

Koken
met **Karin**

De makkelijke Franse keuken



LEKKERE RECEPTEN
VOOR ELKE DAG

Karin Luiten





***J'ai décidé
d'être heureux
parce que
c'est bon pour
la santé.***

*(Ik heb besloten om gelukkig
te zijn, want dat is gezond.)*

VOLTAIRE



De makkelijke Franse keuken

Mijn liefde voor Frankrijk, de taal en de mensen begon via een omweg, als au pair in Zwitserland. Wat me trouwens een – voor Fransen – hilarisch accent opleverde, maar dat is intussen gelukkig goed gekomen. Terug in Nederland koos ik al snel voor een studie Frans en toen was het hek pas goed van de dam. Franse boeken, Franse films, Franse bijbaantjes op Franse kasteelcampings en daarna vele vakanties in Franse vakantiehuizen. En ik ben niet de enige, want jaar in, jaar uit bewijzen de statistieken dat Frankrijk ons aller favoriete vakantie-land is. Dit kookboek is dus niet alleen van mij, maar vooral ook van jou.

Gelukkig

Weet je waar je mij mee in de gordijnen jaagt? Met ‘Frankrijk is een leuk land, alleen jammer dat er Fransen wonen’. Ze staken om de haverklap, maken oeverloze ouwehoerfilms en ontbijten met koffie en een sigaret. Tuurlijk. Maar ik word elke keer weer gelukkig zodra ik Frankrijk binnenrij. Niet eens in een 2CV, maar in mijn *Coccinelle* (Kever). Met open dak tuffen door de glooiende heuvels met hier en daar wat plukjes koeien en bomen zo vol maretak dat Panoramix er een rolberoerte van zou krijgen. In het voorjaar geurend knalgeel koolzaad tot aan de horizon, in de zomer beige stoppelvelden met als cadeautjes daarover uitgestrooide grote ronde balen stro. Prachtig.



Liefde

Vanzelfsprekend is Parijs mijn favoriete stad. Ik heb er een jaar gewoond toen ik studeerde aan de Sorbonne. Een zolderkamertje van krap zes viekante meter, achthoog zonder lift, maar als je uit het raam hing kon je wél mooi de Eiffeltoren zien. Bovendien heb ik er de man van mijn leven ontmoet. Geen Jean-Pierre, Xavier of Jérôme, maar gewoon een Amsterdammer, die ik net zo goed op de Albert Cuypmarkt tegen het lijf had kunnen lopen, ware het niet dat het lot daar kennelijk andere ideeën over had. Sindsdien zijn we ontelbare keren samen terug geweest. Vaste prik: meteen na aankomst op het Gare du Nord eerst even oesters met champagne aan de overkant bij brasserie Terminus Nord.

Revanche

Dat brengt me meteen bij het allerleukste aan Frankrijk: het eten. Lange tijd leek de Franse keuken uit de gratie. Te ingewikkeld, te zware sauzen, te lange kooktijden, te veel gefrut. De nouvelle cuisine probeerde ooit het tij te keren, maar herinneren we ons vooral als een peperduur plakje wortel tussen twee doperwtten op een groot wit bord. De Italianen ➡➔

➔ namen vervolgens doodleuk de macht over met hun pure smaken en simpele bereidingswijzen. Maar de Franse keuken nam revanche. En hoe! De bistro's en brasserieën zijn weer helemaal terug van weggeweest, net als de steak tartare en de crème brûlée. Ingewikkeld om zelf te maken? Welnee. Zo ontstond dit kookboek.

Feest der herkenning

Ook tijdens vakanties in Frankrijk sta ik net zo lief zelf in de keuken. Al was het maar omdat je er zulke lekkere producten kunt kopen. In dit boek heb ik al mijn favoriete recepten* verzameld, al dan niet met een eigen twist. Niet gerangschikt per regio, omdat ik niet overal even vaak vertoef, maar vooral omdat veel iconische gerechten niet aan een specifieke streek zijn toe te schrijven. Met dit boek hoop ik op één groot feest der herkenning. Maakbare gerechten die je graag wilt koken op vakantie, maar natuurlijk ook thuis, met behulp van Franse culisouvenirs (zie blz. 210) of de Nederlandse alternatieven die ik je geef. Want dat heerlijke Franse eetgevoel kun je overal creëren: in je Franse vakantiehuis, op de Franse camping of driehoog achter op een flatje in druilerig Nederland. De makkelijke Franse keuken, *c'est simple comme bonjour*.



P.S.

