



De klassiekers

Belgische gerechten met een twist



Lannoo

Voorwoord

Alles verandert tegenwoordig zo snel. Dan doet het deugd om even stil te staan en terug te kijken, ook in de keuken. We grijpen graag terug naar gerechten die diep in onze cultuur geworteld zitten en de tand des tijds hebben doorstaan – en dat is geen toeval: de basis zit gewoon goed. Dit boek is dan ook een ode aan onze Belgische klassiekers. We zouden Foodbag niet zijn als we daar geen eigen twist aan gaven.

Soms zit die twist in de bereidingswijze, soms in de keuze of toevoeging van groenten en hier en daar zetten we de boel graag op stelten. Klassiekers blijven smaken, dat bewijst dit boek als geen ander. Traditie met een snufje 'nu'.

Smakelijk.

**Chefs Caroline, Celine, Claire, Deborah, Isa,
Jolien en Sofie**





Inhoud

Bistroklassiekers

- 10** Luikse salade met spek, gebakken aardappelen en truffelmayonaise
.....
- 13** Tartaar van zalm met avocado-mayonaise en ovenfrietjes
.....
- 14** Mosselen op z'n oosters met paksoi en kokosmelk
.....
- 17** Steak met hasselbackaardappelen, choronsaus en salade
.....
- 18** Varkenswangetjes, pastinaakpuree en wortelen
.....
- 21** Coquilles in curry-roomsaus met tagliatelle en kervel
.....
- 22** Aziatische steak tartaar met frietjes en sla
.....
- 25** Bloemkoolsteak en -puree met garnalen en landkersolie
.....
- 26** Caesar pastasalade met kip en spek, komkommer en kaas
.....
- 29** Scampi in het groen met pitabrood
.....
- 30** Kip curry met kokos-limoensaus met rijst, spinazie en paksoi
.....
- 33** Luikse balletjes met Kasteelbier, wortelpuree en champignons
.....
- 34** Tongrolletjes in wittewijnsaus met krieltjes
.....

De oven doet het werk

- 39** Ovenschotel met bloemkool en worst, spek en kaassaus
.....
- 40** Portobello farci met gehakt en kruidige orzo
.....
- 43** Gegratineerde witlofrolletjes met serranoham en puree
.....
- 44** Homemade vogelnestjes met kerstomatensaus en landkerspuree
.....
- 47** Puree parmentier met gerookte zalm, prei en een kaaskorstje
.....
- 48** Vol-au-ventpizza met kip, prei en champignons
.....
- 51** Gratin dauphinois met kabeljauw-filet, prei en spinazie
.....
- 52** Asperges met gebakken patatjes, tomaat en prosciutto uit de oven
.....
- 55** Plaattaart met blauwe kaas en spek, peer en witlof
.....
- 56** Gelakte fricandon met Luikse siroop, knolselderij en krieltjes
.....
- 59** Traybake met kippendrumsticks, aardappelwedges, broccoli en avocado
.....
- 60** Parmentier met spruitjesstoemp, witlof, wortel, selderij en cheddar
.....
- 63** Quiche met vijgen en geitenkaas
.....

Ode aan de patat

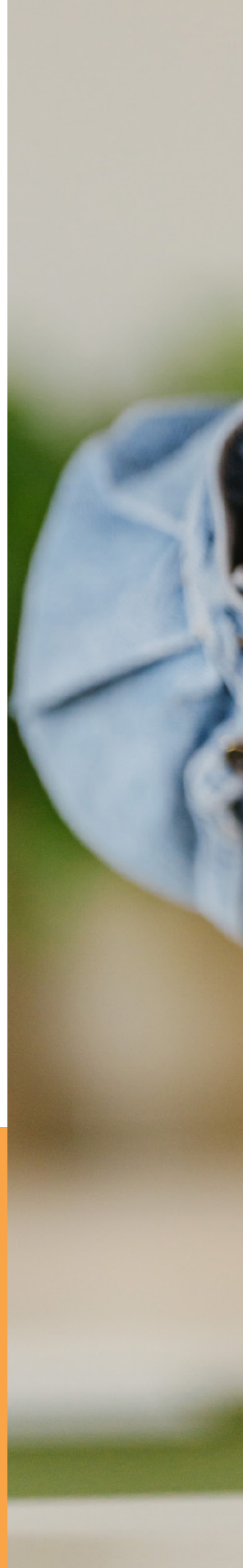
- 66** Thaise waterzooi met vis en citroengras
- 69** Veggie tomate farcie met verse ovenfrietjes
- 70** Zoete aardappel met portobello, avocado en tomatensalsa
- 73** Rosbief met knolselderijrösti, gebakken appeltjes en walnoten
- 74** Varkenshaasje met linzen-wortelsalsa, gremolata en aardappel
- 77** Ovenschotel met vis, prei, spinazie en krieltjes
- 78** Gehaktbrood met krieken en spinaziepuree
- 81** Steak à l'échalote met witlofsla en fijne frietjes
- 82** Oostendse aardappel met grijze garnalen en prei
- 85** Aardappelsalade met witte asperges, veldsla, radijs en hamblokjes
- 86** Gegrilde kip met aardappelsalade, gegrilde perzik en komkommer
- 89** Schnitzel met zoete aardappel en pittige komkommersalade
- 90** Hamburgertjes van zoete aardappel en kruidige yoghurt-avocadosaus
- 93** Zwarte pens met pickles, broccolipuree en gebakken ui

