

Huysentruyt

Piet

visgerechten





Huysentruyt

Piet

visgerechten

4



INHOUD

bouillabaisse	6	pladijs in beurre blanc	52
gebakken pladijs	9	paella	54
brandade de morue	11	paling in 't groen	57
forel met groentjes in de oven	12	paling in room	58
gefrituurde vis met tartaar	15	quiche met zeewolf	59
gefrituurde spierinkjes	16	(rode) thaise curry met vis	62
gegratineerde kreeft	19	gebakken rog met kappertjes	64
kreeft à la nage	20	scampi met appel, ananas,	
kreeft in papillot	23	currymousseline met rijstkroketjes	66
kreeft belle-vue	26	tagliatelle met zalm en spinazie	69
kabeljauw in de oven	29	tagliatelle met scampi in roomsaus	72
puree	30	tartaar van zalm	75
rijst koken	31	tonijnschotel	76
kabeljauw met mosterdsaus	33	tonijnsteak met sesamkorstje	78
lasagne van zalm	34	tonijn bakken	80
lotte met wittewijnsaus	36	visfilet	81
mosselen	39	vis cordon bleu	82
mosselen in saffraansaus	41	vis in zoutkorst	84
mosselen met sabayon van witbier	42	vispannetje	86
mosselen in room	45	wulken	87
mosselen in witte wijn	46	wok met scampi	88
normandische tongrolletjes	47	zalm met groente op teppanyaki	91
papillot van vis	48	zalmsoufflé	92
pasta vongole	51	zonnevis met spinazie en garnalensaus	95



KLASSIEKE PROBLEMEN

- De bouillabaisse smaakt te veel naar tomaten.
- Ze heeft meer weg van een groentesoep.
- De vis is veel te gaar en valt uiteen.
- De bouillabaisse smaakt niet naar saffraan of venkel.
- Ze heeft een vieze kleur.

bouillabaisse

VOOR 4 PERSONEN

1 venkel • 1 ui • 1 wit van prei • 2 teentjes knoflook • 4 eetlepels olijfolie • 1 dl pastis • 0,5 liter witte wijn • 2,5 liter water • 2 eetlepels PH-visbouillon • 1 koffielepel venkelzaadjes • 15 à 20 saffraandraadjes of 1 potje saffraanpoeder • 1 eetlepel • tomatenpuree • 200 g lotte • 20 venusschelpen • 20 mosselen • 200 g zonnevis • 200 g roodbaars • 4 scampi • 200 g zalm • 100 g grijze garnalen • wat dille • PH-currypoeder

HOE LOS JE HET OP?

Snij de venkel, de ui, de prei en de knoflook in schijfjes en stoof deze groentjes aan in de olijfolie. Zorg ervoor dat ze niet te bruin worden. Zo vermijd je een vieze kleur in je bouillabaisse.

Blus met pastis en witte wijn en giet het water en de PH-visbouillon erbij. Doe er ook de venkelzaadjes bij.

Voeg de saffraandraadjes en de tomatenpuree toe. Overdrijf niet met de tomatenpuree, want dan krijg je een tomatensoep in plaats van een fris venkelsoepje.

Laat het geheel opkoken en daarna nog eens 30 minuten pruttelen. Als je alles 30 minuten kookt, zijn de groenten gaar maar toch nog krokant. Mix de soep zeker niet. Bouillabaisse is geen gemixte soep.

Snij de vis in vier gelijke stukken. Pocheer hem pas op het allerlaatste moment. Indien je de bouillabaisse in een platte pan hebt gemaakt, kun je de vis hierin pochieren. Is je soep in een hoge kookpot gemaakt, dan moet je de vis in een platte pan leggen en daar de soep over gieten, zodat je de vis ziet liggen. Als je de vis pocheert in de hoge pot, komt hij in beweging en kan hij helemaal kapotgaan. Pocheer eerst de lotte, de schelpjes en de mosselen, dan de zonnevis, de roodbaars en de scampi en daarna de zalm. Laat er telkens zo'n minuut tussen. De vis die het minst lang moet pochieren, voeg je als laatste toe. Alles samen heb je zo'n 6 minuten nodig om alle vis te pochieren.

