



SIMONE BECK

JULIA CHILD

LOUISETTE BERTHOLLE

DE KUNST VAN HET KOKEN

Hoogtepunten uit de klassiek Franse keuken

Alle technieken en bereidingswijzen

Julia Child, Simone Beck, Louisette Bertholle

De kunst van het koken

Alle technieken en bereidingswijzen

Alle hoogtepunten uit de Franse keuken



Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen



www.kosmosuitgevers.nl

Elfde druk, 2014

Met dank aan Fon Zwart en Johannes van Dam voor hun waardevolle adviezen

Oorspronkelijke titel: *Mastering the art of French cooking*

© deel 1: 1961 Alfred A. Knopf, Inc.

(geschreven door Julia Child, Louisette Bertholle en Simone Beck)

© deel 2: 1970, 1983 Alfred A. Knopf, Inc.

(geschreven door Julia Child en Simone Beck)

De oorspronkelijke Amerikaanse uitgave bestaat uit twee delen. Het eerste deel omvat het 'normale' kookrepertoire, van voorgerechten tot desserts. Het tweede deel gaat vervolgens uitgebreider in op nieuwe technieken en gerechten. Aan dit tweede deel heeft Louisette Bertholle niet meegewerkt. Voor de Nederlandse uitgave zijn beide delen zo logisch mogelijk in elkaar geschoven.

Voor de Nederlandstalige editie:

© 1987, 2011 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Vertaling: Hilleken Reinoud (hoofdstuk 1, 6 en 14), Leo Geurts (hoofdstuk 2, 3, 4, 5, 8, 10 en 16), Joost Schipper (hoofdstuk 7, 9, 11, 12 en 13), H el ene Matze (hoofdstuk 5)

Tekeningen: Sidonie Coryn en Paul Child

Omslagontwerp: Studio Jan de Boer bno

Typografie: Julius de Goede

ISBN 978 90 215 5867 7

NUR 442

Alle rechten voorbehouden/All rights reserved

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

Inhoud

- Voorwoord 7
Keukenuitrusting 11
Definities 16
Ingrediënten 19
Snijden 22
Wijn 25
- Hoofdstuk 1 SOEP
Soep 29, Groentesoepen 30, Vissoepen en soepen met schaal- en schelpdieren 55
- Hoofdstuk 2 SAUZEN
Inleiding 83, Witte sauzen 84, Bruine sauzen 93, Tomatensauzen 101,
De hollandaisefamilie 103, De mayonaisefamilie 109, Olie- en azijnsauzen 116,
Warme botersauzen 118, Koude samengestelde boters 121, Andere sauzen 125,
Fonds en aspics 126
- Hoofdstuk 3 EIEREN
Gepocheerde eieren 135, Spiegeleieren 140, Eieren in potjes 141, Roereieren 142,
Omeletten 144
- Hoofdstuk 4 VOOR- EN LUNCHGERECHTEN
Quiches 153, Gegratineerde gerechten 164, Soufflés 167, Soezen, gnocchi en
quenelles 182, Hartige flensjes 194, Borrelhapjes 199, Vullingen 203, Kroketten 205,
Chaussons 206
- Hoofdstuk 5 KOUD BUFFET
Koude groenten 209, Gemengde salades 213, Aspics 215, Koude mousses 226,
Andere koude gerechten 231
- Hoofdstuk 6 VIS
Vis 233, Visfilets in wittewijnsaus 233, Tonijn en andere vissoorten 240, Kreeft 241,
Sint-jakobsschelpen 245, Mosselen 248, Andere recepten, andere sauzen 252
- Hoofdstuk 7 KIP, GEVOGELTE EN KONIJN
Kip 255, In de oven gebraden en gegrilleerde kip 260, In de pan gebraden kip 268,
Gebakken kip 271, Fricassee van kip 274, Gestoofde kip in stukken 280,
Hele gestoofde kip 287, Kipfilets 290, Gevulde en ontbeende kip 294, Eend 302,
Gans 310, Konijn 314
- Hoofdstuk 8 KALFSVLEES
Kalfsvlees 319, In de pan gebraden kalfsvlees 319, Kalfsstoofschotel 326,
Gevulde kalfsborst 335, Kalfoesters 343, Kalfskoteletten en -biefstukjes 346,
Kalfsgehakt 352

