

Vraag het aan **Piet**

Piet Huysentruyt

Lannoo



Inhoud

Voorwoord	7
• Asperges	9
• Tomaat-garnaal	17
• Soep	23
• Spaghetti bolognese	33
• Vogelnestjes	41
• Balletjes in tomatensaus	47
• Aardappelen	53
• Steak bakken	63
• Stoofvlees	71
• Vol-au-vent	79
• Frietjes	89
• Witloof met kaas en ham	97
• Wild	103
• Mosselen	111
• Vis	119
• Stoemp	129
• Koud buffet	135
• Barbecue	145
• Feestklassiekers	151
• Pannenkoeken	165
Index	172



Je tijd nemen is het échte geheime ingrediënt van elke lekkere maaltijd

‘Dag Piet, er zijn weer veel vragen binnengekomen. Kunnen we het hebben over frietjes, vol-au-vent, stoofvlees, tomaat-garnaal, mosselen, barbecue...?’ Welke vraag ik Piet het voorbije jaar ook stelde, het antwoord kende ik al: ‘Natuurlijk, benieuwd waar de lezers nu weer mee in de knoop liggen.’

Daarna moest ik weinig doen, behalve jullie vragen voorschotelen aan onze HLN-chef. Aan de fonkel in Piets ogen zag ik dat die vragen hem bekend voorkwamen. Een hele geruststelling voor al die honderden lezers van *Het Laatste Nieuws*: je bent niet de enige die worstelt met slappe frietjes, geschifte saus of een te ver gegaarde biefstuk.

Met zijn gekende enthousiasme en de nodige handgebaren legde Piet mij in elk interview uit hoe onze Vlaamse klassiekers écht behandeld moeten worden. Hoe je vol-au-vent heerlijk sappig krijgt, waarom half Vlaanderen last heeft van waterige saus bij witloof in de oven en hoe het komt dat het stoofvlees net iets te vaak taai op tafel komt.

Er zijn lezers in alle soorten en maten: sommigen choqueren Piet graag door frietjes in olijfolie te bakken of erwtjes in de spaghetti saus te draaien, anderen zweren bij hun familierecept voor stoofvlees of wisten Piet te ontroeren met de zoektocht naar de soep van hun overleden grootmoeder.

Uren en uren mocht ik met Piet babbelen over al die heerlijke gerechten. Telkens stond ik ervan versteld hoe goed hij kan uitleggen waar het precies misloopt. Ontelbare keren schreef ik op: ‘knoflook, tijm, laurier, rozemarijn’, de heilige smaakcombo die in mijn geheugen gegrift staat. In koeien van letters noteerde ik: ‘TRAAG HAREN!’ Want ja, je tijd nemen is het échte geheime ingrediënt van elke lekkere maaltijd.

Blijf die tijd nemen om te koken, te experimenteren, te klungelen en die Vlaamse klassiekers elke keer weer een beetje meer onder de knie te krijgen. Want bovenal is Piet een mens die graag eet, maar liefst wel van een lekker gerecht.

Merci, chef!

Jiska Agten
Culinair journalist HLN



Asperges

‘De truc is om de asperges met zachtheid te behandelen, net als je lief.’

Hoe maak je komaf met bittere asperges? Kun je ze bakken in plaats van koken? En wat is de truc om asperges goed te schillen? Piet geeft antwoord op al jullie lezersvragen over asperges en daarbij heeft de chef één basisadvies: ‘We mogen wat meer chauvinistisch zijn: onze Vlaamse asperges zijn de beste ter wereld.’

Schillen

Hoe weet je of je ze goed geschild hebt?

FONS D. UIT WATERVLIET

Begin alvast met het juiste materiaal te gebruiken, Fons. Er is maar één juiste keuze. Veel mensen schillen ze met een mes, maar dat werkt niet goed: asperges moet je schillen met een dunschiller. Daarna moet je de juiste techniek te pakken krijgen: leg de asperge plat voor je, houd ze vast bij het kopje en schil ze dan van het topje naar de onderkant. De kontjes snijd je eraf. Wanneer ze geschild zijn, kun je met je nagel controleren of je je werk goed gedaan hebt. Zie je nog glanzende streepjes, dan heb je een stukje overgeslagen.

Hoe schil je dunne asperges het eenvoudigst?

INE V.D.P. UIT NONCOURT-SUR-LE-RONGEANT

Dunne asperges schillen is een hele uitdaging. De truc is om ze met zachtheid te behandelen; net als je lief, dus. Bij dunne asperges mag je niet op de dunschiller duwen, je laat hem zachtjes over de asperge glijden. Een andere optie is om medium asperges te kopen.

Garen

Hoe zorg je voor de perfecte garing?

JAN R. UIT KAMPENHOUT

De basismethode is om de asperges op te binden en te koken in gezouten water. Je kunt ze ook los koken, maar het is wel belangrijk dat ze ongeveer even dik zijn, zodat ze dezelfde gaartijd hebben. De kooktijd varieert naargelang de dikte en de versheid. Neem één asperge en prik erin met een scherp mesje tot je merkt dat hij gaar is.

