

'VANHOUT GESMAAKT'

BOUWPARTNERS EN MEDEWERKERS ONTHULLEN HUN FAVORIETE GERECHT





'VANHOUT GESMAAKT'

BOUWPARTNERS EN MEDEWERKERS ONTHULLEN HUN FAVORIETE GERECHT





‘VANHOUT GESMAAKT’

Na de uitgave van het eerste Vanhout kookboek vorig jaar en de daaropvolgende positieve reacties, hebben we niet lang getwijfeld om een tweede editie uit te brengen. Opnieuw werd het een exclusief boek, niet verkrijgbaar op de boekenbeurs of in de betere boekhandel.

Dit jaar hebben we naar meer diversiteit gestreefd. Niet alleen onze eigen medewerkers kookten voor u hun favoriete gerecht, maar wij hebben ook dertien enthousiaste externe relaties van Vanhout bereid gevonden om hun keukengeheimen prijs te geven. Bovendien laten enkele medewerkers u kennis maken met gerechten uit hun thuisland, en worden er eenvoudige gerechten voorgesteld om samen met de kinderen te maken.

Het creëren van het kookboek is niet alleen een aaneenrijgen van diverse kookavonden, maar is doorheen het jaar ook een boeiend gespreksonderwerp voor ons personeel. Het feit dat er dit jaar bovendien gekookt en getafeld werd bij bouwpartners van Vanhout, zorgde ervoor dat relaties verder uitgediept en verstevigd werden. Je stapt immers uit het professionele kader en leert elkaar op een totaal andere manier kennen.

Zoals steeds bij Vanhout, hebben we bij het samenstellen van dit boek naar kwaliteit gestreefd. We wensen u veel kookplezier en smakelijk eten.

Vanhout ... meer dan een aannemer.



Jef Lembrechts
Gedelegeerd bestuurder



VOORGERECHTEN

WITLOOF MET GEROOKTE ZALM - Katrien Lenaers

p. 12

RISOTTO MET CHAMPIGNONS EN PANCETTA - Bart Verheyen

p. 14

PLUKBROOD - Ingrid Govarts

p. 16

PAPRIKASOEP MET CHORIZOBALLETJES - Ines Vangenechten

p. 18

POMPOENSOEP MET GARNAALTJES - Ingrid Govarts

p. 20

TAGLIATELLE MET GEROOKTE ZALM EN ZWARTE OLIJVEN - Rina Steenhoudt

p. 22



Katrien Lenaers

“Een simpel, hartig gerechtje dat bij iedereen in de smaak valt.”

KATRIEN LENAERS
PR-VERANTWOORDELIJKE

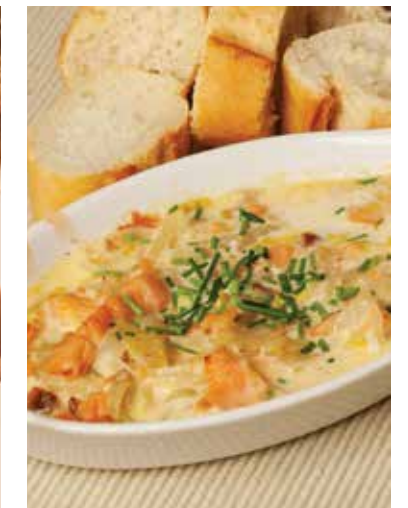
WITLOOF MET GEROOKTE ZALM

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 8 stronkjes witloof
- 400 gr gerookte zalm
- room
- peper en zout
- 1 eigeel
- bieslook
- Frans brood

BEREIDING

- Snij het witloof in ringetjes, de zalm in reepjes.
- Stoof het witloof aan in *(melkerij)boter*. Als het witloof gaar is, de room toevoegen *(tot het witloof net onder staat)*. Even laten opkoken.
- Voeg de zalm toe.
- Breng op smaak met witte peper en een weinig zout. Laat nog even doorkoken.
- Neem de pan van het vuur en voeg 1 eigeel toe. Roer goed, opdat het eigeel niet stolt.
- Giet het mengsel in een vuurvaste schotel en zet het onder de grill tot het gerecht een lichtbruin kleurtje krijgt. Werk af met wat bieslook en dien op met Frans brood.
- Je tovert het gerecht om naar een hoofdgerecht door het mengsel als saus op pasta te gebruiken. Voeg dan zongedroogde tomaten en geroosterde pijnboompitten toe.
- Voor een lichte variant vervang je de volle room door light room en stoof je het witloof in gewone boter.





RISOTTO MET CHAMPIGNONS EN PANCETTA

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

Voor de bouillon

- 1 stevige braadkip
- sjalotje
- laurier, verse rozemarijn

- olijfolie

- risotto rijst (*Arborio*), 1 handvol per persoon
- 12 sneetjes pancetta
- Parmiggiano
- enkele klontjes boter
- halve citroen
- peper en zout

Voor de risotto

- 1 dikke preistengel
- 1 doosje bruine champignons
- sjalot en look

BEREIDING

- Maak een dag op voorhand een goede kippenbouillon.
- Snij de champignons in kleine blokjes, de preistengel in fijne ringen.
- Stoof het sjalotje en de look aan in olijfolie en voeg de groenten toe.
- Laat de groenten stoven tot ze beetgaar zijn.
- Zet de oven op 120°C Schik de pancetta-ringen op een vel bakpapier.
- Laat ze zacht drogen in de oven, gedurende een uurtje.
- Stoof de risotto aan in een goede scheut olijfolie. Doe dit op een laag vuur, opdat de rijstkorrels de tijd krijgen om de olie op te slorpen, zonder dat ze verbranden.
- Als de korrels glazig worden, voeg je een pollepel bouillon toe (*het vuur niet hoger zetten*).
- Voeg telkens als de korrels droog worden, opnieuw een pollepel bouillon toe.
- Roer af en toe om. Blijf dit herhalen tot de korrels helemaal gaar zijn.
- Voeg dan de gestoofde groentjes toe en laat ze samen met de rijst nog even garen.
- Meng een stevige portie Parmeggiano door de risotto en voeg enkele klontjes verse boter toe.
- Werk af met wat citroensap voor een frisse toets.
- Serveer de risotto in een diep bord, leg op elke portie wat gedroogde pancetta-ringen.
- Werk af met Parmeggiano, een takje verse rozemarijn en een draai van de pepermolen.

Bart Verheyen

“Het gerecht is eenvoudig om klaar te maken. Je kan het variëren naar gelang de seizoenen.”

BART VERHEYEN
ARCHITECT-VENNOOT STRAMIEN

Reeds van meet af aan is Stramien een overtuigde partner en promotor van bouwteams. Samen realiseerden we op die wijze meerdere projecten voor SD Worx, CM, Vanbreda en GZA.





Ingrid Govarts

“Een plukbrood is een superlekker en simpel te bereiden aperitiefhapje, dat je makkelijk op voorhand kan klaarmaken.”

INGRID GOVARTS
SECRETARESSE HBS

PLUKBROOD

BENODIGDHEDEN (VOOR 6 PERSONEN)

- 1 rond brood
- Pesto naar keuze
- 1 blok mozzarella
- 100gr chorizo

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 180° C.
- Neem het brood en snij om de 3cm een snede tot op 1 cm van de bodem.
- Smeer in deze snede de pesto.
- Snij daarna haaks op de andere sneden ook sneden om de 3 cm.
- In deze snede stop je mozzarella en schijfjes chorizo, je kan ook salami of ontbijtspek gebruiken.
- Plaats het brood 10 à 15 min. op 180° C in de oven tot de kaas gesmolten is.





PAPRIKASOEP MET CHORIZOBALLETJES

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

voor de soep:

- 2 liter kippenbouillon
- 5 rode paprika's
- 2 uien
- 1 teentje look
- 3 eetlepels boter
- 1 eetlepel currypoeder
- 1 bouquet garni
- 1 theelepel paprikapoeder
- peper & zout

voor de chorizoballetjes:

- 250 gr kippengehakt
- 1 ei
- ½ pak beschuiten (of 100 g paneermeel)
- 100 gr chorizo
- 1 klontje boter
- peper
- nootmuskaat

BEREIDING

- Spoel alle groenten schoon, pel de uien en snij ze grof. Halveer de paprika's en verwijder de zaadlijsten. Snij de groenten grof.
- Smelt een klontje boter in een ruime stoofpot en stook de stukken ui en paprika tot ze bijna gaar zijn. Roer regelmatig. Voeg currypoeder en paprikapoeder toe. Laat alles even pruttelen.
- Maak een bouquet garni van enkele laurierblaadjes, takjes verse tijm en peterseliestelen. Bind alles samen met een eindje keukentouw.
- Schenk de kippenbouillon bij de gestoofde groenten. Laat pruttelen op een zacht vuur, gedurende 20 à 30 minuten.
- Haal het bouquet garni uit de pot en mix de soep glad met een staafmixer. Kruid de soep met wat zout en peper van de molen.
- Snij de chorizo in piepkleine stukjes.
- Maal de beschuiten met een passe-vite in een mengschaal.
- Voeg het gehakt toe en kruid met nootmuskaat en peper.
- Voeg de stukjes chorizo en het ei toe.
- Was je handen en kneed alle ingrediënten tot een egaal vleesmengsel. Rol balletjes (diameter 1,5cm) van het vleesmengsel en kook ze gaar (ongeveer 10 minuten). Laat de balletjes even afkoelen.
- Verhit een klontje boter in een braadpan.
- Bak de balletjes tot ze een goudbruin korstje hebben.
- De soep is klaar om te serveren.
- Schep hier enkele balletjes bij.

Ines
Vangenechten

“Een recept van
mijn grootvader ...
heerlijk op een
koude winterdag”

INES VANGENECHTEN
SECRETARESSE





POMPOENSOEP MET GARNAALTJES



BENODIGDHEDEN

- 1,5 kg pompoenvlees
- 2 dikke uien
- 2 wortelen
- 3 stengels witte selder
- 3 à 4 kippenbouillonblokjes
- 2,5 liter water
- 1 appelsien
- 100gr garnaltjes
- gesnipperde peterselie
- een scheutje room

Ingrid Govarts

BEREIDING

- Reinig de groenten en snij ze in grove stukken.
- Stoof de gesnipperde ajuin met boter, voeg er de wortelen, selder en pompoenvlees bij.
- Laat het een 10-tal minuten stoven, roer regelmatig.
- Voeg hierbij het water en de kippenbouillonblokjes en laat een half uur koken.
- Mix de soep en voeg er het sap van de appelsien bij.
- Serveer de soep in een bord, garneer met garnaltjes, een scheutje room en peterselie.

“Het is een superlekkere soep. Bovendien vind ik het leuk om groenten uit eigen tuin te bereiden.”

