

De Elisabeth

Praktische recepten van huishoudschool Mariakroon uit Culemborg

Inhoud

Voorwoord	6	Rauwkost	246
Aanwijzingen bij de receptuur	8	Toetjes	258
Uitleg van begrippen	13	Vla's	272
Maten en gewichten	21	Koude puddingen	286
		Warme puddingen	306
Voorgerechten	24	Gebak	318
Soepen	38	Snoeperijen	352
Vlees	58	Dranken	358
Wild en gevogelte	92	IJs en sorbets	372
Vis	104	Inmaak	380
Eiergerechten	120	Indische gerechten	406
Aardappelgerechten	134		
Groente	142	Bloemen op de dinertafel	413
Stamppotten	160	Wild-, gevogelte-, vis- en groentekalender	416
Compotes	168	Vlees- en groentecombinaties	422
Sauzen	174	Receptenindex	426
Tussengerechten	192	Register	436
Koude schotels	222		

© 2018 Uitgeverij Carrera Culinair, Amsterdam

Bewerking Jonah Freud

Omslagontwerp en illustraties Tijs Koelemeijer

Vormgeving Scherpontwerp

Redactie Mariëlle van der Goen en Joke Jonkhoff

ISBN 978 90 488 4488 3

ISBN 978 90 488 4489 0 (e-book)

NUR 440

www.carreraculinair.nl

www.overamstel.com

OVERAMSTEL

uitgevers

Carrera Culinair is een imprint van Overamstel uitgevers bv

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voorwoord

Waarom zijn er maar zo weinig kookboeken die de tand des tijds doorstaan? Vooral omdat wat we eten trendgevoelig is. Dat heeft met allerlei factoren te maken, waarvan de opkomst van de welvaartsmaatschappij in de tweede helft van de vorige eeuw misschien wel de grootste is. Na de wederopbouw kwamen er in steeds meer Nederlandse huishoudens koelkasten en later vriezers en elektrische mixers in de keuken te staan. De oude technieken om eten te bereiden en vooral ook te bewaren, raakten snel in de vergetelheid. Al die uren die vrouwen eerder nog in de keuken doorbrachten met het wekken van pas geogste sperziebonen om te zorgen dat er een hele tijd van gegeten kon worden, werden in de jaren zestig overbodig. Door de opkomende glastuinbouw waren sperziebonen het hele jaar door verkrijgbaar en als we te veel hadden gekocht, konden de bonen in de vriezer worden bewaard.

Niet alleen kooktechnieken, maar ook de producten waarmee we kookten veranderden. Door nieuwe vervoerstechnieken kwamen er allerlei ingrediënten van over de hele wereld op ons bord en vergaten we wat we in ons land gewend waren om te eten. De laatste jaren zien we langzaam maar zeker het tij een beetje keren. Er is veel kritiek op het invliegen van producten en ook het bijna achteloos weggooien van eten wordt steeds minder gewaardeerd. Het probleem is dat we niet meer leren hoe het anders moet.

Rond de eeuwwisseling van de vorige eeuw kwamen de huishoudscholen op in ons land. Het doel was om niet alleen huisvrouwen, maar ook dienstbodes te leren om te koken. Op verschillende huishoudscholen werden kookboeken gemaakt, waarvan vooral die van de Amsterdamse (*Wannée*) en de Haagse (*Het nieuwe Haagse kookboek*) huishoudschool populair waren. Sinds hun verschijnen zijn ze al talloze keren herdrukt. Pas later kwam er veel kritiek op hetgeen er op de huishoudscholen werd aangeleerd. Kookkunsten zouden zijn teruggebracht tot het bereiden van een wel heel simpele maaltijd. Smaakmakers verdwenen uit de ingrediëntenlijst en de bekende Hollandse maaltijd van aardappels, vlees en groente werd de standaard.

De Elisabeth of eigenlijk zoals de oorspronkelijke titel luidt: *Practische recepten*, is het boek van de huishoudschool Mariakroon uit Culemborg. Het is een vergeten boek, terwijl het door kenners altijd als het beste werd gekenmerkt. Het boek verscheen voor het eerst in 1930 en werd uitgegeven onder het pseudoniem Elisabeth. De ware naam van de schrijfster was Marie, de zuster die de meisjes in twee jaar tijd leerde koken. Wie zuster Marie was, haar achternaam is nooit meer achterhaald, is tot op de dag van

vandaag niet duidelijk geworden. Wél was het algemeen bekend dat meisjes die van deze school kwamen uitgroeiden tot bijzonder goede kokkinnen.

De Mariakroon was een katholieke huishoudschool en hoewel we ons dat vandaag de dag nog maar nauwelijks kunnen voorstellen, was dat waarschijnlijk de reden dat het voedingsonderwijs daar beter was dan bij de andere huishoudscholen, die doorgaans protestants waren. Het was immers bekend dat de katholieken meer zorg en aandacht gaven aan hun eten dan de 'zuinige' protestanten. Dit maakte het boek met goede recepten ongekend populair, waardoor het boek meerdere malen werd herdrukt.

Nu, zevenenzestig jaar nadat de Mariakroon haar deuren sloot, is dit opnieuw een herziene uitgave van het boek. Als uitgangspunt is de zesde druk uit 1952 genomen, omdat deze uitgave het meest aansluit op het leven in de 21e eeuw en daardoor het meest bruikbare resultaat opleverde. De recepten zijn allemaal secuur doorgenomen, waarbij maakbaarheid in deze tijd bovenaan stond. We eten geen lijsters meer, kievitseieren mogen niet meer worden geraapt en het gebruik van een ijsemmer is ook niet meer van deze tijd. Dat neemt niet weg dat het boek juist nu ook weer heel actueel is. Niet alleen dames, maar zeker ook heren hebben er baat bij om de klassieke Nederlandse recepten en de manieren van bereiden eigen te maken. Het boek geeft inzicht in de eetgewoonten die ooit golden en die in onze tijd ook wat meer zouden moeten gaan gelden. Wanneer eet je welk wild, op hoeveel manieren kun je van resten gekookt vlees een ander gerecht bereiden en hoe maak je soep van groente die nu regelmatig in de vuilnisbak belanden?

Natuurlijk staat er ook veel in dit boek dat nooit meer tot onze gewoonten zal gaan behoren. In het hoofdstuk 'Aanwijzingen bij de receptuur' wordt een en ander uitgelegd. Het is nuttig om te weten hoe er in vroeger tijden naar onze maaltijd werd gekeken, om nu op een verantwoorde wijze met ons eten om te gaan. Daarbij geeft het enorm veel plezier om weer eens eieren te vullen, een custardvla te maken of een visessence klaar te hebben staan in de koelkast. Kook weer eens een rundertong, maak een beschuit-schoteltje met bosbessen, of een bontgestreepte bavaroise. Dien de soep op in een soepterrine en maak een hors-d'oeuvre door in een schaal met vakken verschillende gerechten te leggen. Aandacht en zorg voor het voedsel is juist nu van groot belang.

Jonah Freud

Aanwijzingen bij de receptuur

Om het boek zo authentiek mogelijk te houden, zijn zo veel mogelijk oude begrippen, methoden en benamingen in de recepten behouden. Sommige producten en kookwijzen worden in deze tijd echter niet meer – of op een andere manier – gehanteerd. Dergelijke begrippen kunt u in dit hoofdstuk of in het hoofdstuk ‘Uitleg van begrippen’ terugvinden, zodat het duidelijk blijft hoe de recepten gevolgd moeten worden. Ook leest u hier over gerechten uit het boek waarachter een diepere betekenis of een noemenswaardige historie schuilgaat.

Aardappelmeel

In het boek wordt als bindmiddel vooral aardappelmeel gebruikt. Sommigen noemen het ‘aardappelzetmeel’, en vroeger werd het ook vaak ‘aardappelsago’ of kortweg ‘sago’ genoemd. Aardappelmeel is nog steeds prima verkrijgbaar, maar door de jaren heen heeft maizena wel steeds meer de plaats ingenomen van aardappelmeel.

Ananas en gelatine

Het is bekend dat ananas en gelatine niet goed samengaan. Door een enzym dat in verse ananas zit, zal de gelatine niet opstijven. Ten tijde van het schrijven van *De Elisabeth* echter was verse ananas nauwelijks verkrijgbaar en werd ananas uit blik gebruikt. Ananas uit blik is verhit geweest waardoor het enzym er niet meer in zit. Dus: voor recepten met ananas en gelatine (zie bijvoorbeeld Ananas-marasquinbavaroise, recept 1041) alleen maar ananas uit blik gebruiken. Dan gaat het opstijven prima.

Beschermde vogelsoorten

Aangezien we geen kleine vogeltjes meer (mogen) eten zijn de recepten van taling, lijsters, vinken en houtsnip uit deze uitgave verwijderd.

Champignons

Champignons waren in de tijd dat *De Elisabeth* werd geschreven nog nauwelijks vers verkrijgbaar. Vandaar dat in veel recepten champignons uit blik worden gebruikt. Neem als het even kan verse champignons in plaats van uit blik. Die zijn echt veel lekkerder.

Eierstruif en omelet

In het hoofdstuk ‘Eiergerechten’ worden zowel ‘eierstruif’ als ‘omeletten’ gemaakt. Het verschil is dat eierstruif in de pan wordt gekeerd en dus aan twee kanten wordt gebakken. Een omelet wordt aan één kant gebakken. Daarbij wordt de pan dan wel steeds licht geschud om ervoor te zorgen dat de omelet los blijft van de bodem. We leggen ook wel een deksel op de pan, zodat ook de bovenkant van de omelet goed gaar wordt.

Inmaken

Het hoofdstuk ‘Inmaken’ leert ons allerlei kneepjes die vroeger werden toegepast om groente en fruit uit het seizoen langer houdbaar te maken. Tegenwoordig zijn in de meeste huishoudens veel handige apparaten aanwezig om het inmaken makkelijker te maken. De magnetron en de afwasmachine bijvoorbeeld zijn prima te gebruiken om potten te steriliseren. En de elektrische kookplaat, die de temperatuur stabiel en nauwkeurig vasthoudt, maakt het ook allemaal eenvoudiger. Het is wel zo dat alle regels rondom inmaken nog steeds gelden! Wat dat betreft kunnen we veel van onze voorouders leren.

Kampersteur

‘Kampersteur’ is een gerecht dat ooit werd bedacht in Kampen. Men at normaal gesproken steur met mosterdsaus, maar toen er op een gegeven moment geen steur meer werd gevangen, ontstond dit gerecht van kippeneieren met mosterdsaus – dat de naam Kampersteur kreeg.

Klaren

Een oude methode om bouillon of saus helder te maken (klaren) is door een eierschaal in grove stukjes toe te voegen en deze stukjes er daarna weer uit te zeven.

Koffiebonen afmeten met een ‘loodje’

Een ‘loodje voor de koffie’ is een maatje om de juiste hoeveelheid koffiebonen af te meten die je wilt gaan malen om koffie van te zetten. Het is een metalen kokertje met daaraan een metalen oortje. Het kokertje is aan de boven- en onderkant open. Met een tussenschotje binnenin is het loodje in tweeën verdeeld. Aan de ene kant schept u een heel loodje en aan de andere kant een half loodje. De naam duidt op het afgemeten gewicht van de koffie, dat ongeveer een loodje is (10 à 15 gram).

