

Voorwoord

Welkom!

Bedankt dat ik mijn passie voor koken en eten met u mag delen.

Dit is mijn eigen versie op basisbereidingen uit de hedendaagse keuken.

Samengevat en gebundeld in een handzaam formaat. Handig te bewaren in uw keukenlade.

Zodat u het altijd bij de hand heeft om af en toe te kunnen 'spieken'.

Zelfs de meest ervaren kok heeft niet de parate kennis om ieder recept direct te verwoorden.

Ik in ieder geval niet!

In dit boekje maak ik voor het beste resultaat standaard gebruik van ingrediënten zoals scharrelei, volle melk, echte roomboter en volvette room.

Dit is eventueel aan te passen naar uw eigen dieetwensen door gebruik te maken van margarine of melk-, ei-, en roomvervangers.

Succes en geniet ervan!

J. Dickens 14-08-2020

Aardappel uit de oven

250gr	Aardappelen vastkokend
20gr	Olijfolie
3teentjes	Knoflook
	Tijm
	Rozemarijn
	Peper & Zout

Snijd uw aardappelen in parten.

Gaar uw aardappelen voor in de magnetron.

(10min op de hoogste wattage, niet stapelen!)

Of gaar uw aardappelen in kokend water met zout en laat ze goed uitlekken.

Leg op een bakplaat met bakpapier.

Besprenkel met olijfolie.

Verdeel hele tenen knoflook en de kruiden tussen de parten.

Bak uw aardappelen goudbruin en krokant in een voorverwarmde oven van 175°C. +- 25 min.

Aardappelgratin

500gr	Aardappelen vastkokend
250gr	Room 35%
1	Ei
Teentje	Knoflook
	Peper & Zout
	Nootmuskaat

Snijd uw aardappelen in plakken.

Leg de aardappelschijven in laagjes in een ovenschaal. Tot net onder de rand. Klop het ei en de room met fijn gesneden of geperste knoflook en kruiden door elkaar en verdeel over de ovenschaal.

Bak uw aardappelgratin op 160°C voor 30 min.

Check de gaarheid door met een mes door uw aardappelen te prikken. Wanneer deze nog stevig zijn 10 min. langer bakken. Verhoog daarna de temperatuur naar 200°C en bak nog eens voor 15 min.

Bestrooi evt. met geraspte kaas voordat u de temperatuur verhoogd.

Aardappelkroketjes

600gr	Aardappelpuree blz. 4
50gr	Eidooier
50gr	Eiwit
	Paneermeel
	Bloem

Meng de eidooier door de aardappelpuree.

Spuit evt. rozetjes voor pomme duchesse.

Rol kroketjes. Rol ze hierna achtereenvolgens door de bloem, eiwit en het paneermeel.

Bak uw kroketjes goudbruin en krokant in frituurolie van 175°C.

Of bak de kroketjes goudbruin in een voorverwarmde oven van 175°C.

Aardappelpuree

500gr	Aardappelen kruimig
50gr	Boter
50gr	Room 35%
	Peper & Zout
	Nootmuskaat

Gaar uw aardappelen in de magnetron.
(10min op de hoogste wattage, niet stapelen!)
Of kook ze gaar in water met zout.

Duw uw aardappelen door een stevige zeef.
Meng uw specerijen, roomboter en room
hieronder.
Er ontstaat een smeùige aardappelpuree.

Serveer met een gehaktbal of stoofvlees (blz. 77,
184)

Aardappelsalade

125gr	Spekjes
500gr	Aardappelen vastkokend
2	Uien
100gr	Mayonaise blz. 127
50gr	Mosterd blz. 132

Snijd uw aardappelen in stukjes naar smaak met of zonder schil.

Kook uw aardappelen gaar in de magnetron +/- 10 min. op de hoogste stand of in water met zout.

Bak uw spekjes uit op laag vuur.

Wanneer ze krokant zijn schep ze op een keukenpapiertje maar laat het vet in de pan zitten.

Snijd uw uien in halve ringen en bak ze in het vet van de spekjes.

Eveneens op laag vuur zodat ze karamelliseren.

Meng alles onder elkaar met de mayonaise en de mosterd. Serveer lauw - warm.

Cake

125gr	Boter
125gr	Suiker
125gr	Ei
125gr	Bloem
5gr	Bakpoeder
Snufje	Zout
	Citroenrasp

Voor +- 1 cakeblik van 20cm.

Laat alle ingrediënten op kamertemperatuur komen.

Meng de boter en suiker en citroenrasp goed door elkaar.

Voeg het ei beetje voor beetje toe.

Spatel de bloem, bakpoeder en zout door het geheel. Klop het beslag iets luchtig.

Schep het beslag in een ingevet cakeblik tot +- halverwege het blik.

Bak de cake in een voorverwarmde oven van 150°C in 50 à 60 min. gaar.