INGRID GOVARTS
SECRETARESSE HBS





TAGLIATELLE MET GEROOKTE ZALM EN ZWARTE OLIJVEN

BENODIGDHEDEN (VOOR 6 PERSONEN)

- 300 gr tomaten
- 100 gr gerookte zalm
- 2 teentjes look
- 60 gr zwarte, ontpitte olijven
- olijfolie
- room
- visfumet
- zout en peper
- munt
- oregano
- 400 gr tagliatelle

BEREIDING

- Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en pureer het vruchtvlies.
- Pel 2 teentjes look en snipper ze fijn. Snij de zwarte olijven in kleine stukjes.
- Verhit de olijfolie in een pan en fruit de look.
- Voeg de olijven toe en roer voorzichtig om.
- Voeg na 2 à 3 minuten al roerend de room en de visfumet toe.
- Voeg de tomatenpuree toe en breng aan de kook.
- Breng op smaak met peper, zout, fijngehakte munt en oregano.
- Kook de tagliatelle beetgaar en schik in de borden.
- Verdeel de saus en werk af met reepjes gerookte zalm en olijven.
- Garneer met enkele muntblaadjes.



Rina Steenhoudt

“Gemakkelijk en super lekker! Dit gerecht kan als voor- en hoofdgerecht geserveerd worden.”

RINA STEENHOUDT
BOEKHOUDSTER



HOOFDGERECHTEN

ETHIOPISCHE INJERA-SCHOTEL - Dawit Shimles	p. 26
CLOUS - Catherine Leysen	p. 28
TAJINE MET LAMSVLEES EN COUSCOUS - Guy Patteet	p. 30
THAISE KIP MET KOKOSCURRY - Benjamin van Tilborgh	p. 32
GRIETFILET MET FRISSE SALADE - Joeri Schellens	p. 34
TIROLER GRÖSTL - Jan Vanreusel	p. 36
LAMSKROON MET PROVENÇAALSE SAUS - Sonja Wens	p. 38
KONIJN OP PROVENÇAALSE WIJZE - Herman Artois	p. 40
KABELJAUW MET LOOKPUREE, ERWTENCOULIS EN GEDROOGDE HESP - Jo Leysen	p. 42
DES OEUFS EN MEURETTE - Luc Mertens	p. 44
TAGLIATELLE MET MANGO, SCAMPI EN SPEKJES - Nancy Kriekemans	p. 46
RUNDSFILET GEROLD IN KRUIDEN EN EEKHOORNTJESBROOD, VERPAKT IN PROSCIUTTO - Chris Kempnaers	p. 48
MOSSELEN MET BIER - Bruno Dekoning	p. 50
CHILI CON CARNE - Ingrid Govarts	p. 52
COUSCOUS MET KIP - Mohamed el Jaghdoufi	p. 54
TOSCAANSE SPELT RISOTTO MET BIER - Jorden Goossenaerts	p. 56
ZWIEBELN MET GEHAKT - Katleen De Prins	p. 58
GINGER FISH MET CHINESE GROENTEN - Marleen De Wolf	p. 60
OSSOBUCO CON GREMOLATA - Luk Segers	p. 62
GEBAKKEN TONIJN MET GRIEKSE SALADE - Bart Sebreghts	p. 64
TOAST CHAMPIGNON MET PAS DE BLEU EN GEPOCHEERD BIO-EI - Luc Bresseleers	p. 66
MEHELSE KOEKOEK MET GEBAKKEN WITLOOF EN KROKET VAN RISOTTO EN TRUFFEL - Rokoco	p. 68
GEROOKTE KIP MET CURRYRIJST EN BAKBANAAN - Vicky Dalman	p. 70
GRATIN VAN KNOLSELDER MET PEREN EN EEND - Michaël Joris	p. 72
KIP ANDALOUSE MET PESTOPUREE - Stefan Vleugels	p. 74



Dawit
Shimles

“Dit pittig gekruid
Ethiopisch gerecht mag
je ongegeneerd met je
handen eten. Ideaal dus
om duimen en vingers
bij af te likken.”

DAWIT SHIMLES
ARBEIDER

ETHIOPISCHE INJERA-SCHOTEL

BENODIGDHEDEN VOOR 6 INJERA (TRADITIONEEL GEGIST BROOD)

- 150 gr zelfrijzend meel
- 50 gr maïsmeel
- 2,5 dl lauwwarm water
- 1,25 dl sodawater

BEREIDING

- Meng beide soorten meel. Voeg het lauwwarme water toe en meng goed.
- Laat dit beslag 2 à 3 dagen rusten. Het mengsel is klaar als het zuur is.
- Voeg nu sodawater toe tot het beslag lijkt op dunne room. Verhit een grote antiaanbakpan.
- Schep een kleine pollepel beslag in de pan: begin van de rand en vorm een spiraal naar het midden toe.
- Bak het brood tot het bijna gaar is. Dek de pan dan af met een deksel en laat nog wat verder garen.
- Als de injera klaar is ziet hij eruit als een grote, luchtige pannenkoek met veel luchtgaatjes (*hoe meer hoe beter*).
- Bewaar de injera in een schone theedoek.

COMBINEER DE INJERA BIJVOORBEELD MET:

Key Wot (gestoofd rundsvlees)

- 100 gr boter
- 1 kg mager rundsvlees, in blokjes gesneden
- 1 ui, in ringen gesneden
- thijm
- 1 kl paprikapoeder
- 1 kl gemengde specerijen
- 1 kl tomatenpuree

- Smelt de boter in een braadpan en bak de vleesblokjes aan tot ze goudbruin zijn.
- Schep ze uit de pan. Fruit de ui in dezelfde pan en voeg de kruiden, de tomatenpuree en 300ml water toe.
- Breng de saus aan de kook, doe het gebakken rundsvlees erbij en laat het geheel gedurende 30 minuten zachtjes sudderen.

Fasolia

Licht gekruide sperziebonen, wortelen en ui

Ayeb

Pittige zelfgemaakte witte kaas (*kan je vervangen door geitekaas of feta*)

Tibs

Gesneden rundsvlees, gebakken in geklaarde kruidenboter, met knoflook, uien en rode paprika

Ye-Tikil Gomen

Licht gekruide witte kool, aardappelen en wortelen met knoflook, uien en gember





Catherine Leysen

“Uit grootmoeders keuken...
Om duimen en vingers bij
af te likken!”

CATHERINE LEYSEN
CALCULATOR

CLOUS

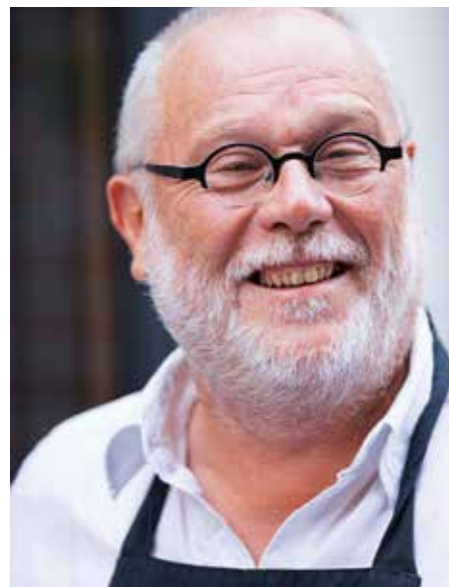
BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 200 gr bakboter
- 1 ajuin
- ½ bol look
- 600 gr rosbeef om te bakken (*ongesneden*)
- 8 pistolets
- peper
- zout
- nootmuskaat
- paprikapoeder
- pili pili
- 400 ml water
- groenten en saus naar keuze (*als bijgerecht*)

BEREIDING

- Leg het vlees 24 uur voor bereiding in de diepvriezer en laat het 4 à 5 uur voor bereiding ontdooien in de koelkast. Snijdt daarna het vlees in plakjes van 2 à 3 mm.
- Snipper de ajuin en snij de look in stukjes. Snij de pistolets door en plaats ze op een bord of plankje naast het fornuis.
- Doe 100gr boter in een grote, hete pan (*fornuis op hoogste stand*). Voeg, wanneer de boter gesmolten is, de helft van de ajuin en de helft van de look toe. Laat even aanstoven en breng dan de ajuin en de look met een spatel naar de zijkanten van de pan zodat er in het midden plaats vrij komt om het vlees te bakken.
- Plaats 2 à 3 plakjes vlees per persoon naast elkaar in de pan. Kruid, terwijl het vlees bakt, elk stukje met peper. Strooi een snuifje zout over het vlees en kruid met nootmuskaat. Kruid elk plakje vlees met paprikapoeder en pili pili.
- Zet het vuur wat lager en draai het vlees om. Herhaal de kruiding zoals hierboven beschreven. Leg, wanneer het vlees voldoende gebakken is, 2 à 3 plakjes vlees tussen de helft van de pistolets.
- Doe de helft van het water in de pan en laat even sudderen. Zet ondertussen het vuur uit.
- Neem nu één broodje en dompel het ‘dekseltje’, met de zijde die tegen het vlees komt, in de pan. Plaats het dekseltje terug op het vlees, draai het broodje om en doe nu het zelfde met de onderste helft van het broodje.
- Herhaal deze stap voor de overige broodjes tot al het vocht uit de pan opgenomen is.
- Verdeel de ajuin en de look, die overgebleven zijn in de pan, tussen de verschillende broodjes.





Guy Patteet

TAJINE MET LAMSVLEES EN COUSCOUS

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 1 rode ui
- 1 lamsschouder van ± 1,3 kg
(ontvet en in stukken gesneden)
- zout
- olijfolie
- harissa
- tomatenpuree
- 500ml water
- 2 grote wortels
- 3 meiraapjes
- 1 groene paprika
- 2 tomaten
- 1 courgette
- 250gr kikkererwten

BEREIDING

- Snij de ui in plakjes.
- Dep de stukken lamsvlees droog met keukenpapier en bestrooi ze met zout.
- Verhit de olijfolie in het onderstuk van de tajine.
- Schroei het vlees hierin dicht.
- Schep af en toe om.
- Neem het vlees uit de pan en zet het vuur lager.
- Doe de ui in de pan, voeg zout toe en fruit de ui.
- Voeg tomatenpuree en harissa naar eigen smaak toe.
- Meng goed.
- Schep er de stukken lamsvlees door.
- Giet er het water bij en breng aan de kook.
- Draai het vuur laag. Leg het deksel op de pan en laat 1 uur sudderen.
- Schil de wortels en de raapjes en snij ze in grote stukken.
- Snij de paprika, verwijder de zaadjes en snij in dikke repen.
- Was de tomaten en snij ze in vieren. Verwijder de zaadjes.
- Was de courgettes en snij ze in stukken.
- Doe de wortels, de raapjes, de paprika en de kikkererwten *(inclusief het nat)* in de pan en laat 15 minuten sudderen.
- Schep er vervolgens de tomaten en de courgette door en laat alles nog 10 minuten sudderen.
- Gaar de couscous zoals omschreven op de verpakking, voeg toe en roer om.