Soep

Circa 0,5 liter als de maaltijd alleen uit soep bestaat
Circa 2,5 deciliter als er soep en een nagerecht worden gegeten
Circa 2 deciliter als de soep het voorgerecht is
Circa 2 deciliter als er meer gangen zijn

Aardappels

350 gram als de maaltijd alleen uit een stampot bestaat
200 gram als de maaltijd bestaat uit aardappels, vlees en groente
150 gram of minder als er meer gangen zijn

Groente

250 gram voor rauwe groente
400 gram voor niet-slinkende groente
500 gram voor bladgroente

Vlees

75-100 gram

Vis

250 gram
mosselen: 500 gram, met schelp
garnalen: 100 gram gepeld, 350 gram ongepeld

Verse peulvruchten

100 gram (gekookt), wanneer ze worden gegeten met vet vlees en sla
100 gram (gekookt), in combinatie met aardappels en groente
50 gram (gekookt), verwerkt in een salade

Rijst

75-100 gram voor een hoofdgerecht
30-50 gram als voorafje, bijgerecht of nagerecht

Saus

Circa 1,5 deciliter bij aardappels, vlees of vis en groente
Circa 2 deciliter bij hachee of ragout

Saus bij groente

0,75 deciliter bij bloemkool, selderij, koolraap, enzovoort
0,50 deciliter bij bladgroente

Pap

3,5 deciliter

Pudding

1,5-2 deciliter

Puddingsaus

0,5-1 deciliter

17 Ansjovisboter

Wrijf het eigeel van hardgekookte eieren door een zeef. Roer een klontje boter (hetzelfde gewicht als het eigeel) tot room met een snuffje zout. Voeg het eigeel, een paar eetlepels mayonaise, wat zout, peper en een paar druppels ansjoviscrème toe. In plaats van ansjoviscrème kunt u ook een paar door de zeef gewreven ansjovisjes gebruiken.

NB Ansjovispuree is in de handel in tubes en blikjes verkrijgbaar.

18 Gevulde tomaten

Snijdt het kapje van tomaten van gemiddelde grootte, hol ze uit en vul ze met stukjes kip, kalfsvlees of gekookte vis. Vul de tomaten verder met mayonaise (recept 1, 2, 3) of tartaresaus (recept 604). Maak het randje af met een beetje gehakte peterselie. Vul eventueel de tomaten met garnalen, een marinade voor groente (recept 9) of verschillende soorten salades. Garneer de schotel met Oost-Indische kers of verse kropsla.

19 Zalmbroodjes

Bespuut langwerpige stukjes geroosterd brood met ansjovisboter (recept 17), bedek ze met een stukje gerookte zalm en laat een randje open om daar wat gehakte peterselie op te strooien.

20 Kaviaarbroodjes

Hol ronde stukjes oud brood in het midden iets uit. Rooster de broodjes of bak ze in boter lichtbruin. Schep op elk broodje wat kaviaar, sprenkel er wat citroensap over en garneer het randje met een takje peterselie. Vermeng naar smaak de kaviaar met wat azijn, zout, peper of peterselie. Dien de kaviaarbroodjes op in een (liefst in ijs bevroren) kristallen schaal. De kaviaar wordt echter vaak ongemengd op croutons geserveerd. Geef er dan nog wat geroosterd brood en citroenschijfjes bij.

NB Denk eraan dat u niet met een mes of stalen vork aan de kaviaar komt, dit is niet goed voor de fijne smaak.

21 Kaviaar op ijs

Druk in een dik blok ijs een kommetje heet water. Vul de opening die hierdoor ontstaat met kaviaar. Maak rondom met een warme stopnaald of breipen diepe gaatjes en steek daar frisse takjes peterselie in. Garneer het gerecht verder met partjes en/of schijfjes citroen. Plaats de kaviaar eventueel in een glazen schaal in het ijs. Vouw een servet sierlijk om het ijsblok en dien de kaviaar op.

22 Soezen met kaas

Bestel bij de banketbakker kleine, ongevulde soesjes. Klop voor de vulling 2 deciliter slagroom stijf, roer er 50 gram geraspte Parmezaanse kaas en cayennepeper naar smaak door en vul hiermee voorzichtig de soezen. Maak hiervoor aan de zijkant een kleine opening en vul de soesjes met een lepeltje. Dit mengsel is voldoende voor 12 soesjes.

23 Soezen met pastei

Bestel kleine soesjes bij de banketbakker en vul ze met ganzenleverpastei (pâté de foie gras), wild- of leverpastei.

24 Hoorntjes of kleine pasteitjes

Bestel kleine hoorntjes of pasteivormpjes van bladerdeeg bij de banketbakker en vul ze voor twee derde met stukjes kreeft, zalm, ansjovis, tong, galantine en ga zo maar door. Spuit er een kopje op van mayonaise (recept 1) of ansjovisboter (recept 17).

25 Appel in mayonaise of geslagen room

Schil zachte, zure appels. Haal de klokhuizen eruit en snijd de appels in zeer kleine stukjes en vermeng deze met mayonaise (recept 2 of 3). Of steek met een bolletjeslepel balletjes uit de geschilde appels. Haal de appelballetjes door de room, schik ze op een schaal en spuit er slagroom op.

26 Appelschijven met pastei

Bedek de geboorde appelschijven met een laag pastei of een schijf fijne leverworst.

27 Knolselderij in room of mayonaise

Maak de knolselderij schoon en snijd in blokjes, kook ze gaar in water en zout met een klein scheutje azijn (zo blijft de knolselderij blank). Laat afkoelen en in een vergiet uitlekken. Vermeng ze met de geslagen room of de mayonaise (recept 3).

28 Gevulde knolselderij

Kook de knolselderij gaar. Hol hem voorzichtig uit met een lepel en vul met garnalen, komkommer of gemengde groente.



Soepen

82 Fijne kippensoep

Laat een soepkip 2 uur trekken (recept 80). Snijd de kip in stukken, haal voorzichtig het vlees van de borst en de poten, kook het karkas nog ongeveer een uur zachtjes in een liter van de kippenbouillon, met 50 gram rijst. Zeef de bouillon en wrijf de rijst erdoor. Smelt 50 gram boter, roer er 2 flinke eetlepels bloem door en maak er met de gezeefde bouillon een gebonden soep van. Klop 2 eidooiers met 2 kopjes room, voeg dit langzaam onder flink roeren bij de warme soep met het in stukjes gesneden kippenvlees.

Breng de soep op smaak met wat zout en nootmuskaat.

85 Witte ragoutsoep

Smelt een stuk boter ter grootte van een ei en fruit hierin 3 eetlepels bloem zonder kleur te laten krijgen, voeg er dan een liter kokende kalfsbouillon aan toe en kook 10 minuten door. Maak de soep af met een half glas madera of witte wijn, 2 kopjes room, een klein blikje champignons, voeg er kleine kalfsballetjes en stukjes zwezerik aan toe, en tot slot zout en nootmuskaat naar smaak. Klop in de soepterrine een eidooier, voeg daarbij de warme soep onder flink roeren.

84 Aspergesoep

Smelt een stuk boter ter grootte van een ei en fruit hierin 3 eetlepels bloem zonder kleur te laten krijgen, giet er dan langzaam kokende bouillon bij of half bouillon/half aspergewater en kook de soep 10 minuten door. Voeg dan stukjes verse asperge of een blikje asperges met nat toe en laat alles even doorkoken. Klop in de soepterrine 1 tot 2 eieren en naar wens een achtste liter room en giet de soep er langzaam bij.

85 Bruine ragoutsoep

Trek 1 liter pittige bouillon van rundvlees (recept 62). Smelt een stuk boter ter grootte van een ei en fruit daarin een gesnipperde ui en een stukje Spaanse peper lichtbruin. Voeg er 3 eetlepels bloem bij en laat dit nog even zachtjes verder bruin fruiten. Doe er langzaam de bouillon bij en laat de soep nog 5 minuten doorkoken. Giet door de zeef en voeg er 1 eetlepel soja en wat kleine bruinegebakken balletjes kalfsgehakt aan toe.

86 Kardinaalsoep

Maak 2 liter fijne kalfsbouillon (recept 62). Leg een lap van neteldoek in een zeef en giet daar de bouillon door. Roer er in de soepterrine aan dobbelsteentjes gesneden eiergelei (recept 129) en fijngesneden peterselie door.

87 Schildpaddensoep

Smelt 2 tot 3 eetlepels boter en fruit hierin 25 gram gerookt spek in blokjes, een gesnipperde ui, een paar grof gehakte wortels, 3 laurierbladeren, ongeveer 5 kruidnagels en wat tijm. Voeg dan 4 tot 5 eetlepels bloem toe, laat die in 15 minuten eveneens zacht en mooi bruin fruiten en giet er wat karamel (recept 128) bij. Maak dit met bouillon aan tot een dikke pap, doe er een half blikje tomatenpuree of 4 in stukken gesneden tomaten bij. Laat dit samen 15 minuten zachtjes trekken. Voeg nu zoveel bouillon toe tot de vereiste dikte verkregen is, laat dit doorkoken, zeef de soep. Doe champignons en stukjes poulet in de soep en maak hem op smaak af met wat worcestersaus, madera of soja.

88 Ossenstaartsoep

Snijd de ossenstaart in stukken en zet hem op met 2,5 liter water, wat runderpoulet, wat zout, een ui, een paar wortels, wat kruidnagels, een stukje foelie, een stukje Spaanse peper, een paar takjes peterselie en laat alles 2½ uur zachtjes trekken. Neem de staart en poulet uit de bouillon. Haal het vlees van de staart en haal dit en de stukjes poulet door bloem. Bak ze mooi bruin in een stuk boter ter grootte van een ei. Neem het vlees eruit en fruit 6 eetlepels bloem in de boter, giet de bouillon hier langzaam bij en breng de soep op smaak met zout en wat cayennepeper. Doe de stukjes vlees weer in de soep.

89 Bliksemsoep

Los in 1 liter kokend water 2 bouillonblokjes op. Meng in een pannetje een stuk boter ter grootte van een ei met 4 eetlepels bloem en voeg, onder goed roeren, de warme bouillon erbij. Laat de soep nog 5 minuten doorkoken en maak af met wat zout, peper, een eidooier, fijngehakte peterselie en een beetje melk. Serveer de soep met blokjes eiergelei erin (recept 129).

90 Fluweelsoep

Maak op de gewone wijze bouillon. Maak een papje van gesmolten boter, bloem, wat zout, nootmuskaat, peper, een snuf suiker en bouillon, voldoende om de hele soep mee te binden. Reken 3 tot 4 eetlepels bloem voor 1 liter bouillon. Voeg een flinke scheut room toe en desgewenst gehaktballetjes of blokjes eiergelei (recept 129). Klop voor het opdienen een eidooier of heel ei in de soepterrine. Gebruik naar keuze stukjes tong, champignons of zwezerik en fijngehakte peterselie of kervel in plaats van eiergelei.