Schep de vis voorzichtig met een schuimspaan in het bord. Leg in elk bord een stukje vis van iedere soort. Giet de soep erover.

Bestrooi met grijze garnalen en versier met dille. De grijze garnalen moeten op het allerlaatst worden toegevoegd, want als je ze laat meekoken, worden ze rubberachtig. Versier het bord met wat PH-currypoeder en serveer met rouille.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Kook de bouillabaisse in een lage pot, zodat je er de vis in kunt pochieren.
- 2^{DE} Gebruik niet te veel tomatenpuree en mix de soep niet.
- 3^{DE} Haal de vis er voorzichtig uit.







KLASSIEKE PROBLEMEN

- De pladijs bakt aan.
- Hij valt uiteen.
- De vis smaakt verbrand.

gebakken pladijs

VOOR 4 PERSONEN

4 pladijzen (400 à 500 g/stuk) of 2 pladijzen (van 1 kg) • peper en zout • wat bloem • 100 g boter • sap van 1/2 citroen

HOE LOS JE HET OP?

Vraag schoongemaakte vis aan de vishandelaar. De ingewanden moeten verwijderd zijn, alsook de kop. De vis moet ontschubd zijn. Er wordt vaak gezegd dat pladijs geen schubben heeft, maar hier en daar zijn er toch wel enkele die je het best zelf verwijdert. Ga daarvoor met een mesje langs de vis tegen de schubben in. Snijd de vinnen eraf, als de visboer dat nog niet gedaan heeft, want die nemen veel plaats in de pan in.

Neem een pan met antiaanbaklaag. Vis bak je altijd in een antiaanbakpan, omdat vis bij het opwarmen eiwitten lost. Dat zorgt ervoor dat de vis aan je pan kleeft als je met een gewone braadpan werkt. Pas de grootte van je pan aan de vis aan. Probeer niet te veel vissen in één pan te proppen. Neem eventueel een extra pannetje erbij.

Kruid de pladijs. Wikkel hem vervolgens in de bloem en schud de overtollige bloem eraf. Als je de vis niet afschudt, zal de bloem aanbranden. Het is ook belangrijk dat je de vis direct bakt nadat je hem in de bloem hebt gewikkeld. Als je te lang wacht, zal de bloem zich vermengen met het vocht van de vis en ontstaat er een smurrie.

Smelt de helft van de boter hazelnootbruin en bak de vis. Als de boter hazelnootbruin is, zal de vis mooi in schuimende boter blijven bakken. Bak altijd eerst de donkerste kant van de vis, want dat is de dikste kant (idem voor tarbot, griet, tong...). Bak de vis 2 à 3 minuten aan een kant (afhankelijk van de grootte van de vis). Regel je vuur zo dat de vis direct een mooi korstje krijgt, blijft bakken, niet begint te koken, maar toch niet aanbrandt. Dat is voor elk fornuis anders.

Probeer de vis om te draaien. Gebruik hiervoor een grote spatel, want pladijs is zeer snel gaar en kan gemakkelijk uiteenvallen bij het draaien.

Bak nog eens 1 à 2 minuten aan de andere kant (afhankelijk van de grootte van de vis). Tijdens het bakken kun je met de rest van de boter de bakboter afkoelen. Zo zal je boter niet aanbranden.

Blus de pan met het citroensap en haal de pladijs voorzichtig uit de pan met een brede spatel. Wees voorzichtig, want pladijs is zeer gevoelig. Je moet hem ondersteunen, anders valt hij uiteen.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Bak de pladijs zeker in een pan met antiaanbaklaag.
- 2^{DE} Bebloem de vis net voor het bakken.
- 3^{DE} Draai hem voorzichtig om.





KLASSIEKE PROBLEMEN

- De vis smaakt te zout.
- De brandade smaakt te veel naar knoflook.
- Hij smaakt verbrand.
- De brandade is te droog.

brandade de morue

VOOR 4 PERSONEN

400 g gedroogde gezouten kabeljauw of verse kabeljauw • 4 teentjes knoflook • 4 grote of 8 kleine aardappelen • 0,5 liter melk • 2 eetlepels PH-visbouillon • tijm • laurier • 1,5 dl olijfolie • 2 eetlepels vers gehakte peterselie • 120 g geraspte kaas • 2 eetlepels paneermeel

HOE LOS JE HET OP?

