



INLEIDING			15
HOOFDSTUK	1	BROOD	17
	1.1.	Tosti ham/kaas/ananas	19
	1.2.	Broodje rauwe ham	20
	1.3.	Ciabatta kipkerriesalade*	21
	1.4.	Saucijzenbroodje	24
	1.5.	Huisgemaakt broodje hamburger	25
	1.6.	Broodje uit de oven	26
	1.7.	Broodje huisgemaakte kroket*	27
	1.8.	Clubsandwich	30
	1.9.	Sandwich gerookte zalm/komkommer*	31
	1.10.	Volkoren notenbrood	34
	1.11.	Tomaat focaccia*	35
HOOFDSTUK	2.	SMEERSELS, SALSA, COMPÔTES EN SMOOTHIES	39
	2.1.	Pesto*	41
	2.2.	Tomatentapenade	44
	2.3.	Uiencompôte van zilveruien	45
	2.4.	Tomatensalsa	46
	2.5.	Kruidenboter	47
	2.6.	Smoothie van meloen	48
	2.7.	Smoothie met mango en aardbei	49
HOOFDSTUK	3	EIERBEREIDINGEN	51
	3.1.	Roerei*	53
	3.2.	Gekookte eieren	56
	3.3.	Omelet*	57
	3.4.	Uitsmijter ham/kaas	60
	3.5.	Gevulde eieren	61
HOOFDSTUK	4	SALADES	63
	4.1	Crudit� van rode biet*	65
	4.2.	Salade m��e / mesclun	68
	4.3.	Aardappelsalade*	69
	4.4.	Eiersalade	72
	4.5.	Witlofsalade met appel en ei	73
	4.6.	Huzarensalade	74
	4.7.	Salade Niçoise*	75
	4.8.	Waldorfsalade	78
	4.9.	Rode bietensalade	79
	4.10.	Pastasalade	80
	4.11.	Salade met peer en blauwe kaas	81
	4.12.	Salade met gegrilde gamba's	82

HOOFDSTUK	5	DRESSINGS, MARINADES EN KOUDE SAUZEN	83
	5.1.	French dressing*	85
	5.2.	Vinaigrette	88
	5.3.	Groene kruidendressing	89
	5.4.	Mangodressing	90
	5.5.	Vleesmarinade koud / warm	91
	5.6.	Marinade à la minute	92
	5.7.	Mayonaise*	93
	5.8.	Remouladesaus	96
	5.9.	Cocktailsaus	97
HOOFDSTUK	6	BOUILLONS EN HELDERE SOEPEN	99
	6.1.	Runderbouillon*	101
	6.2.	Heldere uiensoep	104
	6.3.	Gevogeltebouillon*	105
	6.4.	Consommé Celestine	108
	6.5.	Visbouillon*	109
	6.6.	Vissoep met een eilandje (helder)	112
	6.7.	Heldere tomatensoep*	113
	6.8.	Groentesoep met ballen	116
	6.9.	Court bouillon	117
HOOFDSTUK	7	GEBONDEN SOEPEN	119
	7.1.	Mosterdsoep (crème)*	121
	7.2.	Maïsoep (crème)	124
	7.3.	Courgettesoep met pecorino (crème)*	125
	7.4.	Tomatensoep (crème)	128
	7.5.	Aspergesoep (vélouté)*	129
	7.6.	Champignonsoep (vélouté)	132
	7.7.	Erwtensoepe (maaltijdsoep)*	133
	7.8.	Linzensoepe met paddenstoelen (maaltijdsoep)	136
	7.9.	Biologische pompoensoep (puree)*	137
	7.10.	Broccolisoepe (puree)	140
HOOFDSTUK	8	QUICHES	141
	8.1.	Quiche met verse zalm en spinazie*	143
	8.2.	Quiches met paksoi en geitenkaas	146
	8.3.	Quiches met salami, roquefort en paprika	147
HOOFDSTUK	9	VLEESBEREIDINGEN	149
	9.1.	Boeuf Bourignon*	151
	9.2.	Gebakken schnitzel Piccata	154
	9.3.	Gesmoord varken met mosterdjus*	155
	9.4.	Roergebakken ossenhaaspuntjes	158
	9.5.	Gekaramelliseerde spareribs*	159
	9.6.	Gegrilde entrecote met uiencompôte	162