Vlees

Groot Vlees

Vleessoort	baktijd
Gehakt	15-20 minuten
Hersenen	15 minuten
Kalfsbiefstuk	6-10 minuten
Kalfricandeau	30 minuten per 500 gram
Kalfskotelet	15 minuten
Kalfsnieren	20 minuten
Kalfsnierstuk	25 minuten per 500 gram
Kalfsoester	10-15 minuten
Kalfsrollade	30 minuten per 500 gram
Kalfstong	ongeveer 1½ uur koken
Lamsbout	25 minuten per 500 gram
Lamskotelet	10 minuten
Lamsrug	25 minuten per 500 gram
Ossenhaas	15-20 minuten voor elke hoeveelheid
Ossenrib	15-20 minuten per 500 gram
Ossentong	2½-3 uur koken
Rosbief	15-20 minuten per 500 gram
Runderbiefstuk	6-10 minuten
Runderlappen	bruin bakken en nog 30 minuten-2 uur stoven
Runderrollade	30 minuten per 500 gram
Schapenbout	30-35 minuten per 500 gram
Staartstuk	20-25 minuten per 500 gram
Varkenshaas	20 minuten per 500 gram
Varkenskotelet	5 minuten per 250 gram
Varkensrollade	35 minuten per 500 gram
Varkenschijf	35 minuten per 500 gram
Zwezerik	20 tot 30 minuten

Voor elke hoeveelheid ossenhaas boven de 500 gram wordt nooit meer dan 20 minuten braadtijd gerekend, aangezien deze als rood vlees wordt gegeten en overal even dik is. Dit geldt eveneens voor biefstuk, koteletten, kalfsoesters, braadlappen, enzovoort. Gaan er 4 kalfsoesters van 75 gram in één pan, dan rekent men niet langer dan de tijd van één kalfsoester om deze te bakken.

Reken voor het braden van vlees in de oven ongeveer 10 tot 15 minuten langer, aangezien er door het regelmatig openen van de oven warmte verloren gaat. Voor kalfsbiefstuk, runderbiefstuk, koteletten, kalfsoesters, gehakt is de tijd niet per gewicht aan te geven. Ga uit van ongeveer dezelfde tijd, of er nu één of méér oestertjes of gehaktballen worden gebraden.

Let bij het kopen van vlees op het volgende:

- De reuk moet fris zijn;
- De kleur van rundvlees moet mooi rood, van kalfsvlees mooi rosé en van varkensvlees hiertussenin zijn;
- Zet vlees nooit gezouten weg. Zout een groot stuk vlees hooguit een halfuur van tevoren, klein vlees 5 minuten;
- Zet organen als tong, hersenen, zwezerik, nieren, kalfsnet, varkensnet en darmen direct in water;
- Borstel gerookt vlees als casselerrib, gerookte tong, enzovoort, flink af en laat het 24 uur in water staan, dat twee tot drie keer moet worden ververst.

De meest gebruikelijke vleessoorten zijn rund-, kalfs-, varkens-, schapen- en lamsvlees.

Onder licht- of witvlees, dat voor zieken en verschillende diëten dikwijls wordt voorgeschreven, behoort kippenvlees, lams- en kalfsvlees.

Rund-, varkens- en schapenvlees behoren tot het donkere vlees.

Vlees wordt ook weleens verdeeld in groot en klein vlees.

Groot vlees

Tot het groot vlees behoort:

Rund: rosibief, rollade, staartstuk, klapstuk, muisje, ossenhaas, rib, dikke lende of dominostuk

Kalf: fricandeau, nierstuk, rollade, borst

Varken: haasje, schijf, rollade

Schaap: schapenbout

in te laten smelten en een scheutje ongekookte melk of room toe te voegen, waardoor de jus een beetje wordt gebonden. Biefstuk moet tamelijk rauw worden gegeten, bak het vlees daarom vlug in boter die goed heet is en op een fel vuur.

186 Hongaarse biefstuk

Marineer 500 gram biefstuk gedurende ruim 1 uur in een marinade van tomatenpuree, 2 eetlepels olie, 1 eetlepel azijn, gehakte ui en peterselie, en fijngehakte Spaanse peper. Bak de vervolgens gezouten en gepeperde biefstuk op de gewone wijze, voeg tot slot de marinade toe en bind de roodbruine saus met aardappelmeel. Dien de biefstuk overgoten met de pikante saus op.

187 Gemarineerde biefstuk of rosbief

Marineer het vlees 1 tot 2 dagen in marinade (recept 176). Braad het op de gewone wijze mooi bruin en maak saus met de marinade.

188 Duitse biefstuk

Maal of hak een stuk mager rundvlees zeer fijn en vermeng dit met wat zout, peper, iets room of melk. Vorm er een biefstuk van en maak er met de achterkant van een mes ruitjes op. Bak aan beide zijden in hete boter vlug bruin, maar voorzichtig, zodat hij niet uit zijn model gaat. Leg het vlees op een warme schaal, fruit een uitje in de boter en giet deze saus afgemaakt met wat melk over de biefstuk. Geef er gebakken aardappels bij en groente naar willekeur.

189 Biefstuk Westmoreland

Neem 250 gram biefstuk, in blokjes gesneden. Bak deze vlug aan beide zijden mooi bruin. Maak een sterke mosterdsaus (recept 550) en voeg hier de bruine boter bij. Leg in het midden van de schaal de biefstuk, giet er de mosterdsaus ruim over en leg om de rand van de schaal gebakken aardappels. Serveer er veel pickles bij en doperwtten of sperzieboontjes.

190 Amerikaanse biefstukjes

Maak 250 gram gemalen mager rundvlees aan met wat zout, peper en iets melk. Vorm er 4 platte koekjes van en bak ze aan één kant bruin in hete boter. Keer de koekjes, stort op elke gebakken kant een ei; het ei stolt terwijl de andere kant bruin bakt. Fruit een gesnipperd uitje en een paar gesnipperde augurken in de bruine boter, voeg wat water en een lepelje mosterd toe en maak de saus af met aangengelgd aardappelmeel en zout naar smaak.

Strooi wat tafelzout over het ei. Giet een gedeelte van de saus rondom de biefstukjes op de schaal en serveer de rest erbij.

191 Ossenhaaslapjes of chateaubriands

Chateaubriands zijn twee vingers dik gesneden lapjes uit het dikste en beste gedeelte van de ossenhaas. Wrijf ze in met zout en peper, bak vlug bruin in hete boter zoals biefstuk en maak de saus af met een scheut ongekookte melk of room. Serveer de lapjes naar keuze met hofmeestersaus (recept 545). Koude chateaubriands worden met tartaresaus (recept 604) of remouladesaus (recept 605) gegeven. U kunt ossenhaaslapjes ook bakken in hete olie of plantenvet. Deze soorten vet kunnen hoger worden verhit dan boter en het vlees is dus vlugger bruin zonder gaar te worden. Maak de jus van boter.

192 Ossenhaaslapjes pompadour

Bak de ossenhaaslapjes (recept 191). Neem een paar mooie stevige tomaten, snijd ze in plakken, bestrooi met wat zout en peper en bak even in de boter. Leg op elk ossenhaaslapje een plakje gebakken tomaat en een beetje hofmeestersaus (recept 545). Leg in het midden van de schaal een *macedoine* van groente (verkrijgbaar in blikjes), die even in boter is gestoofd. Leg de lapjes rondom de groente. Bind de saus met ongekookte melk of room.

193 Ossenhaaslapjes op z'n Engels

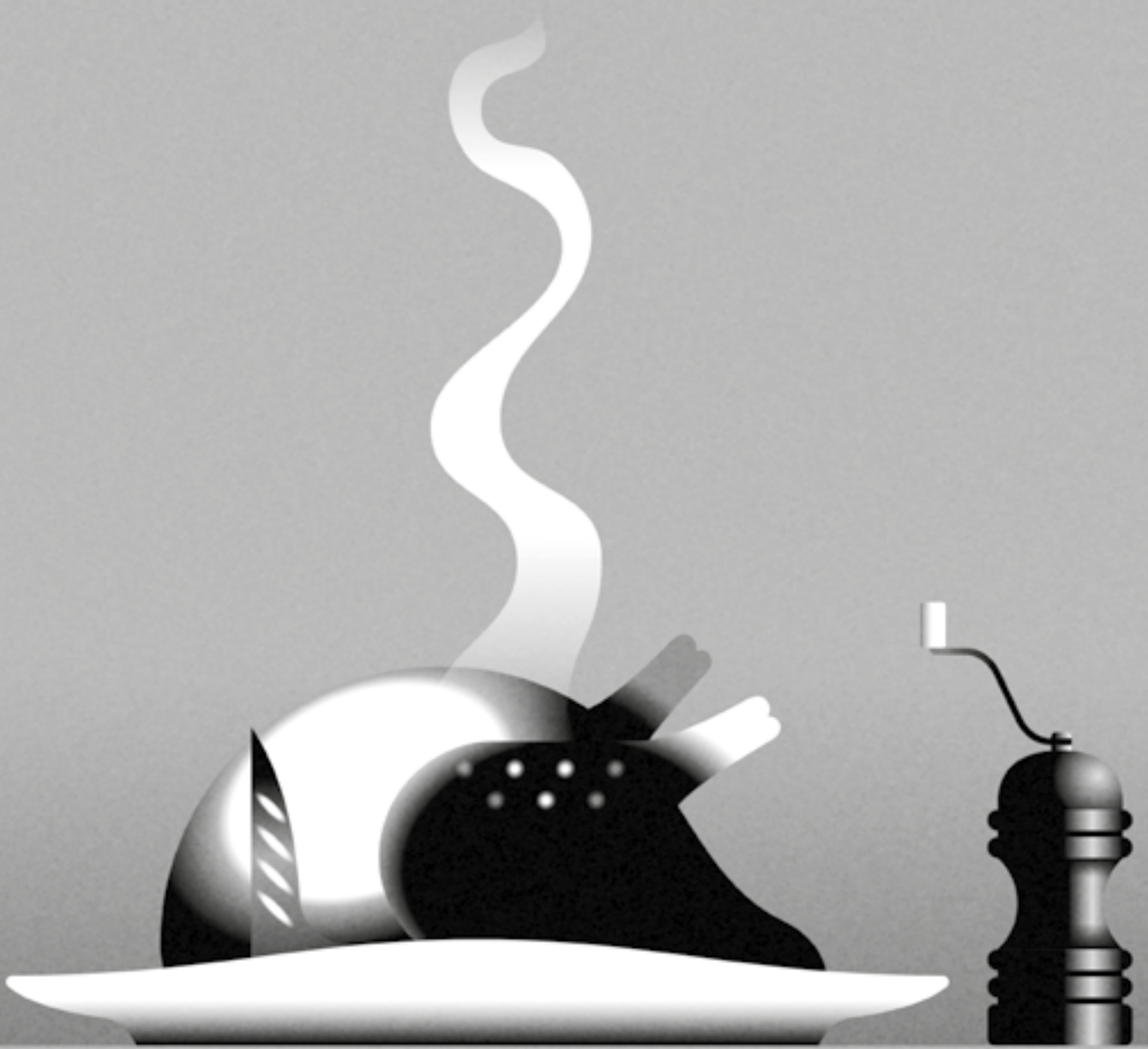
Bak de ossenhaaslapjes bruin (recept 191). Maak de jus op dezelfde wijze af, maar voeg op het laatst een scheut madera toe. Bak voor elk lapje een rond sneetje brood in een koekenpan aan weerskanten lichtbruin van kleur, of rooster de sneetjes. Leg op elk gebakken stukje brood een lapje, daarop een plakje eiergelei (recept 361) en een stukje truffel.

