

2



**RO  
REN  
EN**

TER DUINEN

HET  
HAND  
BOEK

**Lannoo**





## Voorwoord

### *Basisopleiding in een stijl van hartelijke discipline*

Kookboeken zijn in en gaan vlotjes over de toonbank. Elke auteur beweert anders dan de anderen te zijn. Dit boek *Koken*, Het Handboek **IS** anders. U mag het gerust een standaardwerk noemen, niet geschreven door één persoon, maar door een instituut. Pol Debaenst, de leraar die vele uren aan dit boek heeft gewerkt, is de woordvoeder van zijn collega's en van dit vormingsinstituut met naam en faam. Honderden oud-leerlingen zijn fier dat ze hier de basis van hun beroep hebben mogen leren.

**De basisopleiding.** Daar gaat het over. In dit kookboek vindt u recepten die leerlingen moeten kennen en kunnen als ze de school verlaten. Als u dit boek raadpleegt, treedt u binnen in de wereld van Ter Duinen. U wordt ook leerling, jong (van hart) en leergierig. Het grootste restaurant van de school gaven wij de naam 'Escoffier, naar de grondlegger van onze rijke Frans-Belgische keuken. Dit is zeer terecht. Iedereen weet dat een vaardig vakman, een kundig kunstenaar zijn basistechnieken beheerst. Creëren en experimenteren zonder basis is goedkoop, knullig en irritant amateurisme. Natuurlijk hebben wij oog voor nieuwe technieken en trends en we kijken graag over de grenzen, maar die zaken komen enkel aan bod in specialisatiejaren. Ze vormen geen onderwerp in dit boek. Eerst stappen en dan lopen.

**De vorming.** We willen jongeren opleiden voor het beroep, niet voor een job. Een job doen we van acht tot vijf, voor een beroep zijn we geroepen. Dit veronderstelt toewijding, passie, feu sacré, enthousiasme. De stijl die we graag hanteren is hartelijke discipline. We blijven zoeken naar het evenwicht tussen toelaten en verbieden, tussen permissie en repressie. Deze hartelijke discipline, deze affectieve kordaatheid, deze strenge goedheid, deze gezellige orde, deze vrijheid in gebondenheid maken dat jonge mensen zeer graag in Ter Duinen leren en leven. Door onze oppositie versterken we hun positie, door onze opstandigheid hun zelf-standig-heid. In het veeleisende en verleidelijke horecavak moeten passie en discipline hand in hand gaan.

Peter Verbeke  
Directeur



## *Originaliteit is van groot belang, maar kwaliteit zal steeds primeren*

Ik was zestien, volgde Latijn-Grieks en mijn vader had een timmerbedrijf. Moeder was huisvrouw en was altijd bezig in de keuken.

In plaats van te studeren of te timmeren hielp ik haar. Ik wilde kok worden en Ter Duinen was de uitverkoren plek. Toen ik mij als langharige hippie ging inschrijven, zei de toenmalige directeur: 'Ik denk niet dat deze stiel iets is voor jou...'

Ik werkte hard in de keuken en het restaurant van de Mijn. Studeren op mijn kamertje gebeurde minder enthousiast. Zo waren er veel in Koksijde, en waarschijnlijk nu nog. Ik werd op stage gestuurd naar Le Sanglier des Ardennes in Durbuy (Maurice Cardinael), naar de Villa Lorreine (Freddy Vandecasserie) en naar het Parijse toprestaurant Le Dodin Bouffant. Na mijn schooltijd stuurde directeur Noterdaeme mij naar Alain Chapel in Mionnay (Lyon). Hij blijft mijn grote leermeester.

Het grote restaurant van Ter Duinen heet 'Escoffier'. En terecht. De school hamert steeds weer op die klassieke Frans-Belgische basis. Ikzelf blijf ook trouw aan basisregels en zal niet blindelings adept worden van elke nieuwe trend. Ik volg de culinaire actualiteit en pas nieuwe technieken toe om details af te werken en de presentatie te verzorgen, maar de essentie moet blijven. Die combinatie werd geïllustreerd in mijn boek *Geert Van Hecke Goes Classic* (2010), waarin ik de klassiekers op een eigenzinnige manier restyl.

Ik voel me thuis in het boek dat Ter Duinen gemaakt heeft, ook omdat ik na al die jaren vele jonge talenten heb mogen opleiden. Ik ben steeds fier als vroegere werknemers het goed stellen.

Geert Van Hecke  
Promotiejaar 1976



## *Ter duinen zet jonge mensen op een spoor*

In de eerste plaats wil ik de school danken omdat ik 'peter' mag zijn van dit standaardwerk. Ik heb in Ter Duinen veel plezierige momenten beleefd. Dag en nacht samenleven met je klasgenoten blijft toch je hele leven bij. Als ik andere oud-leerlingen ontmoet, komt de school altijd ter sprake en worden anekdoten opgehaald. Deze band tussen afgestudeerden is uniek.

Uiteraard was ik vooral geboeid door de lessen keukenpraktijk. Studeren was minder aan mij besteed. Toch hecht ik veel belang aan een ruime algemene ontwikkeling. Na mijn schooltijd heb ik die met zelfstudie aangevuld.

Op school leerde ik de basis, zowel op vlak van techniek als op gebied van grondstoffen. In mijn tijd waren er nog geen specialisatiejaren. In die zevende jaren gaat men nu verder: de producten zijn delicatesse, moderne technieken en toestellen worden gebruikt, de leraren laten zich inspireren door vreemde grondstoffen en specerijen...

Het grote belang dat Koksijde hecht aan de stage vind ik zeer terecht. Zo ben ik onder andere naar Le Pré Catalan van Gaston Lenôtre in Parijs mogen gaan, waar ik enkele jaren ben gebleven. Als jonge kerel snap je niet onmiddellijk de impact van zo'n buitenlandse stage op je vakkennis en je persoonlijkheid. Pas later realiseerde ik mij hoeveel ik aan Le Pré Catalan te danken heb: productkennis, respect voor het product, juiste verhoudingen, frisse en licht verteerbare gerechten, talenkennis, zelfstandigheid, keihard werken...

Een andere zaak die je als 'leerjongen' te weinig beseft, is de noodzaak van goed management: organiseren, plannen, delegeren, cijferen, marketing... Er zijn zo vele voorbeelden van hardwerkende equipes die het zout in de pap niet verdienen. Scholen kunnen dit niet genoeg beklemtonen.

Ter Duinen, dank!  
Peter Goossens  
Promotiejaar 1983

## *Dankwoord*

Het maken van dit boek was een echt monnikenwerk. Pol Debaenst heeft gezorgd voor een echt huzarenstuk om letterlijk en figuurlijk vingers en duimen mee af te likken.

Het werk kwam tot stand dankzij de vruchtbare samenwerking tussen de praktijkbegeleiders, de technische adviseurs Olivier Willaert, Franky Malbrancke en Koen Hardeman (initiatiefnemer) en directeur Sonnevile.

Langs deze weg willen wij uitdrukkelijk alle andere medewerkers van de keuken, de service, het economaat, het rotariaat en de onderhoudsploeg van harte danken voor hun bijdrage en gedreven inzet, die mede geleid hebben tot de realisatie van dit boek.

Verder zijn wij veel dank verschuldigd aan mevrouw Claudia Allemeersch en de heer Michel Rombaut voor hun medewerking en praktische ondersteuning, en bijzondere dank aan de heer Fernand Lensen om daarenboven de teksten na te lezen.

Tot slot danken we fotograaf Heikki Verdurme voor de fijne samenwerking en de prachtige foto's. De portretten zijn van de hand van Jan D'Hondt. Stefan Doutreluingne & het team van B.AD zorgden voor de geslaagde lay-out.





## *Inleiding*

### *Op weg naar culinaire efficiëntie*

De bedoeling van dit werk is om een uniforme uitleg en werkwijze na te streven die de kwaliteit van de horecaopleiding in Ter Duinen optimaliseert. De rijke voorgeschiedenis van onze school, met zijn gereputeerde praktijkopleiding, was van cruciaal belang om hierop verder in te spelen. Daarbij werden vooral klassieke, maar ook enkele andere kookboeken geraadpleegd. We willen immers niet alleen de studenten van de opleiding, maar ook een breder publiek aanspreken. In dit werk zullen hobbykoks en anderen met culinaire interesses gegarandeerd hun gading vinden.

De klassieke Franse keuken is van grote culinaire waarde en diende als basis en voorbeeld in vele West-Europese landen. Enerzijds is die belangrijke culinaire basis ons wat ontgroeid. Anderzijds is er ook een bijna onzichtbare evolutie aan de gang die de klassieke basis op het vlak van het gebruik van vetstoffen, zoetstoffen enzovoort doet uitgroeien naar een meer hedendaagse en gezondere versie. Het bewuster doseren van vet- en zoetstoffen draagt ongetwijfeld bij tot de volksgezondheid – een effect dat we zeker niet mogen onderschatten.

#### *Een goede opleiding is een must*

Om op een degelijke manier in de keuken te kunnen werken, is een geslaagde opleiding een vereiste. Je moet niet alleen aanleren wat je moet doen en hoe je moet werken, maar vooral waarom je het zo moet doen. Dit laatste verhoogt de kans om de essentie van de bereidingsprocessen goed te begrijpen en deze correct uit te voeren. Daarnaast komt er nog een niet te onderschatten hoeveelheid culinaire details om de hoek kijken, details die bijdragen tot een succesvolle loopbaan als kok... en de ervaring komt met de jaren!

Het keukenwerk moet vakkundig en hygiënisch worden verricht. Het in acht nemen van orde en netheid werkt tijdsbesparing in de hand, dat op zijn beurt de werkdruk inperkt. Zowel het juist portioneren als het nauwkeurig afwegen van ingrediënten is kostenbesparend.

Werklust, tact en flexibiliteit zijn onontbeerlijke standaard-eigenschappen voor dit beroep.

Volg ons doorheen dit basiswerk van de eerlijke keuken, die leidt tot gastronomie, een hogere dimensie in het genot van onze dagdagelijkse voeding.

#### *Gerechten en menu's*

Een gerecht op zich stelt meestal geen probleem bij de bereiding. Bij het opstellen van een menu moeten we echter rekening houden met meerdere aspecten zoals

- de ingrediënten, afhankelijk van het seizoen;
- de prijs van de ingrediënten;
- de afwisseling van ingrediënten in het menu;
- de afwisseling van kleur in de gerechten;
- de portionering van de ingrediënten.