Seizoenstoppers

- 96** Rundsbrochette met geglaceerde wortelen, spruitjes en quinoasalade
- 99** Kippenbillen met pruimen, champignons en puree
- 100** Croque met courgette, Berloumi en abrikozenchutney
- 103** Spaghetti met ansjovis dressing, tomatensaus en aubergine
- 104** Rosbief met savooi-champignonrisotto, savooikoolchips en truffelolie
- 107** Ovenschotel met schorseneren, andijvie, aardappelen en walnoten
- 108** Varkensmignonette met glazed spruitjes, salade van spinazie en peer
- 111** Gegratineerde pasta met ham, witlof en kaassaus
- 112** Asperges carbonara met krokant spek
- 115** Varkenshaasje met bloemkoolcrème, geroosterde bloemkool en champignons
- 116** Homemade fishsticks met kervelpuree, gebrande prei en tartaarsaus
- 119** Burger met homemade gehaktbrood, paprika en komkommersalade
- 120** Varkenshaasje met couscoussalade, abrikoos en yoghurt dressing

Bistroklassiekers

Dit hoofdstuk start met een picon vin blanc of een kir. Op tafel ligt een gestreken en gesteven wit tafelkleed, het bestek is opgepoetst en de wijnglazen schitteren. We brengen op de volgende pagina's onze favoriete bistroklassiekers: steak tartaar, mosselen en vol-au-vent. Stap voor stap en met onze typische twist serveer je ze straks ook thuis. Het tafellaken is optioneel.





Luikse salade met spek

gebakken aardappelen en truffelmayonaise

Een klassieker onder de maaltijdsalades en een van de Foodbag-favorieten. Voedzaam en overheerlijk met typische ingrediënten van bij ons. We bakken de aardappelen kort aan voor extra crunch. Yum!



40 minuten



4 personen

800 g vastkokende
aardappelen

500 g prinsessenboontjes

100 g (truffel)mayonaise

2 kl wittewijnazijn

1 rode ui

10 g platte peterselie

zout en zwarte peper

4 eieren

400 g kerstomaten

200 g gerookt spek

- 1 Snijd de aardappelen in stukken van ongeveer 3 centimeter (schillen hoeft niet). Zet net onder water met een flinke snuf zout en kook in 15 à 20 minuten gaar.
- 2 Maak de boontjes schoon door de harde uiteinden eraf te snijden en laat de laatste 5 minuten meekoken met de aardappelen. Schep de boontjes uit de pot, spoel onder koud stromend water en laat uitlekken.
- 3 Dressing: roer de (truffel)mayonaise los met een scheutje water en de wittewijnazijn. Snipper de ui fijn. Hak de peterselie fijn. Meng de ui en peterselie onder de dressing. Proef en breng verder op smaak met zout en zwarte peper.
- 4 Kook de eieren ongeveer 6 minuten zodat het tussen hard- en zachtgekookt is. Laat schrikken onder koud water en pel.
- 5 Halveer de kerstomaatjes en meng met de boontjes en dressing.
- 6 Snijd het spek in reepjes. Bak het goudbruin en krokant in een pan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur. Vetstof toevoegen is niet nodig. Laat uitlekken op keukenpapier. Bak in dezelfde pan de aardappelen kort op (zie tip). Kruid met zout en zwarte peper.
- 7 Schep de gebakken aardappelen op een bord en schep de tomaten en boontjes erop. Bestrooi met de spekjes. Halveer het ei en schik mee op het bord. Smakelijk!



Om deze salade net dat tikkeltje extra te geven, bakken we de aardappelen kort op in het braadvocht van de spekjes. Heb je ze graag nog krokanter? Snijd de aardappelen dan in dunnere plakjes.





