

‘VANHOUT GESMAAKT’

MEDEWERKERS ONTHULLEN HUN FAVORIETE GERECHT





'VANHOUT GESMAAKT'

MEDEWERKERS ONTHULLEN HUN FAVORIETE GERECHT





‘VANHOUT GESMAAKT’

Een bedrijf draagt niet enkel verantwoordelijkheid voor haar aandeelhouders, maar ook voor alle andere stakeholders zoals, klanten, leveranciers, burens, maar zeker ook voor haar medewerkers en hun gezinnen.

We zijn blij te mogen vaststellen dat het personeel van Vanhout naast de professionele opdracht openstaat voor allerlei TEAMactiviteiten. Het is immers alleen maar als goed functionerend team dat je resultaten boekt en grenzen verlegt. Niet alleen bij interne evenementen, maar ook bij sociale engagements voor Special Olympics en de initiatieven van de BESIX Foundation kunnen we rekenen op het enthousiasme van al onze medewerkers.

In 2013 namen de Vanhouters het initiatief om een kookboek samen te stellen. 24 collega's tonen u hun kookkunsten. Niet alleen zij, maar ook fotografen en proevers hebben veel plezier beleefd bij het tot stand komen van dit boek. Wij hopen ook u aangenaam te mogen verrassen met deze attentie.

In tegenstelling tot de bouwopdrachten die we uitvoeren waren "budget" en "timing" hier van minder belang en konden we ons ten volle focussen op "kwaliteit".

Voor "kwaliteit" wordt niets minder dan de perfectie aanvaard en zo is koken toch nog een beetje zoals bouwen. Elke keer opnieuw het beste van jezelf geven. Alleen op die manier zorg je voor tevreden klanten.

Wij bieden u graag dit kookboek aan als een alternatieve bron van inspiratie en creativiteit bij uw samen-werken met Groep Vanhout! **Vanhout... meer dan een aannemer.**

Smakelijk !



Jef Lembrechts
Gedelegeerd bestuurder



VOORGERECHTEN

CHOCOLADEMUESLI - Ruth Willekens	p. 12
ASPERGECHARTREUSE MET TARTAAR VAN ZALM - Bert Lenaerts	p. 14
AVOCADOSOEP MET MASCARPONE - Maggie Mertens	p. 16
TAARTJE VAN GRIJZE GARNALEN & TOMAAT - Joke De Walsche	p. 18
QUICHE MET PREI, GARNALEN & GEROOKTE ZALM - Paul Mijndonckx	p. 20
PASTINAAKSOEP MET GEMBER - Chris Kempnaers	p. 22
LOOKSOEP VAN VOVO JOS - Anne Hendrickx	p. 24
MINI LOEMPIA'S MET ZOETE CHILISAUS - Ines Van Genechten	p. 26
ZALMMOUSSE - Jan Parmentier	p. 28



Ruth
Willekens

“Snel klaar
& een ideale
energieboost voor
een drukke dag”

RUTH WILLEKENS
PROJECTLEIDER

CHOCOLADEMUESLI

BENODIGDHEDEN

- 4 kopjes havervlokken
- 1 kopje zonnebloempitjes
- ¾ kopje sesamzaadjes
- 2 kl cacao poeder
- 2 kl kaneel
- 1 kl gember
- 150 gr appelmousse
- honing
- kandji siroop
- ¾ kopje lichte bruine suiker (*cassonade suiker*)
- 3 kopjes verschillende verse noten naar keuze (*pecannoten, amandelnoten, hazelnoten, pindanoten,...*)
- zout
- 2 el koolzaadolie

BEREIDING

- Meng de havervlokken met de zonnebloempitjes, de sesamzaadjes, de cacao poeder, de kaneel en de gember. Giet hierover de appelmousse, een beetje honing en wat kandji siroop. Voeg ook suiker en noten toe. Strooi vervolgens wat zout en de 2 eetlepels koolzaadolie over het mengsel.
- Roer vervolgens alles met 2 houten lepels goed onder elkaar tot alle ingrediënten aan elkaar kleven. Indien dit niet het geval is, wat honing en/of kandji siroop toevoegen.
- Strijk alles uit op een bakplaat, bekleed met bakpapier. Goed vlakstrijken. Vervolgens in een voorverwarmde oven van 175 °C plaatsen gedurende ± 40 à 45 minuten. Na 20 à 25 minuten een keertje omroeren.
- Even laten afkoelen, in stukjes breken en bewaren in een afgesloten bokaal.
- Ideaal voor het ontbijt om te mengen onder gewone traditionele cornflakes of puur met melk als je graag stevig ontbijt.
- Ook heerlijk als snack.





ASPERGECHARTREUSE MET TARTAAR VAN ZALM

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 500 gr asperges van zeer goede kwaliteit
- 400 gr verse zalm
- 2 kl korrelmosterd
- 1 kl suiker
- 1 kl wijnazijn
- 1 citroen
- 1 el olijfolie
- 1 el tomatenketchup
- peper en zout
- paprikapoeder
- dille
- 1 tomaat
- 1 sjalotje
- verse kervel

BEREIDING

- Schil de asperges zeer zorgvuldig en kook ze in gezouten water gedurende 8 minuten.
- Hak de zalm en bewaar in de koelkast.
- Meng de mosterd, suiker, dille, wijnazijn, citroensap olijfolie, ketchup, zout, peper en paprikapoeder en kruid hiermee de zalmtartaar.
- Schep de tartaar in mooie potjes en versier met stukjes tomaat, aspergepunten, de resterende dressing, bieslook en plukjes kervel.



Bert
Lenaerts

“Asperges met
zalm, een heerlijke
combinatie!”

BERT LENAERTS
COMMERCIEEL DIRECTEUR



AVOCADOSOEP MET MASCARPONE

BENODIGDHEDEN

- 2 uien
- 2 teentjes look
- 2 avocado's
- 2 blokjes kippenbouillon
- 50 gr kervel (*diepvries*)
- 1 el mascarpone
- peper en zout
- eventueel: preischeuten en garnaltjes

BEREIDING

- Pel de avocado's, haal de pit eruit, snij ze samen met de ajuin en de look in kleine blokjes en laat even stoven in een beetje water.
- Zet de groenten onder water en voeg de kippenbouillon toe.
- Als de groenten gaar zijn, de soep mixen en nog ± 1,5 liter water + kervel toevoegen.
- Laat de soep doorkoken.
- Voeg de mascarpone toe en breng op smaak met peper en zout.
- Dresseer met preischeuten en garnaltjes.

Maggie Mertens

“Gemaakt met restjes na een ‘Komen Eten’ avond met vrienden...”

MAGGIE MERTENS
SECRETARESSE BOEKHOUDING





Joke De Walsche

“Snel, gemakkelijk
& lekker.”

JOKE DE WALSCHE
PROJECTLEIDER

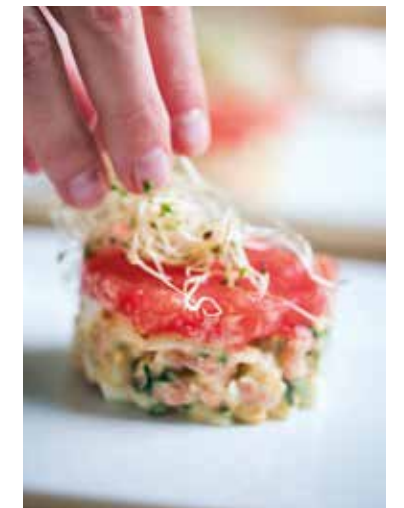
TAARTJE VAN GRIJZE GARNALEN & TOMAAT

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 100 gr gepelde grijze garnalen
- 2 el gehakte ui
- 2 hardgekookte eitjes
- 2 tomaten
- mayonaise
- luzerne
- gehakte peterselie
- plakjes citroen

BEREIDING

- Snij de eieren fijn en meng met de garnalen, de gehakte ui en de peterselie.
- Voeg de mayonaise toe en roer.
- Pel de tomaten, snij ze in vier en verwijder de zaadjes.
- Plet het vruchtvlees en snij er een cirkel uit.
- Vul 4 ringen met de garnalensalade en leg er een rondje tomaat bovenop.
- Haal de ringen voorzichtig weg.
- Garneer met wat luzerne en een plakje citroen.