“Tajine met lamsvlees en groenten ... mooi, lekker en gezond.”

GUY PATTEET
ERE-SECRETARIS OCMW SCHOTEN

Het OCMW van Schoten koos Vanhout als PPS-partner voor het bouwen van 110 zorgflats, een dienstencentrum en een centrum voor kortverblijf.





*Ben
van Tilborgh*

“Gemakkelijk en verrassend lekker Aziatisch gerecht.”

BENJAMIN VAN TILBORGH
JUNIOR BOEKHOUDER

THAISE KIP MET KOKOSCURRY

BENODIGDHEDEN (VOOR 6 PERSONEN)

- 600 gr kippenblokjes
- 1 blik kokosmelk
- 1 potje currypasta
- 25 ml kippenbouillon
- 1 grote aardappel in stukjes
- ¼ tl komijnzaad
- 2 tl limoenrasp
- 1 tomaat in stukjes
- 1 wortel in stukjes
- verse basilicum
- 2 el olie
- 3 lente-uitjes

BEREIDING

- Verhit een wok op een middelhoog vuur.
- Doe de olie erin en voeg de currypasta toe.
- Roerbak 1 minuut zodat de geur vrijkomt en voeg dan de kippenblokjes, de aardappel en de wortel toe.
- Roer alles een keer om en voeg dan de bouillon, de kokosmelk en het komijnzaad toe.
- Dek af en laat 20 min zacht sudderen.
- Roer af en toe.
- Snij de pijpajuin en roer deze samen met de tomatenstukjes onder de kip.
- Laat daarna nog 10 min sudderen.
- Kruid af met peper en zout.
- Werk af met een blaadje basilicum en limoenrasp.
- Serveer met jasmijn rijst.





Joeri Schellens

“Onze dochters zijn gek op deze heerlijke verse vis.”

JOERI SCHELLENS
TECHNISCH DIRECTEUR

GRIETFILET MET FRISSE SALADE

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- | | | |
|--------------------|-------------------------------------|----------------------------|
| - gefileerde griet | <i>yoghurtdressing</i> | <i>mayonaise</i> |
| - bloem | - 150 ml yoghurt | - eitjes |
| - krielaardappelen | - 2 el witte wijnazijn | - zonnebloemolie |
| - roomboter | - 1 el verse munt, fijngehakt | - mosterd |
| - kropsla | - 1 el verse peterselie, fijngehakt | - zwarte peper en wit zout |
| - trostomaat | - versgemalen zwarte peper | |
| - ui | | |

BEREIDING

- Schil de krielaardappelen en laat even koken.
- Dep de filets droog met keukenrol.
- Meng het geel van twee eitjes met twee eetlepels mosterd en voeg vervolgens geleidelijk aan de olie toe. Klop achtjes tot alles smeugig en wit is.
- Voeg peper en zout toe aan de mayonaise.
- Meng de yoghurt met de wijnazijn.
- Hak verse munt en peterselie fijn.
- Snij de ui in fijne ringen, met behulp van een mandoline.
- Snij de tomaten in partjes en hou enkel het vruchtvlees over.
- Bak de aardappeltjes goudbruin in roomboter.
- Wentel de filets in bloem en bak ze in boter.
- Voeg de fijngehakte munt, de peterselie en de zwarte peper toe aan het yoghurt-wijnazijn mengsel.
- Besprenkel het slaatje van sla, tomaat en ui met de yoghurtdressing.





Jan Vanreusel

“Tiroler Gröstl is een traditioneel Oostenrijks gerecht. Het is eenvoudig te bereiden, lekker, voedzaam en snel klaar. Heerlijke met een frisse Erdinger. Guten Appetit und zum Wohl!”

JAN VANREUSEL
FINANCIËEL EN TECHNISCH
DIRECTEUR OPZ GEEL

Met bouwheer Openbaar Psychiatrisch Zorgcentrum Geel werkte Vanhout intensief in bouwteam samen. Dat was ook nodig voor een efficiënte renovatie van de verschillende gebouwen van het zorgcentrum.

TIROLER GRÖSTL

BENODIGDHEDEN

- 800 gr gekookte en afgekoelde (*vastkokende*) aardappelen
- 2 kleine uien
- 2 lente-uitjes (*optioneel*)
- 300gr mooi kalfsvlees
- 150gr gerookte spekblokjes
- 4 eieren
- boter, olijfolie
- peper, zout
- voor de salade: tomaten, kerstomaten, sla, sjalot, lente-ui, rucola,...

BEREIDING

- Snij de uien en de lente-uitjes in fijne stukjes, de aardappelen in schijfjes en het kalfsvlees in kleine blokjes.
- Bak de kalfsblokjes en de spekblokjes in een hete antikleefpan, eventueel met een klein beetje vetstof. Verhit een pan met boter en een beetje olijfolie en braad de gesneden uien hierin lichtjes aan. Daarna mogen de aardappelschijfjes toegevoegd worden. Bak de aardappelen goudbruin.
- Voeg het vlees uit de eerste pan bij de aardappelschijfjes van de tweede pan. Voeg nu de lente-uitjes toe, zodat deze nog lichtjes kunnen garen. Deze lente-uitjes zijn optioneel, maar ze geven een frisse, zomerse toets aan het gerecht.
- Veeg de pan waarin het vlees gebakken werd schoon met keukenpapier, en zet ze opnieuw op het vuur. Doe wat zout in de hete pan en bak hierin de spiegeleieren. Schep een flinke portie aardappelen op een bord, met daarbovenop een spiegelei.
- *Salade*: Snij enkele tomaten in kwartjes of achtjes, naargelang de grootte van de tomaten. Halveer enkele kerstomaten en doe het geheel in een kom. Snij een sjalot en eventueel fijngesneden lente-ui in fijne stukjes en voeg toe. Voeg wat sla en rucola toe. Doe enkele korrels grof zout bij dit slaatje en overgiet lichtjes met een lekkere olijfolie.
- Tiroler Gröstl is eigenlijk een “restjesgerecht”. De aardappelen mogen overschot zijn van de dag ervoor, als vlees kan ook een varkenslapje of zelfs worst gebruikt worden.





LAMSKROON MET PROVENÇAALSE SAUS

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- | | |
|----------------|--|
| - 2 lamskronen | <i>Saus</i> |
| - boter | - 2 uien |
| - mosterd | - 1 courgette |
| - paneermeel | - 1 gele en 1 rode paprika |
| - vleeskruiden | - 4 wortelen |
| | - 1 liter tomatencoulis |
| | - 1 doosje Boursin met look en verse kruiden |
| | - verse basilicum |
| | - olijfolie |

BEREIDING

- Verwarm wat olijfolie in een grote pan.
- Voeg de fijngesneden ui, paprika's, courgette, wortelen toe en laat stoven op een zacht vuur gedurende ± 15 minuten.
- Giet de tomatencoulis erbij en voeg vervolgens de gehakte basilicum toe. Laat nog 10 minuten verder stoven.
- Voeg tot slot de kruidenkaas toe, meng en laat nog even doorwarmen.
- Kruid de lamskronen aan beide kanten.
- Bak de lamskronen aan in een pan (geen tefal) met wat boter, ongeveer 3 minuten langs elke kant.
- Smeer de vleeskant van de lamskronen in met mosterd en wat paneermeel.
- Zet de pan in een voorverwarmde oven van 190° C en laat 13 minuten verder garen, het is heel belangrijk dat de lamskronen rosé gebakken worden.
- Snijd de lamskronen in koteletjes en serveer met Provençaalse saus en aardappelen in de schil.

Sonja
Wens

“Feestelijk, lekker en
oh zo gemakkelijk!”

SONJA WENS
VERANTWOORDELIJKE PERSONEELSDIENST





Herman Artois

“Dit recept is oorspronkelijk afkomstig van Brignoles nabij Toulon en zorgt voor een gezond, puur Provençaals zomergevoel.”

Wijntip!

Vacquieras, Domaine La Ligière, uit de zuidelijke Côtes du Rhône

HERMAN ARTOIS
SECRETARIS HERENT

De gemeente Herent koos Vanhout als private partner in de PPS-constructie voor de bouw van het nieuw administratief centrum.

KONIJN OP PROVENÇAALSE WIJZE

BENODIGDHEDEN (VOOR 6 PERSONEN)

- 12 konijnenrugstukjes
- 12 dunne spekreepjes
- 2 rode, 2 gele en 2 oranje paprika's
- 1,5 kg tomaten
- 1,5 kg sjalotten
- 2 kleine courgetten
- 12 lookteentjes
- 1,2 kg middelgrote aardappelen
- olijfolie
- peper, verse rozemarijn, tijm, oregano

BEREIDING

- Snij de paprika's, de sjalotten en de courgetten in kleine stukjes en bak alles aan in een ruime kookpan met olijfolie. Voeg nadien de fijngesneden verse rozemarijn, tijm en oregano toe.
- Als alles halfgaar is, de in stukken gesneden tomaten en drie geperste lookteentjes toevoegen.
- Werk naar eigen smaak af met peper en andere gewenste kruiden.
- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Bak de konijnenstukken gedurende 10 minuten in olijfolie aan in een brede pan.
- Wikkel elk stuk in twee spekreepjes. Tussen de spekreepjes mag een half lookteentje gestoken worden.
- Schik de stukken in een ruime ovenschotel en zet ze rijkelijk onder in de Provençaalse saus.
- Spoel de aardappelen goed af en kook ze gedurende vier minuten in reeds kokend water.
- Snij de aardappelen in stukken en schik ze in een vuurvaste schotel. Overgiet ze met voldoende olijfolie.
- Voeg enkele fijngesnipperde sjalotten, 3 lookteentjes in kleine stukjes gesneden en enkele takjes rozemarijn en tijm toe.
- Zet de aardappelen gedurende 40 minuten in de oven. Roer ze tweemaal door elkaar.





Jo LEYSEN

“Het is een harmonieus gerecht dat mooi presenteert.”

JO LEYSEN
GEDELEGEERD BESTUURDER
AZ TURNHOUT

AZ Turnhout heeft voor de uitbreiding en renovatie van haar campus Sint-Elisabeth destijds Vanhout geselecteerd als bouwteampartner.