- Hoofdstuk 9 RUNDVLEES
Rundvlees 357, Hele runder- of ossenhaas 358, Biefstuk 370, Haasbiefstuk 374, Stukjes biefstuk 377, Biefstuk tartaar 380, Gesmoorde stukjes rundvlees 382, Smoor- en braadstukken 387, Kleine en grote gevulde rollades 393, Runderstoofschotels 400, Gekookt rundvlees 407
- Hoofdstuk 10 VARKENSVLEES
Marinades voor varkensvlees 415, Gebraden varkensvlees 416, Varkenskarbonades en -oesters 423, Varkensstoofschotels 426, Ham 426, Cassoulet 434, Speenvarken 438
- Hoofdstuk 11 LAM EN SCHAAP
Lamsvlees 445, Lamsbout en -schouder 446, Lamsborst 465, Lamszadel 465, Stoofschotels van lamsvlees 469, Lamspoten 472, Lamsgehakt 472
- Hoofdstuk 12 ORGAANVLEES
Gebakken lever 475, Zwezerik en hersenen 477, Niertjes 484, Tong 487, Pens 496
- Hoofdstuk 13 CHARCUTERIE
Worst 499, Jambon persillé en ander zelfgezouten varkensvlees 520, Patés, terrines en galantines 523, Ingemaakte gans 545
- Hoofdstuk 14 GROENTEN, AARDAPPELEN EN RIJST
Inleiding 551, Aardappelen 552, Artisjokken 572, Asperges 582, Aubergines 587, Bloemkool 601, Broccoli 605, Champignons 611, Courgette en pompoen 618, Doperwten 632, Kastanjes 636, Komkommer 638, Kool (witte en savooienkool, rodekool en zuurkool) 640, Meiknollen en koolraap 649, Paprika 655, Rijst 657, Snijbiet 664, Sperziebonen 665, Spinazie 671, Spruiten 679, Tomaten 683, Uien 686, Wortelen 692, Gesmoorde groenten (sla, prei, bleek- en knolselderij, lof) 696
- Hoofdstuk 15 DESSERTS EN TAARTEN
Basistechnieken en -informatie 703, Zoete sauzen en crèmes 709, Puddingen en mousses 714, Zoete soufflés 730, Bevroren desserts – sorbets, roomijs en mousses 737, Vruchtendesserts en clafoutis 752, Zoete flensjes 773, Desserttaarten 779, Desserts met Frans bladerdeeg 795, Enkele petitfours en koekjes 809, Baba's en savarins 816, Andere Franse taarten 823, Glazuren, garneringen, vullingen, en een cornetje 850
- Hoofdstuk 16 BROOD EN DEEG
Gistdeeg 859, Stokbrood en pain de mie 861, Brioches 885, Croissants 894, Pasteideeg 901, Frans bladerdeeg 907, Garnituren voor bouchees en vol-au-vent 932
Vlees- en groentevullingen 935
Register 937

Voorwoord

Dit is een boek voor thuishokks zonder keukenpersoneel, die zich af en toe geen zorgen willen maken over hun budget, hun lijn, de tijd die het koken kost, kindermaaltijden, en al die andere dingen die het plezier van heerlijk koken kunnen verstoren. Het is geschreven voor mensen die van koken houden. De recepten zijn zo gedetailleerd als nodig is. De lezer moet precies weten waar het om gaat en hoe een gerecht gemaakt wordt. De recepten zijn daardoor iets langer dan gewoonlijk, en sommige zijn zelfs behoorlijk lang. Maar buitenissige ingrediënten komen er niet in voor. Dat hoeft ook niet, want de glorie van de Franse keuken, en van koken in het algemeen, heeft meer te maken met de manier van koken dan met iets anders, en die manier is van toepassing op elk goed basisingrediënt. Wij hebben ons met opzet niet beziggehouden met bespinragde flessen, de *patron* met zijn witte koksmuts die druk in de weer is met sauzen, anekdotes over charmante restaurantjes met kraakheldere servetten enzovoort. Dergelijke romantische terzijdes brengen de Franse keuken in een sprookjeswereld, en niet in het hier-en-nu waar het Franse koken gelukkig bereikbaar is voor iedereen. Met de juiste aanwijzingen kan iedereen overal Frans koken. Wij hopen dat dit boek daartoe bijdraagt.


Bij het koken gaat het om basistechnieken zoals: hoe moet je een stuk vlees bakken zodat het bruin wordt zonder dat er sappen verloren gaan? Hoe moet je stijfgeklopt eiwit door een cakemengsel spatelen zodat de cake zijn maximale volume krijgt? Hoe moet je eierdooiers door een hete saus roeren zodat hij niet schift? In welk deel van de oven zet je een taart zodat hij luchtig en bruin wordt? Wat is de snelste manier om uien te snijden? Met verschillende ingrediënten krijgt u natuurlijk verschillende gerechten, maar dezelfde algemene beginselen keren altijd weer terug. Zodra u uw keukenrepertoire uitbreidt, zult u merken dat die schijnbaar onoverzichtelijke berg recepten eigenlijk uiteenvalt in enkele keurig gescheiden thema's-met-varianties: de *homard à l'américaine* heeft veel gemeen met de *coq au vin*, op zijn beurt is *coq au vin* technisch gezien bijna hetzelfde als *boeuf bourguignon*; het zijn allemaal soorten fricassee, dus volg het fricassee-patroon. Hetzelfde geldt voor de sauzen. De saus van eierdooiers en room voor een *blanquette de veau* is van hetzelfde type als die voor tong in wittewijnsaus of voor gegratineerde sint-jakobsschelpen. Uiteindelijk hebt u helemaal geen recepten meer nodig, behalve als geheugensteuntje voor het geval dat u ingrediënten vergeten bent. Bij alle technieken van de Franse keuken gaat het maar om één ding: hoe smaakt het? Frans en zijn maar zelden geïnteresseerd in ongewone combinaties of bizarre manieren van opdienen. Ze kunnen putten uit een enorm reservoir aan traditionele gerechten (er bestaat een Frans boek dat heet *1000 manieren om een ei klaar te maken en op te dienen*) en voor een Fransman is niets verrukkelijker dan een bekend gerecht dat onberispelijk is klaargemaakt en opgediend.

