

Stoofvlees

Ingrediënten

- 1 kg rundsvlees
- 1 liter bruin bier
- 2 uien
- 2 laurierblaadjes
- enkele takjes tijm
- scheutje natuurazijn
- enkele klontjes boter
- peper
- zout

Pel de uien en snipper ze in niet al te fijne stukjes. Verhit een ruime stoofpot en smelt er een klontje boter in. Stoof daarin de uien op een matig vuur. Laat de uien niet bruin bakken.

Verhit een braadpan op een matig vuur en smelt er een klontje boter in. Schroei de stukken vlees in de braadpan tot ze een goudbruin kleurtje hebben. Kruid het vlees tijdens het bakken met wat peper en zout.

Doe de stukjes vlees in de stoofpot met uien. Hou de braadpan met aanbaksels bij en schenk daarin het bier. Roer alle aanbaksels van het vlees los terwijl het bier aan de kook gebracht wordt. Zodra het bier kookt, giet je het in de stoofpot. Bind enkele blaadjes laurier en een paar takjes tijm samen met een eindje touw. Laat het kruidentuiltje meestoven in de pot.

Laat het stoofvlees anderhalf tot drie uur lang sudderen op een zacht vuur. Het deksel hoeft niet op de pot. De kooktijd is afhankelijk van de kwaliteit van het vlees. Roer af en toe eens in de pot en controleer tussendoor of het vlees voldoende gaar is.

Pas zodra de stoofvleessaus de gewenste dikte heeft, plaats je het deksel op de stoofpot. Werk het stoofvlees af met een klein scheutje natuurazijn en roer alles om. Proef en voeg naar smaak nog wat peper en zout toe.



Witloofsla

Ingrediënten

- 6 stronkjes witloof
- 2 eetlepels mayonaise
- scheutje natuurazijn
- peper
- zout

Verwijder het taaie 'kontje' uit elke stronk. Snipper het witloof zeer fijn en doe de groente in een schaal. Meng de mayonaise eronder. Gebruik een bescheiden hoeveelheid, zodat er een dun laagje rond elk stukje witloof kleeft. Proef en werk de salade af met een scheutje natuurazijn, peper en zout.



Frieten

Ingrediënten

- aardappelen
- zout

Schil de aardappelen en snij ze met de hand in gelijkvormige frieten. Ze hoeven niet dun te zijn: een ideale Belgische friet is 13 millimeter breed. Was de frieten niet, want dan spoel je het zetmeel eraf. Verhit het frietvet tot 140 °C. Bak de frieten een eerste keer, maar laat ze nog niet kleuren. Zo pocheer je de aardappelstukjes. Laat de frieten uitlekken en goed afkoelen in een schaal met een vel keukenpapier.

Verhit het frietvet vervolgens tot 180 °C. Bak de koude frieten nu goudbruin en knapperig.

Giet de frieten opnieuw in een schaal met keukenpapier, zodat ze kunnen uitlekken. Strooi er naar smaak wat zout over.



Chocolademousse

Ingrediënten

- 250 gram donkere chocolade
- 250 ml volle room
- 3 eitjes
- 100 gram suiker

1. Smelt de chocolade 'au bain-marie'*. Scheid de dooiers van het eiwit. Doe de suiker bij de eierdooiers en klop schuimig.
2. Klop de room.
3. Giet de gesmolten chocolade in een andere koude kom. Zo koelt de chocolade af en gaat de chocomousse straks niet schiften.
4. Klop het eiwit stijf.
5. Meng de chocolade onder de room. Spatel de eidooiers onder het mengsel. Spatel tenslotte het eiwit onder de chocolade.
6. Doe de chocomousse in kommetjes en laat opstijven in de koelkast.

*au bain-marie

Hak de chocolade in stukjes van ongeveer gelijke grootte. Doe de stukjes in een hittebestendige kom en zet die op een pan met lichtjes kokend water. Let erop dat er geen waterdruppels of stoom in de kom terecht komen en dat de onderkant van de kom het water niet raakt. Laat de chocolade zachtjes smelten en roer geregeld om.



Pannenkoeken

Ingrediënten voor 12 pannenkoeken

- zelfrijzende bloem 250 gram
- 5 dl melk
- 3 eieren
- 1 zakje vanillesuiker

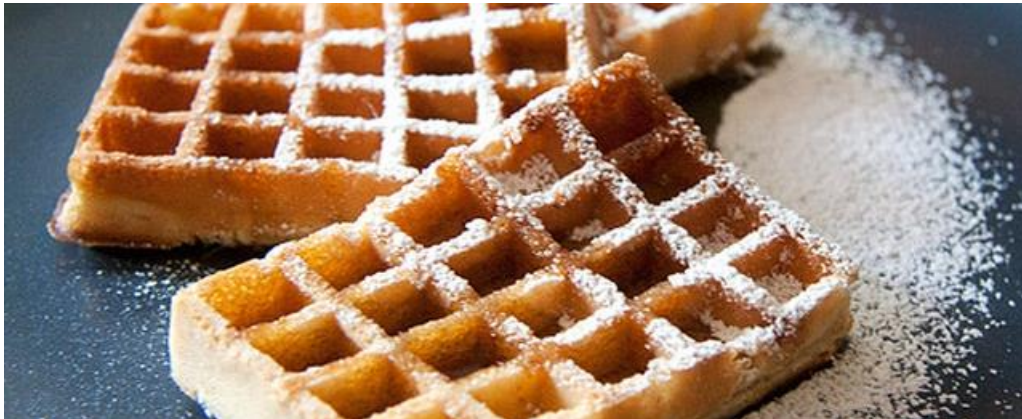
Belangrijk is wel dat je een goede antikleefpan hebt, zodat je de pannenkoeken makkelijk kan omdraaien.

Zeef de bloem met de vanillesuiker. Maak in het midden een kuiltje, breek daarin de eieren. Roer alles door elkaar met een garde. Schenk er in een straaltje de helft van de melk bij. Bewerk tot een glad mengsel. Klop dan de rest van de melk door het beslag zodat het lichter wordt. Bak de pannenkoeken in een grote koekenpan, in hete boter of olie.

Garde:



Belgische wafels



Ingrediënten

- 500 gram bloem
- 500 ml melk
- 5 eieren
- 300 gram boter
- 350 ml lauw water
- 25 gram verse gist
- 2 vanillestokjes
- 10 gram kristalsuiker
- snuifje zout

1. Meng de bloem met de eieren en de melk. Klop in het begin zeer goed, zodat je een homogene massa krijgt.
2. Los de gist op in lauw water. Gebruik water op lichaamstemperatuur, anders zal de gist zijn taak van 'rijzen' niet kunnen vervullen.
3. Giet de opgeloste gist bij het deeg.
4. Smelt de boter en giet ze bij het deeg.
5. Snij het vanillestokje overlangs en haal het merg eruit. Voeg toe aan het deeg, samen met de suiker en het zout. Roer onder elkaar.
6. Laat dertig minuten rijzen.
7. Bak de wafels in een ultraheet ijzer met grote vierkanten. Door ze heel heet te bakken, krijg je krokante wafels.

Aandachtspuntjes:

1. Klop het eiwit niet op.
2. Los de gist op in lauw water.
3. Smelt de boter.
4. Laat het deeg goed rijzen.