



# DE WINTER

STÉPHANE  
REYNAUD



# OP TAFEL

*Seizoensgerechten*

uit de fameuze

culinaire almanak **365**

FONTAINE UITGEVERS

## Deze maand

# December

### De groenteman

VENKEL  
WORTELEN  
PREI  
AARDAPPELEN  
TRUFFELS  
APPELEN  
BLEEKSELDERIJ  
GROENE MANGO  
TAUGÉ  
RODE BONEN  
SINAASAPPELEN  
POMELO'S OF GRAPEFRUITS

### De vishandelaar

BAARS  
KREEFT  
LANGOUSTINES  
SINT-JAKOBSSCHELPEN  
ZONNEVIS  
SCHORPIOENVIS  
ZEE-EGELS  
KONGERAAL  
ROTSVISSEN  
PIETERMAN

### De slager

KIP  
VERSE FOIE GRAS  
KIPFILET  
RUNDVLEES BOVENBIL  
LONGHAAS  
BOUDIN BLANC  
EENDENVET  
TOULOUSE WORSTJES  
GEROOKT BUIKSPEK

### De kaasboer

PARMEZAAN

### De kruidenier

SPELT  
KASTANJEHONING  
KANEEL

01

Edmond

VIS IN PARMEZAANKORST

02

Vivienne

KLASSIEKE KREEFT

03

Xavier

SOUFFLÉ MET  
GRAND MARNIER

04

Barbara

AARDAPPELSALADE  
MET TRUFFEL

05

Sabas

KIP BOORDEVOL  
FROMAGE BLANC

06

Nicolaas

KRUIDKOEK

07

Amber

CARPACCIO VAN FOIE GRAS  
EN TRUFFEL

08

Elfriede

SOEP VAN FOIE GRAS  
EN TRUFFEL

09

Peer

FOIE GRAS MET CASSIS

10

Rozemarijn

BLINI'S

11

Daniel

PITTIGE KREEFT MET TOMAAT

12

Jeanne

KREEFTSALADE MET MANGO

13

Lucinda

GEVOGELTE MET TRUFFEL

14

Jannis

FRICASSÉE VAN  
LANGOUSTINES

15

Nina

ROEREI MET TRUFFEL

16

Adelheid

RUNDVLEES MET RODE BONEN

17

Vivian

BOUDIN BLANC MET  
AARDAPPEL EN WORTEL

18

Gertjan

RUNDERLONGHAAS MET  
GEKONFIJTE AARDAPPELEN

19

Suzette

JAKOBSSCHELPEN MET PREI  
EN KASTANJES

20

Niek

CARPACCIO VAN JAKOBS-  
SCHELPEN MET TRUFFEL

21

Winter

WORSTJES IN WITTE WIJN

22

Cissy

GEPELDE LANGOUSTINES ZOALS  
JACQUY ZE LEKKER VINDT

23

Fieke

RISOTTO VAN SPELT  
MET JAKOBSSCHELPEN

24

Eva

KERSTKOEKJES

25

Kerstmis

SNELLE BÛCHE

26

Steven

BOUILLABAISSE

27

Ivan

ZONNESTEEKTAART

28

Onnozele kinderen

CITRUSSALADE MET  
KOKOSMELK

29

Dewie

SPIESEN MET  
JAKOBSSCHELPEN

30

Rutger

ZEE-EGEL MET  
FIJNE GROENTEN

31

Silvester

WE ETEN NIET, WE DRINKEN

01

02

03

04

'Boudin blanc is voor de charcuterie wat Michael Jackson is voor de popmuziek.'

16  
dec

## Rundvlees met rode bonen

Voor 6 personen

VOORBEREIDING 20 MINUTEN

WEKEN 24 UUR

BEREIDING 1½ UUR

300 g rode bonen

6 uien en 1 milde groene chilipeper

1 stengel bleekselderij

1 bouquet garni

300 g rundvlees voor fondue\*

200 g tomatencoulis (een die u deze zomer hebt gemaakt en die in uw vriezer is beland)

3 eetlepels tomatenketchup

1 eetlepel gedroogde tijm

1 laurierblad

1 glas witte wijn

tabasco

Zet de avond tevoren de rode bonen in ruim koud water te weken. Pel de uien, snijd ze fijn en snijd de bleekselderij en groene peper fijn. Snijd het vlees in blokjes. Kook de rode bonen 1 uur in een pan met heel ruim water en het bouquet garni, laat ze uitlekken. Bak de uien met vlees, bleekselderij en groene peper bruin. Voeg de coulis en ketchup toe en doe dit alles met tijm, laurier en witte wijn in de pan met de bonen. Laat het gerecht 30 minuten op laag vuur sudderen en breng op smaak met zout, peper en tabasco.