Een perfecte lamsnararin vereist bijvoorbeeld een aantal handelingen zoals aanbraden, stoven, zeven, afschuimen en op smaak brengen. Op zichzelf zijn al die handelingen gemakkelijk genoeg, maar ze zijn allemaal van het grootste belang, en als er één wordt overgeslagen of gecombineerd met een andere, gaat

dat ten koste van de smaak of de structuur van de navarin. Een van de redenen waarom de helaas overbekende pseudo-Franse keuken zover achterblijft bij het échte Franse koken, is juist dat men stappen overslaat, processen combineert, of beknibelt op ingrediënten als room, boter en... tijd. 'Te veel werk', 'te duur' en 'wie proeft het verschil' zijn de doodgravers van een goede maaltijd.

Koken is niet bijzonder moeilijk, en hoe meer u kookt, des te beter begrijpt u het hoe en waarom. Maar zoals elke vorm van kunst vereist het oefening en ervaring. Het belangrijkste ingrediënt dat u nodig hebt, is liefde voor het koken zelf.

Reikwijdte. Onze recepten zijn gedetailleerd. Een complete verhandeling over de hele Franse keuken zou dan ook de omvang krijgen van een mammoetwoordenboek. Zelfs gedrukt op bijbelpapier zou u er nog een lessenaar voor nodig hebben. Om de omvang van het boek hanteerbaar te houden, hebben we een selectie gemaakt van recepten die ons bijzonder na aan het hart liggen, en die – naar wij hopen – onze lezers aanspreken. Dat betekent uiteraard dat veel recepten ontbreken. De reden? Geen ruimte!

Aanwijzingen voor het gebruik. Verreweg de meeste recepten in dit boek zijn gegeven in de stap-voor-stapvorm. De ingrediënten en vaak ook de hulpmiddelen die u nodig hebt, vindt u cursief op de linkerhelft van de bladzijde. Op de rechterhelft staan de instructies. Alles staat dus altijd overzichtelijk bij elkaar. De titels van basisrecepten staan altijd in vette hoofdletters, de eventuele variaties daarop cursief. Veel recepten bevatten het teken ; daarmee wordt aangegeven tot welk punt een recept tevoren kan worden klaargemaakt. Bij elk basisrecept voor een hoofdgerecht hebben wij wijn- en groentesuggesties opgenomen.

Het belangrijkste doel van dit boek is u te leren koken zodat u de basistechnieken begrijpt en langzamerhand in staat bent om uzelf te bevrijden van de receptendwang. Daarom hebben we alle recepten verdeeld in verwante groepen of secties; elk recept in een bepaalde sectie hoort tot één techniekenfamilie. Visfilets in witte wijn (vanaf blz. 233) zijn een goed voorbeeld, maar ook de kipfricassee (vanaf blz. 274) of de groep van de quiches (blz. 153-164). Wij hopen dat u de inleidende pagina's van elk hoofdstuk en elke sectie leest voordat u aan het recept begint, zodat u weet waar het ons om te doen is. Voor het geval dat u die moeite niet wilt nemen, hebben we elk recept zo zelfstandig mogelijk proberen op te stellen. Verwijzingen zijn echter altijd een probleem. Als er niet genoeg verwijzingen zijn, mist u misschien een belangrijk detail, maar een teveel aan verwijzingen is uiterst irriterend. Maar als elke techniek telkens weer moet worden uitgelegd, wordt een kort recept lang en een lang recept onhanteerbaar.

Hoeveelheden. De meeste recepten in dit boek zijn berekend voor 6 niet al te kleine eters. De hoeveelheden van afzonderlijke gerechten zijn in het algemeen tweemaal zo groot al nodig zou zijn wanneer het gerecht deel uitmaakt van een typisch Franse maaltijd bestaande uit voorgerecht, soep, hoofdgerecht, salade, kaas en nagerecht. Wij hopen dat de aangegeven hoeveelheden overeenstemmen met de behoeften van de meeste lezers. De mededeling dat een bepaald recept hoeveelheden geeft voor 4-6 personen, betekent dat het gerecht voldoende is voor 4 eters als de rest van het menu klein is, en voor 6 eters in het omgekeerde geval.