QUICHE MET PREI, GARNALEN & GEROOKTE ZALM

BENODIGDHEDEN

- 1 rolletje kruimeldeeg
- ongeveer 1 kg prei
- 300 gr garnalen
- 200 gr gerookte zalm
- 4 eieren
- 15 cl melk
- 100 gr goed afsmakende kaas
(b.v. harde Italiaanse kaas om te raspen)
- cayennepeper, muskaatnoot,
zout, vetstof
- 30 cl volle room

BEREIDING

- Het wit van de prei in fijne rolletjes snijden en op een zacht vuurtje opstoven in een klontje boter gedurende 20 minuten.
- *Voor de vla:* in een kom de eieren luchtig kloppen, melk, room en de helft van de geraspte kaas toevoegen. Op smaak brengen met peper, muskaatnoot en zout.
- Rol het kruimeldeeg uit en leg het samen met het vetpapier op een taartvorm *(springvorm)*.
- Laat de garnalen uitlekken, snij de zalm in reepjes en schik alles op de taartbodem.
- De gestoofde prei goed laten uitlekken in een zeefje *(mag niet te nat zijn)*, met de vla mengen en op de taartbodem gieten. Mooi effen strijken en de rest van de kaas erover strooien.
- Bak in een voorverwarmede oven van 160 °C gedurende 45 à 50 minuten.
- De quiche is klaar als er niets aan de vork blijft kleven bij het prikken
- Lauw of warm opdienen.

Paul
Mijndonckx



“Geschikt als voor- of
hoofdgerecht en
kan eenvoudig als
vegetarische variant
worden aangepast.”

PAUL MIJNDONCKX
HOOFDAANKOPER





Chris
Kempnaers

PASTINAAKSOEP MET GEMBER

BENODIGDHEDEN

- 800 gr pastinaak
- 2 wortelen
- 2 middelgrote uien
- 2 stengels bleekselder
- 2 tenen knoflook
- een stuk verse gember ter grootte van een duim
- 2 kippen- of groentebouillonblokjes
- peper / (zee)zout / olijfolie
- verse koriander

BEREIDING

- Schil de wortelen, selder, pastinaak, uien en gember en hak ze allemaal grof. Pel de tenen knoflook en snij ze in plakjes.
- Zet een grote pan op een matig vuur en doe er 2 el olijfolie in.
- Voeg de gehakte groenten toe en roer ze me een houten lepel door elkaar.
- Leg het deksel schuin op de pan en laat 10 à 15 minuten op het vuur staan.
- Los de bouillonblokjes op in ± 2 liter kokend water en giet het vocht bij de groenten.
- Roer de soep en breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat de soep met het deksel op de pan ongeveer 15 minuten zachtjes pruttelen.

SERVEREN

- Pureer de soep met een staafmixer, breng de soep met (zee)zout en peper op smaak.
- Strooi er wat verse korianderblaadjes op.
- Ook zeer lekker met krokant gebakken stukjes rookspek en krokante croutons.



“Pastinaaksoep
is lekker, gezond
& goed voor
de lijn.”

CHRIS KEMPNAERS
SECRETARESSE





LOOKSOEP VAN VOVO JOS

BENODIGDHEDEN

- 3 knollen look (*geen tenen, maar knollen!*)
- 3 stengels prei (*enkel het wit*)
- 3 gele paprika's
- 3 aardappelen
- 3 ajuinen
- 4 wortelen
- 25 cl room
- peterselie

BEREIDING

- Schil de look en kook gedurende 5 minuten.
- Giet af en laat opnieuw enkele minuutjes koken.
- De overige groenten kuisen en aanstoven in een weinig vetstof.
- Voeg de gekookte look toe.
- 1,5 à 2 l kippebouillon toevoegen en een half uurtje laten pruttelen.
- De soep mixen en opdienen met een toefje room, garneren met verse peterselie.

Anne
Hendrickx

“Een gezonde soep
en een mooie
herinnering aan
mijn schoonvader.”

ANNE HENDRICKX
MEDEWERKSTER VERZEKERINGEN





Ines
Vangerechten

MINI LOEMPIA'S MET ZOETE CHILISAUS

BENODIGDHEDEN (+/- 80 LOEMPIA'S)

Voor de loempia's:

- 40 Loempiavellen
- 5 wortelen
- 1 ui
- 1/2 spitskool of witte kool
- 2x handvol glasnoedels/glasmie
- 500 gr sojascheuten
- 4 kippenfilets (2 dubbele) of 20 scampi
- 3 el sojasaus
- 3 el vissaus
- snuifje suiker

- 1 el olie

- peper

- 1 ei

Voor de saus:

- 2 rode chilipepers
- ½ kopje suiker
- 200 ml heldere rijstazijn
(of 100 ml witte azijn en 100 ml water)
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetlepel verse gemberwortel
- ½ theelepel zout

BEREIDING

Loempia's

- Dompel de glasnoedels onder in een pot met lauw/warm water en laat ongeveer 30 minuten weken tot ze gaar zijn.
- Maak de kipfilets schoon, bak ze aan in olie en laat ze garen op een laag vuurtje.
- Maak voor de vulling de ui, wortel en spitskool schoon en snij alle groenten in julienne.
- Verhit de olie in een wokpan en bak de groenten beetgaar.
- Voeg de glasnoedels (in kleine stukjes), de kip (in fijne reepjes) en de sojascheuten toe.
- Voeg de sojasaus, vissaus en een beetje suiker toe en laat alles met het deksel op de pan nog 10 minuten op laag vuur staan tot alle groenten zacht zijn.
- Laat de groenten afkoelen. Snij de loempiavellen in 2 gelijke delen en leg in het midden van elk velletje een eetlepel groentemengsel.
- Vouw de loempia's en plak ze dicht met losgeklopt eigeel. Bak de loempia's goudbruin in een friteuse (160 °C). Kan ook perfect ingevroren worden, blijft minstens tot 6 maanden goed.
- Serveer samen met de zoete chilisaus

Zoete chilisaus

- Snij de chili en de gember fijn, verwarm de ingrediënten in een pannetje en kook zachtjes in tot een siroopachtige structuur. Eventueel binden met maïzena.

“Mini loempia's zijn
een ideale partysnack.”

INES VAN GENECHTEN
SECRETARESSE



ZALMMOUSSE

BENODIGDHEDEN (VOOR 6 PERSONEN)

- 350 gr gekookte zalm
- 3 à 4 el mayonaise
- 2 el ketchup
- het sap van 1 citroen
- 125 ml magere room
- 1 sjalot
- 12 gr gelatineblaadjes

BEREIDING

- Verwijder de graten, het vel en de donkere stukken van de zalm.
- Plet met een vork. Voeg de fijngesneden sjalot, de mayonaise, de ketchup en het citroensap toe.
- Kruid met peper, zout en cayennepeper. Mix alles fijn.
- Week de gelatineblaadjes in koud water.
- Klop de room stijf.
- Giet het water van de gelatineblaadjes (*niet uitknipen*) en laat ze op een laag vuur in een pannetje smelten.
- Meng de gesmolten gelatine door het zalmmengsel en spatel er de opgeklopte room onder.
- Giet de zalmousse in een met vershoudfolie beklede vorm, dek af en laat opstijven in de koelkast.
- Dien op met toast en een frisse sla.

Jan
Parmentier

“Een frisse opener voor elk feestelijk menu. Je kan het makkelijk de avond voordien klaarmaken & iedereen is er wild van.”