194 Ossenhaaslapjes Madeleine

Leg op elk gebakken rond stukje brood een gebakken ossenhaaslapje en schik die rondom op de schaal. Leg op elk ossenhaaslapje een beetje witte pikante saus (recept 581) en in het midden van de schaal aardappelcroquetten (recept 413) of pommes frites (recept 418).

195 Ronde ossenhaaslapjes of tournedos

Dit zijn kleine biefstukjes van ongeveer 2 centimeter dik, gesneden van de punt van de ossenhaas. Ze worden gewoonlijk nog met een ring of een glas rond uitgesneden. Zout en peper het vlees en bind er, om ze mooi



Wild en gevogelte

265 Kippenragout op z'n Napolitaans

Zet rauwe stukken kip op met zoveel water dat het vlees net onderstaat. Doe er wat zout, ui, een paar kruidnagels en een takje peterselie bij en haal de stukken kip uit de bouillon als het vlees na 1 uur tot 5 kwartier gaar is. Maak een tomatensaus (recept 587-588) en leg hierin de gare kip met champignons, stukjes truffel, balletjes kalfsgehakt en stukjes zwezerik. Vul met deze ragout een pasteibak of serveer op een schaal met halvemaantjes (recept 1181) en stukjes ei.

266 Gevulde kip

Ontbeen de kip zoals in de algemene regels staat beschreven en vul de kip met fijn getruffeerd gehakt (niet te strak). Bak op de gewone wijze in 1 tot 1½ uur gaar.

267 Kip of poularde Lido

Ontbeen de kip zoals in de algemene regels staat beschreven. Vul de kip of poularde met een mengsel van fijngehakte lever van het dier, gehakte gekookte ham en gefruite fijngehakte kruiden en groente als peterselie, ui en champignons, en stukjes truffel. Smoor de kip in half witte wijn, half water en maak van het vocht een witte ragoutsaus (recept 577) met wat champignons. Giet deze saus over de kip of poularde op de schaal.

268 Poularde en kapoen braden

Behandel en bereid dit gevogelte als kip (recept 261), maar braad 1 tot 1½ uur. Kijk of het vlees gaar is door er met een vork in te prikken: als er geen bloederig (roze) vocht meer uit het vlees komt en als het vlees makkelijk van de bouten loslaat, dan is het gaar.

269 Haantjes en piepkuikens

Jonge haantjes en piepkuikens worden op dezelfde wijze gebraden als kip, ongeveer ½ tot ¾ uur.

270 Duif

Was de duif vanbinnen en vanbuiten goed af en wrijf het vlees in met zout en peper. Wikkel de duif in een druivenblad, bind een lapje spek vast met een draadje en doe er een klontje boter in. Braad de duif vervolgens in een open braadpan in 30 tot 40 minuten mooi bruin en gaar. Dien gehalveerd met manchetjes aan de pootjes op en maak de jus af met water.

271 Gestooft duif

Snijd de duif doormidden. Wrijf het vlees in met zout en peper en braad vlug bruin in boter, zonder deksel op de pan. Voeg wat bouillon, een stukje wortel, ui en een takje peterselie toe, en laat de duif hierin nog 45 minuten tot 1 uur zachtjes stoven. Zeef vóór het opdienen het vocht en bind de jus. Geef bij de duif aardappelpuree (recept 406) en spuit die als versiering erbij op de schaal.

272 Gevulde duif met getruffeerd kalfsgehakt

Maak van de duif het borstvel los, zodat de duif gemakkelijk gevuld kan worden. Vul de holte op met getruffeerd gehakt (recept 201) en naai de opening weer dicht. Wrijf de duif in met zout en peper en braad hem op de gewone wijze gaar en bruin.

273 Gebraden kalkoen

Was de kalkoen goed vanbinnen en vanbuiten, wrijf het vlees aan alle kanten in met zout en braad de kalkoen in een grote pan of braadslee met deksel bruin en gaar. Reken voor een haan ruim 3 uur en voor een hen ongeveer 2½ uur. Voeg water bij de jus als deze te bruin wordt en maak op het laatst af met room. Eventueel kan de opening worden gevuld met geschilde kastanjes, uitgeboorde zure appels of asperges.

274 Gevulde ontbeende kalkoen

Ontbeen de kalkoen zoals in de algemene regels is beschreven (recept 249c) en bereid de vogel op de daar aangegeven manier. Braadtijd is 2 tot 3 uur.

275 Gevulde kalkoen op z'n Engels

Ontbeen de kalkoen zoals in de algemene regels is beschreven (recept 250c). Neem half kalfsgehakt en half varkensgehakt, samen 1 tot 1,5 kilo, al naar gelang de grootte van de kalkoen. Meng het gehakt met stukjes truffel, 1 ei per 500 gram, 1 borrelglas cognac, zout en peper naar smaak.

Kook een mooie zwezerik gaar, leg deze in het midden van het gehakt en vul de kalkoen ermee. Doe dit al een dag voor gebruik. Braad de kalkoen 2½ tot 3 uur. Schep het vet van de saus en bind de saus een beetje.

276 Gans braden

Kook een schoongemaakte gans 1 uur in water met zout. Braad de vogel dan in boter gedurende 2 tot 3 uur bruin en gaar, bedruip het vlees voortdurend om het sappig te houden en uitdrogen te voorkomen. Eventueel

518 Tong bakken

Maak de tong schoon, was de vis en droog af. Wrijf de tong in met zout en laat 30 minuten in een vergiet staan. Haal de tong door losgeklopt ei en daarna door paneermeel. De tong kan ook alleen door bloem worden gehaald. Bak in de koekenpan in ruim boter goudbruin, maar laat de boter niet verbranden. Leg de tong op een schaal, strooi er wat gehakte peterselie over en leg er een paar plakjes geschilde citroen op. Giet daarover de licht gebruinde boter waarin de tong gebakken is.

519 Hollandse tongshotel

Fileer de tong (recept 286). Kook de filets in kokend water met een stukje wortel, 1 laurierblad, een paar peperkorrels, peterseliestelen, zout en desgewenst een stuk ui of prei in ongeveer 4 minuten gaar. Leg de filets trapsgewijs op een schaal, aan één kant gegarneerd met gespoten puree en aan de andere kant met bakjes bladerdeeg gevuld met ragout van garnalen (recept 658) of ragout van vis (recept 659). Giet Hollandse eiersaus (recept 551) over de filets.

520 Tongfilets met witte wijn

Fileer 2 grote tongen, zout ze, laat ze 30 minuten in een vergiet staan en kook ze gaar in 1 fles witte bordeaux met een bosje peterselie, ui, laurierblad en wat tijm. Leg de filets in een ingevette, vuurvaste schaal en bestrooi ze met Parmezaanse kaas. Maak van de gezeefde wijn een sausje met boter, bloem, flink wat Parmezaanse kaas en wat citroensap. Giet deze saus over de filets en verdeel er wat gehakte champignons, geraspte Parmezaanse kaas en een paar stukjes boter over. Laat er in de oven een bruin korstje op komen.

521 Tongfilets op z'n Noors

Fileer een grote tong (recept 286). Was de vis en sla hem dubbel door er met de botte kant van een hakmes een gleuf in te maken: aan de gladde kant van de filet. Zout de vis 20 minuten voor bereiding en stoof in 10 minuten gaar in boter, 2 glazen witte wijn of water, een gesnipperde ui en wat citroensap.

Zet intussen de graat van de tong op met koud water, zout, peterselie, wortel, ui, tijm en laurierblad. Laat dat ongeveer een halfuur koken, zeef het nat en maak hiervan met het vocht waarin de filets gestoofd zijn, een dikke visroomsaus (recept 574). Spuit in het midden en langs de beide kanten van een vuurvaste schaal in de lengte dikke strepen puree met aan de kanten hoog opgespoten nestjes. Bestrijk ze licht met opgeklopt ei en laat

er in de oven een lichtbruin korstje op komen. Leg de filets op het middelste bergje in de lengte van de schaal en giet daarover de saus. Vermeng ongeveer 50 gaargekookte mosselen en gewassen garnalen met de overgebleven saus en doe deze in de nestjes van puree.

522 Tongfilets met garnalen of kappertjessaus

Fileer de tong (recept 286), zout de filets, laat 30 minuten staan. Rol de filets op, bind er een touwtje omheen en kook ze gaar in 10 minuten. Leg de filets op een verwarmde schaal en overgiet ze ruim met garnalensaus (recept 575) of kappertjessaus (recept 553).

523 Tongfilets op z'n Zeeuws

Was de filets van de tong (recept 286), wrijf ze in met zout en kook ze in kokend water met zout, een takje selderij, ui, wortel, foelie en een laurierblad. Laat de gaargekookte filets tussen twee plankjes koud worden, om opkrullen te voorkomen. Paneer ze twee keer en bak ze in frituurvet mooi goudgeel. Steek er vóór het opdienen, ter versiering, een macaronipijpje in met daarop een manchetje. Leg ze in het midden van een verwarmde schaal, spuit er aardappelpuree omheen en bestrooi deze met fijngehakte peterselie.

524 Tongfilets met garnalen en mosselen

Wrijf de filets van 2 grote tongen in met zout en peper. Kook ze in 5 tot 6 minuten gaar in 0,5 liter witte wijn. Leg de filets op een verwarmde schaal, kook de wijn nog wat in en bind met 2 geklopte eidooiers. Garneer de schotel met gekookte garnalen en mosselen en giet de saus erover. Dien de schotel goed heet op.

525 Tongfilets op z'n Zweeds

Was en droog de tongfilets. Leg ze op een schaal, wrijf ze in met zout en peper en giet er citroensap over. Strooi er fijngehakte peterselie over en laat de filets zo een uur staan. Maak een beslag van bloem, bier en zout. Klop er een stijf eiwit luchtig door. Droog de filets goed af, haal ze door het beslag en bak ze in heet frituurvet goudgeel. Dien de vis op met gebakken peterselie en geef er tomatensaus (recept 587-588) bij.

526 Bot en schol bakken

Bak deze vis op de gewone wijze (recept 288).

409 Aardappelpuree om te spuiten

Kook 1 kilo aardappels in 25 minuten net gaar. Laat goed droogstomen en knijp de aardappels door de pureeknijper in een andere pan of maal ze door de vleesmolen. Klop er 2 eidooiers door, voeg wat gesmolten boter, zout, peper en nootmuskaat toe en klop de puree heerlijk luchtig met een garde. Roer er tot slot 2 zeer stijfgeklopte eiwitten door. Deze puree is uitstekend geschikt om te spuiten.