\*WELK DEEL IS DAT, RUNDVLEES VOOR FONDUE? Hiervoor gebruikt u bilstuk of bovenbil.

17  
dec

## Boudin blanc met aardappel en wortel

Voor 6 personen

VOORBEREIDING 10 MINUTEN

BEREIDING 20 MINUTEN

2 uien

2 vastkokende aardappelen

2 wortelen

2 appelen, granny smith

80 g boter

6 boudins blancs\*

1 theelepel venkelzaad

Pel en snipper de uien. Schil de aardappelen en de wortelen en snijd ze in plakjes, kook ze 10 minuten in kokend water. Steek het klokhuis uit de appelen en snijd ze in plakken. Smelt de boter in een koekenpan en bak de worstjes rustig bruin; houd ze apart. Schep in de pan waarin u de worst hebt gebakken de groenten en appelen rustig om met de uien tot ze glanzend. Voeg het venkelzaad toe en zout en peper naar smaak.

\*WAT IS BOUDIN BLANC EIGENLIJK? Het is een worstje van lichtgekleurd vlees (kalf, varken, gevogelte) dat met room en melk is geeraard.



18  
dec

## Runderlonghaas met gekonfijte aardappelen

Voor 6 personen

VOORBEREIDING 10 MINUTEN

BEREIDING 25 MINUTEN

6 mooie stukken longhaas

2 sjalotten

6 vastkokende aardappelen

500 g eendenvet

1 bos platte peterselie

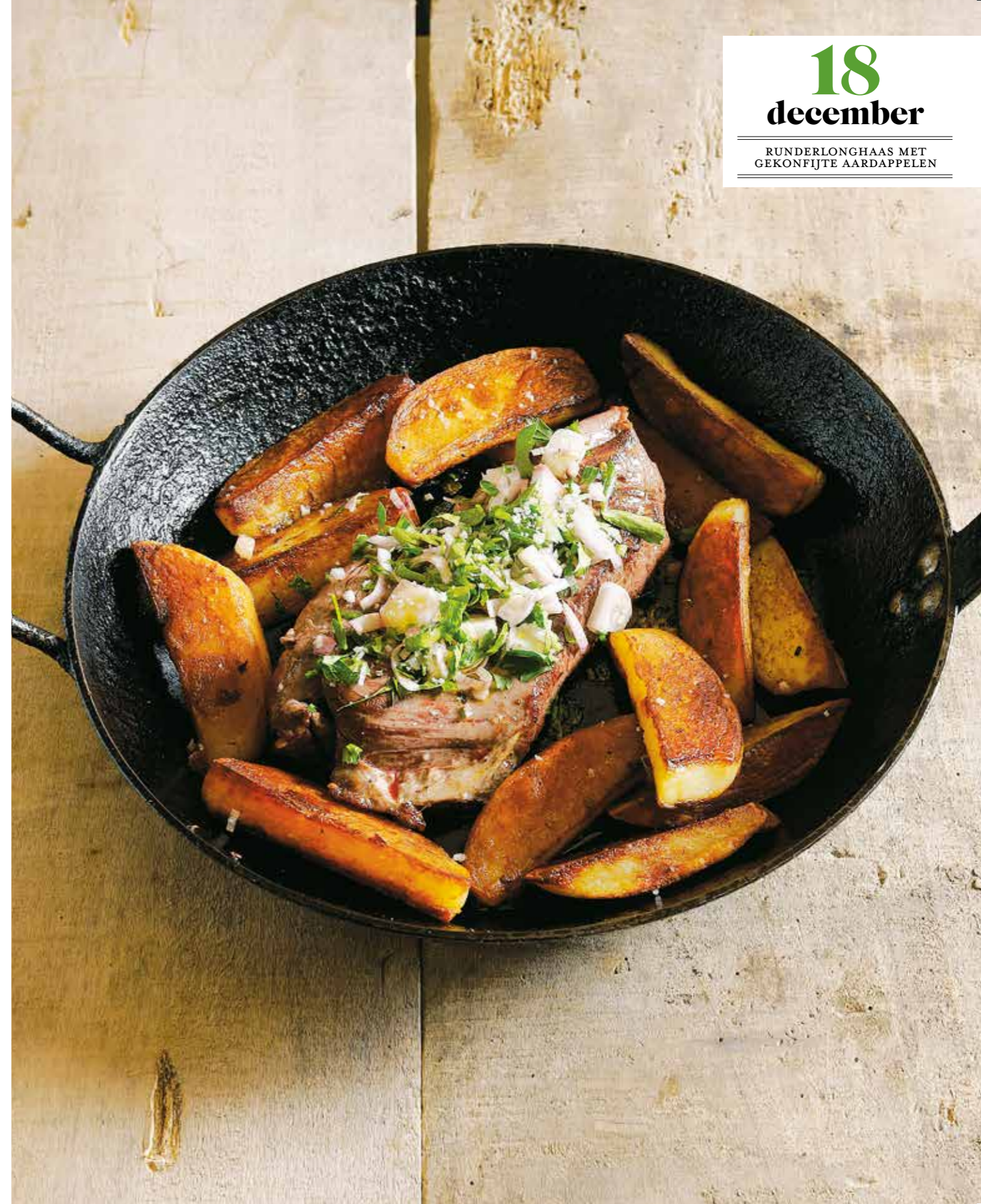
50 g boter

fleur de sel, versgemalen peper

Ontvries de longhaas\*, pel de sjalotten en schil de aardappelen. Konfijt de aardappelen in een pan in het eendenvet 20 minuten op laag vuur (de punt van een mes moet er makkelijk inglijden) en snijd ze in vieren. Hak de sjalotten en peterselie fijn. Bak de stukken longhaas in de hete boter 3 minuten aan elke kant en houd ze warm\*\*. Bak de kwarten aardappel in de bakboter van het vlees goudbruin, kruid ze met zout en peper. Dien het vlees op bedekt met sjalot en peterselie en bestrooid met fleur de sel en versgemalen peper.

\*LONGHAAS ONTVLIEZEN: het fijne vlies van de longhaas afhalen.

\*\*EEN TRUCJE OM ZE WARM TE HOUDEN? Zet ze afgedekt met aluminiumfolie in de deuropening van de warme oven.