Enkele adviezen. De vele jaren dat wij kooklessen hebben gegeven, hebben ons één ding geleerd: veel te vaak beginnen kookleerlingen enthousiast aan een nieuwe gerecht zonder zelfs maar tevoren het recept te hebben gelezen. Plotseling duikt er een onverwacht ingrediënt, een onverwachte handeling of een onverwacht tijdsprobleem op. Het resultaat is verwarring, frustratie of zelfs rampen. Daarom adviseren wij u met nadruk om altijd eerst het recept te lezen, hoeveel kookervaring u ook hebt, zelfs als u het gerecht kent. Probeer elke handeling te visualiseren, zodat u precies weet welke technieken en ingrediënten, hoeveel tijd en welke hulpmiddelen nodig zijn. Op die manier komt u niet voor verrassingen te staan. Recepten zijn altijd gesteld in een soort steno, tjokvol informatie. Lees het zorgvuldig, zodat u geen kleine maar belangrijke details over het hoofd ziet. En vergelijk, om uw kookkennis te verbreden, het recept met andere die u al kent, en probeer te ontdekken hoe dit recept of deze techniek past in het grote geheel van thema's-met-varianties.

Vaak hebben wij geen schatting gegeven van de benodigde tijd; de een heeft een halfuur nodig om een kilo champignons schoon te maken, de ander 5 minuten. Houd al uw aandacht bij uw werk, want precisie in kleine details kan het verschil betekenen tussen aanvaardbaar koken en een voortreffelijk gerecht. Als een recept voorschrijft: 'doe het deksel op de pan en regel de hitte zó dat de vloeistof heel zachtjes suddert', 'verhit de boter tot het schuimen afneemt', of 'klop de hete saus druppel voor druppel door de eierdooiers', doe dat dan ook. Misschien voelt u zich in het begin wat onhandig en ongemakkelijk, maar met wat meer ervaring komen de snelheid en de stijl vanzelf.

Gun uzelf ruim de tijd. De meeste gerechten kunnen tevoren worden voorbereid of zelfs al gedeeltelijk worden klaargemaakt. Als u geen oude rot in het vak bent, maak dan niet meer dan één lang of ingewikkeld recept per maaltijd. Anders wordt u te moe en hebt u geen plezier meer van uw inspanningen.

Als het gerecht moet worden gebakken of gegrilleerd, zorg dan dat uw oven heet is voordat u het voedsel erin zet. Anders zullen soufflés niet rijzen, pasteien in elkaar zakken en gegratineerde gerechten overgaan zijn voordat ze een bruin korstje hebben gekregen. Iemand die karig is met pannen, maakt het zichzelf onnodig moeilijk. Gebruik alle pannen, schalen en ander keukengerei dat u nodig hebt, maar spoel ze af zodra u ermee klaar bent. Maak ze regelmatig schoon. Daarmee voorkomt u verwarring.

Train uzelf in het gebruik van uw handen en vingers, want dat zijn prachtige instrumenten. Train uzelf ook in het omgaan met heet voedsel; dat spaart tijd. Houd uw messen scherp.

En bovenal, veel plezier!

Simone Beck, Louisette Bertholle, Julia Child

Keukenuitrusting

Batterie de cuisine

In theorie zou een goede kok onder alle omstandigheden moeten kunnen werken, maar het is gemakkelijker, leuker en veel efficiënter als u daarbij het juiste gereedschap tot uw beschikking hebt. Goed materiaal dat jaren meegaat is minder duur als u bedenkt dat een grote geëmailleerde gietijzeren braadpan niet veel meer kost dan een mooi stuk runderhaas, dat een grote koekenpan niet duurder is dan een runderrollade of dat een goed klein mes minder kost dan een paar karbonaadjes. Een goede keukenuitrusting kunt u het best kopen in winkels voor de horeca of 'kookwinkels', gespecialiseerd in goed, stevig, professioneel keukengerei dat voor een goed, lang en intensief gebruik is gemaakt.

FORNUIZEN EN OVENS

Om van zeer heet naar warm te kunnen overschakelen met alle mogelijk denkbare gradaties daartussen is een gasfornuis zoals dat in restaurants wordt gebruikt ideaal, maar u hebt er wel ruimte voor nodig. Is die niet aanwezig, dan komt u met een vierpits gaskomfoor of een elektrische kookplaat en wat improvisatie ook een heel eind. Elektrische ovens geven een gelijkmatiger warmte dan gasovens en zijn daarom beter geschikt voor taarten, *meringues*, e.d. Voor het grillen van vlees is een gasoven beter, maar ook in een elektrische oven gaat het uitstekend. Eigenlijk zou u beide moeten hebben!

