

2



Loïc


ZOT VAN KOKEN

VOL.2

Lannoo



**GOEIENDAG
BONJOUR**



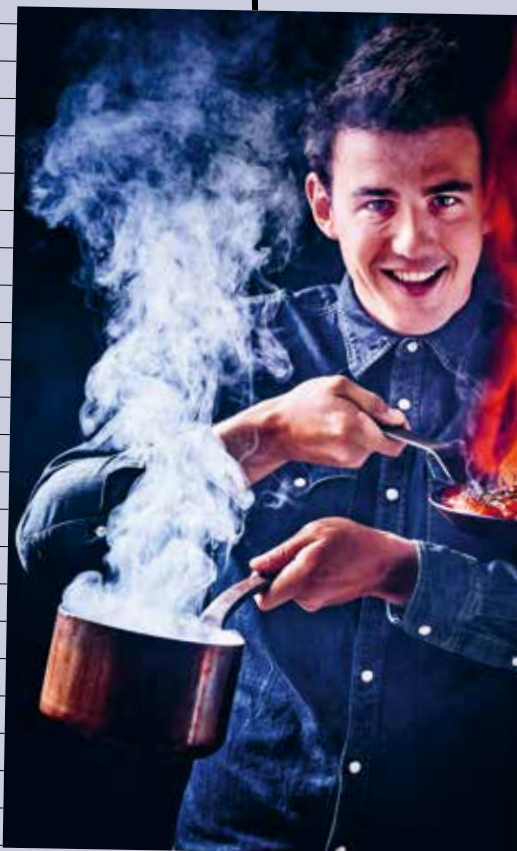
Ontevreden, onvoldaan... Die gevoelens speelden op bij het beëindigen van mijn vorige boek. Niet omdat ik er niet trots op was. Integendeel. Maar ik had het gevoel dat ik niet had gerealiseerd wat ik in gedachten had. Er waren nog zoveel verhalen die ik wilde vertellen. Zoveel recepten die ik wilde delen. Zoveel keukenwaanzen waarmee ik jou wilde bestoken. Helaas, het kon niet allemaal in het eerste boek. Maar het goede nieuws is dat ik de kans heb gekregen om nog een boek te maken. Dit boek. Ja ja, het boek dat je nu in je handen hebt. Of dat daar in je boekenkast ligt, waardoor deze woorden misschien nooit je ogen zullen bereiken. Maar dat is oké. En als je het boek in de keuken gebruikt, dan hoop ik dat je groeit en blijft groeien. En dat je geniet van elk gerecht dat je bereidt. Dit tweede deel is het vervolg op mijn vorige boek. Zonder echt een vervolg te zijn. Ik ben erg eclecticisch en chaotisch in mijn hoofd. En mijn boeken zijn dat dus ook. Wat kun je verwachten in dit tweede deel? Wat je maar wilt. Ik wil gewoon benadrukken dat ik 'gourmandise' en 'kookplezier' als de twee belangrijkste parameters beschouw. Het is zo belangrijk dat je geniet van het kokkerellen. Het is belangrijk dat je geniet van de creaties die je met liefde tevoorschijn tovert. Het is belangrijk dat je geniet van het delen met degenen die je liefhebt.

Oké. Genoeg mouwvegerij. Maar ik meen het, beleef er plezier aan. Amuseer je met snelle recepten, makkelijke recepten, ingewikkelde recepten, een noedelsoep waarvoor je 3 dagen nodig hebt om ze te maken. Speel met zoet, zout, vegetarisch, vegan. Met lekker eten, klassieke keuken, exotische gerechten en ga zo maar door. Enfin, je kunt alvast beginnen met het doorbladeren en bekijken van dit boek. Stop op een willekeurige bladzijde, bestudeer de foto, knik dan als een expert en zeg: 'Aha, dat heeft wel iets.' En als je dan toch bezig bent, probeer gewoon het recept eens uit. Neem een fotootje van het resultaat en stuur het naar mij: @loicfood. Dat zou ik tof vinden.