*) Al mijn favorieten? Dat paste helaas niet en bovendien staan er al een hoop Franse recepten in mijn andere kookboeken (zie de lijst op blz. 242). Daarnaast heb ik vooral geselecteerd op toegankelijkheid, want de bedoeling is dat je alle recepten uit dit boek onmiddellijk wilt gaan maken. Dus de kikkerbilletjes, de slakken en de tweakilolamsbout vielen uiteindelijk af, om maar wat te noemen.



Waar is toch het Franse chanson gebleven? Ik heb een speciale lijst gemaakt op Spotify (**Koken met Karin Frankrijk**) met mijn favoriete Franse nummers.



**Manger
est bon.
Avoir mangé
est meilleur.**
*(Eten is goed.
Gegeten hebben is beter.)*

ANATOLE FRANCE



= *Wijntip*

Speciaal voor de liefhebber geeft culicollega en medefrancofiel Onno Kleyn wijntips bij de gerechten, maar uiteraard hoeft je daar niks van aan te trekken. Al was het maar omdat Fransen zich lang niet zo druk maken over wijnspejkscombinaties als wij. Die drinken bij de maaltijd gewoon waar ze toevallig zin in hebben.



INHOUD

RECEPTEN:

1. Aperitief	11
2. Soep	23
3. Voorgerechten (en lunchgerechten)	35
4. Vlees	71
5. Vis	97
6. Kaas	121
7. Groente	139
8. Aardappels (en rijst, bijgerechten)	161
9. Toetjes	175
10. Gebak (inclusief brood en koekjes)	199
11. Basisrecepten	228

HANDIG:

Franse kookspullen	6
Franse smaken	8
Top 5 Parijse brasserieën	95
Koken met/zonder wijn	233
Menusuggesties	234
Franse culisouvenirs	240
Franse recepten in mijn andere boeken	242
Index	243

LEESVOER:

Tchin-tchin!	12
Marseille, thuishaven van de bouillabaisse	24
Eigen huis in Frankrijk	36
Bouchon de Lyon	72
Blij met blikvis	98
Kaastrolley in het chateau	122
De markt	140
Monsieur Parmentier	162
Frans servies	177
Patisseriegeluk	200
Brocante	227
Restaurantje in Frankrijk	238





L'APÉRITIF

Aperitief

PRUNEAUX AU LARD	14
<i>Pruimedanten met spek</i>	
ROULÉS AUX OLIVES	14
<i>Olijvenrondjes</i>	
TRIANGOLINI AU SÉSAME	15
<i>Sesamzoutjes</i>	
TARTINES AUX RADIS	17
<i>Radijstoastjes</i>	
GOUGÈRES AU CUMIN	18
<i>Komijnekaassoestjes</i>	
PÂTÉ AUX FOIES DE VOLAILLE	19
<i>Kippenlevertjespaté</i>	
FOUGASSE	20
<i>Tomaat-rozemarijnbrood</i>	

Tchin-tchin!

Waarom doe je op vakantie dingen die je thuis net zo goed zou kunnen doen, ware het niet dat het er dan zelden of nooit van komt? Een aperitiefje nuttigen bijvoorbeeld. Hooguit iets voor als je eters over de vloer krijgt voor een feestelijk dineetje, maar in Frankrijk een dagelijks ritueel, hoe klein ook. Gewoon terwijl het eten suddert in de pan, oven of barbecue even een rustmoment met een glaasje, of het nu 's middags is of 's avonds. En nooit zomaar een glaasje, er hoort iets bij om te knabbelen.

Al is het maar een pepsel. Ken je ze nog? Donkerbruine knapperige stengels met grote zoutkristallen, lekker hartig. Een hapje van niks, want één pepsel is geen pepsel, maar voor je het weet heb je er een hele hand van op. Vroeger bij ons thuis vaste prik op verjaardagen, maar waar zie je ze nog op Nederlandse feestjes? Verdwenen, tezamen met de kaasblokjes met een blikmandarijntje, de hamrolletjes met een slappe conserven-asperge en de zilveren tafelbakjes vol sigaretten voor de visite.

Nee, dan in Frankrijk, daar is de pepsel nog springlevend en heten ze 'sticks salés', of in opgerolde vorm 'bretzels'. De kleinste buurtwinkel verkoopt ze en tijdens elke apéro duiken ze op. Niet eens ironisch bedoeld maar gewoon, in plaats van chips of een nootje of olijven. Of in aanvulling op. Want in Frankrijk, land der tradities, is een aantal dingen heilig. Zoals het aperitief. En dat is een mooie gewoonte. Tchin-tchin!