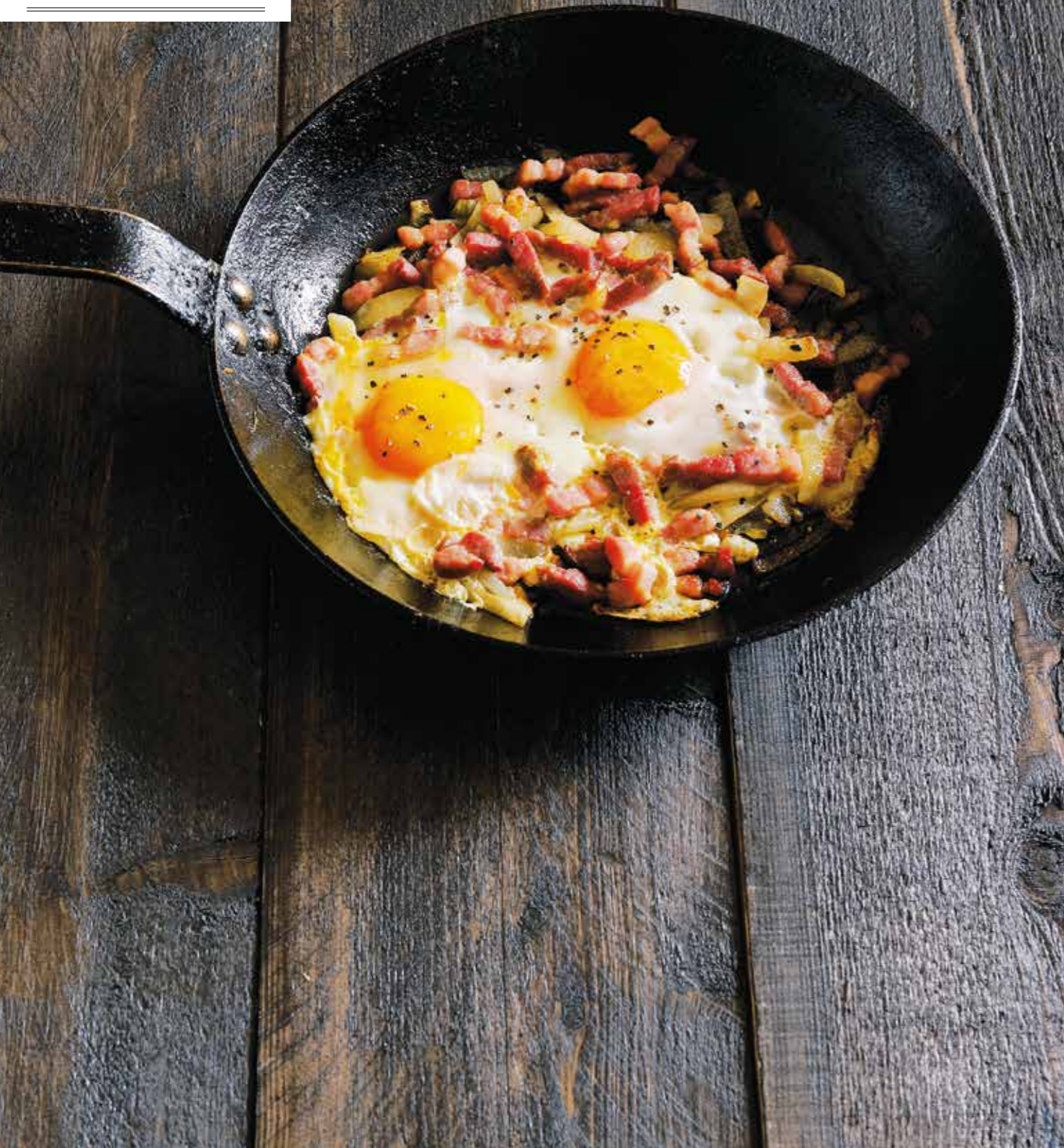


18  
december

RUNDERLONGHAAS MET  
GEKONFIJTE AARDAPPELEN

**09**  
**januari**

GEBAKKEN EI MET GEGRILD SPEK



**10**  
**januari**

WITLOF MET ZWARTE OLIJVEN



## Het borrelt in de keuken



Vandaag eten de Vachecrots pot-au-feu. Wie pot-au-feu zegt, zegt samen aan tafel, want pot-au-feu eet je in gezelschap.

Het begint op de markt, waar de slager met de humor van een middenstander brult dat kookvlees met groente in het ziekenfondspakket zou moeten... 'Zie je wel Marie, net wat ik zeg, goed eten is als een bezoek aan de dokter, maar dan lekkerder!'

Een ossenstaart, naborst, schouderstuk, wat spek, mergpijpen... 'Goed vet is niet slecht. En anders maakt alles wat we erbij drinken het wel onschadelijk!' Bij het vlees horen gezonde groente en wortelen... 'Zie je Marie, dit is wat je noemt heimelijke groente. Die geeft pas het beste van zichzelf als het winter is en de grond bevroest!'

Thuis dansen de pannen op het fornuis. De stoom slaat neer op de vensters, het wordt een smulavond. Op het raam heeft iemand met zijn wijsvinger geschreven: 'Ik vin jou pootoefe lekker mama... Kevin.'