JAN PARMENTIER
MANAGER VANHOUT FACILITIES





HOOFDGERECHTEN

EXOTISCHE KIP MET WOKGROENTEN - Sandra Houtmeyers	p. 32
CASARECCIA OVENSCHOTEL MET SPINAZIE - Maggie Mertens	p. 34
ECHTE BOLOGNAISESAUS - Greet Geens	p. 36
FEESTELIJKE STOVERIJ - Anne Hendrickx	p. 38
PENNE MET PARMEZAANSE KAAS, NOTENSLA & SPEKJES - Philip Smits	p. 40
SCAMPI MET KRUIDENBOTER - Jos Kempen	p. 42
SALTIMBOCCA MET MARSALA SAUS - Paul Van Rompaey	p. 44
BLADERDEEGHAPJE MET BLOEDWORST & GEITENKAAS - Ruth Willekens	p. 46
KOGELTJE OP DE BARBECUE - Jos Kempen	p. 48
SPAANS STOOFPOTJE - Joeri Schellens	p. 50
TONGFILETS IN KARDINAALSAUS - Frans Michiels	p. 52
AARDAPPELGRATIN - Peter Van Reusel	p. 54
SNELLE PASTASCHOTEL - Rina Steenhoudt	p. 56
SLIMME SPAGHETTISAUS - Sonja Wens	p. 58
WITLOOFSTRONKJES MET ARDEENSE SAUS - Stefan Vleugels	p. 60
TARTIFLETTE - Michaël Joris	p. 62
ENTRECÔTE OP DE BARBECUE - Bert Lenaerts	p. 64
ZEEBARBEEL MET ZONGEDROOGDE TOMAATJES & PIJNBOOMPITTEN - Ronny Eijckmans	p. 66
TAGLIATELLE SCAMPI PESTO PARMIGIANO - Kim Van kuyk	p. 68
EEND IN PORTOSAUS MET GEBRAISEERD WITLOOF & POMMES DUCHESSE - Ben Van Tilborgh	p. 70



Sandra
Houtmeyers

EXOTISCHE KIP MET WOKGROENTEN

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 500 gr kippenblokjes
- 800 gr wokgroenten
- 2 sl sojasaus
- 1 kl foelie
- 1 kl rode currypasta
- 1 kl komijn
- 250 ml kokosmelk
- 1 el bruchettakruiden
- kippenkruiden
- olijfolie met look
(of olijfolie met aparte toevoeging van look)
- verse koriander

BEREIDING

- Doe de olie in een hete wok. Bestrooi de kippenblokjes met de kippenkruiden en wok ze.
- Bak ze langs alle kanten bruin *(maar nog niet doorbakken)*. Blus ze met de sojasaus en voeg de wokgroenten toe. Laat deze mee sudderen.
- Als de kip en de groenten beetgaar zijn, kokosmelk, foelie, bruchetta, rode currypasta en komijn toevoegen.
- Laat dit nog 5 minuutjes trekken.
- Werk af met verse koriander.
- Serveer met basmati rijst.

“Waarom ik dit
gerecht graag
op tafel zet?
Lekker Oosters!”

SANDRA HOUTMEYERS
HULPBOEKHOUDSTER





Maggie
Mertens

“Favoriet van de kinderen; valt bij iedereen in de smaak!”

MAGGIE MERTENS
SECRETARESSE BOEKHOUDING

CASARECCIA OVENSCHOTEL MET SPINAZIE

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 400 gr gemengd gehakt
 - 2 uien
 - ½ rode paprika
 - ½ gele paprika
 - 2 grote wortelen
 - 100 gr selder
 - 140 gr tomatenpuree
 - 3 dl groentebouillon
 - 500 gr casareccia
 - olijfolie
 - zwarte peper en zeezout
 - gedroogde basilicum, oregano en tijm
- Spinaziesaus:*
- ± 50 gr vloevende bloem
 - 6 dl melk
 - 300 gr jonge spinazieblaadjes
 - nootmuskaat
 - gemalen gruyèrekaas

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 175 °C.
- Verhit de olie in een ruime pan en bak hierin het gehakt rul. Voeg de gesneden ajuin, paprika, wortelen en selder toe. Laat even aanstoven. Voeg de tomatenpuree toe en overgiet met de bouillon. Kruid met oregano, basilicum, tijm, versgemalen zwarte peper en zeezout.
- Laat op een zacht vuurtje pruttelen tot de saus ingedikt is.
- *Spinaziesaus:* voeg de bloem bij de koude melk en laat de saus indikken onder voortdurend roeren. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Schep de spinazieblaadjes door de warme saus.
- Kook de pasta beetgaar. Giet af en laat uitlekken.
- Bedek de bodem van een ovenschaal met een laag pasta. Schep de vleessaus erover.
- Bedek met de rest van de pasta en overgiet met de spinaziesaus.
- Bestrooi met de gemalen kaas en bak in 20 minuten goudbruin.





Greet Geens

ECHTE BOLOGNAISESAUS

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 À 5 PERSONEN)

- 50 gr boter
- 2 el olijfolie
- 1 middelgrote wortel
- 1 stengel bleekselderij
- eventueel 25 gr champignons
- 100 gr pancetta of bacon
- 400 gr rundergehakt
- 3 dl rode wijn
- peper en zout
- 4 el tomatenpuree
- 3 dl vleesbouillon
- 0,5 dl slagroom

BEREIDING

- Neem een pan met een dikke bodem, verhit de boter en de olie en fruit de fijngesneden groentjes tot ze zacht en licht goudbruin zijn.
- Doe dan de pancetta en het gehakt erbij en laat al roerend 5 minuutjes meebakken.
- Giet de wijn over het vleesmengsel, breng alles aan de kook en laat de wijn volledig inkoken.
- Kruid met peper en zout.
- Voeg de tomatenpuree en de bouillon toe en laat de saus minstens 1,5 uur doorkoken met het deksel op de pan. Hoe langer hoe beter.
- Als de saus voldoende gekookt heeft, roer je de slagroom door de saus.
- Laat alles, zonder deksel en onder af en toe roeren, nog 15 minuten doorkoken.

“Weekendje Ardennen met vrienden, open haardvuur, hongerige kinderen... de geur van rodevijnspaghettisauz op het vuur... Genieten !”

GREET GEENS
CALCULATOR





Anne
Hendrickx

“Heerlijk in de winter
& geschikt voor
grote gezelschappen.”

ANNE HENDRICKX
MEDEWERKSTER VERZEKERINGEN

FEESTELIJKE STOVERIJ

BENODIGDHEDEN (VOOR 6 PERSONEN)

- 1,5 kg rundsstoofvlees
- 2 ajuinen
- ½ liter rode wijn
- 100 gr gekruimelde speculaas
- 120 gr rode bessenconfituur
- 1 soeplepel mosterd
- 50 gr geraspte pure chocolade
- fijngesneden peterselie, tijm, laurier, peper en zout

BEREIDING

- Ui versnipperen en lichtjes bakken in wat olie in een braadpan.
- Als de ui glazig is, het vlees toevoegen en laten dichtschroeien.
- Vervolgens het gebakken vlees in een kookpot doen, samen met de rode wijn, de verkruimelde speculaas, de bessenconfituur, de mosterd, de kruiden en de chocolade (*kruiden naar smaak*).
- Doe de deksel op de kookpot en laat minstens 2 uur sudderen op een zacht vuurtje.
- Regelmatig omroeren. Als de saus te dik wordt, aanlengen met water.
- Afwerken met wat verse tijm en verkruimelde speculaas.
- Lekker met aardappeltjes, aardappelpuree of frietjes.





philip Smits

“Heerlijk snel!”

PHILIP SMITS
PROJECTLEIDER

PENNE MET PARMEZAANSE KAAS, NOTENSLA & SPEKJES

BENODIGDHEDEN (VOOR 2 PERSONEN)

- 250 gr penne
- 300 gr ongezouten spekjes
- 250 ml room *(mag light- of sojaroom zijn)*
- 100 gr notensla
- Parmezaanse kaas
- peper

BEREIDING

- Kook de penne beetgaar.
- Bak de spekjes in een pan, voeg de room toe en laat dit even opwarmen.
- Voeg naar smaak peper toe.
- Voeg de helft van een pakje Parmezaanse kaas toe en roer om.
- Knip de notensla fijn en voeg die op het laatste moment bij de saus.
- Voeg de pasta bij de saus en dien goed warm op.

Tip! Dit gerecht kan je opfleuren met zongedroogde tomaatjes, of snel omtoveren tot een ander gerecht door de spekjes te vervangen door kleine blokjes kip en een beetje “passata de tomata” toe te voegen voor extra smaak.