Bij het apéro drink je gewoon waar je zin in hebt. Voor de Fransen betekent dat vaak iets zoets of bitterzoets: witte wijn en bruiswijn krijgen een drup vruchtenlikeur om er een kir van te maken en anders drink je port, muscat, ratafia, Pineau des Charentes of een van de aloude aperitieven als Suze, Byrrh, Dubonnet of martini. In Zuid-Frankrijk staat de pastis op nummer één.

Komijnekaassoetsjes



A top-down view of a variety of appetizers arranged on a light-colored marble surface. In the top left, there are several round, golden-brown pastries with a dark, spiraled filling. To their right is a small glass of red wine. Further right is a large, round, golden-brown bread. In the center, there are several small, round appetizers wrapped in a dark, possibly mushroom or meat-based filling. To the right of these is a slice of bread topped with green guacamole and three sliced radishes. Below the bread with guacamole is a small stack of bread slices with a thick, brown spread. To the right of that is another small stack of bread slices with a dark, possibly mushroom or meat-based filling. In the bottom left, there is a blue-handled bowl filled with a thick, pinkish-brown dip, garnished with fresh herbs. A silver butter knife is placed in the bowl. To the right of the bowl is a pile of golden-brown, triangular crackers with sesame seeds. In the bottom right corner, there is a small red and white striped object.

Olijvenrondjes

Tomaat-
rozemarijnbrood

Radijstoastjes

Pruimedanten
met spek

Sesamzoutjes

Kippenlevertjespaté

PRUNEAUX AU LARD

Pruimedanten met spek

Gedroogde pruimen met spek, altijd goed, helemaal als je van die lekkere pruneaux d'Agen hebt. In mijn versie bevatten deze hapjes bovendien een verrassing.

**➔ BEREIDEN: 10 MINUTEN
VOOR 20 STUKS**

NODIG:

- 10 langwerpige plakjes ontbijtspek
- 20 gedroogde pruimen (zonder pit)
- 20 blanke amandelen
- 2 takjes rozemarijn

Hak de rozemarijn fijn. Duw in elke pruim een amandel. Rol door de gehakte rozemarijn. Snij het spek doormidden. Wikkel om elke pruim een half plakje. Verhit een grote koekenpan met antiaanbaklaag. Bak de pruimen zonder extra vet onder af en toe omscheppen/omrollen tot het spek krokant en gaar is. Nog een beetje warm zijn ze het lekkerst. Kan natuurlijk ook op de barbecue, maar dan wel op aluminiumfolie of in een bakje.

ROULÉS AUX OLIVES

Olijvenrondjes

Knapperige bladerdeeggrondjes met een olijventapenade erin.

**➔ BEREIDEN: 10 MINUTEN (+ WACHTEN 15 MINUTEN)
IN DE OVEN: 15 MINUTEN 🍷 VOOR ± 20 STUKS
VEGETARISCH**

NODIG:

- 4 plakjes roomboterbladerdeeg (diepvries)

OLIJVENTAPENADE:

- 75 g zwarte olijven (zonder pit)
- 2 el kappertjes
- 1 tl gedroogde oregano
- 2 el olijfolie
- zout & peper uit de molen

Oven voorverwarmen op 200 °C. Laat de plakjes diepvriesbladerdeeg even ontdooien op het aanrecht. Plak aan elkaar tot een groot vierkant. Maal de ingrediënten voor de olijventapenade in de keukenmachine tot een smeuge puree. Smeer het deeg ermee in, maar hou een randje van 1 cm vrij aan de bovenkant. Rol het deeg van beneden tot boven op tot een rol. Leg eventueel een kwartier in de vriezer, dan snijdt hij beter. Snij in plakjes van 1 cm dik. Leg plat neer op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak ± 15 minuten in de oven tot goudbruin en gerezen.

tip

Olijven met pit zijn stevast lekkerder dan zonder. Ontpitten gaat makkelijk met een handig tangetje (olijven-/kersenontpitter) van de kookwinkel.

TRIANGOLINI AU SÉSAME

Sesamzoutjes

Laat je niet misleiden door de Italiaans klinkende naam; Triangolini zijn mijn favoriete Franse aperitiefknabbelzoutjes, van het merk Belin. De driehoekige cracker-tjes met sesam én maanzaad hebben precies de juiste knapperige dooreetfactor. Te veel werk? Neem ze dan de volgende keer lekker mee als culisouvenirs.

