

---

## Salade

### Salade de haricots verts

Voor 6 personen:

1 kg fijne sperzieboontjes (haricots verts) 4 geschilde tomaten, 50 g verse truffels, 250 g gekookte champignons  
voor de vinaigrette: 1/2 dl notenolie, leetiepel wijnazijn (vinaigre de vin Beaujolais) 2 gehakte sjalotjes, zout, vers gemalen peper

Sla van Franse sperziebonen

1. Haal de bonen af en kook ze in ruim water. Zorg dat ze niet te zacht, maar enigszins 'al dente' blijven. Als ze gaar zijn, met koud water afspoelen en onmiddellijk afgieten.

2.. Leg de bonen in een slakom en schik hierop de in vieren gesneden, geschilde tomaten en de grof gesneden truffels en champignons.

3. De sla wordt aan tafel, in aanwezigheid van de gasten, aangemaakt met de vinaigrette, waar fijngehakte sjalotjes doorheen zijn gemengd.

### Salade Nicoise

Voor 4 tot 6 personen

1 grote krop sla, gewassen en uit elkaar geplukt  
750 gr aardappelsla 4 grote, stevige rijpe tomaten, in vieren gesneden  
3 hardgekookte eieren, eveneens in 4 gesneden  
1 blikje tonijn van 120 gr (bij voorkeur in olijfolie), uitgelekt en in brokjes verdeeld  
50 gr zwarte olijven (bij voorkeur uit Zuid- Frankrijk), goed uitgelekt  
8 a 12 ansjovisfilet, uitgelekt  
250 gr geblancheerde sperziebonen, koud partjes  
1,5 dl vinaigrettesaus  
3 eetlepels fijngehakte, verse peterselie

### GROENTESLA UIT NICE

Bekleed een grote slakom -bij voorkeur van glas -met de sla en leg de aardappelsla op de bodem. Maak van de tomatenparten, ei, tonijn, ansjovis en sperziebonen hierop een gezellig patroon -van cirkels, punten of strepen. Lepel de vinaigrettesaus over alles heen, bestrooi rijkelijk met peterselie en dien meteen op.

#### Aardappelsla

Kook de aardappelplakjes in ruim kokend water met zout gedurende 12 a 15 minuten, tot zij bijtgaar zijn. Niet te lang koken! Laat ze goed uitlekken op een vergiet en doe ze over in een grote kom. Verwarm de kippebouillon en giet hem over de warme aardappels, even omscheppend. Laat alles zolang staan, dat alle bouillon door de aardappelen is opgezogen. Meng azijn, zout en mosterdpoeder in een klein kommetje, voeg het bij de aardappelen en schep weer voorzichtig om. Laat alles een paar minuten staan, zodat de kruiden in de aardappels kan trekken, voeg dan de olijfolie erbij en strooi er ui en peterselie overheen. Schep de massa voorzichtig om, zodat olie en kruiden goed erdoor worden gemengd.

---

## Soep

### Soupe a l'oignon

Voor 6 tot 8 personen

55 gr boter  
2 eetlepels plantaardige olie  
2 pond uien in dunne plakjes  
gesneden 1 theelepel zout  
23 gr bloem  
2 l runderbouillon, vers getrokken  
of van blokjes; eventueel een  
combinatie van runder- en  
kippebouillon

### FRANSE UIENSOEP

Smelt boter en olie boven een kleine vlam. Roer er de uien door en 1 thee- lepel zout en laat zonder deksel 20 a 30 minuten zachtjes koken, nu en dan roerende tot de uien mooi goudbruin gebakken zijn. Strooi de bloem over de uien en kook roerend ongeveer 2 a3 minuten door. Neem de pan van het vuur. Laat in een andere pan de bouillon warm worden, voeg dit daarna bij de uien. Zet de pan wederom op een kleine vlam en laat nog 30 a 40 minuten zachtjes doorkoken, nu en dan het vet afscheppend. Maak op smaak af met peper

### Croutes

12 tot 16 sneetjes stokbrood, 2 1/2  
cm dik  
2 eetlepels olijfolie  
1 doorgesneden knoflookteentje  
1 00 gr geraspte Gruyere kaas of  
een combinatie van Gruyere en  
Parmezaanse kaas

Maak de *croutes*, terwijl de soep staat te pruttelen. Leg de sneden brood op een bakblik en bak 15 minuten in een voorverwarmde, matig-hete oven (160°C). Bestrijk beide kanten van het brood zuinig met een kwastje olijfolie, leg de ongebakken kant boven en bak nogmaals 15 minuten, tot het brood volkomen droog en lichtbruin is. Smeer elk sneetje in met een doorgesneden teentje knoflook.