410 Aardappelschelpen met ham

Maal 500 gram gekookte aardappels door de vleesmolen of knijp ze door de pureeknijper en vermeng dit met een klontje boter, een eidooier, 150 gram fijngehakte ham, 2 kopjes melk, een beetje zout, geraspte nootmuskaat en een stijfgeklopt eiwit. Vul hiermee ingevette schelpen. Giet over elk wat gesmolten boter, bestrooi met paneermeel en laat er in de oven een korstje op komen.

411 Aardappelkoekjes

Maak aardappelpuree (recept 406). Klop eventueel ook wat fijngehakte peterselie door de puree. Maak de handen een beetje vochtig met water en maak kleine balletjes van de puree. Druk ze een beetje plat. Haal de koekjes eventueel door paneermeel. Laat in de koekenpan boter bruin worden en bak hierin de aardappelkoekjes aan beide kanten mooi bruin.

412 Soesaardappels

Maak puree van de gaargekookte aardappels, voeg nootmuskaat en zout toe. Maak van 1 flinke klont boter, 2 eetlepels bloem en 2 kopjes melk een beslag dat niet meer aan de kom vastkleeft. Roer er 1 tot 2 geklopte eieren door en vermeng de aardappelpuree ermee. Vorm balletjes ter grootte van een duivenei en bak ze in frituurvet.

Het is heel lekker om soesaardappels te geven bij filet van tong (recept 320-325) en met garnaalsaus (recept 575). Hiervoor kunt u ook de puree van recept 406 gebruiken.

413 Aardappelcroquetten

Maak aardappelpuree (recept 406). Roer er op het laatst 2 stijfgeklopte eiwitten door en vorm er croquetten van. Haal deze door losgeklopt eiwit, daarna door paneermeel en bak ze in frituurvet.

414 Aardappelcroquetten met ham en kalfsvleesresten

Maak aardappelpuree (recept 406). Vermeng de puree, vóór het stijfgeklopte eiwit erdoor geroerd wordt, met de fijngehakte ham en kalfsvleesresten. Maak er croquetten van en bak ze in frituurvet.

415 Everdijnse aardappels

Schaaf van rauwe aardappels heel dunne plakjes. Strooi wat zout over de aardappels en laat ze in ruim boter gaar en bruin worden. Houd het deksel op de pan. Bak ze op het laatst nog even zonder deksel, zodat ze nog wat bruiner worden.

416 Gebakken aardappels in figuren

Snijd figuurtjes uit rauwe aardappels, kook ze in ongeveer 8 minuten in kokend water met zout, dep ze droog en bak ze vervolgens bruin in de koekenpan. Gebruik half vet en half boter of alleen frituurvet.

417 Gebakken kleine aardappeltjes

Steek met behulp van een uitsteekvormpje (een pommes parisiennesje is het beste) kleine aardappeltjes uit rauwe geschilde aardappels. Doe ze in een gietijzeren pan met ruim vet en boter. Leg het deksel op de pan en laat de aardappeltjes bruin en gaar worden, schud de pan regelmatig. Strooi wat fijn tafelzout over de aardappeltjes.

NB Kook deze aardappeltjes desgewenst eerst bijna gaar in water met zout en bak ze dan verder in het frituurvet lichtbruin.

418 Gebakken aardappelstaafjes (pommes frites)

Snijd smalle staafjes van rauwe aardappels. Droog ze in een schone doek en bak ze in frituurvet gaar, maar (nog) niet bruin. Laat ze boven het frituurvet uitlekken. Bak ze pas weer direct voor gebruik voor een tweede keer. Bak ze nu goudgeel in zeer heet frituurvet – het vet moet bruisen. Laat de pommes frites goed uitlekken en dien ze, bestrooid met fijn tafelzout, zo heet mogelijk op. Leg geen deksel op de schaal, want door de warme damp worden de frites dan snel zacht.

419 Gebakken strootjes

Snijd de aardappels in zeer dunne stokjes, niet dikker dan lucifers, en bak ze in heet frituurvet goudgeel. Serveer ze, bestrooid met zout, bij gegarneerde schotels of als hartig hapje bij een borrel.

Groente

Algemene regels

1. Koop of oogst groente zo mogelijk elke dag vers.
2. Maak groente zo kort mogelijk voor het gebruik schoon.
3. Schrap of schil niet weg wat goed eetbaar is. Boen wortels slechts schoon, schrap ze niet. Gebruik ook de buitenbladeren van kroppen sla en andijvie en de groenere delen van de prei, deze zijn in zeker opzicht méér waard dan de bleke delen.
4. Was groente snel en laat eenmaal gesneden groente niet in water staan.
5. Gebruik een gedeelte van groente rauw. Snijd voor rauw gebruik bladgroente heel fijn; rasp, schaaf, hak of maal de harde soorten.
6. Kook bladgroente met aanhangend water. Kook groente die tijdens de bereiding weinig vocht loslaat met net genoeg water, zodat de groente tijdens de bereiding niet aanbrandt.
7. Kook groente in een gesloten pan en zo kort mogelijk voor de maaltijd.
8. Breng groente snel aan de kook op hoog vuur, zet daarna het vuur lager.
9. De aangegeven kooktijd begint zodra de groente aan de kook is.
10. Dien groente op zodra die gaar is. Stoof groente niet na en warm groente niet op. Als er boter beschikbaar is, roer er dan een klontje boter door.
11. Bewaar het eventuele kookwater van peulvruchten, kool en andere groentesoorten en verwerk het in soepen, sauzen of stampotten; het kookwater bevat belangrijke voedingsstoffen.
12. Sperziebonen, snijbonen, spruitjes, doperwten, wortels en dergelijke behouden kleur en smaak wanneer ze in al kokend water met toevoeging van zout vlug worden gaargekookt. Giet ze dus op het juiste moment af, naar eigen smaak en inzicht.

430 Algemeen recept voor het koken van peulvruchten

Nodig: 250 gram (2 kopjes) peulvruchten, zoals erwten, bonen, kapucijners, linzen, ruim 7 kopjes water en 2 theelepels zout.

Was de peulvruchten en week ze 12 tot 24 uur (heel oude soorten 2x 24 uur) in koud water. Zet de peulvruchten op met het weekwater en kook ze

zachtjes gaar met het deksel op de pan. Voeg pas de laatste 30 minuten het zout toe, want dit zorgt ervoor dat de peulvruchten niet te snel gaar worden. Voeg een beetje boter of vet toe om het gaarkoken te bespoedigen.

Kooktijd, vanaf het moment dat het water kookt:

Nieuwe erwten en bonen: drie kwartier tot 1 uur

Oude erwten en bonen: 1½ uur

Overjarige erwten en bonen: 2 uur

Grauwe erwten, schokkererwten en kapucijners: 2½ uur

431 Witte en bruine kapucijners

Dop de verse, jonge kapucijners, was ze en breng ze aan de kook in een bodempje water of jus. Kook de kapucijners drie kwartier tot 1 uur, voeg de laatste 30 minuten zout toe en meng er een klontje boter door (als er geen jus is gebruikt). Bestrooi de kapucijners met fijngehakte peterselie. Kook oude kapucijners ongeveer 2½ uur.

432 Witte bonen met tomaten

Kook de bonen gaar (recept 430). Ontdoe een paar tomaten van de velletjes en snijd er plakken van. Snijd een stuk spek in dobbelsteentjes en stoof deze met de tomatenplakken 15 minuten. Giet de bonen af en breng ze op smaak met wat citroensap en zout. Doe ze over in een schaal en leg er het spek en de tomaat op.

Vervang de tomaten naar keuze door tomatensaus. Bewaar het kookwater voor soep.

433 Witte bonen met ui

Kook de bonen gaar (recept 430). Fruit een gesnipperde ui lichtgeel in boter, voeg wat peper en azijn of citroensap toe en laat de bonen hierin nog even stoven. Strooi er vlak vóór het opdienen flink wat gehakte peterselie over.

434 Bruine bonen met spek

Kook de bonen gaar (recept 430). Bak stukjes gezouten spek met gesnipperde ui in de koekenpan bruin. Giet de bonen af, strooi er wat peper over, voeg het spek met het vet en de ui toe en schud dit goed om in de pan.

435 Snijbonen met witte bonen

Leg de snijbonen als ze uit het zout komen een dag van tevoren in ruim water. Zet ook de witte bonen een nacht in de week met 5 keer zoveel water als bonen. Breng de snijbonen met schoon water aan de kook en kook

509 Stamppot zuurkool met braadworst

Leg 1,5 kilo schoongemaakte en in stukken gesneden aardappels in de stoofpan. Leg hierop 1 kilo zuurkool en kook dit gaar in ongeveer 30 minuten. Stamp aardappels en zuurkool met een stuk boter of vet door elkaar en laat dit goed heet worden. Bak de braadworst, maak de jus af of doe het vet door de fijngestampte stamppot.

510 Stamppot van stokvis

Leg 1,5 kilo schoongemaakte aardappels met zout in de stoofpan met hierop 1 kilo geweekte stokvis, 2 kopjes bijna gaargekookte rijst en tot slot 250 gram gebakken uien. Kook dit alles in een bodempje water in 30 minuten gaar en stamp de aardappels fijn. Voeg naar smaak wat melk en zout toe, klop een klontje boter erdoor en serveer er mosterd bij.

511 Stamppot van snijbonen en witte bonen

Kook 250 gram witte bonen gaar. Breng 500 gram in zout ingemaakte snijbonen met ruim water aan de kook, giet af, herhaal één of twee keer en kook de snijbonen een halfuur voor. Voeg 1,5 kilo schoongemaakte aardappels en een rookworst toe en kook in 30 minuten gaar. Haal de worst uit de pan en stamp alles met flink wat boter of vet door elkaar. Roer er tot slot de gaargekookte witte bonen door.

Algemene regels

1. Maak de groente en de aardappels vlak vóór het koken schoon. Schil de aardappels dun; laat de kleine heel, snijd de grote in vieren. Snijd en was de groente kort voor de bereiding.
2. Zet de aardappels en de groente op in weinig kokend water. Breng op hoog vuur aan de kook in een gesloten pan en zet het vuur lager als het water kookt.
3. Roer tijdens het koken de bestanddelen niet steeds om want dan gaan ze stuk, branden ze eerder aan en het uiterlijk van het gerecht wordt er niet mooier door.
4. Werk het gerecht vlug af. Laat het in de kortst mogelijke tijd gaarkoken, stoof het niet na, maar serveer het onmiddellijk.
5. Neem het gerecht met een schuimspaan uit de pan.
6. Leng eventueel het kookvocht aan met aardappelmeel en serveer de saus in de sauskom.

512 Stoofschotel van asperges en wortels

Maak 500 gram asperges schoon en snijd in stukken. Zet de harde uiteinden op in een bodempje water en kook bijna gaar. Borstel 500 gram wortels schoon (schrapp ze niet), schil 1,5 kilo aardappels dun en snijd in stukken. Voeg de aardappels, de wortels met een klont boter en de rest van de asperges bij de asperge-uiteinden. Kook dit alles in een goed afgesloten pan in 30 minuten gaar. Meng de bestanddelen losjes door elkaar. Bind het vocht desgewenst en giet de saus in een sauskom. Dien het gerecht op in een dekschaal.