POTTEN EN PANNEN

Kies potten en pannen met een zware, vlakke bodem die de hitte goed kan geleiden, zodat het gerecht dat erin wordt klaargemaakt niet aanbrandt of aanzet. Wij geven, met uitzondering van de dure pannen met koperen bodem, de voorkeur aan geëmailleerde gietijzeren of roestvrijstalen pannen met een dikke bodem. Dit materiaal doet het voedsel niet verkleuren en ze zijn makkelijk schoon te maken. Roestvrijstalen pannen zijn weliswaar mooi van uiterlijk maar geleiden de warmte slecht. Deze pannen zijn daarom vaak uitgerust met een koperen bodem, de zogenaamde sandwichbodem. Een koperen bodem moet ten minste 3 mm dik zijn, wil hij de warmte goed geleiden.

Roestvrijstalen pannen met een aluminium bodem zijn prima te gebruiken omdat aluminium eveneens een goede warmtegeleider is. Vuurvast aardewerk of porselein is eveneens goed bruikbaar, mits er geen barstjes in het glazuur zitten. Tijdens het gebruik trekt daar namelijk vet in, dat er de volgende keer weer (gedeeltelijk) uit komt en daardoor de smaak van het voedsel beïnvloedt.

Pyrex en ander ovenvast porselein zijn uitstekend voor in de oven, maar breekbaar. Aluminium en ijzeren (koeken)pannen geleiden de hitte goed, maar doen de gerechten verkleuren als er witte wijn of eierdooier in is verwerkt. Daarom geven wij bij sommige recepten in dit boek duidelijk aan dat het gerecht beter niet in een aluminium of ijzeren pan kan worden bereid, maar bij voorkeur in een pan van ander materiaal zoals roestvrij staal, koper of ovenvast glas, vlamvast porselein of aardewerk.

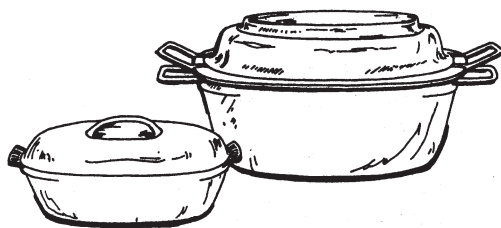
Opmerkingen over koperen pannen

Koperen pannen met een vertinde binnenkant vindt u nog wel in Frankrijk, maar bij ons worden ze meestal uitgevoerd met een roestvrijstalen of vernikkelde binnenkant. Koperen pannen zijn heel prettig in gebruik. En hoe dikker de koperen buitenkant en hoe dunner de roestvrijstalen of vernikkelde binnenkant, des te beter is het kookresultaat. Koperen pannen hebben alleen het nadeel dat ze vrij snel lelijk worden en van tijd tot tijd moeten worden gepoetst. Dat kan met koperpoets speciaal voor pannen maar u kunt die ook zelf maken van 1 dl witte azijn, 50 g zout en 50 g fijn schuurpoeder. Wrijf het mengsel met een doek over de pan of gebruik, als het koper erg lelijk is, een pluk fijne staalwol. Spoel de pan daarna goed om met heet water. Maak de binnenkant van de pan eventueel schoon met vloeibaar schuurmiddel, maar doe dat alleen bij aangezette pannen.

Laat pannen nooit leeg op het vuur staan en zeker geen koperen pannen met een vertinde binnenkant, want dan 'smelt' deze laag.

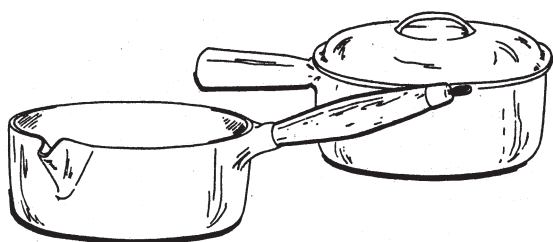
PANNEN MET EEN ANTI-AANBAKLAAG

Deze pannen zijn er in allerlei soorten en ze worden steeds beter van kwaliteit. We zijn zeer enthousiast over deze pannen, bakvormen en wat dies meer zij. Het is verrukkelijk om daarin een omelet of aardappeltjes te bakken, of er een restje in op te warmen. Behandel deze pannen wel met zorg en gebruik altijd houten lepels of hittebestendige kunststof spatels, gebruik nooit scherpe voorwerpen zoals vorken en messen en houd ze verre van onzorgvuldige koks. Verwacht overigens ook niet dat pannen met een anti-aanbaklaag het eeuwige leven hebben. Voorbeelden van pannen van geëmailleerd gietijzer:



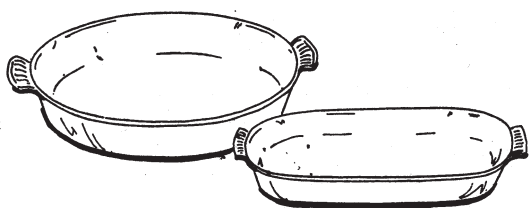
Ovale braadpannen

Ovale braadpannen zijn praktischer dan ronde omdat er gemakkelijk een kip of een rollade in past, terwijl ze ook voor stoofpotten of een soep kunnen worden gebruikt. Een grote (inhoud 8 liter) en een kleine (inhoud 2 liter) horen in elke keuken thuis.



