

# Bouillabaisse



1 Snijd de venkel in grote stukken

Pel de ui. Snijd de ui in ringen. Ruin het afval op.

2 Leg een oude krant op het werkblad. Pak de wortelen bovenaan vast. Haal met een dunschiller van boven naar onder de schil eraf. Draai met de wortel. Snijd de boven- en onderkant eraf met een mes. Snijd de wortelen met de keukenmachine in schijfjes.

**Dit heb je nodig:**  
voor 4 personen:  
450 g pollak/zalm  
2 uien  
2 wortelen  
1 venkel  
3 tomaten  
20 krielaardappelen  
takje tijm  
1 klont boter  
100 g gepelde garnalen  
peterselie  
peper & zout



# Bouillabaisse



## Krielaardappelen in de schil Ofwel Kazakken

- 1 Was de krielaardappelen
- 2 Wrijf ze droog met een schotelvod. Snijd in lengte in 2.

Smelt een klontje boter in een grote kookpot (10 l.) Voeg de groenten toe. Laat 10 minuten zachjes stoven (met een beetje water).

Voeg de aardappelen en thijm toe



# Bouillabaisse



## Geconcasseerde tomaten

Breng in een pannetje water aan de kook. Snijd een kruis in de tomaat. Leg de tomaat in kokend water. Tel tot 10. Haal de tomaat uit het water. Pel ze. Snijd de tomaat in 4. Ontdoe ze van de pitjes en snijd in stukjes. Doe ze bij de soep.

Overgiet met water tot alles onder staat.

Voeg peper & zout toe. Zet een deksel op de pot. Breng aan de kook.

Laat 15 minuten zacht koken.

Voeg de vis toe. Zet het vuur laag. Zet een deksel op de pot. Breng aan de kook. Laat 10 minuten zachtjes koken.

Knip de peterselie zonder steeltjes met een schaar klein. Was de peterselie. Droog met een keukenhanddoek. Maal de peterselie boven een kom met de peterseliemolen. Of knip de peterselie met een schaar fijn in een glas.

Doe de garnalen bij de soep.  
Werk af met 1 eetlepel peterselie

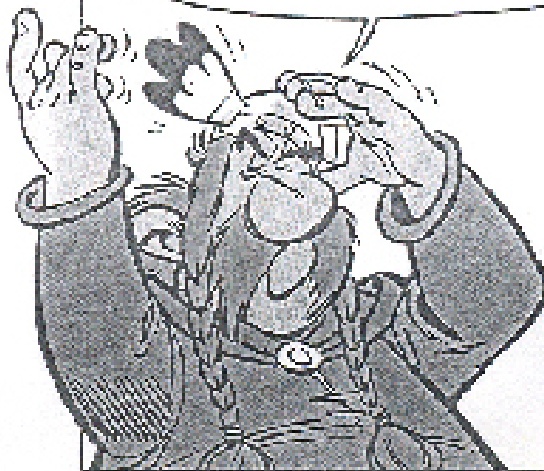


# Kippenboutjes

## KIPPEBOUTJES BELLEFLEUR

RECEPT VOOR 4 ETERS  
 Bereidingstijd: 10 min. Oventijd: 1 uur  
 Keukengerei: 1 snijbord, 1 keukenmes,  
 1 ovenschotel  
 Oven voorverwarmen op stand 6 (180°)

ZEKER, MIJN POSITIE  
 ALGEMEEN BELANGRIJK MAN  
 GEEFT ME HET RECHT  
 AUTORITAIR OP TE TREDEN...



### BENODIGDHEDEN



4 kippebouten



4 eetlepels  
 Franse  
 mosterd



8 dunne plakken  
 gerookt spek



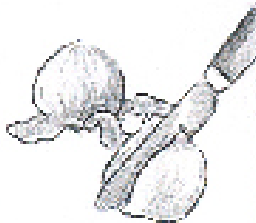
2 uien



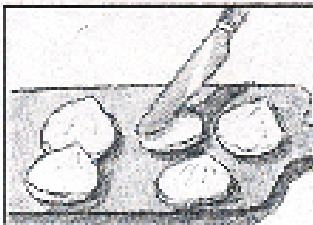
2 cl  
 room



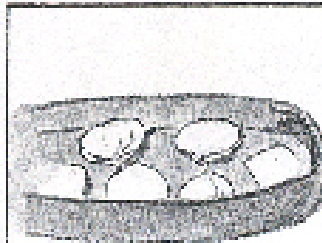
zout en peper



De uien schillen  
 of halveren



Op de plank leggen  
 en in plakken  
 snijden



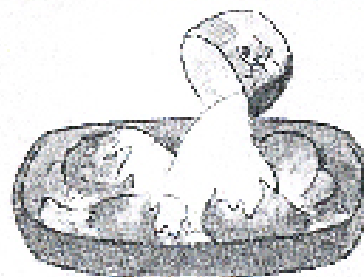
De plakken in een  
 ovenschotel doen



De kippebouten  
 insmeren met de  
 mosterd



Peper en zout toevoegen en  
 elke kippebout in twee  
 plakjes spek wikkeken



De kippebouten op de uien  
 ploetsen en met de room  
 bedekken



De schotel 1 uur in de  
 voorverwarmde oven  
 ploetsen (stand 6)