Jos Kempen

“Ik maakte dit gerecht voor het eerst tijdens een vakantie in het zonnige zuiden voor de hele familie.”

JOS KEMPEN
BESTUURDER-DIRECTEUR

SCAMPI MET KRUIDENBOTER

BENODIGDHEDEN

- scampi
 - cayennepeper
 - kruidenboter
 - arachide-olie
 - olijfolie
- voor het sausje:*
- ajuin
 - scheutje witte wijn
 - kruidenboter
 - scheutje visfond
 - beetje peterselie
 - cayennepeper en zout

BEREIDING

- Scampi aanbraden in arachide-olie, kruiden met cayennepeper.
- Voldoende kruidenboter toevoegen
- Scampi bakken tot ze gaar zijn.
- Serveren op voorverwarmde bordjes met lookbroodjes en sausje.
- Sausje: Ajuin aanstoven in olie en boter.
- Blussen met witte wijn, vervolgens kruidenboter toevoegen, visfond toevoegen, peterselie toevoegen en afkruiden met cayennepeper en zout.





Paul
Van Rompaey

“Kalfslapje met
een Italiaanse toets”

PAUL VAN ROMPAEY
INFORMATICUS

SALTIMBOCCA MET MARSALA SAUS

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 8 dunne kalfslapjes
- 8 sneetjes Parmaham
- 20 grote blaadjes salie (of 16 kleine)
- 400 gr fijne bloem (00) voor de pasta
+ 100 gr voor beslag
- 4 eieren
- 2 witte of rode uien
- 1 courgette
- ijsblokjes
- kruiden
- marsalawijn

VOORBEREIDING

- Rol het kalfsvlees zo dun mogelijk uit met een deegrol. Plooi het vervolgens in twee en leg er een sneetje parmaham en een blaadje salie (1 groot of 2 kleine) tussen.
- Gebruik eventueel een prikker om het lapje dicht te houden. Kruid het vlees met peper, zout en nootmuskaat.
- Pasta: Giet de bloem op een glad werkblad, maak een kuiltje en breek er de eieren in.
- Meng de bloem en de eieren tot een deeg en kneed stevig.
- Rol het deeg tot een bolletje, pak het in met vershoudfolie en plaats het in de koelkast. Na een uurtje is het deeg klaar voor de uitrol.
- Rol het deeg met de deegrol tot een dunne laag, of gebruik een pastamachine waarmee je dunne repen pasta maakt. Snij tot repen van zo'n twee centimeter.

BEREIDING

- Bak het vlees langs beide zijden goudbruin. Hou warm. Kook ondertussen de pastarepen in licht gezouten water met een beetje olijfolie. Kooktijd: 5-7 minuten.
- Groenten: Snij de ui en de courgette in schijfjes. Maak een beslag met 100 gr bloem, 50 gr water en een snuifje zout.
- Roer het geheel tot een vloeïend beslag. Voeg enkele ijsblokjes toe aan het beslag. Dit zorgt voor een schrikeffect wanneer de groenten in de olie komen. Dep de ui, courgette en salie in het beslag.
- Verwarm arachideolie in een pan of wokpan. Bak de groentjes in de olie tot ze boven komen drijven.

SAUS

- Na heb bakken van het vlees maak je de braadresten los door de Marsala in de pan te gieten. Voeg culinaire room toe. Kruid met peper, zout en muskaatnoot. Laat even inkoken.
- Schik het vlees op het bord. Voeg de gefrituurde groenten en de pasta toe.
- Overgiet met een beetje saus naar smaak.





Ruth
Willekens

“Simpel te maken
& toch feestelijk.
Valt altijd in de smaak
bij gasten. Te gebruiken
als aperitiefhapje of
als voorgerecht.”

RUTH WILLEKENS
PROJECTLEIDER

BLADERDEEGHAPJE MET BLOEDWORST EN GEITENKAAS

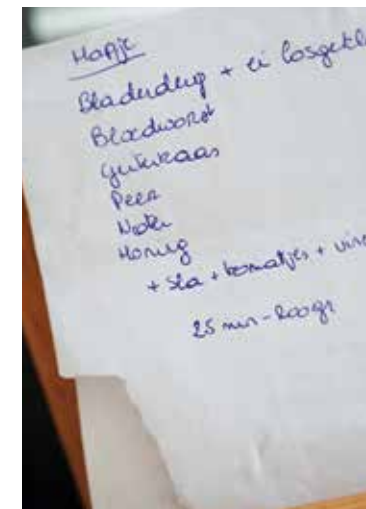
BENODIGDHEDEN

VOOR 4 PERSONEN (ALS APERITIEFHAPJE: 8)

- 1 pakje bladerdeeg
- 1 bloedworst (*zwarte beuling*)
- 1 rolletje geitenkaas
- 1 peer
- notenmengeling naar keuze (*pecannoten, amandelnoten, hazelnoten,...*)
- honing
- 1 ei

BEREIDING

- Snij de bloedworst en de geitenkaas in plakjes van ± 1 cm. Snij de peer in kleine stukjes. Hak de noten grof.
- Rol het bladerdeeg open en snij dit in 4 stukken (*taartvorm*). Beleg elk stuk met 2 plakjes bloedworst en 2 plakjes geitenkaas. Leg hierbij wat stukjes peer en strooi er wat grofgehakte noten over. Overgiet met honing. Vouw de pakjes dicht en druk goed aan met een vork, zodat ze niet lekken.
- Verwarm de oven voor op 200 °C. Klop het ei en bestrijk hiermee de bovenkanten van de bladerdeegpakketjes.
- Zet gedurende 25 minuten in de oven.
- Leg wat sla, kerstomaatjes, en vinaigrette op een bord, en leg hierbij het bladerdeeghapje.
- *Tip:* Je kan dit ook in kleinere pakketjes maken; ideaal als aperitiefhapje.





Jos Kempen

KOGELTJE* OP DE BARBECUE

BENODIGDHEDEN (1,5 KG VOOR 5 PERSONEN)

- kogeltje met peper en zout
- arachide-olie
- olijfolie
- aluminiumfolie
- saus naar keuze (*béarnaise*)
- gemengde sla (*sla, tomaat, komkommer, wortel, pijpajuntjes, geroosterde pijnboompitten*)
- gebakken krielpatats of/en brood

BEREIDING

- Kogeltje kruiden met peper en zout en inoliën met arachide-olie.
- Goed laten aankorsten op de barbecue.
- Bestrijken met olijfolie.
- Vervolgens een groot vel alu-folie bestrijken met olijfolie en het kogeltje goed inpakken.
- 'Onder hoed' op de barbecue laten garen (*ongeveer 20 min voor 2 kg*).
- Het vlees 10 minuten laten rusten, in plakjes snijden, bijkruiden en serveren op voorverwarmde borden met gemengde sla, krielpatats of brood.

** Kogelbiefstuk wordt gesneden van de kogel van de bovenbil van een koe, of van de kogel van het spierstuk. Dit stuk vlees wordt kogel genoemd, omdat het bij het kogelgewricht zit, en dus niet omwille van de 'kogelachtige' vorm.*



“Als je voor 100 mensen een barbecue organiseert, kies je best voor enkele grote stukken lekker vlees, zodat iedereen tegelijk kan beginnen smullen.”

JOS KEMPEN
BESTUURDER-DIRECTEUR





Joeri Schellens.