Bij speciale en feestelijke gelegenheden spelen er nog andere factoren een rol bij de samenstelling het menu zoals

- de gelegenheid  
(bv. zakenlunch, familiefeest, bedrijfsfeest...);
- de plaats van het gebeuren;
- het aantal personen (dit moet haalbaar zijn);
- het tijdstip van de dag;
- de datum van de gelegenheid;
- de toegepaste serveermethode;
- de samenstelling van het gezelschap;
- eventuele specifieke wensen van de klant;
- het budget;

Pol Debaenst



# Deel 1- Theorie en basisbereidingen

## Vaktechnische termen en uitdrukkingen

### Expressions et termes techniques culinaires

### Keukenbouillons

Blanke bouillon – <i>Fond blanc</i>	36
Blanke gevogeltebouillon – <i>Fond blanc de volaille</i>	36
Bruine kalfsjus – <i>Jus de veau brun</i>	38
Bruine bouillon – <i>Fond brun</i>	38
Wildbouillon – <i>Fond de gibier</i>	38
Visbouillon, visfumet – <i>Fumet de poisson</i>	41
Visfumet met rode wijn – <i>Fumet de poisson au vin rouge</i>	41
Groentebouillon voor schaaldieren – <i>Court-bouillon</i>	41

### BEREIDINGEN OP BASIS VAN KEUKENBOUILLONS – PRÉPARATIONS À BASE DE FOND DE CUISINE

Vleesglace – <i>Glace de viande</i>	43
Visglace – <i>Glace de poisson</i>	43

### ESSENCES – ESSENCES

### MARINADES – MARINADES

Rauwe marinade voor vlees en wild – <i>Marinade crue pour viande et gibier</i>	43
Gekookte marinade voor vlees en wild – <i>Marinade cuite pour viande et gibier</i>	43
Gelei – <i>Gelée</i>	43

### Bindmiddelen

Meel en bloem – <i>Farine</i>	46
Roux – <i>Roux</i>	46
Zetmeel – <i>Fécule</i>	47
Eieren – <i>Ceufs</i>	47
Andere bindmiddelen – <i>Autres liaisons</i>	47

### Soepen

### GEBONDEN SOEPEN – POTAGES LIÉS

'Gewone' soepen – <i>Potages</i>	50
Pureesoepen – <i>Potages purée</i>	50
Burgersoepen – <i>Soupes</i>	51
Roomsoepen – <i>Potages crème</i>	52
Veloutéssoepen – <i>Potages velouté</i>	52

### HELDERE SOEPEN – CONSOMMÉS

### ENKELE SPECIALE EN NATIONALE SOEPEN – QUELQUES POTAGES SPÉCIAUX ET NATIONAUX

### Sausen

### WITTE BASISSAUSEN – SAUCES BLANCHES PRINCIPALES

Bechamelsaus – <i>Sauce béchamel</i>	56
Kalfsveloutésaus – <i>Sauce velouté de veau</i>	56
Gevogelveloutésaus – <i>Sauce velouté de volaille</i>	56
Visveloutésaus – <i>Sauce velouté de poisson</i>	56
Roomsaus – <i>Sauce à la crème</i>	56

### RODE BASISSAUS – SAUCE ROUGE PRINCIPALE

Tomatensaus – <i>Sauce tomates</i>	57
------------------------------------	----

### BRUINE BASISSAUSEN – SAUCES DE BASE BRUNES

Gebonden kalfsjus – <i>Jus de veau lié</i>	57
Spaanse saus – <i>Sauce espagnole</i>	57
Demi-glacesaus – <i>Sauce demi-glace</i>	57
Wildsaus – <i>Sauce poivrade</i>	57

### BOTERSAUSEN – SAUCES AU BEURRE

Hollandse saus – <i>Sauce hollandaise</i>	58
Bearnaisesaus – <i>Sauce béarnaise</i>	58

### OLIESAUSEN EN KOUDE SAUSEN – SAUCES À L'HUILE ET SAUCES FROIDES

Mayonaisesaus – <i>Sauce mayonnaise</i>	59
Ravigotesaus (= vinaigrettesaus) – <i>Sauce ravigote (= sauce vinaigrette)</i>	60

### CHAUD-FROIDS SAUS – SAUCE CHAUD-FROID

### SAMENGESTELDE BOTERS – BEURRES COMPOSÉS

Hofmeesterboter – <i>Beurre maître d'hôtel</i>	61
Groene kruidenboter – <i>Beurre aux fines herbes</i>	61
Knoflookboter – <i>Beurre à l'ail</i>	61
Slakkenboter – <i>Beurre d'escargots</i>	61

### VERMENGDE BOTERS – BEURRES MÉLANGÉS

Vermengde boter – <i>Beurre manié</i>	61
Gebruinde boter – <i>Beurre noisette</i>	61
Meunièreboter – <i>Beurre meunière</i>	61
Bruine boter met azijn – <i>Beurre noir</i>	61

## Groenten, paddenstoelen en zwammen

### Légumes et champignons

### GROENTEN – LÉGUMES

Gekookt – <i>À l'anglaise</i>	68
Gestoomd – <i>À la vapeur</i>	68
In de boter bereid – <i>Au beurre</i>	68
In de room bereid – <i>À la crème</i>	68
Gegratineerd – <i>Gratiné(e)(s)</i>	68
Geglacéerd – <i>Glacé(e)(s)</i>	68
Gepureerd – <i>En purée</i>	68
Opgevuld – <i>Farci(e)(s)</i>	69
Gebraiseerd (gesmoord) – <i>Braisé(e)(s)</i>	69
In frituurvet klaargemaakt – <i>Frit(e)(s)</i>	69

### PADDENSTOELEN EN ZWAMMEN – CHAMPIGNONS

Champignons, wit gekookt – <i>Champignons cuits à blanc</i>	70
Champignons met room bereid – <i>Champignons à la crème</i>	70
Champignons, blank gebakken – <i>Champignons sautés à blanc</i>	70
Champignons, bruin gebakken – <i>Champignons sautés à brun</i>	70
Gegrilde champignons – <i>Champignons grillés</i>	71
Opgevlude champignons – <i>Champignons farcis</i>	71
Champignons op Griekse wijze – <i>Champignons à la grecque</i>	71

### Aardappelen

### GEKOOKTE AARDAPPELEN – POMMES DE TERRE CUITES À L'EAU

Gekookte aardappelen 'natuur' – <i>Pommes nature</i>	74
Aardappelen gekookt op Engelse wijze – <i>Pommes à l'anglaise</i>	74
Gestoomde aardappelen – <i>Pommes vapeur</i>	74
Nieuwe aardappelen – <i>Pommes nouvelles</i>	74
Peterselieaardappelen – <i>Pommes persillées</i>	74

<b>GEBAKKEN AARDAPPELEN – POMMES DE TERRE RISSOLÉES</b>	
Gebakken aardappelen – <i>Pommes sautées</i>	74
Gebakken aardappelen op Duitse wijze – <i>Pommes à l'allemande</i>	75
Aardappelen bereid zoals in Lyon – <i>Pommes à la Lyonnaise</i>	75

<b>GEGRATINEERDE AARDAPPELEN – POMMES DE TERRE GRATINÉES</b>	
Gegratineerde aardappelen – <i>Pommes gratinées</i>	75
Gegratineerde gevulde aardappelen – <i>Pommes de terre farcies et gratinées</i>	75
Gegratineerde aardappelen 'dauphinoise' – <i>Gratin à la dauphinoise (gratin dauphinois)</i>	75

<b>GEPUREERDE AARDAPPELEN – PURÉE DE POMMES DE TERRE</b>	
Aardappelpuree – <i>Pommes purée</i>	75
Hertoginnaardappelen – <i>Pommes duchesse</i>	76

<b>IN DE OVEN GEBAKKEN AARDAPPELEN – POMMES DE TERRE AU FOUR</b>	
Kasteelaardappelen – <i>Pommes château</i>	76
Gerissoleerde aardappelen – <i>Pommes rissolées</i>	76
Cocotteaardappelen – <i>Pommes cocottes</i>	76
Aardappelnootjes – <i>Pommes noisettes</i>	76
Parijse aardappelen – <i>Pommes à la parisienne</i>	76

<b>GEFRITUURDE AARDAPPELEN – POMMES DE TERRE FRITES</b>	
Pont-neufaardappelen – <i>Pommes Pont-Neuf</i>	77
Frieten – <i>Pommes frites</i>	77
Fijne frieten – <i>Pommes mignonnettes</i>	77
Extra fijne frieten – <i>Pommes allumettes</i>	77
Stroaardappelen – <i>Pommes paille</i>	77
Aardappelchips – <i>Pommes chips</i>	77
Aardappelwafeltjes – <i>Pommes gaufrettes</i>	77
Aardappelblokjes – <i>Pommes bataille</i>	77
Aardappelkroketten – <i>Pommes en croquettes</i>	77
Aardappelsoezen – <i>Pommes dauphine</i>	77

## **Deegwaren en granen** • *Pâtes alimentaires et céréales*

<b>DEEGWAREN – PÂTES ALIMENTAIRES</b>	82
---------------------------------------	----

<b>GRANEN – CÉRÉALES</b>	83
--------------------------	----

## **Rijst** • *Riz*

<b>ENKELE SOORTEN RIJST – QUELQUES SORTES DE RIZ</b>	86
--	----

<b>KOKEN VAN RIJST – LA CUISSON DU RIZ</b>	86
--	----

<b>BEREIDINGSWIJZEN – PRÉPARATIONS</b>	
Witgekookte rijst – <i>Riz au blanc</i>	86
Rijst op Creoolse wijze – <i>Riz à la créole</i>	86
Rijst op Indiase wijze – <i>Riz à l'indienne</i>	87
Pilavrijst – <i>Riz pilaf</i>	87
Kerrierijst – <i>Riz au curry</i>	87
Rijst op Turkse wijze – <i>Riz à la turque</i>	87

## **Vissen, schaal-, schelp- en weekdieren** • *Poissons, crustacés, coquillages et mollusques*

<b>VISSEN – POISSONS</b>	90
--------------------------	----

<b>SCHAAL-, SCHELP- EN WEEKDIEREN – CRUSTACÉS, COQUILLAGES ET MOLLUSQUES</b>	
Schaaldieren of kreeftachtigen – <i>Crustacés</i>	91
Schelp- en weekdieren – <i>Coquillages et les mollusques</i>	91

<b>REINIGEN VAN VIS – NETTOYAGE DU POISSON</b>	93
--	----

<b>SNIJWIJZEN – DÉCOUPE / TYPES DE DÉCOUPE</b>	93
--	----

<b>BASISBEREIDINGEN VAN VIS – PRÉPARATIONS DE BASE DES POISSONS</b>	93
---	----

<b>ENKELE SPECIALE BEREIDINGEN VAN VIS – DIVERSES PRÉPARATIONS SPÉCIALES DE POISSON</b>	
Bouillabaisse zoals in Marseille – <i>Bouillabaisse à la marseillaise</i>	95
Bouillabaisse op Parijse wijze – <i>Bouillabaisse à la parisienne</i>	97
Vis in papillot – <i>Poisson en papillote</i>	97
Stomen van vis – <i>Poisson à la vapeur</i>	97
Warm roken van vis – <i>Poisson fumé à chaud</i>	97

## **Vlees en wild** • *Viande et gibier*

<b>SOORTEN VLEES EN GEVOGELTE – VIANDES ET VOLAILLES</b>	100
--	-----

<b>BASISBEREIDINGSWIJZEN VAN VLEES EN GEVOGELTE – PRÉPARATIONS DE VIANDE ET GIBIER</b>	
Braden – <i>Rôtir</i>	100
Bakken – <i>Sauter</i>	101
Poëleren – <i>Poêler</i>	101
Grillen – <i>Griller</i>	101
Braiseren (smoren) – <i>Braiser</i>	102
Stoven – <i>Étuver</i>	102

<b>WILD – GIBIER WILD</b>	103
---------------------------	-----

<b>BEREIDINGEN VAN HAARWILD – PRÉPARATIONS DE GIBIER À POILS</b>	
Civet – <i>Civet</i>	104
Kotelet, nootje, filet en filet mignon – <i>côtelette, noix, filet et filet mignon</i>	104
Groot wild – <i>Venaison</i>	105
Hazenkroketjes – <i>Croquettes de lièvre</i>	105
Reebokkoteletjes gebakken à la minute – <i>Côtelettes de chevreuil à la minute</i>	105
Grote stukken wild – <i>Morceau nobles de gibier</i>	105
Haas met chocolade – <i>Lièvre au chocolat</i>	105
Civet van hazenrug met deegwaren – <i>Civet de râble de lièvre avec pâtes alimentaires</i>	106
Koteletjes met kweeperen – <i>Côtelettes aux coings</i>	106
Mousse, mousseline, soufflé – <i>Mousse, mousseline, soufflé</i>	106
Hazenpastei – <i>Pâté de lièvre</i>	107
Gevulde haas à la périgourdine – <i>Lièvre farci à la périgourdine</i>	107
Konijn met pruimen – <i>Lapin aux prunes</i>	108
Gibelotte van konijn – <i>Gibelotte de lapin</i>	108

