

de basis

Wat zijn brunoise en julienne?

Wat is espuma?

Hoe trek ik de lekkerste kippenbouillon?

Wat zit er in tartaarsaus?

Hoe maak ik de beste aardappelpuree?

Hoe pocheer ik een ei?

Wat zit er in hofmeesterboter?

Tomatensoep of gazpacho?

Zelf bladerdeeg maken?

Hoe bak ik de lekkerste frieten?

Hoe maak ik pesto?

Hoe maak ik aardbeienconfituur?

Welke sausen maak ik bij wild?

Riz condé?

DE BASIS is het eerste boek van Homarus Culinaire Uitgeverij. Het is een statement: wie wil koken kan niet zonder de basis, wie wil experimenteren nog minder. In dit boek vindt de lezer 150 basisrecepten die elke amateurkok bij de hand moet hebben.

Zo is er het klassiek recept voor erwtensoep en consommé, de beste bereidingstechniek voor aardappelpuree, frieten, aardbeienconfituur, bladerdeeg, biscuit en sausen als mayonaise, pesto, béarnaise en witte wijnsaus. Alles overzichtelijk verdeeld in korte hoofdstukken. Ook wie nu eindelijk het verschil wil weten tussen snijtechnieken als brunoise en julienne of hoe men vlees moet opvullen zonder dat de vulling er tijdens het braden uitloopt kan in **DE BASIS** terecht. Alles waarheidsgetrouw geïllustreerd. Elk basisrecept, hoe eenvoudig ook, is van een foto voorzien.

Maar de auteurs, Filip Verheyden en fotograaf Tony Le Duc, gaan nog een stap verder. Zij gingen ook op zoek naar innoverende bereidingswijzen en technieken, basisbereidingen die nog maar net zijn ontwikkeld maar die stilaan hun plaats opeisen in de keuken van de 21ste eeuw. Denk aan espuma, nougatines en krokante lolly's.

DE BASIS is doelbewust het eerste boek van Homarus Culinaire Uitgeverij, in 2004 opgericht door culinair auteur Filip Verheyden en foodfotograaf Tony Le Duc. Wie wil starten moet eerst de basis aanleren, pas daarop kunnen stevige fundamenten worden gebouwd.

Homarus is Latijn voor kreeft. Een kreeft kan niet worden gekweekt in gevangenschap, maar overleeft enkel in zijn natuurlijk biotoop. Dat geldt ook voor Le Duc en Verheyden.

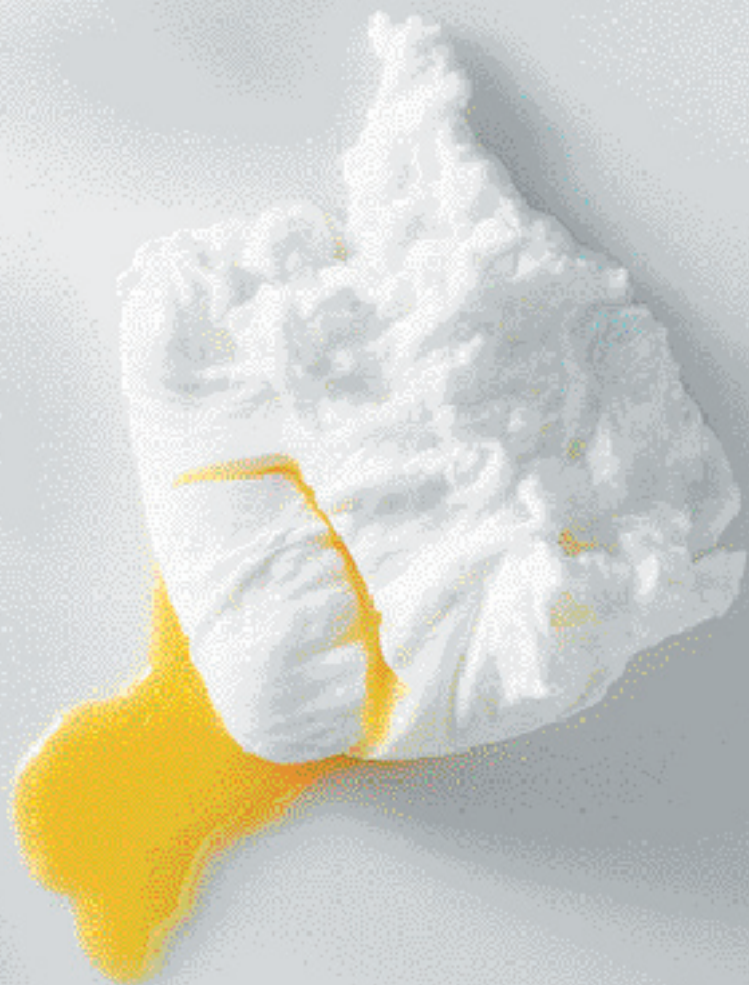
Gepocheerd ei

Nodig voor 1: water, zout, azijn, 1 ei, peper

Breng lichtgezouten water met een flinke scheut azijn aan de kook. Breek het ei in een kop, maak met een lepel een draaiende beweging in het water en laat het ei zacht in de draaikolk glijden. Laat gedurende 2 tot 3 min. pocheren en geef het ei regelmatig vorm met een lepel. Lepel daarbij het stollend eiwit over de dooier. De dooier moet helemaal zijn omgeven met gestold eiwit, maar moet vloeibaar blijven. Laat het ei nadien uitlekken op een keukenhanddoek. Serveer peper en zout apart.