KABELJAUW MET LOOKPUREE, ERWTENCOULIS EN GEDROOGDE HESP

BENODIGDHEDEN

- 800 gr kabeljauwhaasje
- 500 gr bintjes
- 2 lookbollen
- 1 bussel bieslook
- ½ citroen
- 3 glazen melk of karnemelk
- 200 gr boter
- een zakje diepvrieserwtjes
- 250 gr rauwe hesp

BEREIDING

- Haal de boter uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.
- Droog de hesp op keukenpapier in de microgolf- of heteluchtoven. Hou enkele mooie grote stukken aan de kant om te garneren, verkruimel de rest.
- Schil en spoel de aardappelen en kook ze gaar. Pureer ze fijn met de pureestamper. Kook de melk en roer de helft van de boter eronder. Let op dat het geen echte mousseline wordt (eventueel minder melk gebruiken). Meng met een houten lepel tot een homogene massa.
- Breng water aan de kook, scheid de knoflookteentjes en laat ze ongepeld gedurende 1 minuut blancheren. Giet af en pel de teentjes. Breng opnieuw water aan de kook en laat de teentjes 25 minuten koken. Giet af en verwijder de kern uit elk teentje. Mix de lookteentjes in een blender en voeg toe aan de aardappelpuree. Kruid eventueel bij met peper en zout.
- Laat de erwtjes ongeveer 3 minuten koken in lichte kalfsfond. Mix tot een gladde coulis. Verfris met enkele druppels citroensap.
- Verdeel de kabeljauw in porties en stoom ze gedurende 3 à 4 minuten (of bak ze in een pan met boter en olijfolie).
- Serveer de puree in ring, bestrooi met bieslook en leg de vis erop.
- Nappeer met de erwtencoulis, bestrooi met kruimels hesp en werk af met een groter stuk hesp.





Luc Mertens

DES OEUFS EN MEURETTE

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 3 rode sjalotten
- 1 teentje knoflook
- 100 gr gerookte spekblokjes
- rode wijn (50cl)
- 2 takjes verse tijm, 2 blaadjes laurier
- bruine vleesfond (10cl)
- roomboter (50gr)
- peper, zout en suiker
- 4 tot 8 sneetjes wit of lichtgrijs brood
- 4 sneetjes dik gesneden rauwe/boeren/gedroogde ham
- champignons (200gr)
- 4 verse eieren
- witte wijnazijn (20cl)

BEREIDING

- Snij de sjalotten en de knoflook fijn en bak aan in wat roomboter.
- Voeg de spekblokjes toe. Blus met rode wijn en bruine vleesfond. Voeg tijm en laurier toe en laat op een zacht vuurtje inkoken (60 à 90 minuten). Breng op smaak met suiker en peper.
- Druk met behulp van een dresseerring rondjes uit de boterhammen en bak deze langs beide zijden met boter tot toastjes in de pan. Gril ondertussen de sneetjes rauwe ham op een rooster in de oven tot ze krokant zijn. Kuis de champignons, snij ze in vier en bak ze even aan in boter.
- Vul een ruime kookpot met water tot op 8cm van de rand, voeg wijnazijn en een eetlepel zout toe. Breng het water al roerend in een "draaikolk" en houd het tegen het kookpunt. Schuif zeer voorzichtig de eieren in het water. Haal het ei na 3 à 4 minuten (als het eiwit voldoende gestold is) met een schuimspaan uit het water.
- Leg je ei in een kom met water op kamertemperatuur en pocheer vervolgens de andere eieren. Leg de eieren net voor het dresser van de borden even in het warme water zodat ze terug op temperatuur zijn.
- Leg een toast in een bord en overgiet met de wijnsaus. Leg het gepocheerd ei erop samen wat champignons en een sneetje gegrilde ham.
- Werk af met een beetje (grof) zout, peper, een blaadje basilicum, bladpeterselie, bieslook en tijm.

"Schitterende klassieker uit de Bourgogne-streek... onbekend is onbemind"

LUC MERTENS
VERANTWOORDELIJKE NAZORG





Nancy Kriekemans

“Een combinatie van 2 gerechtjes die verrassend lekker bleek te zijn en door jong en oud wordt gesmaakt.”

NANCY KRIECKEMANS
FACILITY COÖRDINATOR

TAGLIATELLE MET MANGO, SCAMPI EN SPEKJES

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 500 gr tagliatelle
- 2 sjalotten
- 2 rijpe mango's
- ± 20 scampi
- 800ml kokosmelk
- 200 gr gerookte spekblokjes
- bieslook
- peper en zout

BEREIDING

- Pel de sjalotten, snij ze fijn en stoof ze glazig in een beetje boter.
- Schil de mango's, snij ze in kleine blokjes en stoof enkele minuten met de sjalotten.
- Voeg de kokosmelk toe en breng al roerend aan de kook. Laat de saus op een kleine vuurtje inkoken. Breng op smaak met peper en zout.
- Bak de spekblokjes krokant (zonder boter) in een antiaanbakpan en bewaar op een bord.
- Pel de scampi en maak ze schoon. Kruid met zout en bak de scampi kort aan in de pan van de spekjes.
- Kook de tagliatelle in gezouten water. Schep de tagliatelle op een bord, overgiet met mangosaus en dresseer met scampi, spekjes en bieslook.





Chris
Kempnaers

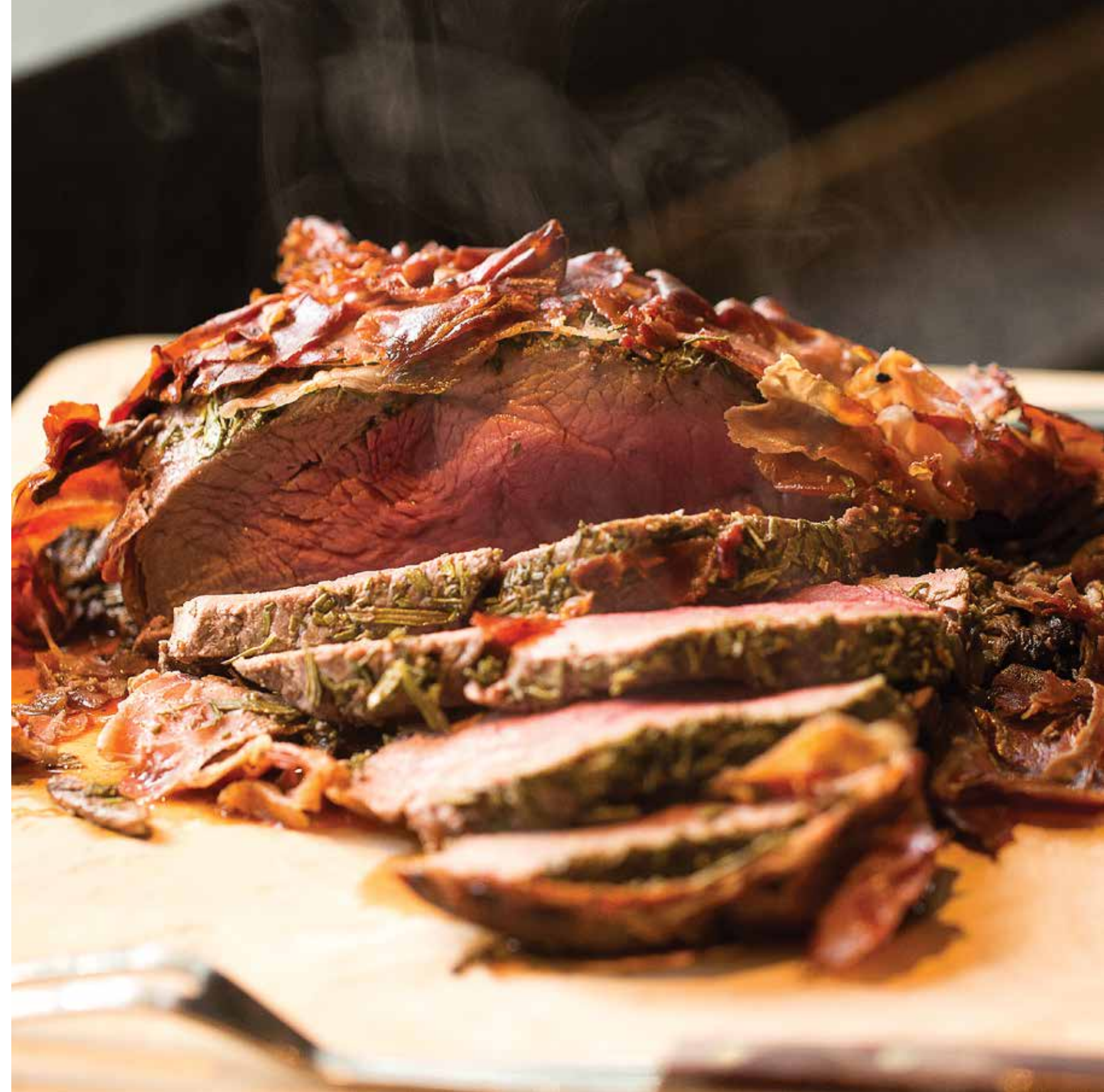
RUNDSFILET GEROLD IN KRUIDEN EN EEKHOORNTJESBROOD, VERPAKT IN PROSCIUTTO

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 1 kg rundsfilet (*in zijn geheel - liefst het middenstuk*)
- 3 flinke handen vol verse rozemarijn en tijm (*alleen de blaadjes, gehakt*)
- ± 15 plakjes prosciutto of parmaham
- 3 tenen knoflook
- 1 flinke handvol gedroogd eekhoorntjesbrood, geweekt - in ±3 dl kokend water
- 2 glazen rode wijn
- sap van een halve citroen
- boter, zeezout en zwarte peper

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 230°C. Leg de plakjes ham naast elkaar en zorg ervoor dat er geen ruimte zit tussen de plakjes.
- Hak 1 teentje look fijn en bak het samen met het geweekte eekhoorntjesbrood 1 minuut in boter. Doe er de helft van het weekwater bij, en laat de champignons ongeveer 5 minuten zachtjes sudderen en inkoken. Roer er dan een scheutje citroensap, peper en zout en flink wat boter doorheen.
- Smeer dit kruidige paddenstoelenmengsel over de helft van de plakken prosciutto.
- Bestrooi het vlees met peper en zout en rol het door de gehakte kruiden. Leg het vlees op de ingesmeerde helft van de prosciutto en rol het erin. Het vlees moet volledig ingepakt zijn door de ham, bind het vlees vast met keukentouw.
- Leg het vlees in de braadslee, samen met nog een paar tenen knoflook en braad het 40 minuten (*medium*) in de oven. Giet halverwege de braadtijd de wijn in de braadslee.
- Haal het vlees uit de oven en laat het 5 minuten rusten op de snijplank.
- Giet de sappen van het vlees terug in de braadslee, laat even sudderen op het vuur, en schraap daarbij de aanbaksels in de braadslee los. Dit serveer je dan als rode wijnjus.



“Telkens weer een feestelijke topper en perfect op voorhand te maken.”