Tot slot moet ik nog iets bekennen. Wie mijn vorige boek heeft, zal wellicht gemerkt hebben dat er enkele inktvlekken in zaten. Maak je daar geen zorgen over. Dat was heel normaal. Ik heb al jullie berichten over een probleem in de drukkerij goed ontvangen. Maar ik zeg het nog eens. Maak je er geen zorgen over. De drukkerij heeft uitstekend werk geleverd. We hebben alles uitgeklaard. En ik hoop dat je die vlekken niet meer tegenkomt. Hoewel het er volgens mij wel leuk uitzag... Vooruit dan maar! Sla deze bladzijde om en begin eraan! Ik hoop dat je ervan geniet.

'T IS LANGS HIER...

4	Bonjour goeiendag
8	Boules de Berlin
10	Gegratineerd witloof
13	Stoofvlees + friet + mayo
16	Rundertartaar Caesar style
19	Tortellini in brodo
20	Bouletten met parmezaan en spinazie
22	Pasta met gehaktballen en pepersaus
26	Cannelloni caponata
30	Frangipanetaart met peren
32	Tonkotsu ramen
40	Noedels
44	Tonkotsu
48	Shoyu tare
49	Negi olie
50	Chashu
52	Ajitama
54	Menma
56	Arigato gozaimasu
60	Snelle ramen
64	Philly cheese
67	Falafelburger
69	Pita gyros
73	Spicy ramen noedels
74	Spaghetti bolo express
76	Parmigiana di melanzane
78	Chocoladebars met gepofte rijst
82	Ella's granola
84	Olivye
87	Tagliatelle met kip in wittewijnsaus
88	Pasta gorgonzola e finocchio
91	De échte carbonara
94	Carboei-oei-oei
98	Steak béarnaise met zoete-aardappelfrietten
100	Onglet à l'échalote
104	Kaaskroketten
106	Mini-kroketten maxi-crevetten
108	Pêchen met makreel



113	Galettes russes met praliné
114	Portugese salame de chocolate
119	Verloren brood roulades met cacao
120	Gegrilde sardines
122	Arroz de tomate
126	Ontbijt der titanen
128	Chocolademelk
131	Pokémon bowl
134	Sushi tataki
136	Generaal Tso
138	Butter chicken
140	Lamskoteletten met harissa
142	Tajine van kip en abrikozen
145	Vegetarische harira
146	Thaise ballekes in tomatensaus
149	Kippenbrochetten met moambesaus
151	Chili con carne in zoete aardappel
152	Huevos rancheros
154	Korean fried chicken burger
157	Luikse wafels niet echt uit Luik
161	Cookies met rood fruit
164	Dorade met basilicum
167	Paris-Brest
169	Merveilleux
172	Gefrituurde nems chà giò
174	Gói cuốn springrolls
177	Pad thai
179	Pulled pork
180	De échte cannelés uit Bordeaux
184	Velouté van bloemkool met grijze garnalen
186	Wijting met sauce américaine
192	Mijn beef Wellington
197	Kerststronk
200	Turkse pide
202	Khachapuri met spinazie
205	Chicago pizza
206	Filodeeg pizza met ricotta en erwtjes
210	Chocomoussetaart
<hr/>	
214	Index
216	Dankwoord
<hr/>	



Triiiiiing triiiiiing.

'Hallo, dit is Televie (de Waalse tegenhanger van Kom op tegen Kanker). Kan ik u helpen met uw gift? Fijn u te horen. Loïc aan de lijn.'
Dat waren de woorden die ik telkens uitsprak bij elke oproep voor Televie in 2020, COVID-editie.

En bijna exact dezelfde woorden gebruikte de persoon die naast mij zat.

LOÏC NOTTET!!!!!!!!!!

Ik ben een grote fan, en daarom vroeg ik hem wat hij graag at.

'Ik hou van lekker gegratineerd witloof', zei hij.

Dus, Loïc, het gegratineerde witloof in dit boek is speciaal voor jou.

Ik hoop dat je het lekker vindt!

PS: Als je nog iemand zoekt om de catering te verzorgen tijdens een van je tournees, je hebt mijn nummer hè.

GEGRATINEERD WITLOOF VAN LOÏC VOOR LOÏC

INGREDIËNTEN

1 KG VOLLEGRONDWITLOOF

1 KLONT + 2 EETLEPELS

+ 100 GR BOTER

100 GR BLOEM

700 ML MELK

ZOUT

ZWARTE PEPER

NOOTMUSKAAT

250 GR GRUYÈREKAAS IN BLOK

10 PLAKJES BEENHAM

2 KG BINTJES



4p - 1u

1. OVEN

Verwarm de oven voor op 190 °C.

