

ALTIJD HONGER!

Verse inspiratie uit de keuken van
LOUISE GOEDEFROY

ALTIJD HONGER!

Verse inspiratie uit de keuken van
LOUISE GOEDEFROY

P E L C K M A N S



VOORWOORD

Hier ben ik dan. Voor een tweede keer.

In mijn zotste dromen had ik nooit durven denken dat jullie van mijn eerste boek zo'n succes zouden maken en al helemaal niet dat er een tweede zou volgen. Bedankt daarvoor. Uit de grond van mijn hart.

Eén ding is intussen wel duidelijk: ook jullie hebben altijd honger. Honger naar lekker eten, naar gezelligheid, naar koken en vooral naar genieten.

Dit tweede boek is een verlengde van het eerste. Je vindt er klassiekers, nieuwkomers, verrassende twists en onverwachte combinaties, maar altijd met smaken en ingrediënten die vertrouwd aanvoelen en die je gemakkelijk kunt vinden. Recepten die je zin geven om meteen de keuken in te duiken.

Koken is voor mij veel meer dan recepten volgen. Het is een verlengde van mijn persoonlijkheid, van mijn leven en van de mensen die mij omringen. Daarom voelt het heel vanzelfsprekend om in dit boek nog meer van mezelf te laten zien dan in het eerste. Ik vertel hoe bepaalde recepten zijn ontstaan, welke herinneringen en emoties ze bij mij oproepen, en ik deel met veel liefde ook gerechten van de mensen die mij inspireren, uitdagen en doen groeien in de keuken.

Dit boek schrijven was opnieuw een bijzonder avontuur. Ik heb het met ontzettend veel plezier, liefde en trots gemaakt.

Dank je wel dat ik opnieuw een plekje mag krijgen in jullie keuken. En nu al mijn welgemeende excuses voor de rommel en de toestand van jullie keuken na het maken van mijn creaties.

Laat het smaken!

Louise Goedefroy

Ik ben uiteraard erg benieuwd naar jouw kookkunsten!
Deel ze op sociale media met de hashtag #altijdhonger en tag @louisegoedefroy.



@louisegoedefroy



@louisegoedefroy

INHOUD

EEN GOEI FONDKE

BASISRECEPTEN

Tartaarsaus _____	10	Gepekeld groentjes _____	25
Béarnaisesaus _____	11	Brioche _____	28
Hollandaisesaus _____	13	Crème anglaise _____	31
Vinaigrette _____	15	Meringue _____	33
Pesto _____	17	Vanillerolcake _____	37
Gastrique _____	19	Chocoladerolcake _____	38
Pommes duchesse _____	23		

GOESTINGSKES

Fishsticks met verse tartaar _____	43	Mozzarella-lookbroodjes _____	53
Bladerdeeghapjes met abrikoos _____	47	Gazpacho met gegrilde paprika _____	57
Artisjokdip _____	49		

KLEIN HONGERKE

Classic club sandwich _____	63	Quinoasalade _____	83
Brioche met witte pens _____	65	Mosselen in een getomateerde lookroomsaus _____	85
Bloemkoolsoep met pesto _____	67	Salade met gegrilde perzik, burrata en crispy coppa _____	87
Vitello tonnato _____	69	4-kazen-kaaskroketten _____	89
Orzosalade met erwten-muntsaus en groene asperges _____	71	Toast puttanesca _____	93
Blini's met zure room en gerookte zalm _____	75	Caesar salad _____	95
Hartige bladerdeegkoeken met spinazie, zalm en feta _____	79	Wortelsoep met gember en sinaasappel _____	97

GROOT HONGERKE

Stoofvlees met sinaasappel	101
Pompoenpasta met beurre noisette	103
Gils ribbetjes met aardappelsalade	107
Kippenbillen in citroensaus	111
Vleesbrood met kriekskes	113
Sweet potato bowl	115
Witloofrollekes but make it aardappelgratin	117
Sloppy joes	121
Romige pasta al tartufo met zalm	123

Lasagne amici	125
Hete bliksem met rodekool	127
Pulled pork taco's	129
Moussaka	133
Kalkoen met druivensaus van Patje	135
Pasta met prei en pancetta	137
Zalmfilet met béarnaise en krieltjes	139
Citroenrisotto met asperges	141

ZOET HONGERKE

Les galettes de marraine	145
Kersenclafoutis van mijn mama	149
Marmercake	151
Rozijnen- of chocoladebroodjes	153
La véritable tarte tatin	155
Muffins met citroen en blauwe bessen	159
Aardbeientiramisu	161
Rolcake met rode vruchten	165
Triple chocolate cake	169
Vegan brownie	171

Koffiemousse	175
Framboos-lavendelkoekjes	177
Speculaasbrioche	179
IJstaart uit mijn dromen	181
Vanillecheesecake	185
Chocoladecheesecake	187
Rabarber-aardbeientaart met crumble	191
Double chocolate (ice cream) cookies	193
Blondies	195
Carrot cake	197

REGISTER NOTITIES DANKWOORD

Les Merveilles Marinières

(Pour 2 personnes)

1kg 4 de moules, 1 oignon au
2 cochonnettes, 1 œ à sculpter de beurre
2 Porrit, thym, laurier, farine du moulin
2 dl de vin blanc sec

Galette Daniel

1kg farine
500g beurre
10 œufs
200g sucre
1 p. de sel
6 p. de sucre vanilline
2. lasser de lait
1 p. de lasser en poudre

Battre les œufs entiers + sucre + sel
puis ajouter la farine + lasser et h.
laisser reposer 1 h.

Les galettes de Papy

1kg farine
500g Beurre
200g sucre
9 œufs entiers
de la poudre len
une tasse de crème
Tréparation: mél
farine, de su
grossière le ven
verser
et la
grée une fontaine
l'œuf en moule, ajouter l
en prenant garde de cuire les œufs
en tasse de crème

EEN GOEI FONDKE

BASISRECEPTEN



TARTAARSAUS

Er is weinig zo nostalgisch als een goeie fishstick met verse tartaarsaus. Romig, fris en kruidig; wat mij betreft is het een fantastische saus die bij zoveel meer past dan alleen vis. Ik vind hem zó goed, dat als ik in de frituur sta, ik eigenlijk altijd voor de tartaar van het huis ga. Maar zelfgemaakt? Die is natuurlijk nóg beter.



INGREDIËNTEN

voor 4 personen

1 eidooier
1 tl mosterd
½ citroen, het sap
200 ml neutrale olie
1 el kappertjes, fijngenhakt
1 kleine sjalot, fijngenhakt
1 handje verse peterselie, fijngenhakt
1 handje verse bieslook, fijngenhakt
Peper – zout

BEREIDING — 5 minuten

MAYONAISE MAKEN — Doe de eidooier in een kom samen met de mosterd en het citroensap. Klop stevig en voeg daarna langzaam in een dun straaltje de olie toe terwijl je blijft kloppen, tot je een dikke, romige mayonaise krijgt.

TARTAAR MAKEN — Meng vervolgens de kappertjes en sjalot erdoor. Breng op smaak met peper, zout en de verse kruiden. Zet koel weg tot gebruik.

BÉARNAISESAUS

Iedereen heeft zijn go-to saus bij het bestellen van een steak op restaurant. Voor mij is dat béarnaisesaus. Ik moet het hier dan ook meteen heel eerlijk toegeven: het is eerder béarnaisesaus met steak dat ik eet, dan steak met béarnaisesaus.



INGREDIËNTEN

voor 4 personen

3 eidooiers
 2 eierdopjes gastrique (zie p. 19)
 1 eierdopje water
 200 à 250 gr geklaarde boter (geklaarde boter is het product dat je overhebt als je boter laat smelten en het bovenste witte schuimlaagje weg lepelt)
 1 el verse dragon, fijngesneden
 1 el verse kervel, fijngesneden

BEREIDING — 15 minuten

VOORBEREIDEN — Gebruik een sauspan met afgeronde rand. Dat helpt om het aanbakken van het ei te vermijden en maakt het kloppen langs de randen eenvoudiger. Leg eventueel een pannenlap klaar naast het fornuis (tenzij je werkblad hittebestendig is), omdat je de pan tijdens de bereiding regelmatig van het vuur haalt.

BASIS MAKEN — Doe de eidooiers, de gastrique en het water in de sauspan. Klop dit van het vuur tot het mengsel licht schuimig wordt.

OP HET VUUR KLOPPEN — Zet de pan op een middelhoog vuur en begin onmiddellijk met kloppen. Zorg ervoor dat je de hele pan meeneemt, inclusief de randen. Beweeg de garde constant en draai tegelijk de pan met je andere hand. Scan de QR-code hiernaast voor een instructiefilmpje.

WERK IN INTERVALLEN — Klop ongeveer 1 minuut op het vuur en daarna 30 seconden van het vuur op een pannenlap. Herhaal dit om de temperatuur onder controle te houden en te vermijden dat het ei stolt.

INDIKKEN — Blijf kloppen tot je een luchtige, schuimige massa krijgt waarin de garde kort zichtbare sporen achterlaat.

AFWERKEN MET BOTER — Zet het vuur lager. Voeg de geklaarde boter lepel per lepel toe terwijl je blijft roeren, tot de saus mooi bindt en glanst.

AFWERKING — Werk de saus af met de verse kruiden en serveer onmiddellijk.

TIP — Als je niet de moeite wil doen om een gastrique te maken kun je die in sommige supermarkten kant-en-klaar kopen.





HOLLANDAISESAUS

Hollandaisesaus en béarnaisesaus zou je als broer en zus kunnen zien. Beide zijn botersauzen maar met een andere afwerking. Deze saus is heerlijk bij aardappelen, vis en groenten zoals asperges... en wordt gebruikt bij *eggs benedict*.

INGREDIËNTEN

voor 4 personen

3 eidooiers
2 eierdopjes witte wijn
1 eierdopje water
200 à 250 gr boter
½ citroen, het sap
Peper – zout

BEREIDING — 15 minuten

BOTER KLAREN — Laat de boter smelten in een sauspantje. Wacht tot de boter zich splitst en er een wit laagje schuim op de gesmolten boter ontstaat. Dit laagje mag je voorzichtig verwijderen. Wat overblijft is de geklaarde boter.

BASIS MAKEN — Gebruik dezelfde methode als bij de béarnaisesaus, maar zonder de gastrique. Doe de eidooiers, de witte wijn en het water in een saupan. Klop het mengsel eerst van het vuur tot het licht schuimig wordt.

OP HET VUUR KLOPPEN — Zet de pan op een zacht vuur en blijf constant kloppen. Werk in korte intervallen (op het vuur en van het vuur) om te vermijden dat het ei stolt. Blijf kloppen tot je een luchtige, gebonden massa krijgt waarin de garde kort sporen nalaat.

BOTER TOEVOEGEN — Zet het vuur laag of haal de pan van het vuur. Voeg de geklaarde boter lepel per lepel toe terwijl je blijft kloppen, tot de saus mooi bindt en glanst.

AFWERKING — Breng de saus op smaak met citroensap, peper en zout.



VINAIGRETTE

Als kind ging ik vaak mee de keuken in. Een van mijn specialiteiten als achtjarige was het maken van de vinaigrette voor een (tomaten)salade. Tot op de dag van vandaag maak ik die zoals ik het zo'n twintig jaar geleden deed. Durf met deze basis te experimenteren door er bijvoorbeeld een speciale azijn, kruiden of andere olie aan toe te voegen.

15

INGREDIËNTEN

voor 4–5 personen

1 el azijn (wittewijnazijn
of balsamico)
3 el olijfolie
1 tl mosterd
1 à 2 el room
Peper – zout

Optioneel: 1 snufje suiker
of 1 tl honing

BEREIDING — 5 minuten

VINAIGRETTE MAKEN — Doe de azijn en mosterd in een kommetje en meng goed door elkaar. Voeg al kloppend de olijfolie in een dun straaltje toe tot je een gebonden dressing krijgt. Roer vervolgens de room erdoor tot de vinaigrette mooi zacht en romig wordt.

OP SMAAK BRENGEN — Breng op smaak met peper, zout en eventueel suiker of honing om de zuren in balans te brengen.



PESTO

Pesto maken is supermakkelijk en net daarom zo leuk om mee te experimenteren. Je kunt eindeloos variëren met kruiden, noten en kaas, en zo telkens je eigen favoriete combinatie ontdekken. Zo ontdekte ik dat een beetje rucola voor een heerlijke, pittige toets zorgt. De pistachenoten geven dan weer een zachte, nootachtige smaak die perfect aansluit bij de romige textuur van de pesto.

INGREDIËNTEN

voor 4 personen

40 gr verse basilicum
30 gr rucola
30 gr ongezouten
pistachenoten
25 gr Parmezaanse kaas,
fijn geraspt
1 kleine teen look
80 ml extra vierge
olijfolie
1 el citroensap
snufje zout
zwarte peper

BEREIDING — 15 minuten

BASIS MAKEN — Doe de basilicum, rucola, pistachenoten, Parmezaanse kaas en look in een blender of vijzel.

MIXEN — Mix kort en voeg beetje bij beetje de olijfolie toe tot je een mooie, smeuïge pesto krijgt.

OP SMAAK BRENGEN — Voeg het citroensap toe en breng op smaak met zout en zwarte peper.

AFWERKEN — Proef en voeg eventueel nog wat olijfolie, citroensap of Parmezaanse kaas toe.



GASTRIQUE

Gastrique klinkt heel moeilijk, maar kort gezegd is het een reductie van azijn met kruiden die gebruikt wordt als basis voor een béarnaise. Een goeie gastrique maakt een goeie béarnaise. Kies dus voor verse en kwalitatieve ingrediënten.

INGREDIËNTEN

voor 4–5 personen

200 ml water
200 ml azijn (appelazijn
of wittewijnazijn)
200 ml witte wijn
10 takjes verse dragon
2 el verse kervel
2 sjalotten, grof
gesneden
1 el peperbollen

BEREIDING — 75 minuten (incl. 60 minuten inkoken)

VLOEISTOF REDUCEREN — Doe alle ingrediënten samen in een steelpan. Breng het geheel aan de kook en laat het vervolgens zachtjes inkoken gedurende ongeveer 1 uur, tot de vloeistof duidelijk is gereduceerd en de smaken geconcentreerd zijn.

AFWERKEN — Zeef de gastrique en gebruik deze als basis voor béarnaisesaus (zie p. 11) of andere warme botersauzen.



