

## PCVO WAAS EN DURME

'campus koevliet'

Koevliet 2c

9240 ZELE

052/45.92.80.

### PRAKTIJK

Rita Nuttinck



*Waas & Durme*

## OVERZICHT PRAKTIJK

# INITIATIE WARME KEUKEN

- LES 1 :        Blanke fonds  
                 Bruine fonds
- LES 2 :        Soepje met julienne en brunoise van groentjes  
                 Visfumet  
                 Gevogeltefonds
- LES 3 :        Courgettesoep  
                 Toast champignon  
                 Spaghetti  
                 Messinaroom
- LES 4 :        Koude macaronisalade  
                 Preivelouté  
                 Mosselen met frietjes  
                 Fris torentje van aardbei met sinaasappel en perencoulis
- LES 5 :        Solferinosoep  
                 Mosselen in roomsausje met fijne kruiden  
                 Gegratineerd witloof met blauwe schimmelkaas en aardappelpuree  
                 Appelflappen
- LES 6 :        Eigentijdse croque met spiegeleitje  
                 Romig mosselspepje  
                 Gebakken makreelfilet met pompoenpuree en een witloofslaatje  
                 Duo van chocolade - en vanilleroom
- LES 7 :        Toast met ananas  
                 Soepje van raapjes en knolselder  
                 Vol au vent met aardappelkroketjes  
                 Rijstpap met abrikozensaus
- LES 8 :        Erwtensoepp  
                 Gevulde tomaat met kruidig roerei  
                 Gegrilde zalm met snijbiet en tagliatelli  
                 Smoutebollen

LES 9 :      Kleurrijke waaier van groentjes  
Bloemkoolsoep met kerriecroûtons  
Kip met rijst en kerriesaus  
Yoghurtroom met vers fruit

LES 10 :     Tomatensoep  
Zacht gekookt eitje op florentijnse wijze  
Oosterse kippenreepjes met rijst  
Kleine cakes

LES 11 :     Roomsoepje van paprika's  
Quiche met spek en prei  
Vlaams stoofpotje met appelcompote en kasteelaardappelen  
Warme banaan met chocolade en rum  
Vanille ijs

LES 12 :     Zalmcocktail  
Franse slasoep  
Gehaktballetjes met tomatensaus en rozemarijnaardappeltjes  
Flensjes met bosbessen, zure room en ahornsiroop

LES 13 :     Feestmenu  
Aperitief  
Hapjesbord : bladerdeeghapje, lepelhapje met grote garnalen en gerookte zalm, toastje met kruidenkaas  
Mousse van gerookte forel met coulis van tomaten en lavendel  
Gemarineerd varkenshaasje met uienchutney  
Gevuld aardappeltje  
Amandelkoekjes en truffels

LES 14 :     Witloofroomsoepje  
Pizza  
Roodbaars met hazelnootboter op een preibedje met duchessee van waterkers  
Chocolademousse

LES 15 :     Wortelroomsoepje  
Kaaskroketten  
Biefstukjes met kruidenkorst  
Rode bieten op vlaamse wijze en duchessee aardappel  
Fruittaart

**HOTELBEDRIJF**

**HULPKOK**

**INITIATIE WARME KEUKEN**

LES 1 :      Blanke fonds  
                 Bruine fonds

**HOTELBEDRIJF**

**HULPKOK**

**INITIATIE WARME KEUKEN**

LES 2 :      Soepje met julienne en brunoise van groentjes  
                 Visfumet  
                 Gevogeltefonds

## SOEPJE MET JULIENNE EN BRUNOISE VAN GROENTJES

Nodig: - 2 preiwitten

- 6p    - 2 uien  
      - 1 aardappel  
      - klontje boter  
      - 1.5 l gevogeltefond  
      - peper en zout  
      - garnituur: - 1 preiwit in julienne of brunoise  
                  - 1 wortel in julienne of brunoise  
                  - 1 takje selder in julienne of brunoise  
                  - gehakte peterselie  
      - 1 sneetje brood / persoon

Bereiding: 1. de groenten reinigen en émincer

- de prei reinigen, in de lengte doormidden snijden, spoelen onder koud stromend water en in plakjes versnijden (émincer)
- de uien pellen en versnijden (émincer)
- de aardappel wassen, schillen, spoelen, versnijden (émincer) en apart houden

2. de soep opzetten

- boter smelten, ui en prei hierin fruiten (suer) en bevochtigen met ontvette fond (mouiller)
- aardappelen toevoegen en kruiden (assaisonner)
- gedurende 15' zachtjes laten koken (cuire)

3. de garnituur voorbereiden

- prei, wortel en selder reinigen, spoelen, parer en in julienne of brunoise snijden
- de garnituur in kokende fonds beetgaar (al dente) koken op z'n engels (cuire à l'anglaise)
- de peterselie schoonmaken, spoelen, droogzwieren en fijn hakken

4. de soep afwerken

- de gare soep van het vuur nemen, mixen met de staafmixer en door de chinois zeven (passer au chinois)
- de soep opnieuw aan de kook brengen
- afkruiden met peper en zout (assaisonner)
- afwerken met de julienne en brunoise van de groentjes
- persiller
- serveren met een broodje

**HOTELBEDRIJF**

**HULPKOK**

**INITIATIE WARME KEUKEN**

LES 3 : Courgettesoep  
Toast champignon  
Spaghetti  
Messinaroom

## COURGETTESOEP

Nodig: - 2 kleine courgetten

- 6p
- 4 preiwitten
  - 1 tak selder
  - 1 aardappel
  - ½ bosje lente uitjes (groene deel in de soep verwerken)
  - 2 l gevogeltefonds
  - scheutje room
  - 1 sneetje brood
  - 2 sneetjes Loo kaas

Bereiding: 1. de groenten voorbereiden

- de groenten reinigen ( courgetten niet schillen), spoelen en in plakjes versnijden (émincer)

2. de soep opzetten

- de groenten fruiten in een klontje boter (suer)
- bevochtigen met de fonds (mouiller)
- 15' laten koken (cuire) en mixen

3. de garnituur voorbereiden

- de lente uitjes fijn snijden en kort bakken in olijfolie (sauter)
- het brood ontkorsten, in de gewenste vorm snijden en langs beide kanten laten kleuren onder de salamander (griller)
- de gegrilde broodjes beleggen met de kaas en deze kort onder de salamander laten smelten

4. de soep afwerken

- een scheutje room toevoegen en laten doorkoken
- afkruiden met peper en zout ( assaisonner)
- de gebakken lente uitjes in de soepborden brengen
- napper met de soep
- de gegrilde broodjes apart serveren



## TOAST CHAMPIGNON

Nodig: - 4 sneetjes toastbrood

- 4p
- klontje boter
  - 250 g champignons
  - scheutje cognac
  - citroensap
  - sausje: - 3 dl room
    - 1 dl gevogeltefond
    - 1 eetlp gehakte peterslie
    - 1 eetlp gehakte citroenmelisse
    - 1 eetlp fijngesneden bieslook
  - 3 kerstomaatjes / bord
  - toefjes citroenmelisse

Bereiding: 1. het brood roosteren

- het brood ontkorsten, in driehoekjes snijden en roosteren onder de salamander

2. de champignons wit koken (cuire blanc)

- de champignons borstelen, in 4 snijden, bakken in de boter (sauter), flamber met cognac en besprenkelen met citroensap
- kruiden (assaisonner) en kort laten garen onder gesloten deksel

3. de saus bereiden

- de kruiden reinigen, spoelen, drogen en fijnhakken
- de gevogeltefond laten inkoken (réduire)
- het champignonvocht en de room met de helft van de verse kruiden, peper en zout toevoegen
- opnieuw laten inkoken (réduire)
- juist voor het serveren de andere helft van de verse kruiden en de champignons toevoegen
- afkruiden indien nodig (assaisonner)

4. afwerking

- werk het champignonmengsel af tussen de 2 toastjes
- gebruik citroenmelisse en kerstomaatjes als garnituur

## SPAGHETTI

Nodig: - 500 g spaghetti

6p - 1 eetlp olie + zout

- saus: - 2 uien

- 2 sjalotten

- 2 teentjes look

- olijfolie

- 2 paprika's

- 1 chilipeper

- 1 wortel

- 1 tak selder

- 1 kleine courgette

- ½ kg tomaten (of 1 blik)

- 1 blikje tomatenpuree

- 1 kg gehakt

- peper en zout

- tabasco, tijm, laurier, marjolein, rozemarijn en basilicum

- geraspte kaas naar keuze

Bereiding: 1. de spaghettisous bereiden

- de groenten reinigen, spoelen, parer en in brunoise snijden

- de tomaten pellen (émonder)

- de tomaten onderaan een kruisvormige insnijding geven

- water aan de kook brengen

- de tomaten 8-10 sec in het kokend water dompelen

- onmiddellijk schrikken onder koud water (rafraîchir)

- de tomaten pellen (peler)

- vervolgens de tomaten in brunoise snijden (concasser)

- de tomaten in 4 snijden en leeghalen

- het vruchtvlees in brunoise snijden

- de ui, sjalotten en look fruiten in de olie (suer)

- de rest van de groenten en de kruiden toevoegen

- het gehakt onder voortdurend roeren bakken en aan de groentemengeling toevoegen

- zeer goed op smaak brengen en zachtjes laten garen (frémir)

2. de pasta koken

- voldoende gezouten water aan de kook brengen

- olie en pasta toevoegen, losroeren en beetgaar koken (cuire al dente)

- de spaghetti afgieten, schrikken onder warm water (rafraîchir) en goed laten uitlekken (égoutter)

3. afwerking

- verdeel de spaghetti in diepe borden

- bedek met de op smaak gebrachte saus (napper)

- bestrooi met de gemalen kaas (fromager)

## MESSINAROOM

Nodig: - ½ kg platte kaas

4p - 75 g suiker

- 2 eieren

- ½ kg vruchten (sinaasappelen, appels, peren, aardbeien, druiven, ...)

- 4 toefjes munt

Bereiding: 1. het fruit versnijden

- het fruit spoelen, schillen en fijn snijden

- de sinaasappelen peler à vif en in partjes verdelen

2. de room bereiden

- de eidooiers met de suiker wit kloppen (ruban)

- de platte kaas onderspatelen

- het eiwit stijfkloppen en onderspatelen

3. afwerking

- de fruitsla verdelen op de bodem van glazen

- verdeel hierover de room

- afwerken met overgehouden vruchten en een toefje munt

**HOTELBEDRIJF**

**HULPKOK**

**INITIATIE WARME KEUKEN**

LES 4 :      Koude macaronisalade  
                 Preivelouté  
                 Mosselen met frietjes  
                 Fris torentje van aardbei met sinaasappel en perencoulis

## KOUDE MACARONISCHOTEL

Nodig: - 250 g macaroni

- 8p
- 2 eieren
  - 1 bundel lente uitjes
  - 2 grote wortelen
  - peterselie
  - 2 tomaten
  - ½ krop sla
  - 1 blikje tonijn (250 g uitgelekt)
  - 200 g grijze gepelde garnalen
  - dressing: - ¼ l mayonaise
    - 1/8 l yoghurt
    - kruiden naar keuze: citroenmelisse, bieslook, kervel, ...
    - 1 teentje knoflook
    - kruidenzout en cayennepeper
  - enkele toefjes verse kruiden

Bereiding: 1. de macaroni gaarkoken

- voldoende gezouten water aan de kook brengen
- olie en macaroni toevoegen, losroeren en beetgaar koken (cuire al dente)
- schrikken onder koud stromend water (koude bereiding) (rafraîchir)
- goed laten uitlekken (égoutter)

2. de eieren hard koken

- water en een scheut azijn koken
- de eieren voorzichtig in het kokende water brengen
- gedurende 10' zachtjes koken
- eieren afgieten, schrikken onder koud water (rafraîchir), pellen (peler) en laten afkoelen (refroidir)
- de eieren fijnhakken (mimosa)

3. de groenten voorbereiden

- de lente uitjes reinigen, spoelen en in zeer fijne ringen snijden
- de wortelen reinigen, spoelen, parer en in brunoise snijden
- de peterselie fijnhakken
- de sla reinigen, spoelen, droogzwieren, op elkaar leggen, oprollen en in dunne reepjes snijden (chiffonade)
- de tomaten pellen (émonder)
  - de tomaten onderaan een kruisvormige insnijding geven
  - water aan de kook brengen
  - de tomaten 8-10 sec. in het kokend water dompelen
  - onmiddellijk schrikken onder koud water (rafraîchir)
  - de tomaten pellen (peler)
- vervolgens de tomaten in brunoise snijden (concasser)
  - de tomaten in 4 snijden en leeghalen

