgt. We serveren elk jaar meer dan 50.000 van deze soesjes in het restaurant, dus ik ben wel redelijk een expert geworden in het bereiden ervan. Een geweldige snack op elk moment en hemels onder het genot van een koud glaasje wijn of champagne.

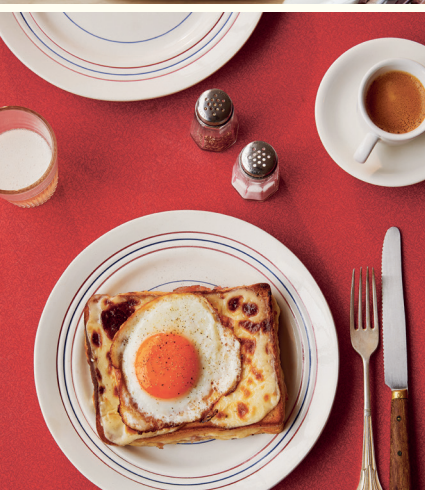
Gougères kunnen het beste rechtstreeks uit de oven worden gegeten en moeten altijd warm worden geserveerd, bedekt met geraspte kaas. Ik maak ze graag wanneer er vrienden komen borrelen, want het heeft iets speciaals als de kamer zich vult met de geur van gebakken kaas terwijl je de warme gougères uitdeelt. Je waant je net Nigella.

— • —

Het soezendeeg is snel en makkelijk te maken. Temperatuur is belangrijk bij het bereiden van je soezendeeg: het deeg moet warm genoeg zijn om de kaas in eerste instantie te laten smelten, maar laat het deeg wel afkoelen voordat je de eieren toevoegt, omdat je anders roerei krijgt. Open de oven niet tijdens het bakken, want dan storten luchtige kaassoetsjes in! Als je ze gaat invriezen, kun je de gougères op een klein dienblad naast elkaar spuiten. Nadat ze zijn bevroren, kun je ze uit elkaar halen en in een diepvrieszak bewaren. Volg bij het bakken dezelfde stappen als in het recept, waarbij je dezelfde ruimte tussen de soetsjes laat wanneer je ze op de bakplaat legt.

1. Snijd de boter in kleine stukjes en meng in een steelpan met het zout, het water en de volle melk. Zet de pan op hoog vuur en breng aan de kook. Zet het vuur laag zodra de boter is gesmolten en alles lekker pruttelt. Voeg de patentbloem toe en kook ca. 5 minuten. Roer het deeg voortdurend met een spatel.
2. Giet het deeg in een standmixer met een bisschopshaak, als je die hebt. Zo niet, dan zijn een kom, een spatel en wat handenarbeid ook prima. Voeg de Parmezaanse kaas en comté toe en mix op gemiddelde snelheid totdat de kaas is gesmolten en het deeg goed gemengd is. In dit stadium moet het deeg koel genoeg zijn om de eieren toe te voegen, maar als het deeg zichtbaar stoomt of heet aanvoelt, laat het dan nog 5 minuten afkoelen.
3. Voeg de eieren één voor één toe en mix ondertussen op lage snelheid. Wacht tot elk ei volledig is opgenomen voordat het volgende ei wordt toegevoegd. Zodra alle vier de eieren zijn toegevoegd, zou het deeg opgelepeld moeten kunnen worden: neem een schep deeg en tik op de rand van de kom om het deeg los te tikken. Het deeg zou makkelijk van de lepel af moeten komen. Als het deeg nog een beetje te stevig is, klop dan nog een extra ei in een kom en voeg het ei geleidelijk toe, tot de consistentie perfect is. Schep het deeg in een spuitzak en laat 15-20 minuten rusten.
4. Verwarm de oven voor tot 180 °C.
5. Spuit de gougères op een met bakpapier beklede bakplaat: spuit iets groter dan een munt van 2 euro, waarbij er ten minste 2 cm tussen elk soesje zit. Druk eventuele pieken na het opspuiten plat met een natte vinger.
6. Bak de gougères 12 minuten zonder de ovendeur te openen. Draai de bakplaat om nadat de timer is afgegaan en bak de soesjes nog 2-3 minuten totdat ze goudbruin zijn. Garneer de hete gougères met fijngeraspte comté en serveer meteen.





‘Ik wil de liefde voor de Franse keuken thuis delen, met duidelijke recepten en insider-tips die ik heb opgedaan tijdens mijn jaren in professionele keukens.’ – MATTHEW RYLE

Franse klassiekers is hét onmisbare kookboek voor de klassieke Franse keuken. Matthew Ryle laat zien hoe je zowel eenvoudige als verfijnde Franse gerechten kunt maken, altijd met perfecte resultaten. Van toegankelijke klassiekers tot uitgebreidere gerechten, voor thuiskokken van elk niveau.

- Een dampende kom mosselen met witte wijn, knoflook en peterselie.
- Kip uit de oven met knoflook, krokante aardappelen en een salade met een simpele vinaigrette.
- Mals rundvlees in een rijke, fluweelzachte rodewijnsaus.
- Decadente chocolademousse gemaakt met drie ingrediënten.

MATTHEW RYLE is een klassiek opgeleide chef-kok met een oprechte liefde voor de Franse keuken. Als Executive Chef van de gerenommeerde Londense restaurants Maison en Café François deelt hij zijn culinaire kennis via zijn populaire socialmediakanalen.

‘Iedereen zou een heerlijke coq au vin of een klassieke tarte tatin moeten ervaren. Ryle maakt de Franse keuken toegankelijk voor iedereen.’

– **MATTY MATHESON**,
chef, acteur en kookboeken-
auteur

‘De vaandeldrager van de Franse keuken voor een nieuwe generatie.’

– **RAYMOND BLANC**,
sterrenchef en leermeester
van o.a. Heston Blumenthal
en Marco Pierre White

**KOS
MOS**

NUR 440
Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen



9 789043 938785

www.kosmosuitgevers.nl