

THE
PIE ROOM

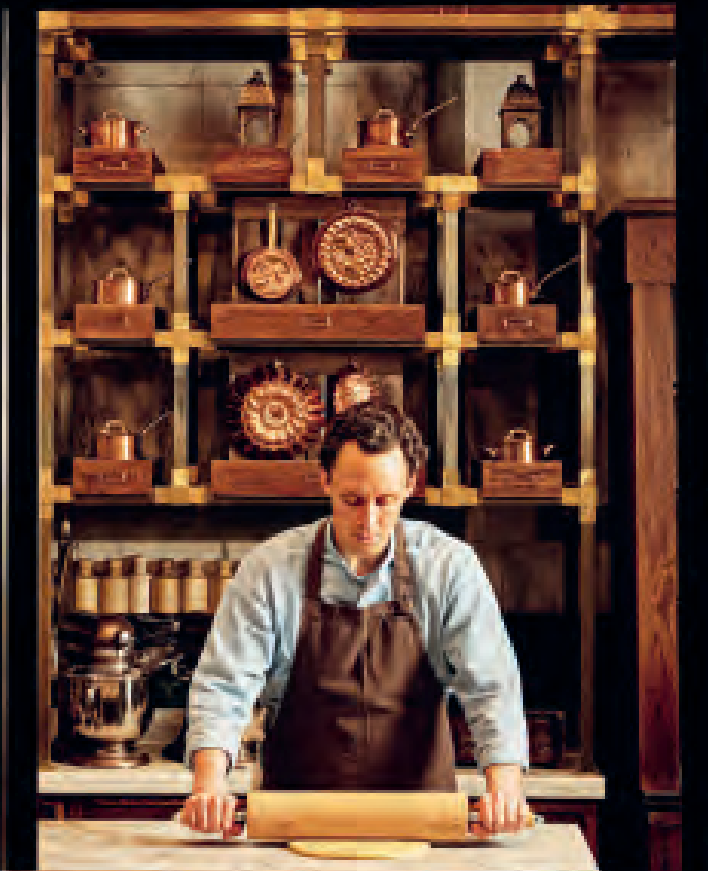
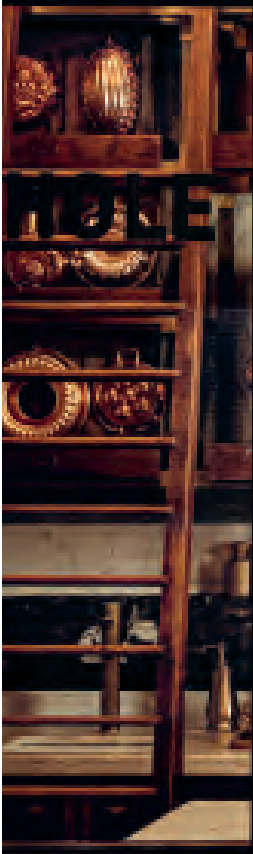
Zoet en hartig - een Britse delicatessen

Calum Franklin



Karakter Uitgevers B.V.

Voor mijn geweldige vrouw Shenali en mijn familie:
ik denk dat pap dit erg leuk zou hebben gevonden.





9	Inleiding
19	Bakgerei & technieken
45	Pasteideeg
75	Voorgerechten & snacks
103	Groentepasteien
127	Vis- & zeevruchtenpasteien
145	Vlees- & gevogeltepasteien
183	Feestelijke pasteien
211	Nagerechten
229	Perfecte bijgerechten
245	Sauzen & basisrecepten
263	Het team
275	Register
282	Conversietabellen
283	Over de auteur
285	Dankwoord

Deeg uitrollen

Er zijn een paar simpele regels voor het uitrollen van deeg. Allereerst moet het deeg gekoeld, maar niet keihard zijn. Zo krijg je deeg dat je beter kunt bewerken, voorkom je dat het vet zich afscheidt en blijft het deeg niet aan het werkvlak kleven. Bij heel warm weer kun je je allerdikste snijplank in de koelkast of diepvries leggen tot hij goed gekoeld is – zo blijft het deeg zo koud mogelijk wanneer je het uitrolt. Dit is met name handig als je fragiele vormpjes voor de decoratie uitrolt en -sniijdt.