- het vruchtvlees in brunoise snijden
- 4. de tonijn laten uitlekken
- 5. de dressing bereiden
  - de mayonaise bereiden (zie theorie)
  - de groene kruiden reinigen, spoelen, drogen en fijn hakken
  - de look fijn hakken
  - mayonaise, yoghurt, de gehakte groene kruiden en de look mengen
  - zeer goed op smaak brengen (assaisonner)
- 6. de macaronisalade samenstellen
  - meng alle ingrediënten voorzichtig onder elkaar
  - napper met de dressing
  - hou een beetje wortelbrunoise, lente uitjes, gehakt ei en garnaaltjes over voor de garnituur
- 7. afwerking
  - slaatje afwerken m.b.v. een ring
  - decoratief afwerken met de overgehouden garnituur, kruiden en dressing

## PREIVELOUTE

Nodig: - 4 preien

- 6p    - 2 uien  
      - klontje boter  
      - 1.5 l blanke of gevogeltefond  
      - peper en zout  
      - liaison: - 1 dl room  
              - 1 eidooier

Bereiding: 1. de groenten reinigen en snijden

- de ui en prei reinigen, spoelen en versnijden (émincer)
- 1 prei overhouden als garnituur

2. de soep opzetten

- de groenten fruiten in de boter (suer)
- bevochtigen met de fond (mouiller)
- kruiden (assaisonner)
- 15' zachtjes laten koken (cuire)

3. de garnituur voorbereiden

- de prei parer en in brunoise snijden
- de garnituur in kokend fonds beetgaar (al dente) koken op z'n engels (cuire à l'anglaise)
- de liaison voorbereiden

4. de soep afwerken

- de soep mixen
- zeven door de chinois (passer au chinois)
- opnieuw aan de kook brengen
- afkruiden (assaisonner)
- garnituur en kookvocht toevoegen
- de soep afwerken met de liaison (niet meer laten doorkoken)

## MOSSELEN MET FRIETJES

Nodig: - 4 kg mosselen

- 4p
- 3 uien
  - 1 tak groene selder
  - 1 preiwit
  - 1 wortel
  - peper en zout
  - bouquet garnie
  - 2 eetlp geraspte mierikswortel
  - 2 koffielp fijngehakte rozemarijn
  - 2 koffielp fijngehakte basilicum
  - sausje: - afgekoeld mosselvocht
    - witte wijnazijn
    - mosterd
    - 1 teentje look (fijngehakt)
    - mayonaise
  - 1 kg grote aardappelen

Bereiding: 1. de mosselen reinigen

- de mosselen reinigen (baarddraden, kapotte en open mosselen verwijderen)
- zeer grondig spoelen

2. de mosselen bereiden

- de groenten reinigen, spoelen, in plakjes versnijden (émincer)
- fruiten in een beetje olie (suer)
- mosselen (kilo per kilo) toevoegen
- kruiden (assaisonner)
- mosselen kort koken op een hevig vuur in een gesloten kom
- regelmatig opschudden
- zodra de mosselen open zijn, zijn ze gaar

3. de saus bereiden

- naar eigen smaak mayonaise, witte wijnazijn, mosterd en look mengen
- het warme mosselvocht zeven en laten afkoelen (refroidir)
- naar smaak toevoegen aan het mayonaise mengsel

4. de frietjes bakken

- de aardappelen wassen, schillen en in frietjes snijden
- de frietjes spoelen en goed drogen
- de frietjes een 1e keer bakken op 160° C (garen)
- goed opschudden en laten uitlekken op keukenrol
- juist voor het serveren een 2e keer bakken op 180° C (kleuren)
- goed opschudden en laten uitlekken op keukenrol

5. afwerking

- de mosselen met een beetje groenten en mosselvocht in diepe borden serveren
- het dipsausje en de frietjes op een apart bordje serveren



## FRIS TORENTJE VAN AARDBEI MET SINAASAPPEL EN PERENCOULIS

Nodig: - 2 sinaasappelen

- 4p
- 50 g suiker
  - ½ dl water
  - 200 g aardbeien
  - ½ citroen
  - coulis: - 50 g peren
    - 25 g bosbessen
    - 25 g suiker
  - 4 muntblaadjes
  - vanille ijs

Bereiding: 1. het fruit voorbereiden

- zestes trekken van de gewassen sinaasappelen
  - water met suiker aan de kook brengen, hierin de zestes 20' zachtjes laten koken (frémir)
  - de gekonfijte sinaasappelschilletjes zeven (passer)
  - de sinaasappel peler à vif en versnijden in partjes of plakjes
  - de aardbeien spoelen, steeltjes verwijderen, in stukjes snijden en mengen met de gekonfijte sinaasappelschilletjes
  - besprenkelen met citroensap (macérer)
2. de coulis bereiden
- de peren schillen, in stukjes snijden en op een zacht vuurtje laten garen (frémir)
  - de bosbessen en de suiker toevoegen
  - purer met de staafmixer
  - zeven (passer)
3. afwerking
- op de borden een bodempje van de sinaasappelen schikken
  - het aardbeienmengsel in een ring doen, licht aandrukken en ontvormen
  - verdeel de coulis errond
  - afwerken met een toefje munt en een bolletje ijs

**HOTELBEDRIJF**

**HULPKOK**

**INITIATIE WARME KEUKEN**

**LES 5 :**

Solferinosoep

Mosselen in roomsausje met fijne kruiden

Gegratineerd witloof met blauwe schimmelkaas en aardappelpuree

Appelflappen

## SOLFERINOSOEP

Nodig: - 2 preiwitten

- 6p    - 2 uien  
      - 4 wortelen  
      - 200 g aardappelen  
      - ½ kg tomaten  
      - klontje boter  
      - 1.5 l gevogeltefond  
      - peper, zout en cayennepeper  
      - peterselie

Bereiding: 1. de garnituur bereiden

- de peterselie fijnhakken
- de wortelen reinigen, spoelen en er met een meloenboortje kleine bolletjes uithalen
- de aardappelen wassen, schillen, spoelen en er met een meloenboortje kleine bolletjes uithalen
- de bolletjes apart beetgaar koken (cuire al dente) op z'n engels (cuire à l'anglaise)

2. de groenten voorbereiden

- de prei en ui reinigen, spoelen en versnijden (émincer)
- de parures van de aardappelen en de wortelen versnijden (émincer)
- de tomaten in stukken snijden

3. de soep opzetten

- de prei, uien en wortelen fruiten in de boter (suer)
- de tomaten en aardappelen toevoegen
- bevochtigen met de fond (mouiller)
- de soep gedurende 15' gaarkoken onder gesloten deksel (cuire)

4. de soep afwerken

- de soep mixen
- zeven door de chinois (passer au chinois)
- opnieuw aan de kook brengen (cuire)
- afkruiden (assaisonner)
- de wortel- en aardappelbolletjes in de borden brengen
- napper met de soep
- persiller

## MOSSELEN IN ROOMSAUSJE MET FIJNE KRUIDEN

Nodig: - 2 kg mosselen

- 8p    - ½ glas droge witte wijn  
      - bouquet garni  
      - 1 ui  
      - 2 takjes selder  
      - roomsausje: - 3 dl room  
                    - gezeefd mosselvocht  
                    - 2 teentjes fijngehakte look  
                    - 2 eetlp fijngesneden bieslook  
                    - 2 eetlp fijngehakte peterselie  
                    - peper, zout en cayennepeper  
      - stokbrood

Bereiding: 1. de mosselen zeer grondig reinigen en spoelen

2. de mosselen bereiden

- de ui en selder reinigen, spoelen en versnijden (émincer)
- de groenten fruiten in de boter (suer)
- de mosselen, witte wijn, peper en bouquet garni toevoegen
- op een hoog vuur kort gaarkoken in een gesloten kom
- de mosselen zijn gaar als de schelpen open staan
- de mosselen uit de schelp halen
- het mosselvocht zeven

3. de roomsaus bereiden

- de room, de helft van de verse kruiden, look, peper, zout en cayennepeper laten inkoken (réduire)
- het gezeefde mosselvocht toevoegen
- opnieuw laten inkoken (réduire) tot een gebonden saus
- kruiden indien nodig (assaisonner)
- de verse groene kruiden toevoegen

4. afwerking

- de mosselen in vispannetjes of in diepe borden schikken
- bedekken met de roomsaus (napper)
- afwerken met de verse kruiden, een paar schelpen en een broodje

## GEGRATINEERD WITLOOF MET BLAUWE SCHIMMELKAAS EN AARDAPPELPUREE

Nodig: - 4 struikjes witloof

- 4p
- klontje boter
  - 4 sneetjes gekookte ham
  - afgeleide mornaysaus: - 20 g boter        )
    - 30 g bloem        )
    - ½ l melk        ) béchamelsaus
    - peper        )
    - zout        )
    - muskaatnoot        )
    - scheutje witte wijn
  - 100 g blauwe schimmelkaas (cambonzola)
  - 1 koffielp mosterd
  - salie
  - paneermeel
  - klontje boter
  - peper en zout
  - aardappelpuree: - 1 kg aardappelen
    - 1/8 l hete melk
    - scheutje lookolie
    - peper, zout en nootmuskaat
    - 1 eetlp gehakte peterselie
    - 1 eetlp gehakte kervel
    - 1 eetlp fijngesneden bieslook

Bereiding: 1. het witloof voorbereiden

- het witloof reinigen, spoelen, gaarstoven in een klontje boter en afkruiden (assaisonner) met peper en zout ( opgelet voor aanbranden)
- het gare witloof rechtopstaand laten uitlekken (égoutter)
- het stoofvocht bewaren voor de saus

2. de saus bereiden

- een bechamelsaus bereiden
  - boter smelten
  - van het vuur af de bloem er ineens toevoegen
  - goed ondermengen met de klopper (lier)
  - de roux bakken om de bloemsmaak te verwijderen
  - deel per deel de melk, onder voortdurend roeren, toevoegen
  - laten doorkoken
  - afkruiden met peper, zout en muskaatnoot (assaisonner)
- afwerken met de witte wijn en het witloofstoofvocht
- afwerken met mosterd, salie en kruiden (assaisonner)

- de witte oppervlakteflora van de kaas wegsnijden, de kaas in stukjes snijden en onder de saus roeren tot het opgelost is
3. de aardappelpuree bereiden
- de aardappelen wassen, schillen, spoelen en gaarkoken
  - de gare aardappelen afgieten, zeer goed drogen op een zacht vuur en purer door de roerzeef (passer au passe vite)
  - de gepureerde aardappelen afwerken met de hete melk (deel per deel), lookolie, gehakte kruiden, peper, zout en nootmuskaat (assaisonner)
  - de hete puree in een spuitzak brengen met een gekartelde spuitmond
  - spuit gelijke rozetjes op een ingeboterde bakplaat of op een siliconenvel
  - voor server de duchesse aardappelen opwarmen in de oven op 175° C gedurende 10 minuten
4. de schotel samenstellen
- elk witloofstruikje goed uitknippen en in de ham rollen
  - in een beboterde vuurvaste schotel een laagje saus brengen
  - hierop de hamrolletjes schikken
  - bedekken met de saus (napper)
  - afwerken met paneermeel en een klontje boter
  - laten bakken op 175° C gedurende 10',
  - onder de salamander plaatsen (gratiner)
5. afwerking
- de duchesse aardappelen met de witlooffrolletjes en een beetje saus op warme borden afwerken (dresser)

## APPELFLAPPEN

Nodig: - 8 plakjes bladerdeeg (10x10 cm)

- 8p    - 1 ei  
      - 1 appel  
      - rozijnen  
      - kaneel  
      - 8 koffielp konfituur ( abrikoos, appelgelei,...)  
      - donkere kandijsuiker of granulesuiker

Bereiding: 1. de vulling bereiden

- de appels wassen, schillen en in kleine stukjes snijden
- de appelstukjes mengen met de rozijnen en de kaneel

2. de appelflappen samenstellen

- op elk plakje bladerdeeg een hoopje appelmengsel brengen
- 1 koffielp konfituur over lepelen
- de randen van de bladerdeeg dorer
- diagonaal dichtvouwen en de randen met een vork aandrukken
- bestrijken met losgeklopte eidooier (dorer)
- bestrooien met kandij- of granulesuiker

3. de appelflappen bakken

- de appelflappen op een siliconenvel leggen
- bakken in de oven op 225° C gedurende 15-20 minuten

**HOTELBEDRIJF**

**HULPKOK**

**INITIATIE WARME KEUKEN**

LES 6 :      Eigentijdse croque met spiegeleitje  
                 Romig mosselsoepje  
                 Gebakken makreelfilet met pompoenpuree en een witloofslaatje  
                 Duo van chocolade - en vanilleroom



