

Inhoud

GROENTEN

6



Van aardappelen schillen tot witlof smoren: keukentechnieken voor het behandelen van sla en groenten.

VIS

152



Van ansjovis tot zee-tong: praktische tips voor de voorbereiding en verwerking van vis.

FRUIT EN NOTEN

74



Van aalbessengelei maken tot vijgen in stukken snijden: vaardigheden en technieken voor de verwerking van vruchten.

ZEEVRUCHTEN

186



Oesters openmaken, garnalen pellen en kreeften, krabben & co. voorbereiden: schelp- en schaaldieren en de verwerking ervan.

EIEREN, MELK, KAAS 122



Alles over de bereiding van eieren en zuivel-producten.

VLEES

214



Van biefstuk bakken tot zwezerik blancheren: de bereiding van vlees in detail uitgelegd.

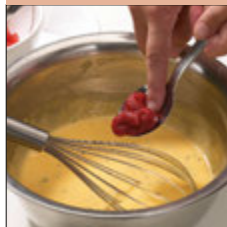
GEVOGELTE EN WILD 244



Van eend dresseren tot wildbont uitbenen: alle stappen voor de bereiding van gevogelte en wild.

SAUZEN 374

374



Klassieke sauzen, fonds, dipsauzen en sauzen voor bij vlees, vis, sla, pasta en desserts.

PASTA EN GRANEN 284

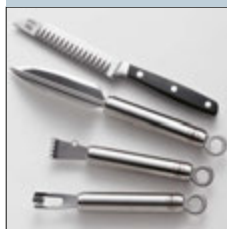
284



Van aardappelnoedels maken tot wontons vullen: stap voor stap uitgelegd hoe u omgaat met noedels, pasta, rijst, granen...

ALGEMENE INFORMATIE 424

424



Gaarmethodes, kookgerei, garnering en basistechnieken voor alle ingrediënten.

KRUIDEN EN SPECERIJEN 344

344



Van chilipepers ontpitten tot vanillesuiker maken: kruiden en specerijen en de verwerking ervan.

Register	470
Verantwoording	480

In het register vindt u alle ingrediënten en verwerkingsmethoden evenals relevante begrippen



Groenten

van Aardappelen
tot Witlof



Aardappelen

Gebakken aardappelen van rauwe aardappelen

1 Schil voor 2 personen 400 gram aardappelen en snijd ze met een groenteschaaf in dunne plakjes. Verhit 2 eetlepels olie of boter in een grote koekenpan. Doe de plakjes erin (stap a), draai ze om en verdeel ze gelijkmatig.

2 Stel de temperatuur zo in dat de aardappelen licht sissen. Schud de pan zodra het sissen overgaat in knetteren en maak de plakjes dan los van de bodem.

3 Draai de plakjes het liefst door de pan te schudden of anders met een bakspaan. Strooi er peper over en doe er uienringen bij van 1 grote ui (stap b, c).



4 Bak de aardappelen verder en draai ze steeds weer om, tot alle plakjes

goudbruin zijn. Dat duurt ten minste 20-30 minuten. Strooi er voor het serveren zout over.

Rauwe aardappelen bakken



a Leg de plakjes aardappel in de hete koekenpan met olie of boter; zorg dat de plakjes niet aan elkaar kleven.



b Bak de plakjes op een niet te hoge temperatuur aan de onderkant bruin, tot ze knetteren, en draai ze dan om.



c Doe na deze eerste keer omdraaien de uienringen erbij en laat ook die bruin worden.

Aardappelen

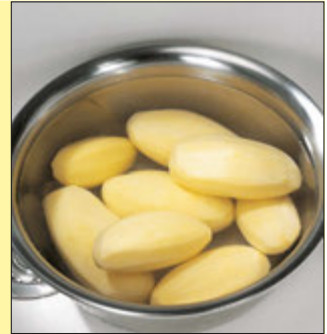
Schillen



a Was aardappelen eerst en schil ze dan of verwijder de schil onder stromend water.



b Verwijder de ogen met het uitsteeksel aan de achterkant van de dunschiller.



c Zet geschilde aardappelen zo nodig even in water, zodat ze niet verkleuren.

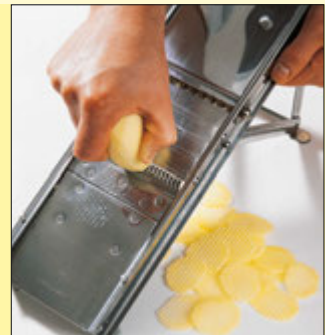
Snijden



a Pommes allumettes (heel dunne aardappelreepjes) kan men snijden met een speciale friet-snijder ingesteld op de fijnste schaaaf.



b Ook pommes frites (wat dikkere aardappelreepjes) snijdt men ook snel en gelijkmatig met de friet-snijder.



c Aardappelplakjes met een wafel- of zigzagpatroon, pommes gaufrettes, snijdt u met de gekartelde mes-inzet van een schaaaf.



Aardappelen

Aardappelpuree

Luchtige aardappelpuree en puree van andere zetmeelrijke knollen worden alleen perfect als ze met de hand worden gemaakt. De keukenmachine en de staafmixer zouden de zetmeelkorrels beschadigen, het zetmeel zou dan vrijkomen, kleverig worden en de puree taai maken.

1 Maak geschilde aardappelen – het beste is een bloemig-vastkokende soort – klaar als in de schil gekookte aardappelen of kook ze gaar in water met zout, giet ze af, laat ze even uitdampen en stamp ze gelijkmatig fijn met een stamper (stap a).

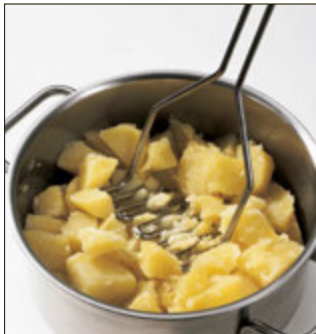
2 Verhit melk of een mengsel van room en melk – men rekent voor 1 kilo ongeschilde aardappelen 250-275 milliliter vloeistof. Laat daarin naar keuze wat boter smelten. Strooi er wat zout in en roer dit mengsel door de aardappelen.

3 Klop de aardappelpuree luchtig met een garde, maar niet te intensief

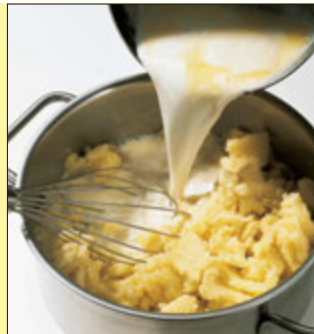


of te lang omdat de puree anders taai en kleverig wordt (stap b).

Aardappelpuree is precies goed als de consistentie romig en niet te fijn is. Bij bloemige aardappelen heeft men meer vocht nodig dan bij vastkokende aardappelen.



a



b

a
Stamp de hete aardappelen fijn met een aardappelstamper.

b
Giet al roerend met de garde de kokendhete melk erbij.