Werk je met gedroogde gezouten kabeljauw, spoel hem dan één uur in koud water en laat hem daarna een nacht rusten in de helft water en de helft melk. Zo haal je het teveel aan zout uit de vis. Bij verse kabeljauw hoef je dit uiteraard niet te doen.

Snijd de knoflook middendoor en haal het middenrif eruit. Dat zorgt voor de doordringende, felle knoflooksmak en geur.

Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken. Zet ze, samen met de knoflook, op in koud water. Door de knoflook te laten meekoken krijg je een zachte aangename looksmaak. Je kunt de knoflook immers niet rauw bij de puree doen.

Laat de aardappelen koken tot ze zacht zijn. Ze mogen niet té gaar worden want dan zuigen ze het vocht op en krijg je een waterachtige brandade!

Giet de melk in een andere kookpot en leg de vis erin. Let goed op, want melk kan snel aanbranden en dan krijg je een verbrande smaak in de brandade.

Voeg de visbouillon, tijm en laurier toe en breng naar het kookpunt. Pocheer de vis 5 à 6 minuten in de melk. Zo neutraliseer je het zout alweer en krijg je een vissmaak in de melk. Met die melk ga je straks ook de puree afwerken.

Giet de aardappelen af en plet ze samen met de knoflook. Schud ze even droog op het vuur zodat je geen overtollig vocht verkrijgt.

Voeg de olijfolie en de gehakte peterselie toe. Leg de stukjes vis erbij, zodat je ze nog mooi in de brandade blijft zien. De vis valt in brokken uit elkaar. Roer alles goed door een met een lepel. Door de olijfolie krijg je een smeùige zuiderse puree.

Giet er 1 deciliter van de gekookte melk bij en roer door.

Schep de vispuree in een ovenschotel en bestrooi met de geraspte kaas en het paneermeel. Zet 20 minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Spoel de gezouten vis in water en melk.
- 2^{DE} Kook de knoflook mee met de aardappelen.
- 3^{DE} Haal het middenrifje uit de knoflook.



KLASSIEKE PROBLEMEN

- De forel is droog.
- De vis is niet gaar.
- De groenten zijn niet gaar.

forel met groentjes in de oven

VOOR 4 PERSONEN

1 courgette • 1/2 aubergine • 1 rode paprika • 20 kerstomaatjes • 1 eetlepel boter
 • 1 teentje knoflook • peper en zout • 1 eetlepel PH-Italian Mix • 4 kleine of 2 grote forellen • 4 eetlepels olijfolie • 2 dl witte wijn • aluminiumfolie

HOE LOS JE HET OP?

Snijd de groenten in blokjes van 2 centimeter. De courgette, de aubergine en de paprika moeten even groot gesneden worden, zodat ze tegelijk gaar zijn.

Smelt de boter in een pan met antiaanbaklaag en stooft de groenten samen met de gehakte knoflook aan. Doordat je ze rauw stooft, zet je de groenten aan om te garen en creëer je veel meer smaak in de groenten.

Kruid de groenten en de forellen met peper, zout en PH-Italian Mix.

Schik de gekruide forellen in een ovenschotel en overgiet met de olijfolie. Gebruik een grote schotel, want de aangestookte groenten moeten er nog bij.

Leg de groenten mooi rond de forellen. Giet de witte wijn erover en dek af met aluminiumfolie. Het afdekken is belangrijk; je creëert zo een soort stoomoven in je schotel. Als je de folie er niet over legt, gaan de groenten en de vis verbranden doordat ze te veel hitte van de oven voelen.

Zet de schotel 25 à 30 minuten in een voorverwarmde oven aan 180 °C.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Stooft de groenten even op voorhand aan voor de smaak.
- 2^{DE} Werk met een ovenschotel die groot genoeg is, zodat de groenten er ook nog bij kunnen.
- 3^{DE} Dek de schotel af met aluminiumfolie.



www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Recepten: Piet Huysentruyt
Eindredactie: Frank Smedts
Fotografie: Verne en Dominique Dobbelaere
Grafische vormgeving: C-Design

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact opnemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, 2018
D/2018/45/400 – NUR 440
ISBN 9789401454957

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.