## DUO VAN CHOCOLADE- EN VANILLEROOM

- Nodig:
- chocoladeroom: - 1 l volle melk
    - 150 g fondant chocolade
    - 100 g suiker
    - 60 g maïzena
  - vanilleroom: - 1 l volle melk
    - 50 g vanillebloem
    - 1 ei
    - 100 g suiker
    - 1 vanillestok
  - 1 dl slagroom
  - 1 eetlp poedersuiker
  - chocoladekrullen

Bereiding: 1. de chocoladeroom bereiden

- een beetje koude melk apart houden en hierin de maïzena breken
- een pan onspoelen met koud water
- de overige melk en de chocoladestukjes hierin aan de kook brengen
- de kokende massa van het vuur verwijderen en hieraan het maizenapapje toevoegen
- terug op het vuur plaatsen en al roerend laten doorkoken
- de suiker toevoegen
- de room in individuele glazen verdelen en laten afkoelen

2. de vanilleroom bereiden

- een pan onspoelen met koud water
- $\frac{3}{4}$  van de melk en een opengesneden vanillestok in deze kom aan de kook brengen
- het ei, suiker, vanillebloem en de resterende melk zeer goed mengen in een andere kookkom
- de net niet kokende melk bij het eiermengsel gieten en zeer goed omroeren
- de volledige massa opnieuw aan de kook brengen onder voortdurend roeren
- het merg uit de vanillestok verwijderen en bij de room voegen
- de vanilleroom over de afgekoelde chocoladeroom verdelen en laten afkoelen (refroidir)

3. de room afwerken

- de slagroom met de poedersuiker stijfkloppen
- m.b.v. een spuitzak kleine toefjes op de room spuiten
- afwerken met chocoladekrullen

## EIGENTIJDSE CROQUE MET SPIEGELEITJE

Nodig: - 16 sneetjes toastbrood

- 8p
- 1 blikje ansjovisfilets in olie
  - 8 plakjes brie
  - 2 rijpe tomaten
  - basilicum
  - olijfolie
  - spiegeleitjes: - 8 eieren
    - boter of olie
    - peper en zout
  - ½ kg wortelen
  - kerstomaatjes
  - ¼ groene kruisla
  - ¼ knolselder + citroensap
  - vinaigrette: - 10 eetlp maïsolie
    - 4 eetlp witte wijnazijn
    - 1 koffielp mosterd
    - 1 gehakte sjalot
    - 1 eetlp fijngehakte peterselie
    - peper en zout

Bereiding: 1. de croques voorbereiden

- het brood ontkorsten
  - de buitenkant van de croques bestrijken met olijfolie
  - tussen 2 sneetjes brood plakjes brie, schijfje tomaat, een basilicumblaadje en 2 ansjovisfilets leggen
2. de groenten voorbereiden
- de wortelen en de knolselder reinigen, spoelen en fijn raspen
  - de knolselder onmiddellijk besprenkelen met het citroensap
  - de tomaten pellen (émonder) en in partjes snijden
  - de sla reinigen, spoelen, droogzwieren en in toefjes verdelen
3. de vinaigrette bereiden
- alle ingrediënten in een bokaaltje doen en mengen
4. de spiegeleitjes bakken
- de boter of olie smelten tot ze heet is en kruiden (assaisonner)
  - de eieren 1 voor 1 in een tas breken
  - de eitjes voorzichtig in de pan brengen
  - op een zacht vuurtje laten bakken tot het eiwit gestold is
  - nooit de kruiden rechtstreeks op de eieren doen: zout maakt gaatjes in het eiwit, peper geeft stippen op de eidooier
5. de croques bakken in de toaster
6. afwerking
- de borden decoratief afwerken met de groentjes
  - napper met de vinaigrette
  - verder afwerken met de croque en het spiegeleitje

## ROMIG MOSSEL SOEPJE

Nodig: - 1 kg mosselen (1 ui, 1 takje selder)

- 6p
- 2 preien
  - 2 uien
  - 1 wortel
  - ½ venkel
  - 1.5 l visfumet
  - 1 dl room
  - kerriepoeder
  - bieslook
  - peper en zout

Bereiding: 1. de mosselen bereiden

- de mosselen reinigen en grondig spoelen
- de ui en selder reinigen, spoelen en versnijden (émincer)
- de groenten fruiten (suer)
- mosselen toevoegen en bevochtigen met de visfumet (mouiller)
- op een hoog vuur kort laten garen in een gesloten kom
- de mosselen zijn gaar als de schelpen open staan
- de mosselen uit de schelp verwijderen
- het mosselvocht zeven en bewaren

2. de soep opzetten

- de prei en ui reinigen, spoelen en versnijden (émincer)
- fruiten in boter (suer)
- bestrooien met kerriepoeder (singer) en meebakken
- bevochtigen met visfumet en het mosselvocht (mouiller)
- op een zacht vuur gedurende 15' laten koken (cuire)

3. de garnituur bereiden

- de wortel reinigen, spoelen, parer en in brunoise snijden
- de venkel reinigen, spoelen en in brunoise snijden
- de groenten apart beetgaar (al dente) koken op z'n engels (cuire à l'anglaise) in visfumet
- de bieslook fijn snijden

4. de soep afwerken

- de soep mixen
- zeven door de chinois (passer au chinois)
- afwerken met de room en laten doorkoken (cuire)
- afkruiden (assaisonner)
- afwerken met de groentenbrunoise, mosselen en bieslook

## GEBAKKEN MAKREELFILET MET POMPOENPUREE EN EEN WITLOOFSLAATJE

Nodig: - 800 g makreelfilet

- 4p - bloem, zout en cayennepeper  
- olijfolie  
- sinaasappelsaus: - 4 dl sinaasappelsap  
- 1 eetlp sinaasappelzestes  
- 2-3 plakken gemberwortel  
- 1 eetlp aardappelbloem  
- 1-2 eetlp honing  
- pompoenpuree: - ½ kg aardappelen  
- ¼ kg pompoen  
- peper en zout  
- witloofslaatje: - 4 stronkjes witloof  
- 1 kleine appel  
- 2 eetlp rozijnen  
- 2 eetlp gehakte noten  
- vinaigrette: - 1 koffielp roze peperbesjes  
- 8 eetlp olijfolie + 2 eetlp notenolie  
- 4 eetlp witte wijnazijn

Bereiding: 1. de pompoenpuree bereiden

- de pompoen wassen, schillen en in stukjes snijden
- deze garen in een klein bodempje water
- de aardappelen schillen, spoelen, gaarkoken, afgieten en drogen
- de gare pompoen en aardappelen samen door de roerzeef draaien (passer au passe vite)
- afkruiden met peper en zout (assaisonner)

2. de sinaasappelsaus bereiden

- sinaasappelsap, zestes en gember aan de kook brengen
- gedurende 1 uur laten trekken (frémir) en zeven (passer)
- aardappelzetmeel breken in een beetje koud sinaasappelsap en hiermee de saus binden
- afwerken met de honing

3. het witloofslaatje bereiden

- alle ingrediënten voor de vinaigrette goed mengen
- de witloofstruikjes reinigen, spoelen, halveren en fijn snijden (émincer)
- de appel spoelen en in brunoise snijden
- breng alles in een grote kom en meng onder elkaar + assaisonner

4. de vis bakken

- de makreelfilets grondig spoelen en afdrogen
- de filets paner in de gekruide bloem
- de olie verhitten en de filets hierin gaar bakken

5. afwerking

- schik de vis, pompoenpuree, witloofsla en sinaasappelsaus op de borden

**HOTELBEDRIJF**

**HULPKOK**

**INITIATIE WARME KEUKEN**

LES 7 :      Toast met ananas  
                 Soepje van raapjes en knolselder  
                 Vol au vent met aardappelkroketjes  
                 Rijstpap met abrikozensaus

## TOAST MET ANANAS

Nodig: - 8 sneetjes toastbrood

- 8p
- 8 schijven ananas
  - 4 sneden gekookte ham
  - 4 sneden belegen kaas
  - gesmolten boter
  - paprikapoeder
  - 2 tomaten
  - 1 krop sla
  - 2 rode bieten
  - 1/8 witte kool
  - vinaigrette: - 5 eetlp zonnebloemolie
    - 5 eetlp notenolie
    - 4 eetlp frambozenazijn
    - 1 gehakte sjalot
    - 1 eetlp fijngehakte peterselie
    - 1 koffielp honing
    - peper en zout

Bereiding: 1. de toasten voorbereiden

- het brood roosteren onder de grill of salamander
- besmeren met boter, beleggen met ham, uitgelekte ananas en kaas
- bestrooien met flink wat paprikapoeder
- op bakplaat leggen

2. de groenten voorbereiden

- de sla reinigen, wassen, droogzwieren en in julienne snijden (cisceler)
- de witte kool en de rode biet reinigen, spoelen en fijn raspen
- de tomaten pellen (émonder) en in partjes snijden

3. de vinaigrette bereiden

- de peterselie fijn hakken
- alle ingrediënten in een bokaaltje brengen, schudden en afkruiden (assaisonner)

4. afwerking

- de toasten onder de salamander laten kleuren (gratiner)
- de borden decoratief afwerken met de groenten

## SOEPJE VAN RAAPJES EN KNOLSELDER

Nodig : - 750 g knolselder

- 6p    - 750 g raapjes  
      - klontje boter  
      - 1.5 l gevogeltefond  
      - peper en zout  
      - kerriepoeder  
      - peterselie

Bereiding : 1. de soep opzetten

- de raapjes en knolselder reinigen, spoelen en versnijden (émincer)
- de groenten fruiten in de boter (suer)
- bestrooien met de kerrie (singer)
- bevochtigen met de fond (mouiller)
- laten garen op een zacht vuurtje (frémir)

2. de garnituur voorbereiden

- 1/3 van de raapjes wassen, schillen, spoelen, parer en in brunoise snijden
- 1/3 van de knolselder wassen, in plakken snijden, spoelen, parer en in julienne snijden
- de garnituur beetgaar koken op z'n engels (cuire à l'anglaise) in kokende fonds

3. afwerking

- de soep mixen en zeven door de chinois (passer au chinois)
- afkruiden (assaisonner)
- garnituur met het kookvocht toevoegen
- persiler

## VOL AU VENT MET AARDAPPELKROTETJES

Nodig: - 1 kip van 1 kg

- 6p
- 1 tak selder
  - 1 wortel
  - 1 preiwit
  - 1 ui met kruidnagel
  - peper en zout
  - bouquet garni
  - 125 g gehakt
  - 1 ei
  - paneermeel
  - 250 g champignons
  - ½ citroen
  - gevogeltevelouté : - 40 g boter
    - 50 g bloem
    - ½ l gevogeltefond
    - kookvocht van de champignons
    - citroensap
    - 1 dl room ) liaison
    - 1 eidooier )
  - aardappelkroketten: - ½ kg aardappelen
    - 15 st - 1 eidooier
    - peper, zout en nootmuskaat
    - mosterd
    - paprikapoeder
    - 2 eiwitten
    - paneermeel
  - sla naar keuze: veldsla, waterkers, ...
  - kerstomaatjes
  - peterselie

Bereiding: 1. de kip garen

- de kip in 4 verdelen
  - de groenten reinigen, spoelen en versnijden (émincer)
  - kip, groenten en kruiden in koud water opzetten
  - wanneer de kip gaar is (1 uur), het vlees van de carcasse halen
  - de fond zeven (passer au chinois)
2. de aardappelkroketten bereiden
- de aardappelen wassen, schillen, gaar koken, afgieten, zeer goed drogen en purer door een roerzeef (passer au passe vite)
  - aan de gepureerde aardappelen de dooier en kruiden toevoegen (assaisonner)
  - het geheel goed mengen en zo vlug mogelijk de puree door de



- kroketmachine duwen
- indien mogelijk 1 nacht laten rusten
- de kroketten in de gewenste lengte snijden
- de kroketten paner
  - eiwit in een diep bord loskloppen
  - daarnaast een vergiet op een bord zetten
  - daarnaast een bord met paneermeel
  - de kroketjes d.m.v. een vork door het eiwit halen, laten uitlekken in het vergiet en dan door het paneermeel halen
  - indien nodig de kroketjes corrigeren
  - de kroketjes bakken op 180°C en laten uitlekken op keukenrol
- 3. de champignons wit koken (cuire blanc)
  - de champignons borstelen, in 4 snijden, fruiten in de boter (suer) en besprenkelen met citroensap
  - op een zacht vuur onder gesloten deksel laten garen (frémir)
- 4. de vleesballetjes maken
  - het ei en paneermeel bij het gehakt voegen
  - zeer goed mengen
  - met natte handen kleine balletjes rollen
  - gaarkoken in water en schrikken (rafrâchir)
- 5. de gevogeltevelouté bereiden
  - een roux bereiden
    - boter smelten
    - van het vuur af de bloem er ineens toevoegen
    - goed ondermengen met de klopper (lier)
    - de roux bakken om de bloemsmaak te verwijderen
    - deel per deel de gevogeltefonds , onder voortdurend roeren, toevoegen
    - tussendoor laten doorkoken
    - afwerken met het champignonkookvocht
    - afkruiden (assaisonner)
- 6. de vol au vent afwerken
  - de stukjes kip, de vleesballetjes en de champignons bij de saus voegen
  - afsmaken met citroensap (assaisonner)
  - afwerken met de liaison (lier)
- 7. afwerking
  - presenteer alles decoratief
  - werk af met de sla en tomaatjes