2. WITLOOF

Maak het witloof schoon en snijd de onderkant er af. Verhit een flinke klont boter in een pan met antiaanbaklaag en bak het witloof op hoog vuur. Laat het sterk karamelliseren, op het randje van verbranden.

3. BECHAMELSAUS

Maak een roux met twee eetlepels boter en twee eetlepels bloem. Laat de roux enkele minuten doorkoken op een matig vuur en voeg dan beetje bij beetje 500 ml melk toe tot er een dikke saus wordt gevormd. Breng op smaak met zout, peper, nootmuskaat en een beetje geraspte gruyère.

4. WITLOOF

Begint het witloof zacht te worden, leg het dan op een bord met keukenpapier en dep het zo goed mogelijk droog. Gebruik het braadvocht om de stevige bechamel-saus luchtig te maken.

5. GRATIN

Rol elk stronkje gekaramelliseerd witloof in een plakje beenham. Schik de rolletjes in een ovenschaal en overgiet met de bechamelsaus. Rasp de gruyèrekaas en strooi rijkelijk over de gratin. Bak de gratin gedurende 30 minuten in de oven. Zorg ervoor dat er een goede kaaskorst ontstaat! Hééééé belangrijk!

6. PUREE

Schil de aardappelen en spoel ze af. Snijd in grote stukken en leg ze in koud, gezouten water. Breng op een hoog vuur aan de kook, zet het vuur lager en laat 20 minuten zachtjes doorkoken tot de aardappelen gaar zijn. Verhit 100 gr boter en 200 ml melk in een pot. Giet de aardappelen af, laat ze drogen en pureer ze. Voeg het hete melk-en-botermengsel toe en maak het geheel smeuïg. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

7. AAN TAFEL

Moet ik echt uitleggen hoe je gegratineerd witloof eet? Ik denk het niet. Het wordt wellicht een gevecht voor de korst. En genieten maar!







SPICY RAMEN NOEDELS

Laat u niet misleiden door wat u ziet. Dit is geen spaghetti.
Dit is een bord noedels met een saus die kan doorgaan voor bolognese.
Maar, dames en heren, dit is dus geen bolognese. Het is een kleine verrassing
die u in 15 minuten zelf kunt bereiden. De tijd gaat nu in!



INGREDIËNTEN

ZONNEBLOEMOLIE

500 GR GEHAKT

2 SJALOTTEN

10 TEENTJES KNOFLOOK

1 EETLEPEL SAMBAL OELEK

1 EETLEPEL TOMATENPUREE

1 EETLEPEL ZOETZURE SAUS

1 MESPUNTJE GEMBERPOEDER

1 HANDVOL PINDA'S

1 HANDVOL KOKOSVLOKKEN

2 LENTE-UITJES

4 PAKJES INSTANTNOEDELS

1. VLEES

Verwarm een grote pan met antiaanbaklaag op een hoog vuur. Giet er een klein beetje zonnebloemolie in en bak het gehakt in hoopjes. Niet te veel prakken! Laat het goed karamelliseren. Het vlees heeft nog tijd genoeg om straks in de saus te garen. Let erop dat er maar één laag vlees in de pan ligt, anders gaat het gehakt zweten. Bwèèèk.

2. FIJNHAKKEN

Hak intussen de sjalotten en tien teentjes knoflook fijn. Jaja, tien.

3. AZIATISCHE BOLOGNESE

Bak de sjalotten en de knoflook in de pan met gehakt. Bak maar kort, tot ze doorschijnend worden. Voeg de sambal oelek, de tomatenpuree, de zoetzure saus en het gemberpoeder toe en giet er water bij totdat de ingrediënten net onderstaan. Laat goed inkoken op een middelhoog vuur.

4. SEROENDENG

Verhit een beetje zonnebloemolie in een pan op een middelhoog vuur. Kleur de gehakte pinda's en een handvol kokosvlokken. Laat ze gerust een beetje bruin worden. Maar pas op, dit brandt snel aan! Hou dus goed in de gaten en roer voortdurend.

5. LENTE-UITJES

Maak de jonge uien schoon en snijd ze in superfijne julienne. Leg een paar minuten in ijswater zodat de reepjes knapperig worden.

