



Mis en Place |

Is er een betere manier om het nieuwe jaar in te zetten dan met een *Kikk in de Kök*-niewsbrief boordevol nieuwtjes en culinaire verrassingen? Dat is wat deze vierde nieuwsbrief jullie te bieden heeft. Wie wil meegenieten van onze inmiddels populaire kookvakantie in augustus houdt het beste de inschrijvingsdeadline in de gaten. Op 15 februari 2008 moeten wij immers weten of en wie er allemaal meegaat om de organisatie vlot te laten verlopen. Het wordt zeker de moeite, en de inschrijvingen lopen binnen... dus wees er snel bij. Wie zo lang niet kan wachten, kan ondertussen aan de slag met de receptjes die wij hier afdrukken, of kan zich een kookboek aanschaffen. We bespreken hier alvast een topboek. Surf ook eens naar de site van de kookboekenrecensent waarover jullie verder meer vernemen.

Website |

De *Kikk in de Kök*-website is te vinden op:
<<http://www.kikkindekok.be>>

Kikk in de Kök is te bereiken op:
<info@kikkindekok.be>

Chezelles 2008 |

De jaarlijkse kookweek in Chezelles is een niet te missen vakantie-ervaring voor al wie van prettig relaxen, koken en tafelen houdt. Voor dit jaar zijn er nog slechts drie plaatsen vrij, dus snel reageren is de boodschap.

Wat? *Kikk in de Kök*-kookvakantie.

Wanneer? zondag 17 tot zaterdag 23 augustus 2008.

Waar? De versterkte kasteelhoeve Le Veathibault in het pittoreske Chezelle, op een boogscheut van Tours en letterlijk op de rand van de Chinon-wijnstreek.

Prijs? €690

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

Niet inbegrepen? Vervoer van en naar de verblijfplaats, ter plaatse en eigen excursies

Inschrijven? De inschrijving is definitief na:

- Storting van het voorschot van € 250 op rek nr. 035-5264523-83 met vermelding van naam en adres.
- Mailen van je naam, adres, telefoonnummer en emailadres naar info@kikkindekok.be

Inschrijvingen worden behandeld in volgorde van ontvangst.

Opgelet! We moeten de inschrijvingen om organisatorische redenen afsluiten **uiterlijk op 15 februari 2008**. Na die datum kan er helaas niet meer worden ingeschreven.

Info? Een volledige info-brochure is te downloaden van <<http://chezelles.kikkindekok.be/>> of aan te vragen via <info@kikkindekok.be>.

Foto's van de kookweken 2006 en 2007 zijn te bekijken op: <http://chezelles.kikkindekok.be>

De passie van 5 hobbykoks |

Bij uitgeverij Stichting Kunstboek wordt momenteel gewerkt aan een kookboek dat in vijf hoofdstukken de passie van evenzoveel hobbykoks in woord en beeld brengt. Culinaire journalist Willem Asaert houdt de pen vast en foodfotograaf Bart Van Leuven verzorgt de fotografie. Als decor fungeren de kwaliteitskeukens van Bulthaupt die meteen ook enkele duizenden exemplaren van het boek afnemen voor hun klanten. Op zich wel een leuk maar weinig opzienarend nieuwtje, ware het niet dat Edward Vanhoutte één van de hobbykoks is

die in dit boek geportretteerd worden. Edward verzorgt het hoofdstuk over de moleculaire en avant-garde keuken en zal zeven originele creaties in dit boek publiceren. In maart 2008 moet het boek in de winkels liggen.

Service |

In elke Nieuwsbrief presenteren we een oud recept uit de boeren- of burgerkeuken en een nieuw recept. Deze keer gooien we het in de desserts.

Mont Blanc |

Kerf langs de twee platte zijden een dertigtal wel gezonde kastanjen, werp hen in kokend water, neem ze er één voor één uit, om ze des te gemakkelijker te kunnen pellen. De gepelde kastanjen in eene nogal breede kastrol, bedek juist met water, en suiker licht, doe 't deksel op en laat wel gansch verdampen, de siroop zoveel mogelijk verdikkend. Giet af op eene teems van grof lijnwaad of een fijn stramijn, op eenen dienstschotel geplaatst, steek door den pureidoorstecker. De kastanjen geven eene soort van vermicelli die gij, zoo voorzichtig mogelijk, in vorm van hemel in 't midden plaatsen zult. Overdek met eene goede laag beslagen room met vanielje.