HOOFDSTUK	10	VISBEREIDINGEN	163
	10.1.	Gebakken zalm met primeurs*	165
	10.2.	Gegrilde tonijn met appel/yoghurtdip	168
	10.3.	Gepocheerde witvis met witte wijnsaus*	169
	10.4.	Gestoomde mosselen	172
	10.5.	Kabeljauw in tempura*	173
	10.6.	Zalmforel en papillote	176
HOOFDSTUK	11	GEVOGELTEBEREIDINGEN	177
	11.1.	Gebraden kip uit de oven	179
	11.2.	Roergebakken kip met groente	180
	11.3.	Kipnuggets met tomatensalsa*	181
HOOFDSTUK	12	SAUZEN WARM	185
	12.1.	Runderglace*	187
	12.2.	Espagnolesaus (basissaus)	190
	12.3.	Witte wijnsaus (basis)*	191
	12.4.	Béchamelsaus / mornaysaus	194
	12.5.	Hollandaise saus*	195
	12.6.	Tomatensaus voor pasta	198
	12.7.	Tomatensaus bolognese met groenten	199
	12.8.	Tomatensaus voor pizza	200
HOOFDSTUK	13	PIZZA, PASTA EN RIJST	201
	13.1.	Pizza*	203
	13.2.	Pizza Calzone	206
	13.3.	Pastadeeg*	207
	13.4.	Pasta Carbonara	210
	13.5.	Pilawrijst*	211
	13.6.	Wilde rijst met artisjok en hazelnoot	214
	13.7.	Uienrisotto met groene asperges*	215
HOOFDSTUK	14	AARDAPPELBEREIDINGEN	219
	14.1.	Aardappelpuree*	221
	14.2.	Gekookte aardappelen	224
	14.3.	Aardappelgratin*	225
	14.4.	Pommes frites	228
	14.5.	Pommes duchesse*	229
	14.6.	Gebakken aardappelen	232
	14.7.	Stamppot paksoi	233
	14.8.	Aardappelrösti	234

HOOFDSTUK	15	GROENTEBEREIDINGEN	235
	15.1.	Rabarbercompôte met aardbeien*	237
	15.2.	Appelcompôte met banaan en gember	240
	15.3.	Ratatouille	241
	15.4.	Stoofperen	242
	15.5.	Roergebakken spinazie	243
	15.6.	Oosterse broccoli	244
	15.7.	Gegrilde tostomaat	245
	15.8.	Gesmoorde spitskool	246
	15.9.	Witlof uit de oven	247
HOOFDSTUK	16	BESLAGSOORTEN	249
	16.1.	Soezenbeslag (kookdeeg)*	251
	16.2.	Pancakes	254
	16.3.	Flensjesbeslag	255
	16.4.	Pannenkoekbeslag	256
	16.5.	Tempurabeslag*	257
	16.6.	Tuilles	260
	16.7.	Cakebeslag (koude methode)*	261
	16.8.	Beslag voor roomboterwafels	264
HOOFDSTUK	17	ZOETE SAUZEN WARM/KOUD	265
	17.1.	Vanillesaus*	267
	17.2.	Vruchtencoulis	270
	17.3.	Grand Marniersaus	271
	17.4.	Karamelsaus	272
HOOFDSTUK	18	WARM ZOET NAGERECHT	273
	18.1.	Wentelteefjes van suikerbrood met kaneelijs	275
	18.2.	Flensjes met ijs en Grand Marniersaus	276
	18.3.	Gekarameliseerde ananas met hangop*	277
	18.4.	Chocolade brownies	280
	18.5.	Gepocheerde peer met sabayon*	281
	18.6.	Warme wafels met Hollandse kersen	284
HOOFDSTUK	19	KOUD ZOET NAGERECHT, GEVROREN DESSERTS EN FRUIT	285
	19.1.	Vanillebavaroise op melkbasis*	287
	19.2.	Vruchtenbavaroise	290
	19.3.	Pure chocolademousse*	291
	19.4.	Griesmeelpudding met Grand Marniersaus	294
	19.5.	Panna cotta*	295
	19.6.	Rijstbavaroise (appel en rozijnen)	298
	19.7.	Vanille-ijs*	299
	19.8.	Koffieparfait met Baileys*	303
	19.9.	Sorbetijs*	307
	19.10.	Verse fruitsalade	310

INHOUDS**OPGAVE**

BLZ

HOOFDSTUK	20	FRIANDISES	311
	20.1.	Kokoskoekjes	313
	20.2.	Boterkoek	314
	20.3.	Chocolade truffels*	315
	20.4.	Pindarotsjes	318
	20.5.	Vanille/citroensoesjes*	319

* Deze recepten bevatten vragen