CHRIS KEMPENAERS
SECRETARESSE



Bruno Dekoning

“Het is een verrassend gerecht, met enorm veel lekkere smaaktoetsen. Zeker door het gebruik van de speciale champignons, en het ‘slagerspek’ dat echt wel een andere smaak geeft dan de kant en klare pakjes.”

BRUNO DEKONING
ZAAKVOERDER-ARCHITECT
ANTWERPS ARCHITECTEN ATELIER

Met deze bouwteampartner bracht Vanhout al meerdere bouwteamprojecten tot een goed einde (BOMA, Securelink, appartementsgebouw De Rede, ...)

MOSSELEN MET BIER

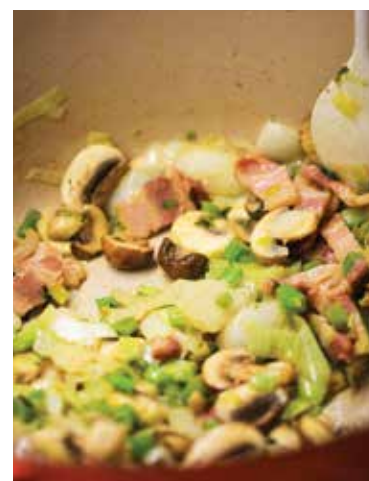
BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 2 grote witte uien
- 20 gr boter
- shiitake champignons
- 250gr witte hoge smalle champignons
- 1 stengel prei
- 2 stengels selder
- 500gr vers gerookt spek reepjes (± 4 cm dikte) van de slager
- Westmalle dubbele trappist 1,5 flesje
- mosselen 4-5kg
- $\frac{1}{2}$ kl currypoeder

BEREIDING

- Snij het spek in blokjes en de ui in kleine stukjes.
- Borstel de shiitake schoon en snij in grove stukken.
- Snij de witte smalle champignons los van hun samen geklitte onderkant en maak ze los van mekaar.
- Kuis de mosselen spoel overvloedig om zand te verwijderen.
- Gooi de kapotte en open mosselen weg.
- Fruit de ui glazig in boter.
- Voeg de spekjes, de prei en de selder al roerend toe en laat ongeveer 4 minuten stoven.
- Voeg de champignons toe en laat ze 3 minuten meebakken.
- Voeg vervolgens de mosselen toe en kruid met peper, zout en currypoeder.
- Zorg ervoor dat je pot nooit meer dan $\frac{2}{3}$ gevuld is. Overgiet met het bier en dek af.
- Kook op een hoog vuur gedurende 5 minuten. Haal de mosselen van het vuur en schud op.
- Zet de pot nog enkele minuutjes op het vuur tot alle schelpen open staan.
- Haal de mosselen van het vuur, schud op en serveer.

Deze bereiding wordt aan tafel uiteraard vergezeld van een Westmalle dubbele trappist.





Ingrid Govarts

“Ik hou van stoofpotjes, kleine voorbereiding met een superlekker resultaat.”

INGRID GOVARTS
SECRETARESSE HBS

CHILI CON CARNE

BENODIGDHEDEN

- 2 middelgrote uien
- 2 teentjes knoflook
- 2 middelgrote wortelen
- 2 stengels bleekselder
- 2 rode paprika's
- olijfolie
- 1 koffielepel chilipoeder
- 1 koffielepel gemalen komijn
- 1 koffielepel gemalen kaneel
- zeezout en zwarte peper
- 1 blik kikkererwten van 400 gr
- 1 blik rode kidneybonen van 400 gr
- 2 blikken tomatenstukjes van 400 gr
- 1 groot blik tomatenpuree
- 500 gr rundergehakt
- 2 eetlepels balsamicoazijn

BEREIDING

- Reinig de groenten en snij ze in kleine stukjes.
- Neem een grote kookpot en doe er 2 scheuten olijfolie en de gehakte groenten in.
- Voeg daarbij chilipoeder, komijn, kaneel, peper en een snufje zout.
- Laat dit een 10-tal minuten stoven, roer regelmatig tot de groenten zacht zijn en wat kleur hebben.
- Voeg vervolgens de uitgelekte kikkererwten, de kidneybonen, de tomatenstukjes en de tomatenpuree toe.
- Vul 1 van de lege blikjes met water en giet dat in de kookpot.
- Voeg het gehakt in stukjes onder de groenten en roer tot een smeuijge massa.
- Giet de balsamicoazijn erbij en breng het mengsel aan de kook, laat het ongeveer een uur zachtjes pruttelen op een laag vuur met het deksel schuin op de kookpot.
- Roer af en toe om te voorkomen dat het aanzet. Je kan dit gerecht serveren met rijst of brood.





El jaghdoufi
Mohamed

COUSCOUS MET KIP

BENODIGDHEDEN

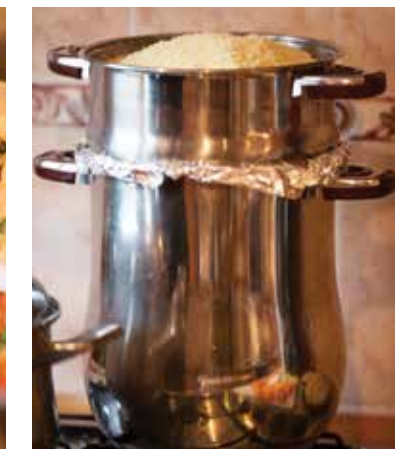
- 1 courgette
- ½ pompoen
- ½ blik kikkererwten
- ¼ witte kool
- 1 kip
- 4 eetlepels olijfolie
- 4 wortelen
- 2 uien
- koriander
- peterselie
- 1 tomaat

BEREIDING

- Bak de kip bruin in olijfolie. Voeg de ajuinen, koriander en peterselie toe. Breng verder op smaak met peper en zout. Meng goed en voeg dan de tomaten toe. Leg ze op de kip en voeg een scheutje water toe (*niet roeren*).
- Zet het deksel op de pot en laat rustig pruttelen. Voeg de wortelen toe en roer om. Draai het vuur hoger en vul de kookpot met water zodat de groenten en het vlees onder staan.
- Leg er na 15 minuten de courgette bij en laat garen tot de courgette zacht is. Voeg de kikkererwten toe en laat nog even verder koken. Doe de pompoen in een andere kookpot en voeg er een paar flinke lepels vocht van de groenten aan toe. Kook de pompoen hierin gaar.
- Strooi de couscous uit op een grote platte schaal. Voorzie 2 liter water en voeg hier zout aan toe.
- Sprenkel een flinke scheut gezouten water over de couscous en meng het water met je handen onder de couscous tot het water opgenomen is.
- Herhaal dit zolang de couscous water blijft opnemen. Het is de bedoeling dat de couscouskorrels in grootte verdubbelen.
- Vul een grote couscouspot met water en breng aan de kook. Doe de couscous in de zeef en stoom gaar in ±30 minuten.
- Serveer de couscous op een grote schaal en schik de groenten en de kip mooi in het midden.

“Een populair Noord-Afrikaans gerecht dat terecht een plaats veroverd heeft in de Westerse keuken.”

MOHAMED EL JAGHDOUFI
ARBEIDER





JORDEN
GOOSSENAERTS

“Het is een gezond gerecht waarmee je ook voldoende gegeten hebt. Het is bovendien eenvoudig te maken voor grotere gezelschappen, ideaal om te koken voor vrienden.”

JORDEN GOOSSENAERTS
CEO-ARCHITECT
CONIX RDBM ARCHITECTS

In een hechte samenwerking met CONIX RDBM Architects realiseerden we meerdere succesvolle projecten in bouwteam, o.a. een passief kantoorgebouw voor Gyproc, een lichtpaviljoen voor Etap, en de opmerkelijke London Tower in Antwerpen.

TOSCAANSE SPELT RISOTTO MET BIER

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 250gr spelt
- groentebouillon
- 2 kleine uien
- 2 wortelen
- 2 courgettes
- saffraan
- zongedroogde tomaten
- rucola
- Toscaanse prosciutto
- zwarte olijven
- olijfolie
- peper uit de molen

BEREIDING

- Week de spelt minstens een uur op voorhand.
- Kook de spelt in water met groentebouillon.
- Hak de ui en de wortelen fijn en stook aan in wat olijfolie.
- Snij de courgette, voeg toe en laat verder stoven.
- Voeg de gekookte en uitgelekte spelt toe.
- Meng met de draadjes saffraan en voeg fijne stukjes zongedroogde tomaten toe.
- Stook de rucola en schik samen met spelt risotto op de borden.
- Werk af met geroosterde Toscaanse prosciutto en fijne stukjes zwarte olijven.
- Kruid af met peper uit de molen.





Katleen
De Prins

“Lekker, hartig gerecht dat op zich vrij simpel is, maar toch boordevol smaak zit. Een echte aanrader op koude herfst- of winterdagen!”

KATLEEN DE PRINS
SECRETARIS EDEGEM

Voor de huisvesting van de gemeentediensten en de heraanleg van het gemeenteplein, sloegen de gemeente Edegem en Vanhout de handen in mekaar en realiseerden met succes deze PPS-ontwikkeling.

ZWIEBELN MET GEHAKT

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 750 gr vastkokende aardappelen
- 750 gr ajuin
- 750 gr gemengd gehakt (*varkens-kalfs*)
- paneermeel
- 1 ei
- scheutje melk
- 1 el mosterd
- peper en zout
- 250 gr zure room
- 250 gr Parmezaanse kaas (*poeder*)
- 250 ml bouillon (*groenten of kip*)
- 100 ml witte wijn
- boter

BEREIDING

- Schil de aardappelen, snij ze in kleine blokjes en kook ze in de microgolf gedurende 10 minuten in een bodempje water.
- Meng het gehakt met het ei, een scheutje melk, mosterd, paneermeel en kruid bij met peper en zout.
- Rol kleine balletjes van het gehakt. Bak de balletjes aan in een pan tot ze een mooi bruin korstje hebben.
- Haal de balletjes uit de pan. Snij de ajuin in ringen en bak ze in dezelfde pan tot ze glazig zijn.
- Voeg de balletjes, de ajuin en de voorgekookte aardappelblokjes samen in een diepe ovenschotel.
- Overgiet met bouillon en witte wijn.
- Meng de zure room met de Parmezaanse kaas en strijk dit roommengsel uit op de balletjes en de aardappelen.
- Plaats de schotel in een voorverwarmde oven op 220° C gedurende zo'n 30 à 40 minuten.