“Niet moeilijk
& verrassend lekker
door de combinatie
vis - vlees”

JOERI SCHELLENS
TECHNISCH DIRECTEUR

SPAANS STOOFPOTJE

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- fles cava
- een snuifje zout
- een draai aan de (zwarte) pepermolen
- enkele draadjes (of poeder) saffraan
- een kleine kl paprikapoeder
- een ruime scheut witte wijn
- een pilsglas visbouillon
- twee teentjes look
- twee dikke zoete uien
- twee uit de kluiten gewassen rode paprika's
- een milde chorizoworst
- een gulle mannenhand kikkererwten
- een groot blik Italiaanse gepelde tomaten
- kabeljauwfilet en grote scampi, half om half, samen het gewicht van een pak suiker
- bladpeterselie (voor de uitslovers)
- witte rijst of stokbrood

BEREIDING

- Pel de scampi en verwijder het darmkanaal. Snij de chorizo in mootjes van 2 cm. Drink een slok cava.
- Bak de chorizo aan, hou het braadvocht in de pan en haal de chorizo uit pan. Bak grof gesneden look en ui (en vervolgens) paprika in het braadvocht van de chorizo tot ze glazig zijn. Drink een slok cava.
- Blus met witte wijn, en laat de alcohol verdampen. Voeg bouillon toe en laat inkoken. Drink een slok cava.
- Voeg kikkererwten en gepelde tomaten toe en laat inkoken. Kruid het geheel. Drink een slok cava.
- Als het geheel smeuïg is, chorizo, scampi en moten kabeljauw toevoegen zodat ze meekoken maar niet 'overdone' geraken. Drink de fles cava leeg.
- Versier met bladpeterselie en serveer met rijst of brood en een lekkere fles Rioja.





Frans
Michielsen

“Feestelijk gerecht
dat past bij
een bijzondere
gelegenheid.”

FRANS MICHIELSEN
DIRECTEUR

TONGFILETS IN KARDINAALSAUS

BENODIGDHEDEN (VOOR 6 PERSONEN)

- zes verse zeetongetjes
- 1 ajuin
- 200 gr gesneden soepgroenten (*selder, prei, wortelen, ui, kervel, sla, boontjes, erwten*)
- peterselie
- 4 blaadjes laurier
- tijm en marjolein
- peper
- 0,5 liter witte wijn
- 1,5 liter water
- 1 citroen
- 200 gr gepelde garnalen en 100 gr krabbepootjes
- 150 gr boter
- 10 cl Armagnac
- 75 gr dubbel geconcentreerde tomatenpuree
- zakje kreeftensauspoeder (*30 gr*)
- 30 cl room
- 2 mespuntjes cayennepeper
- 1 kg puree-aardappelen
- ¼ liter melk
- nootmuskaat

VOORBEREIDING

- Kuis de zeetongetjes (*snij kop en staart af, knip de zijgraten weg, en ontvill*). Maak een visbouillon van kop en staart en het visafval in 1,5 liter water, voeg groentemix, peper, laurier, tijm en marjolein toe en laat ongeveer een half uur zachtjes koken.
- Leg de gekuiste zeetongetjes in een kookpan met water tot de vis juist onder water staat en breng aan de kook (*eventueel met een blokje bouillon*). Laat de vis zachtjes gaar worden (*ca. 8 minuten*). Giet het kookvocht bij de visbouillon en zet de gare vis even opzij onder een deksel.
- Schil de aardappelen en kook ze gaar. De visbouillon op een zacht vuurtje af en toe door roeren. Snij ondertussen de ajuin, snij fijn en bak aan.
- Voeg de krabbepootjes (*mag ook met enkele kreeftenschalen*) en ook enkele garnaaltjes toe aan de gebruikte uien en laat even stoven. Overgiet het geheel met Armagnac en flambeer. Blus met een vol glas witte wijn en laat doorkoken. Voeg daarna 75 gr tomatenpuree en 75 gr boter toe. Goed doormengen, enkele druppels citroen toevoegen en aanlengen met water van de visbouillon en peper of andere kruiden. Verder zachtjes opwarmen en laten indikken (*je kan deze (kreeft)krabtomatboter eventueel een dag op voorhand klaarmaken*).
- Neem 20 ml visbouillon en laat afkoelen. Fileer nu de zeetongetjes verder, leg de reepjes in een ingeboterde vuurvaste schotel dek af met aluminiumfolie. Warm terug op in de oven.
- Maak aardappelpuree met ¼ liter melk, wat boter en muskaatnoot. Meng vervolgens de 20 cl koude visbouillon met het kreeftensauspoeder. Voeg dit mengsel toe aan de ingedikte krabtomatboter. Laat het geheel zachtjes verderkoken, voeg de room toe en roer om.
- Voeg nog enkele garnalen toe en breng verder op smaak met een beetje witte wijn of visbouillon, enkele druppels citroen en één of twee mespuntjes cayennepeper.
- Serveer de tongeepjes op een bord, overgiet met de saus en garneer met garnaaltjes, peterselie en wat puree.





*Peter
Van Reusel*

“Veel lekkerder
dan op restaurant!”

PETER VAN REUSEL
PROJECTLEIDER

AARDAPPELGRATIN

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 650 gr aardappelen
- 400 gr geraspte kaas
- 400 ml room
- peper
- zout

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 170 °C.
- Schil de aardappelen en snij ze in dunne schijfjes.
- Vet een ovenschotel in met boter.
- Leg de helft van de aardappelschijfjes dakpansgewijs in de ovenschotel.
- Strooi daarover 200 gr geraspte kaas.
- Voeg peper en zout toe.
- Giet daarover de helft van de room.
- Leg opnieuw een laagje aardappelen, geraspte kaas, peper, zout en room.
- Zet de schotel gedurende ± 1,5 u in de oven.
- Als de korst te snel bruin wordt, mag je de oven na ongeveer 45 min verlagen tot 150 °C.





Rina
Steenhoudt

“Gemakkelijk
& super lekker”

RINA STEENHOUDT
BOEKHOUDSTER

SNELLE PASTASCHOTEL

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 500 gr spaghetti
- 4 plakken pancetta (*een halve cm dik*)
- 12 kleine trostomaten
- 3 uien (*of dikke sjalotten*)
- 1 teentje look
- rucola
- basilicum
- Parmezaanse kaas
- 5 cl olijfolie
- zwarte peper
- zout
- 100 gr pijnboompitten

BEREIDING

- Zet een ruime pot met water op het vuur. Voeg een flinke portie zout toe en breng het water aan de kook.
- Strooi de pijnboompitten in een vuurvast schaalje en rooster ze onder een hete grill goudbruin. Schud ze af en toe even op, zodat de pitten egaal gekleurd zijn.
- Verwijder de steeltjes en snij de tomaten in partjes. Versnipper de uien en de look.
- Stoof ze aan in olijfolie (*niet laten bakken*).
- Snij plakjes pancetta in reepjes of kubusjes. Laat het vlees kort meestoven met de uien. Voeg even later ook de tomatenpartjes toe. Laat ze meestoven, maar zorg ervoor dat ze beetgaar blijven.
- Kook de spaghetti al dente, en giet het kookvocht weg. Meng de pasta onder het mengsel van ui, look, pancetta en tomaten.
- Voeg zwarte peper van de molen toe.
- Stort het mengsel in een ruime schaal.
- Meng net voor het opdienen de rucola en de blaadjes basilicum onder de pasta.
- Strooi de pijnboompitten over de pastaschotel en werk het gerecht af met parmezaanschilders.





Sonja
Wens

“Gezegend met een zoon die praktisch niets eet & lust, dan moet je wel heel slim zijn bij de bereiding van gerechten.”