 **BEREIDEN: 25 MINUTEN**  **IN DE OVEN: 8-10 MINUTEN**
VOOR ± 80-100 STUKS (KLEINTJES!)  VEGETARISCH

NODIG:

- 125 g bloem
- ½ tl bakpoeder
- 2 el sesamzaad + wat extra
- 1 el maanzaad
- 1 tl zout + wat extra
- mespuntje suiker
- 1 el olijfolie
- 75 ml water

tip

Vooraf dun uitrollen, dan worden ze lekker knapperig. Het hoeft natuurlijk niet perse in driehoekjes. Vierkantjes, rondjes, sterretjes, alles mag.

Oven voorverwarmen op 200 °C. Zeef bloem en bakpoeder boven een grote kom. Roer er sesamzaad, maanzaad, zout en suiker door. Giet dan olijfolie en water erbij en roer met een vork tot het aan elkaar klontert, kneed vervolgens op het aanrecht een paar minuten tot een soepele bal deeg die niet meer zo erg plakt. Te nat? Wat bloem erbij. Te droog? Wat water erbij. Rol zo dun mogelijk uit tussen twee vellen bakpapier, tot een lap van zeker 30 x 30 cm. Snij met behulp van een liniaal in repen van 4 cm. Bekleed een grote bakplaat (40 x 40 cm) met een vel bakpapier, leg daarop steeds een reep, snij met een mes in driehoekjes. Net zolang tot de hele bakplaat bedekt is. Bespuit met de plantenspuit (of zo'n Evian-spuitbusje ☺) lichtjes met water. Bestrooi losjes met nog wat extra zout en sesam. Schuif in de warme oven en bak 8-10 minuten tot lichtgekleurd en knapperig. Goed afgesloten in een busje makkelijk een week houdbaar.



TARTINES AUX RADIS

Radijstoaistjes

Een eigenaardig maar verrukkelijk Frans borrelhapje: radijsjes geserveerd met boter en zout, gewoon om zo samen op te knabbelen. Het liefst natuurlijk met van die lekker pittige langwerpige radijsjes zoals ze die in Frankrijk hebben. Maar met gewone ronde Hollandse kan het ook. Ik heb een nog beter idee: maak kruidenboter met het groene lof en serveer op toastjes van oudbakken stokbrood.

 **BEREIDEN: 15 MINUTEN**  **VOOR 4 PERSONEN**  **VEGETARISCH**

NODIG:

- 1 bosje radijs
- 1 stokbrood (*vers/oudbakken/afbak*)
- 75 g boter (*kamertemperatuur*)
- kneep citroensap
- fleur de sel
- peper uit de molen
- olijfolie

tip

Boter over? Maak een rolletje in plasticfolie, bewaar in de vriezer. Snij een plakje af voor over gekookte groente of een gebakken biefstukje.

- Oven voorverwarmen op 200 °C. Snij het stokbrood in plakjes. Leg op de bakplaat, bezwiebel met een sliertje olijfolie en bak in 5-10 minuten knapperig in de oven. Laat iets afkoelen. Dit kan trouwens ook prima van tevoren, ze blijven makkelijk een paar dagen goed in een trommeltje.
- Snij het loof los van de radijsjes. Gooi lelijke/gele bladeren weg, was de rest en slinger goed droog in een slacentrifuge (of tussen twee theedoeken). Hak fijn in de keukenmachine.
- Voeg de boter toe en mix tot een groen geheel. Breng op smaak met een kneep citroensap, peper en fleur de sel.
- Snij de radijs in plakjes, een half bosje is waarschijnlijk genoeg.
- Besmeer de broodjes dik met kruidenboter en garneer met plakjes radijs.
- Bestrooi met nog wat fleur de sel.

GOUGÈRES AU CUMIN

Komijnekaassoetsjes

Deze warme kaassoetsjes uit de Bourgogne zijn leeg vanbinnen, maar dat hoort zo: de kaas zit door het deeg. Mijn verhollandste variant is met komijnekaas.

 **BEREIDEN: 20 MINUTEN**

IN DE OVEN: 20 MINUTEN

VOOR ± 30 STUKS

VEGETARISCH

NODIG:

DEEG:

- 100 g bloem
- 675 g boter
- 175 ml water
- 3 grote eieren
- 1 tl zout

VULLING:

- 100 g belegen komijnekaas
- peper uit de molen

tip

Versgebakken het lekkerst, al kun je ze ook prima invriezen en weer opwarmen in de oven.