Men serveert de soep als volgt: leg de *croutes* in een grote terrine of in soepkoppen en giet de soep eroverheen. Geef apart geraspte kaas erbij. *Tweede manier:* Gegratineerde uiensoep is iets anders qua afwerking. Men giet de soep in een vuurvaste, diepe schaal of in afzonderlijke kom- metjes, leg de *croutes* er bovenop en bestrooi die dik met kaas. Verhit de oven voor tot 190°C. Bak 10 tot 20 minuten tot de kaas gesmolten is en laat het geheel een paar minuten onder de hete grill desgewenst een kleurtje krijgen.

---

## Kip

### Poulet sauté vallée d' Auge

Voor 4 personen

Een braadkip van 2 a 3 pond, in stukken gesneden  
85 gr boter  
2 eetlepels plantaardige olie Zout  
Witte peper  
0.8 dl calvados  
2 1/2 dl kippebouillon, vers of van blokjes  
2 eetlepels fijngehakte sjalotjes of uitjes  
4 eetlepels fijngehakte bleekselderij  
2 grote, geschilde en van klokhuis ontdane appels, grof gesneden  
1/2 theelepel fijngevreven, gedroogde tijm  
2 eidooiers  
1,2 dl slagroom  
Waterkers of peterselie

### GEBRADEN KIP MET CALVADOS EN ROOMSAUS

Was kuiken of kip snelonder de koudwaterkraan en droog de stukken stevig met keukenpapier; als het vlees vochtig blijft, wordt het niet mooi bruin. Smelt 4 eetlepels van de boter in een zware geëmailleerde of stalen-ijzer mag ook - braadpan plus de 2 lepels olie op middelmatig grote vlam. Als het vet niet meer bruist, bakt men de stukken kip, een paar tege - lijk, bruin, te beginnen met de zijde waar het vel aan zit. Met een keuken- tang of twee vorken keert men de stukken. Als zij goudbruin zijn, depo - neert men ze op een schaal. Giet het grootste gedeelte van het vet af, leg de kip weer in de pan en bestrooi haar met peper en zout. De volgende fase is het dier te flamberen -vân het vuur -met calvados.

Deskundigen gieten de drank over de kip en steken de alcohol aan. Ver- standiger echter is om de calvados eerst in een pannetje op een kleine vlam op te warmen, hem met een lucifer aan te steken en daarna vlammend over het kuiken te gieten, bij kleine scheutjes tegelijk. Men beweegt de braadpan zachtjes heen en weer, tot de vlam is gedoofd. Daarna gaat de bouillon erbij; men schrappt alle aanhangsels van de pan met een houten lepel. Laat alles dan even rusten.

Smelt in een andere pan de overgebleven boter op klein vuur en bak er de sjalotjes, selderij, appels en tijm in, af en toe roerende. Dit alles moet 10 minuten zachtjes smoren, zonder dat de inhoud van de pan bruin wordt. Verdeelde massa over de kip, draai de vlam hoog en laat de bouillon aan de kook komen. Doe de deksel stevig op de pan, verminder de hitte en laat de kip zachtjes pruttelen. Begiet haar iedere 7 of 8 minuten. Na ongeveer 30 minuten moet de kip gaar zijn; zij kan dan (in stukken) netjes op een grote, vuurvaste schaal worden gevlijd. Bedek de schaalosjes met alumi- niumfolie en houd hem in een lauwwarme oven op temperatuur, terwijl de saus wordt gemaakt.

Zeef de inhoud van de braadpan in een klein pannetje en druk groenten en appels goed uit, zodat alle vocht eruit wordt geperst. Laat de saus enige ogenblikken met rust en schep er dan zoveel mogelijk vet af. Kook de saus daarna roerende in op groot vuur, tot er na 2 a 3 minuten niet meer dan 1.2 dl over is.