## RIJSTPAP MET ABRIKOZENSAUS

Nodig: - 1 l volle melk

- 6p
- 100 g dessertrijst
  - 100 g suiker
  - klontje boter
  - 1 vanillestok
  - saffraandraadjes
  - 1 eetlep vanillebloem
  - abrikozensaus: - 150 g gedroogde abrikozen
    - 1 reepje citroenschil
    - weekvocht
    - citroensap
  - muntblaadjes

Bereiding: 1. de rijstpap bereiden

- de bodem van een kookpot inboteren
  - de melk, opengesneden vanillestok en saffraandraadjes hierin aan de kook brengen
  - de rijst toevoegen en goed mengen
  - klontje boter toevoegen
  - aan de kook brengen en regelmatig roeren met een spatel
  - afdekken met een deksel en in de oven garen gedurende 30 minuten op 220° C (niet roeren)
  - na ¾ kooktijd de suiker toevoegen
  - uit de oven halen en lichtjes indikken op het vuur met een papje van vanillebloem en melk
  - verdeel en laat afkoelen (refroidir)
2. de abrikozensaus bereiden
- de gedroogde abrikozen met de citroenschil gedurende 1 nacht weken in water
  - de in reepjes gesneden abrikozen en de citroenschil gedurende 10-15 minuten gaarkoken
  - mixen en zeven (passer)
  - indien nodig verdunnen met het weekvocht en/of citroensap
3. afwerking
- de abrikozensaus over de rijstpap verdelen
  - afwerken met een muntblaadje

**HOTELBEDRIJF**

**HULPKOK**

**INITIATIE WARME KEUKEN**

LES 8 :      Erwtensoep  
                  Gevulde tomaat met kruidig roerei  
                  Gegrilde zalm met snijbiet en tagliatelli  
                  Smoutebollen

## ERWTENSOEP

Nodig: - 250 g spliterwten (1 ui, 1 kruidnagel, 1 wortel)

- 4p
- 1 prei
  - 1 ui
  - 1 l gevogeltefond
  - peper en zout
  - garnituur: - 100 g diepvrieserwtjes
    - 100 g gezouten spek
    - toastbrood en olie

Bereiding: 1. de droge erwten met groenten gaarkoken

- bij de verwerking van gedroogde erwten, deze daags voordien weken in koud water
- de spliterwten goed spoelen
- begieten met water en aan de kook brengen
- goed afschuimen (dépouiller)
- de wortel reinigen, spoelen en versnijden (émincer)
- de ui besteken met kruidnagel
- deze groenten bij de erwten voegen en zachtjes laten gaarkoken (frémir)

2. de garnituur voorbereiden

- het spek in julienne snijden (lardons), laten uitzweten, uit de pan halen en laten uitlekken op keukenrol (égoutter) ; deze pan apart houden voor het bereiden van de soep
- de erwtjes in kokende fond beetgaar (al dente) koken op z'n engels (cuire à l'anglaise)
- brood ontkorsten, in dobbelsteentjes snijden en goudgeel bakken in warme olie

3. de soep opzetten

- prei en ui reinigen, spoelen en versnijden (émincer)
- in de pan (van het gebakken spek) de ui en prei fruiten (suer)
- bevochtigen met de fond (mouiller)
- gaarkoken en bij het gare erwtenmengsel voegen
- de kruidnagel verwijderen uit de ui
- de soep mixen, afschuimen (dépouiller) en afkruiden (assaisonner)

4. afwerking

- het gebakken spek en de gare erwtjes bij de soep voegen
- de broodcroûtons apart bijserveren

## GEVULDE TOMAAT MET KRUIDIG ROEREI

Nodig: - 4 eieren

- 4p
- 4 eetlp melk
  - 2 sneetjes gerookt spek of gerookte ham
  - 4 kleine tomaten
  - ¼ ui
  - bieslook en peterselie
  - peper en zout
  - 4 sneetjes toastbrood
  - olijfolie
  - 1 teentje look
  - luzernescheuten
  - bieslooksprietjes

Bereiding: 1. de tomaten voorbereiden

- de tomaten wassen en afdrogen
- een gekarteld kapje afsnijden en de tomaten leeghalen
- omdraaien en goed laten uitlekken (égoutter)

2. het eiermengsel bereiden

- het spek in julienne snijden (lardons)
- de ui fijn snipperen
- de bieslook fijn snijden
- de peterselie fijn hakken
- de eieren breken in een kom, loskloppen met melk (1 eetlp / ei) en de verse groene kruiden hieraan toevoegen
- de speklardons bakken in eigen vet, de ui toevoegen en de eiermassa op een zacht vuur laten stollen (niet te droog)

3. de tomaten vullen

- de tomaten vullen met de eiermassa en in een vuurvaste schotel schikken
- gedurende 10 minuten op 175°C bakken in de oven

4. garnituur voorbereiden

- brood ontkorsten, in driehoekjes snijden en in de lange zijde een inkerving geven
- de look hakken en bij de olijfolie voegen
- de driehoekjes bestrijken met de lookolie
- onder de salamander griller
- de broodjes in elkaar steken (inkervingen) zodat ze rechtop blijven staan

5. afwerking

- een bedje maken van de luzernescheuten
- hierop de tomaat dresser
- afwerken met de broodjes en bieslooksprietjes

## GEGRILDE ZALM MET SNIJBIET EN TAGLIATELLI

Nodig: - 4 zalmmoten

- marinade: - 4 eetlp olijfolie
  - zeezout
  - sap van ½ citroen
  - 1 eetlp gehakte dille
  - 1 koffielp honing
- 200 tagliatelli (zout + olie)
- 2 eetlp zonnebloempitten
- scheutje olie
- 2 lente uitjes
- 1 spaanse peper
- 1 eetlp citroentijm
- 400 g snijbiet of paksoi
- peper, zout en nootmuskaat
- 1 sjalot
- 1 dl room

Bereiding: 1. de vis mariner

- de ingrediënten voor de marinade goed mengen
- de zalm spoelen, afdrogen en mariner in de marinade
- zo lang mogelijk laten mariner

2. de groenten bereiden

- de snijbiet reinigen, spoelen en laten uitlekken (égoutter)
- de stelen in brunoise snijden
- de fijngesnipperde sjalot en de brunoise fruiten in de boter (suer)
- room toevoegen en afkruiden (assaisonner)
- op een zacht vuurtje laten garen (frémir)
- olie verhitten en hierin de snijbietbladeren laten slinken
- afkruiden met peper, zout en nootmuskaat (assaisonner)

3. de pasta bereiden

- de deegwaren beetgaar koken (al dente) in een ruime hoeveelheid kokend water, afgieten en schrikken (rafraîchir)
- olie verhitten, zonnebloempitten, rode pepertje en lente uiringetjes fruiten (suer)
- de deegwaren toevoegen en kort meebakken
- afkruiden (assaisonner)

4. de vis bakken

- de zalmmoten uit de marinade halen
- in een grillpan of onder de grill kort langs beide zijden bakken

5. afwerking

- dresser alles op individuele borden

## SMOUTEBOLLEN

Nodig: - ½ kg bloem  
40 st - 30 g verse gist  
- 2 dl lauwwater  
- 3 dl bier  
- 2 eetlepels suiker  
- 2 eieren  
- snuifje zout  
- bloedsuiker  
- verse frituurolie

Bereiding: 1. het deeg bereiden

- verkruid de gist en los op in het lauwwater
- breng de bloem in een kom, maak een kuultje en voeg hierin het lauwe gistmengsel, de eidooiers, de suiker en het bier
- zout aan de buitenkant van de bloem brengen
- de bloem voorzichtig onder het mengsel mengen
- de eiwitten stijfkloppen en voorzichtig onder het mengsel spatelen
- het deeg afgedekt gedurende een 1,5 - 2 uur op kamertemperatuur laten rijzen

2. de smoutebollen bakken

- d.m.v. 2 lepels het deeg in de hete frituurolie brengen
- de olieballen goudgeel laten bakken (blijven draaien)

3. afwerking

- laten uitlekken op keukenrol (égoutter)
- bestrooien met bloedsuiker

**HOTELBEDRIJF**

**HULPKOK**

**INITIATIE WARME KEUKEN**

LES 9 :      Kleurrijke waaier van groentjes  
                 Bloemkoolsoep met kerriecroûtons  
                 Kip met rijst en kerriesaus  
                 Yoghurtroom met vers fruit



## KLEURRIJKE WAAIER VAN GROENTJES

Nodig: - 2 grote tomaten

- 8p    - 2 grote wortelen  
      - 2 grote rapen  
      - 100 g diepvrieserwtjes  
      - 100 g groene boontjes  
      - 2 grote aardappelen  
      - ½ krop sla  
      - 4 eieren  
      - vinaigrette: - 5 eetlp olijfolie  
                      - 5 eetlp zonnebloemolie  
                      - 4 eetlp ciderazijn  
                      - 1 klein gehakt sjalotje  
                      - 1 eetlp fijngesneden bieslook  
                      - peper en zout

Bereiding: 1. de eieren hard koken

- de eieren hard koken (10'), schrikken (rafraîchir), pellen en bewaren in koud water (refroidir)

2. de groenten voorbereiden

- de rapen, wortelen en aardappelen reinigen, spoelen, parer en in brunoise snijden
- de boontjes reinigen, spoelen, in dobbelsteentjes snijden
- de erwtjes ontdooien
- de groentjes apart op z'n engels (cuire à l'anglaise) in gezouten water beetgaar (al dente) koken, afgieten, schrikken (rafraîchir) onder koud water en laten uitlekken (égoutter)
- de tomaten pellen (émonder) en in brunoise snijden (concasser)

3. de sla voorbereiden

- de sla reinigen, spoelen, droogzwieren en in julienne snijden (ciseler)

4. de eitjes afwerken

- de hardgekookte eieren in 4 verdelen

5. een vinaigrette bereiden

- alle ingrediënten in een bokaaltje brengen
- schudden en afkruiden (assaisonner)

6. afwerking

- de eitjes op de kleurrijke sla schikken
- de vinaigrette apart server

## BLOEMKOOLSOEP MET KERRIECROUTONS

Nodig: - ½ bloemkool

- 2 preiwitten
- 2 uien
- 100 g aardappelen
- 1.5 l gevogeltefond
- klontje boter
- peper en zout
- garnituur: - bloemkoolbloempjes
  - kervelplukjes
  - toastbrood
  - kerriepoeder
  - boter

Bereiding: 1. de groenten reinigen en versnijden

- de ui en prei reinigen, spoelen en versnijden (émincer)
- de bloemkool reinigen (kleine bloempjes overhouden als garnituur), de rest van de bloemkool in stukken snijden (ook harde deel)
- de aardappelen wassen, schillen en versnijden (émincer)

2. de soep opzetten

- de ui en de prei fruiten in de boter (suer)
- bevochtigen met de ontvette fond (mouiller)
- de bloemkool en de aardappelen toevoegen
- de soep op een zacht vuurtje laten gaar koken (cuire)

3. de garnituur voorbereiden

- de bloemkoolbloempjes op z'n engels ( cuire à l'anglaise) beetgaar koken (al dente)
- de kervel plukken en in koud water bewaren
- brood ontkorsten en in driehoekjes snijden
- in een pan boter laten smelten, bestrooien met kerrie (singer) en laten meebakken
- hierin de croûtons bakken

4. de soep afwerken

- de gare soep mixen en zeven door de chinois (passer au chinois)
- afkruiden (assaisonner)
- afwerken met de roosjes en een kervelplukje
- de warme kerriecroûtons apart server

## KIP MET RIJST EN KERRIESAUS

Nodig: - 6 onderbouten van kip

- 6p - marinade: - 5 eetlp olijfolie  
- 2 eetlp citroensap  
- paprikapoeder  
- cayennepeper  
- marjolein en zout
- 6 schijven ananas
- geglaceerde wortelen: - ½ kg wortelen  
- olijfolie  
- 1 eetlp suiker  
- tijm en laurier  
- 1 dl gevogeltefond
- rijst: - 250 g langkorrelige rijst  
- 2 eetlp zonnebloempitten  
- 1 teentje look  
- 1 sjalot  
- 250 g courgetten  
- ½ l gevogeltefond  
- 2 eetlp fijngehakte peterselie
- kerriesaus: - 20 g boter  
- 30 g bloem  
- 1 koffielp kerrie  
- 4 dl fond  
- ananassap  
- scheutje room  
- peper en zout
- toefjes waterkers