Gebruik niet te veel bloem voor het bestuiven van je werkvlak. Als je het deeg op de juiste temperatuur uitrolt, heb je echt niet veel bloem nodig. Hoe meer bloem je gebruikt, hoe meer je de verhouding tussen bloem en vet in het deeg verandert en daardoor kan het gebakken deeg broos worden. Bestuif het werkvlak vanaf een hoogte om de bloem gelijkmatig te verdelen. Je kunt de bloem ook horizontaal vanuit je pols in een wolk uitstrooien – dan lijkt je meteen op een tv-kok in slow motion in een kookprogramma.

Rol het deeg altijd uit vanaf de zijde die het dichtst bij je ligt en rol altijd van je af. Draai het deeg na elke keer uitrollen 90 graden in dezelfde richting. Druk niet naar beneden tijdens het uitrollen; laat de deegroller het werk doen in een voorwaartse rolbeweging. Als je erop drukt, vervorm je het deeg en wordt het lastiger om het gewenste eindresultaat te krijgen. Rol niet helemaal over de uiteinden van het deeg, totdat je de gewenste vorm en grootte hebt bereikt.



Pasteibakjes met garnalen thermidor

Thermidor is een van mijn favoriete gerechten, maar het wordt meestal in de vorm van mals kreeftenvlees in een oneetbare kreeftenschaal geserveerd. Ik vind dat alles op het bord eetbaar moet zijn, vandaar de pasteibakjes, die het gerecht meteen iets luchtigs geven. In Holborn Dining Room serveren we deze pasteibakjes met kreeft, wat jij ook kunt doen als je in een chique bui bent.

VOOR 5 STUKS

200 g rauwe tijgergarnalen,
gepeld

20 g boter

1 hoeveelheid Hollandaisesaus
(zie blz. 258)

25 g blaadjes dragon, gehakt,
plus extra voor de garnering

100 g gruyère, fijn geraspt

1 theel. Engelse mosterd

5 Pasteibakjes (zie blz. 95)

Verwarm de oven voor op 190 °C hetelucht/210 °C.

Snijd elke garnaal horizontaal doormidden. Verhit de boter in een koekenpan op middelhoog vuur tot hij begint te bruisen. Voeg de garnalen toe en schud ze ongeveer 1 minuut om in de boter, tot ze net roze zijn. Haal ze uit de pan, laat ze uitlekken en leg ze op stukken keukenpapier om eventueel overtollig vocht te verwijderen.

Schenk de hollandaisesaus in een mengkom. Voeg de dragon, gruyère en mosterd toe en spatel ze door de saus. Voeg tot slot de net gare garnalen toe.

Zet de gebakken pasteibakjes op een bakplaat. Schep het garnalenmengsel erin en zorg dat de garnalen gelijk verdeeld zijn. Vul de bakjes tot net boven de rand. Als het mengsel tijdens het bakken over de rand borrelt, ziet het gerecht er alleen maar nog lekkerder uit als het op tafel staat.

Zet de bakplaat in de oven en bak de pasteitjes 10 min. Steek de sonde van een digitale thermometer in het midden van de vulling; de temperatuur moet 65 °C of hoger zijn. Zo niet, bak de pasteitjes dan nog een paar minuten. Garneer ze met een paar extra blaadjes dragon en serveer.



Marokkaanse kikkererwten-fetapastei

Deze kruidige kikkererwten-fetapastei is waarschijnlijk de snelste pastei in dit boek en ook een van de lekkerste. Het knapperige filodeeg vormt een mooi contrast met de zachte vulling en ziet er heel spectaculair uit op tafel.