Oven voorverwarmen op 200 °C. Rasp alvast de kaas. Klop de eieren los in een schenkbeke. Doe water, klontjes boter en zout in een pan en zet op het vuur. Wacht tot alle boter is gesmolten en het water borrelt. Gooi in één keer alle bloem erbij. Roer stevig met een pollepel tot het een glad mengsel is dat als een bal loskomt van de pan (± 2 minuten). Haal de pan van het vuur en klop met een garde of mixer scheut voor scheut de losgeklopte eieren erdoor tot een soepel, glanzend deeg. Voeg bijna alle kaas toe en flink wat peper. Doe het deeg in een spuitzak met een vrij groot, glad mondje (bijv. nummer 6). Spuit bolletjes (formaat ergens tussen walnoot en bitterbal in) op een met bakpapier beklede bakplaat (of 2), een stukje uit elkaar. Strooi de rest van de kaas erover. Bak 20 minuten in de oven tot mooi goudbruin en gerezen. Zet de oven uit en laat ze 2-5 minuten erin staan. Serveer warm.

PÂTÉ AUX FOIES DE VOLAILLE

Kippenlevertjespaté

Als doorgewinterd francofiel ben ik geïndoctrineerd door de Franse culinaire traditie waarbinnen ganzen- en eendenlever volkomen geaccepteerde, ja zelfs onmisbare feestingrediënten zijn. Dierenleed? Dat is in Frankrijk volstrekt geen issue. In ons land liggen de zaken op z'n zachtst gezegd iets anders. Maar geen nood, van kippenlevertjes kun je ook een heerlijke paté maken waarbij zelfs leverhaters hun vingers aflikken. En nee, die hoeveelheid roomboter is geen drukfout.

 **BEREIDEN: 10 MINUTEN**

IN DE PAN: 10-15 MINUTEN

WACHTEN (OPSTIJVEN): 1 NACHT

VOOR 1 BAKJE VAN ± ½ L INHOUD

NODIG:

- 300 g kippenlevertjes
- 200 g boter (op kamertemperatuur)
- 75 g ontbijtspek
- 2 takjes verse tijm
- 3 sjalotjes
- 1 knoflookteen
- 1 borrelglasje cognac
- zout & peper uit de molen

Snipper de sjalotten en knoflook. Snij het spek in stukjes en ris de tijmblaadjes van de takjes. Smelt 50 g roomboter in een koekenpan en fruit de sjalotten en knoflook 10-15 minuten op laag vuur, voeg halverwege spek en tijm toe. Maak intussen de kippenlevers schoon: spoel af onder de kraan, dep droog met keukenpapier en snij alle zeentjes, vliesjes en rare dingetjes weg. Zet het vuur hoog, doe de levertjes in de pan en bak ze kort al omscheppend tot de rauwe kleur verdwenen is maar ze vanbinnen nog roze zijn (grijs is te lang!). Blus af met de cognac en laat op laag vuur nog even 2-3 minuten sudderen. Laat iets afkoelen en pureer glad in de keukenmachine. Voeg de resterende 150 g boter toe plus wat zout en royaal versgemalen peper en maal tot een volstrekt gladde massa. Proef op zout en peper. Giet in een (paté)bakje en laat een nacht opstijven in de koelkast. Maar haal er een half uur voor het serveren weer uit. Lekker met stokbrood of toastjes.

tips

Blijft zeker een week goed in de koelkast.

•
Proef op zout en peper want bij koud serveren zwakken de smaken af.

•
Andere drankopties: sherry, calvados, armagnac, port of marsala.