<b>BEREIDINGEN VAN PLUIMWILD – PRÉPARATIONS DE GIBIER À PLUMES</b>	
Braden – <i>Rôtir</i>	108
Fazant – <i>Faisan</i>	108
Lijster – <i>Grive</i>	108
Eend – <i>Canard</i>	108
Houtsnip – <i>Bécasse des bois</i>	108
Watersnip – <i>Bécassine</i>	109
Kwartel – <i>Caille</i>	109
Patrijs – <i>Perdrix</i>	109
Poëleren – <i>Poêler</i>	109
Sauteren – <i>Sauter</i>	109
<b>SUPRÊME EN KOTELET – SUPRÊME ET CÔTELETTE</b>	109
<b>SPECIALE BEREIDINGEN VAN WILD – PRÉPARATIONS SPÉCIALES DE GIBIER</b>	
Fazant Souvaroff – <i>Faisan Souvaroff</i>	109
Salmis (fazant, patrijs, houtsnip) – <i>Salmis</i>	110
Pluimwild met groene kool – <i>Gibier à plumes avec chou vert</i>	110
<b>VULSELS – FARCES</b>	
Champignonvulsel – <i>Farce aux champignons</i>	110
Vulsel voor groenteterrines – <i>Farce pour terrines de légumes</i>	111
Levervulsel – <i>Farce au foie</i>	111
Gratinvulsel – <i>Farce à gratin</i>	111
Mousselinevulsel – <i>Farce mousseline</i>	111
Gevogeltevulsel – <i>Farce de volaille</i>	112
Mousselinevulsel – <i>Farce mousseline</i>	112
<b>QUENELLES – QUENELLES</b>	112
<b>MOUSSELINE OF MOUSSE – MOUSSELINE OU MOUSSE</b>	
Koude hammousse – <i>Mousse de jambon froide</i>	112
Warme hammousse – <i>Mousse de jambon chaude</i>	112
Rapenmousse – <i>Mousse de navets</i>	113
<b>PASTEIEN – TERRINES</b>	
Pasteideeg – <i>Pâte à pâté</i>	113
Pastei in korstdeeg – <i>Pâté en croûte</i>	114
<b>Eieren • Œuf</b>	118
<b>GEKOOKTE EIEREN – ŒUFS BOUILLIS</b>	
Ontbijteieren – <i>Œufs à la coque</i>	118
Zachtgekookte eieren – <i>Œufs mollets</i>	118
Hardgekookte eieren – <i>Œufs durs</i>	118
Gepocheerde eieren – <i>Œufs pochés</i>	118
<b>GEBAKKEN EIEREN – ŒUFS FRITS</b>	
Spiegeleieren – <i>Œufs sur le plat</i>	118
In de pan gebakken eieren – <i>Œufs poêlés</i>	118
In de friteuse gebakken eieren – <i>Œufs frits</i>	121
Roereieren – <i>Œufs brouillés</i>	121
Omeletten – <i>Omelettes</i>	121





HOTELSCHOOL  
HK  
KOKSIJDE

## Gerechten <sup>•</sup> Plats

127

## Koude voorgerechten <sup>•</sup> Entrées froides

Ardense ham met galiameloen – <i>Jambon d'Ardenne au melon Galia</i>	127
Carpaccio van rundvlees – <i>Carpaccio de bœuf</i>	127
Chaud-froid van kipfilet – <i>Chaud-froid de filet de poulet</i>	127
Cocktail van grijze garnalen – <i>Cocktail de crevettes grises</i>	129
Eieren op Russische wijze – <i>Œufs à la russe</i>	129
Gemengde salade met ham, appel en groentejulienne – <i>Salade Beaucaire</i>	129
Gevulde eieren – <i>Œufs farcis</i>	130
Griekse salade – <i>Salade à la grecque</i>	130
Couscoussalade met gebakken scampi – <i>Salade de couscous aux scampi</i>	130
Gemarineerde zalm met bieslook – <i>Saumon mariné à la ciboulette</i>	130
Gepocheerde zalmoot in schoonzicht – <i>Dame de saumon en belle-vue</i>	132
Lauwe zalm met zoetzure groenekruidenvinaigrette – <i>Saumon tiède à la vinaigrette à l'aigre-doux et aux fines herbes</i>	132
Mousse van gekookte ham – <i>Mousse de jambon cuit</i>	132
Rillettes van konijn met shiitake's – <i>Rillettes de lapin aux shiitakés</i>	133
Salade op Luikse wijze – <i>Salade liégeoise</i>	133
Salade zoals in Nice – <i>Salade niçoise</i>	133
Tartaar van zalm met dille – <i>Tartare de saumon à l'aneth</i>	135
Tomaat gevuld met tonijnsalade – <i>Tomate à la monégasque</i>	135

## Soepen <sup>•</sup> Potages

### GROENTESOEPEN - POTAGES

Kervelsoep – <i>Potage au cerfeuil</i>	139
Pompoensoep – <i>Potage au potiron</i>	139
Knolselderijsoep – <i>Potage au céleri-rave</i>	139
Preisoep – <i>Potage aux poireaux</i>	139
Selderijsoep – <i>Potage au céleri</i>	140
Tomatensoep – <i>Potage aux tomates</i>	140
Tomatensoep met paprikajulienne en rijst – <i>Potage andalou</i>	140
Waterkerssoep – <i>Potage cressonnière</i>	141

### PUREESOEPEN - POTAGES PURÉE

Aardappelpureesoep – <i>Potage parmentier</i>	141
Erwtentpureesoep 'ambassadeur' – <i>Potage ambassadeur</i>	141
Erwtentpureesoep met broodkorstjes – <i>Potage Saint-Germain aux croûtons</i>	141
Flageoletpureesoep 'Jackson' – <i>Potage Jackson</i>	143
Wortelpureesoep – <i>Potage Crécy</i>	143

### ROOMSOEPEN - POTAGES CRÈME

Bloemkoolroomsoep – <i>Crème Dubarry</i>	144
Broccolirroomsoep – <i>Crème de brocoli</i>	144
Champignonroomsoep – <i>Crème de champignons</i>	144
Knolselderijroomsoep met groenteblokjes – <i>Crème à la champenoise</i>	145
Komkommerroomsoep – <i>Crème de concombres</i>	145
Courgetteroomsoep – <i>Crème de courgettes</i>	145
Portugese roomsoep – <i>Crème à la portugaise</i>	146
Roomsoep 'Agnes Sorel' – <i>Crème Agnès Sorel</i>	146
Tomatenroomsoep – <i>Crème de tomates</i>	146
Tomatenroomsoep met groentebolletjes – <i>Crème Solferino</i>	148
Waterkersroomsoep – <i>Crème cressonnière</i>	148
Witlofroomsoep – <i>Crème de chicons</i>	148
Wortelroomsoep met broodkorstjes – <i>Crème Crécy à la briarde</i>	148
Mosselroomsoep met saffraan en knapperige groentjes – <i>Crème de moules au safran et aux légumes croquants</i>	150
Mosselsoepje met anijs – <i>Chaudrée de moules à l'anis</i>	150

### VELOUTÉS OEPEN - VELOUTÉS

Aspergeveloutés oep – <i>Velouté d'asperges</i>	151
Bloemkoolveloutés oep – <i>Velouté Dubarry</i>	151

Gevogelveloutés oep 'dame blanche' – <i>Velouté de volaille dame blanche</i>	152
Gevogelveloutés oep met zuring en kervel – <i>Velouté de volaille Élixa</i>	152
Komkommerveloutés oep – <i>Velouté Doria</i>	152
Tomatenveloutés oep – <i>Velouté de tomates</i>	153
Tomatenveloutés oep met paprikajulienne en rijst – <i>Velouté andalouse</i>	153
Visveloutés oep uit Dieppe – <i>Velouté de poisson à la dieppoise</i>	153

### BURGERSOEPEN - SOUPES

Boerinnensoep met aardappelen – <i>Soupe à la paysanne</i>	155
Boerinnensoep met groene kool – <i>Soupe à la fermière</i>	155
Bonne-femmesoep – <i>Soupe bonne femme</i>	155
Bouillonsoep met groenteblokjes – <i>Soupe à la brunoise de légumes</i>	155
Bouillonsoep met groentereepjes – <i>Soupe julienne</i>	156
Runderbouillonsoep met groenten en spekblokjes – <i>Soupe cultivateur</i>	156
Soep op Ardense wijze – <i>Soupe à l'ardennaise</i>	156
Soep op Vlaamse wijze – <i>Soupe à la flamande</i>	156
Uiensoep – <i>Soupe à l'oignon</i>	158

### HELDERE SOEPEN - CONSOMMÉS

Consommé 'aurore' – <i>Consommé aurore</i>	158
Consommé 'belle fermière' – <i>Consommé belle fermière</i>	158
Consommé met groenteblokjes – <i>Consommé brunoise</i>	159
Consommé 'Carmen' – <i>Consommé Carmen</i>	159
Consommé op Madrileense wijze – <i>Consommé madrilène</i>	159
Consommé met groene kruidenflensjes – <i>Consommé Célestine</i>	161
Consommé van fazant met sherry en shiitake's – <i>Consommé de faisan au xérès et aux shiitakés</i>	161
Consommé met groentereepjes – <i>Consommé julienne</i>	161
Consommé met lentegroenten – <i>Consommé printanier</i>	161
Consommé 'mikado' – <i>Consommé mikado</i>	162
Consommé van langoustines – <i>Consommé de langoustines</i>	162
Consommé van langoustines met zeekraal en krokante groentjes – <i>Consommé de langoustines à la salicorne et aux légumes croquants</i>	162

### SPECIALE SOEPEN - LES POTAGES SPÉCIAUX

Garnalenroomsoep – <i>Bisque de crevettes</i>	163
Bouillabaisse met noordzeevis bereid zoals in Marseille – <i>Bouillabaisse aux poissons de la mer du Nord à la marseillaise</i>	163
Kerriesoep 'mulligatawny' – <i>Potage mulligatawny</i>	164
Minestrone – <i>Minestrone</i>	164
Heldere ossenstaartsoep – <i>Oxtail clair</i>	165
Waterzooi van noordzeevis – <i>Waterzooi de poisson de la mer du Nord</i>	165
Waterzooi van vis met groentejulienne en groene kruiden – <i>Waterzooi de poisson à la julienne de légumes et aux fines herbes</i>	167

## Warme voorgerechten <sup>•</sup> Entrées chaudes

### WARME VOORGERECHTEN MET GROENTEN EN/OF VLEES EN EIERGERECHTEN - ENTRÉES CHAUDES AUX LÉGUMES ET/OU À LA VIANDE ET PRÉPARATIONS AUX ŒUFS