6. NOEDELS

Kook de instantnoedels kort in heet water en voeg ze toe aan de pan met Aziatische bolognesesaus. Schud even zodat elke noedel volledig met saus wordt bedekt. Werk af met knapperig seroendeng en krokante lente-uitjes.

ELLA'S

Het is 6.30 uur in de ochtend.
Haha! Grapje... We staan nooit voor 7 uur op.
Opnieuw dus...
Het is ochtend. De koffiemachine heeft zijn werk al gedaan.
Ella loopt naar haar grote pot granola.
Hela... Ella staat verbijsterd voor de pot.
'HIJ IS LEEG!'
Dat is het risico als je elke dag granola als ontbijt neemt...

Er zijn van die dagen dat Ella opstaat en tegen me zegt:
'Ooooooh, weet je waar ik deze ochtend zin in heb?
Granola met yoghurt en fruit.'
'Zoals elke morgen, toch?'
'Wil je er niet een beetje? Het zou goed voor je zijn.
Ik begrijp niet hoe je dit niet lekker kunt vinden.'
Ik geef toe dat ik geen grote fan ben van ontbijten.
Ik eet liever hartige dingen. Een Japans ontbijt,
bijvoorbeeld, dat zou er wel in gaan. Of gewoon een goede
koffie en een groot glas water.
Dus, luister maar naar Ella. Ze heeft gelijk. Granola!
That's life.

INGREDIËNTEN PINDAKAAS

500 GR GEZOUTEN PINDA'S

INGREDIËNTEN

1 EETLEPEL KOKOSVET

ZOUT

2 EETLEPELS HONING

125 GR AMANDELEN

125 GR HAZELNOTEN

125 GR HAVERMOUT

100 GR LIJNZAAD

100 GR HENNEPZAAD

100 GR GEPOFTE SPELT

EXTRA INGREDIËNTEN

100 GR YOGHURT

1 HANDVOL DIEPGEVROREN ROOD FRUIT

1. PINDAKAAS

Een cutter of een goede blender wordt nu even je beste vriend! Doe de gezouten pinda's in een cutter. Begin op lage snelheid en verhoog geleidelijk aan de snelheid tot je een gladde pindakaas hebt.

2. OVEN

Verwarm de oven voor op 180 °C.

3. BAKKEN

Meng 2 volle eetlepels pindakaas, het kokosvet (liefst gesmolten), een snuf zout en de honing in een ruime kom. Klop goed op alvorens de

amandelen, hazelnoten, havermout, lijnzaad, hennepzaad en gepofte spelt toe te voegen. Giet het mengsel op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak gedurende 30 minuten op 180 °C. Roer om de 10 minuten een beetje om met een houten spatel.

4. ASSEMBLAGE

Ella eet haar zoete granola altijd met een beetje yoghurt en ontdooid rood fruit. Dus gaan wij dat ook zo doen!

GRANOLA



6p - 1u





Mijn papa, Louis, is al sinds 40 jaar chef-kok. Hij werkte in talloze etablissementen in België. In brasseries en in sjeke restaurants. De Franse klassieke keuken.

Mijn vader is... hoe zal ik het zeggen... een oldschool chef. Ouderwets.

Veel boter, zelfgemaakte fonds, technieken van Escoffier, de betere sauzen, de perfecte cuissons, klassieke recepten en vooral... nooit citroenzeste. :-)

Ik plaag hem vaak en zeg: 'Dat is het verleden, de keuken is geëvolueerd hoor!'

'Heb je al eens gebakken tong gegeten die uit de mode was? Of kalfsfricassé?' zegt hij dan.

En dan moet ik hem gelijk geven.

Onze keuken, met de grote Belgische klassiekers, vindt haar oorsprong ... vaak in de Franse keuken.

Hij heeft dus gelijk en tegelijk ongelijk. Voor mij stopt koken en eten aan geen enkele grens. Het is waar dat een sole meunière een grote klassieker is. Om maar te zwijgen over de smaak. Maar wat met tajines dan? Of een goddelijke sushi? Wat met een paëlla? Laat ons naast de Franse keuken alle andere wereldse invloeden niet uit het oog verliezen.

Ah ja, ik vergat het bijna. Mijn vader is een heel grote fan van Claude François. Hij woonde zijn begrafenis bij, heeft er een tattoo van. Er zijn veel Cloclo-verhalen die hij maar al te graag vertelt. Mocht u hem ooit tegen het lijf lopen, vraag of hij een liedje van Cloclo voor u zingt...