Tartaar van zalm

met avocadomayonaise en ovenfrietjes

Thuis op restaurant? Dat kan met deze bistroklassieker. We serveren de tartaar van zalm uiteraard met frietjes en geven er een onvervalste Foodbag-touch aan met een smeuge avocadomayonaise en een salade met knapperige koolrabi. Nu nog het mooie servies tevoorschijn halen.



50 minuten



4 personen

800 g vastkokende
aardappelen

olie

2 koolrabi's

10 g dille

wittewijnazijn

zout en zwarte peper

1 avocado

2 el mayonaise

10 g bieslook

1 limoen

1 sjalot

400 g zalmfilet

½ groene appel

100 g landkers of
waterkers

- 1** Verwarm de oven voor op 200 °C. Bedek een bakplaat met bakpapier. Snijd de aardappelen in frietjes (schillen hoeft niet). Hussel op de bakplaat door elkaar met wat olie. Rooster in 20 à 25 minuten goudbruin in de oven. Schep halverwege eens om. Haal uit de oven en kruid met zout.
- 2** Schil de koolrabi, halveer en snijd dan in zo dun mogelijke plakjes (heb je geen mandoline of geduld om de koolrabi héél fijn te snijden, dan kun je ze ook raspen!). Hak de dille fijn en meng met een flinke scheut wittewijnazijn en een scheut olie met de koolrabi. Kruid met een snufje zout en zwarte peper.
- 3** Plet het vruchtvlees van de avocado en meng met de mayonaise. Klop met een garde tot een gladde dressing. Hak de bieslook fijn en schep onder de dressing. Proef en breng verder op smaak met een kneepje limoensap, zout en zwarte peper.
- 4** Snipper de sjalot zo fijn mogelijk. Snijd de zalm en appel in blokjes van maximaal 0,5 centimeter en meng met de sjalot, een kneepje limoensap, een flinke scheut olie, zout en zwarte peper (zie tip).
- 5** Controleer of de frietjes goudbruin en gaar zijn.
- 6** Schik de zalmtartaar op een bord (gebruik eventueel een serveerring). Meng de landkers met de koolrabi en schik een hoopje van de salade naast de tartaar. Werk af met een lepel avocadomayonaise en serveer met de frietjes. Smakelijk!



De tartaar maak je het best niet te lang op voorhand. Door het zuur van de limoen kan de zalm namelijk lichtjes garen en hier willen we gaan voor de pure smaak van verse, rauwe zalm. De groene appel zorgt voor een extra frisse toets, voeg er naar smaak gerust wat meer of minder van toe of verwerk een deel van de appel in de salade!

Mosselen op z'n oosters

met paksoi en kokosmelk

Mosselen zijn een vaste waarde op elke Belgische brasseriekaart. Wij geven deze klassieker een oosterse twist en serveren er voor één keer rijst bij. Lekker indrukwekkend en in een handomdraai op tafel – zonder al te veel potten vuil te maken, precies zoals wij het graag hebben.



35 minuten



4 personen

250 g witte rijst

1,5 kg mosselen

1 gele ui

1 teentje knoflook

olie

120 g currypasta
tikka masala

400 ml kokosmelk

1 limoen

700 g paksoi

zout en zwarte peper

2 stengels lente-ui

- 1 Kook de rijst volgens de instructies op de verpakking.
- 2 Spoel de mosselen grondig in koud water. Herhaal 3 keer zodat al het zand zeker verdwenen is.
- 3 Snipper de ui fijn en pers de knoflook. Verhit een scheut olie in een wokpan en fruit de ui en de knoflook 2 minuten op zacht vuur. Voeg de currypasta toe en laat 1 minuut bakken op middelhoog vuur. Blus met de kokosmelk. Verhoog het vuur tot de saus begint te pruttelen. Knijp enkele druppels limoensap uit over de saus om ze op te frissen.
- 4 Snijd ondertussen de paksoi in dunne ringen, zowel het groene als het witte gedeelte. Schep de paksoi onder de saus en laat 3 minuten pruttelen op middelhoog vuur, tot de paksoi zachter wordt.
- 5 Voeg de mosselen toe aan de wokpan, zet het deksel erop en laat 5 minuten garen, tot de mosselen opengaan.
- 6 Controleer of alle mosselen open zijn. Proef van de saus en breng verder op smaak met zout (zie tip), zwarte peper en limoensap.
- 7 Hak de lente-ui in dunne ringen. Schep wat rijst in een bord of een kom en lepel de saus met paksoi en mosselen erop. Werk af met de lente-ui. Smakelijk!



De schelp van een mossel zit nog vol met het zilte water uit de zee. Proef dus eerst voor je extra zout toevoegt.