Artisjokbodem 'Monselet' – <i>Fond d'artichaut Monselet</i>	170
Asperges op Vlaamse wijze – <i>Asperges à la flamande</i>	171
Eieren op Bretoense wijze – <i>Œufs durs à la bretonne</i>	171
Gebakken kalfszwezerik met groene linzen – <i>Ris de veau sautés aux lentilles vertes</i>	171
Gebraiseerde kalfszwezerik met asperges – <i>Ris de veau braisés aux asperges</i>	172
Gefrituurd flensje met kaasvulling – <i>Beurek à la turque</i>	172
Gegratineerd witlof met ham – <i>Chicons au gratin</i>	172
Gepocheerd ei met spinazie, broodkorstjes en spekreepjes met Hollandse saus – <i>Œuf poché aux épinards, croûtons et lardons avec sauce hollandaise</i>	173
Gevogeltepastetje – <i>Vol-au-vent au poulet</i>	173
Kaaskroketten – <i>Fondus au fromage</i>	174



Omelet met groene kruiden – <i>Omelette aux fines herbes</i>	174	Gegrilde zeeduivelmedaillon met asperges en grijze garnalen – <i>Médaillon de lotte grillé aux asperges, aux crevettes grises</i>	194
Quiche met spekreepjes en kaas – <i>Quiche lorraine</i>	175	Gegrilde zeeduivelmedaillon met spinazie en mosterdsaus – <i>Médaillon de lotte grillé avec épinards et sauce dijonnaise</i>	194
Risotto met asperges en gedroogde ham – <i>Risotto aux asperges et au jambon séché</i>	175	Gegrilde zalmmoot met mosterdsaus – <i>Darne de saumon grillée avec sauce dijonnaise</i>	196
Roereieren met mosterd, kaas en groene kruiden – <i>Œufs brouillés Magda</i>	177	Gepersilleerde koolvissuprême met auroresaus – <i>Suprême de lieu noir persillé avec sauce aurore</i>	196
Taartje met gepocheerd ei, sojascheuten en Hollandse saus – <i>Tartelette à l'œuf poché</i> <i>et aux germes de soja avec sauce hollandaise</i>	177	Gepocheerd ei, karnemelkpuree met gebruijnde boter, grijze garnalen tomaat en broodkorstjes – <i>Œuf poché, purée au lait battu et beurre</i> <i>noisette, crevettes grises, tomate et croûtons</i>	196
Toast met champignons – <i>Toast aux champignons</i>	177	Gepocheerde kabeljauwsuprême boitelle – <i>Suprême de cabillaud Boitelle</i>	197
Warme soufflé met groene kruiden – <i>Soufflé chaud aux fines herbes</i>	178	Gepocheerde scholfilets met prei, tomaat en wittewijnsaus – <i>Filets de plie pochés, aux poireaux et tomates avec sauce vin blanc</i>	197
<b>WARMER VOORGERECHTEN MET VIS EN/OF SCHAAL- EN SCHELPIEREN – ENTRÉES CHAUDES AU POISSON ET/OU CRUSTACÉS ET COQUILLAGES</b>			
Bladerdeeggebakje met mosselen, grijze garnalen en champignons – <i>Bouchée aux fruits de mer</i> <i>et champignons</i>	178	Gepocheerde kabeljauwmoot op Vlaamse wijze – <i>Darne de cabillaud pochée à la flamande</i>	198
Garnalenkroketten – <i>Croquettes aux crevettes</i>	179	Gepocheerde tongscharrolletjes met wittewijnsaus en groene kruiden – <i>Paupiettes de limande-sole</i> <i>avec sauce vin blanc aux fines herbes</i>	198
Gebakken kikkerbillen met champignons en knoflook – <i>Cuisses de grenouilles poêlées aux champignons et à l'ail</i>	179	Gepocheerde tongscharrolletjes met crumble van chips en kerriesaus – <i>Paupiettes de limande-sole avec</i> <i>crumbled chips et sauce au curry</i>	198
Gebakken rodepoonfilet met Provençaalse saus – <i>Filet de grondin perlon poêlé avec sauce provençale</i>	179	Gepocheerde wijtingfilet 'Dugléré' – <i>Filet de merlan poché Dugléré</i>	199
Gebakken scampi en tomatensalsa met basilicum – <i>Scampi poêlés avec salsa de tomates au basilic</i>	180	Gepocheerde zalmsuprême met prei, tomaat en wittewijnsaus met sjalotten – <i>Suprême de saumon poché, aux poireaux</i> <i>et à la tomate avec sauce vin blanc aux échalotes</i>	199
Gebakken scampi en saus met zachte paprika en tijm – <i>Scampi poêlés avec sauce aux poivrons doux et au thym</i>	180	Gepocheerde rogfilet met witte en groene asperges en mousselinesaus met groene kruiden – <i>Filet de raie poché aux asperges blanches et vertes</i> <i>avec sauce mousseline aux fines herbes</i>	201
Gebakken zeetongfilets 'sportive' – <i>Sole sportive</i>	180	Hondshaai in 't groen – <i>Roussette au vert</i>	201
Gebakken zeeduivelmedaillon met mosselen en ratatouille uit Nice – <i>Médaillon de lotte poêlé aux moules et</i> <i>ratatouille niçoise</i>	182	Kabeljauwsuprême op Portugese wijze – <i>Suprême de cabillaud à la portugaise</i>	201
Gefrituurde pladijsreepjes met remouladesaus – <i>Goujonnettes de plie frites avec sauce rémoulade</i>	183	Kabeljauwhaasje met preistoemp en blanke botersaus – <i>Dos de cabillaud avec pommes purée aux poireaux</i> <i>et sauce beurre blanc</i>	202
Gefrituurde rodepoonfilet met tartaarsaus – <i>Fritots de grondin perlon avec sauce tartare</i>	183	Kabeljauwhaasje op Vlaamse wijze – <i>Dos de cabillaud à la flamande</i>	202
Gefrituurde rodepoonfilet en tomatensaus met basilicum – <i>Fritots de grondin perlon avec sauce tomate au basilic</i>	184	Kabeljauwsuprême zoals in Andalusië – <i>Suprême de cabillaud à l'andalouse</i>	202
Gefrituurde rodepoonreepjes met gribichesaus – <i>Fritots de grondin perlon avec sauce gribiche</i>	184	Slijptong met zachte paprika – <i>Solette aux poivrons doux</i>	202
Gefrituurde tongscharreepjes met tartaarsaus – <i>Goujonnettes de limande-sole frites avec sauce tartare</i>	184	Kort gegaard zalmplakje met prei en oesterzwammen en blanke botersaus met zuring – <i>Minute de</i> <i>saumon aux poireaux et pleurotes avec beurre blanc à l'oseille</i>	203
Gefrituurde wijtingreepjes 'Orly' – <i>Goujonnettes de merlan frites Orly</i>	186	Kort gegaard zalmplakje met taugé, shiitake's en wittewijnsaus met zuring – <i>Minute de saumon aux jets de soja et shiitaké</i> <i>avec sauce au vin blanc à l'oseille</i>	204
Geglaceerde grietsuprême met ratatouille uit Nice – <i>Suprême de barbue glacé et ratatouille niçoise</i>	186	Luchtig gebakje met kabeljauw 'Dugléré' – <i>Millefeuille au cabillaud Dugléré</i>	204
Geglaceerde slijptongfilets met paprika, tomaat en bieslook – <i>Filets de solettes glacés aux poivrons, tomate et ciboulette</i>	187	Mosselen 'marinière' – <i>Moules à la marinière</i>	204
Geglaceerde mosselen met prei – <i>Moules glacées aux poireaux</i>	187	Omelet met grijze garnalen – <i>Omelette aux crevettes grises</i>	205
Gegratineerde mosselen 'thermidor' – <i>Gratin de moules thermidor</i>	189	Op vel gebakken kabeljauwsuprême met artisjok en wittewijnsaus met Noilly Prat – <i>Suprême de cabillaud cuit sur peau,</i> <i>artichaut et sauce vin blanc au Noilly Prat</i>	205
Gegratineerde mosselen met artisjok 'thermidor' – <i>Gratin de moules à l'artichaut thermidor</i>	189	Op vel gebakken kabeljauwhaasje met ratatouille uit Nice, karnemelkpuree met gebruijnde boter en grijze garnalen – <i>Dos de cabillaud cuit sur peau, ratatouille niçoise,</i> <i>purée au lait battu et beurre noisette, et crevettes grises</i>	207
Gegratineerde visschelp met kaassaus – <i>Coquille de poisson Mornay</i>	190	Op vel gebakken kabeljauwsuprême met grijze garnalen, karnemelkpuree en nantuasaus ' – <i>Suprême de cabillaud cuit</i> <i>sur peau aux crevettes grises avec purée au lait battu et sauce</i> <i>Nantua</i>	207
Gegrilde grietsuprême met asperges en wittewijnsaus met limoen – <i>Suprême de barbue grillé aux asperges</i> <i>et sauce vin blanc et citron vert</i>	190	Op vel gebakken zeebaarbeelfilets met artisjok en blanke botersaus met dille – <i>Filets de rouget barbet cuit sur la peau à l'artichaut</i> <i>avec beurre blanc à l'aneth</i>	209
Gegrilde grietsuprême met erwtencrème, ragout van venkel, prei en courgette, wittewijnsaus met bieslook en limoen – <i>Suprême de barbue grillé, crème de petits pois,</i> <i>ragoût de fenouil, poireaux et courgette, sauce vin</i> <i>blanc à la ciboulette et au citron vert</i>	192	Paling in 't groen – <i>Anguille au vert</i>	209
Gegrilde grietsuprême met zachtgegaarde prei en kalfsjus met dragon – <i>Suprême de barbue grillé avec fondue</i> <i>de poireaux et jus de veau à l'estragon</i>	192	Quiche met prei en gerookte zalm – <i>Quiche aux poireaux et au saumon fumé</i>	210
Gegrilde zeeduivelmedaillon met asperges en paprika, risotto van shiitake's en lente-ui, krokant van zwarte olijven en garnalenroomsaus – <i>Médaillon de lotte</i> <i>grillé aux asperges et poivrons, risotto de shiitaké</i> <i>et jeunes oignons, croquant d'olives noires et sauce</i> <i>aux crevettes à la crème</i>	193		

