



Mis en Place |

Rond het jaareinde is er geen ontkomen meer aan. Iedereen die tijdens het voorbije jaar de indruk heeft gewekt enige culinaire aspiraties te hebben, moet en zal zijn of haar kunsten vertonen. Hierbij kan men putten uit het eigen repertoire, de recepten die men heeft uitgetoetst op allerlei kookcursussen en workshops, uit wat men vindt op de talloze kooksites op het internet of uit de enorme productie aan kookboeken die rond deze kadootjestijd weer prominent aanwezig zijn in de boekenwinkels. In deze nieuwsbrief bieden we je enkele mondverwarmertjes van dat alles: een nieuwe kookweek in Chezelles, de website van *Kikk in de Kök*, enkele recepten, en een bespreking van een topkookboek. *Bon appétit*.

Website |

De nieuwe website van *Kikk in de Kök* vind je op:
<http://www.kikkindekok.be>.

Chezelles 2007 |

Van zondag 19 tot zaterdag 25 augustus 2007 belegert *Kikk in de Kök* opnieuw de versterkte kasteelhoeve Le Veathibault in het pittoreske Chezelles. Deze unieke locatie op een flinke boogscheut van Tours en letterlijk op de rand van de Chinon wijnstreek is de perfecte uitvalsbasis voor een geanimeerde kookweek met een kleine groep culinaire creatievelingen. Na het succes van de eerste editie in 2006, verrassen Edward en Geoffrey de deelnemers dit jaar met nieuwe recepten en thema's. De prijs voor dit jaar is €690 per persoon. In de prijs is het volgende inbegrepen:

- 6 overnachtingen formule kamer en ontbijt op basis van een tweepersoonskamer
- 6 diners
- Dranken
- Kookmomenten
- Ingrediënten
- Gebruik materiaal en infrastructuur (keuken, zwembad...)
- Deelname aan alle georganiseerde activiteiten
- Receptenmap
- Keukenschort

Vervoer van en naar de verblijfplaats, ter plaatse en eigen excursies zijn niet in de prijs inbegrepen.

De inschrijving is definitief na ontvangst van het voorschot van €200 op rek. nr. 035-5264523-83 met vermelding van uw naam en adres. Kamers zijn beperkt. Er kunnen dit jaar maximum tien mensen mee. Inschrijvingen worden behandeld in volgorde van ontvangst. Deelnemers van de vorige kookweek hebben voorrang tot 15/1/2007.

Een volledige info-brochure is aan te vragen via [<info@kikkindekok.be>](mailto:info@kikkindekok.be).

Service |

In elke Nieuwsbrief presenteren we een oud recept uit de boeren- of burgerkeuken en een nieuw recept.

Oestersoep |

Men mag ze bereiden met eenen visch- of kalfsbouillon, of, desnoods, met water waar men 1/4 liter witte wijn bijgevoegd heeft. Volgens de dikte der oesters, moeten er 4 tot 6 per persoon zijn. Snijd het wit eener prei in dikke teerlingen, laat in de boter opkomen zonder te kleuren, bevochtig met het sap der oesters die gij eerst eens licht laat stoven hebt, en tevens met bouillon, doe er een tuitje peterselie bij, eenige peperbollen en 1 s.l. rijst voor 2 tellooren. Als deze goed gaar is, steek door de fijne teems, zet in de kastrol, laat gedurende 1/4 uur stoven totdat het vet bovendrijve, schuim af; bind met 4 eidooiers en 1/2 dl. room, steek door de trechterteems, besla vlug op den kant van 't fornuis, maak gaar met een stuk boter. De oesters welke gij warm zult gehouden hebben zult gij versieren met hunnen *baard* (zwart gedeelte dat gansch de oester omringt), ongesneden in den soepot gelegd, indien zij kleine zijn, ofwel in dikke teerlingen verdeeld. In plaats van de soep met rijst te binden kan men het met eene roux doen; in dit laatste geval, als de prei wel warm is, voegt mer er 2 nogal welgevulde soeplepels bloem bij, men laat gedurende 20 minuten koken en maakt gaar als hierboven.

(Jan De Gouy, *De Burgerskeuken en Pasteibakkerij*, 1924, p. 130)

Aubergine met salami en artisjok |

1 middelgrote aubergine - 6 eetlepels olijfolie + extra -,
8 plakjes salami - 4 artisjokhart in olie - 2 eetlepels
versgeperst Citroensap - 1 eetlepel kappertjes - peper en
zout.

Verhit de grillpan. Snijd de aubergine in 8 plakjes,
bestrijk ze met een beetje olijfolie en bak ze twee à drie
minuten per kant.

Leg op elk plakje aubergine een plakje salami en aan
het uiteinde een halve artisjokhart. Vouw de aubergine
dubbel zodat de artisjok bedekt is en zet alles vast met
een prikker. Leg de prikkers op een bord.

Spoel de kappertjes en hak ze fijn. Meng ze samen met
het Citroensap onder de olijfolie. Smaak af met peper
en zout.

Lepel de marinade over de aubergine. Dek de
aubergine af en laat minstens twee uur marineren.