Index

- Coquilles Saint-Jacques sur fondue de poireaux* 105
courgette 31, 61, 65, 88, 109, 133, 148, 152, 157, 171
Courgettecake met schapenkaas V 133
Courgettes rondes au chèvre et lardons [V] 157
Courgettes (bol-) met geitenkaas en spek [V] 157
couscous 145
Crème brûlée V 184
crème fraîche 33, 50, 61, 102, 105, 111, 126, 134, 146, 195
Crique ardéchoise V 170
Croissant perdu au fromage bleu 130
Croque monsieur 126
Croustade aux oignons nouveaux V 57
Crudités et anchoïade 47
- Daube de boeuf* 87
deeg zie bladerdeeg; taartdeeg
doperwten 44, 173
dragon 8, 94, 111, 151, 231
Dragonazijn V 231
druiven 116
- eend 84, 85
eendenvet 167
Eend met sinaasappel 84
ei
–, hartige gerechten 43, 46, 47, 51, 58, 128, 130, 134, 159, 173
–, saus 50, 94, 231
–, zoete gerechten 181, 184, 185, 187, 192, 195, 196
Ei in rodewijnsaus 58
Eilandje in vanillesaus V 181
Eitje mayo V 46
erwten zie doperwten; peultjes
- Farandole de tomates* V 142
Flamiche au Maroilles V 125
Flammkuchen met biet en courgette 61
forel 110
Forel met amandelen 110
Fougasse V 20
frambozen 192, 211
Frangipanetaart met pruimen V 217
- Friet* V 166
Frites V 166
- Galettes complètes* 128
Galettes de sarrasin V 231
garnalen 112
Gâteau nantais V 214
Gebakken aardappels in eendenvet 167
gehakt 91
Geglaceerde wortels V 154
Gegratineerde bloemkool V 151
Gegratineerd citrusfruit V 195
Gegratineerde uiensoep 28
Gehaktschotel met aardappel-knolselderijpuree 91
geitenkaas 57, 118, 129, 157
Gekleurde tomatensalade V 142
Gekonfijte eend 85
Gesouffleerde aardappels met laurier V 165
gevogelte zie eend; kip; kwartel
Gevulde groenten 88
Gevulde tomaten met sardientjes 118
Glaasjes met rood fruit v 192
Gougères au cumin V 18
grapefruit 195
Gratin d'agrumes V 195
Gratin de chou-fleur V 151
Gratins dauphinois (petits) V 168
Griekse champignons V 41
Groentebloemtaartjes [V] 65
groenten, gemengd 40, 47, 155
Groentesoep met pesto V 31
- Hachis parmentier au céleri-rave* 91
ham 57, 65, 81, 126, 128, 173
Ham-kaaspannenkoeken met ei 128
haricots verts 158-159
Haricots verts à l'ail et au citron V 159
Haricots verts aux amandes et lardons 158
Haricots verts mimosa V 159
Hartige taart met spek en ei 51
hazelnoten 38, 223
Hors-d'oeuvres variés v 40
Huîtres 100