GINGER FISH MET CHINESE GROENTEN

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

Voor de vis

- 1 volledige zeebaars of zeebrasem ca 700 gr, gekuist en ontschudd
- 2 à 3 el bloem
- 600ml plantaardige olie
- mengeling van een 10-tal gedroogde Chinese paddestoelen, geweekt gedurende 25 min
- 2 lente-uitjes in lange reepjes gesneden
- 1 el Thaise vissaus
- 2 el donkere sojasaus
- 50gr zachte bruine suiker
- 85gr gepekeld gember in reepjes gesneden
- 4 el sap van de gepekeld gember
- 175ml water
- 1 à 2 kl limoensap
- zout en witte peper

- koriander gesneden en eventueel extra gepekeld gember om te garneren

Voor de chinese groenten

- 300 à 400gr groenten (*kies een mengeling of 1 van de chinese groenten (paksoi, boksoi, chinese brocoli)*)
- 3 el walnootolie
- 1 el sesamololie
- ½ el gember in dunne plakjes
- 4 lente-uitjes
- 2 el oestersaus
- 1 el sojasaus
- mespunt suiker
- sap van 1 limoen
- zout en zwarte peper



Marleen De Wolf

“Een vis in zijn geheel met deze saus erover oogt mooi voor een etentje met vrienden. Ik hou van oosterse gerechten die niet complex zijn en toch overheerlijk.”

MARLEEN DE WOLF
FINANCE & ADMINISTRATION
VERVOORDT RE

Voor VERVOORDT r.e., een residentiële projectontwikkelaar onder leiding van Dick Vervoordt bouwde Vanhout in Wijnegem een voormalige mouterij om tot een multifunctionele site met wonen, werken, diensten en cultuur.

BEREIDING

Vis

- Maak met een scherp mes diepe sneden in de zijkanten van de vis. Kruid licht met zout en peper, strijk vervolgens in met bloem. Verhit olie in een wok of een grote braadpan. Leg de vis voorzichtig in de pan en laat aan beide zijden 2 ½ minuten bruinen (*of tot de vis gaar is*). Haal de vis uit pan en dek af met aluminiumfolie.
- Laat de paddestoelen afdruipten en snij ze in kleine schijfjes. Verwarm 1 ½ eetlepel olie in een kleine sauspan. Sauteer de paddestoelen en de lente-uitjes gedurende 1 minuut, breng dan de vissaus, de sojasaus, de gepekeld gember en zijn sap aan de kook.
- De resterende bloem (*3 eetlepels*) met water mengen. Dit mengsel in de sauspan gieten en op een middelhoog vroeg al roerend laten indikken.
- De vis op een mooie schaal serveren, de saus erover gieten. Garneren met koriander en gember.

Chinese groenten

- Snij de Chinese groenten in repen. Blancheer de groenten 1 ½ minuut in kokend water tot ze net zacht zijn en laat uitlekken. Doe de olie en gember in een grote, hete wok of andere geschikte pan en laat de gember ongeveer 30 seconden fruiten.
- Roer er de fijngesneden lente-uitjes en de rest van de ingrediënten bij. Roerbak alles kort.
- Kook de oestersaus en de sojasaus zover in dat er een laagje op de groenten over is.
- Voeg vervolgens peper en zout toe, roerbak nog 1 minuut en dien op met de vis en jasmijn of basmati rijst.



LUK SEGERS

“Ik kies voor een typisch gerecht uit het noorden van Italië, uit de Piëmontese en de Lombardische keuken, waar overheerlijke stoverijen hoofdbestanddeel van het menu zijn.”

Wijntip! Barbera d'Alba van Fratelli Revello 2005

LUK SEGERS
ZAAKVOERDER-ARCHITECT
BIJ ARCHILES ARCHITECTEN

Vanhout werkte voor de binnenstedelijke ontwikkeling PPS Ecodroom in Geel o.a. samen met Archiles.

OSSOBUCO CON GREMOLATA

BENODIGDHEDEN

- 4 kalfsschenkels
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 glas droge (Italiaanse) witte wijn
- 1 glas kippenbouillon
- 2 ansjovisfilets
- ½ ajuin
- ½ biologische citroen
- 3 à 4 teentjes knoflook
- peterselie
- olijfolie (om te braden) en boter
- zwarte (!) peper en zout
- Garnituur:
- portie diepvrieserwtjes of verse erwtjes
- capellini

BEREIDING

- Wentel de kalfsschenkels even in de bloem en kruid ze daarna af met zwarte peper.
- Doe boter en olijfolie in een hoge braadpan en bak de schenkels aan. Bak ze aan beide zijden mooi goudgeel aan en voeg dan zout en fijn gesnipperde ajuin toe. Roer om en voeg de tomatenpuree toe.
- Roer opnieuw en voeg de bouillon en de witte wijn toe. Dek de pan af met een deksel en laat de schenkels anderhalf uur garen op een zacht vuurtje. Voeg tijdens het laatste kwartier één of twee teentjes geperste look en de fijn gehakte ansjovis toe. Laat nog even verder pruttelen.
- Rasp de schil van een halve citroen, pers daarbij één of twee teentjes look en voeg fijngehakte peterselie toe. Meng dit alles door elkaar in een glas of potje.
- Maak de erwtjes warm en stoof ze in een beetje boter. Kook de capellini al dente.
- Dresseer een schenkel op het bord, en overgiet met de saus van de stoverij. Plaats daarnaast een mooie portie capellini-pasta, en schep daarnaast twee à drie eetlepels groene erwtjes.
- Dit lijkt zowaar op de Italiaanse vlag: rood – wit – groen!
- Strooi vlak voor het opdienen wat gremolata over het vlees en de saus.





Bart Sebreghts

“Dit gerechtje is eenvoudig en snel klaar. Je kan er ook creatief mee omspringen door enkele ingrediënten toe te voegen zoals kappertjes, gegrilde paprika, kerstomaatjes,…”

BART SEBREGHTS
ZAAKVOERDER SEBCREATIONS

Voor de gemeente Zoersel met Bart Sebreghts als Schepen van Financiën, realiseerde Vanhout in een PPS de verbouwing van het Bethaniënhuis tot een nieuw Administratief Centrum. Intussen koos Bart Vanhout als bouwteampartner voor een eigen ambitieus ontwikkelingsproject.

GEBAKKEN TONIJN MET GRIEKSE SALADE

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 500 gr Fusili (pasta)
- 3 blokjes kruidenbouillon
- 2 eetlepels witte balsamico-azijn
- 10 gedroogde tomaten op olie (uitgelekt)
- 200 gr Griekse feta
- 4 eetlepels geroosterde pijnboompitten
- 250 gr rucola
- 4 dikke stukken tonijnsteak van 100 à 200 gr
- viskruiden
- olie en boter
- versgemalen peper

BEREIDING

- Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing op het pak met de kruidenbouillonblokjes en 2 eetlepels witte balsamico-azijn beetgaar. Laat de pasta goed uitlekken.
- Snij de gedroogde tomaten in kleine stukjes, de feta in kleine blokjes, de rucola in reepjes.
- Roer de gedroogde tomaten, tomatenolie, feta en pijnboompitten door de warme pasta.
- Laat de pasta afkoelen. Roer regelmatig om.
- Roer de rucola door de pasta. Breng op smaak met versgemalen peper.
- Neem een antikleefpan en zorg dat ze zeer heet wordt. Voeg olie en een beetje boter toe.
- Kruid de tonijn met viskruiden. Bak de tonijn hard aan beide kanten en zet het vuur dan wat lager. Laat 2 à 4 minuten bakken, afhankelijk van de dikte van de steak en de gewenste cuisson.





TOAST CHAMPIGNON MET PAS DE BLEU EN GEPOCHEERD BIO-EI

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 4 sneden oesterbrood
- 400gr wilde champignons (oesterzwam, cantharellen, ...)
- 2 lente-uitjes
- 1 eetlepel fijn gesneden peterselie
- 4 eieren
- 4 sneetjes romige blauw geaderde kaas (Pas de Bleu)
- peper & zout, boter en olijfolie om te bakken
- Voor de saus: 1 eierdooier, 50gr boter, ½ lepel gehakte peterselie

BEREIDING

- Borstel de champignons om het zand te verwijderen. Snij de lente-ui fijn.
- Bak in boter en kruid met peper en zout. Voeg de peterselie toe. Bak de toast in boter en olijfolie. Laat afkoelen op een stukje keukenrol en bedek met een dunne schijf kaas. Leg even onder de grill.
- Klop de eierdooier met een scheut water en enkele druppels citroensap op een klein vuurtje tot een vaste schuim. Let op dat de eierdooier geen roerei wordt! Klop er voorzichtig de koude boter onder, kruid met peper en zout en werk af met de peterselie.
- Kook ruim water met azijn. Breng het water al roerend in een "draaikolk" en houd het tegen het kookpunt. Schuif zeer voorzichtig de eieren in het water.
- Laat 3 minuten pocheren en haal uit het water met een schuimspaan. Snij de slierten bij indien nodig.
- Beleg de toast/kaas met de gebakken champignons, leg er het gepocheerd ei op en lepel de saus erover.

Luc Bresseleers

"Dit is een feestelijk en fijn alternatief voor de klassieke toast champignon..."

LUC BRESSELEERS
CEO BOMA

BOMA heeft Vanhout geselecteerd als bouwteam-partner om een bestaand magazijn om te vormen tot bijkomende kantoor- en vergaderruimtes, en een shop met opleidingscentrum.





MECHELSE KOEKOEK MET GEBAKKEN WITLOOF EN KROKET VAN RISOTTO EN TRUFFEL

BENODIGDHEDEN

Kroket

- 100gr risotto rijst
- 2dl groentebouillon
- 20gr fijngesneden truffel
- 1 eetlepel gemalen Parmezaanse kaas
- 2 blaadjes gelatine
- 1 dl room
- eiwit en chapelure
- olijfolie

Saus

- boter
- sjalot
- 3dl bruine fond
- ¼ dl cognac
- 50gr boter om af te werken

Mechelse koekoek

- 4 filets (*eventueel wat karkas/ botten voor de saus*)
- 16 eierdooierzwammen
- 4 stronkjes witloof
- bieslook

BEREIDING

- Kook de bouillon, voeg de rijst toe en kook onder voortdurend roeren gaar (*en droog*) in ± 15 minuten.
- Voeg de gehakte truffel, de room en de Parmezaanse kaas toe en roer er daarna de in water geweekte gelatine door. Maak er een vierkante vorm van en laat afkoelen en opstijven.
- Bak het karkas van de koekoek in geklaarde boter, voeg sjalot toe. Blus met cognac en laat samen met de fond inkoken. Zeef en breng op smaak met peper en zout. Werk op met de boter door koude stukjes toe te voegen.
- Maak de paddenstoelen schoon en bak ze in boter. Breng op smaak met peper en zout. Halveer de stronkjes witloof, haal de harde kern eruit en bak in boter. Breng op smaak met peper en zout.
- Snij de risottorijst in blokjes, wentel in eiwit en paneermeel. Frituur in (*olijf*)olie op 180°C.
- Kruid de filets met peper en zout en bak in geklaarde boter.
- Leg 4 kroketjes bovenaan het bord, met daarop de bieslooksprietten.
- Leg de witloofstronkjes in het midden met hierover de saus.
- Onderaan het bord leg je de filets met daarop de paddenstoelen. koude stukjes toe te voegen.