VOOR 4 PERSONEN

20 ml lichte olijfolie
2 Spaanse uien, in reepjes
2 teentjes knoflook, in dunne reepjes
1 theel. ras el hanout
1 theel. harissa
200 g stukjes tomaat uit blik
280 g gemarineerde geroosterde paprika's uit pot, uitgelekt, in reepjes
400 g kikkererwten uit blik, uitgelekt, afgespoeld
150 g feta, in stukjes van 2 cm gebroken
½ bosje munt, grof gehakt
½ bosje bladpeterselie, grof gehakt
5 vellen filodeeg
lichte-olijfoliespray
zeezout

Benodigheden

grote tajine of ovenschaal

Verwarm de oven voor op 180 °C hetelucht/200 °C.

Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de uien en knoflook toe en bak ze zachtjes ongeveer 15 min., tot ze zacht zijn. Voeg de ras el hanout en harissa toe en bak ze 1 minuut. Roer de stukjes tomaat erdoor en kook de saus ongeveer 10 min., tot hij dikker is. Voeg de paprika's en kikkererwten toe, breng het geheel op smaak en laat het iets afkoelen.

Spatel de feta, munt en peterselie voorzichtig door de pasteivulling en schep het mengsel in de grote tajine of ovenschaal.

Leg de vellen filodeeg een voor een op een snijplank en bedek ze lichtjes met de olijfoliespray en een beetje zout. Leg de ingevette vellen op de pasteivulling en verfrommel ze een beetje voor extra textuur en hoogte.

Zet de schaal in de voorverwarmde oven en bak de pastei 20 min. Draai de schaal halverwege om, zodat het filodeeg gelijkmatig verkleurt.



Pastei met dauphinois & gekaramelliseerde uien

Dit was de eerste vegetarische pastei die we eerst via het loket van The Pie Room verkochten en die later verfijnd genoeg was geworden om in de Holborn Dining Room geserveerd te worden. In de kern zit een warme, troostrijke vulling: een romige gratin dauphinois met lekker veel gesmolten kaas, gekaramelliseerde uien en houtige kruiden, en dat allemaal omhuld door een elegante deegkorst.

VOOR 8-10 PERSONEN

700 g Korstdeeg (zie blz. 56, of kant-en-klaar)
2 eidooiers, geklopt met 2 theel. water, voor het bestrijken

Gratin dauphinois

1,5 kg iets kruimige aardappelen, geschild
500 ml slagroom of double cream
500 ml halfvolle melk
6 takjes rozemarijn, alleen de naaldjes, fijngehakt
¼ bosje tijm, alleen de blaadjes, fijngehakt
3 teentjes knoflook, fijngehakt
20 g tafelsout
200 g pittige cheddar, geraspt

Gekaramelliseerde uien

20 ml zonnebloemolie
10 g ongezoeten boter
3 grote uien, in dunne reepjes
snufje zout

Benodigheden

diepe ronde ovenschaal van 25 cm

Maak eerst de gratin dauphinois. Gebruik een mandoline of een scherp mes om de aardappelen in plakjes van 2-3 mm te snijden. Doe de room, melk, rozemarijn, tijm, knoflook en het zout in een brede pan en verhit ze zachtjes op laag vuur. Voeg de plakjes aardappel toe, zet het vuur hoger en breng het geheel zachtjes aan de kook. Kook de plakjes aardappel zachtjes 3-4 min. en roer ondertussen voortdurend met een spatel, zodat ze niet aan de bodem van de pan blijven kleven. Zeef de plakjes en bewaar het kookvocht in een kom.

Verhit de zonnebloemolie en boter in een koekenpan op laag tot middelhoog vuur. Voeg de uien en een snufje zout toe en bak ze ongeveer 15 min., tot ze gekaramelliseerd en mooi bruin zijn.

Verwarm de oven voor op 180 °C hetelucht/200 °C.