513 Stoofschotel van peultjes en wortels met rundvlees

Was 250 gram runderpoulet, zet met 5 kopjes water en zout op en kook bijna gaar. Was 500 gram peultjes en haal ze aan weerszijden goed af. Boen 500 gram wortels schoon, schil 1,5 kilo aardappels dun, was ze en snijd in stukken. Voeg de aardappels, wortels en peultjes met een klont boter bij de poulet. Breng alles aan de kook in een goed afgesloten pan in 30 minuten. Meng alle bestanddelen losjes door elkaar. Bind het overtollige vocht desgewenst en giet het in de sauskom. Dien het gerecht op in een dekschaal.

514 Zomerstoofschotel

Kook een varkensribbetje of een stuk lamsvlees, dat 1 dag in zout gestaan heeft, 30 minuten voor in 5 kopjes water. Schrap 1,5 kilo nieuwe aardappels en leg ze in de pan, leg hierop het ribbetje en vervolgens 500 gram schoongeboende wortels, 500 gram verse sjalotjes en kook alles met een klont boter in 30 minuten gaar. Snijd het vlees in plakken, meng alle bestanddelen losjes door elkaar. Bind het overtollige vocht desgewenst met aardappelmeel en giet het in de sauskom.

515 Stoofschotel van spruitjes en verse worst

Maak 1,5 kilo aardappels en 0,75 kilo spruitjes schoon. Breng een bodempje water in de pan aan de kook. Leg de helft van de aardappels erin, daarop de helft van de spruitjes, vervolgens een verse worst en de rest van de spruitjes en tot slot de overige aardappels met wat boter, zout en peper. Kook dit alles in een goed afgesloten pan gaar in 30 minuten. Neem de worst uit de pan en leg op een schaal. Roer de overige bestanddelen losjes door elkaar en serveer het overtollige vocht in een sauskom. Serveer het gerecht in een dekschaal.

Compotes

521 Appelmoes

Snijd de appels in vieren en verwijder lelijke plekken. Was de appels, breng ze aan de kook met een kaneelstokje in een flinke bodem water en kook gaar in 8 tot 12 minuten. Neem de pijpkaneeel eruit, wrijf de appels door een vergiet en voeg suiker naar smaak toe. Geef de appelmoes warm met wat jam of gelei. Garneer koude appelmoes met kaneel in ruitjes of cirkeltjes door met een eierdopje in de kaneel te drukken.

522 Rabarbermoes

Haal de vliezen van de rabarber, snijd in kleine stukjes en was ze. Zet ze met zoveel koud water op dat de rabarber net onderstaat. Breng vlug aan de kook en giet onmiddellijk af als de rabarber door gaat koken. Zet de rabarber opnieuw op en kook in eigen vocht gaar in ongeveer 5 minuten. Voeg suiker naar smaak pas toe als de rabarber koud is, dan is er minder nodig. Voeg om suiker te besparen per kilo rabarber 1 theelepel wit krijt en 1½ kopje suiker bij de warme rabarber. Denk er wel om dat door het krijt kleur en smaak achteruitgaan. Roer naar wens een losgeklopt ei door de hete rabarber tegen de zure smaak.

NB Om de intens zure smaak nog meer te verdrijven, kan men een dag van tevoren de rauwe stukjes rabarber in water zetten.

523 Appelcompote in schijven

Kook 0,5 liter water met 6½ afgestreken eetlepel suiker, een citroenschil en een flinke scheut bessensap of bessenwijn 3 tot 5 minuten. Laat hierin geboorde, zure appelschijven gaar worden. Leg ze met een schuimschaan voorzichtig in de compoteschaal en giet er door een zeef het met aardappelmeel gebonden vocht overheen. Deze appelschijven zijn zeer geschikt als garnering bij gevogelteschotels. Leg een hoopje rode gelei in de opening van de appelschijven en voeg een scheut witte bordeaux toe bij het stoven.

524 Rabarbercompote

Snijd de rabarber in stukken van ruim 1 centimeter en bereid ze op

dezelfde manier als bovengenoemde appelcompote in schijven, maar dan in een suikerstroop van een 0,5 liter water met 12 eetlepels suiker. Leg de stukjes rabarber een dag van tevoren in water met wat zout om de ergste zure smaak te verwijderen.

525 Zoete appeltjes

Snijd zoete appels in kwarten en zet ze op met suiker, een gehalveerde citroen, zoveel water (met naar keuze een scheut bessensap of bessenwijn) dat ze half onderstaan, en een stuk pijpkaneeel. Verwijder als de appeltjes gaar zijn, na een halfuur tot een uur, pijpkaneeel en citroen en bind het vocht met aangelengd aardappelmeel en suiker naar smaak.

526 Gestoofde peren

Schil de peren. Zijn ze erg klein, laat ze dan heel, met het bijgeschraapte steeltje eraan. Snijd ze anders in vieren of halveer ze en verwijder het klokhuis. Zet de peren op met zoveel water dat ze half onderstaan. Voeg er een stuk pijpkaneeel, enkele citroenschijfjes, een paar kruidnagels, suiker en wat bessensap aan toe. Stoof de peren gedurende ongeveer 2 tot 3 uur zachtjes gaar en bind het vocht met aangelengd aardappelmeel. Voeg voor een mooi rood kleurtje een korreltje cochénille in een doekje of wat bessensap toe.

527 Verse reine claudes en kroosjes gestoofd

Was de pruimen en zet ze half onder water op, met wat suiker en een stuk pijpkaneeel. Kook gaar gedurende 5 tot 8 minuten. Bind het vocht met aardappelmeel. Zorg ervoor dat de vruchten niet te gaar worden en uit elkaar gaan vallen. Verwijder de pijpkaneeel.

528 Kersen en morellen gestoofd

Was de kersen en zet ze op in water, zo dat ze net onderstaan. Voeg wat suiker en een stuk pijpkaneeel toe. Kook de kersen gaar in ongeveer 5 minuten. Bind het vocht met aardappelmeel en verwijder de pijpkaneeel.

529 Gestoofde kersen op beschuit

Stoof de kersen als hierboven, maar bind het sap niet. Leg in de compoteschaal een laag beschuit, laat hier het sap in trekken, met daarop een gedeelte van de kersen en desgewenst nog een laag beschuit en kersen.

530 Bessenbeschuitten

Kook bessensap (als u zelfgemaakt bessensap gebruikt, zorg dan dat

574 Visroomsaus

Fruit een gesnipperde ui in boter en voeg wat bloem en 2 delen melk tegen 1 deel visessence (recept 573) toe. Maak een gebonden saus. Zeef het en voeg wat nootmuskaat, zout, peper, gehakte peterselie, een klontje boter en tot slot een geklopte eidooier toe.

575 Garnalensaus

Maak een visroomsaus (recept 574) zonder citroen. Snijd de gepelde, gewassen garnalen eenmaal door en roer ze door de saus, die dan niet meer mag koken.

576 Normandische saus

Maak een botersaus (recept 547) met visessence (recept 573) en champignonnat. Roer er wat room, eidooier, een klontje boter, wat hele en gehakte champignons door (de champignons mogen niet meekoken) en breng de saus op smaak met zout en peper. Geef deze saus bij fijne vis-schotels.

577 Witte ragoutsaus

Laat 3 eetlepels boter smelten en roer met 5½ eetlepel bloem tot een gladde massa. Schenk er onder voortdurend roeren en koken 5 deciliter gekruide bouillon of visbouillon bij en maak de saus op smaak af met een scheutje melk of room, zout, peper en wat citroensap, en van het vuur af 1 of 2 geklopte eidooiers.

NB Gebruik voor croquettenragout per 5 deciliter vloeistof 3 eetlepels boter, 5½ eetlepel bloem en 5 blaadjes geweekte gelatine. Ditzelfde geldt ook voor nierbroodjes en dergelijke.

578 Mousselinesaus

Maak witte ragoutsaus (recept 577) en spatel er op het laatst een eiwit met stijfgeklopte slagroom door en wat citroensap naar smaak. Zeer geschikt voor vleessoufflés.

579 Bruine ragout of Spaanse saus

Fruit een gesnipperde ui in 3 eetlepels boter bruin. Voeg dan 5½ eetlepel bloem toe en laat bruin worden. Giet er onder flink roeren 5 deciliter gekruide bouillon bij, eventueel wat bruin van jus met een beetje kokskruiden. Laat dit even flink doorkoken en zeef de saus. Maak de saus op smaak af met Engelse saus, soja en tomatenketchup. Serveer bij ossen-

haas (recept 136), ossentong (recept 144-149), lamskoteletten (recept 243) en gebakken kalfszwezerik (recept 220).

NB Gebruik voor croquettenragout per 5 deciliter vloeistof 3 eetlepels boter, 5½ eetlepel bloem en 5 blaadjes geweekte gelatine.

580 Cambridgesaus

Fruit in een klontje boter dobbelsteentjes rauw spek of ham, een halve gesnipperde ui, een paar wortels, wat gehakte peterselie, kruidnagel, tijm, een paar laurierbladeren of kokskruiden. Fruit een paar eetlepels bloem mee. Voeg als de massa mooi bruin is, al roerend, de bouillon toe. Laat de bloem gaar worden. Zeef de saus en voeg wat champignons en tomatenpuree toe, maar kook beide niet mee. Maak de saus op smaak af met wat zout.

581 Witte en bruine pikante saus

Maak voor de witte pikante saus een witte saus (recept 577) van boter, bloem en geurige bouillon. Laat vooraf in de bouillon gedurende 20 tot 30 minuten een paar stukken wortel, een paar takjes peterselie, dragon, tijm, foelie en een stukje Spaanse peper trekken. Zeef de bouillon voor gebruik. Roer madera of witte wijn door een eidooier en voeg dit van het vuur af bij de saus.

Maak voor bruine pikante saus een bruine ragoutsaus, maar fruit alle hierboven genoemde groente en kruiden in de boter bruin. Voeg al roerend de bloem toe, laat die ook bruin kleuren en maak met de bouillon een gebonden saus. Maak deze op smaak af met een scheut rode wijn, madera, of Engelse saus en kerrie naar smaak.

582 Champignonsaus

Maak witte ragoutsaus (recept 577). Roer er direct voor het opdienen champignonnat en kleine stukjes champignon door en naar keuze witte bordeaux. Serveer bij kalfstong (recept 222), zwezerik (recept 219) en poulet (recept 231).

585 Bruine champignonsaus

Maak bruine ragoutsaus (recept 579) af met champignonnat, stukjes champignon en een scheutje madera (de champignons mogen niet meekoken).

584 Maderasaus

Maak bruine ragoutsaus (recept 579) af met een flinke scheut madera.



Tussengerechten

boterhammen aan weerskanten lichtbruin in ruim boter in de koekenpan.

687 Warme sandwiches

Snijd van oud casinobrood dunne sneetjes en besmeer ze aan één kant dun met boter. Leg op een sneetje een plakje ham, een plakje kaas, weer ham en daarop eenzelfde sneetje brood. Snijd ze rondom mooi gelijk en bak de sandwiches in de koekenpan met ruim boter aan alle kanten lichtbruin. Ook kan tweemaal kaas en eenmaal ham worden gebruikt.