Bereiding: 1. de kip mariner

- de onderboutjes grondig spoelen en afdrogen
  - de ingrediënten voor de marinade mengen
  - de kippeboutjes inprikken en zo lang mogelijk mariner
2. de rijst bereiden (1-2-1 methode)
- de rijst spoelen en laten uitlekken
  - de sjalot en de look reinigen en fijn snijden
  - de courgette spoelen en in brunoise snijden
  - de zonnebloempitten roosteren in een droge pan
  - de sjalot en de look fruiten (suer), de courgetten toevoegen en laten meebakken
  - de rijst glazig bakken in een kookkom
  - de fond en b.g. toevoegen en aan de kook brengen
  - op een zacht vuur gedurende 15-20 minuten laten garen in een gesloten

- kom
- de courgettemengeling, zonnebloempitten en gehakte peterselie onder de gare rijst mengen
- kruiden met peper en zout (assaisonner)
- 3. de geglaceerde wortelen bereiden
  - de wortelen reinigen, spoelen, parer en in julienne snijden
  - in de hete olie de wortelen fruiten (suer) en bevochtigen met de gevogeltefond
  - kruiden met tijm en laurier (assaisonner)
  - op z'n engels (à l'anglaise) het vocht zachtjes laten verdampen en bestrooien met suiker (glacer)
- 4. de kippeboutjes bakken
  - de kippeboutjes uit de marinade halen
  - in een ovenschaal gedurende 20 minuten laten bakken op 220° C (of in een pan op het vuur)
  - de temperatuur verminderen naar 175° C en nog 30 minuten laten verder bakken
  - regelmatig bedruipen met de jus (arroser)
- 5. de kerriesaus bereiden
  - een roux bereiden
    - boter smelten
    - van het vuur af de bloem er ineens toevoegen
    - goed ondermengen met de klopper (lier)
    - de roux bakken om de bloemsmaak te verwijderen
    - kerriepoeder toevoegen (singer) en meebakken
    - deel per deel bevochtigen met de gevogeltefond
    - tussendoor roeren en laten doorkoken om klontervormig te voorkomen
    - afwerken met een scheutje room en ananassap
    - kruiden indien nodig (assaisonner)
- 6. de ananasschijven in eigen sap opwarmen
- 7. de waterkers reinigen, spoelen en droogzwieren
- 8. afwerking
  - de rijst in ringen aandrukken en ontvormen
  - het ananasschijfje bedekken met de geglaceerde worteljulienne
  - het bord verder afwerken met de saus en het vlees

## YOGHURTROOM MET VERSE VRUCHTEN

Nodig: - 1 l vanilleroom: - 1 l volle melk

- 12p
  - 50 g vanillebloem
  - 1 ei
  - 200 g suiker
  - 1 vanillestok

- ½ l yoghurt
- ¼ l platte kaas
- 12 macrons
- verse seizoensvruchten
- toefjes munt of citroenmelisse

Bereiding: 1. de vanilleroom bereiden en laten afkoelen (refroidir)

2. de garnituur voorbereiden

- de verse vruchten reinigen, spoelen en versnijden
- de macrons fijnhakken

3. de yoghurtroom bereiden

- yoghurt en platte kaas losroeren
- de versneden vruchten hieronder mengen
- onder de afgekoelde vanilleroom de yoghurt, platte kaas en vruchten mengen

4. afwerking

- breng een bodempje verkruimelde macrons in individuele glazen
- verdeel er de yoghurtroom over
- werk af met overgehouden vruchten en toefjes kruiden

**HOTELBEDRIJF**

**HULPKOK**

**INITIATIE WARME KEUKEN**

LES 10 :     Tomatensoep  
                  Zacht gekookt eitje op florentijnse wijze  
                  Oosterse kippenreepjes met rijst  
                  Kleine cakes

## TOMATENSOEP

Nodig: - ½ kg verse tomaten

- 2 preiwitten
- 2 uien
- 2 wortelen
- 2 takjes selder
- zonnebloemolie of boter
- 3 afgestreken lepels bloem
- 1.5 l fond (blanke of gevogelte of groenten)
- bouquet garnie
- peper, zout en cayennepeper
- garnituur: - 1 tomaat
  - basilicum

Bereiding: 1. de groenten voorbereiden

- de prei, wortelen, uien en selder reinigen, spoelen en versnijden (émincer)
- de tomaten spoelen en in 4 snijden

2. de soep opzetten

- de groenten fruiten in de boter (suer)
- het geheel bestrooien met bloem (singer)
- de tomaten toevoegen
- bevochtigen met de fond (mouiller)
- het bouquet garnie en kruiden toevoegen (assaisonner)
- de soep zachtjes laten koken tot de groentjes gaar zijn (cuire)

3. de garnituur voorbereiden

- de tomaten pellen (émonder) en in brunoise snijden (concasser)
- de basilicum spoelen en in zeer fijne reepjes snijden (ciseler)

4. de soep afwerken

- de soep mixen en zeven door de chinois (passer au chinois)
- afkruiden (assaisonner)
- afwerken met de tomaatconcassé en de chiffonade van basilicum

## ZACHT GEKOOKT EITJE OP FLORENTIJNSE WIJZE

Nodig: - 1 kg spinazie

6p - zonnebloemolie

- 6 eieren

- scheutje azijn

-afgeleide mornaysaus: - 20 g boter )

- 30 g bloem ) béchamelsaus

- 4 tot 5 dl melk )

- peper, zout en nootmuskaat )

- 1 eetlp mosterd

- fijngehakte salie

- 50 g gemalen kaas

- 50 g gemalen kaas

- verse salieblaadjes

Bereiding: 1. de spinazie bereiden

- de spinazie reinigen, spoelen en laten uitlekken (égoutter)

- de zonnebloemolie verhitten, hierin de spinazie kort slinken ( geen vocht toevoegen) op z'n engels garen (cuire à l'anglaise)

- laten uitlekken (égoutter)

- kruiden met peper, zout en nootmuskaat (assaisonner)

2. de saus bereiden

- een roux bereiden, zeer goed laten drogen

- deel per deel de melk toevoegen ( tussendoor laten doorkoken)

- naar smaak peper, zout, nootmuskaat, mosterd en salie toevoegen

- afwerken met de geraspte kaas ( niet meer laten doorkoken)

3. de eitjes zacht koken

- de eieren zacht koken gedurende 5 tot 6 minuten

- schrikken (rafraîchir) en pellen (peler)

4. afwerking

- de spinazie schikken in individuele schaalpjes

- in het midden de gehalveerde eitjes dresser

- bedekken met de saus (napper)

- bestrooien met de gemalen kaas (fromager)

- onder de salamander plaatsen (gratiner)

- onmiddellijk server met een toastje



## OOSTERSE KIPPENREEPJES MET RIJST

Nodig: - 2 dubbele kippenfilets

- 2 sjalotten
- 2 uien
- 2 t. knoflook
- 1 rode paprika
- 1 grote wortel
- 1 tak bleekselder
- 250 g champignons
- 1 bakje sojascheuten
- 1 blikje ananas
- sojasaus
- peper, zout, cayennepeper
- zonnebloemolie
- sausje: - ananassap
  - citroensap of azijn
  - ketchup
  - suiker
- rijst: - 2 tassen langkorrelige rijst )
  - 4 tassen gevogeltefonds ) 1-2-1 methode
  - bouquet garnie )

Bereiding: 1. het vlees voorbereiden

- de kippenfilets spoelen, afdrogen en in julienne snijden
- 2. de groenten reinigen en snijden
  - de ui, sjalotten en look reinigen en in brunoise snijden
  - de paprika's reinigen, spoelen en in brunoise snijden
  - de wortel en bleekselder reinigen, spoelen en in brunoise snijden
  - de champignons borstelen en in 4 snijden
  - de sojascheuten reinigen en in een vergiet spoelen
- 3. de rijst koken volgens de 1-2-1 methode
  - de rijst spoelen en laten uitlekken (égoutter)
  - de gevogeltefonds met het bouquet garnie aan de kook brengen
  - de rijst toevoegen en opnieuw aan de kook brengen
  - onder gesloten deksel verder laten garen (frémir)
- 4. de kip en de groenten wokken
  - de olie in de wokpan verhitten tot deze langs de wanden omhoog kruipt
  - de kippenreepjes onder voortdurend roeren korsten, kruiden (assaisonner) en uit de pan nemen
  - ui, sjalotten en look fruiten (suer) in dezelfde wokpan
  - wortel en selder al roerend meebakken
  - daarna paprika's en champignons toevoegen (indien nodig extra

- olie toevoegen)
- de sojascheuten toevoegen en kort meebakken
- de gebakken kippenreepjes en de ananas toevoegen
- assaisonner met sojasaus en cayennepeper
- 5. de zoet-zure saus bereiden
  - ananassap opwarmen in een pan
  - naar smaak ketchup, azijn of citroensap toevoegen
  - afwerken met suiker
- 6. afwerking
  - de borden decoratief afwerken met de rijst en gewokte mengeling
  - afwerken met de saus en een selderblaadje

Opmerking: de groentjes worden nog licht knapperig (al dente) gegeten

## KLEINE CAKES

Nodig: - deeg: - 200 g zachte boter (niet vloeibaar)

- 250 g suiker

- 5 eieren

- 250 g bloem

- 1 koffielp bakpoeder

- 1 citroen

- papieren cakevormpjes

- vulling naar keuze: - gehakte nootjes

- rozijnen

- rumessence

- gehakte dadels

- chocoladestukjes

- kokospoeder

- amandelpoeder

- appelbrunoise

Bereiding: 1. het cakedeeg bereiden

- de boter romig roeren

- de suiker toevoegen

- roer tot een romige massa

- de eidooiers toevoegen en romig roeren

- de bloem en de bakpoeder zeven

- deel per deel onderspatelen

- voeg het citroensap toe

- de stijfgeklopte eiwitten deel per deel onder het deeg spatelen

- het deeg naar keuze afwerken met de vullingen

2. de cakes afwerken

- de cakevormpjes op een bakplaat schikken

- vul deze d.m.v. 2 lepels met het deeg

- gedurende 15 minuten bakken op 175°C (gaarheid controleren door erin te prikken)

- laten afkoelen op een rooster (refroidir)

**HOTELBEDRIJF**

**HULPKOK**

**INITIATIE WARME KEUKEN**

LES 11 :      Roomsoepje van paprika's  
                    Quiche met spek en prei  
                    Vlaams stoofpotje met appelcompote en kasteelaardappelen  
                    Warme banaan met chocolade en rum  
                    Vanille ijs

## ROOMSOEPJE VAN PAPRIKA'S

Nodig: - 1 groene paprika

- 6p - 3 rode paprika's  
- 3 uien  
- 1 wortel  
- 1.5 l fond (blanke, gevogelte of groenten)  
- klontje boter  
- peper, zout en paprikapoeder  
- 1 dl room  
- bieslook  
- cayennepeper en kerriepoeder  
- kervelplukjes

Bereiding: 1. de groenten voorbereiden

- de paprika's halveren, het kroontje en de pitten verwijderen, spoelen en versnijden (émincer)
- de ui en wortel reinigen, spoelen en versnijden (émincer)

2. de soep opzetten

- de groenten fruiten in de boter (suer)
- bevochtigen met de fond (mouiller)
- op een zacht vuur laten gaarkoken (frémir)

3. de garnituur bereiden

- de kervelplukjes plukken en bewaren in koud water
- de bieslook schoonmaken en fijn snijden
- de room opkloppen
- de bieslook onder de room brengen en op smaak brengen (assaisonner)

4. de soep afwerken

- de soep mixen en zeven door de chinois ( velletjes verwijderen)
- afkruiden (assaisonner)
- afwerken met de room en de kervelplukjes

## QUICHE MET SPEK EN PREI

Nodig: - bladerdeeg

- 8p
- boter en bloem
  - 1 groot preiwit
  - 2 uien
  - 150 g gerookt spek
  - roommengsel : - 4 eieren
    - 3 dl room
    - 1 dl melk
    - peper, marjolein en nootmuskaat
  - 100 g gemalen kaas
  - veldsla
  - kerstomaatjes

Bereiding: 1. de taartvorm voorbereiden en bekleden

- een platte taartvorm inwrijven met de gesmolten boter
- bestrooien met bloem en gelijkmatig over de vorm verdelen
- afkloppen om de overtollige bloem te verwijderen
- bladerdeeg uitrollen op een bebloemd werkvlak
- de vorm bekleden, het deeg inprikken en lichtjes bestrooien met bloem of paneermeel