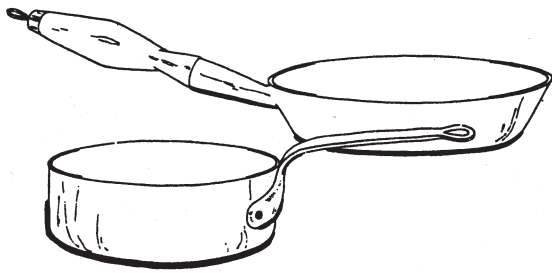
Steeppannen

Pannen in verschillende maten zijn essentieel. Pannen met een metalen handvat kunnen ook in de oven worden gebruikt.



Ovenvaste schalen

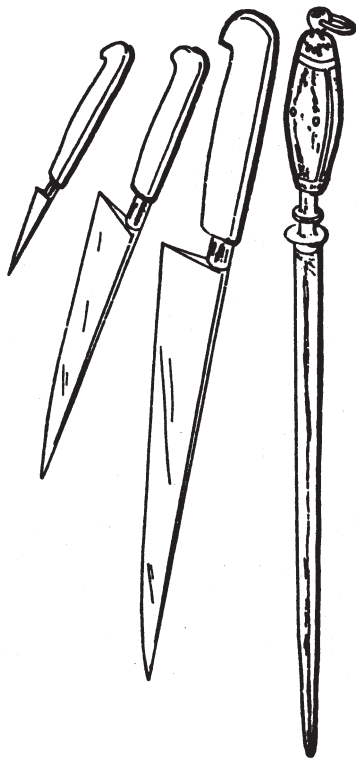
Ronde en ovale (geëmailleerde) ovenvaste schalen kunnen worden gebruikt voor het braden van kip, eend of vlees en voor het gratineren van gerechten in de oven.



Koekenpannen en sauteerpannen

Een koekenpan, *poêle*, heeft schuine randen en is bedoeld voor het aanbraden en bakken van vlees en kleingesneden ingrediënten zoals champignons en kippenlevers. Door de lange steel en de schuin oplopende zijkant kunnen de ingrediënten gemakkelijk worden omgeschud, een handiger en professionelere manier dan omdraaien. Een sauteerpan, een koekenpan met een rechtopstaande rand, wordt gebruikt om klein vlees, zoals biefstuk, lever, karbonades of kip aan te braden en te laten sudderen.

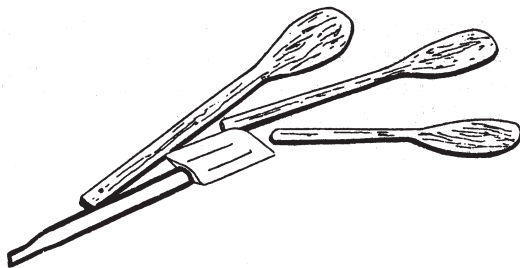
Naast het gebruikelijke keukenmateriaal zoals pannen, koekenpannen, aardappelmesjes, dunschillers, lepels en spatels, volgen hier nog meer voorbeelden van gereedschap dat het koken veraangenaamt.



Messen en aanzetstaal

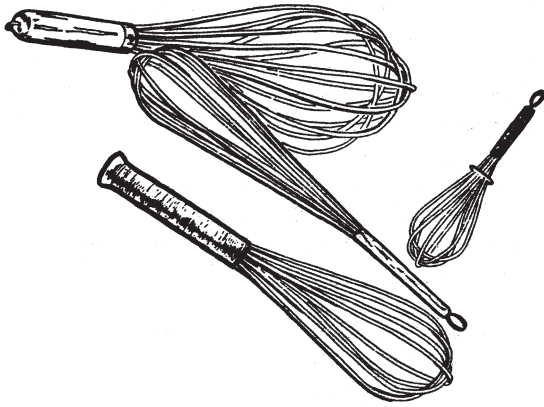
Een mes moet scherp zijn als een scheermes, zodat het door een voedingsmiddel glijdt in plaats van het te ruïneren. Een mes is scherp als het alleen al door zijn gewicht het velletje van bijvoorbeeld een tomaat doorsnijdt.