“Dit is een verfijnd en niet te zwaar hoofdgerecht, dat bovendien mooi presenteert.”

LUC BRESSELEERS MET ROKOCO

Rokoco kookclub beleeft regelmatig culinaire hoogstandjes die geserveerd worden in de demo-keuken van Boma die, sinds de laatste verbouwingswerken met Vanhout, uitgebreid werd met een gezellige bistro.





GEROOKTE KIP MET CURRYRIJST EN BAKBANAAN

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- | | | |
|-------------------------------------|------------------------|--------------------|
| - 1 gerookte kip | <i>Saus</i> | <i>Curryrijst</i> |
| - 2 uien (rood en wit, middelgroot) | - 2 uien (rood en wit) | - 500gr rijst |
| - 500gr prei | - 1 prei | - 1 klein rode ui |
| - 2 tenen gerookte knoflook | - 1 teen knoflook | - 2 el olijfolie |
| - 3 bouillonblokjes | - 2 el olijfolie | - 1 bouillonblokje |
| - 2 soeplepels olijfolie | - 2 el culinaire room | - zout |
| - 1 halve tl groen anijszaad | - 1 bouillonblokje | - 2 el gele curry |
| - 4 bakbananen | | |

BEREIDING

- Snij de kip in stukken. Doe 2 el olijfolie in de pan. Stoof de gesneden prei, de uit en 1 teentje knoflook. Kruid met zout, witte peper en 2 bouillonblokjes. Voeg de kip toe. Meng goed en laat gedurende 15 minuten sudderen op een vuur.
- Snij de witte en rode ui, de prei en de knoflook, voeg drie el van het braadvocht van de kip toe en mix. Voeg het mengsel bij de kip. Voeg 2 el culinaire room toe en roer. Voeg 1 blokje bouillon toe, een halve tl groen anijszaad en laat gedurende 10 minuten zachtjes verder garen.
- Giet 2 el olijfolie in een kookpan op een zacht vuur. Voeg de rijst, de gesneden ui, zout, 1 bouillonblokje en 2 el curry toe. Roer tot de rijst gebakken is en een mooie gele kleur krijgt. Voeg 2 glazen water toe en laat gedurende 10 à 15 minuten koken.
- Snij de bakbananen in stukken. Bak ze in olie (180°C) tot ze bruin zijn.



Vicky Dalman

“Dit is een gemakkelijk te maken, exotisch gerecht dat dadelijk de juiste sfeer aan tafel brengt.”

VICKY DALMAN
SCHOONMAAKSTER - ISS





GRATIN VAN KNOLSELDER MET PEREN EN EEND

BENODIGDHEDEN

- 4 geconfijte eendebouten
- 1 knolselder
- 20 cl volle melk
- 10 cl room
- 4 peren
- 1 soeplepel citroensap
- ½ bussel kervel
- 50 gr gezouten boter
- 20 gr boter
- 60 gr Parmezaanse kaas

BEREIDING

- Warm de eendebouten op een zacht vuurtje op in een grote pot, tot het vet gesmolten is.
- Laat de bouten uitlekken, verwijder het vel en de beenderen van de bouten en trek het vlees in kleine stukjes.
- De kervel wassen, drogen, fijn snijden en aan het vlees toevoegen. Peper en zout naar smaak toevoegen.
- De knolselder schillen, wassen en in kleine blokjes snijden.
- Doe de gesneden selder in een kookpot en voeg de melk toe. Vul bij met water tot de knolselder bijna onder staat. Voeg zout toe en laat gedurende 45 minuten op een zacht vuurtje gaar koken. Laat de selder uitlekken en mix met de room.
- Voeg de gezouten boter en de geraspte kaas toe.
- Schil de peren en snij ze in kleine blokjes. Besprenkel ze lichtjes met citroensap opdat ze niet verkleuren.
- Smelt boter in een pan en stoof de perenblokjes gedurende 5 minuten.
- Verwarm de oven voor op 210 graden.
- Verspreid de eendenstukjes op de bodem van een ovenschotel. Bedek met de peren en dan met de puree van knolselder.
- Zet het gerecht gedurende ±20 minuten in de oven, totdat het geheel goed warm is en de bovenkant een beetje gekleurd.

Michael
Joris

“Een eenvoudige maar feestelijke ovenschotel, dankzij de perfecte combinatie van eend, peer en knolselder.”

MICHAËL JORIS
DIRECTIE-AFGEVAARDIGDE





KIP ANDALOUSE MET PESTOPUREE

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 4 kipfilets

Voor de saus

- ½ l tomatensap

- 200 gr sjalotten

- 200 gr champignons (*geen te grote*)

- Peper en zout, naar keuze paprika, pili pili, tijm

- glas Whisky

- scheut cognac

- room

Voor de pestopuree

- 1 kg aardappelen (*loskokend*)

- 60 gr basilicum (*2 bosjes*)

- 80 gr Parmezaanse kaas (*in blok*)

- 60 gr pijnboompitten

- 2 teentjes look

- 15 cl olijfolie

- ½ citroen

- peper en zout

BEREIDING

- De saus moet een uurtje inkoken, best dus beginnen met de saus! Snipper de sjalot en snij de champignons in 4. Stoof deze even aan in wat bakboter. Voeg het tomatensap, de kruiden (*naar smaak*), de whisky en de cognac toe.

- Laat alles gedurende een uurtje pruttelen (*geregeld eens roeren zodat de saus niet aanbrandt*) zodat de alcohol kan verdampen.

- Schil de aardappelen en kook ze gaar. Doe de basilicum, de lichtjes geroosterde pijnboompitten, de Parmezaanse kaas (*verbrokkeld in stukjes*), de gepelde look en de olie in een blender. Mix dit op volle toeren tot een gladde pesto (*voeg wat extra olijfolie toe indien nodig*). Voeg nu het sap van de halve citroen toe en kruid de pesto met peper en zout. Proef de pesto en kruid naar smaak bij. Stamp de aardappelen fijn en meng met de pesto.

- Bak de kipfilets gaar, proef de saus en kruid naar smaak nog bij. Voeg op het laatste de room toe en meng de saus goed.

Stefan
Vleugels

“Een heel lekker sausje dat bij heel veel gerechten past! De pestopuree is ook een verrassend lekkere variant van de traditionele puree.”

STEFAN VLEUGELS
INFORMATICUS





NAGERECHTEN

- PERENCRUMBLE - Sandra Houtmeyers p.78
- KROKANT BLADERDEEGJE MET MANGO,
COULIS VAN GEDROOGDE PRUIMEN EN PORTO - Eddy Dams p.80
- ZOETE FILOSIGAREN - Rokoco p.82



*Sandra
Houtmeyers*

PERENCRUMBLE

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 150 gr bloem
- 1 kl bakpoeder
- 180 gr suiker
- 150 gr boter
- 1 kg peren
- 1 kl kaneel

BEREIDING

- Meng de bloem, de suiker, de boter en het bakpoeder in een deegkom met een pureerstaaf tot je een korrelige massa bekomt.
- Schil de peren, ontdoe ze van de kern en snij in blokjes.
- Doe de blokjes peer in een ovenvaste schotel.
- Strooi er kaneel over en verdeel daarover het deeg.
- Zet de schaal in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende 30 minuten.
- De crumble moet mooi krokant en goudbruin van kleur zijn.
- Serveer met een bolletje ijs, een toefje room en eventueel wat chocoladesaus.



“Lekker smullen
en oh zo snel klaar!”

SANDRA HOUTMEYERS
HULPBOEKHOUDSTER



Eddy Dams

“Vrij eenvoudig te bereiden en bovendien zeer lekker.”

EDDY DAMS
WERFLEIDER - HBS

KROKANT BLADERDEEGJE MET MANGO, COULIS VAN GEDROOGDE PRUIMEN EN PORTO

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 1 rol bladerdeeg
- suiker
- 1 rijpe mango
- 50 gr boter
- 1 vanillestokje
- 2,5 dl porto
- 100 gr gedroogde pruimen
- vanilleroomijs en/of citroenensorbet

BEREIDING

- Laat de gedroogde pruimen 1 nacht weken in de porto.
- Breng de pruimen en de porto aan de kook en laat garen op een zacht vuurtje tot 1/3 van het vocht is ingekookt.
- Mix tot een stroperige emulsie en laat afkoelen.
- Schil de mango en snij in fijne plakjes.
- Snij de vanillestok in fijne julienne.
- Verwarm de oven voor op 180° C.
- Rol het bladerdeeg uit en gebruik een uitsteekring om cirkels (*diameter 12cm*) te maken.
- Leg de cirkels van bladerdeeg op een bakplaat, bedekt met een siliconenmatje.
- Doorprik het bladerdeeg met een vork.
- Leg het bladerdeeg toe met schijfjes mango in een waaivormig patroon.
- Bestrooi met een weinig suiker en verdeel er een klontje boter op.
- Bak de taartjes in een voorverwarmde oven van 180° C gedurende 10 minuten.
- Versier het bord met de coulis van pruimen, schik het mangotaartje in het midden van het bord.
- Werk af met fijne julienne van vanille en een bolletje vanilleroomijs en/of citroenensorbet.





ZOETE FILOSIGAREN

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 80 gr geschaafde amandelen
- 80 gr ongezouten pistachenoten
- 80 gr vanillesuiker
- 1 ei (*gesplitst, eiwit losgeklopt*)
- 1 el zeste van citroen
- filodeeg (*12 vierkanten van 16 x 16 cm*)
- arachideolie
- honing
- 1 eetlepel water

BEREIDING

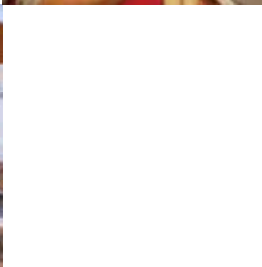
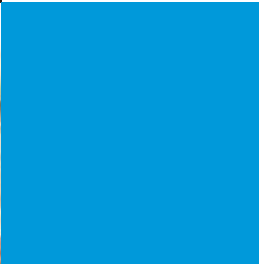
- Maak in de keukenrobot een fijne pasta van amandelen en $\frac{3}{4}$ van de pistachenoten.
- Bak de notenpasta, samen met de suiker en 4 eetlepels water, op een zacht vuur, tot de suiker gesmolten is.
- Neem van het vuur en voeg de eierdooier en de citroenzeste toe.
- Leg een vel filodeeg op het werkblad.
- Breng onderaan (*op 1 cm van de onderkant*) een streep van het mengsel toe, maar laat links en rechts 1 cm vrij.
- Vouw de beide zijkanten over de pasta en rol stevig op.
- Kleef het deeg vast met het losgeklopt eiwit. Maak op deze manier de andere sigaren.
- Bak de sigaren goudbruin in 2 cm verhitte olie, ongeveer 10 seconden per kant.
- Laat de sigaren afkoelen en uitlekken op een stukje keukenpapier.
- Breng intussen in een pan de honing met 1 el water aan de kook.
- Rol de sigaren door deze stroop en laat afkoelen.
- Versier met de overige gesneden pistachenoten en serveer.

