

INLEIDING | 6
GOURMETIPEDIA | 8
GOURMETGEURTJES | 10
GOUDEN GOURMETTIPS | 14

VLEES
GERECHTEN

18

VIS
GERECHTEN

36

VEGALICIOUS

54

GOURMETTEN MET
KINDEREN

76

GOURMETTEN MET
STERREN

94

GOURMET
TOETJES

110

SALADES | 128

SAUZEN | 136

BASISRECEPTEN | 148

INDEX | 152

GOURMET GEURTJES

TIPS TEGEN GEURTJES

Als grootste nadeel van gourmetten noemt men het meest de hardnekkige bakgeur aan kleding, huis en haar. Gelukkig zijn er eenvoudige manieren om dit probleem te omzeilen of om ervoor te zorgen dat je kamer snel weer normaal ruikt. Maar, laten we eerlijk wezen, het gezellig samenzijn staat bij gourmetten voorop. Probeer een beetje in de gaten te houden dat je geurmaatregelen niet ten koste gaan van de sfeer.

- 1** Zet de afzuigkap aan, op de laagste stand natuurlijk. De hoogste stand is het meest effectief, maar het lawaai komt de gezelligheid waarschijnlijk niet ten goede.
- 2** Zet een raam open. Niet te ver, anders zit iedereen achter zijn pannetje te verkleumen.
- 3** Ga gourmetten bij iemand anders. Het simpele zinnetje: 'Ik regel het eten en de drank, dan gourmetten we bij jou!' werkt bijna altijd.
- 4** Steek al je geurkaarsen aan. Of in elk geval zo veel mogelijk, want wellicht is het slim om voor één geur te gaan. Anders ruikt je huis binnen de kortste keren naar een goedkoop bordeel (niet dat jouw auteur uit ervaring weet hoe het daar ruikt overigens).
- 5** Zet een pannetje met water, azijn, citroenschillen en een paar kruidnagels, nootmuskaat en een kaneelstokje op laag vuur. Binnen een uur ruikt je huis weer heerlijk.
- 6** Zet een paar potten koffie. Net als azijn neutraliseert koffie de geur van het gourmetten.
- 7** De tip van Roy Donders: zet een klein pannetje met water en wasverzachter op het vuur. Kleine kanttekening: er kunnen giftige dampen vrijkomen bij deze methode.
- 8** Verbrand een gedroogd laurierblaadje.
- 9** Zet na het gourmetten een schaal met spiritus of azijn in de kamer.

Het ene gourmetstel is het andere niet. Je hebt gourmetsets van 14,95 tot 200 euro, en het is dan ook logisch dat de kwaliteit sterk kan verschillen. De kracht van de warmtespiraal bepaalt vaak de kwaliteit en de prijs. Dus leer je gourmetstel kennen.

Haal de gormetingrediënten op tijd uit de koelkast, gewoon een uurtje van tevoren. Dan kunnen ze op temperatuur komen en koelt je gourmetstel minder snel af.

NOG MEER GOURMETTIPS

Je kunt het beste houten prikkers gebruiken omdat je daar je handen minder snel aan brand en de gourmetplaat niet wordt beschadigd. Maar uiteraard kun je ook metalen spiesen gebruiken, het is alleen iets meer opletten.

Bak restjes nog dezelfde avond op, niet alleen vlees, vis en ei, maar ook groenten. Zet de etenswaren niet rauw terug in de koelkast om ze de volgende dag pas te bakken. Het eten heeft namelijk al enkele uren op kamertemperatuur gestaan.



**GEBAKKEN
KIPPENLEVERTJES**
PAGINA 22

GEBAKKEN KIPPENLEVERTJES

MET APPEL EN SPEK

VOOR 4 PORTIES

½ appel, bijvoorbeeld jonagold
50 g gerookte spekblokjes
100 g kippenlevertjes, schoongemaakt
peper en zout, naar smaak
beetje zonnebloemolie, om in te bakken
1 el bieslook, fijngesneden

VOORBEREIDEN:

- Schil de appel, verwijder het klokhuis. Snijd de appel in blokjes van ongeveer 1 cm.
- Breng ruim water aan de kook. Kook de appelblokjes 3 minuten gaar maar met nog een beetje bite, laat ze daarna op een bordje uitwasemen.
- Bak de spekblokjes op matig vuur in een koekenpan uit. Schep ze dan op een keukenpapiertje om het overtollige vet in op te vangen.

AAN TAFEL:

- Verwarm het gourmetpannetje voor. Verhit per portie 1 theelepel zonnebloemolie en bak ¼ van de kippenlevertjes in het pannetje. Breng ze op smaak met peper en zout.
- Als de levertjes kleur hebben voeg je wat gekookte appeltjes en spekjes toe. Gaar de kippenlevertjes verder onder de grill. Dit duurt zo'n 3 minuten.
- Maak het pannetje af met gesneden bieslook.

GEITENKAAS

MET SPEK

VOOR 4 PORTIES

80 g geitenroomkaas, zonder korst
12 plakjes ontbijtspek
beetje olijfolie, om in te bakken
1 tl honing p.p. (optioneel)

VOORBEREIDEN:

- Vorm 4 ronde schijfjes van de geitenkaas.
- Neem per geitenkaasje 3 plakjes spek. Wikkel 1 plakje spek rondom een kaasje. De andere 2 plakjes leg je gekruist op de werkbank. Leg het geitenkaasje in het midden en pak het verder in met de gekruiste spekplakjes. Zorg ervoor dat het kaaspakketje goed dichtzit. Bereid op dezelfde manier de andere geitenkaasjes voor.

AAN TAFEL:

- Bak de geitenkaasjes in een voorverwarmd gourmetpannetje, met een beetje olijfolie, rondom goudbruin.
- Naar wens kun je aan het eind een theelepeltje honing over je geitenkaaspakketje scheppen.

VARKENSHAAS

MET SHERRYROOMSAUS

VOOR 4 PORTIES

4 varkenshaasmedaillons, 60 g per stuk
peper en zout, naar smaak
beetje roomboter, om in te bakken
60 ml droge sherry
4 el kookroom
1 el peterselie, fijngehakt

VOORBEREIDEN:

- Halveer de varkenshaasmedaillons, zorg ervoor dat ze dik blijven.
- Zet alle ingrediënten voor de saus klaar.

AAN TAFEL:

- Peper en zout de medaillons rondom.
- Bak twee halve medaillons samen in een pannetje. Bak ze 4 minuten aan elke zijde.
- Blus elke portie af met een eetlepel (15 ml) droge sherry. Voeg een eetlepel kookroom toe en wat fijngehakte peterselie. Laat 1 minuutje koken.