Bekleed een diepe ronde ovenschaal van 25 cm met bakpapier. Leg een derde van de plakjes aardappel in de schaal, strooi de helft van de geraspte kaas erover en schenk er een derde van het bewaarde kookvocht over. Leg er weer een derde van de plakjes aardappel op, verdeel er alle gekaramelliseerde uien over en strooi de rest van de kaas erover. Leg de rest van de plakjes aardappel erop en schenk er weer een derde van het bewaarde kookvocht over. Dek de gratin dauphinois af met een stuk bakpapier en bak hem 35 min. in de voorverwarmde oven.

Haal de ovenschaal uit de oven, verwijder het bakpapier en schenk de rest van het bewaarde kookvocht over de gratin. Zet de oventemperatuur op 170 °C hetelucht/190 °C en bak de gratin nog ongeveer 20 min., tot de aardappelen zacht aanvoelen wanneer je er met de punt van een mes in prikt. Het gerecht hoort niet droog niet te zijn, maar moet juist nog vrij veel saus bevatten. Zet de schaal op een rooster en laat de gratin dauphinois volledig afkoelen. Zet hem daarna minstens 1 uur in de koelkast.

... vervolg op blz. 117





Tatin met rode ui, wortel & hazelnoot

Een prachtig gerecht met uitgebalanceerde smaken, waarbij de dragon een tegenwicht vormt voor de aardse wortels en uien, en de balsamicoazijn de zoetheid in balans brengt. Deze tarte tatin is geschikt voor een lunch of diner. Als je voor een grote groep mensen kookt, is dit een geweldig vegetarisch bijgerecht voor een banket. Wees voorzichtig wanneer je aan het einde van de bereiding de pan omkeert – gebruik een doek om het hete handvat vast te pakken.

VOOR 2-3 PERSONEN

Verwarm de oven voor op 210 °C hetelucht/230 °C.

Pel de uien en snijd ze door de wortel doormidden, zodat ze intact blijven. Snijd ze nog een keer door de wortel doormidden, zodat je vier partjes krijgt.

Doe de stukjes wortel en partjes ui in een grote braadslee, schep ze om met de zonnebloemolie en het zout en spreid ze uit. Zet de braadslee in de voorverwarmde oven en rooster de groenten ongeveer 30 min., tot ze beginnen te verkleuren. Voeg de hazelnoten toe en rooster ze 5 min.

Verhit de boter, suiker en balsamicoazijn in een ovenvaste koekenpan met dikke bodem tot de suiker opgelost is. Breng het mengsel aan de kook en kook het in tot het dik genoeg is om de bolle kant van een lepel te bedekken. Voeg de geroosterde groenten en hazelnoten toe, schud ze goed om in het mengsel en laat het geheel 10 min. afkoelen.

Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een cirkel van 1 cm dik die groot genoeg is om de koekenpan te bedekken. Schuif de groenten en noten naar elkaar toe zodat er rondom een rand van 2 cm langs de zijkant van de pan overblijft, leg het deeg over de pan en stop het langs de rand een klein stukje onder de groenten en noten. Prik het deeg overal in met een vork.

Zet de koekenpan in de hete oven en bak de tarte tatin ongeveer 20 min., tot het deeg opgezwollen en goudgeel is. Bescherm je handen met een hittebestendige doek – het handvat is erg heet – en haal de pan uit de oven. Leg een groot bord omgekeerd op de pan en keer het geheel vlug om. Garneer de tarte tatin met de blaadjes dragon en serveer hem warm.

3 rode uien
4 grote wortels, geschild, in stukjes van 3 cm
2 eetl. zonnebloemolie
½ theel. fijn tafelzout
30 g hele blanke hazelnoten
15 g boter
15 g fijne kristalsuiker
2 theel. balsamicoazijn
150 g Snel bladerdeeg (zie blz. 66, of kant-en-klaar bladerdeeg)
10 g dragon, alleen de blaadjes, in ijswater gelegd

Met de klok mee vanaf linksboven:

Gepofte aardappelen met kaas (blz. 239), Geroosterde wortels & komijn (blz. 242), Mais-kikkererwtburgertjes (blz. 241), Selderij-appelremoulade (blz. 238) en Bonensalade met munt (blz. 240)