Klop eidooiers en room met een garde dooreen en voeg er voorzichtig de warme saus aan toe, niet meer dan 1 eetlepel per keer. Giet alles terug in de pan en kook op klein vuur gedurende 2 a 3 minuten, steeds roerende, tot de saus op dikke room gaat lijken. Laat het geheel niet aan de kook komen, anders schift de saus. Mocht de inhoud van de pan te heet wor- den, neem hem dan even van het vuur om af te koelen-blijf echter roeren! Proef en maak op smaak af met peper en zout. Giet de saus over de stukken kip, zodat die geheel bedekt zijn en garneer de schaal met toefjes waterkers of peterselie.

---

## Desert

### Crème bavaroise a l'orange

Voor 6 tot 8 personen

1 zakje poedergelatine plus  
1 extra theelepel 0.8 dl vers,  
gezeefd sinaasappelsap  
2.4 dl melk  
5 eidooiers  
4 eetlepels suiker  
4 eetlepels Grand Marnier of  
Cointreau  
1 eetlepel geraspte  
sinaasappelschil  
3 1/2 dl ijskoude dikke  
slagroom  
2 grote navelsinaasappelen,  
in partjes, waarvan schil en  
wit zijn verwijderd  
1 eetlepel suiker

### SCHUIMIGE SINAASAPPELPUDDING

Vet de binnenkant van een Charlotte- of een tulbandvorm spaarzaam in met wat plantaardige olie en zet hem omgekeerd op papier .  
Voeg de gelatine bij het sinaasappelsap en laat 2 a 3 minuten weken. Zet kopje of kommetje dan in een steelpannetje met borrelend, niet kokend water en laat, voortdurend roerende, de gelatine volkomen oplossen. Neem het pannetje van het vuur, maar laat de gelatine-oplossing erin staan, zodat zij warm blijft.  
Verhit de melk in een zware pan, tot er zich belletjes aan de rand vormen, neem de pan dan van het vuur. Klop de eidooiers met de hand of elektrisch met de suiker, tot het geheel zachtgeel en een tikje lobbijg is. Dit duurt 3 a 4 minuten. Giet, steeds roerende, de hete melk in een dun straaltje op het ei- mengsel. Als dit alles goed is gemengd, doet men het over in een schone steelpan en verhit zolang, tot de vla als een dikke roomlaag aan de lepel blijft kleven. Laat de eiermassa niet aan de kook komen, want dan schift zij. Mocht de inhoud van de pan te warm worden, dan neemt men hem even van het vuur om af te koelen. Hij moet echter vrij lang doorwarmen, wil alles dik worden.  
Neem de pan van het vuur en roer er de sinaasappel-met-gelatine door . Giet de vla door een fijne zeef in een grote kom en voeg 2 eetlepels likeur (Grand Marnier of Cointreau) en de geraspte sinaasappelschilletjes toe. Klop de room met de hand of elektrisch in een grote, gekoelde kom, tot er zachte pluimpjes ontstaan. Zet de vla in een pan of kom met blokjes ijs om af te koelen. Roer de massa gedurende 4 of 5 minuten, tot alles geheel is afgekoeld en dik wordt. Klop de massa nog eens goed op om er zeker van te zijn, dat het geheel glad is. Vouw dan met regelmatige bewegingen de geslagen room met een pannelikker doot de vla. Werk voorzichtig, maar vlug. Doe het mengsel in de puddingvorm, bedek het geheel met fo - lie of een plastic hoesje en laat minstens 3 uur in de ijskast staan, tot de pudding is opgestijfd.  
Het lossen van de bavarois is een klein kunstje. Men laat een scherp mes snellang de kanten van de vorm glijden en houdt de onderkant een paar seconden in een pan met heet water. Droog de vorm even af, leg een schaal op de vorm en draai het geheel vlug om. Tik de schaal stevig aan tegen het tafelblad en in de meeste gevallen glijdt de pudding vanzelf uit de vorm. Mocht de operatie niet dadelijk lukken, dan herhaalt men het proces.  
De pudding wordt gegarneerd met de sinaasappelpartjes, die met suiker- worden bestrooid en met de achtergehouden likeur besprenkeld.