688 Broodjes met ham en kaassaus

Beleg ronde gebakken of geroosterde stukjes brood met gerookte ham of tong, en leg hierop een dikke kaassaus (recept 554). Spuit er wat stijfgeklopt eiwit op en laat dat in de oven even lichtbruin worden. Garneer de broodjes met verse of gebakken peterselie (recept 636) en partjes citroen.

689 Zwezerikbroodjes

Rooster ronde schijfjes brood. Bedek het brood met een schijf zwezerik, die vooraf is gaargekookt (recept 219) met foelie en laurierblad en daarna tussen twee plankjes is geperst. Leg op de zwezerik een schijf tomaat en rangschik de broodjes op een schaal; bedek het geheel met een dikke roomsaus (recept 596), waarbij het zwezeriknat wordt gebruikt.

690 Lentesandwiches

Maak een ragout (recept 637) van resten kalfsvlees en wat gehakte gerookte tong, zout, peper, nootmuskaat, fijngehakte peterselie, kervel en dragon. Besmeer hiermee langwerpige stukjes brood, in het midden iets hoger, paneer ze en bak ze mooi bruin. Leg op elk broodje een schijf gerookte tong en daarop een schijf gebakken tomaat, bestrooi ze met wat van de gehakte kruiden.

691 Sandwiches of pasteitjes van kalfshersenen

Neem stukjes geroosterd brood of pasteivormpjes. Zet de kalfshersenen een uur in schoon water en kook ze vervolgens met zout in 15 minuten gaar. Maak een witte pikante saus (recept 581), voeg hierbij de in fijne stukjes gesneden hersenen en smeer dit mengsel op geroosterd brood of doe in pasteivormpjes.

692 Sandwiches met merg

Bak langwerpige stukjes brood in boter mooi bruin of rooster ze

droog. Kook mergpijpjes 5 minuten in water met zout, duw nu het merg in zijn geheel eruit, snijd het in schijfjes, leg dit op de broodjes, bestrooi ze met zout en peper, druppel er wat citroen over en laat ze in de oven goed heet worden. Garneer ze met schijfjes truffel. Leg ze op een schaal met verse of gebakken peterselie (recept 636).

693 Sneetje champignons Schimmelpenninck

Rooster 4 sneetjes brood zonder korst van 8 bij 10 centimeter. Maak 500 gram champignons schoon (recept 478). Snijd de kleine doormidden en de grotere in schijfjes. Bestrooi ze met zout, peper en wat uienpoeder of voeg wat gesnipperde ui toe. Bak de champignons in ruim boter gedurende ongeveer 10 minuten mooi bruin. Bedek de broodjes ermee en serveer ze goed warm.

694 Kaasbroodjes

Rooster ronde broodjes. Maak een dikke kaassaus (recept 554), smeer er een broodje dik mee in en leg daarop een ander broodje. Paneer ze en bak ze in frituurvet mooi bruin. Serveer er gebakken peterselie (recept 636) bij. Of nog eenvoudiger: leg tussen 2 langwerpige sneetjes witbrood een dikke plak kaas en bak dit broodje in de koekenpan mooi bruin.

695 Kaasbeschuitjes

Zet gesmeerde beschuitjes in de oven tot de boter er goed in is getrokken. Maak een dikke kaassaus (recept 554) met 1 tot 2 eidooiers, smeer een dikke laag op elk beschuitje en dek af met stijfgeklopt eiwit, eventueel erop gespoten. Laat er in een warme oven een bruin korstje op komen.

696 Beschuitjes met ham

Vervang de kaas in de kaassaus (recept 554) door fijngehakte ham en wat gehakte peterselie.

NB Gehakte ham door de kaassaus van voorgaand recept is ook zeer smakelijk.

697 Eiernestjes

Kook de eieren bijna hard of maak zakeieren (recept 366). Kneed gehakt om elk ei heen, zodat het ei goed en onzichtbaar in het midden zit. Plat de bal aan alle kanten een beetje af. Paneer dubbel en bak de ballen gaar. Giet een colbertsaus (recept 586) op een verwarmde schaal en leg hierin de doorgesneden gehaktballen, met het halve ei naar boven gekeerd.

Toetjes

896 Broodschoteltje met rabarber

Maak rabarbermoes (recept 522) die goed vochtig moet zijn. Voeg kruim van oud brood toe, een eidooier en ten slotte zeer stijfgeklopt eiwit. Doe dit alles in een ingevette vuurvaste schaal, giet er wat gesmolten boter over, een eetlepel suiker en laat er in de oven een bruin korstje op komen.

897 Broodkruim met appelmoes

Maak van lekker zure appels een niet te dikke appelmoes. Meng hierdoor kruim van oud brood, doe er suiker naar smaak bij en eventueel 1 tot 2 geklopte eieren. Strijk de massa glad in een vuurvaste schaal. Besmeer de bovenkant met gesmolten boter, strooi daarover een mengsel van kaneel met suiker en zet in de oven tot er een knapperig korstje op zit.

898 Spaans gerecht van oud brood

Wikkel een dag voor het gebruik oude sneetjes brood in een uitgewrongen maar nog wat vochtige schone doek en zet ze weg, bij voorkeur in de kelder. Bak ze de volgende dag in heet frituurvet knapperig, laat uitlekken. Bestrooi het brood met een mengsel van kaneel en suiker. Stapel op elkaar en dien dit Spaanse gerecht warm op.

899 Fijn broodschoteltje

Meng broodkruim met suiker en fijngesnipperde citroenschil in een vuurvaste schaal. Giet hierover 2 geklopte eidooiers met zoveel melk dat het brood onderstaat. Zet het schaalpje afgedekt met bakpapier een halfuur in de oven. Bedek het brood dan met een laagje gelei en bestrijk met stijfgeklopte eiwitten. Laat dit in de oven op lage temperatuur mooi goudbruin kleuren.

900 Brood met pruimen

Was de gedroogde pruimen en laat ze 24 uur in water weken. Stoof de pruimen dan heel langzaam gaar in het weekwater met toevoeging van een scheut bessensap en wat suiker. Leg de pruimen laag om laag met sneetjes oud brood die even in melk zijn geweekt in een vuurvaste schaal. Meng

het aangemaakte pruimennat met de overgebleven melk en giet dit over de pruimen. Dek de schaal af met dunne sneetjes aan beide zijden ingesmeerd witbrood. Laat er in de oven op lage temperatuur een korstje op komen; dat duurt ongeveer 45 minuten.

901 Broodschoteltje met kersen of andere vruchten

Ontpit 250 gram kersen, strooi er suiker over en zet ze even weg. Klop 2 eidooiers met 5 tot 6 eetlepels suiker tot een gladde massa. Voeg daarbij 2 kopjes melk, 200 gram broodkruim, 2 eetlepels gesmolten boter en tot slot de 2 stijfgeklopte eiwitten. Leg in een vuurvaste schaal laag om laag het broodmengsel en de kersen, en zorg ervoor dat de laatste laag het broodmengsel is. Zet de schaal 30 tot 45 minuten in de oven. Als de kleur te donker dreigt te worden, leg er dan een deksel of beboterd bakpapier op.

NB Gebruik voor dit schoteltje desgewenst andere vruchten.

902 Wentelteefjes

Snijd de korstjes van sneetjes oud witbrood. Klop een paar eieren en meng met suiker, melk en kaneel. Week hierin kort het witbrood. Laat de sneetjes wat uitlekken in een vergiet en bak ze dan aan twee kanten mooi bruin in hete boter in de koekenpan. Neem ze uit de pan en bestrooi ze met een mengsel van suiker en kaneel.

903 Gevulde beschuitbollen

Snijd beschuitbollen doormidden en hol ze uit. Maak appelmoes (recept 521) met wat geraspte citroenschil en krenten. Vul er de beide helften mee, druk ze weer stevig op elkaar, bestrijk ze vanbuiten goed met gesmolten boter, bestrooi met suiker en fijne kaneel en laat ze in de oven lichtbruin worden.

904 Beschuitschoteltje met appels

Besmeer grote beschuiten flink met boter. Leg ze in een platte schaal. Klop 1 of 2 eieren met wat suiker, kaneel en een flinke scheut melk. Giet dit over de beschuit en laat intrekken. Leg laag om laag beschuit, appelmoes, krenten en rozijnen in een vuurvaste schaal. Zorg dat de laatste laag appelmoes is. Bestrooi de appelmoes met verkruimelde droge beschuit of met bitterkoekjes in stukjes. Leg hier en daar een klontje boter en laat het gerecht in de oven goed heet en bruin worden.

905 Vlaamse appels

Schil 4 mooie, zure appels en steek het klokhuis eruit. Snijd de appels



Warme puddingen

pudding met een dikke rijnwijnsaus (recept 627) en dek deze af met 2 stijfgeklopte eiwitten. Strooi nog wat suiker over het eiwit en laat in de oven lichtbruin worden.

1092 Californische pudding

Maak cabinetpudding (recept 1090), maar gebruik abrikozen, reine claudes, kersen, perziken, enzovoort, in plaats van krenten, rozijnen en sukade. Bestrijk de omgekeerde pudding met een vruchtenmoes, bijvoorbeeld van abrikozen. Dek dit naar keuze af met geslagen eiwit en laat dan in de oven even goudbruin worden.

1093 Vanillepudding

Meng 4 eetlepels boter, 4 eetlepels suiker, 2 koppen bloem en 5 koppen melk en bind op het vuur onder flink roeren tot een dikke massa. Laat iets afkoelen. Klop 3 eidooiers met 2 eetlepels suiker en vanillepoeder schuimig en roer dit door het mengsel. Voeg ten slotte luchtig 3 stijfgeklopte eiwitten toe. Vul de ingevette en gepaneerde puddingvorm voor de helft en kook 1½ uur au bain-marie. Geef er warme mokkasaus (recept 622), warme karamelsaus (recept 623) of vruchtensaus (recepten 610-616) bij.

NB Zie recept 1088.

1094 Chocoladepudding

Maak vanillepudding (recept 1093), maar roer 2 eetlepels cacao en 2 extra eetlepels suiker door het mengsel.

1095 Amandelpudding

Doe in het mengsel voor vanillepudding (recept 1093) 150 gram amandelspijs, 1 eidooier en 1 stijfgeklopt eiwit meer. Geef er een vruchtensaus (recepten 610-616) bij.

1096 Bitterkoekjespudding

Verkruimel 200 gram oud brood en 100 gram bitterkoekjes in 2 koppen melk en kook dit met een citroenschilletje tot een dik papje. Klop 2 eidooiers schuimig met 6 eetlepels basterdsuiker en voeg die van het vuur af bij het broodpapje. Klop de 2 eiwitten schuimig en sla die luchtig door het beslag. Vul nu de ingevette en gepaneerde puddingvorm voor de helft en kook de pudding 1¾ uur au bain-marie. Geef er vanillesaus (recept 620), orgeadesaus (recept 631) of een schuimende saus (recepten 627-629) bij.