Je kunt een speciale aspergepot aanschaffen. Asperges kun je ook stomen. Het enige nadeel is dat je dan geen kookvocht hebt om de saus te maken.

Kan ik witte asperges rechtstreeks bakken in plaats van te koken?

CHRISTOPHE P. UIT EVERGEM

Zeker, dat is zelfs een heel lekkere methode om asperges klaar te maken. Een eerste optie is om ze op de grill of barbecue klaar te maken. Neem hiervoor geen al te dikke asperges, doe er kruiden en olijfolie op en bak ze aan vier kanten tot ze krokant zijn.

Je kunt ze ook rauw in de pan bakken met gesmolten boter. Zet je vuur laag genoeg zodat de boter niet aanbrandt en overgiet de asperges tijdens het bakken regelmatig met de schuimende boter.

Kun je witte asperges ook klaar-
maken in de airfryer, zonder ze
vooraf te koken?

STEVEN V. UIT LEUVEN

Dat is zeker ook een optie als je ze lekker krokant bruin wilt. Maar ik zou ze toch vooraf koken. De asperges gaan dan na het koken een achttal minuten in de airfryer. Ze worden mooi krokant aan de buitenkant en zacht vanbinnen.

Bitterheid

Hoe kun je asperges lekker maken
zodat de bitterheid volledig weg is?
En die slietjes in de asperge: hoe
kun je die het best verwijderen?

DORIEN M. UIT SINT-TRUIDEN

Voor de bitterheid is de keuze van de asperges het belangrijkste: Vlaamse asperges staan bekend om hun zoete smaak. Dat geldt trouwens ook voor de Nederlandse asperges, want die worden meestal vlak over de grens gekweekt. Franse of Duitse asperges zijn iets bitterder van smaak, bovendien moeten ze honderden kilometers reizen, waardoor ze minder vers zijn tegen de tijd dat ze bij ons in de winkel liggen. Hoe verser de asperges, hoe meer water ze bevatten en hoe zachter de smaak.

Voor de vezels: asperges bestaan uit lange vezels, dus helemaal weg kun je ze niet krijgen. Maar als ze goed geschild zijn en mooi beetgaar, heb je er normaal geen last van tijdens het eten.

Wit of groen?

Waarom wil iedereen te allen prijze die fletse, witte asperges klaarmaken en eten terwijl de groene variant een pak smakelijker is en zich leent voor veel meer culinaire variatie?

JAN H. UIT DENDERMONDE

Een zeer mooie opmerking, Jan, maar ik kan het er niet grondiger mee oneens zijn. Groene en witte asperges zijn totaal verschillende groenten. Groene asperges zitten qua smakenpalet in de familie van de kolen, denk aan een verfijnde versie van broccoli of bloemkool. De smaak van witte asperges kun je met niets vergelijken: die is delicaat en fijn.

Groene asperges hebben inderdaad het voordeel dat je er zowat alles mee kunt doen: van een Aziatisch gerecht tot een varkenspoot, maar het zijn de andere ingrediënten die het gerecht maken tot wat het is. Bij witte asperges niet.

Er is trouwens één aspergerecept dat verboden is: groene asperges à la flamande, dat slaat als een tang op een varken. Ik vind dat we wat meer chauvinistisch mogen zijn: onze witte Vlaamse asperges zijn de beste ter wereld.

Klassieke recepten

Hoe maak ik het eierbeslag bij asperges op Vlaamse wijze?

WIM K. UIT BERLAAR

Wat een leuke vraag, Wim. Laat 180 gram boter smelten en voeg daar 4 eetlepels kookvocht van de asperges aan toe. Roer goed tot je een mooi gebonden saus krijgt. Voeg een drupje citroen, peper, zout en nootmuskaat toe. Neem ondertussen de hardgekookte eieren en scheid het eiwit van het eigeel. Hak het elk apart fijn met een mes en hak ook de krulpeterselie fijn. Meng dan het eigeel, het eiwit en de peterselie door de saus en je krijgt een prachtige symfonie op je bord.

Hoe maak je een makkelijke saus bij asperges?

JASPER V. UIT BRUGGE

De makkelijkste saus is gesmolten boter, opgeklopt met aspergevocht. Maar ook een warme vinaigrette past mooi bij asperges. En dan zijn er nog de klassiekers zoals de mousseline, bearnaise en dijonnaise, maar die zijn iets moeilijker om te maken.

Inspiratie voor recepten

Ik wil eens een bijzonder gerecht maken met asperges in de hoofdrol in plaats van ham, ei en krieltjes. Wat kun je aanbevelen?

JACKLIEN W. UIT VOEREN

Dat is alvast een mooie klassieker, Jacklien, maar er zijn veel meer mogelijkheden. Asperges combineren heel goed met pasta, in een klassieke carbonara of linguine vongole bijvoorbeeld, of tagliatelle met zure room, gebakken asperges en gandaham. Je kunt gekookte asperges ook in een slaatje verwerken met een vinaigrette met fijne groene kruiden met een stukje vis erbij. Zorg er alleen voor dat de asperges altijd de bovenhand houden, en combineer ze niet met te uitgesproken smaken.