Serveer deze antipasta met plakjes prosciutto, snippers
formaggio, olijven, ingemaakte paprika's en een sneetje
ciabatta als smakelijk voorgerechtje of hapje vooraf.

De burgerkeuken uit de 19^{de} eeuw |

In de negentiende eeuw was er in de grote steden in
Vlaanderen een explosie van 'tracteer-huizen' en
'hostelryen' waar de internationale bourgeoisie zich op
elk moment van de dag te goede kon doen aan
buitensporige diners die zelfs aan huis werden
gebracht. In deze reeks van twee kookworkshops
verdiepen we ons in de culinaire geneugten van die
bruisende eeuw en wekken we vergeten smaken tot
leven. Met een recept van Hendrik Conscience in de
hand laten we de keizerlijke en koninklijke dis links
liggen en koken we voor een bont gezelschap van
schrijvers, industriëlen, notarissen, grootgrondbezitters
en professoren. De nederigste fortuinen brachten
immers de grootste fijnproevers voort.

Kookworkshop

05/03 en 12/03 telkens van 19.30 tot 22.30 uur

19/03 en 26/03 telkens van 19.30 tot 22.30 uur

Begeleiding: Edward Vanhoutte

Leerkeuken CC Strombeek

Info en Inschrijvingen: <http://www.ccstrombeek.be>

Uit *The Irish Independent*, Friday, September 7, 1923 |

Have you ever noticed that there are some houses where an odour of cooking pervades all day long? I don't think there is anything more objectionable than this constant reminder of the existence of an inner man, clinging about halls and curtains and calling up visions of greasy pans and boiling cabbage. I liked the Kaiser's idea of having his kitchens situated in the gate lodge of his palace at Potsdam.

From there the food was conveyed to the palace by means of electric trains running underground. Wise man, the Kaiser. He must feel pretty well fed up with himself now, when he gets a whiff of frying bacon borne on the wind from regions below into his sanctum.

(Met dank aan Katrin Van Herbruggen)

Carnet de Cuisine. Guy Van Cauteren. Restaurant 't Laurierblad. De keuken van een slagerszoon. Lannoo, 2006 – 174 pp. - ill. – ISBN 90-209-6578-0 – € 39,95 |

Guy Van Cauteren is niet zomaar een slagerszoon met een brilletje. Van Cauteren volgde eerst zelf een opleiding tot beenhouwer en spekslager voor hij naar de hotelschool trok. Die opleiding rondde hij af met enkele jaren dienst in topzaken in Parijs. Met die ervaring op zak werd van Cauteren vervolgens chef op de Franse ambassade in Brussel, waar hij, naar eigen zeggen, vier jaar lang de tijd kreeg om zich geestelijk te verrijken door veel te lezen. In oktober 1979 opende Van Cauteren 't Laurierblad op de plaats vroeger zijn vaders beenhouwerij had gestaan. De cirkel was rond. Een nieuwe fase diende zich aan toen hij in 1982 een Michelinster – hij heeft die nog altijd – en de daaraan verbonden naamsbekendheid kreeg. Luxeproducten kwamen op de kaart, maar nog altijd bleef hij trouw aan zijn roots en serveert hij varkenspoot, kalfskop in tortue, vol-au-vent, ossenstaart of kalfsnier. Samen met wijlen Krist De Bruyn van het Roeselaarse *Bistro Novo* is Van Cauteren de pleitbezorger en hoeder van de Vlaamse (Belgische?) terroirkeuken. Wie van authentieke recepten houdt met uier en hersenen, lever, niertjes, tong, varkenspoot of rundersnuit moet dit boek beslist aanschaffen.

Dit vierde deel in de prachtige en prachtig vormgegeven reeks *Carnet de Cuisine* is volledig gewijd aan de recepten van Guy Van Cauteren. Voorheen publiceerde Geert Van Hecke van *De Karmeliet* in Brugge twee delen, en was er een deel gewijd aan Cauderlier, de negentiende-eeuwse oervader aller traiteurs. Voor dit deel dat de toepasselijke ondertitel *De keuken van een slagerszoon* meekreeg, vertaalde Van Cauteren recepten uit de keukenschriftjes van zijn moeder, grootmoeder en tantes naar vandaag. Die komen vooral in de laatste vier hoofdstukken aan bod waarin hij recepten voor hutsepot en soep, vol-au-vent 'en andere rare dingen' en stoofpotten presenteert naast een hoofdstukje over zondagsgebraad, kalfsribstuk, spinnenkop, tartaar en warme geglaceerde ham. Dit zijn stuk voor stuk fantastische recepten die smaken en geuren uit onze jeugd terughalen. Aangevuld met recepten voor borrelhapjes, voorgerechten en huisbereide charcuterie – een absolute aanrader voor wie wat ambacht niet schuwt – heeft Guy Van Cauteren via de pen van Jan Van Hemeledonck een topboek afgeleverd. De fotografie van Philippe Debeerst volgt het concept van de reeks getrouw, en geeft visuele diepgang bij de virtuele culinaire sensaties die hier op papier werden gesteld.