(Jan De Gouy, *De Burgerskeuken en Pasteibakkerij*, 1924, p. 116 & 422)

Clafoutis van seizoensfruit |

3 eieren - 150 gr bloem - 100 gr bloedsuiker - 3 dl melk - vanille essence - 400 gr seizoensfruit naar keuze (lekker met frambozen, perziken, druiven, ...) - geraspte schil van 1 citroen en 1 sinaasappel

Verwarm de oven voor op 200°C. Klop de eieren, bloem, melk, suiker en vanille essence door elkaar. Bedek de bodem van een ingevette bakvorm met het fruit en strooi er de geraspte schil over. Schenk het beslag erin en bak de clafoutis in 35 minuten mooi stevig en bruin. Bestrooi de clafoutis met poedersuiker en serveer meteen.

Kookboekenrecensent |

Op de site van de kookboekenrecensent, beter bekend als Edward Vanhoutte, vinden jullie een honderdtal besprekingen van kookboeken die Edward over de laatste jaren heeft geschreven. Maandelijks worden die aangevuld met nieuwe recensies en besprekingen van kookboeken en culinaire werken die verschijnen op de Nederlandstalige markt.

<<http://kookboekenrecensent.blogspot.com/>>

Herman den Blijker & Jaap Van Rijn - *Herman. Kijken, knippen, voelen, ruiken proeven, koken en eten.* - Kosmos Uitgevers, 2007 - 223 pp. - ill. - gebonden - ISBN: 978-90-215-1534-2 - € 29,95. |

Dit tweede boek van de in Nederland fel gemediatiseerde kok Herman den Blijker is in feite zijn eerste boek. Ik probeer althans zo snel mogelijk het boek *Herrie in de keuken!* te vergeten dat hij eerder samen met Jaap van Rijn publiceerde en dat de uitloper was van de RTL5 remake van Gordon Ramsey's *Kitchen Nightmares*. De Rotterdamse kromtaal uit dit eerste boek is nagenoeg volledig verdwenen, en dit boek heeft wel degelijk een structuur en een concept. Meer nog, de auteurs zijn erin geslaagd een uiterst verzorgd en prettig lezend kookboek te maken waarin een perfect evenwicht werd gevonden tussen de commercieel interessante aandacht voor de persoon van Herman den Blijker en de culinair interessante aandacht voor kwaliteitsproducten en het kookgebeuren.

De titel van dit boek vat het concept bondig samen. Natuurlijk staat de figuur van Herman den Blijker centraal in dit boek, maar even centraal staan kwaliteitsproducten en de bereidingstechnieken waarbij het maximale uit deze producten wordt gehaald. Om te komen tot een succesvolle keuken zet Den Blijker al zijn zintuigen in en keurt en kookt hij met de producten van zijn leveranciers die zorgvuldig geselecteerde lokale telers, vissers, fokkers, handelaren en ambachtslui uit binnen- en buitenland zijn. Het boek bevat een zestigtal recepten onderverdeeld in acht klassieke rubrieken die telkens worden doorspekt met reportages, productinformatie, toelichtingen bij kooktechnieken en persoonlijke anekdotes. Die rubrieken zijn achtereenvolgens: aperitief, vis, schelp- en schaaldieren, gevogelte, lam, groenten, rund, dessert en basisreceptuur. Tussendoor zijn er nog aparte hoofdstukjes over messen, witte en rode wijn. Een zaken- en een receptenregister maken dit boek compleet.

De kwaliteit van de recepten is top en die wordt probleemloos doorgetrokken in de meer prozaïsche gedeeltes van dit boek die een hoog informatief gehalte hebben en die daarmee de recepten perfect ondersteunen en contextualiseren. De rechttoe-rechtaan stijl van Den Blijker is volledig in harmonie met zijn voorliefde voor ongecompliceerde kooktechnieken en goed eten zonder franjes. Daarbij trekt hij volop de kaart van de smaak waardoor hij bijvoorbeeld welkome aandacht heeft voor minder edele stukjes vlees zoals ossenstaart, pianostuk, omloop, sukade en longhaas. Den Blijker is ook niet te beroerd om zijn beperkingen toe te geven en mee te delen dat hij de meer ingewikkelde desserts en het werken met chocolade overlaat aan 'echte vakmensen'.

De typische fotografie van John Vane en de voorbeeldige boekverzorging bieden Herman den Blijker de optimale omstandigheden om met dit boek zeer sterk uit de hoek te komen. *Herman* is een signatuurboek van een chef die ons nog veel te vertellen heeft.