22  
jan

### Klassieke pot-au-feu

Voor 6 personen

VOORBEREIDING 45 MINUTEN

BEREIDING 2 UUR

3 preien  
6 wortelen  
6 aardperen  
3 raapjes  
3 pastinaken  
2 stengels bleekselderij  
½ groene kool  
600 g naborst  
400 g kraag- of schouderstuk  
1 ossenstaart  
1 bouquet garni  
3 mergpijpjes  
grof sel de Guérande  
cornichons

\*WAAROM  
DE GROENTEN  
AFZONDERLIJK  
KOKEN? Elke  
groente heeft een  
andere kooktijd.  
Door ze afzonderlijk  
te koken kunt u deze  
nauwkeurig volgen.

Maak alle groenten schoon, snijd ze door-  
midden. Doe al het vlees in een grote pan,  
overgiet het met water en breng het aan de  
kook. Schuim het oppervlak af, voeg de preien,  
bleekselderij, kool en het bouquet garni toe.  
Laat alles 2 uur op laag vuur trekken. Voeg  
de raapjes, wortel en pastinaak\* toe. Laat het  
15 minuten koken, doe de aardperen en merg-  
pijpjes in de pan en laat alles nog 20 minuten  
zachtjes koken. Dien het vlees en de groenten  
op een grote schaal op met zoutvlokken en geef  
de augurkjes en de bouillon apart.