1097 Victoriapudding

Breng 150 gram gestampte bitterkoekjes en 100 gram biscuits met 2 kopjes melk aan de kook. Roer er van het vuur af 50 gram gekonfijte vruchtjes in stukjes door. Klop 2 eidooiers met 3 eetlepels suiker schuimig en roer die erdoor. Sla er tot slot luchtig 2 stijfgeklopte eiwitten door en vul de ingevette en gepaneerde puddingvorm voor de helft. Kook de pudding ruim 1 uur au bain-marie. Geef er een schuimende saus (recepten 627-629) bij.

1098 Marmeladepudding

Verkruimel 15 beschuiten in 1½ kop melk en breng met 2 eetlepels boter aan de kook. Klop 2 eidooiers schuimig met 2 eetlepels suiker, roer van het vuur af door de beschuiten met 150 gram oranje, frambozen- of aardbeienmarmelade en tot slot de 2 stijfgeklopte eiwitten. Vul de ingevette en gepaneerde puddingvorm voor de helft en laat de pudding 1½ uur au bain-marie koken. Dien op met warme vanillesaus (recept 620) of geslagen room.

1099 Hazelnootpudding

Kook kort 200 gram hazelnoten, zodat de velletjes er gemakkelijk af gaan. Droog de noten goed en maal ze fijn. Vermeng met 8 eetlepels suiker. Verkruimel 150 gram zachte biscuits en 3 beschuiten in 7 koppen kokende melk en kook met 3 eetlepels boter even door. Voeg de gesuikerde hazelnoten toe. Voeg van het vuur af 3 eidooiers, met 2 eetlepels suiker schuimig geklopt, toe. Sla er tot slot de 3 stijfgeklopte eiwitten luchtig doorheen. Vul de ingevette en gepaneerde puddingvorm voor de helft met dit mengsel en kook de pudding 30 minuten au bain-marie.

Stort het mengsel in een ingevette vuurvaste schaal en bak ongeveer 45 minuten in de oven. Strooi er dan wat gehakte hazelnoten overheen.

1100 Gemberpudding

Verkruimel 250 gram zachte biscuits en meng met 150 gram gekonfijte gember in stukjes, wat geraspte schil van 1 citroen, 4 eetlepels suiker en een eetlepel gemberstroop. Giet hierop 3 koppen kokende melk en voeg, nadat het gedeeltelijk afgekoeld is, al roerend 2 eetlepels gesmolten boter, 3 geklopte eidooiers en tot slot de 3 stijfgeklopte eiwitten eraan toe. Vul er een ingevette en gepaneerde puddingvorm voor twee derde van de hoogte mee en kook de pudding ongeveer 1½ uur au bain-marie. Geef er vanillesaus (recept 620) of orgeadesaus (recept 631) bij.

Snoeperijen

1248 Stroopsoldaten

Kook 100 gram stroop, 8 eetlepels lichte basterdsuiker of gewone suiker en 3 eetlepels boter. Steek er na enige tijd een lardeerpen in, laat de aanhangende vloeistof in koud water hard worden en zodra deze zich knapperig laat doorbreken, is de stroop voldoende ingekookt. Giet de massa uit op een ingevette steen, neem de stroop zo heet mogelijk bij elkaar en trek in de lengte uit. Vouw steeds dicht en rek uit, totdat de stroop lichtbruin ziet en nog iets taai is. Trek er dan een lange rol van, zo dik als een duim en knip die met een schaar in stukken van vingerlengte. Haal ze door poedersuiker en verpak ze in stukjes vetvrij papier. Knip voor stroopballetjes de stukjes zo groot als 1 centimeter.

1249 Fijne stroopsoldaten

Gebruik hiervoor 150 gram bruine suiker, 2 eetlepels witte stroop, 1 eetlepel honing, 10 eetlepels suiker, 1 pakje vanillesuiker of wat vanillemerg en 3 eetlepels boter. De verdere bewerking is geheel dezelfde als van de stroopsoldaten (recept 1248).

1250 Truffels

Roer 100 gram boter tot room. Smelt 5 chocoladerepen au bain-marie. Meng beide, en meng er dan 1 eidooier en 8 eetlepels poedersuiker door. Laat de massa stijf worden, vorm er onregelmatige balletjes van en haal ze door chocoladestroomsel of cacao.

1251 Noga

Hak 200 gram van de bruine schilletjes ontdane amandelen fijn. Bruineer een halve lepel boter met 4 kopjes suiker in een ijzeren pan tot een mooie bruine stroop; zorg ervoor dat de boter niet verbrandt. Voeg de gehakte amandelen toe en kook alles nog even door. Giet het mengsel dun uit op een natgemaakt marmeren werkblad of een beboterd bakblik, en snijd er met een mes gelijke stukjes van. Eventueel kunnen de amandelen worden vervangen door pinda's of hazelnoten.

1252 Hopjes

Kook 50 gram boter, 2 kopjes suiker, 4 theelepels sterke koffie en 1 theelepel azijn ongeveer 15 minuten op laag vuur. Laat een druppel van dat vocht op een bord lopen, laat stijf worden en als die kan worden doorgebroken, is het mengsel goed. Kook het anders nog even door. Giet de vloeistof uit op een ingevet stenen werkblad of bakblik. Snijd er vierkante blokjes van als de vloeistof grotendeels is afgekoeld.

1253 Toffees

Kook 500 gram of 6½ kopje witte suiker met 200 gram boter, 2 eetlepels water en een theelepel azijn zonder te roeren. Doe een druppel in koud water en als deze stolt, is het mengsel goed. Doe het over in een ingevette vorm en snijd het, terwijl het nog warm is, in stukken met een in koud water gedoopt mes.

1254 Chocoladekaramels

Los 250 gram kandijgruis op in 2 kopjes water. Voeg 100 gram boter, 4 eetlepels honing en 200 gram tabletchocolade toe. Laat dit alles al roerend inkoken, totdat van een druppel een taai balletje kan worden gemaakt. Giet het mengsel uit op een ingevette stenen plaat, laat het flink afkoelen en snijd er vierkante blokjes van.

1255 Koffiekaramels

Smelt 1½ afgestreken eetlepel boter met 14 eetlepels suiker. Als het zich heeft gescheiden en weer heeft verenigd, doe er dan een beetje koffie-extract naar smaak door. Zie verder de chocoladekaramels (recept 1254), met dit verschil dat koffiekaramels iets harder moeten zijn, dus meer moeten inkoken.

1256 Amandelnootjes

Was 125 gram ongepelde amandelen, droog ze en hak ze fijn. Meng met 2 stijfgeklopte eiwitten, 6 eetlepels gezeefde (tarwe)bloem, 2 kopjes suiker en maak een deeg ter dikte van 1 centimeter. Leg dit op een beboterd bakblik, snijd er koekjes van en bak ze in een matig warme oven lichtbruin en gaar in ongeveer 10 minuten.

1257 Kattentongen

Roer 3 eetlepels boter tot room, voeg 1 geklopt eiwit, 4 eetlepels gezeefde (tarwe)bloem en wat zout toe. Doe het deeg in een spuitzak met plat-

1399 Atjar tjampoeradoek

Maak 1 kilo verschillende groente schoon, was ze, snijd ze klein, wel ze 5 minuten in kokend water (sperziebonen moeten 3 tot 5 minuten blancheren) en laat in een vergiet uitlekken. Snijd 10 sjalotjes fijn en fruit in olie. Doe hierbij 4 lomboks, 40 tot 50 gram mosterdpoeder, 10 gram kurkuma (koenjit), (en liefst ook 20 gram gemberpoeder, djinten en wat knoflook), wat zout, 2 eetlepels slaolie en 1 liter azijn. Laat het geheel even doorkoken en daarna afkoelen. Doe de uitgelekte groente erbij en schep de atjar over in glazen potjes.

1400 Kroepoek

Maak frituurvet dampend heet. Doe er een paar stukken kroepoek in en houd ze met de schuimspaan onder tot de stukken licht goudgeel zien. Neem ze dan direct uit het vet en laat op een laagje keukenpapier uitlekken. In een goed gesloten trommel blijft goed afgekoelde kroepoek één dag bros. Geef kroepoek bij rijstgerechten en bij een aperitief.

1401 Agaragarpudding

Was 15 gram agaragar en kook dit in een deel van 1 liter vruchtensap totdat het is opgelost. Los 60 tot 100 gram suiker op in de rest van het vruchtensap en voeg de opgeloste agaragar toe. Zeef het geheel, giet het in een puddingvorm en laat stijf worden. Keer de pudding kort voor gebruik. Maak de pudding nooit lang van tevoren, omdat agaragar na vrij korte tijd het gebonden vocht weer loslaat.

Bloemen op de dinertafel

Een nauwkeurig samengesteld menu, met zorg bereide gerechten, een fonkelend glas wijn, alles opgediend bij goede verlichting op een met helder damast gedekte tafel, de gasten zorgvuldig geplaatst – en het diner zal voor 80 tot 90 procent slagen. Maar wie neemt genoeg met een diner dat slechts voor 80 tot 90 procent slaagt? Alleen op een volledig geslaagd diner kijken we met voldoening terug.

Maar wat ontbreekt er dan aan alle aandachtspunten die net zijn genoemd? De titel van dit hoofdstuk zegt het al: bloemen. Zelden komen bloemen beter tot hun recht dan op het glanzende damast, tussen tafelzilver en glaswerk. Zelden verhogen bloemen zo de intieme sfeer als op de dinertafel. Zoals U een diner kant-en-klaar bij de kok kunt bestellen, zo kunt U ook een taferversiering geheel gereed van de bloemist laten komen. Gewoonlijk echter hebben gastvrouwen meer bedrevenheid in het bereiden van de spijzen dan in het arrangeren van bloemen. Bovendien kunnen de voorbereidingen voor het diner dusdanig veel aandacht eisen dat het in veel gevallen beter is de bovenomschreven weg te volgen. Op de totale kosten van het diner echter spelen bloemen een ondergeschikte rol, en verhoogt een goede taferversiering met bloemen, zoals al opgemerkt, in niet geringe mate de kans op het volledig slagen van het diner.

Niettemin zullen er mensen zijn, die ook ten opzichte van dit punt zelf de handen uit de mouwen willen steken in plaats van bij de bloemist iets te bestellen. Het eenvoudigst is het om wat losse bloemen (zonder steel) en ranken groen op tafel te leggen, waarbij U werkt vanuit het midden naar de zijkanten toe. Als de gasten nog niet aan tafel zitten en de tafel er nog keurig uitziet, geeft dit een heel aardig effect. Maar als er schalen op tafel komen is zo'n versiering erg plat en valt dan in het niet. Beter resultaat krijgt U dan ook door naast de losse rankjes groen met bloemen een paar vaasjes met bloemen te gebruiken, alleen hebben vaasjes dikwijls de onaangename eigenschap om te vallen. De gasten geven elkaar iets aan, stoten tegen de bloemen en het ongeluk is gebeurd. Natuurlijk zegt de gastvrouw dat het niets hindert en dat het schoon water is, maar bijdragen tot de feestvreugde doet zo iets toch niet. Beter is het daarom schaaltes te gebruiken