ijs 182, 192

Île flottante V 181

Jam V 232

kaas 18, 28, 44, 53, 118, 119, 125, 126, 128, 134, 136, 147, 151

–, blauwe 66, 130, 136, 147

–, geiten- 57, 118, 129, 157

–, schapen- 133

–, zoete gerechten 178

Kaasplankje V 136

Kantonese rijst 173

kappertjes 14, 43, 110, 119, 159

karamel 181, 184, 207, 212, 228

kerrie 50, 102

Kerriesaus V 50

kersen 185

Kersenclafoutis V 185

kervel 8, 44, 115

Kleine aardappelgratins V 168

Kleine roze taartjes V 208

kip 19, 78, 79, 81, 93

Kip (Baskische) 81

Kip met mosterd 78

Kip in rodewijnsaus 79

Kippenlevertjespaté 19

Kipspiesjes met abrikozen en tomaten 93

knoflook 27, 31, 47, 159

Knoflookboontjes met citroen V 159

knolselderij 40, 91

koffie 178

Komijnekaassoepjes V 18

komkommer 47, 145

konijn 76

kool zie bloemkool

Kruidenolie V 109

kwartel 82

Kwartels met pruimedanten 82

lam 93

Lampspiesjes met paprika en champignons 93

laurier 8, 9, 93, 165

lavendel 9, 204

Lavendelkoekjes V 204

Lentegroenten V 155

Lente-ui-bladerdeegtaart V 57

Lentilles à la crème V 146

Lentilles aux lardons 146

lever 19, 48

linzen 146

maanzaad 15

Madeleines au chocolat V 203

Maroilles 125

Maroilles-taart V 125

mascarpone 119, 178

mayonaise 43, 46, 231

Mayonnaise rapide V 231

Mayonnaise (snelle) V 231

Médailles de lotte et crevettes au beurre blanc 112

meiknolletjes 155

meringues 192

Meringues V 192

Mijoté de lapin aux olives 76

Mimosaboontjes V 159

Mini-tartelettes au chocolat et caramel salé V 207

Mokkamousse V 178

Morbiflette 134

morieljes 68

Morieljes op toast V 68

mosselen 102

Mosselen met kerrie 102

mosterd 38, 50, 53, 65, 78, 146, 230, 231

Mosterdkip 78

Mouclade 102

Mousse moka V 178

Mul (rode) met tomaat-basilicumolie 106

munt 145, 182

noga 213

Noix de Saint-Jacques sur fondue de poireaux 105

Noilly Prat 105, 111

noten 57, 208

–, zie ook: amandelen; hazelnoten; walnoten

Index

- Oesters 100
Oeuf en meurette 58
Oeuf mayonnaise V 46
olijven 14, 40, 53, 54, 76, 87, 133, 229
Olijvenrondjes V 14
Olijventapende V 14
Oma's aardappelpuree V 166
Omgekeerde abrikozencake V 212
Ovenschotelje met croissants en blauwe kaas 130
Ovenschotelje met morbier 134
Ovenschotelje van chocoladebroodjes V 187
- paddenstoelen 33, 41, 58, 68, 79, 91, 93, 115
Pain perdu au chocolat V 187
Pakketjes van zeebaars 10
Palmiers à la lavande V 204
Panier de crudités et anchoïade 47
paprika 47, 81, 88, 93, 148, 171
Paris-Brest V 223
pasta 31
paté (boeren-) 48
Pâte Brisée V 229
Pâté aux foies de volaille 19
Pâte Brisée Parfumée V 229
Pâté de campagne 48
Pâte sablée (pour tartelettes) V 231
peen zie wortel en peen
perzik 196
peterselie 8, 43, 48, 66, 91, 102, 112, 115, 145, 146, 170
Petieterige ratatouille V 148
Petits farcis 88
Petits gâteaux aux pralines roses V 208
Petits gratins dauphinois V 168
peultjes 155
pijnboompitten 129, 145
piment d'Espelette 9, 62, 81, 93
Pissaladière 54
Pistou V 31
Plateau de fromages V 136
Poireaux vinaigrette V 38
Pommes sautées à la graisse de canard 167
Pommes soufflées au laurier V 165
- port 28, 48, 75
Potage bonne femme V 32
Poulet à la moutarde 78
Poulet basquaise 81
prei 32, 38, 105
Prei met vinaigrette V 38
Printanière de légumes V 155
Provençalse groenteschotel V 152
Provençalse runderstoofpot 87
Provençalse tomatentaartjes V 53
pruim 217
–, gedroogd 14, 75, 82
Pruimedanten met spek 14
Pruimentaart met frangipane V 217
Pruneaux au lard 14
Purée à la grand-mère V 166
- quatre épices 7, 48
Quatre quarts renversés aux abricots V 212
Quenelles de poisson sauce forestière 115
Quiche lorraine 51
- radijs 17, 47
Radijstoastjes V 17
Ratatouille fine v 148
Rauwkost met ansjovispuree 47
Religieuses V 219
rijst 171, 173
Rijst (Kantonese) 173
Rijsttimbaaltjes met courgette V 171
Rillettes de sardines 119
Rillettes van sardientjes 119
Riz cantonais 173
rode mul 106
Rode mul met tomaat-basilicumolie 106
Rollade (varkens-) met pruimedanten 75
Romige champignonsoep [V] 33
room 7
–, zie verder: crème fraîche; slagroom
Roomlinzen V 146
Rösti uit de Ardèche V 170
Rôti de porc farci aux pruneaux 75
Rouget sauce vierge 106

Rouille 27
Roulés aux olives V 14
 Roze taartjes V 208
 rozemarijn 9, 20
 rum 187, 214
Rumcake uit Nantes V 214
 rund 43, 87, 91, 94
Runderstoofpot (Provençaalse) 87

saffraan 27
Salade au chèvre chaud V 129
Salade aux haricots verts et oeufs mimosa V 159
Salade de lentilles V 146
Salade gourmande 147
Salade met warme geitenkaas V 129
Salade-met-van-alles 147
Saladebuffetje V 40
Saladelinzen V 146
 sardines 118-119
Sardienballetjes 119
Sardientjes in een glaasje 119
Sardientjes op toast 118
Sauce au curry V 50
Sauce au Noilly Prat V 111
Sauce béarnaise V 94
Sauce au citron V 50
Sauce gribiche V 50
Sauce Véronique V 116
Sauce vierge 106
Saumon au Noilly Prat 111
 schaaldieren 112
 schapenkaas 133
 schelpdieren 100, 102, 105
 selderij zie bleekselderij; knolselderij
 sesamzaad 15
Sesamzoutjes V 15
 sinaasappel 84, 87, 195
 sint-jakobsschelpen 105
Sint-jakobsschelpen op een bedje van prei 105
 sjalot zie ui
 sla 129, 147
 slagroom
 –, hartige gerechten 51, 66, 116, 130, 168