Wat is er Belgischer dan steak bearnaise met frieten? Niets toch! Behalve dan de koning die een stuk chocolade eet na zijn gegratineerde witloof. In dit recept stel ik u een bearnaise express voor. Niet de bereiding van een klassieke bearnaise zoals die van mijn papa, maar een shortcut. Een meer dan welkome kortere weg. En wat de zoete-aardappelfrietjes betreft, die zijn ultraknapperig vanbuiten en zacht vanbinnen. Ik lieg niet als ik zeg dat ik soms liever deze frietjes eet... Geloof me, zij zijn de omweg zeker waard!

INGREDIËNTEN

250 GR LAGE-RIBSTUK

1 DRAGONPLANTJE

1 HANDVOL KERVEL

10 CL WITTE AZIJN

10 CL WITTE WIJN

PEPER

1 SJALOT

2 ZOETE AARDAPPELEN

ZOUT

15 GR BAKPOEDER

NEUTRALE OLIE

2 LITER FRITUUROLIE

2 EETLEPELS MAISZETMEEL

250 GR BOTER

1 EI



2p - 30'

1. RIBSTUK

Haal het vlees ten minste 30 minuten voor je het gaat bereiden uit de koelkast. Geef het rustig de tijd om op kamertemperatuur te komen. Je steak zal 23548345672493 keer lekkerder zijn. Ik gebruik een lage-ribstuk voor dit recept, maar hetzelfde geldt voor elk stuk rundvlees, natuurlijk.

2. SPEEDY GONZALES GASTRIC

Bewaar de beste dragonblaadjes om de bearnaise aan het eind van het recept af te werken. Een flinke eetlepel is voldoende. Doe de rest van de dragonplant in een kleine kookpot. De lelijke blaadjes en de stengels dus. Alles behalve de aarde, natuurlijk! Doe hetzelfde met de kervel. Voeg alle kervelstengels toe en bewaar ongeveer evenveel kervel als dragon om de bearnaise af te werken. Overgiet de dragon en de kervel met azijn en droge witte wijn. Voeg een koffielepel gemalen zwarte peper en een gesnipperd sjalotje toe. Laat deze bereiding op een matig vuur tot de helft inkoken. Dit zal ongeveer 10 minuten duren.

3. SWEET POTATOES

Schil de zoete aardappelen en snijd ze in dikke frieten. Kook ze 5 tot 10 minuten op een matig vuur in een pot met gezouten water waaraan bakpoeder is toegevoegd. Het bakpoeder verhoogt de pH, wat de afbraak van pectine versnelt. Kortom, de buitenkant van de zoete aardappelen begint krokant te worden terwijl de binnenkant nog bijtgaar is. Haal de zoete aardappelen na 5-10 minuten uit het water en laat ze 5 minuten aan de lucht drogen.

4. RIBSTUK

Giet een scheutje neutrale olie in een pan zonder antiaanbaklaag. Verhit op hoog vuur gedurende enkele minuten. Kruid ondertussen het vlees aan beide kanten met zout en peper. Bak het vlees op een

matig vuur, 3 tot 4 minuten aan elke kant en draai het regelmatig om zodat zich een mooi korstje kan vormen.

5. ZOETE-AARDAPPELFRIETJES

Verhit een pan met frituurolie tot 180 °C. Meng het maizetmeel met 2 eetlepels water en giet in een kom. Voeg de nog warme frietjes bij dit mengsel. Schud goed tot het maizetmeel oranje kleurt en de frietjes bedekt zijn met een licht kleverige substantie die ULTRA-knapperig zal worden. Bak de frietjes 3 tot 5 minuten op 180 °C. Laat uitlekken op een rooster en bestrooi meteen met zout.

6. GEBAKKEN RUNDVLEES IN RUST

Gooi na het bakken een flinke klont boter (ongeveer 50 gram) in de pan en lepel de schuimende boter over het rundvlees. Haal de pan van het vuur en laat het vlees minstens 5 minuten rusten alvorens het aan te snijden.

7. BEARNAISE EXPRESS

Smelt 200 gr boter in de magnetron. Maak de boter niet kokend, maar gewoon warm. Breek een ei in een hoge kom en voeg er twee volle eetlepels hete gastric aan toe. Mix onmiddellijk. Voeg twee eetlepels water toe en mix nu zoals een mayonaise, waarbij je beetje bij beetje de warme boter toevoegt. Werk de bearnaise af met de gehakte dragon en kervel en breng op smaak met zout, peper en gastric als je een iets zuurdere bearnaise wilt.