Tip

De azijn in het water zorgt ervoor dat het eiwit meteen rond de dooier begint te stollen.



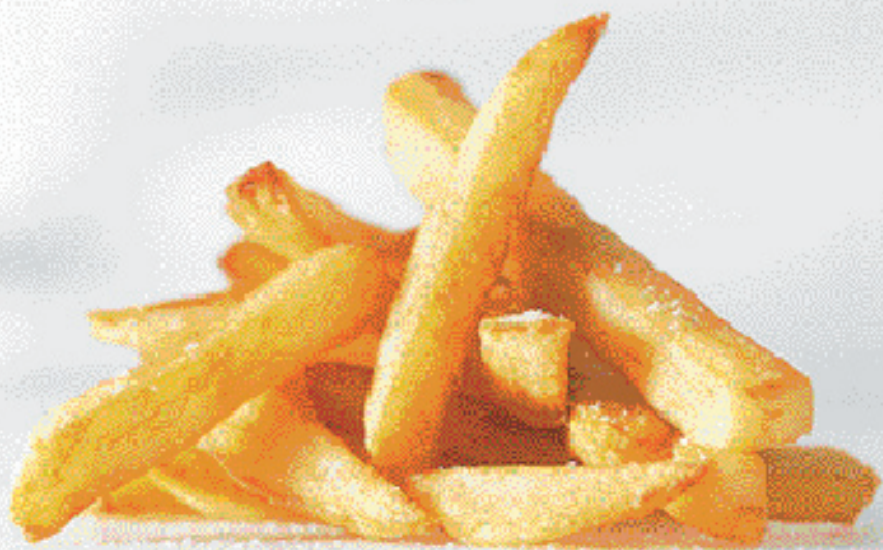
Frietten

Nodig voor 4: 3 kg halfbloemig-halfvastkokende grote aardappelen, frituurvet of -olie, zout

Schil de aardappelen en snijd in staven van 7 bij 1 cm. Droog af met een keukenhanddoek, zodat de frieten tijdens het bakken niet aan elkaar kleven door het zetmeel, maar spoel ze niet in koud water om wat van het zetmeel te behouden. Zo zullen de frieten mooi bruin kleuren. Verhit het frituurvet of de -olie tot 160 °C en bak er de frieten 5 minuten in. Laat ze nadien goed uitlekken en schud ze op om het overtollig vet te verwijderen. Leg de frieten op keukenpapier en laat ze 30 minuten rusten. Schud regelmatig op om aan elkaar kleven te voorkomen. Verhit het vet of de olie tot 180 à 185 °C en bak er de frieten licht goudbruin en krokant in gedurende ten minste 1 minuut. Laat ze goed uitlekken en schud ze flink op. Leg ze op een schotel met absorberend papier en kruid ze met zout. Dien onmiddellijk op.

Tip

Alhoewel tegenwoordig bijna iedereen frituurt met plantaardige frituurolie behaalt men het beste en smakelijkste resultaat met ossenwit of rundervet. Bij het bakken van frieten is de baktemperatuur van fundamenteel belang: perfect gebakken frieten moet krokant en goudbruin zijn langs de buitenkant en zacht binnenin.



Jagerssaus

Nodig voor 1 liter: 1,2 liter demi-glacesaus, 2 eetlepels tomatenpuree, 4 fijngehakte sjalotten, boter, 5 dl droge witte wijn, 250 g champignons, 6 eetlepels fijngehakte peterselie, peper en zout

Breng de demi-glace met tomatenpuree zacht aan de kook. Fruit sjalot in boter, voeg wijn toe en laat inkoken tot de helft. Giet door een zeef en doe bij de saus. Snijd champignons in fijne plakken en bak in boter. Doe bij de saus en zet van het vuur. Werk af met peterselie, peper en zout

Tip

Jagerssaus past zeer goed bij gevogelte als kip, kalkoen en parelhoen en blank vlees als kalf.



Gazpacho

Nodig voor 4: 2,5 kg rijpe tomaten, 4 eetlepels witte wijnazijn, 4 dl olijfolie, 3 eetlepels truffelolie, 3 tot 4 eetlepels suiker, peper en zout, 1/2 komkommer, 1 tomaat

Maak de tomaten schoon en snijd ze klein. Mix fijn en haal door een zeef. Voeg eerst de witte wijnazijn en de olijf- en truffelolie toe en kruid bij met suiker en peper en zout. Vindt u de gazpacho te zoet, voeg dan azijn toe, vindt u ze te zuur, kruid dan bij met suiker. Denk er wel aan dat de smaak zachter wordt door het afkoelen in de ijskast. Zet de gazpacho in de ijskast en laat ze gedurende minimum 2 uur afkoelen en rijpen. Controleer vlak voor het opdienen de kruiding en serveer met blokjes komkommer en gepelde en ontpitte tomaat



Titel: De Basis

Auteur: Filip Verheyden

Fotografie : Tony Le Duc

Vormgeving : Katleen Miller

Formaat: 120 x 160 mm., 320 p.

Afwerking: gekartonneerd zwart linnen
met diepdruk, rood leeslint
en goud op snede

Illustraties: 150 beelden full colour

Versies: Nederlands/Frans

Richtprijs: 22,50 € (incl. BTW)

Verschijnt op: 1 oktober 2004

ISBN: 90 776 9501 X