SONJA WENS
VERANTWOORDELIJKE PERSONEELSDIENST

SLIMME SPAGHETTISAUS

BENODIGDHEDEN (VOOR 6 PERSONEN)

- 3 el olijfolie
- 600 gr gemengd gehakt
- 6 wortelen
- groene, gele, rode paprika
- 2 preistengels
- pijpajuin
- 2 ajuinen, 2 sjalotten
- 2 tot 4 coeur de boeuf tomaten
- een takje verze rozemarijn
- gedroogde rozemarijnkruiden
- 1 el tomatenketchup

BEREIDING

- Warm 3 el olijfolie op in een lage, brede kookpan.
- Bak het gehakt rul. Voeg alle fijngesneden groenten, behalve de tomaten, in één keer toe. Laat stoven opdat het vocht uit de groenten verdamppt.
- Dompel de cœur de boeuf tomaten in kokend water, laat ze schrikken onder koud water en pel ze. Deze tomatensoort is zeer geschikt voor sauzen. Gebruik 2 tot 4 tomaten, afhankelijk van het gewicht. Zorg dat je minstens 500 gr tomaten gebruikt. Snij de tomaten in stukken en voeg ze bij het vlees en de groenten. Voeg een eetlepel tomatenketchup toe, een takje rozemarijn en rozemarijnkruiden.
- Laat de saus 30 à 40 minuten pruttelen zonder deksel, zo krijg je een gebonden saus. Roer af en toe om.
- Verwijder het takje rozemarijn.
- Dien de saus op met spaghetti en voeg geraspte Gruyère en Manchego kaas toe.
Of versie 2: maak een croque monsieur en dien op met de spaghettisauz.
- Andere groenten kunnen naar eigen smaak worden toegevoegd





Stefan
Vleugels

WITLOOFSTRONKJES MET ARDEENSE SAUS

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 4 witloofstronken
- 200 gr gehakt
- 4 lapjes gerookt spek
- 200 gr gekookte ham
- 500 gr champignons
- 1 ui
- 1 teentje look
- enkele takjes tijm
- tomatenpuree
- room
- cocktailprikkers
- 500 ml blanke fond of gevogeltefond
- sausbinder (*koude roux*)

BEREIDING

- Kuis het witloof en snij het doormidden.
- Kruid het gehakt en besmeer één helft van het witloof met 1/4de deel van het gehakt.
- Druk de andere helft op de eerste en omwikkel met spek.
- Gebruik twee cocktailprikkers om de twee helften bij mekaar te houden.
- Bak het witloof in boter, gedurende 40 minuten in de oven (200 °C) of gedurende 30 minuten in een sauteerpan.
- Snij ondertussen de ui en de look fijn. Snij de hesp in brunoise.
- Kuis de champignons en snij ze in stukjes. Laat de ui en de look bruinen in vetstof en voeg de hesp en de champignons toe.
- Voeg vervolgens een dikke koffielepel tomatenpuree, de takjes tijm en de fond toe en breng aan de kook. Bind met de sausbinder. Laat even goed doorkoken en werk af met room.
- Serveer met pommes duchesse of aardappelpuree.



“Een ideaal gerecht
voor een feestelijke
avond.”

STEFAN VLEUGELS
INFORMATICUS



Michaël
Joris

TARTIFLETTE

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 1,5 kg vastkokende aardappelen
- 1 hele Reblochon
- 400 gr gerookte spekblokjes
- beetje boter

BEREIDING

- Kook de aardappelen in de schil. Ze zijn klaar als je er met een scherp mes kan doorprikken *(niet te lang laten koken anders vallen ze uit elkaar)*.
- Laat de aardappelen een beetje afkoelen, schil ze en snij ze in schijfjes.
- Bak de spekblokjes aan in een anti-kleefpan zonder vetstof.
- Beboter een grote ovenschotel.
- Leg de aardappelschijfjes dakpangewijs in de schotel.
- Kruid elke laag met wat peper en zout *(opletten met zout! De gerookte spekblokjes zijn ook al zout)*.
- Verdeel de gebakken spekblokjes over de aardappeltjes.
- Snij de Reblochon in twee en vervolgens nog eens overlans.
- Leg de kaas op de aardappelen met spek, met de korst naar boven.
- Laat alles in een oven van 180 °C garen tot de kaas gesmolten is en er een klein korstje zichtbaar wordt.
- Geserveerd met een frisse groene sla met tomaatjes, ajuintjes,... bekom je een heel evenwichtig gerecht.

“Een typisch streek gerecht van de Franse Haute-Savoie, stevig en hartig, & ideaal na een winterse buitenactiviteit.”

MICHAËL JORIS
DIRECTIE-AFGEVAARDIGDE





Bert
Lenaerts

ENTRECÔTE OP DE BARBECUE

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- entrecôte
- krielaardappeltjes in de schil
- groene asperges
- rozemarijn
- Provençaalse kruiden
- look
- olijfolie
- fleur de sel
- 1 citroen

BEREIDING

- Kook de krielaardappeltjes met schil beetgaar en snij ze in twee.
- Kruid met rozemarijn, Provençaalse kruiden en look.
- Overgiet overvloedig met olijfolie en laat verder garen in de oven.
- Kruid de entrecôte met flink wat peper en fleur de sel, besprenkel met citroen.
- Kook de asperges beetgaar en grill ze op de barbecue.
- Gebruik ook hier voldoende olijfolie, peper en fleur de sel.

“Een goed gekruid
gerecht voor een
zomerse avond.”

BERT LENAERTS
COMMERCIEEL DIRECTEUR





Ronny
Eijckmans

“Gemakkelijk & lekker
& de kinderen
zijn er dol op!”

RONNY EIJCKMANS
ADMINISTRATIEF EN FINANCIËEL DIRECTEUR

ZEEBARBEEL MET ZONGEDROOGDE TOMAAJTJES & PIJNBOOMPITTEN

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 8 zeebarbeel-filets
- 80 gr pijnboompitten
- 200 gr zongedroogde tomaten
- 1 el tomatenpuree
- handvol gesneden bladpeterselie
- 3 el water
- Provençaalse kruiden
- 3 el olie
(gebruik gerust de olie van de zongedroogde tomaatjes)
- 1 kg aardappelen
- olijfolie
- pikante olijfolie
- 100 tot 200 gr spekjes

BEREIDING ZEEBARBEEL

- Rooster de pijnboompitten in een pan zonder olie.
- Snij de zongedroogde tomaatjes in stukjes en doe ze in een kom; voeg 50 gr pijnboompitten, 1 el tomatenpuree, een handvol gesneden bladpeterselie, 3 el water en 3 el olie toe.
- Roer alles goed onder elkaar.
- Spoel de zeebarbeel, dep droog en leg de vis *(velkant naar beneden)* in een met olie ingesmeerde ovenschotel.
- Doe het tomatenmengsel op de zeebarbeel. Leg indien gewenst een tweede laag zeebarbeel *(velkant naar boven)* op het tomatenmengsel en bedek met een nieuwe laag tomatenmengsel.
- Strooi de overige pijnboompitten over het tomatenmengsel. Zet 20 minuten in de oven op 180 °C.

AARDAPPELBEREIDING

- Schil de aardappelen, spoel ze en droog ze af. Snij de aardappelen vervolgens in onregelmatige stukken en leg ze in een ovenkom. Overgiet rijkelijk met olijfolie en pikante olijfolie en kruid met de Provençaalse kruiden.
- Zet ze gedurende 30 minuten in de oven op 180 °C en roer regelmatig om.
- Voeg na 20 minuten de spekjes toe.





Kim
van Kuyk

“Snel & makkelijk klaar te maken. Ideaal dus “when time is of the essence”, tijdens een drukke werkweek.”

KIM VAN KUYK
FACILITY MANAGER

TAGLIATELLE SCAMPI PESTO PARMIGIANO

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 500 gr tagliatelle
- 1 zak gepelde scampi
- 1 doosje pijnboompitten
- 1 potje pesto
- 1 ajuin
- 4 verse tomaten
- 1 bol look
- 1 blok Parmezaanse kaas
- 1 el olijfolie
- viskruiden

BEREIDING

- Snij de tomaten in kleine stukjes en pers de looktenen.
- Kook de pasta al dente en stooft de tomaatjes aan met ajuin.
- Bak de scampi aan beide zijden in de geperste look in de olijfolie.
- Breng de scampi op smaak met de viskruiden.
- Rasp de parmezaanse kaas.
- Laat de pijnboompitjes kort op het vuur kleuren en draai ze regelmatig om.
- Voeg alle ingrediënten samen in een pot en voeg de pesto al roerend toe.
- Dien op in een pastakom, en strooi de Parmezaanschilders over het gerecht.





Ben
van Tilborgh

“Het heeft iets feestelijk, maar is toch nog relatief gemakkelijk te bereiden.”