Rodepoonfilet 'Dugléré' – <i>Filet de grandin perlon Dugléré</i>	210	<i>avec sauce aux crevettes et pommes duchesse</i>	228
Roereieren met garnalen en bieslook – <i>Ceufs brouillés aux crevettes et à la ciboulette</i>	211	Gepocheerde zalm-suprême met prei, wittewijnsaus en hertoginnenaardappelen – <i>Suprême de saumon poché au poireau avec sauce vin blanc et pommes duchesse</i>	230
Rogfilet 'Dugléré' – <i>Filet de raie Dugléré</i>	211	Gepocheerde rogvleugel met gebruinte boter met kappers en natuuraardappelen – <i>Aile de raie pochée avec beurre noisette aux câpres et pommes nature</i>	230
Rogpakketje met asperges en mousselinesaus – <i>Balluchon de raie aux asperges avec sauce mousseline</i>	211	Gepocheerde rogvleugel met gebruinte boter en aardappelpuree met prei – <i>Aile de raie pochée, beurre noisette et pommes purée aux poireaux</i>	231
Scampi op Indiase wijze – <i>Scampi à l'indienne</i>	213	Kabeljauwsuprême met spinazie en peterselieaardappelen – <i>Suprême de cabillaud à la florentine et pommes persillées</i>	231
Taartje met gepocheerd ei, taugé, garnalen en Hollandse saus – <i>Tartelette à l'œuf poché, aux germes de soya et aux crevettes avec sauce hollandaise</i>	213	Kabeljauwsuprême op Vlaamse wijze en aardappelpuree met prei – <i>Suprême de cabillaud à la flamande et pommes purée aux poireaux</i>	231
Gefrituurde tongscharreepjes 'Orly' – <i>Goujonnettes de limande-sole frites Orly</i>	213	Koolvissuprême op Russische wijze met aardappelen gekookt op Engelse wijze – <i>Suprême de lieu noir à la russe et pommes à l'anglaise</i>	231
Tongscharrolletjes 'Bercy' – <i>Paupiettes de limande-sole Bercy</i>	214	Lengsuprême met garnalensaus en pilavrijst met erwten – <i>Suprême de lingue avec sauce aux crevettes et riz pilaf aux petits pois</i>	233
Tongscharrolletjes met prei en oesterzwammen, wittewijnsaus met groene kruiden en kerstomaatjes – <i>Paupiettes de limande-sole aux poireaux et pleurotes avec sauce vin blanc aux fines herbes et tomates-cerises</i>	214	Rogfilet gevuld met prei, met wittewijnsaus en hertoginnenaardappelen – <i>Paupiette de raie farcie au poireau avec sauce vin blanc et pommes duchesse</i>	233
Waterzooi van vis met mosselen en groentejulienne – <i>Waterzooi de poisson aux moules et à la julienne de légumes</i>	214	Zalmsuprême met spinazie, wittewijnsaus en aardappelpuree – <i>Suprême de saumon à la florentine avec sauce vin blanc et pommes purée</i>	234
Gepocheerde wijtingfilet en wittewijnsaus met garnalen – <i>Filet de merlan poché et sauce vin blanc aux crevettes</i>	216	Zeevolfmedaillon met spinazie en aardappelen gekookt op Engelse wijze – <i>Médaillon de loup de mer à la florentine avec pommes à l'anglaise</i>	234
Zalmmoot gepocheerd in court-bouillon met Hollandse saus – <i>Darne de saumon pochée au court-bouillon avec sauce hollandaise</i>	216		
Zalmsuprême 'Condorcet' – <i>Suprême de saumon Condorcet</i>	218		
Zalmsuprême in papillot en blanke botersaus met bieslook – <i>Suprême de saumon en papillote avec beurre blanc à la ciboulette</i>	218		
Zeeuvelmedaillon 'François premier' – <i>Médaillon de lotte François 1<sup>er</sup></i>	219		
Zeetongfilet, gegrilde sint-jakobsvrucht en kokkels, met bloemkool, artisjok, tuinbonen en wittewijnsaus met groene kruiden – <i>Filet de sole, noix de Saint-Jacques grillée et coques, avec chou-fleur, artichaut, fèves des marais et sauce vin blanc aux fines herbes</i>	219		
Zeetongfilets 'boitelle' – <i>Filets de sole Boitelle</i>	220		
Zeetongfilets zoals in Dieppe – <i>Filets de sole à la dieppoise</i>	220		
Zeetongfilets met cava – <i>Filets de sole au cava</i>	221		
Zeetongrolletjes met een ragout van prei, witlof en oesterzwammen, en groenkruidensaus – <i>Paupiettes de sole au ragoût de poireaux, chicons et pleurotes avec sauce aux fines herbes</i>	221		
Zeetongrolletjes met ragout van venkel, courgette en tomaat, en wittewijnsaus met groene kruiden – <i>Paupiettes de sole au ragoût de fenouil, courgette et tomate avec sauce vin blanc aux fines herbes</i>	222		
Zeetongfilets met krokante groenten, mousse van erwten en wittewijnsaus met groene kruiden – <i>Filets de sole aux légumes croquants avec mousseline de petits pois et sauce vin blanc aux fines herbes</i>	222		
<b>Hoofdschotels • Les plats principaux</b>			
<b>VISGERECHTEN – PLATS DE POISSON</b>			
Gebakken rogvleugel, kappers, gebruinte boter en aardappelen gekookt op Engelse wijze – <i>Aile de raie poêlée, câpres, beurre noisette et pommes à l'anglaise</i>	226	Chateaubriand op wijnhandelaarswijze met kasteelaardappelen – <i>Chateaubriand marchand de vin et pommes château</i>	236
Gebakken zeetong 'meunière' met gestoomde aardappelen – <i>Sole meunière avec pommes vapeur</i>	226	Chateaubriand, saus met sjalot en portwijn, courgette met gebakken oesterzwammen, tomaat gevuld met spinazie, gebakken witlof en kasteelaardappelen – <i>Chateaubriand, sauce aux échalotes et au porto, courgette aux pleurotes, tomate farcie aux épinards, chicons poêlés et pommes château</i>	236
Gebakken zeetong 'belle meunière' met gestoomde aardappelen – <i>Sole belle meunière avec pommes vapeur</i>	226	Dubbele varkenskotelet met uitjes, champignons en spekreepjes, en cocotteaardappelen – <i>Double côte de porc à la forestière et pommes cocottes</i>	238
Gebakken zalm-suprême met mosterdsaus en aardappelen gekookt op Engelse wijze – <i>Suprême de saumon poêlé, sauce dijonnaise et pommes à l'anglaise</i>	228	Dubbele varkenskotelet met gratineerde bloemkool en aardappelkroketten – <i>Double côte de porc, chou-fleur au gratin et pommes croquettes</i>	240
Gepocheerde kabeljauwsuprême met lentegroenten, blanke botersaus en peterselieaardappelen – <i>Suprême de cabillaud poché, légumes printaniers, sauce beurre blanc et pommes persillées</i>	228	Gebakken kalfsmedaillon en kalfszwezerik met pastinaak, jonge wortelen, groene boontjes en aardappelsoezen – <i>Médaillon de veau et ris de veau au panais, jeunes carottes, haricots verts et pommes dauphine</i>	240
Gepocheerde koolvissuprême met garnalensaus en hertoginnenaardappelen – <i>Suprême de lieu noir poché</i>		Gebakken kalfsmedaillon en kalfszwezerik met pastinaak, shiitake's en stroaardappelen – <i>Médaillon de veau et ris de veau poêlés avec panais, shiitaké et pommes paille</i>	242
		Gebakken kalfsoester op wijnhandelaarswijze met pont-neufaardappelen – <i>Mignon de veau poêlé marchand de vin et pommes Pont-Neuf</i>	242
		Gebakken kipfilet met appelcompote van renetten en natuuraardappelen – <i>Blanc de poulet poêlé, compote de pommes reinettes et pommes nature</i>	242
		Gebraden kippenbout met appelcompote van renetten en gerissoleerde aardappelen – <i>Cuisse de poulet rôti, compote de pommes reinettes et pommes rissolées</i>	244
		Gebakken tussenribstuk met rodewijnsaus en aardappelnootjes – <i>Entrecôte poêlée, sauce au vin rouge et pommes noisettes</i>	244
		Gebakken runderbiefstuk met gemengde salade en frieten – <i>Steak de bœuf poêlé, salade mixte et pommes frites</i>	244
		Gebakken runderbiefstuk met champignonroomsaus, gemengde salade en frieten – <i>Steak de bœuf archiduc, salade mixte, pommes frites</i>	246
		Gebakken runderbiefstuk met Provençaalse saus en pilavrijst – <i>Steak de bœuf poêlé, sauce provençale et riz pilaf</i>	246

