

---

# Inhoud

<b>Woord vooraf</b>	7	8 Huzarensalade	61
<b>1 Hygiëne in de keuken</b>	11	9 Kalfsragout in pasteitje	63
<b>2 Goed gereedschap</b>	14	10 Meloen met lamsham	65
<b>3 De maaltijd</b>	16	<b>6 Hoofdgerechten</b>	67
<b>4 Ontbijtgerechten</b>	21	1 Gegrilde kip met aardappelpuree en bonenrolletjes	69
1 Gekookt ei	23	2 Kippenpoot met Bonne Femme	73
2 Gepocheerd ei	27	3 Gefrituurde kip met aardappelblokjes, mais en paprika	75
3 Gebakken ei in paprika	29	4 Schnitzel met gekookte aardappel en gemengde groenten	77
4 Roerei	31	5 Varkensmedaillons met mosterd-saus, broccoli en aardappelrösti	79
5 Gefrituurd ei	33	6 Gehakt met Parijse worteltjes en patat frites	81
6 Scrambled eggs	35	7 Sukadelapje met snijbonen en gekookte aardappels	83
7 Eiertartje	37	8 Duitse biefstuk met gefrituurde aardappeltjes en preirolletjes	85
8 Mini omelet	39	9 Sausijsje met bloemkool en gebakken aardappelblokjes	87
9 Eierbroodje	41	10 Babi-ketjap	89
10 Eierrondjes	43		
<b>5 Voorgerechten</b>	45		
1 Champignonsoep	47		
2 Courgettesoep	49		
3 Knolselderijsoep	51		
4 Venkelsoep	53		
5 Paprikasoep	55		
6 Hollandse tomatensoep	57		
7 Chinese tomatensoep	59		

---

---

<b>7 Vleesvervangers</b>	91	3 Choronsaus	143
1 Gefrituurde aubergine	93	4 Franse dressing	145
2 Eierbal	95	5 Mayonaise	147
3 Gevulde tomaat	97	6 Mosterdsaus	149
4 Schuimomelet	99	7 Champignonsaus	151
5 Gefrituurde champignons	101	8 Coulis van zacht fruit	153
<b>8 Desserts</b>	103	<b>11 Tips en trucs</b>	155
1 Witte chocolademouse	105	<b>12 Snijwijzen</b>	159
2 Ijstorentje	107	<b>13 Maten en gewichten</b>	160
3 Warm appeltaartje met ijs en slagroom	109	<b>14 Woordenlijst</b>	161
4 Fruit met sabayon	111		
5 Roomflip	113		
6 Pistachpudding	115		
7 Sinaasappelparade	117		
8 Ananaspudding	119		
9 Bulbs	121		
10 Pavlova met fruit	123		
<b>9 Bijgerechten</b>	125		
1 Komkommerbolletjes	127		
2 Waldorfsalade	129		
3 Griekse salade	131		
4 Appelcompôte	133		
5 Gemengde salade	135		
<b>10 Sausen</b>	137		
1 Roux	139		
2 Hollandaise saus	141		

---



## 4 Ontbijtgerechten

Er zijn veel kant-en-klare ontbijtproducten op de markt; ontbijtgranen, kwark, luxe broodjes, krentenbrood, suikerbrood en tal van andere lekkere dingen. Maak je een ontbijtbuffet dan mag, naast een paar kant-en-klare producten, een ei uiteraard niet ontbreken. Verrassend om elke dag op een andere manier eieren te serveren. In dit hoofdstuk vindt u tien verschillende gerechten met eieren die stuk voor stuk eenvoudig en snel zijn te bereiden. En dat is belangrijk, want voor het ontbijt al uren in de keuken staan, zullen de meeste koks minder prettig vinden.

---



Zacht

Medium

Hard

---

# 1 Gekookt ei

## *Hoe kook je een perfect eitje?*

U kunt eieren koken door ze in koud water te leggen en daarna aan de kook te brengen. De eieren moeten dan net onder water staan. Voordeel van deze methode is, dat de kans op het barsten van de schaal minder groot is. Het is ook mogelijk om de eieren in kokend water te laten zakken en dan enige tijd te laten koken. Deze laatste methode geeft meer risico op kapotte eieren. Overigens, het is beter om het water tegen de kook aan te houden dan te laten koken. Als het water kookt “dansen” de eieren en dat kan de schaal kapot doen gaan. Belangrijk is om de eieren na het koken te laten “schrikken” door ze met koud water te spoelen. Door dit te doen zijn ze gemakkelijker te pellen. Nog gemakkelijker wordt het pellen als u de eierschaal na het “schrikken” kneust en nog even in het water laat liggen. Er vormt zich dan namelijk een waterfilmpje tussen het eiwit en de schaal.

## Kooktijden in koud water opgezet:

(gerekend vanaf het moment dat het water begint te koken)

<b>Soort gekookt ei</b>	<b>Klein</b>	<b>Groot</b>
Zachtgekookt	3	4
Medium	4	5
Hardgekookt	6	7 minuten

## Kooktijden in kokend water opgezet:

<b>Soort gekookt ei</b>	<b>Klein</b>	<b>Groot</b>
Zachtgekookt	3	4
Medium	5	6
Hardgekookt	7	9 minuten



**Tip:**

Zijn de eieren moeilijk te pellen, gebruik dan de steel van een glad theelepeltje dat je tijdens het pellen tussen het eiwit en de schaal mee laat glijden.