Heb je recepten om rauwe asperges klaar te maken?

DIRK D. UIT KRUISKERKE

Dat is absoluut een goed idee om te proberen. Je kunt ze bijvoorbeeld fijnsnijden en combineren met carpaccio, een beetje goede olijfolie erover en wat snippers parmezaan en je hebt een topgerechtje. Ook een tartaar van rauwe asperges met citroen, bieslook en olijfolie is heel lekker, of je kunt er een ceviche van maken, met wat rauwe zalm erbij. Ook in salades werken schijfjes rauwe asperge heel goed, bijvoorbeeld in veldsla of in combinatie met tomaatjes.

Piets ultieme recept voor asperges à la flamande

Ingrediënten voor 4 personen

- 20 asperges
- 4 eieren
- 180 g boter
- 4 eetlepels fijngehakte krul-peterselie
- peper
- zout
- 1 mespunt nootmuskaat
- ½ citroen

Asperges schillen

Neem een ontspannen houding aan. Leg de asperge recht voor je op een snijplank (niet in de gootsteen).

Leg de asperge plat zodat die niet kan breken. Houd het kopje goed vast en ga er met de dunschiller over. Schil naar de onderkant toe.

Draai de asperge telkens een beetje. Op die manier voorkom je dat de asperge een vierkante vorm aanneemt.

Snijd altijd de 'kontjes' na het schillen eraf. Zo kun je ze nog gebruiken voor aspergesoep of puree. Als je het 'kontje' te ver afsnijdt, snijd je een lekker stuk asperge weg. Als je het te kort afsnijdt, krijg je een harde en vooral bittere asperge.

Bereiding

1. Schil de asperges, bind ze op en kook ze tussen 5 en 9 minuten in gezouten water. Haal de asperges uit de pot, houd het kookvocht bij. Dep de asperges droog met een schone handdoek.
2. Kook de eieren 8 à 10 minuten tot ze hard zijn en laat ze afkoelen.
3. Smelt de boter op een laag vuur.
4. Pel de eieren en scheid de dooiers van het eiwit. Snijd zowel het wit als het geel met een mes in stukjes, prak ze niet met een vork!
5. Meng 4 eetlepels kookvocht van de asperges door de gesmolten boter. Roer er dan voorzichtig het eiwit, het eigeel en de peterselie door. Kruid met peper, zout, nootmuskaat en citroensap naar smaak.
6. Schik de asperges mooi op een bord en lepel de saus erover.



Piets ultieme recept voor aspergesoep

Ingrediënten voor 4 personen

- 1,5 kg witte asperges
- 1 aardappel
- ½ ui
- 1 wit van (kleine) prei
- 1 klontje boter
- 2 liter water
- 1 eetlepel PH-groentebouillon
- 2 dl room
- kervel
- wat garnaltjes

Bereiding

1. Snijd alle groenten zeer fijn. Het is belangrijk dat de asperges in kleine stukjes gesneden zijn. Zo vermijd je dat er later vervelende vezels in de soep zitten. Bewaar de kopjes om achteraf in de soep te doen.
2. Doe een klontje boter in de kookpot en stoof alle rauwe groenten zo'n 6 minuten aan. Door de groenten aan te stoven krijg je een vollere aspergesmaak. Zorg dat je de asperges niet te lang stooft, want dan krijg je een bruine kleur en een aangebakken smaak in je soep.
3. Voeg het water toe samen met de PH-groentebouillon. Laat het geheel opkoken en zo'n 35 minuten garen tot alles zacht is.
4. Mix de soep glad, bij voorkeur in een blender. Dan ben je er zeker van dat je een mooie gladde soep krijgt zonder vezels.
5. Voeg op het laatst de room toe voor de smeugheid. Je kunt ook de kopjes meekoken. Je kiest zelf of je ze helemaal gaar kookt of beetgaar.
6. Versier met kervel en wat garnaltjes en serveer.

Receptenindex

- Aardappelen, gekookte 57
Aardappelkroketten 59
Aardappelpuree 61
Aardappelsalade, frisse 139
Asperges à la flamande 13
Aspergesoep 15
Balletjes in tomatensaus 51
Bearnaisesaus 69
Bouillabaisse 127
Eitjes met ansjovis, gevulde 141
Erwtensoepp 29
Frietjes 93
Gratin dauphinois 157
Groentebrochette met
kruidenmousseline 149
Groentesoep 31
Hertengebraad met boschampignons
en knoflookaardappelen 160
Hertenragout 109
Mayonaise, huisgemaakte 94
Mosselen met witte wijn 117
Pannenkoeken 171
Rösti 58
Spaghetti bolognese 39
Steak, perfect gebakken 68
Tartaarsaus, verse 95
Tiramisu-kerstbuche 163
Tomaat-garnaal 21
Vispannetje 125
Vitello tonato 143
Vlaamse stoverij 77
Vogelnestjes 45
Vol-au-vent op snelle wijze 87
Vol-au-vent, de echte Belgische 85
Wafeltjes met gerookte zalm 159
Witloof met ham in kaassaus 101
Wortelstoemp 133