Scherp blijft een mes echter niet eeuwig. Het is dus belangrijk dat een mes goed geslepen is en regelmatig kan worden 'aangezet'. Niet-roestvrijstalen messen zijn gemakkelijk te slijpen, maar vertonen ook snel vlekken. Goede roestvrijstalen messen zijn verkrijgbaar in gespecialiseerde winkels. Een goede manier om ze op kwaliteit te beoordelen is een klein mes van een bepaald merk te kopen en het zelf te testen. De hier afgebeelde koksmessen zijn voorbeelden van de meest gangbare typen voor het snijden, snipperen en hakken. Als u geen goede messen kunt vinden, vraag dan advies aan uw slager of aan een kok. Messen moeten direct na het gebruik apart met de hand worden gewassen. Een magnetisch messenrek aan de muur is een praktische manier van opbergen. U hebt ze binnen handbereik en de messen worden niet bot door het tegen elkaar stoten.



Houten lepels en spatels

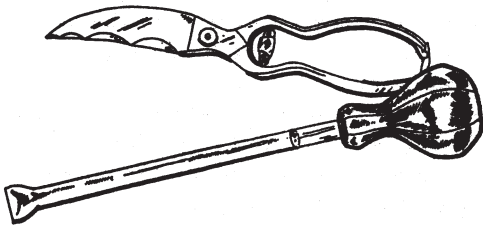
Een houten spatel is praktischer om mee te roeren dan een houten lepel; door het platte oppervlak kan hij beter aan de rand van de pan worden afgeveegd. Een rubber spatel (pannenlikker) is onmisbaar voor het 'uitlikken' van sauzen, voor het dooreenspatelen en het luchtig vermengen van ingrediënten (bijvoorbeeld bij een soufflé).



Gardes

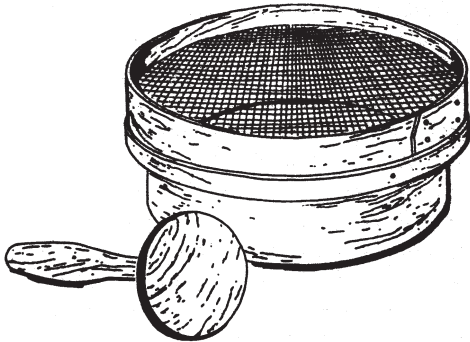
Een garde is een prachtig instrument voor het luchtig kloppen van eieren, sauzen en allerlei andere zaken.

Gardes zijn heel handig omdat u er maar één hand voor nodig hebt. Ze zijn van heel klein tot heel groot te koop. Kookwinkels zijn vaak goed gesorteerd. U moet er een paar in verschillende maten hebben en ook de wat ronde garde voor het stijfslaan van eiwit (zie ook blz. 168-169).



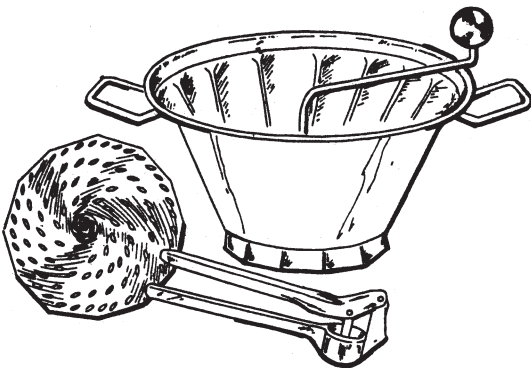
Pipet en wildschaar

De pipet wordt gebruikt voor het bedruipen van vlees en andere ovensgerechtten en voor het 'afzuigen' van vet en overtollig braadvocht. Pipetten van kunststof kunnen vervormen als het vet erg heet is. Daarom kunt u het best een pipet van aluminium gebruiken. Een wildschaar wordt gebruikt voor het in stukken knippen van kip, wild en gevogelte.



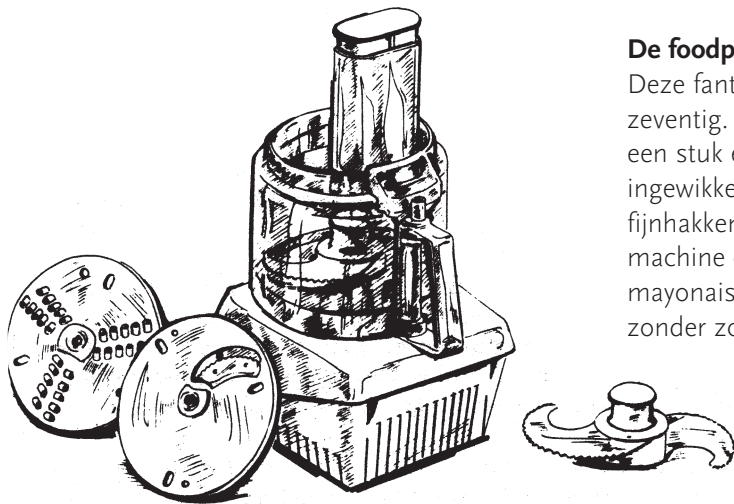
Trommelzeef en stamper (paddestoel)

Een zeef (*tamis*) wordt in Frankrijk veel gebruikt voor het zeven of zelfs pureren van ingrediënten. Bruikbaar ook om het fijn gemalen karkas van een kreeft met boter met de stamper door de zeef te wrijven. Ter vervanging kan ook een fijnmazige roestvrijstalen zeef op een schaal of kom worden gebruikt.