2. de vulling bereiden

- de prei en uien reinigen, spoelen en fijn snijden
- het spek in julienne snijden (lardons), bakken in eigen vet en uit de pan verwijderen
- in deze pan de ui fruiten (suer)
- prei toevoegen en afkruiden (assaisonner)
- het mengsel van de room, melk en eieren goed loskloppen en afkruiden (assaisonner)

3. de quiche samenstellen

- de taartbodem beleggen met het prei - spekmengsel
- overgieten met het afgekruide roommengsel
- bestrooien met de gemalen kaas (fromager)
- bakken in de oven op 200°C gedurende 30 minuten

4. de garnituur voorbereiden

- de veldsla schoonmaken, spoelen en droogzwieren
- de kerstomaatjes spoelen en halveren

5. afwerking

- de quiche ontvormen (démouler) en in stukken verdelen
- het bord decoratief afwerken met de quiche, veldsla en tomaatjes

## VLAAMS STOOFPOTJE MET APPELCOMPOTE EN KASTEELAARDAPPELEN

Nodig: - 800 g rundsstoofvlees (nek of schouder)

- 4p
- klontje boter
  - 250 g uien
  - 1 teentje look
  - 2 eetlp bruine suiker
  - 1 eetlp rode wijnazijn
  - 1 flesje bruin bier
  - 4 dl bruine fond
  - bouquet garni
  - 2 sneetjes brood
  - peper en zout
  - 1 koffielp mosterd
  - appelcompote: - 1 kg stoofappelen
    - kaneel
    - gember
  - kasteelaardappelen: - 1 kg aardappelen van gelijke grootte
    - peterselie

Bereiding: 1. het stoofvlees bereiden

- het vlees in stukken van gelijke grootte snijden
  - de boter laten kleuren, het vlees deel per deel toevoegen, laten korsten (sauter) en uit de kom halen
  - in dezelfde kom de ui en look fruiten (suer), bestrooien met bruine suiker en laten karameliseren (carameliser) tot het mengsel lichtbruin is
  - het bier, de fond, de azijn, bouquet garni en het vlees toevoegen
  - afkruiden met peper en zout (assaisonner)
  - het brood besmeren met de mosterd en bovenop het vlees leggen
  - laat 2-3 uur op een zacht vuurtje pruttelen (migotter)
  - regelmatig roeren om aanbranden te voorkomen
2. de appelcompote bereiden
- de appelen schillen, spoelen en in stukken snijden
  - op een zacht vuurtje laten garen in een klein bodempje water
  - gember en kaneel toevoegen (assaisonner)
  - regelmatig roeren om aanbranden te voorkomen
3. de kasteelaardappelen voorbereiden
- de aardappelen wassen, in tonvormig versnijden met 6 tot 8 snijvlakken (pommes château)
  - gaarstomen
4. afwerking
- de borden decoratief afwerken

## WARME BANAAN MET CHOCOLADE EN RUM VANILLE IJS

Nodig: - 4 mooie, niet te rijpe bananen

- 4p - 50 g boter
- sausje: - 40 g chocolade
    - 40 g suiker
    - 20 g cacao
    - 4 eetlp water
    - 1 eetlp rum
  - 1 l vanille ijs: - 6 eidooiers
    - 200 g suiker
    - 2 eetlp vanillesuiker
    - 6 dl volle melk
    - 4 dl slagroom
    - 1 vanillestok

Bereiding: 1. vanille ijs bereiden

- bolkom in diepvries steken
  - eidooiers, vanillesuiker en suiker wit kloppen (ruban)
  - de melk, slagroom en in de lengte opengesneden vanillestok aan de kook brengen en eventjes laten trekken
  - de net niet kokende melk al roerend op het eimengsel gieten en op een laag vuur laten indikken (niet laten koken), van het vuur verwijderen wanneer de crème de rug van de spatel blijft bedekken (vanner à la nappe)
  - de apparaat laten afkoelen (12 u in de frigo laten rijpen of bij tijdstekort in de diepvries of ijsbad plaatsen)
  - regelmatig roeren
  - in de ijsmachine brengen en 45 minuten laten draaien
  - in gekoelde bolkom invriezen
2. de banaan bereiden
- de ongepelde banaan met de boter in aluminiumfolie wikkelen
  - schik in een ovenschotel en bak 15 minuten op 180°C
3. de saus bereiden
- water, chocolade, suiker en cacao op een zacht vuurtje opwarmen
  - op het einde de rum toevoegen
4. afwerking
- de gare bananen (zacht aanvoelen, gebarsten schil) in de lengte insnijden tot op het vruchtvlees
  - lepel hierin de saus
  - dresser op individuele borden en werk af met een bolletje ijs

Opmerking: zeer geschikt als dessert bij een barbeque



**HOTELBEDRIJF**

**HULPKOK**

**INITIATIE WARME KEUKEN**

LES 12 :      Zalmcocktail  
                 Franse slasoep  
                 Gehaktballetjes met tomatensaus en rozemarijnaardappeltjes  
                 Flensjes met bosbessen, zure room en ahornsiroop

## ZALMCOCKTAIL

Nodig: - 400 g zalmfilet

- 8p
- 1 l visfumet
  - ½ krop sla
  - 1 tomaat
  - 2 eieren
  - citroenschijfjes of partjes
  - cocktailsaus: - 1 dl mayonaise
    - 1 dl yoghurt
    - ketchup
    - whisky of cognac
    - worchestersaus
    - cayennepeper
  - dille

Bereiding: 1. de zalm bereiden

- de zalm spoelen en afdrogen
- in een vuurvaste schotel schikken en overgieten met de visfumet - - --
- gedurende 20 minuten garen in de oven op 175°C (pocher)
- uit de oven halen, laten uitlekken (égoutter) en in stukjes verdelen volgens de structuur van de vis

2. de eieren hard koken

- de eieren hard koken(10'), schrikken (rafraîchir), pellen (peler) en laten afkoelen in koud water (refroidir)
- de eitjes tot mimosa pletten

3. de groenten voorbereiden

- de tomaten pellen (émonder) en in brunoise snijden (concasser)
- de sla reinigen, spoelen, droogzwieren en in chiffonade snijden (ciseler)
- in de citroen kanaaltjes trekken (canneler) en in schijfjes of partjes verdelen

4. de cocktailsaus bereiden

- een mayonaise bereiden die goed afsmaakt
- de yoghurt onder de mayonaise mengen
- afwerken naar smaak met de ketchup, whisky of cognac, worchestersaus en cayennepeper (assaisonner)

5. afwerking

- de chiffonade van sla op de bodem van cocktailglazen schikken
- schik hierop de zalm
- bedek met een lepeltje saus (napper)
- strooi er de tomaatconcassé rond
- verder afwerken met de mimosa van ei, dille en citroen
- de rest van de saus apart server

## FRANSE SLASOEP

Nodig: - 1 grote kropsla

- 6p    - 4 uien  
      - 1 aardappel  
      - klontje boter  
      - 1.5 l gevogeltefond  
      - 1 doosje kruidenkaas (boursin)  
      - peper en zout  
      - gehakte kruiden

Bereiding: 1. de groenten voorbereiden

- de sla reinigen, spoelen en volledig versnijden (émincer)
- de uien pellen en versnijden (émincer)
- de aardappelen wassen, schillen, spoelen en versnijden (émincer)

2. de soep opzetten

- de ui fruiten in de boter (suer)
- de sla toevoegen en meefruiten
- bevochtigen met de fond (mouiller)
- aardappelen toevoegen
- op een zacht vuurtje laten gaarkoken (frémir)

3. de garnituur voorbereiden

- de kruiden schoonmaken, spoelen, drogen en fijnhakken

4. de soep afwerken

- de soep mixen
- de kruidenkaas losroeren met een beetje soep en bij de soep voegen
- de vers gehakte kruiden toevoegen
- afkruiden (assaisonner)
- de soep server

## GEHAKTBALLETJES MET TOMATENSAUS EN ROZEMARIJNAARDAPPELTJES

Nodig: - gehaktballetjes: - 1 kg gehakt

6p

- 1 kleine ui
- 2 eetlp platte kaas
- 2 eetlp zonnebloempitten
- 2 eetlp havervlokken
- 2 eetlp munt

- rozemarijnaardappeltjes:- 1 kg aardappelen

- 1 gele paprika
- 1 rode paprika
- 4 teentjes look
- 2 uien
- enkele takjes rozemarijn
- 2 laurierblaadjes
- scheut olijfolie
- zout en peper

- tomatensaus: - ½ kg tomaten

- 1 ui
- 1 wortel
- 1 tak bleekselder
- 1 teentje look
- 2 eetlp olijfolie
- scheut witte wijnazijn
- 1 eetlp fijngehakte basilicum
- 1 eetlp fijngehakte oregano
- cayennepeper en zout

Bereiding: 1. de gehaktballetjes bereiden

- de ui reinigen, fijn snijden, fruiten in de olie (suer) en laten afkoelen (refroidir)
- platte kaas, havervlokken, zonnebloempitten, gehakte munt en de afgekoelde ui onder het gehakt mengen
- met natte handen mooie balletjes vormen
- de balletjes lichtjes bevochtigen met water om barsten tijdens het bakken te voorkomen
- in een ovenschotel schikken en korsten op 225°C
- daarna de temperatuur verminderen naar 175°C (totale baktijd is 20-30 minuten afhankelijk van de grootte van de balletjes)

2. de rozemarijnaardappeltjes bereiden

- aardappelen spoelen en in gelijke stukken snijden
- de paprika's reinigen, spoelen en in grote stukken snijden
- de look pellen en grof snijden

- de uien pellen en in grove stukken snijden
  - de rozemarijn spoelen en in kleine plukjes verdelen
  - deze ingrediënten in een ovenschotel brengen
  - overgieten met een beetje olijfolie (napper)
  - afkruiden met peper, zout en laurierblaadjes (assaisonner)
  - het geheel zeer goed mengen
  - gedurende 45 minuten op 200°C in de oven bakken
3. de tomatensaus bereiden
- de tomaten pellen (émonder) en in brunoise snijden (concasser)
  - de ui, wortel en bleekselder reinigen, spoelen, in brunoise snijden en fruiten in de boter (suer)
  - look, tomaten, azijn, cayennepeper en zout toevoegen
  - onder gesloten deksel zachtjes laten gaarkoken (frémir)
  - de saus afwerken met de verse kruiden
  - afkruiden (assaisonner)
4. afwerking
- dresser alles op de borden en werk af met een basilicumblaadjes

Opmerking: het gehakt kan ook verwerkt worden als een gehaktbroodje, dan is de gaartijd per kg vlees 1 uur.

## FLENSJES MET BOSBESSEN, ZURE ROOM EN AHORNSIROOP

Nodig: - flensjesdeeg: - 250 g bloem

6p

- 3 eieren
- ½ l volle melk
- scheut zonnebloemolie
- 1 eetlp vanillesuiker
- boter
- 125 g zure room
- agavesiroop
- bosbessen naar keuze
- ahornsiroop

Bereiding: 1. het flensjesdeeg bereiden

- de bloem zeven in een bolkom
  - in het midden een kuiltje maken, hierin de eieren breken
  - zeer goed mengen en beetje bij beetje de melk onderroeren
  - olie en suiker toevoegen
  - het deeg 30 minuten laten rusten
2. de garnituur voorbereiden
- de zure room mengen met de agavesiroop
  - de bosbessen reinigen en ev. versnijden
3. de flensjes bakken
- de flensjespan licht beboteren en verhitten
  - een pollepeltje deeg in gieten en al draaiend verdelen over de bodem
  - laten bakken tot de bovenkant opgedroogd is
  - het flensje keren en ook aan de 2e zijde goudgeel laten bakken
  - hou de flensjes warm door ze op elkaar te stapelen
4. afwerking
- 2 warme flensjes op een bord dresser
  - afwerken met de bosbessen, ahornsiroop en een lepeltje zure room

# HOTELBEDRIJF

## HULPKOK

### INITIATIE WARME KEUKEN

#### LES 13 :

##### Feestmenu

##### Aperitief

Hapjesbord : bladerdeeghapje, lepelhapje met grote garnalen en gerookte zalm, toastje met kruidenkaas

Mousse van gerookte forel met coulis van tomaten en lavendel

Gemarineerd varkenshaasje met uienchutney

Gevuld aardappeltje

Amandelkoekjes en truffels

## APERITIEVEN

### \* ALCOHOLISCHE

Nodig: - scheutje mandarine napoleon  
- droge schuimwijn

Bereiding: 1. de cocktail bereiden  
- breng een scheutje mandarine napoleon in gekoelde glazen  
- leng verder aan met de droge schuimwijn