8. AAN TAFEL

Snijd het vlees als het uitgerust is. Het moet saignant of bleu chaud zijn (à point of bien cuit zou strafbaar moeten zijn – ik maak natuurlijk een grapje). Serveer met de bearnaise en de lekkere, oranje zoete-aardappelfrietjes, knapperig vanbuiten, mals en lichtzoet vanbinnen. Waar is da feestje? Hier is da feestje!



STEAK BEARNAISE
MET ZOETE-AARDAPPELFRIETEN

Oproep aan alle renners: 'Smeer je fietsketting,
trek je fietsschoenen aan en vul je bidon.'
Alle deelnemers staan klaar aan de start.
Klaar om duizenden keren de pedalen rond te trappen
voordat de eindstreep in zicht is.
PANG!
En weg zijn ze!



PARIS-BREST



4p - 2u

INGREDIËNTEN SOEZENDEEG

60 GR WATER
60 GR MELK
60 GR BOTER
80 G BLOEM
ZOUT
SUIKER
2 EIERN

INGREDIËNTEN AMANDELCRÈME

1 VANILLESTOKJE
300 ML MELK
4 EIDOOIERS
100 GR SUIKER
50 GR MAISZETMEEL
200 GR ZACHTE BOTER
100 GR PURE AMANDELPASTA

INGREDIËNTEN CRAQUELIN

50 GR LICHTBRUINE SUIKER
50 GR ZACHTE BOTER
50 GR BLOEM
1 HANDVOL GESCHAAFDE AMANDELEN
1 EETLEPEL POEDERSUIKER

1. SOEZENDEEG

Verwarm het water, de melk en de boter in een steelpan. Wanneer de boter gesmolten is en de vloeistof goed warm is, voeg je de bloem, een snufje zout en een snufje suiker toe. Meng met een houten spatel boven het vuur. Na een tweetal minuten op een matig vuur zal het deeg wat droger geworden zijn. Haal van het vuur en voeg de eieren toe. Doe dat een per een. Voeg het volgende ei pas toe als het eerste volledig door het deeg is opgenomen. Schep het soezendeeg in een zak (een spuitzak, vrienden, niet je broekzak) en bewaar in de koelkast.

2. BANKETBAKKERSROOM

Snijd de vanillestok overlangs en schraap de zaadjes los. Doe de melk met de vanillezaadjes en de -stok in een kookpot en verwarm op een laag vuur. Houd de vloeistof net onder het kookpunt en laat 5 tot 10 minuten trekken. Doe de eidooiers, de suiker en het maiszetmeel in een kom en klop los. Zorg ervoor dat de suiker goed oplost en de dooiers een beetje bleek worden. Voeg dan de hete melk toe aan het mengsel en klop meteen verder. Giet alles terug in de pot (zonder het vanillestokje) en kook de room tot hij zo stevig is als een pudding. Zet opzij en dek onmiddellijk af met huishoudfolie zodat er geen vel op komt...

3. OVEN

Verwarm de oven voor op 200 °C.

4. CRAQUELIN

Meng de bruine suiker, de zachte boter en de bloem tot een glad deeg. Voilà, dat is het. Er is niet altijd veel uitleg nodig.

5. BAKKEN

Bekleed een bakplaat met bakpapier of leg er een siliconen bakmat op. Spuit een ring van soezendeeg met een diameter van 15 cm. Rol het suikermengsel uit tot een dikte van 3 à 5 mm. Snijd de suikerlaag op dezelfde grootte als de soezenring. Leg het op het soezendeeg en werk af met de amandelschilfers. Plaats in de oven en bak 20 tot 25 minuten op 200 °C.

6. AMANDELCREME

Meng de zachte boter met de amandelpasta. Voeg dan de afgekoelde banketbakkersroom beetje bij beetje toe. Doe de amandelcrème in een spuitzak met een stervormig spuitmondje.

7. AANKOMST VAN DE KOERS

Haal de ring uit de oven en laat afkoelen. Snijd de bovenkant eraf en vul met amandelcrème. Leg de bovenkant er weer op en werk af met wat poedersuiker. Legendarisch!