Gebakken varkensmedaillons met pittige augurkensaus en groentepuree – <i>Médaillons de porc sautés, sauce charcutière et purée de légumes</i>	246	<i>la brabançonne et pommes croquettes</i>	262
Gebakken varkenssteak met picklesroomsaus en gerissoleerde aardappelen – <i>Steak de porc poêlé, sauce Cross &amp; Blackwell et pommes rissolées</i>	248	Gebraden piepkuiken, taartje met erwten op Franse wijze en cocotteaardappelen – <i>Poussin rôti Clamart et pommes cocottes</i>	264
Gebakken varkenssteak met spinazie in roomsaus en aardappelen gekookt op Engelse wijze – <i>Steak de porc poêlé, épinards à la crème et pommes à l'anglaise</i>	248	Gebraden varkensribstuk met groene kool, rodekool en kasteelaardappelen – <i>Carré de porc rôti, chou vert, chou rouge et pommes château</i>	264
Gebakken varkenssteak met wortelen in boter bereid en aardappelpuree – <i>Steak de porc poêlé, carottes au beurre et pommes purée</i>	249	Geflambeerde runderbiefstuk met peperroomsaus, gemengde salade en fijne frieten – <i>Steak de bœuf flambé, sauce au poivre et à la crème, salade mixte et pommes alumettes</i>	264
Gebraden eendenborst met lentegroenten en Parijse aardappelen – <i>Magret de canard rôti aux légumes printaniers et pommes à la parisienne</i>	249	Gegrild runderribstuk, saus met sjalot en portwijn, courgette met gebakken oesterzwammen, tomaat gevuld met spinazie, gebraiseerd witlof en kasteelaardappelen – <i>Côte à l'os grillée, sauce aux échalotes et au porto, courgette aux pleurotes sautées, tomate farcie aux épinards, chicons braisés et pommes château</i>	266
Gebraden hoevekip met jagerssaus en aardappelkroketten – <i>Poularde rôtie, sauce chasseur et pommes croquettes</i>	251	Gegrild tussenribstuk zoals in Bordeaux met kasteelaardappelen – <i>Entrecôte grillée à la bordelaise et pommes château</i>	266
Gebraden kalkoenfilet met ananassaus, gepocheerde peertjes en aardappelblokjes – <i>Filet de dindonneau rôti, sauce à l'ananas, poires pochées et pommes bataille</i>	251	Gegrild tussenribstuk met bearnaisesaus, gemengde salade en aardappelwafeltjes – <i>Entrecôte grillée, sauce béarnaise, salade mixte et pommes gaufrettes</i>	268
Gebraden kip met gebakken witlof en kasteelaardappelen – <i>Poulet rôti, chicons poêlés et pommes château</i>	252	Gegrild tussenribstuk 'minute' met hofmeesterboter en fijne frieten – <i>Entrecôte minute grillée, beurre maître d'hôtel et pommes allumettes</i>	268
Gebraden kip met dragonsaus en aardappelkroketten – <i>Poulet rôti, sauce à l'estragon et pommes croquettes</i>	252	Gegrilde kalfsoester met dragonsaus, gebakken witlof, geglaceerde jonge wortelen en raapjes, en peterselieaardappelen – <i>Mignon de veau grillé, sauce à l'estragon, chicons sautés, cocotte de carottes jeunes et navets glacés et pommes persillées</i>	268
Gebraden kip met jagerssaus en cocotteaardappelen – <i>Poulet rôti, sauce chasseur et pommes cocottes</i>	254	Gegrilde kalfsoester met dragonsaus, gebakken witlof en kasteelaardappelen – <i>Mignon de veau, sauce à l'estragon, chicons sautés et pommes château</i>	269
Gebraden kip met ratatouille uit Nice en noedels in boter bereid – <i>Poulet rôti, ratatouille niçoise et nouilles au beurre</i>	254	Gegrilde kalfsoester met robertsaus, seizoensgroenten en peterselieaardappelen – <i>Mignon de veau grillé, sauce Robert, légumes de saison et pommes persillées</i>	269
Gebraden kip, een taartje met erwten op Franse wijze en aardappelkroketten – <i>Poulet rôti Clamart et pommes croquettes</i>	254	Gegrilde kip met duivelssaus en aardappelwafeltjes – <i>Poulet grillé, sauce diable et pommes gaufrettes</i>	270
Gebraden kwartel met druiven en cocotteaardappelen – <i>Caille rôtie aux raisins et pommes cocottes</i>	255	Gegrilde runderbiefstuk met hofmeesterboter, gemengde salade en frieten – <i>Steak de bœuf grillé, beurre maître d'hôtel, salade mixte et pommes frites</i>	270
Gebraden kwartel met braaduitjes, champignons en spek, en cocotteaardappelen – <i>Caille rôtie aux petits oignons, champignons et lardons, et pommes cocottes</i>	255	Gegrilde runderbiefstuk met wijnhandelaarsboter en strooaardappelen – <i>Steak de bœuf grillé, beurre marchand de vin et pommes paille</i>	272
Gebraden lamsbout met seizoensgroenten en peterselieaardappelen – <i>Gigot d'agneau rôti, légumes de saison et pommes persillées</i>	256	Gegrilde runderpavé, tomaat gevuld met ratatouille uit Nice, choronsaus en fijne frietjes – <i>Pavé de bœuf, tomate farcie à la ratatouille, sauce choron et pommes allumettes</i>	272
Gebraden lamsbout met wintergroenten en gegratineerde aardappelen 'dauphinoise' – <i>Gigot d'agneau rôti, garniture hivernale et gratin dauphinois</i>	256	Gepersilleerd lamszadel met rozemarijnsaus en gegratineerde aardappelen 'dauphinoise' – <i>Selle d'agneau persillée, sauce au romarin et gratin dauphinois</i>	273
Gebraden lamsribstuk met rozemarijnsaus, seizoensgroenten en gegratineerde aardappelen 'dauphinoise' – <i>Carré d'agneau rôti, sauce au romarin, légumes de saison et gratin dauphinois</i>	258	Gepocheerde kip met kerriesaus en rijst op Indiase wijze – <i>Poulet poché, sauce au curry et riz à l'indienne</i>	273
Gebraden lamsribstuk met tijm, seizoensgroenten en peterselieaardappelen – <i>Carré d'agneau rôti au thym, légumes de saison et pommes persillées</i>	258	Gesauteerde kip 'Georgina' met aardappelkroketten – <i>Poulet sauté Georgina et pommes croquettes</i>	275
Gebraden lamsribstuk met rozemarijn, primeurgroenten en nieuwe aardappelen – <i>Carré d'agneau rôti au romarin, légumes de saison et pommes nouvelles</i>	259	Gevogeltesuprême in korstdeeg met Gandaham en spinazie, dragonjus en aardappelen met groene kool en spek – <i>Suprême de volaille en croûte au jambon Ganda et aux épinards, jus à l'estragon et pommes de terre au chou vert et aux lardons</i>	275
Gepersilleerd lamsribstuk met rozemarijnsaus en gegratineerde aardappelen 'dauphinoise' – <i>Carré d'agneau persillé, sauce au romarin et gratin dauphinois</i>	259	Gevogeltesuprême in korstdeeg met witlof en robertaardappelen – <i>Suprême de volaille en croûte, chicons et pommes Robert</i>	276
Gebraden lamszadel met rozemarijn en peterselieaardappelen – <i>Selle d'agneau rôtie au romarin et pommes persillées</i>	260	Gevulde konijnenrug met oesterzwammen, broccoli en een aardappelkoekje – <i>Râble de lapin farci, pleurotes, brocoli et galette de pommes de terre</i>	276
Gebraden parelhoen 'fine champagne', tomaat gevuld met spinazie, gebraiseerd witlof en kasteelaardappelen – <i>Pintade rôtie sauce fine champagne, tomate farcie aux épinards, chicons braisés et pommes château</i>	260	Gevulde konijnenrug met rozemarijnsaus en kurkaardappelen – <i>Râble de lapin farci, sauce au romarin et pommes bouchons</i>	277
Gebraden parelhoen met herfstgarnituur – <i>Pintade rôtie et sa garniture d'automne</i>	261	Hutsepot op Vlaamse wijze – <i>Hochepot à la flamande</i>	277
Gebraden parelhoenfilet met knolselderijpuree, appel in de oven met veenbessen en bospaddenstoelen – <i>Filet de pintade rôti, purée de céleri-rave, pommes au four aux ailles et champignons des bois</i>	262	Kalfsbrood met krieken en aardappelpuree – <i>Pain de veau aux cerises de Montmorency et purée de pommes de terre</i>	279
Gebraiseerde parelhoen op Brabantse wijze met aardappelkroketten – <i>Pintade braisée à</i>		Kalfsblanket met noedels in boter bereid – <i>Blanquette de veau et nouilles au beurre</i>	279

Kalfsgebraad met voorjaarsgroenten en peterselieaardappelen – <i>Rôti de veau, jardinière de primeurs et pommes persillées</i>	280
Kalkoengebraad met Provençaalse saus en pilavrijst – <i>Rôti de dinde, sauce provençale et riz pilaf</i>	280
Kalkoengebraad met sinaasappelsaus en aardappelkroketten – <i>Rôti de dinde, sauce à l'orange et pommes croquettes</i>	282
Karbonaden op Vlaamse wijze met frieten – <i>Carbonnades à la flamande et pommes frites</i>	282
Konijnenbout op Vlaamse wijze met aardappelen gekookt op Engelse wijze – <i>Cuisse de lapin à la flamande et pommes à l'anglaise</i>	282
Lamscurry met rijst op Indiase wijze – <i>Curry d'agneau et riz à l'indienne</i>	284
Gebraden lamsbout met voorjaarsgroenten en gegratineerde aardappelen 'dauphinoise' – <i>Gigot d'agneau rôti, légumes printaniers et gratin dauphinois</i>	284
Mesthoen 'Montglas' met een aardappelkoekje – <i>Poularde Montglas, païllasson de pommes de terre</i>	285
Gebakken parelhoensuprême met herfstgroenten en aardappelnootjes – <i>Suprême de pintade poêlé aux légumes d'automne et pommes noisettes</i>	285
Runderbiefstuk 'Bragance' met aardappelkroketten – <i>Steak de bœuf Bragance et pommes croquettes</i>	287
Runderbiefstuk 'Helder' met Parijse aardappelen – <i>Steak de bœuf Helder et pommes à la parisienne</i>	287
Runderbiefstuk op Amerikaanse wijze met gemengde salade en gebakken aardappelen – <i>Steak de bœuf à l'américaine, salade mixte et pommes sautées</i>	289
Runderbiefstuk tartaar met gemengde salade en pont-neufaardappelen – <i>Steak de bœuf à la tartare, salade mixte et pommes Pont-Neuf</i>	289
Rundergebraad met gebakken witlof, spruitjes met spek en hertoginnaardappelen – <i>Rôti de bœuf, chicons poêlés, choux de Bruxelles aux lardons et pommes duchesse</i>	291
Rundergebraad met gesauteerde schorseneren en kasteelaardappelen – <i>Rôti de bœuf, salsifis sautés et pommes château</i>	291
Rundergebraad met groene boontjes en hertoginnaardappelen – <i>Rôti de bœuf, haricots verts et pommes duchesse</i>	291
Runderribstuk met rodewijnsaus en kasteelaardappelen – <i>Côte de bœuf à l'os, sauce bordelaise et pommes château</i>	292
Runderbiefstuk met lentegarnituur en peterselieaardappelen – <i>Steak de bœuf, garniture printanière et pommes persillées</i>	292
Tussenribstuk op Tirolse wijze met pont-neufaardappelen – <i>Entrecôte tyrolienne et pommes Pont-Neuf</i>	293
Varkensblanket op ouderwetse wijze met gegratineerde aardappelen – <i>Blanquette de porc à l'ancienne et pommes gratinées</i>	293
Varkensgebraad met picklesroomsaus, courgette en gefrituurde aardappelblokjes – <i>Rôti de porc Cross &amp; Blackwell aux courgettes et pommes bataille</i>	294
Varkensgebraad met picklesroomsaus, groene boontjes met spek en gegratineerde aardappelen – <i>Carré de porc Cross &amp; Blackwell, haricots verts aux lard et pommes gratinées</i>	294
Varkensgebraad met wildsaus, appel met veenbessen en aardappelkroketten – <i>Rôti de porc, sauce poivrade, pomme fruit aux airelles et pommes croquettes</i>	295
Varkensgebraad zoals in Milaan met noedels – <i>Rôti de porc milanaise et nouilles</i>	295
Gebraden varkenshaasje 'zingara' met peterselieaardappelen – <i>Filet de porc rôti 'zingara' et pommes persillées</i>	296
Gebraden varkenshaasje met pittige augurkensaus, wortelpuree en ragout van peultjes – <i>Filet de porc rôti 'charcutière', purée de carottes et ragoût de pois mange-tout</i>	296
Varkenshaasje met robertsaus, gegratineerde bloemkool en aardappelnootjes – <i>Filet de porc, sauce Robert, chou-fleur au gratin et pommes noisettes</i>	298
Varkenslapje op Weense wijze met gesauteerde aardappelen – <i>Escalope de porc à la viennoise et pommes sautées</i>	298
Varkenssteak 'bonne femme' – <i>Steak de porc 'bonne femme'</i>	300
Gentse Waterzooi – <i>Waterzooi à la gantoise</i>	300

## WILDGERECHTEN – PLATS DE GIBIER

Everzwijngebraad met Romeinse saus, appel met veenbessen en aardappelnootjes – <i>Rôti de marcassin, sauce romaine, pommes aux airelles et pommes noisettes</i>	302
Fazant op Brabantse wijze met knolselderijpuree – <i>Faisan à la brabançonne et purée de céleri-rave</i>	302
Gebraden hazenrug met wintergarnituur en wildsaus – <i>Râble de lièvre rôti, garniture hivernale et sauce poivrade</i>	303
Gebraden hazenrug met wildsaus, geglaceerde appel met veenbessen, kastanje puree en groene kool met spek – <i>Râble de lièvre à la sauce poivrade, pommes fruits glacées aux airelles, purée de marrons et chou vert au lard</i>	305
Gebraden wilde eend met sinaasappel en grapefruit, en aardappelsoezen – <i>Canard sauvage rôti, orange et pamplemousse, et pommes dauphine</i>	305
Hertenkalfmedaillon met butternut, geglaceerde appeltjes, veenbessen, bospaddenstoelen en schorseneren – <i>Médaille de faon, butternut, pommes fruits glacées, airelles, champignons des bois et salsifis</i>	307
Hertenkalfmedaillon met knolselderijpuree, spruitjes en appels in de oven met veenbessen – <i>Médaille de faon, purée de céleri-rave, choux de Bruxelles et pommes au four aux airelles</i>	307
Gemarineerd varkensbraadstuk bereid als everzwijn, met puree van knolselderij en wortelen, en appel met veenbessen – <i>Rôti de porc façon marcassin, purée de céleri-rave et de carottes, et pomme fruit aux airelles</i>	308

## Nagerechten en gebak

<i>Desserts et pâtisseries</i>	312
--------------------------------	-----

### DEEGSOORTEN: BASISRECEPTEN –

<i>PÂTES: RECETTES DE BASE</i>	
Biscuitdeeg – <i>Pâte à biscuit</i>	312
Bladerdeeg – <i>Pâte feuilletée</i>	312
Brokkeldeeg – <i>Pâte brisée</i>	312
Genoisedeeg – <i>Pâte à génoise</i>	313
Gerezen deeg (gistdeeg) – <i>Pâte levée</i>	313
Soezendeeg – <i>Pâte à choux</i>	313
Vetdeeg – <i>Pâte grasse</i>	313