### \* NIET ALCOHOLISCHE

Nodig: - 1 limoen  
10p - 1 sinaasappel  
- 1 blikje ice tea  
- 1 l wit druivensap  
- 1 flesje tonic

Bereiding: 1. de cocktail bereiden  
- de limoen en sinaasappel peler à vif en in stukjes verdelen  
- voeg hierbij de ice tea en het druivensap  
- laat enkele uren koelen (refroidir) in de koelkast  
- juist voor server ijsblokjes en de gekoelde tonic toevoegen

## HAPJES

### \* BLADERDEEGHAPJES

Nodig: - 4 plakjes bladerdeeg  
- uitsteekvormpjes  
- 1 eidooier  
- maanzaadjes, sesamzaadjes ...  
- vulling: - jonge kaas  
- mosterd

Bereiding: 1. de hapjes bereiden  
- duw rondjes uit de bladerdeeg  
- beleg een rondje met de kaas  
- napper met de mosterd  
- de buitenrand bestrijken met eidooier (dorer)  
- bedek met het 2e rondje  
- dorer en bestrooi met de zaadjes  
- bakken in de oven op 225° C gedurende 10 minuten



### \* TOASTJE MET KRUIDENKAAS

Nodig: - 1 doosje kruidenkaas (boursin)

- scheutje room
- paprikapoeder
- toastjes
- rozijntjes
- roomse kervel

Bereiding: 1. de toastjes bereiden

- de kruidenkaas met een beetje room losroeren
- afkruiden (assaisonner)
- met een gekartelde spuitmond op de toastjes spuiten
- afwerken met een rozijntje en een plukje roomse kervel

### \* LEPELHAPJE MET GEROOKTE ZALM

Nodig: - 2 sneden gerookte zalm

- dressing: - geraspte mierikswortel
  - zure room
  - cayennepeper en tabasco
  - gehakte dille
- preischeutjes
- dille

Bereiding: 1. de lepelhapjes bereiden

- de zalm in julienne snijden
- alle ingrediënten voor de dressing mengen en afkruiden
- alles decoratief schikken op aperitiefschaaltjes

### \* GROTE GARNALEN

Nodig: - 30 grote garnalen

- marinade: - ¼ tas citroensap
  - 2 eetlp sesamolie
  - 2 teentjes look
  - 2 theelp vers geraspte gember
- platte peterselie

Bereiding: 1. de garnalen bereiden

- alle ingrediënten voor de marinade bereiden
- de garnalen pellen, darmkanaal verwijderen en de staart eraan laten
- de garnalen mariner gedurende 2 uur in de koelkast
- uit de marinade halen, grillen en regelmatig bestrijken met de marinade
- server in aperitiefschaaltjes

## MOUSSE VAN GEROOKTE FOREL MET COULIS VAN TOMATEN EN LAVENDEL

Nodig: - forelmousse: - 3 kleine sjalotten

12p

- 2 eetlp water
- 3 eetlp olijfolie
- 250 g gerookte forelfilet
- 250 g verse geitenkaas
- 125 g verse roomkaas
- 1 eetlp citroensap
- tabasco
- zout en paprikapoeder
- coulis: - 2 tomaten
  - peper en zout
  - basilicum
  - olijfolie
  - enkele lavendelbloemen
- toefjes verse kruiden
- 1 eetbaar bloempje / persoon
- volkoren toast

Bereiding: 1. de mousse bereiden

- de sjalotten pellen en in brunoise snijden
- fruiten in de olijfolie (suer)
- water toevoegen en laten koken
- van het vuur plaatsen en laten afkoelen (refroidir)
- de forelfilets prakken met een vork
- geitenkaas, roomkaas, citroensap en de sjalotten toevoegen
- het geheel goed mengen tot een gladde crème
- op smaak brengen met de kruiden (assaisonner)
- laat opstijven in de koekast gedurende 2 uur
- 2. de coulis bereiden
  - de tomaten pellen (émonder) en in brunoise snijden (concasser)
  - de tomatenconcassé, olijfolie en basilicum fijn mixen
  - op smaak brengen met de kruiden (assaisonner)
  - afwerken met enkele lavendelbloempjes (niet te veel, overheerst vlug)
- 3. de toasten roosteren
  - de toasten op vorm snijden en laten kleuren onder de salamander
- 4. afwerking
  - presenteer de mousse naar eigen keuze op de borden
  - werk verder af met de verse kruiden, coulis en de toasts

## GEMARINEERD VARKENSHAASJE MET UIENCHUTNEY EN GEVULDE AARDAPPELEN

Nodig: - 1,5 kg varkenshaasje

- 8p
- klontje boter
  - kruidenmengsel : - 1 eetlp gedroogde tijm
    - 1 eetlp gedroogde oregano
    - 1 eetlp gedroogde rozemarijn
  - marinade: - 1 fles rode wijn
    - scheutje cognac
    - scheutje rode wijnazijn
    - 1 ui
    - 1 wortel
    - 1 eetlp geconcasseeerde peperbollen
    - 1 laurierblaadjes
  - 1 l bruine fond
  - uienchutney: - 5 uien
    - klontje boter
    - 1/8 l rode wijnazijn
    - 125 g suiker
    - 1/2 l rode wijn
  - gevulde aardappelen: - 8 mooie, gelijke aardappelen
    - zeezout
    - 6 wortelen
    - olijfolie
    - peper, zout en nootmuskaat
    - tijm en laurier
    - room
  - witloof: - 8 witloofstronkjes
    - klontje boter
    - peper en zout
  - beurre manié
  - stukje fondant chocolade

Bereiding: 1. het vlees mariner

- bereid het kruidenmengsel
  - het varkenshaasje inwrijven met de gedroogde kruiden
  - de ui en wortel reinigen, spoelen en versnijden (émincer)
  - overgieten met de rode wijn
  - voeg de peperbollen, cognac, rode wijnazijn en het laurierblaadje toe
  - het varkenshaasje toevoegen
  - afdekken en gedurende 24 uur mariner in de koelkast
2. de uienchutney bereiden
- de uien pellen en in brunoise snijden

- fruiten in de boter (suer)
  - suiker toevoegen en laten karameliseren (carameliser)
  - de rode wijnazijn en de wijn toevoegen
  - laten inkoken (réduire) op een zacht vuurtje (niet te droog laten worden)
3. de aardappelen bereiden
- de aardappelen grondig borstelen onder koud stromend water, afdrogen en inprikken
  - een bodempje zeezout in de ovenschotel doen en hierop de aardappelen schikken
  - in de oven garen op 180°C gedurende 45 minuten
  - van de gare aardappelen het kapje afsnijden en de aardappel leeghalen
  - de wortelen reinigen, spoelen en versnijden (émincer)
  - onder gesloten deksel in de olijfolie garen met tijm en laurier
  - het aardappelkruim en de gare wortelen samen door de roerzeef draaien (passer au passe vite)
  - room en kruiden toevoegen (assaisonner)
  - de uitgehaalde aardappelen d.m.v. een spuitzak met gekarteld spuitmondje vullen met de wortelpuree
  - de gevulde aardappelen in de oven op 175°C opwarmen gedurende 10 minuten
4. het witloof bakken
- het witloof reinigen en spoelen
  - bakken in de boter (sauter)
  - kruiden (assaisonner)
  - al dente laten garen (let op voor aanbranden)
5. het vlees bakken
- het varkenshaasje uit de marinade halen en goed droogdeppen
  - korsten in hete boter (sauter) en kruiden (assaisonner)
  - het gekorste vlees in een ovenschaal leggen
  - de marinade zeven en de groenten over het gekorste vlees verdelen
  - in de oven op 180°C gedurende 20 minuten bakken
  - het vlees regelmatig bedruipen (arroser)
  - na het bakken gedurende 10 minuten laten rusten
6. de saus bereiden
- de pan ontvetten (dégraisser)
  - de aanbaksels losmaken met het marinadevocht en de bruine fond (déglacer)
  - laten inkoken (réduire)
  - beetje uienchutney toevoegen en laten meekoken
  - afkruiden (assaisonner)
  - lier met beurre manié
  - afwerken met een stukje fondantchocolade
7. afwerking
- het vlees in plakjes versnijden (escaloper)
  - schik alles decoratief op de borden

## AMANDELKOEKJES

Nodig: - deeg: - 2 eiwitten  
20st        - 25 g suiker  
             - 50 g poedersuiker  
             - 50 g amandelpoeder  
- amandelschilfers  
- frambozenconfituur  
- poedersuiker

Bereiding: 1. het deeg bereiden

- de eiwitten met een snuijfe suiker opkloppen tot zachte pieken
  - tussendoor de suiker deel per deel toevoegen en blijven verder kloppen
  - de gezeefde poedersuiker en het amandelpoeder onder het eiwitmengsel mengen
  - het deeg in een spuitzak brengen met een effen spuitmondje en op een bakvel rondjes van 3 cm doorsnede spuiten
  - bestrooien met de amandelschilfers
  - de koekjes goudbruin bakken op 190°C gedurende 7-10 minuten
  - laten afkoelen (refroidir) op een rooster
2. de koekjes afwerken
- tussen de 2 platte kanten van de koekjes een beetje frambozenconfituur brengen
  - bestrooien met poedersuiker

## TRUFFELS

Nodig: - 300 g fondantchocolade (200 g + 100 g)  
40st - 1 dl room  
- 50 g boter  
- 1 theelp vanille essence  
- scheutje donkere rum  
- cacaopoeder en poedersuiker om te bestrooien

Bereiding: 1. de truffels bereiden

- 2/3 van de chocolade laten smelten in een warm waterbad (au bain marie)
- uit de bain marie halen en de resterende koude chocolade toevoegen
- mengen tot een lichte binding ontstaat
- de room, de vanille essence, boter en rum toevoegen
- mengen tot een temperatuur van 31°C bereikt is

2. de truffles afwerken

- d.m.v. een spuitzak met een effen spuitmondje de vulling in repen spuiten en koelen
- door het cacao- poedersuikermengsel rollen tot ze volledig bedekt zijn
- in cuvetjes plaatsen

**HOTELBEDRIJF**

**HULPKOK**

**INITIATIE WARME KEUKEN**

LES 14 :

Witloofroomsoepje

Pizza

Roodbaars met hazelnootboter op een preibedje met duchesse van waterkers

Chocolademousse

## WITLOOFROOMSOEP

Nodig: - 350 g witloof  
6p - 100 g gerookt spek  
- 1 ui  
- 2 eetlp bloem  
- peper en zout  
- 1.5 l gevogeltefond  
- liaison: - 1 eidooier  
- 1 dl room  
- peterselie

Bereiding: 1. de groenten voorbereiden  
- de ui pellen en zeer fijn snijden  
- het witloof doormidden snijden, spoelen, laten uitlekken (égoutter) en zeer fijn snijden (bewaren in azijnwater)  
2. de garnituur bereiden  
- peterselie fijnhakken  
3. de soep opzetten  
- het spek in julienne snijden (lardons), uitbakken in eigen vet, uit de kom verwijderen en laten uitlekken (égoutter)  
- in deze kom de ui en witloof fruiten (suer), kruiden (assaisonner) en bestrooien met bloem (singer)  
- bevochtigen met ontvette fond (mouiller)  
- laten garen op een zacht vuurtje (frémir)  
4. afwerking  
- het spek bij de soep voegen  
- de liaison in de soepterrine mengen en de soep erdoor roeren  
- afwerken met gehakte peterselie



## PIZZA

Nodig: - gistdeeg: - 250 g bloem

8p

- 15 g gist
- 1 dl ijskoud water
- 4 g zout ( 17 g / 1 kg bloem)
- scheutje olijfolie
- saus: - scheutje olijfolie
- 1 ui, 1 sjalot en 1 teentje look
- ½ kg verse tomaten of uit blik
- 1 blikje tomatenpuree
- tijm, basilicum, oregano, peper, zout en cayennepeper
- vulling: - 1 tomaat
- 1 blikje ansjovisfilets
- 150 g gekookte ham
- olijven
- 100 g champignons
- 1 ui
- ½ rode paprika
- kaas naar keuze: mozzarella, parmezaan, emmenthaler, gruyere, ...
- venkelzaadjes
- oregano