**Tip:**

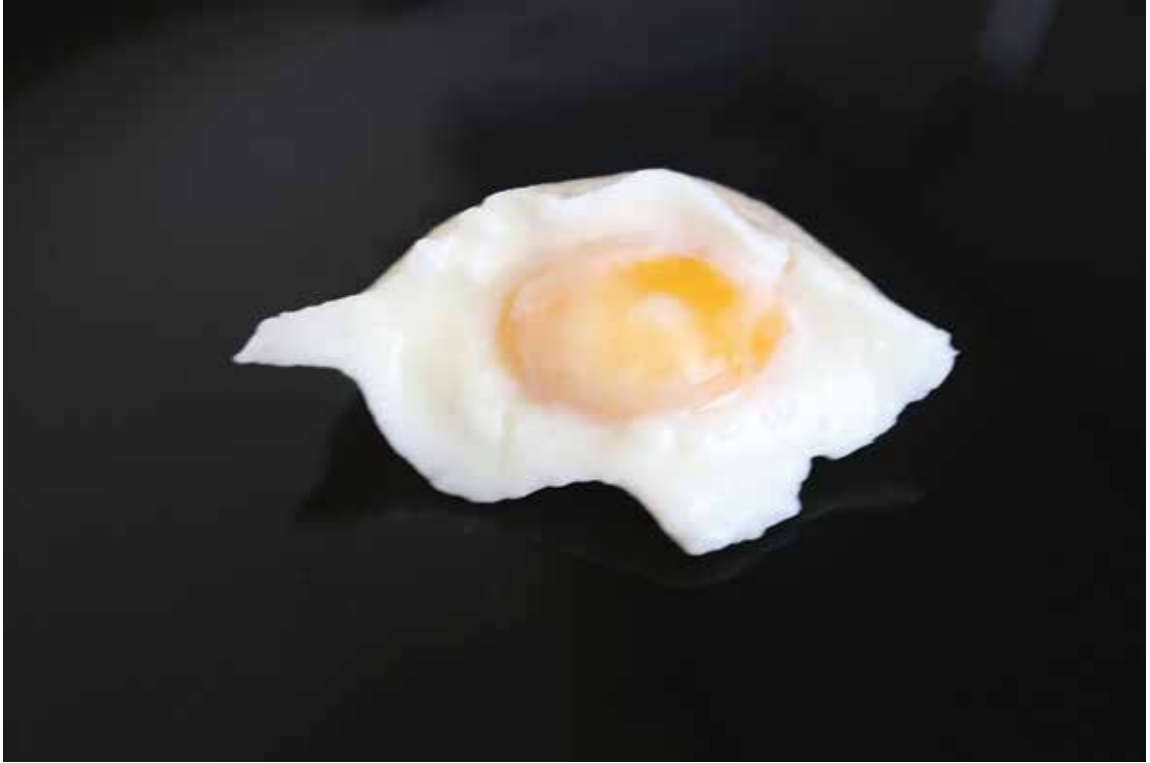
Voeg zout aan het water toe. Eiwit stolt namelijk sneller in zout water. Kleine beschadigingen van de schaal zullen dan minder snel een “uitgekookt”ei tot gevolg hebben.

**Tip:**

Je kan na het koken de dooier verwijderen en het ei vullen met scrambled eggs of eiersalade, zelfgemaakt of kant-en-klaar gekocht. Zo krijg je een aantrekkelijke variatie op het gewone eitje.







## 5 Voorgerechten

In Nederland is soep het meest bekende voorgerecht dat vaak alleen geserveerd wordt bij bijzondere gelegenheden of als er gasten zijn. Dit in tegenstelling tot bijvoorbeeld de voormalige Oostbloklanden waar vrijwel bij elke warme maaltijd soep als voorgerecht op tafel komt. Maar soep is uiteraard niet het enige voorgerecht wat wij onze gasten kunnen aanbieden. Een pasteitje, een salade of een ander voor- of tussengerecht kan een verrassende opwaardering van de maaltijd zijn.

---



# 1 Champignonsoep

## **Benodigheden:**

2,5 liter bouillon

500 gram verse champignons

100 gram room

150 gram bloem

125 gram boter

zout

tabasco

kruiden

## **Bereidingswijze:**

Trek een bouillon van 2500 gram water en 250 gram champignons in kwarten gesneden. Zet daarvoor de champignons in koud water op en breng het heel langzaam aan de kook. Laat het daarna minimaal nog een uur zachtjes koken. Als de bouillon voldoende kleur heeft, de champignons verwijderen. Deze worden verder niet gebruikt. Laat de bouillon volledig afkoelen. Maak vervolgens een roux (5 delen boter, 6 delen bloem) van 125 gram boter en 150 gram bloem. Op matig vuur mengen met een spatel tot er belletjes ontstaan.

Daarna de koude bouillon al roerend beetje bij beetje toevoegen totdat de dikte van gebonden soep bereikt is.

Doe dan de overige champignons, in vier of acht parten over

langs gesneden, erbij en maak de soep op smaak met zout en tabasco. Als u kleine champignons heeft, laat ze dan heel. Laat de soep zachtjes op laag vuur staan totdat de champignons gaar zijn. Opdien op 70 tot 80 graden met wat zeer fijn gesneden bladkruiden, bijvoorbeeld peterselie, en iets room.

---