### DEEGSOORTEN: PRAKTISCHE TOEPASSINGEN –

<i>PÂTES: MISE EN PRATIQUE</i>	
Kilometertaart met chantillyroom – <i>Tarte kilomètre à la crème chantilly</i>	314
Jockeytaart of drievruchtentaart – <i>Tarte Jockey ou tarte aux trois fruits</i>	314
Tompoes – <i>Millefeuille</i>	314
Pralinébootjes – <i>Barquettes pralinées</i>	317
Appelflappen – <i>Chaussons aux pommes</i>	317
Frangipanetaart – <i>Tarte à la frangipane</i>	317
Rijsttaart – <i>Tarte au riz</i>	318
Schuintaart – <i>Tarte meringuée</i>	318

### OP BASIS VAN BISCUITDEEG –

<i>À BASE DE PÂTE À BISCUIT</i>	
Zwitserse rol – <i>Rouleau suisse</i>	318
Boterroomgebak – <i>Gâteau à la crème au beurre</i>	318
Drijvend eiland – <i>Île flottante</i>	320
Normandisch gebak – <i>Gâteau normand</i>	320

### OP BASIS VAN BROKKELDEEG (KRUMELDEEG) –

<i>À BASE DE PÂTE BRISÉE</i>	321
------------------------------	-----

### OP BASIS VAN GENOISEDEEG –

<i>À BASE DE PÂTE À GÉNOISE</i>	321
---------------------------------	-----

**OP BASIS VAN GEREZEN DEEG –  
À BASE DE PÂTE LEVÉE**

Flantaart – <i>Tarte au flan</i>	321
Braziliaanse flantaart – <i>Tarte au flan brésilien</i>	322
Appeltaart – <i>Tarte aux pommes</i>	322
Rum baba of savarin – <i>Baba au rhum ou savarin</i>	322
Berlijnse bollen – <i>Boules de Berlin</i>	322
Weense bollen – <i>Beignets viennois</i>	324

**OP BASIS VAN SOEZENDEEG – À BASE DE PÂTE À CHOUX**

Roomsprits met chocolade – <i>Éclairs au chocolat</i>	324
Parijse soezen – <i>Choux de Paris</i>	324
Soesjes met chocoladeglazuur – <i>Profiteroles glacées au chocolat</i>	324
Sint-honorétaart – <i>Saint-Honoré</i>	325
Knappend gebak – <i>Croquebouche (croque bouche)</i>	325

**OP BASIS VAN VETDEEG – À BASE DE PÂTE GRASSE**

Mignardises	325
Abrikozentaartje – <i>Tartelette aux abricots</i>	327
Flensjes – <i>Crêpes</i>	327
Appelflensjes – <i>Crêpes normandes</i>	327
Ananasflensjes – <i>Crêpes Georgette</i>	328
Flensjes 'Gil Blas' – <i>Crêpes Gil Blas</i>	328
Flensjes 'royale' – <i>Crêpes royales</i>	328
Flensjes met likeursaus – <i>Crêpes Suzette</i>	328
Flensjes met schuimvulling – <i>Crêpes soufflées</i>	329
Kloosterflensjes – <i>Crêpes du couvent</i>	329
Mikadoflensjes – <i>Crêpes Mikado</i>	329

**BAVAROIS (BEIERSE VLA) – BAVAROIS**

Vanillebavarois – <i>Bavarois à la vanille (basisbereiding)</i>	329
Bavarois 'Figaro' – <i>Bavarois Figaro</i>	331
Bavarois 'harlekijn' – <i>Bavarois arlequin</i>	331
Bavarois 'tutti frutti' – <i>Bavarois tutti frutti</i>	331
Chipolatabavarois – <i>Bavarois chipolata</i>	331
Chocoladebavarois – <i>Bavarois au chocolat</i>	331
Russische charlotte – <i>Charlotte russe</i>	332

**CRÈMES, PUDDINGEN EN MOUSSES –  
CRÈMES, POUNDINGS ET MOUSSES**

Gestorte crème – <i>Crème renversée (basisbereiding)</i>	332
'Beau-rivage' crème – <i>Crème beau-rivage</i>	332
Karamelcrème – <i>Crème caramel</i>	332
Florentijnse crème – <i>Crème florentine</i>	334
Gekaramelliseerde vanillecrème – <i>Crème brûlée à la vanille</i>	334
Broodpudding – <i>Pudding au pain</i>	334
Warme diplomaatpudding – <i>Pudding diplomate</i>	334
Chocolademousse of chocoladeschuim – <i>Mousse au chocolat</i>	337
Notenmousse – <i>Mousse pralinée</i>	337
Bananenmousse – <i>Mousse de bananes</i>	337
Crème met peren – <i>Délice aux poires</i>	337
Panna-cottacrème – <i>Crème panna cotta</i>	338

**RIJSTBEREIDINGEN – PRÉPARATIONS DE RIZ**

Rijstebrij (basisbereiding) – <i>Riz au lait</i>	338
Koude rijstpudding met abrikozen – <i>Riz Condé</i>	338
Keizerinnenrijst – <i>Riz à l'impératrice</i>	338
Creoolse peer – <i>Poire créole</i>	340
Rijstkroketten – <i>Croquettes de riz ou fondants créoles</i>	340

**KEUKENAGERECHTEN – DESSERTS DE CUISINE**

Sabayon – <i>Sabayon</i>	340
Appel in de oven – <i>Pomme au four</i>	341
Appelbeignets – <i>Beignets aux pommes</i>	341
Appelcharlotte – <i>Charlotte aux pommes</i>	341
Poffertjes – <i>Beignets soufflés</i>	342
Dessertkoekjes – <i>Biscuits (desserts) au beurre</i>	342
Warme soufflé – <i>Soufflé chaud</i>	342
Peer 'bourdaloue' – <i>Poire Bourdaloue</i>	342
Moelleux van chocolade – <i>Moelleux au chocolat</i>	342

**IJSBEREIDINGEN: BASISRECEPTEN –  
CRÈMES GLACÉES: RECETTES DE BASE**

Vanilleroomijs – <i>Crème glacée à la vanille (glace à la vanille)</i>	344
Chocoladeroomijs – <i>Crème glacée au chocolat (glace au chocolat)</i>	344
Hazelnootroomijs – <i>Crème glacée aux noisettes (glace aux noisettes)</i>	344
Mokkaroomijs – <i>Crème glacée au moka (glace au moka)</i>	344
Vruchtensorbet – <i>Sorbet aux fruits</i>	344
Vruchtenroomijs – <i>Crème glacée aux fruits (glace aux fruits)</i>	345

**IJSBEREIDINGEN: PRAKTISCHE TOEPASSINGEN –  
CRÈMES GLACÉES: MISE EN PRATIQUE**

IJscoupe 'Hawai' – <i>Coupe hawaïenne</i>	345
IJscoupe 'dame blanche' – <i>Coupe dame blanche</i>	345
IJscoupe 'brésilienne' – <i>Coupe brésilienne</i>	345
IJscoupe met perziken – <i>Coupe aux pêches</i>	345
IJscoupe met banaan – <i>Banane royale</i>	346
IJscoupe 'Jacques' – <i>Coupe Jacques</i>	346
Peer belle Hélène – <i>Poire Belle Hélène</i>	346
Koffie-ijs – <i>Café glacé</i>	346
Schuimgebakje met roomijs en chantillyroom – <i>Meringue glacée au chantilly</i>	348
Amandelijscoupe – <i>Coupe aux amandes</i>	348
IJscoupe 'golden lady' – <i>Coupe 'Golden Lady'</i>	348
Gegivreerde mandarijn – <i>Mandarine givrée</i>	348
Abrikozensorbet – <i>Sorbet aux abricots</i>	348
Chablissorbet – <i>Sorbet au chablis</i>	349
Citroensorbet – <i>Sorbet au citron</i>	349
Siberische omelet – <i>Omelette sibérienne</i>	349
Napolitaanse ijsplak – <i>Tranche napolitaine</i>	349
IJstaart uit Dijon – <i>Gâteau glacé à la dijonnaise</i>	349
IJssoufflé met grand marnier – <i>Soufflé glacé au grand marnier</i>	349

**BASISSAUSSEN, -SIROOP,-SCHUIMEN EN -CRÈMES –  
SAUCES, SIROP, MERINGUES ET CRÈMES DE BASE**

Vanillesaus – <i>Crème anglaise</i>	350
Chocoladesaus – <i>Sauce au chocolat</i>	350
Mokkasaus – <i>Sauce moka</i>	350
Hazelnootsaus – <i>Sauce praliné</i>	350
Aardbeiensaus – <i>Coulis aux fraises</i>	350
Karamelsaus – <i>Sauce caramel</i>	351
Suikersiroop – <i>Sirop de sucre</i>	351
Gewoon schuimbeslag (rauw schuimbeslag) – <i>Meringue à la française</i>	351
Duits schuimbeslag (zwaar schuimbeslag) – <i>Meringue à l'allemande</i>	352
Italiaans schuimbeslag (kookschuimbeslag) – <i>Meringue à l'italienne</i>	352
Banketbakkersroom (of -crème) – <i>Crème pâtissière</i>	352
Chantillyroom (of slagroom) – <i>Crème chantilly</i>	352
Chiboustrroom (of -crème) – <i>Crème chiboust</i>	353



**VAK  
TER  
MEN**

**& UITDRUKKINGEN**

# A

## À blanc

Sauteren, stoven, bakken... à blanc.  
Zie ook: blanc, cuire à blanc, sauter à blanc.

## Abricoter

Abricoteren.  
Gebak of een ander nagerecht bestrijken (of bedekken) met een dunne laag abrikozenconfituur.

## À brun

Sauteren, stoven, bakken à brun.  
Zie ook: sauteren à brun.

## Aciduler

Zuur maken door toevoeging van citroensap, azijn...

## Adoucir

Verzachten.

- Het verzachten van de smaak door toevoeging van water, melk, room, boter...
- De bittere of wrange smaak wegwerken door het product of de bereiding wat verder te laten koken.

## Aigre-doux

Een zoetzure stroperige vloeistof bestaande uit een karamel geblust met azijn, om sausen een zoetzure toets te geven. Veelal bij sausen waarin fruit als garnituur fungeert (bv. eend met sinaasappel).

## Al dente

Knapperig of beetgaar.

## Anglaise

- Losgeslagen eiwit waaronder pezo en een scheut olie wordt gemengd; gebruik bij het paneren op Engelse wijze (*à l'anglaise*).
- Een vanillesaus, als zelfstandige saus (Engelse saus) of als basis voor de bereiding van bavaois.

## Aplatir

Een (klein) stuk vis, vlees of gevogelte vlakker maken door het plat te slaan met een *couteau batte*, wat het ingrediënt na bereiding ook malser maakt.

## À point

Letterlijk: op het juiste punt.

- Aanduiding van gaarheid bij rode vleessoorten

- Bereid op de juiste gaartijd (bij bakken, pochieren...)
- Juiste rijpheid (bij fruit, kaas...)
- Voldoende ingekookt (bij sausen, bouillons...)

## Appareil

Een samenstelling of beslag van verscheidene ingrediënten, als basis om verder te verwerken en/of te bereiden, bv. flensjesbeslag – *appareil à crêpes*.

## Aromates

Aromaten.

Groenten en geurige plantendelen zoals bladeren, stengels, vruchten, zaden, wortels...

## Arroser

Overgieten.