# Hespeworst op prikkers



## 1 Zet het keukengerei klaar:

mes  
plankje  
cocktailprikkers  
opdienschaal

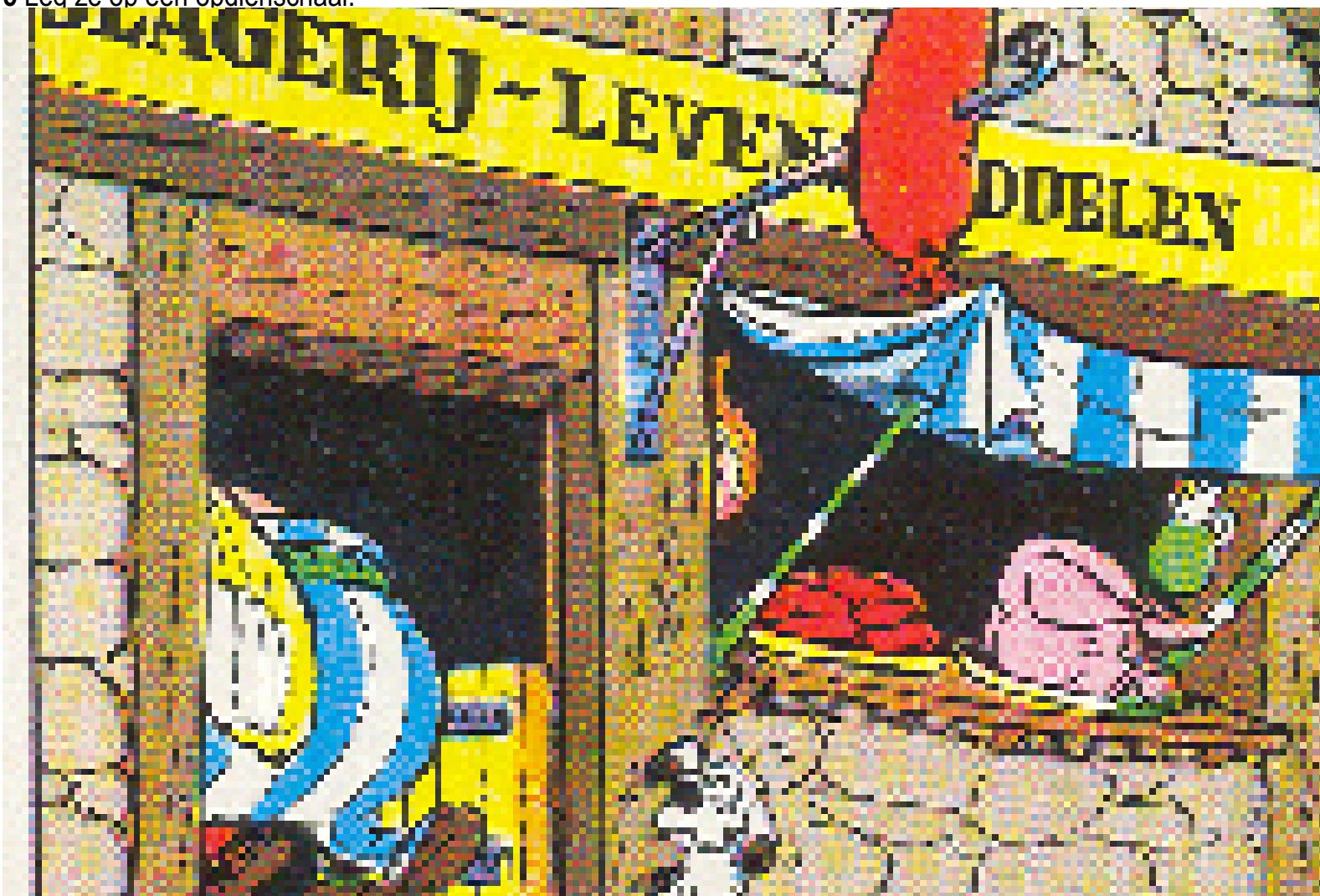
### Werkwijze:

- 1 Snijd de hespeworst in plakken van 1 cm dik.
- 2 Snijd elke plak in repen van 1 cm breed.
- 3 Snijd elke reep in blokjes van 1cm.



4 Steek een cocktail prikker in elk kubusje.

5 Leg ze op een opdienschaal.



# Salade niçoise

Dit heb je nodig:

Voor 4 personen:

- 6 hardgekookte eieren
- 250 g kerstomaatjes
- Slaharten of 75 g veldsla
- 1 zakje Knorr salad mix vinaigrette
- 3 soeplepels water
- 3 soeplepels mayonaise
- \* ansjovis
- \* zwarte olijven

## Werkwijze

1 Hard gekookte eieren:

Prik een gaatje in de bolle kant van de eieren. Leg de eieren in een pannetje. Zet ze onder(koud) water. Breng het water aan de kook. Laat ze 8 à 10 minuten koken. (Reken vanaf het kookpunt van het water.) Laat koud water over de eieren stromen(=schrikken).

Pel de eieren warm.

2 Eieren in partjes snijden. Doe ze in een kom met de kerstomaatjes

3. Bereid het sausje, een eigen creatie, naar een idee van chef Stef van Etablissement "De Cluysenaer.

4 Meng het sausje door het ei & de tomaat

5 Serveer op een bedje van slaharten of veldsla.



# Verjaardagsfeestje?

zoekt u iets origineels voor het verjaardagsfeestje van uw zoon/dochter?

## K o k e n v o o r k i n d e r e n !

Verschillende thema's

Wanneer?

alle werkdagen

Ook op zaterdag

Meer info?

Greet Lybaert  
Polenstraat 169a  
9940 Evergem

Tel. 09 357 60 86

Fax 09 357 78 35

Email [greet.lybaert@greetlybaert.be](mailto:greet.lybaert@greetlybaert.be)

[WWW.aandekook.be](http://WWW.aandekook.be)