Bereiding: 1. het deeg bereiden

- bloem zeven op het werkvlak
  - in het midden een kuiltje maken, hierin de verkruimelde gist en het ijskoude water doen
  - het zout komt aan de buitenkant van de bloem te liggen
  - water en gist mengen en stilaan deel per deel de bloem ondermengen
  - de olijfolie ondermengen
  - kneden tot een soepel en elastisch deeg
  - het deeg in porties verdelen, afdekken met plasticfolie en laten rijzen op kamertemperatuur tot het volume verdubbeld is
  - het deeg nogmaals kneden en uitrollen tot de gewenste grootte
  - schik op een bakvel
2. de saus bereiden
- de fijngesnipperde ui, sjalot en look fruiten (suer) in de hete olijfolie
  - tomatenpuree, de gesneden tomaten en de fijngehakte kruiden toevoegen
  - de saus op een zacht vuurtje laten inkoken (réduire)
  - pittig afkruiden (assaisonner)
3. de vulling voorbereiden
- de ingrediënten voor de vulling naar eigen keuze versnijden
4. de pizza's samenstellen
- de bodems bestrijken met tomatensaus, afwerken met de vullingen, bestrooien met kaas (fromager), besprenkel met olijfolie en bestrooi met oregano en venkelzaadjes
  - bak zo laag mogelijk in de oven op 300°C gedurende 10 minuten

## ROODBAARS MET HAZELNOOTBOTER OP PREIBEDJE MET DUCHESSE VAN WATERKERS

Nodig: - 800 g roodbaarsfilet

- 4p
- visfumet
  - 1 sjalot
  - saus:
    - 100 g gepelde hazelnoten
    - 200 g boter
    - 1 eetlp visfumet
    - 1 eetlp gehakte peterselie
    - citroensap
    - peper en zout
  - 3 preiwitten
  - olie
  - cayennepeper en zout
  - duchesse van waterkers:
    - ½ kg aardappelen
    - 1 eidooier
    - klontje boter
    - 1 bosje waterkers
    - scheutje room
    - peper, zout en nootmuskaat

Bereiding: 1. de duchesse van waterkers bereiden

- de aardappelen wassen, schillen, spoelen, gaarkoken, afgieten, goed drogen en purer door de roerzeef (passer au passe vite)
- klontje boter en eidooier ondermengen
- de waterkers reinigen, spoelen en samen met de room purer met de staafmixer
- de gepureerde waterkers onder de aardappelen mengen
- op smaak brengen (assaisonner)
- de hete puree in een spuitzak brengen met een gekartelde spuitmond
- spuit gelijke rozetjes op een siliconenvel
- voor server de duchesse aardappelen in de oven op 175°C gedurende 10 minuten opwarmen

2. de saus bereiden

- de hazelnoten pellen en fijn hakken
- de peterselie fijn hakken
- de boter romig roeren
- de visfumet, peterselie, gehakte noten, peper, zout en citroensap onder de boter mengen
- de samengestelde boter minstens 1 uur laten rusten in de koelkast
- voor server de boter laten smelten

3. de groenten voorbereiden

- de prei reinigen, spoelen en in julienne snijden

- 2/3 van de prei fruiten in olijfolie en zeer goed afkruiden (assaisonner)
- de rest (wit en een beetje groen) kort frituren en laten uitlekken (égoutter)

#### 4. de vis bereiden

- de vis spoelen en afdrogen
- de sjalot fijnhakken, fruiten (suer) in olie en over de bodem van een ovenschotel verdelen
- hierop de vis leggen en bevochtigen met de visfumet (mouiller)
- in de oven op 175°C gedurende 20 minuten garen (pocher)
- laten uitlekken (égoutter)

#### 5. afwerking

- in het midden van de borden een bedje van de prei leggen
- daarop een stukje vis dresser en napper met de gesmolten saus
- eindig met een beetje gefrituurde preisliertjes
- plaatst de duchesses bovenaan het bord
- werk verder af met een toefjes waterkers

## CHOCOLADEMOUSSE

Nodig: - 150 g fondantchocolade

- 6p
- scheutje room
  - 80 g bloedsuiker
  - 3 eieren
  - 2 dl room
  - koekjes: - 75 g gehakte, gepelde amandelen
    - 75 g suiker
    - 1 eiwit
    - 3 theelp amaretto
    - 2 druppels koffie extract
    - poedersuiker om te bestrooien
  - mokkaroom : - 1 dl slagroom
    - enkele druppels koffie extract
    - 2 eetlp poedersuiker

Bereiding: 1. de chocolademousse bereiden

- de eidooiers met de suiker luchtig opkloppen (ruban)
- de chocolade met een scheutje room in een warm waterbad smelten (au bain marie)
- de ruban deel per deel onder de gesmolten chocolade roeren
- de room opkloppen en onderspatelen
- de eiwitten stijfkloppen en onderspatelen
- verdeel in individuele glazen en laat afkoelen in de koelkast (refroidir)

2. de koekjes bereiden

- de amandelen, suiker, eiwit, amaretto en het koffie extract mengen tot een glad deeg
- spuitzak met een gladde spuitmond vullen met het mengsel
- spuit rondjes van 2.5 cm doorsnede (voldoende ruimte tussen laten)
- goudgeel bakken in de oven op 180°C gedurende 12-15 minuten
- laten afkoelen op een rooster (refroidir)
- bestrooien met poedersuiker

3. afwerking

- de slagroom en poedersuiker opkloppen
- parfumer met koffie extract
- de chocolademousse afwerken met een toefje mokkaroomroom en een koekje

**HOTELBEDRIJF**

**HULPKOK**

**INITIATIE WARME KEUKEN**

LES 15:

Wortelroomsoepje

Kaaskroketten

Biefstukjes met kruidenkorst

Rode bieten op vlaamse wijze en duchesse aardappel

Fruittaart

## WORTELROOMSOEP

Nodig: - 2 uien

- 6p
- 1 preiwit
  - ½ kg wortelen
  - klontje boter
  - peper en zout
  - 1.5 l fond (blanke, gevogelte of groenten)
  - roux : - 20 g boter
    - 30 g bloem
  - scheutje room
  - kervelplukfels

Bereiding: 1. de garnituur voorbereiden

- de wortelen reinigen en spoelen
- d.m.v. een meloenboortje wortelbolletjes uit de wortelen halen
- deze beetgaar (al dente) koken op z'n engels (cuire à l'anglaise) in fond
- de kervel plukken en in koud water bewaren

2. de groenten voorbereiden

- de uien pellen en versnijden (émincer)
- de prei reinigen, spoelen en versnijden (émincer)
- de wortelparures versnijden (émincer)

3. de soep opzetten

- de ui fruiten in de boter (suer)
- wortelen en prei toevoegen en meefruiten
- afkruiden (assaisonner)
- bevochtigen met de fond tot de groenten onder staan (mouiller)
- de groenten op een zacht vuur gaarkoken (frémir)

4. de soep afwerken

- de soep mixen en zeven door de chinois (passer au chinois)
- een roux bereiden
- deel per deel aanlengen met de fond
- voeg de groentepuree toe
- laat doorkoken en afkruiden (assaisonner)
- afwerken met room, wortelbolletjes en de kervelplukjes in het bord

## KAASKROKETTEN

Nodig: - 50 g boter

- 6p
- 75 g bloem
  - 3 dl melk
  - 1 koffielp mosterd
  - beetje salie
  - peper, zout en nootmuskaat
  - 2 eieren
  - 200 g gemalen kaas
  - een beetje bloem
  - paneermeel
  - citroenpartjes
  - toefjes peterselie

Bereiding: 1. de kaaskroketjes bereiden

- een dikke roux bereiden
- zeer goed laten drogen op het vuur
- deel per deel met de melk aanlengen
- goed laten doorkoken
- afkruiden met mosterd en kruiden (assaisonner)
- van het vuur af de eidooiers en de gemalen kaas ondermengen
- op een bebloemde plank de dikke saus gelijkmatig uitstrijken
- afdekken met huishoudfolie en laten afkoelen (refroidir)

2. de kroketjes vormen

- van de gekoelde massa met de handen kroketjes vormen
- paner (eiwit, vergiet, paneermeel) zie aardappelkroketten
- frituren op 180°C of bakken in de pan in olie
- laten uitlekken op keukenrol (égoutter)

3. afwerking

- in de citroenen kanaaltjes aanbrengen (canneler) en in partjes snijden
- het kroketje afwerken met de citroenpartjes en de peterselie

## BIEFSTUKJE MET KRUIDENKORST EN RODE BIETJES OP VLAAMSE WIJZE MET DUCHESSE AARDAPPELEN

Nodig: - 4 biefstukjes

- 4p    - peper en zout
- kruidenkorst: - verse broodkruim
    - 1 teentje look
    - 1 eetlp gehakte peterselie
    - gesmolten boter
  - rode bietjes: - 4 kleine rode bietjes
    - 1 kleine ui
    - olie
    - 1 laurierblaadje
    - 1 takje tijm
    - peper en zout
    - kaneel en gember
    - ½ dl rode wijnazijn
    - 1 eetlp dille
    - 1 appel
    - kandijsuiker
  - duchesse aardappelen: - ½ kg aardappelen
    - 1 eetlp mosterd met zaadjes
    - scheutje room
    - peper, zout en nootmuskaat
  - saus: - 4 dl bruine fond
    - 1 eetlp mosterd
    - beurre manié

Bereiding: 1. de rode bietjes bereiden

- de rode bieten zeer grondig spoelen, wortels en steelaanzet aanlaten
  - water, rode wijnazijn en dille aan de kook brengen
  - rode bietjes toevoegen én op een zacht vuurtje beetgaar koken (al dente)
  - de bieten pellen en versnijden in brunoise of julienne
  - de ui fijn snijden en fruiten in olie (suer)
  - de bietjes, tijm, laurier, kaneel, gember en de appelblokjes toevoegen
  - afkruiden met peper en zout (assaisonner)
  - laat de appel garen en werk af met de kandijsuiker
2. de duchesse aardappelen bereiden
- de aardappelen wassen, schillen, spoelen, gaarkoken, drogen en purer door de roerzeef (passer au passe vite)
  - afwerken met de room, mosterd, peper, zout en nootmuskaat
  - op een beboterde bakplaat de rozetten spuiten
  - voor server in de oven op 175°C gedurende 10 minuten opwarmen
3. de kruidenkorst bereiden



- de peterselie hakken
- de boter smelten
- van het vuur af de look, peterselie en broodkruim toevoegen
- het geheel goed mengen
- 4. het vlees bereiden
  - de biefstukjes korsten in de pan
  - kruiden met peper en zout (assaisonner)
  - de bovenzijde bedekken met de kruidenkorst
  - het vlees laten garen in de oven op 200°C, de tijd is afhankelijk van de dikte van het vlees
  - rundsvlees wordt 'saignant' geserveerd
- 5. de saus bereiden
  - de braadpan ontvetten (dégraisser)
  - aanbaksels losmaken met bruine fonds (déglacer)
  - laten inkoken (réduire)
  - afkruiden (assaisonner)
  - zeven (passer au chinois)
  - binden (lier) met beurre manié
  - parfumer met mosterd
- 6. afwerking
  - dresser alles op individuele borden en server

Opmerking: - deze bereiding kan ook met een rondsgebraad klaargemaakt worden, reken op 200 g vlees per persoon

- de gaartijd bedraagt ½ uur per kg gebrad, voor elke ½ kg dat het vlees meer of minder weegt, worden er 15 minuten bijgeteld of afgetrokken

## FRUITTAART

Nodig: - 250 g bladerdeeg

- pasteibakkersroom: - ½ l volle melk
  - 3 eieren
  - 1 vanillestok
  - 20 g bloem
  - 20 g vanillebloem
  - 75 g suiker
- 1 dl slagroom
- 1 eetlp poedersuiker
- vers fruit naar keuze
- abrikozenconfituur of afdekgelei

Bereiding: 1. de taartvorm voorbereiden

- de bladerdeeg uitrollen tot 3 mm dikte
- de taartvorm beboteren en bebloemen
- bekleed de taartvorm met de bladerdeeg
- de bladerdeeg inprikken met een vork
- beleggen met bakpapier en een hulpvulling van gedroogde erwten (cuire à blanc)
- bakken op 225°C gedurende 15 minuten
- hulpvulling verwijderen
- ontvormen (démouler)
- de taart laten drogen in de oven
- laten afkoelen op een rooster (refroidir)

2. de pasteibakkersroom bereiden

- pan omspoelen met koud water
- de melk en vanillestok hierin koken
- in een andere kookkom het mengsel maken van eieren, suiker, bloem, vanillebloem en een beetje koude, overgehouden melk
- bij dit mengsel de kokende melk gieten en goed mengen
- terug aan de kook brengen onder voortdurend roeren
- laten afkoelen (refroidir)
- bestrooien met suiker of regelmatig roeren om velvorming te voorkomen

3. de taart afwerken

- de afgekoelde taartbodem vullen met de pasteibakkersroom
- de verse vruchten reinigen, spoelen, ev. versnijden en hierop schikken
- de afdekgelei met een beetje water opwarmen en met een penseeltje over de vruchten strijken
- de slagroom met poedersuiker opkloppen
- de taart hiermee decoratief afwerken