BEN VAN TILBORGH
JUNIOR BOEKHOUDER

EEND IN PORTOSAUS MET GEBRAISEERD WITLOOF & POMMES DUCHESSE

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 2 eendenborstfilets (300/400gr per stuk)

Voor het gebraiseerd witloof:

- 8 stronkjes witloof

- saladekruiden Piet Huysentruyt

- spuitzak

Voor de pommes duchesse:

- 1 kg aardappelen

- peper en zout

- 2 eieren

- nootmuskaat

- melk

Voor de portosaus:

- 2 dl porto

- sojasaus

- 3 takjes tijm

- 1 takje rozemarijn

- 3 limoenen

- 3 el honing

BEREIDING

- Schil de aardappelen, kook ze gaar, giet ze af en stamp ze fijn met een aardappelstamper. Voeg er de 2 eieren en een scheutje melk aan toe. Stamp dit verder tot een smeuge massa en kruid af met nootmuskaat, peper en zout. De aardappelpuree kan je even opzij zetten.

- Verwijder de buitenste bladeren van het witloof en snij het bittere gedeelte weg. Doe een beetje boter in een sauteerpan en leg het witloof in de pan. Kruid af met de saladekruiden van Piet Huysentruyt, peper en zout. Om het witloof minder bitter te maken kan je, naar eigen smaak een beetje suiker toevoegen. Kleur het witloof rondom goed aan en bevochtig vervolgens met een beetje water. Dek af en laat op een zacht vuurtje verder stoven.

- Verwijder het overtollige vet van de eend, alsook het bloedvaatje. Snij vervolgens een kruiselings patroon in het vel van de eend. Zet een gewone pan op een middelhoog vuur zonder vetstof (het vet van de eend zal onmiddellijk smelten). Leg de eend daarna op de velkant in de pan. Bak deze totdat het vel mooi gekleurd is, draai de eend om en laat nog even bakken. Als de eend volledig dichtgeschroeid is, haal je ze uit de pan en leg je ze omgekeerd in een ovenvaste schaal. Giet de braadjus over de eend en plaats ze dan gedurende 10 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C. Haal de eend uit de oven, wikkel ze in aluminiumfolie, draai ze om en laat 10 minuten rusten.

- Schep de puree in de spuitzak en spuit torentjes op een ingevette bakplaat (of gebruik een siliconenmatje). Zet de pommes duchesse vervolgens gedurende 10 minuten onder de grill, tot ze goudbruin gekleurd zijn. Voor de saus gebruiken we de pan waarin we de eendenborsten gebakken hebben. Zet de pan terug op het vuur en blus met de porto. Voeg vervolgens het sap van de 3 limoenen toe, 3 eetlepels honing en 3 eetlepels sojasaus. Laat dit op een zacht vuurtje voor de helft inkoken. Voeg tenslotte de fijngesnipperde tijm en rozemarijn toe en kruid af met peper en zout.

- Snij de eend in plakjes, overgiet met wat saus en serveer met een stronkje witloof en pommes duchesse.



NAGERECHTEN

BRUTI MA BUONI - Paul Van Rompaey

p. 74

YOGHURTCAKE - Sandra Houtmeyers

p. 76

GESTOOFDE LIMBURGSE AARDBEIEN MET AMARETTO & VANILLE IJS - Bert Lenaerts

p. 78

KONINKLIJKE TAART - Ruth Willekens

p. 80

AARDBEIEN MET SABAYON - Peter Van Reusel

p. 82

ROTSJES - Sonja Wens

p. 84

CRÈME BRÛLÉE (MET EEN FRISSE TOETS) - Chris Kempenaers

p. 86

CLAFOUTIS MET PEREN & AMANDELEN - Michaël Joris

p. 88



BRUTI MA BUONI

BENODIGDHEDEN (± 40 KOEKJES)

- 250 gr bloem
- 100 ml maïs- of zonnebloemolie
- 100 gr rozijnen
- 20 gr pijnboompitten
- enkele walnoten
- 100 ml Vin Santo (of andere zoete dessertwijn)
- ½ zakje bakpoeder
- 50 gr suiker
- bloedsuiker

BEREIDING

- Doe de bloem in een mengkom, voeg de olie en de Vin Santo toe.
- Meng tot een vloeende massa.
- Voeg suiker, bakpoeder, rozijnen, pijnboompitten en noten toe.
- Laat het deeg even rusten in de koelkast.
- Boter een bakplaat lichtjes in.
- Vorm, met behulp van twee lepels, kleine deegkoekjes. De vorm mag ruw zijn.
- Plaats de bakplaat in een voorverwarmede oven van 200 °C en bak gedurende 8-10 minuten.
- Bestrooi met bloedsuiker en dien op.

Paul
Van Rompaey

“Ruw maar lekker:
Italiaanse koekjes
op ‘la mamma’
Paula’s wijze”

PAUL VAN ROMPAEY
INFORMATICUS





Sandra
Houtmeyers

YOGHURTCAKE

BENODIGDHEDEN

- 275 ml yoghurt
- 150 gr bloem
- 150 gr suiker
- 3 el olie
- 3 eieren
- blauwe bessen, frambozen, aardbeien, braambessen

BEREIDING

- Meng in een kom yoghurt, bloem, suiker, olie en eieren tot een glad mengsel.
- Voeg het fruit toe.
- Doe het geheel in een bakvorm (*eventueel invetten*).
- Laat 45 minuten bakken op 180 °C.



“Lekker en super
gemakkelijk”

SANDRA HOUTMEYERS
HULPBOEKHOUDSTER



Bert
Lenaerts

“Super eenvoudig
& toch zeer lekker!”

BERT LENAERTS
COMMERCIEEL DIRECTEUR

GESTOOFDE LIMBURGSE AARDBEIEN MET AMARETTO & VANILLE IJS

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 500 gr Limburgse aardbeien
- 60 gr fijne suiker
- 50 gr kerrygold boter
- 1 dl Amaretto
- 1 doosje vanille-ijs
- zwarte peper van de molen
- takjes munt

BEREIDING

- Was de aardbeien onder koud stromend water en droog ze op keukenpapier.
- Verwijder de steeltjes en snij de aardbeien vervolgens in grove stukken.
- Smelt de boter in een pan en voeg de aardbeien toe.
- Strooi er suiker overheen en flambeer het geheel met Amaretto.
- Serveer onmiddellijk in een diep bord, doe er een bolletje vanille-ijs bovenop en voeg royaal zwarte peper toe.
- Werk af met een takje munt.





KONINKLIJKE TAART

BENODIGDHEDEN

- 250 gr goede boter
- 200 gr poedersuiker
- 6 eieren
- 150 gr zwarte chocolade (*in stukjes*)
- 4 pakjes vingerkoekjes (*Boudoir*) ± 800 gr
- springvorm zonder bodem
- bakpapier
- chocoladekorrels of -schilfers

BEREIDING

- Smelt de chocolade (*au bain marie* of *in de microgolfoven*) en laat afkoelen. Klop de boter tot room, en meng hieronder eerst de bloedsuiker, dan de eidooiers. Meng de afgekoelde chocolade onder de room. Klop de eiwitten stijf en spatel deze ook onder het mengsel. Bekleed vervolgens de springvorm met natgemaakt bakpapier.
- Plaats tegen de zijkanten boudoirkoekjes. Schuin deze iets af aan de onderzijde, zodat ze niet omvallen. Als de zijkant volledig bekleed is, een eerste laag koekjes op de bodem leggen. Probeer zo goed mogelijk alle openingen op te vullen.
- Giet hierover wat van het chocolademengsel en strijk goed uit. Draai de vorm een kwart en leg terug een laag koekjes op het mengsel. Blijf dit doen tot net (*± 1 à 1,5 cm*) onder de bovenkant. Strijk hierover nog een dun laagje chocolademengsel en werk af met chocoladekorrels of -schilfers.
- Laat de taart een nachtje opstijven in de frigo of op een koele plaats.

TIPS

- Voor een kinderfeestje kan je ook gekleurde bolletjes en andere suikerversiering gebruiken om te garneren.
- Het vergt vrij veel geduld om de zijkant te bekleden met de boudoirkoekjes. Door de koekjes aan de onderzijde iets schuin af te snijden, hebben de koekjes de neiging om over te hellen naar de vorm, en blijven ze beter staan.
- Door de vorm telkens een kwart te draaien, zorg je er bovendien voor dat de taart stevig is, en niet in elkaar valt bij het aansnijden.