–, zoete gerechten 178, 184, 187, 192, 208, 213, 228
Snelle mayonaise V 231
 snijbonen 31
Soesjes met komijnekaas V 18
Soezenring met hazelnootroom V 223
Sole Véronique 116
Soupe à l'oignon gratinée 28
Soupe au pistou V 31
Soupe de poisson à la bouillabaisse 27
 spek 14, 19, 28, 51, 58, 61, 79, 82, 130, 134, 146, 147, 157, 158
Speklinzen 146
Sperzieboontjes (3x) V 159
Steak béarnaise 94
Steak tartare (aux carottes) 43
Steak tartare (en worteltartaar) 43
Stoofschotel met konijn en olijven 76

Taboulé aux tomates V 145
 tapenade 14, 229
Tapenade aux olives V 14
Tarte aux figes et roquefort V 66
Tarte aux pommes et nougat V 213
Tarte flambée à la betterave et courgette 61
Tarte frangipane aux prunes V 217
Tarte tatin aux endives et noix V 62
Tarte tartin met witlof en walnoten V 62
Tartelettes (mini-) au chocolat et caramel salé V 207
Tartelettes à fleurs de légumes [V] 65
Tartelettes citron et framboises V 211
Tartelettes provençales à la tomate V 53
Tartines aux radis V 17
Tartines aux sardines 118
Terrine de carottes au cerfeuil V 44
Tian provençal V 152
 tijm 8, 9, 82
Timbales de riz à la courgette v 171
Toast aux morilles v 68
Toetjesglaasjes met rood fruit V 192
 tomaat 27, 40, 47, 53, 76, 81, 88, 93, 106, 111, 118, 119, 142, 145, 148, 152
 –, gedroogd 20, 229
Tomaat-basilicumolie 106

Index

- Tomaat-rozemarijnbrood v 20
Tomatensalade (gekleurde) V 142
Tomatentabloué V 145
Tomatentaartjes (Provençaalse) V 53
Tomates farcies aux sardines 118
Tongrolletjes met druiven 116
Tosti 126
Triangolini au sésame V 15
Truite aux amandes 110
tuinbonen 155
- ui 27, 28, 32, 54, 58, 75, 79, 81, 87, 134
–, lente- 57
–, rode 88, 92
–, sjalot 43, 61, 94, 112
Uienpizza met ansjovis 54
Uiensoep (gegratineerde) 28
- vanille 9, 181, 184
Vanillepudding met karamellaagje V 184
Vanillesaus V 181
varken 48, 75, 92
–, zie ook: ham; spek
Varkensrollade met pruimedanten 75
Varkensspiesjes met rode ui 92
Velouté aux champignons de Paris [V] 33
venkel 27, 47
vermout (Noilly Prat) 105, 111
Vermoutsaus V 111
Verrine vacherin minute V 192
Verrines à la sardine 119
verveine 191
vijgen 66
Vijgen-roqueforttaart V 66
Vinaigre à l'estragon V 231
vinaigrette 38, 50, 230
Vinaigrette V 38, 230
vis 27, 47, 54, 88, 106, 109, 110, 111, 112, 115, 116, 118-119
Visrolletjes in paddenstoelensaus 115
Vissoep 27
vlees 88, 92-93
–, zie ook: eend; kip; konijn; kwartel; lam; rund; varken
- walnoten 62, 147, 151
Wentelteefjes met perzik V 196
wijn
–, port 28, 48, 75
–, rood 58, 79, 87
–, wit 41, 76, 94, 112, 116
witlof 62
witte bonen 31
Wittewijnsaus met druiven V 116
witvis 27, 115
worst 88
wortel en peen 31, 32, 40, 43, 44, 47, 65, 87, 102, 109, 154, 155
Worteltartaar 43
Wortelterrinen met kervel V 44
- zalm 111
Zalm in vermoutsaus 111
Zandkoekjes met chocola en karamel V 207
Zandtaartdeeg voor tartelettes V 231
zeebaars 109
Zeebaarspakketjes 109
zeeduivel 112
Zeeduivel met garnalen in botersaus 112
zeetong 116
Zoet brood V 224
Zoute karamel V 228

V = vegetarisch

[V] = kan vegetarisch



Colofon

© Karin Luiten / Koken met Karin
Tekst en receptuur: Karin Luiten, www.kokenmetkarin.nl
Artdirection & vormgeving: Freddy Vermeulen.nl
Receptfotografie: Harold Pereira
Frankrijkfoto's: archief Karin Luiten/Joost Schrage
Styling: Nicole de Werk
Foodstyling: Karin Luiten en Mariëlla Erkens
Wijntips: Onno Kleyn
Met dank aan Le Creuset
Merci à Hervé Dumoitier

Eerste druk, oktober 2019
ISBN XXX
NUR 440 eten & drinken algemeen
www.nieuwamsterdam.nl