26  
feb

## Gratin van crozets

Voor 6 personen

VOORBEREIDING 30 MINUTEN

BEREIDING 40 MINUTEN

400 g crozets (meelballetjes)

30 g boter

30 g bloem

½ liter melk

een mespunt nootmuskaat

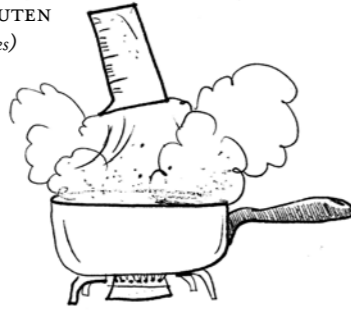
150 g beaufortkaas

6 plakken rauwe ham

zout, peper

Kookgerei:

ovenschaal



Verhit de oven tot 160 °C. Pocheer de meelballetjes zo'n 20 minuten in ruim gezouten water. Smelt de boter in een pan, roer ineens alle\* bloem erdoor, voeg de melk toe en roer met een houten lepel 3 minuten tot de saus gebonden is. Breng hem op smaak met nootmuskaat, zout en peper (denk aan de zoute ham!). Snijd de kaas in kleine blokjes en de rauwe ham fijn. Roer crozets en ham door de bechamel in de ovenschaal, bestrooi ze met de kaas en zet de schaal 20 minuten in de oven.

\*WAAROM ALLES INEENS? Zo mengen boter en bloem zich goed tot een mooie roux.

27  
feb

## Fondue

Voor 6 personen

VOORBEREIDING 20 MINUTEN

400 g comté

400 g beaufort

200 g emmentaler

1 teen knoflook

3 dl Apremontwijn

1 theelepel nootmuskaat

1 theelepel maïzena

1 likeurglas kirsch

2 oudbakken stokbroden

peper

Kookgerei:

caquelon



Snijd de kazen in kleine blokjes. Wrijf de binnenkant van de caquelon in met de knoflook\*, voeg de witte wijn toe met de nootmuskaat en dan geleidelijk onder voortdurend roeren de blokjes kaas. Roer de maïzena\*\* glad met de kirsch en roer hem door de fondue. Breng de saus als hij romig is op smaak met peper en dompel de blokjes brood erin. Vergeet niet ook uw tandflos uit te nodigen, evenals het gevoel dat u een jetsetter op wintersport bent. Het leven is hard.

\*WAARTOE DIENT DE MAÏZENA? De maïzena helpt de fondue te binden. Dat gaat ook met blokjes brood die de gesmolten kaas opzuigen.

28  
feb

## Walnotentaart

Voor 6 personen

VOORBEREIDING 20 MINUTEN

KOELEN 1 UUR

BEREIDING 20 MINUTEN

Voor het deeg:

150 g boter

200 g bloem

100 g amandelmeel of fijngemalen amandelen

100 g fijne kristalsuiker

1 ei

Voor de vulling:

150 g fijne kristalsuiker

50 g halfgezouten boter

1 dl slagroom

200 g walnoten

Kookgerei:

deegroller

Snijd de boter in blokjes en laat ze op kamertemperatuur zachter worden. Vermeng de bloem met amandelmeel en suiker. Doe de blokjes boter erbij, meng alles met de handpalmen, voeg het ei toe en herhaal de procedure. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het 1 uur koelen\*. Verhit de oven tot 180 °C. Rol het deeg op bakpapier uit tot een dunne lap en bak hem in 20 minuten in de oven goudbruin. Doe de suiker in een pan met een stevige bodem, voeg een soepopscheplepel water toe en verhít tot het een mooie goudbruine, doorschijnende karamel is geworden (de suiker kristalliseert eerst en wordt dan geleidelijk donkerder). Voeg dan direct de boter en de room toe, laat de saus 2 minuten koken tot hij goed gemengd is en roer de walnoten erdoor. Giet het mengsel op de taartbodem. Laat de taart afkoelen en dien hem op.

\*WAAROM MOET HET DEEG KOELEN? Koud deeg is veel makkelijker te bewerken, omdat de boter weer stevig is.



28  
februari

WALNOTENTAART