Ruth
Willekens

“Ideaal voor een kinderfeestje. Handig omdat je het een dag op voorhand kan maken.”

RUTH WILLEKENS
PROJECTLEIDER



AARDBEIEN MET SABAYON

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 400 gr aardbeien
- 4 eierdooiers
- 6 el zoete witte wijn
- 4 el suiker
- 1 zakje vanillesuiker

BEREIDING

- Spoel de aardbeien, snij ze in blokjes en verdeel over 4 schaaltes.
- Klop de eierdooiers op met witte wijn, suiker en vanillesuiker tot je een schuimig mengsel krijgt.
- Plaats dit mengsel gedurende 1 minuut in de microgolfoven op 550 W.
- Mix het mengsel en plaats terug voor 30 seconden in de microgolfoven.
- Mix opnieuw en zet het mengsel gedurende 20 seconden in de microgolfoven.
- Mix een laatste keer, en giet de sabayon vervolgens over de aardbeien.
- Onmiddellijk opdienen.

*Peter
Van Reusel*

“Een gemakkelijk
& lekker receptje
voor op een
zomerse dag.”

PETER VAN REUSEL
PROJECTLEIDER





Sonja
Wens

“Snel, gemakkelijk
& oh zo lekker!”

SONJA WENS
VERANTWOORDELIJKE PERSONEELSDIENST

ROTSJES

BENODIGDHEDEN (VOOR 10 À 15 KOEKJES)

- 100 gr eiwit (*het eiwit van 4 eieren*)
- 200 gr bloedsuiker
- 200 gr gemalen kokos

BEREIDING

- Meng de eiwitten en de suiker in een kom.
- Voeg vervolgens de kokos toe en meng.
- Gebruik 2 eetlepels om de rotsjes te maken.
- Leg ze op een bakplaat met bakpapier, ongeveer op 3 cm van mekaar.
- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Bak de koekjes ongeveer 10 minuten in de oven, tot ze mooi gekleurd zijn.





Chris
Kempnaers

CRÈME BRÛLÉE (MET EEN FRISSE TOETS)

BENODIGDHEDEN (VOOR 6 PERSONEN)

- 300 gr verse rabarber
- 3 el kristalsuiker
- 2 vanillestokjes
- 4 dl slagroom
- 1 dl volle melk
- 8 eidooiers
- 80 gr suiker
- fijne kristalsuiker

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 140 °C.
- Snij de rabarber in grote stukken en doe die in een pan, samen met 3 el kristalsuiker en 5 el water. Laat pruttelen tot de rabarber zacht is. Verdeel de rabarber over 6 kleine schaaltes waarin je de crème brûlée kan bakken.
- Splijt de vanillestokjes en schraap met een mes het merg eruit. Doe dat samen met de stokjes, de room en de melk in de pan en breng het mengsel op een laag vuur aan de kook. Klop ondertussen de eidooiers samen met de suiker (80 gr) tot ze licht en luchtig zijn. Haal, als de room en melk bijna koken, de vanillestokjes uit de pan en giet er, terwijl je steeds blijft roeren, het eiermengsel beetje bij beetje bij. Tik eventuele luchtballen of schuim uit het mengsel voor je het boven op de rabarber in de schaaltes giet (max. 3 cm dik op gieten).
- Zet de schaaltes in een braadslee en vul die tot halverwege de schaaltes met water.
- Bak het mengsel ongeveer 25 minuten in de voorverwarmde oven tot het mengsel gestold is, maar in het midden nog een beetje "lobbig" is.
- Laat de schaaltes eerst tot kamertemperatuur afkoelen en zet ze dan in de koelkast.
- Bestrooi ze met een zeer dunne laag suiker en karameliseer ze met een gasbrander (of onder een zeer, zeer hete grill).

Opgelet: werk de schaaltes één na één af. Anders heeft de suiker tijd om vochtig te worden en kan hij niet meer worden gebrand.

“Een perfecte zoetzure combinatie onder een krokant laagje.”

CHRIS KEMPNAERS
SECRETARESSE





CLAFOUTIS MET PEREN & AMANDELEN

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 2 eieren
- 2 eidooiers
- 10 cl volle melk
- 20 cl room
- 50 gr suiker
- 20 gr maïzena
- klein beetje vanille-extract (poeder)
- 1 zakje vanillesuiker
- 8 halve peren (eventueel op siroop)
- 100 gr amandelpoeder
- 50 gr amandelschilfers
- 20 gr boter

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Beboter een ovenschotel van ongeveer 25 cm diameter en bestrooi met amandelpoeder.
- De halve peren in twee snijden, laten uitlekken en in amandelpoeder wentelen.
- Meng in een grote kom de eieren, de eidooiers, de melk en de room.
- Voeg de suiker, de maïzena, het vanille-extract en de vanillesuiker toe.
- Meng tot je een glad beslag krijgt.
- Schik de peren op de bodem van de ovenschotel en giet het mengsel erover.
- Strooi de amandelschilfers over het geheel.
- Bak gedurende 35 minuten in de oven.

Michaël
Joris

“Supereenvoudig & snel klaar. Ook variantes met abrikoos of krieke zijn overheerlijk!”

MICHAËL JORIS
DIRECTIE-AFGEVAARDIGDE



COLOFON

Een realisatie van de medewerkers van Vanhout nv

Joke De Walsche - projectleider

Ronny Eijckmans - administratief & financieel directeur

Greet Geens - calculator

Anne Hendrickx - medewerkster verzekeringen

Sandra Houtmeyers - hulpboekhoudster

Michaël Joris - directie-afgevaardigde

Jos Kempen - bestuurder-directeur

Chris Kempenaers - secretaresse

Bert Lenaerts - commercieel directeur

Maggie Mertens - secretaresse boekhouding

Frans Michielsens - directeur

Paul Mijnenonckx - hoofdaankoper

Jan Parmentier - manager Vanhout Facilities

Joeri Schellens - technisch directeur

Philip Smits - projectleider

Rina Steenhoudt - boekhoudster

Kim Van kuyck - facility manager bij Vanhout Facilities

Peter Van Reusel - projectleider

Paul Van Rompaey - informaticus

Benjamin Van Tilborgh - junior boekhouder

Ines Vangenechten - secretaresse

Stefan Vleugels - informaticus

Sonja Wens - verantwoordelijke personeelsdienst

Ruth Willekens - projectleider

FOTOGRAFIE

Stefan Vleugels, Michaël Joris en Pascale Driesen
(Photography Pace)

V.U.

Vanhout nv, Lammerdries 12 - B 2440 Geel

tel. +32 (0)14 25 16 11 - fax +32 (0)14 25 16 00

RPR Turnhout BTW BE 0439 714 361

Registratie 02.11.13 info@vanhout.be

OPLAGE

1000 ex.

PUBLICATIEDATUM

5 december 2013

Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd en/of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotografie of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande toestemming van de verantwoordelijke uitgever. De uitgever kan op generlei wijze aansprakelijk worden gesteld voor eventueel ondervonden schade voortvloeiende uit fouten en/of onvolledigheden in de inhoud van deze brochure. Alle rechten voorbehouden.



In onze zoektocht naar een origineel relatiegeschenk, werd het idee geopperd om een Vanhout kookboek samen te stellen: een kookboek met de lievelingsrecepten van onze medewerkers, gefotografeerd door onze medewerkers. Ons eigen project "Vanhout Culinair" was geboren.

Onze fotografen gingen op bezoek bij collega's, die hun favoriete gerecht klaarmaakten en op de gevoelige plaat lieten vastleggen. Enkele uren kokerellen, hard zwoegen, fotograferen, poseren en improviseren. Maar ook samen tafelen, hartverwarmende gesprekken, humor, vriendschap en enthousiasme. Het resultaat van deze intense, leuke maanden vindt u in "Vanhout Gesmaakt".

Wij zijn er bijzonder trots op en hopen dat u er evenveel plezier aan zal beleven. Vierentwintig collega's toerden zevenendertig gerechten op tafel: van voorgerecht tot dessert, van soep tot koekjes voor bij de koffie.

Wij wensen u massa's kookplezier en smakelijk eten.