1. Aardappel uit de oven
2. Aardappelgratin
3. Aardappelkroketjes
4. Aardappelpuree
5. Aardappelsalade
6. Aioli
7. Amandelspijs
8. Amarena kersen
9. Appelbeignets
10. Appelbol
11. Appelflap
12. Appelmoes
13. Appelstroop
14. Appeltaart
15. Aspergesoep
16. Baba Ganoush
17. Bagel
18. Bami/nasischijf
19. Banketbakkersroom
20. Bapao
21. Barbecuesaus
22. Bavaroise fruit
23. Bavaroise room
24. Bavaroise
room-/suiker-/eivrij
25. Bechamelsaus
26. Beenham
27. Biefstuk Bakken
28. Bierbeslag
29. Biscuit
30. Bladerdeeg
31. Bloody mary
32. Boter crème
33. Boterkoek
34. Botersaus
35. Bouillon groente
36. Bouillon vis
37. Bouillon vlees
38. Bouquet Garni
39. Bouquet Marmite
40. Brood Krokant
41. Brood Zacht
42. Broodpudding
43. Brownie
44. Buikspek
45. Cake
46. Chips
47. Chocolade
48. Chocoladeglazuur
49. Chocolademelk
50. Chocolademousse
51. Chocoladesaus
52. Ciabatta
53. Cocktailsaus
54. Coleslaw
55. Crackers
56. Crème brûlée
57. Cremeux boter
58. Cremeux chocolade
59. Croissants

60. Desem
61. Donuts
62. Dressing vinaigrette
63. Dressing Yoghurt
64. Dûkkah
65. Ei gevuld
66. Ei koken
67. Ei salade
68. Eierkoek Brabants
69. Erwtensoep
70. Espuma
71. Filet americain
72. Fries suikerbrood
73. Friet
74. Fruitgelei
75. Ganache
76. Gaucamole
77. Gehaktbal
78. Gevogelte Braden
79. Gnocchi
80. Granola
81. Harde Wener deeg
82. Hazelnootpasta
83. Hollandaise saus
84. Hummus
85. Huzarensalade
86. Jam
87. Jus
88. Kaasfondue
89. Kaassaus
90. Kaasstengels
91. Karamel
92. Kerst/paasstol
93. Ketchup
94. Kibbeling
95. Kip Gefrituurd
96. Kipkerrie/saté salade
97. Kletskep
98. Knoflooksaus
99. Koffiekoek
100. Komkommersalade
101. Kreeft/krab
102. Krokot
103. Kruidenboter
104. Kruidenmix 5-spice
105. Kruidenmix Aziatisch
106. Kruidenmix Gehakt
107. Kruidenmix
Indische curry
108. Kruidenmix Italiaans
109. Kruidenmix Mexicaans
110. Kruidenmix Midden-
oosten
111. Kruidenmix Speculaas
112. Kwarktaart Gebakken
113. Kwarktaart
Ongebakken
114. Likeur
115. Limonadesiroop
116. Linzer-taart

- | | |
|--------------------------|---------------------------|
| 117. Loempia | 147. Pesto rood |
| 118. Macarons | 148. Piccalilly |
| 119. Madeleines | 149. Piedeeg |
| 120. Margarita | 150. Pindakaas |
| 121. Marinade Gevogelte | 151. Pitabroodjes |
| 122. Marinade Rund | 152. Pizzadeeg |
| 123. Marinade Varken | 153. Pulled Pork |
| 124. Marinade Vis | 154. Quiche |
| 125. Marinade Wild | 155. Ragout |
| 126. Marsepein | 156. Ravigottesaus |
| 127. Mayonaise | 157. Remoulade saus |
| 128. Milkshake | 158. Rijstepap |
| 129. Mole Mexicaans | 159. Risotto |
| 130. Mojito | 160. Roomijs |
| 131. Mosselen | 161. Rosbief |
| 132. Mosterd | 162. Roux |
| 133. Moulleux | 163. Sabayon |
| 134. Naanbrood | 164. Sambal Oelek |
| 135. Oliebollen | 165. Sangria |
| 136. Omelet | 166. Satésaus |
| 137. Oude kaassalade | 167. Sauce americain |
| 138. Panna cotta | 168. Saucijzenbroodjes |
| 139. Pannenkoeken | 169. Saus Gebonden |
| 140. Parfait | 170. Schnitzel Wiener art |
| 141. Pastadeeg | 171. Schuim kookmethode |
| 142. Pastasaus Bolognese | 172. Schuim rauw |
| 143. Pastasaus Carbonare | 173. Sloffendeeg |
| 144. Pastasaus Popeye | 174. Soep gebonden |
| 145. Pepermunt | 175. Soep gepureerd |
| 146. Pesto groen | 176. Soep helder |

- 177. Soesjes
- 178. Sorbetijs
- 179. Souffle
- 180. Spareribs
- 181. Speculaas
- 182. Sprits
- 183. Stoofpeer
- 184. Stoofvlees
- 185. Stroopwafels
- 186. Tartelettes
- 187. Tiramisu
- 188. Tonijnsalade
- 189. Tortilla
- 190. Tzatziki
- 191. Vanillesaus
- 192. Vis pekelen
- 193. Vis roken koud
- 194. Vis roken warm
- 195. Vlaai
- 196. Vleesglazuur
- 197. Vleessalade
- 198. Wafels
- 199. Wecken/inmaken
- 200. Wentelteefjes
- 201. Worst
- 202. Worstenbrood
Brabants
- 203. Zuurkool