“Dit nagerechtje voor zoetekauwen brengt me in de sfeer van de Souks in het Midden-Oosten.”

LUC BRESSELEERS MET ROKOCO

Rokoco kookclub beleeft regelmatig culinaire hoogstandjes die geserveerd worden in de demo-keuken van Boma die, sinds de laatste verbouwingen met Vanhout, uitgebreid werd met een gezellige bistro.





DIVERSEN

ZOETE CURRYMAYONAISE - Christ'l Joris

p.86

HAVERMOUTKOEKJES - Marijke Vanderstraeten

p.88

GEMBERLIMONADE - Christ'l Joris

p.90

APPELFLAPJES - Greet Geens

p.92



ZOETE CURRYMAYONAISE

BENODIGDHEDEN

- olijfolie of margarine
- 1 stevige ui
- 1 citroen
- 1 grote koffielepel Indische currypoeder *(zacht of scherp, al naargelang eigen smaak)*
- 1 grote soeplepel abrikozenconfituur
- mayonaise

BEREIDING

- Snijd de ui in fijne *(maar niet superkleine)* snippers en stoof ze in de pan in een lepel olijfolie of wat margarine.
- Stoof op een zacht vuur. Bak de ui zeker niet bruin!
- Als de ui mooi glazig is voeg je er het sap van de citroen bij, en de koffielepel currypoeder.
- Even roeren zodat de curry gelijkmatig verspreid is over de ui.
- Voeg vervolgens de abrikozenconfituur toe. Roer om en laat en zacht pruttelen *(niet aanbakken)*.
- Als alles goed gemengd is en je een wat stroperige brij krijgt, het geheel laten afkoelen.
- Roer de saus af en toe om, zodat er zich geen "vel" vormt.
- Voeg mayonaise toe aan de afgekoelde saus.
- De hoeveelheid is afhankelijk van hoe "straf" je de currymayonaise wil, maar gebruik toch minstens 5 à 6 stevige soeplepels, proef en voeg eventueel nog mayonaise toe *(of een soeplepel magere platte kaas, zodat het volume groeit, maar het geheel wel lichter wordt)*.
- Werk af met peper uit de molen en wat currypoeder.

Christ' l Joris

"Deze Zuidafrikaanse saus is populair bij BBQ of zomerbuffet. Supermakkelijk. Zuurzoet en pittig, terwijl de ui het geheel verzacht. Ik maak ze "op gevoel", en heel wat familieleden maken er ondertussen een eigen versie van."

CHRIST'L JORIS
VOORZITTER – ETAP LIGHTING

ETAP is actief in professionele verlichting voor kantoren, fabrieken, scholen, ziekenhuizen, hotels ... Voor deze bouwteampartner bouwde Vanhout een nieuw lichtpaviljoen, een nieuwe refter en bijkomende vergaderlokalen.





Marijke Vanderstraeten

HAVERMOUTKOEKJES

BENODIGDHEDEN

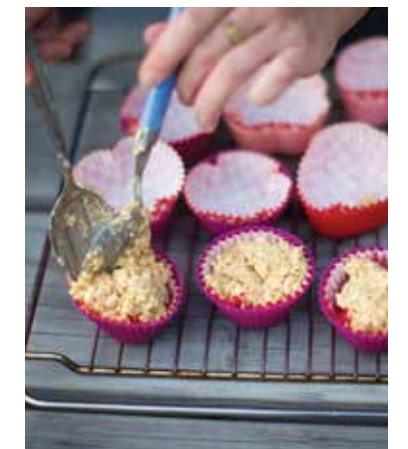
- 300gr gesmolten boter
- 500gr havermout
- 4 eieren
- 300gr suiker en 1 zakje vanillesuiker
- 200gr zelfrijzende bloem

BEREIDING

- Meng de gesmolten boter met de havermout.
- Klop de eieren goed op met de suiker.
- Meng deze 2 mengsels samen in 1 pot.
- Voeg tot slot de zelfrijzende bloem toe.
- Bak gedurende 20 à 30 minuten in een oven van 175°C.

“Een gemakkelijk receptje van oma voor gezonde koekjes.”

MARIJKE VANDERSTRAETEN
CALCULATOR





“Gember is een pittig aziatisch kruid met effect. De limonade is licht pikant, en tegelijk fris en verfrissend, zeker in de zomer. Het is een wat verrassende maar prima niet-alcoholische aperitiefdrank. In het juiste glas oogt hij bovendien ook zeer koel en feestelijk. Het roept bij mij beelden op van het veelkleurige en warme Indië.”

CHRIST'EL JORIS
VOORZITTER STICHTING GILLÈS S.O.N.
Deze Stichting werd in 1991 opgericht door de aandeelhouders van ETAP nv. De stichting steunt kleinschalige economische initiatieven in ontwikkelingslanden. De oprichters hebben een grote waardering voor innovatie en creativiteit.

GEMBERLIMONADE

BENODIGDHEDEN

- 1 stevige, gemberwortel (min. 5 cm, sappig, met mooi gelig vruchtvlees)
- 250ml citroensap (minimum 3 citroenen)
- 1 vanillestokje
- 1 kaneelstokje
- 250gr suiker
- 1 liter (of meer) kokend water
- Muntblaadjes, citroenschijfjes

BEREIDING

- Schil en rasp de gember, of hak ze fijn.
- Pers citroenen tot je ongeveer 250ml sap hebt.
- Kook de 250gr suiker (of meer) met een halve liter water gedurende enkele minuten.
- Het vanillestokje met een scherp mesje insnijden en samen met het kaneelstokje en het citroensap bij de geraspte gember voegen.
- Overgieten met de stroop en 1l kokend water.
- Het geheel gedurende meerdere uren op een koele plaats laten trekken, zeven, verder koelen in de ijskast.
- Dien zeer koel op, eventueel met ijsblokjes, en versier met enkele muntblaadjes en een schijfje citroen.





Greet Geens

“Een leuk en gemakkelijk recept om zelf of met je kinderen te maken op een gure winterdag...”

GREET GEENS
CALCULATOR

APPELFLAPJES

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

- 1 vel bladerdeeg
- 2 appels
- een handvol rozijnen
- enkele soeplepels bruine suiker
- kaneel
- ei

BEREIDING

- Schil de appels en snij ze in blokjes, bestrooi de appelblokjes met bruine suiker en kaneel.
- Voeg de rozijntjes toe.
- Snij het bladerdeeg in stukjes van 10x10 cm ofwel indien het een rond vel is in 8 gelijke delen.
- Verdeel de appeltjes en de rozijntjes over de verschillende plakjes bladerdeeg, maar zorg ervoor dat je ze nog net kan dichtmaken.
- Bestrijk de randjes van het bladerdeeg met wat ei.
- Maak kleine buideltjes, bestrijk de bovenkant met een klein beetje water en bestrooi met wat kristalsuiker.
- Plaats alle flapjes op een bakplaat en zet deze in een voorverwarmde oven gedurende 15 minuten.



COLOFON

Een realisatie van bouwteampartners en medewerkers van Vanhout nv

Herman Artois – secretaris – Gemeente Herent

Luc Bresseleers – ceo – BOMA

Vicky Dalman – schoonmaakster – ISS

Eddy Dams – werfleider – HBS

Katleen De Prins – secretaris – Gemeente Edegem

Marleen De Wolf – finance & administration – Vervoordt re

Bruno Dekoning – zaakvoerder-architect – Antwerps Architecten Atelier

Mohamed El Jaghdoufi – arbeider

Greet Geens – calculator

Jorden Goossenaerts – ceo-architect – CONIX RDBM Architects

Ingrid Govarts – secretaresse – HBS

Sandra Houtmeyers – hulpboekhoudster

Christ’l Joris – voorzitter – Etap Lighting

Michaël Joris – directie-afgevaardigde

Chris Kempnaers – secretaresse

Nancy Krieckemans – facility coördinator – Vanhout Facilities

Katrien Lenaers – pr-verantwoordelijke

Jo Leysen – gedelegeerd bestuurder – AZ Turnhout

Catherine Leysen – calculator

Luc Mertens – verantwoordelijke nazorg

Guy Patteet – ere-secretaris – OCMW Schoten

Joeri Schellens – technisch directeur

Bart Sebreghths – zaakvoerder – SebCreations

Luk Segers – zaakvoerder-architect – Archiles

Dawit Shimles – arbeider

Rina Steenhoudt – boekhoudster

Benjamin Van Tilborgh - junior boekhouder

Marijke Vanderstraeten – calculator

Ines Vangenechten – secretaresse

Jan Vanreusel – financieel en technisch directeur – OPZ Geel

Bart Verheyen – architect-vennoot – Stramien

Stefan Vleugels – informaticus

Sonja Wens – verantwoordelijke personeelsdienst

FOTOGRAFIE

Fotografie: Michaël Joris en Stefan Vleugels

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

December 2014

Niets uit deze uitgave mag worden vermenigvuldigd 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.

Toen de medewerkers van Vanhout vorig jaar een schuchtere, maar enthousiaste poging deden om een kookboek samen te stellen en als relatiegeschenk aan te bieden, had niemand kunnen vermoeden dat ons boek zo een succes zou worden. Het boek viel zo in de smaak dat de keuze om er een vervolg aan te breien snel gemaakt was. Enthousiaste Vanhout medewerkers stonden te trappelen om mee te werken aan Vanhout Culinair II.

Dit keer gingen we nog een stapje verder: bouwheren, architecten en decision makers, waarmee Vanhout door de jaren heen een duurzame relatie heeft opgebouwd, waren bereid om mee in te stappen in het verhaal. Ze zetten hun huizen open voor onze fotografen en toverden verrassende gerechten op tafel. Tijdens die lange kookavonden werd er hard gewerkt om alles mooi op het bord en in beeld te brengen. Maar bovenal werden inspirerende gesprekken gevoerd, relaties verdiept en vriendschappen gesmeed. Er werd samengewerkt, gelachen, gegeten, gedronken en uren nagepraat.

Het resultaat ziet u in "Vanhout Gesmaakt II". Drieëndertig bouwpartners en medewerkers van Vanhout tonen u hun favoriete voorgerecht, hoofdgerecht of dessert. We hopen dat u er evenveel plezier aan zal beleven als wij allemaal.