Groentemolen en knoflookpers

Twee prachtige uitvindingen: de groentemolen en de knoflookpers. De groentemolen dient voor het passeren van soepen en sauzen, het pureren van groenten, vruchten en vis. Meestal heeft de groentemolen drie snijschijven: grof, middel en fijn. Een knoflookpers is voor het uitpersen van teentjes (ongepelde) knoflook of voor kleine stukjes ui.

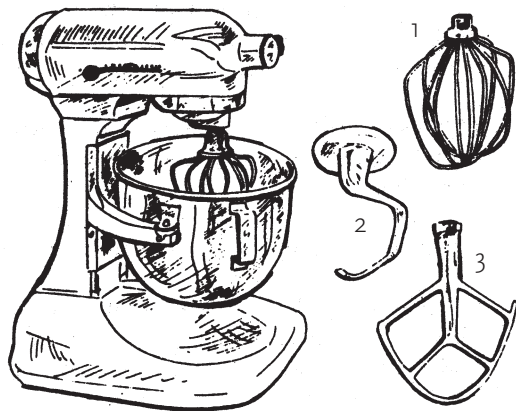


De foodprocessor

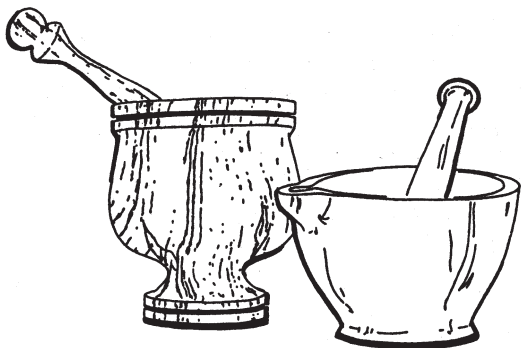
Deze fantastische uitvinding verscheen in de jaren zeventig. Vele handelingen worden met dit apparaat een stuk eenvoudiger, zodat het koken van de meest ingewikkelde gerechten kinderspel wordt. Behalve fijnhakken, schaven en pureren kunt u met deze machine ook in korte tijd korstdeeg, gistdeeg en zelfs mayonaise maken. Een beetje kok kan eigenlijk niet zonder zo'n apparaat in zijn keuken.

Mixer

1. garde voor het stijfslaan van eiwit en slagroom
2. deeghaak
3. roerspatel voor het mengen van stevige substanties



Deze bijna professionele keukenmachine neemt u al het zware werk uit handen: stevig deeg kneden of licht deeg voor een vruchtencake, eiwit kloppen e.d. Bij het kloppen draait de garde niet alleen om zijn eigen as, maar cirkelt tevens in de daartoe speciaal ontworpen kom rond. Of de kom draait zelf terwijl de garde uit het middelpunt van de kom om zijn as draait. Deze machines hebben bovendien veel extra hulpstukken, zoals een vleesmolen met vultrechter voor het maken van worst en wat niet al. De machine is weliswaar duur maar gaat dan ook een heel koksleven mee.



Vijzel en stamper

Kleine houten en porseleinen vijzels worden gebruikt voor het fijnwrijven van kruiden, specerijen en noten. De grotere modellen zijn veelal van marmer en zijn bedoeld voor het fijnwrijven of pureren van schelp- en schaaldieren of voor het fijnwrijven van vlees voor paté, farces en vullingen. Hiervoor kunnen ook de blender, vleesmolen, groentemolen of keukenmachine worden gebruikt.



DE KUNST VAN HET KOKEN

Julia Childs meesterwerk *De kunst van het koken* is hét standaardwerk over de klassiek Franse keuken. In geen ander kookboek vind je zulke duidelijke recepten en zo'n rijkdom aan ervaring en informatie. Het is daarom geen wonder dat *De kunst van het koken* ruim een halve eeuw na de eerste editie nog steeds een van de meest geliefde en gebruikte kookboeken ter wereld is.

'De steen der wijzen waarmee elke kok zijn eenvoudige ingrediënten kan veranderen in goud.'

– The Sunday Times

'Julia Childs grote bestseller, met boter en al'

'Als je bang bent voor boter, gebruik dan room.'

– Julia Child



9 789021 558677 >

www.kosmosuitgevers.nl



KOSMOS

NUR 440, 441, 442

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen