

# OO HET KOOK COLLEGE

KOKEN MET EEN GROEP OF INDIVIDUEEL



Gerechten uit

# HOLLAND



# INHOUD

De Hollandse pot is hot!	03
Salade van krulandijvie	04
Gepocheerde tongrolletjes	05
Kervelsoep met hooi van prei	06
Geschroeide snoekbaars met Hollandse saus	07
Gevulde varkenshaasrolletjes met mosterdsaus	08
Gemarineerde schouderkarbonade	09
Aardappeltaart met spek	10
Groentegarnituur	11
Wentelteeftjes met vanille-ijs en karamelsaus	12
Gepofte appels met vanillesaus	13
Soezen met vanille-ijs en chocola	14
Vaktermen	15



# HOLLAND

## De Hollandse pot is hot!!

Toen ik in 1988 slaagde voor de voortgezette opleiding restaurantkok was het de 'Nouvelle Cuisine' die heerste in de keukens der toprestaurants. Kleine porties, lichte sauzen, men probeerde de gast meer te prikkelen dan te voeden. Menig onwetende bezoeker genoot op de terugweg nog even na van een fastfoodbezoek.

Later kwam de 'Fusion cuisine'. Oftewel, een in de menukaart verwerkte fusie tussen mondiale ingrediënten en eetgewoontes. De middelmatige restaurateur liep door een verkeerde interpretatie van deze trend een identiteitscrisis op. De gast vroeg zich na het opdienen van de gerechten af of hij zich nu in een Chinees of Italiaans petit restaurant c.q. Bistro bevond.

En nu, nu is het de Hollandse keuken die hip is. Gebruik van lokale op de seizoenen afgestemde ingrediënten. Een positieve ontwikkeling en een mogelijkheid om het beeld van de Hollandse keuken maximaal op te waarderen.

Er is niets mis met een smakelijk en fris gepresenteerde snoekbaars, stamppot, pureesoep of wentelteef. Vergeten groenten als snijbiet en schorseneren zijn gelukkig weer te vinden in de betere groenteschap. Wie de culinaire trend wil volgen is nu beter af met het kookboek van grootmoeder dan van een drie sterren kok. Er is met name door de opkomst van de kookprogramma's en kookstudio's inmiddels een grote groep hobbykoks die in het weekend serieus met goede ingrediënten in zijn keuken aan de slag gaat. Koken heeft status gekregen. Koken is een smakelijk onderwerp van gesprek.

Pim Haaksman  
Het Kook College

10 personen



## Salade van krulandijvie

met krokant gebakken spek, sjalotten, walnoten en peterseliedressing

### Ingrediënten

- 20 plakken ontbijtspek
- 8 eieren
- 4 sneetjes casino witbrood
- 5 sjalotten
- 1 kroppen frisée-sla
- 2 kropsla
- 10 eetl. walnoten
- 6 eetl. olijfolie

### Dressing:

- 1 sjalot
- 1 eetl. honing
- 1 eetl. mosterd
- \_ bos peterselie
- 100 ml. Azijn
- 250 ml. zonnebloemolie
- peper en zout

### Bereidingswijze

- 1 Leg de eieren in een steelpan, giet er heet water uit de kraan op zodat ze onderstaan en breng aan de kook. Halveer het vermogen van de kookplaat en laat de eieren 8 minuten garen. Spoel de eieren onder stromend koud water goed koud en pel ze. Snijd de eieren in kwarten.
- 2 Verwarm de oven voor op 175°C. Leg de plakjes ontbijtspek op een ovenrooster op de bakplaat. Plaats de spekplakjes 15 minuten in de oven.
- 3 Snij het brood in blokjes. Verdeel ze over de bakplaat en bestrooi met peper en zout. Besprenkel de broodblokjes met de olijfolie. Bak de broodblokjes 10 minuten in de oven op 175°C. (bij het spek)
- 4 Pel de sjalotten en snijd vijf in grove ringen.
- 5 Doe één gepelde sjalot, eetlepel honing, eetlepel mosterd, halve bos gewassen geplukte peterselie, azijn, peper en zout in de kom van de keukenmachine en voeg al draaiende langzaam de zonnebloemolie toe.
- 6 Verwijder de buitenste lelijke blaadjes van de frisée-sla. Pluk de mooie blaadjes los, en was de blaadjes van zowel de frisee- als kropsla in ruim koud water.
- 7 Doe de sla in een vergiet en laat uitlekken. Maak van de gewassen slablaadjes mooie bedjes in het midden van grote borden en leg twee spekrepen en drie ei-partjes en de sjalotringen erop.
- 8 Strooi de broodblokjes en de walnoten speels over de salade en besprenkel de salade met de dressing.

4 personen



## Gepocheerde tongrolletjes

met kerveldressing

### Bereidingswijze

1. Breng een ruime pan met water en zout aan de kook.
2. Blancheer de haricot verts 4 minuten in het kokende water en spoel ze koud.
3. Snipper de sjalot, doe deze met de wijn in een steelpannetje en laat inkoken. Voeg de crème fraîche toe, breng aan de kook. Laat de saus afkoelen. Hak wat kervel en roer met peper en zout door de saus.
4. Leg de tongfilets tussen plasticfolie en plet ze lichtjes. Bestrooi ze met peper en zout, leg er een plakje zalm en 3 haricot verts op en rol ze strak op. Verpak de rolletjes in plasticfolie en aluminiumfolie en pocheer(kook) ze 8 minuten in water van ca. 85°C. (dus onder het kookpunt). Laat de rolletjes in het folie afkoelen.
5. De visrolletjes uitpakken, voorzichtig in plakjes snijden voorzichtig in een cirkel neerleggen. Garneren met de saus, wat plukjes frisee sla en een opgerolde tomatenschil in het midden (roosje)

### Ingrediënten

4 tongfilets  
4 plakjes gerookte zalm  
50 gram haricot verts  
1 sjalotje  
200 ml. witte wijn  
1 el. crème fraîche  
1/2 bos kervel  
Plukjes hart van de frisee sla  
peper en zout

10 personen



## Kervelsoep

met hooi van prei

### Ingrediënten

500 g. aardappelen (binten)  
1 ui  
100 g. ontbijtspek  
1 stronk prei  
1 el. Boter  
200 ml. slagroom  
2 liter runderbouillon  
200 ml. olijfolie  
1 bos kervel  
10 kleine stukjes brood  
peper en zout

### Bereidingswijze

- 1 Verhit een laag olie om prei in te frituren. Snijd het onderste witte gedeelte van de prei in de lengte in repen, was het en dep droog met een theedoek. (het groene gedeelte van de prei gaat in de soep) Frituur de reepjes enkele minuten in de olie totdat ze goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout.
- 2 Schil de aardappelen en snijd ze in grove stukken. Pel de ui en hak in stukken.
- 3 Snijd het ontbijtspek in blokjes. Snijd de prei doormidden, snijd het groene gedeelte in stukken en was grondig. (het witte is gefrituurd)
- 4 Verhit de boter in een braadpan en bak het spek ca. 5 minuten. Voeg de gesneden ui, aardappelen, kervelstelen en de groene prei toe en bak nog 5 minuten door.
- 5 Blus de pan af met de slagroom en giet daarna de bouillon erbij. Laat dit mengsel afgedekt 20 minuten pruttelen.
- 6 Doe de helft van de kervel in de keukenmachine en draai fijn met de olijfolie tot 'kervelolie'. Gebruik de andere helft van de kervel om mee te garneren.
- 7 Zeef de soep, doe de vaste bestanddelen in de keukenmachine en voeg al draaiende bouillon toe zodat een gladde massa ontstaat. (evt. staafmixer)
- 8 Breng het mengsel opnieuw aan de kook. Zodra de soep kookt deze op smaak brengen met peper en zout.
- 9 Schep de soep in diepe borden, leg een stukje brood in het midden van iedere soep, leg reepjes prei en takjes kervel in het midden op het brood. Garneer met druppels kervelolie rondom.

10 personen



## Geschroeide snoekbaars

met Hollandse saus

### Bereidingswijze

#### Saus:

1. Doe de boter in een steelpan en laat op laag vermogen smelten.
2. Snipper het sjalotje en doe deze samen met de azijn, laurier, vers gemalen peper en water in een steelpan. Beng aan de kook en laat op laag vermogen 10 minuten trekken.
3. Doe de eidooiers in een grote kom, plaats een zeef boven de kom en zeef het azijnmengsel bij de eidooiers. Klop het geheel door en plaats de schaal op een pan met een laagje kokend water. Klop het mengsel ca. 3 minuten au-bain marie tot het mengsel ietsje dikker is geworden.
4. Neem de schaal van de pan en klop de gesmolten boter erdoor (alleen het bovenste heldere gedeelte van de boter). Breng de saus verder op smaak met zout, 1 tl. honing en eventueel wat citroensap.

#### Vis:

1. Leg de vis in een ruime kom en knijp hierboven de drie citroenen uit. Bestrooi de vis met peper en zout en meng het geheel.
2. Laat een dun laagje olijfolie in een ruime koekenpan heet worden. Wentel de vis alleen met de huidkant in de bloem en bak op de gebloemde huidkant ca. 6 minuten. Serveer de éézijdig gebakken vis op een bedje van de groenten, saus rondom en op de top gearneerd met de aardappelkrullen.

### Ingrediënten

10 stukjes snoekbaarsfilet met huid zonder schubben

3 citroenen

6 el. olijfolie

4 el. bloem

#### Saus:

500 g. boter

1 sjalot

100 ml azijn

2 blaadjes laurier

2 eidooiers

1 tl. honing

peper en zout

10 personen



## Gevulde varkenshaasrolletjes

met mosterdsaus

### Bereidingswijze

- 1 Snijd de varkenshaasjes in de lengte doormidden. Leg ze tussen plasticfolie en klop met een vleeshamer op de plakken zodat het oppervlak van de haasjes groter wordt.
- 2 Beleg het vlees met de rookkaas en rol de belegde vleesplakken op. Steek ze vast met een cocktailprikker.
- 3 Verwarm de oven voor op 100°C.
- 4 Verhit de olie en boter in een koekenpan en braad ze egaal rondom aan.
- 5 Leg de rolletjes op een ovenrek bestrooi met peper en zout en laat ze in de oven ca. 25 minuten garen. (kerntemperatuur 100°C.)
- 6 Verwijder het vet uit de pan, blus de pan af met de runderbouillon en slagroom en laat 10 minuten inkoken.
- 7 Roer het aardappelzetmeel glad met koud water en voeg al roerende toe aan het bouillon/room mengsel. Roer de mosterd door de saus en breng verder op smaak met peper en zout.
- 8 Haal de prikkers uit het vlees en snijd één keer schuin doormidden. Giet de saus rondom de rolletjes.

### Ingrediënten

- 5 st. varkenshaasjes van 250 gram
- 250 g. gerookte kaas in plakjes
- 3 eetl. olijfolie
- 3 eetl. Boter
- 250 ml. runderbouillon
- 350 ml. slagroom
- 1 tl. aardappelzetmeel
- 2 eetl. grove mosterd
- peper en zout

4 personen



## Gemarineerde schouderkarbonade

### Bereidingswijze

1. Kluts het ei en hak de ui en peterselie fijn. Meng de gesnipperde uien met de helft van de gehakte peterselie. Bestrooi de karbonades met peper en zout. Wentel ze door de bloem, daarna door het geklutst ei en daarna door de gehakte peterselie met ui.
2. Verhit 2 eetlepels olijfolie en 2 eetlepels boter en bak hierin de karbonades aan beiden kanten goudbruin. Plaats de karbonades op een ovenrek en laat ze 60 minuten garen in de oven.

### Ingrediënten

4 schouderkarbonades

1 ui

1 bos peterselie

2 eieren

4 el. bloem

2 el. olijfolie

4 el. boter

zout en peper

10 personen

## Aardappeltaart met spek

### Ingrediënten

2 el. geraspte kaas  
1 ui  
2 tenen knoflook  
1 kg aardappelplakjes (geblancheerd)  
250 g. katenspekplakjes (of geblancheerde prei-  
repen voor vegetariërs)  
400 ml. slagroom  
4 eieren  
peper  
zout  
nootmuskaat

### Bereidingswijze

- 1 Verwarm de oven op 175°C hete lucht.
- 2 Besmeer een koekenpan met een laagje olijfolie en bekleed dakpansgewijs in de rondte met de plakjes spek.
- 3 Snipper de ui en knoflook. Meng de ui en knoflook in een schaal met de plakjes aardappel. Schep de aangemaakte aardappelplakjes in de pan met spek.
- 4 Klop in een kom de slagroom en eieren los en breng op smaak met royaal peper, zout en nootmuskaat.
- 5 Giet het eimengsel in de pan met aardappelplakjes, vouw de spek naar binnen bestrooi met de geraspte kaas en doe een deksel op de pan.
- 6 Plaats de pan 75 minuten in de oven waarvan de laatste 15 zonder deksel.
- 7 Neem de pan uit de oven, laat 10 minuten afkoelen en draai de pan om. Snijd punten.

10 personen

## Groentegarnituur

### Ingrediënten

3 el. zonnebloemolie  
500 g. waspeen  
2 uien  
2 tenen knoflook  
500 g. peultjes  
100 ml. runderbouillon  
1 tl. suiker  
peper en zout

### Bereidingswijze

- 1 Snijd de waspeen schuin in plakjes.
- 2 Pel de uien, snijd ze in kwarten en halveer de kwarten overdwers. Peuter één voor één de uiroksen los.
- 3 Pel de tenen knoflook en hak ze fijn.
- 4 Verhit een wok en roerbak de knoflook, ui, wortel en peultjes. Blus de pan af met de bouillon, voeg suiker, peper en zout toe en laat nog 2 minuten stoven.

10 personen



## Wentelteefjes

Met vanille-ijs en karamelsaus

### Bereidingswijze

- 1 Laat 150 gram suiker in een steelpan karamelliseren en blus af met de slagroom (pas op kan overkoken). Plaats de pan terug op laag vuur en laat de suiker oplossen. Bind het mengsel met één eetlepel custard.
- 2 Doe de melk, eieren en één eetlepel custardpoeder in een kom en klop alles goed door elkaar.
- 3 Steek 2 rondjes per sneetje uit het brood. Verhit boter in een koekenpan, wentel de rondjes brood door het melkmengsel en bak de sneetjes in de boter bruin. Bak zo alle sneetjes brood en leg ze op een snijplank.
- 4 Bestrooi de plakjes met een mengsel van kaneel en suiker.
- 5 Maak van de plakjes en een bol ijs een 'tom pouce', plaats op een bord en schep de saus rondom.

### Ingrediënten

200 gram suiker  
350 ml. Slagroom  
2 el. custardpoeder  
200 ml. melk  
2 eieren  
100 g. boter  
10 sneetjes witbrood  
1 el. kaneel  
vanille-ijs

10 personen



## Gepofte appels met vanillesaus

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Wel de rozijnen in water, was de appels, schil ze en boor de klokhuisen eruit.
3. Meng het amandelspijs met de vanillesuiker, 1 tl. Kaneelpoeder, het hele ei en de afgegoten rozijnen.
4. Plaats de appels op een bakplaat (met bakmat) en verdeel de vulling over de holtes.
5. Bestrooi ze met poedersuiker en kaneel, leg op elke appel een klontje boter.
6. Plaats de appels in de oven en laat ze gedurende 15 minuten zacht worden.

### Vanillesaus:

1. Klop de eidooiers met een klein scheutje van de melk en de suiker tot een gladde massa.
2. Breng de melk aan de kook met het vanillestokje (gespleten) en laat van het vuur af 10 minuten intrekken.
3. Roer de melk door het eidooiermengsel en giet het door een zeef.
4. Zet het mengsel weer op de hittebron en breng het zachtjes al roerende tegen het kookpunt. Neem de pan van het vuur, giet de saus over in een schaal en laat afkoelen.
5. Maak van de vanillesaus een spiegeltje in een diep bord en plaats de gepofte appel hier in het midden op.

### Ingrediënten

- 5 el. rozijnen
- 10 appels
- 5 el. amandelspijs
- 1 zakje vanillesuiker
- 5 tl. kaneelpoeder
- 1 ei
- 5 el. poedersuiker
- 75 g. boter

### Voor de vanillesaus:

- 6 eidooiers
- 600 ml. melk
- 100 g. suiker
- 1 vanillestokje

10 personen



## Soesjes met vanille ijs en chocoladesaus

### Bereidingswijze

- 1 Verwarm de oven voor op 200°C.
- 2 Doe het water met de boter in een steelpannetje en breng aan de kook.
- 3 Haal de pan van het vuur en voeg de bloem met het zout toe. Roer het geheel tot een deeg.
- 4 Plaats de pan met het deeg terug op het vuur laat het deeg op laag vuur al roerende met een spatel 2 minuten garen. Neem de pan van het vuur en spatel één voor één de eieren door.
- 5 Maak met 2 lepeltjes kleine bolletjes op een besmeerde bakplaat en bak de soesjes 20 minuten in de oven. Laat ze na het bakken geheel afkoelen.
- 6 Doe de chocola met de slagroom in een kom en smelt het geheel op half vermogen in de magnetron.
- 7 Snij de soesjes open, vul ze met het vanille-ijs en serveer ze bedekt met een schepje van de gesmolten chocola.

### Ingrediënten

200 ml. water  
75 g. boter  
100 g. bloem  
4 eieren  
1 tl. zout  
1 reep chocola  
100 ml. slagroom  
250 ml vanille-ijs

# VAKTERMEN

**AFSCHUIMEN** is het verwijderen van overtollig schuim dat ontstaat bij de bereiding van bouillon

**ARROSEREN** is het bedruipen van groot vlees met het eigen braadvet

**BARDEREN** is het omwikkelen of bedekken van producten met vers vet spek

**BLANCHEREN** is een voorproces met als doel ingrediënten kort te garen of reinigen

**BLENDEREN** is producten machinaal fijnsnijden

**BRADEN** is een bereiding voor grote dierlijke producten bij een temperatuur tussen de 150°-250°C.

**BRUNEREN** is het donker kleuren van producten met als doel: smaak, geur en kleur te veranderen

**CANNELEREN** is het aanbrengen van groeven in producten op gelijke afstand van elkaar

**CHAUD-FROIDEREN** is het bedekken of overgieten van chaud-froids met een saus

**CHEMISEREN** is het aanbrengen van een dunne laag gelei of ijs in een vorm

**CISELEREN** wordt toegepast om zeer snel zeer dunne plakjes van een product te verkrijgen

**CLARIFIËREN** is het helder maken van vloeistof of vetstof

**DEGLACEREN** is het losweken van roastingresten uit een pan

**DEGRAISSEREN** heeft tot doel vet van een vloeistof te verwijderen

**DRESSEREN** is het rangschikken van bereide producten op een bord of een schaal

**FILEREN** is het gelijkmatig lossnijden van vlees, vis of gevogelte van graten of beenderen

**FLAMBEREN** is het aan verschillende gerechten en sauzen alcoholische dranken toevoegen om de smaak van het gerecht of saus te versterken of te verbeteren

**FONCEREN** is het aanbrengen van een dunne laag deeg in een vorm of bakblik

**FRAPPEREN** heeft tot doel glaswerk of servies snel te koelen voor direct gebruik

**FRITUREN** is een bereidingsproces met een hoge bereidings-temperatuur waarbij in een vetstof een product geheel wordt onderdompelt

**FRUITEN** is het verhitten van groenten met weinig vet in een pan zonder deksel

**GELEREN** is ter bescherming of verfraaiing en omvat het bedekken van gerechten met een gelei

**GLACEREN** is het aanbrengen van een glanslaag op producten m.b.v. boter, suiker of jus

**GRATINEREN** is een proces dat bij een temperatuur wordt uitgevoerd die varieert tussen de 250 en 300°C met als doel kleuring en korstvorming

**GRILLEREN** is een product op hete grill de juiste gaarheid geven en aan de buitenkant een knapperige, krokante korst met de typische grillmaak

**KARAMELISEREN** is het kleuren van suiker door middel van verhitting

**KOKEN** is het zachter en lichter verteerbaar maken (garen) van ingrediënten

**LARDEREN** is het doorrijgen van producten met repen vers vet spek

**LIËREN** is het binden van een vloeistof met een bindmiddel

**MASKEREN** is een product bedekken met een saus, crème of geslagen room, zodat het oorspronkelijke uiterlijk niet meer te zien is

**MONTEREN** is het binden van een warme vloeistof met klontjes koude boter

**MYOTEREN** is op laag vuur verwarmen van specerijen met weinig olie of boter

**NAPPEREN** is producten in bereide vorm bedekken met een warme of koude saus

**PANEREN** is het aanbrengen van een korst van fijngemalen broodkruim of paneermeel

**PAREREN** is het verwijderen van pezen, zenen en vetdelen van vlees, wild, gevogelte en orgaanvlees

**PASSEREN** is het filtreren door een zeef

**PIKEREN** is reepjes spek met een pikeernaald door de oppervlakte van vlees rijden

**PINCEREN** is het aanbranden van beenderen in een oven op 180°C

**POCHEREN** is een product in bouillon op lage temperatuur (85°) garen

**POËLEREN** is een product bereiden met veel vetstof en angefruiten groenten in een gesloten pan

**REDUCEREN** is het inkoken van vloeibare producten zodat een sterke concentratie overblijft

**RISSOLEREN** is producten snel voorzien van een bruin korstje en dichtschroeien

**SMOREN** is het garen en zachter maken van producten die door hun samenstelling ongeschikt zijn voor de korte bereidingstechnieken

**SNIPPEREN** is een techniek waarbij het product, bijvoorbeeld een ui, verkleind wordt tot kleine blokjes, stukjes of snippers

**STOMEN** is een product in stoom garen, waarbij smaak en kleur deels behouden blijven

**STOVEN** is een nat bereidingsproces bij een lage bereidings-temperatuur

**TOEREN** is de verzamelnaam voor het uitrollen en vouwen van een gezet deeg, met name bladerdeeg

**TOERNEREN** is producten verfraaien, door ze gelijkmatig van vorm te maken/snijden

**TRANCHEREN** is een product schuin wegsnijden om het groter te laten lijken

**TREMPEREN** is het besprenkelen van producten met alcohol, suikersiroop of een geurige vloeistof



## Workshops

### Overzicht van onze thema's

- High tea
- Cajun
- Indonesisch
- India
- Modern Hollands
- Tapas
- Italiaans
- Provençaals
- Thais
- Luxe prikkers
- Japans
- Grieks

Groepen vanaf 12 personen.  
In Amersfoort tot 70, in Wijchen tot 48 personen.

### Meer informatie vindt u op:

<http://www.kookcollege.nl/groepen/index.html>