Overgieten met vloeibare vetstof, bakvetstof of een andere vloeistof tijdens het bereidingsproces, hoofdzakelijk van een gebrad. Dit wordt toegepast om uitdroging te voorkomen en mals vlees te verkrijgen.

## Assaisonner

Kruiden.

Op smaak brengen met kruiden, specerijen, zout...

Oorspronkelijke betekenis: het laten rijpen van fruit.

## À vif, peler à vif

Rauw schillen.

Het schillen van citrusvruchten tot op het vruchtvlees.

# B

## Bain-marie

Warmwaterbad: iets bereiden of warm houden au *bain-marie*.

- Om bereidingen (soepen, sausen, stoverijen...) gedurende de dienst warm te houden.
- Om bepaalde bereidingen klaar te maken (Engelse saus, rijstebrij...).

## Barde

Barderen.

Omwickelen van vlees of wildgebrad met dunne speklapjes om uitdroging tijdens het braden te voorkomen.

## Battre

Kloppen, slaan.

Bewerken van een product door het met een garde te kloppen, om een samenstelling te verstevigen, luchtig te kloppen of de kleur te beïnvloeden.

## Beignet

Een in frituurdeeg ondergedompeld product dat vervolgens in heet frituurvet wordt gebakken.

## Beurre clarifié

Geklaarde boter.

Gesmolten boter, ontdaan van schuim en wei (= melkresten, water en onzuiverheden).

## Beurre fondu

Gesmolten boter.

## Beurre manié

Vermengde boter.

Boter vermengd met bloem in een verhouding van 50/50.

## Beurre noisette

Gebruinde boter of hazelnootboter.

Dit wordt verkregen door boter te smelten en verder op te warmen tot het een lichtbruine kleur (hazelnootkleur) krijgt na het wegtrekken van het schuim.

## Beurrer

- Beboteren (of instrijken met boter) van een kookpot, een bakplaat... of boterpapier.
- Het toevoegen van stukjes boter om een bereiding (bv. saus) af te werken.

## Bien cuit

Doorbakken of doorbraden.

## Blanc

Een samenstelling van bloem, azijn (of citroensap) en zout, opgelost in water, die aan kokend water wordt toegevoegd om, tijdens het gaarkoken, de verkleuring van groenten (artisjokken, schorseneren...) tegen te gaan.

## Blanchir

Blancheren.

- Ingrediënten opzetten in koud, lichtgezouten water met citroensap (eventueel met melk aangelengd) om verkleuring van de ingrediënten te voorkomen.
- Rauwe, versneden aardappelen voorbakken in frituurvet zonder ze te kleuren.
- Eierdooiers opkloppen met poedersuiker tot een gebonden, luchtige, bleekgele massa (*ruban*).

## Blanquette

Blanke ragout van hoofdzakelijk kalfsvlees; ook gezegd van een bereiding met lamsvlees of gevogelte.

## Bleu

Bakwijze bij rode vleessoorten:



lichtgebakken, nog sterk bloederig, maar warm in de kern.

### **Bouillir**

Koken.

### **Bouillon**

Zie *fond*.

### **Bouquet garni**

Kruidentbundeltje of -tuiltje bestaande uit (samengebonden) tijm, laurier en peterseliestengels en eventueel ook andere kruiden.

### **Bouquet marmite**

Samengebonden groenten en kruiden van een *garniture marmite*.

### **Brunoise**

In dobbelsteentjes (van 2 à 3 millimeter) gesneden groenten, fruit...



### **Canapé**

Een dikke, in boter gebakken snede brood die gearneerd wordt met een apparaat of een bereiding.

### **Canneler**

Canneleren.

Met een canneleermesje voorzien van groeven door strookjes weg te snijden uit (meestal rauwe) groenten of fruit.

### **Caramel**

Karamel.

Suiker die met weinig water is ingekookt tot een stroperige massa met karamelkleur.

### **Caraméliser**

Karamelliseren:

- Door toevoeging van suiker tijdens het bakken of sauteren ingrediënten lichtbruin laten kleuren.
- Rond noten of andere ingrediënten een laagje aanbrengen door ze in warme karamel te wentelen en te laten afkoelen.

### **Carcasse**

Karkas of geraamte van gevogelte en pluimwild na het wegsnijden van het vlees.

### **Caroline**

Kleine éclair met vulling (zowel in de keuken als in de banketbakkerij)

### **Cerner**

Een inkerving maken in bv. een appel (horizontaal in het midden) om het openspringen te voorkomen tijdens de bereiding.

### **Chapelure**

Paneermeel.

Gedroogd en fijngemalen brood.

### **Châtrer**

Lubben.

Het verwijderen van het darmkanaal (met het staartstukje) bij rivierkreeftjes. Als de rivierkreeftjes 24 uur 'gevast' hebben, hoeft dit niet meer.

### **Chaud-froid**

Bereide koude vis, vlees, gevogelte of wild, volledig bedekt met een laagje warme chaud-froidsaus.

### **Chaufroiter**

Bedekken met chaud-froidsaus.

### **Chemiser**

Chemiseren.

De binnenzijde van een vorm bekleden, bv. met een laag gelei (of een ander ingrediënt), om deze nadien verder op te vullen.

### **Chiffonnade**

In dunne reepjes versneden bladgroenten (geciseleerde bladgroente).

### **Ciseler**

Ciseleren.

- In reepjes snijden van (opgerolde) bladgroenten.
- Inkervingen maken in (het vel van) vis

### **Citronner**

Citroensap toevoegen. Ook: besprenkelen met citroensap of een product inwrijven met citroensap.

### **Civet**

Wildragout.

- Bereiding van klein wild of (wild) konijn.

### **Clarifier**

Klaren, helder maken.

- Een troebele vloeistof (bv. bouillon) helder maken.
- Het botervet scheiden van de wei bij gesmolten boter.

### **Colorer**

Kleuren.

- Het kleuren van een product (bv. tijdens het bakken).
- Kleurstof toevoegen.

### **Composer**

Samenstellen.

### **Composition**

Samenstelling.

### **Concasser**

- Grof hakken of in grove stukken snijden (groenten).
- Grof pletten (peper).

- Grof hakken (peterselie).
- Fijndrukken.

### **Condiment**

Voedingsstof (hoofdzakelijk plantaardig) die gebruikt wordt om andere ingrediënten of gerechten pittig te maken of de smaak ervan te versterken, de eetlust op te wekken en de spijsvertering te bevorderen.

### **Condimentier**

Het toevoegen van een, hoofdzakelijk plantaardige, voedingsstof (*condiment*) aan een gerecht of bereiding om de smaak te versterken.

### **Confire**

Konfijten.

### **Confit**

Gekonfijte bereiding.

- In vet gekonfijt (bv. gekonfijte eend).
- In suiker gekonfijt (bv. gekonfijt fruit).

### **Congeler**

Invriezen.

### **Corail**

Koraal.

- De groene substantie in het kopstuk van de kreeft en de langoest die je gebruikt om de begeleidende sausen te binden en die oranje wordt bij de bereiding.
- Benaming van de oranjeleurige geslachtsklier van de sint-jakobsvrucht en de zee-egel.

### **Cordon**

Een kring van saus op een schotel of bord rond een gerecht.

### **Corne (à ramasser)**

Deegkrabber.

### **Corser**

Aansterken, aanzetten.

De smaak verstevigen: meer smaak geven aan een gerecht een *glace* of *essence* toe te voegen of door in te koken.

### **Coulis**

Een dikke saus op basis van of met de puree van een product.

### **Coupe-pâte**

Deegsnijder.

### **Couronne**

Kroon, krans, kring.

*En couronne*: in een ronde vorm, in de vorm van een krans geschikt.

### **Court-bouillon**

Kruidige groentebouillon waaraan witte wijn, citroensap of azijn is toegevoegd. Een court-bouillon dient hoofdzakelijk voor het koken of pochieren van vis, schaal- en schelpdieren, en eventueel vlees.

### **Couverture**

Chocolade voor chocoladevormwerk



KEUKEN

**BOU**

**ILL**

**ONS**

### Algemeen

- Keukenbouillons worden hoofdzakelijk gebruikt voor de bereiding van soepen en sausen. Ze zijn ook geschikt voor verscheidene vlees-, vis- en groentebereidingen.
- Als de bouillon te veel is ingekookt, voeg er dan wat kokend water aan toe ter compensatie van het verdampende vocht.
- Passeer de bouillon eerst door een puntzeef en dan door een sauszeef. Dit bevordert de kwaliteit van de bouillon.
- Kook nadien de bouillon altijd op en ontvet hem zorgvuldig. Daarna moet hij zo vlug mogelijk worden gekoeld. Dat verlengt de bewaartijd.
- Een bouillon kan uiteraard vooraf worden bereid en gedurende een geruime tijd in de diepvries worden bewaard.

### Soorten bouillons

- Blanke bouillon (fond blanc)
- Blanke gevogeltebouillon (fond blanc de volaille)
- Bruine kalfsjus (jus de veau brun)
- Bruine bouillon (fond brun)
- Wildbouillon (fond ou fumet de gibier)
- Visbouillon of visfumet (fumet de poisson)
- Groentebouillon voor schaaldieren (court-bouillon)

## Blanke bouillon

### Fond blanc

#### Samenstelling voor 5 liter bouillon

**Voedende bestanddelen:** 4 kg kalfsbeenderen (schenkels) en parures en enkele gevogeltekarkassen (de kalfsbeenderen kunnen gedeeltelijk worden vervangen door rundbeenderen)

**Bevochtiging:** 6 liter water

**Aromatische bestanddelen (garniture marmite):** 300 g wortelen | 200 g uien, bestoken met 2 kruidnagels (halveer eventueel de uien eerst, maar schroei dan het snijvlak dicht zonder het te laten verbranden!) | 150 g prei | 50 g selderij | 1 kruidentuiltje | zout

#### Bereiding

Was de beenderen met koud, lichtgezouten water om bloed en onreinheden te verwijderen en laat ze

kort uitlekken. Zet de gewassen beenderen op in koud, lichtgezouten water.

Laat ze opkoken, schuim af en ontvet zorgvuldig.

Bind alles voor de garniture marmite samen en voeg dat bij de beenderen.

Kruid met zout en laat opnieuw opkoken.

Laat dit gedurende 3 à 4 uur zacht koken.

Schuim geregeld af en ontvet zorgvuldig.

Passeer de bouillon en laat hem opnieuw opkoken.

## Blanke gevogeltebouillon

### Fond blanc de volaille

#### Samenstelling voor 5 liter bouillon

**Voedende bestanddelen:** 4 kg kippenbeenderen (of -karkassen)

**Bevochtiging:** 6 liter water

#### Aromatische bestanddelen en groenten

**(garniture marmite):** 300 g wortelen | 200 g uien, gehalveerd, bestoken met 2 kruidnagels en dichtgeschroeid | 150 g prei | 50 g selderij | 1 kruidentuiltje | zout

#### Bereiding

Was de beenderen met koud, lichtgezouten water om bloed en onreinheden te verwijderen en laat ze kort uitlekken.

Zet de beenderen op in koud, lichtgezouten water.

Laat ze opkoken, schuim af en ontvet zorgvuldig.

Bind alles voor de garniture marmite samen en voeg dat bij de beenderen.

Kruid met zout en laat opnieuw opkoken.

Laat dit gedurende ongeveer 1 uur zacht koken.

Schuim opnieuw af en ontvet zorgvuldig.

Passeer de bouillon en laat weer opkoken.

→ Indien gevogelte in zijn geheel mee wordt gekookt, is de bouillon klaar als het gevogelte volledig gaar is.

