

**BEST *of***  
**PIET**  
**HUYSENTRUYT**

Voor mijn volledige team:  
Cyriel, Stijn, Anthony, Pieter, Thibea, Rik,  
mijn vrouw Vero,  
mijn dochter Marie,  
mijn vader en moeder.

**BEST *of***  
**PIET**  
**HUYSENTRUYT**

**Zijn 11 bekendste  
Likoké-gerechten  
stap voor stap**





# PIET HUYSENTRUYT

## Hoe zou je jouw kookstijl definiëren?

In mijn keuken primeert de perfecte mengeling van smaken en ingrediënten. Ik ga altijd op zoek naar iets speciaals en durf daar zeer ver in te gaan. Combinaties waarvan je in eerste instantie zegt dat ze niet kunnen, wil ik uitproberen. Voor mij zijn er geen grenzen. Alles moet kunnen, zolang de mengeling maar juist zit en de smaak top is. En ... er moet ook altijd iets zots zitten in mijn creaties.

Zo experimenteer ik de laatste tijd meer en meer met vlees en vis in mijn desserts. Vaak zie ik mensen de wenkbrauwen fronsen wanneer ik dat vertel, maar ik heb er de laatste tijd in het restaurant al veel enthousiaste reacties op gekregen. Als ik varkensdarmen verwerk in mijn desserts, verklaren sommigen mij gek. Maar voor mij is dat niks anders dan dierlijk vet. Decennialang al worden desserts gemaakt met eigeel en boter. Dat is ook dierlijk vet. Ik zie geen verschil zolang de smaak maar geniaal is. Ik heb al klanten met verwondering zien staren naar mijn creaties. Als ze me dan achteraf komen vertellen dat ik hen werkelijk weggeblazen heb, dan komen de tranen me al weleens in de ogen van ontroering. En daar doe ik het voor.

## Wat wil je bereiken met je keuken?

Ik wil de mensen aan het denken zetten. Wanneer je drie maal per dag iets om te eten in je mond steekt, is het toch belangrijk dat je daarover nadenkt. Veel mensen weigeren bepaalde ingrediënten te eten, omdat ze ooit aangeleerd is dat het niet hoort. Ze eten alleen datgene waarmee ze vertrouwd zijn.



Maar ik wil mensen over hun eigen grenzen tillen. Ik leg heus niet zomaar van alles op een bord. Eten moet een reis zijn, een droom waarin je verdwaalt, een belevenis. Eten moet iets losmaken. Ik wil mensen op z'n minst doen nadenken over wat ze eten.

Het is nu dan ook veel aangenamer om chef-kok te zijn dan twintig jaar geleden. Klanten in mijn restaurant staan veel meer open voor nieuwe ontdekkingen. Ze zijn rijper. Vroeger spendeerde ik oeverloos veel energie aan uitleggen wat ik bedoelde met bepaalde gerechten, maar de mensen begrepen het niet. Dat zorgde er meermaals voor dat ik zelfs niet genoeg energie meer had om nog aan de slag te gaan in de keuken. Zo fel trok ik mij dat aan.

Nu zitten er vaak jonge mensen op restaurant die oor hebben naar wat je wilt vertellen. Die weten waarover ze spreken. Er is al een lange weg afgelegd in al die jaren. En dat doet deugd, natuurlijk.

## Hoe ontstaat een gerecht bij jou?

Een gerecht ontstaat bij een goed idee. Maar het idee is de makkelijkste stap. Ik heb gelukkig een ongelooflijke

1962

Geboren

1978

Zwaar ongeveer doet Piet beslissen zijn hart te volgen: naar de Hotelschool gaan

1982

Studeert af aan Hotelschool Ter Duinen en begint meteen aan stages in grote huizen als L'Ecailler du Palais Royale

1987

Eerste zaak 'kok-traiteur aan huis' in Sint-Eloois-Vijve

memorie wat smaken betreft. Ik kan een smaak van twintig jaar geleden zo weer oproepen en die mengen met iets van nu.

De ideeën komen met de rust: hoe rustiger ik ben, hoe beter ze zijn. Maar anderzijds heb ik ook ontdekt dat bepaalde gerechten krachtiger en experimenteler zijn naarmate ik minder tijd heb.

Wat velen niet beseffen, is dat er gemakkelijk vier maanden verstrijken tussen het oorspronkelijke idee en het bord dat geserveerd wordt in het restaurant.

De uitwerking van een bord is tegenwoordig veel moeilijker. Vroeger sneed je een schijf foie gras, je serveerde die met wat uienconfituur en een takje groen en je had een sterrengerecht.

Dat volstaat niet meer in de gastronomie van vandaag.

### Hoe ziet een perfect gerecht eruit?

Wanneer ik over gerechten nadenk voor mijn restaurant Likoké, ga ik altijd op zoek naar de optelling van creativiteit en karakter. Wie mij kent, weet dat er regelmatig ingewanden in mijn gerechten gaan en uiteraard genoeg groenten.

Ik streef ook altijd een soort woweffect na. Een gerecht moet altijd een verwijzing naar de streek bevatten en de ingrediënten waarmee ik mijn stempel kan drukken, zodat iedereen onmiddellijk weet: dit is een creatie van Piet.

In de moderne gastronomie moet je een eigen identiteit creëren. De klant van vandaag verwacht dat ook. Ik merk hoe langer hoe meer dat mensen eten met al hun zintuigen. De smaak blijft het allerbelangrijkste, maar de strakke afwerking van het bord, de geur, de omgeving, zelfs de muziek in het restaurant zijn tegenwoordig belangrijk.

Elk gerecht wordt stap voor stap opgebouwd. Zodra alle individuele smaken goed zitten, beginnen we te denken aan de manier van dresseren. Je gaat op zoek naar het juiste type bord en wanneer dat niet beschikbaar is, ga je experimenteren. Een stronk hout, een steen, een plateau, een zakje ... Allemaal zaken die verband houden met de streek en het gerecht. Onlangs ging ik zo ver dat ik een recept serveerde in een riviersteen die we doormidden hadden gezaagd. Terwijl het gerecht aan tafel geserveerd werd, klonk muziek van The Queens of the Stone Age



uit de boxen. Het plaatje klopte volledig. Ik zag sommige gasten raar opkijken van die harde gitaarsound, maar ik kan niet verwachten dat iedereen zo ver meegaat in mijn concept van eten. Zolang ze het kunnen appreciëren, ben ik content. Altijd weer vanuit dat idee dat ik mensen iets moet bijbrengen. Het gaat ver.

### Je gebruikt tegenwoordig heel veel vreemde ingrediënten.

#### Hoe kom je daarbij? Zijn die dan zoveel lekkerder?

Twintig jaar geleden al werd de trend ingezet om meer Japanse producten en smaken vanuit de hele wereld te integreren in de westerse keuken. Het experimenteren met andere smaken getuigt van de globalisering van de gastronomie.

Ik wil daar zeker in meegroeien, omdat het een interessante manier is om andere smaken te ontdekken. Maar uiteraard mag je daar niet mee overdrijven.

Ik laat die speciale smaken zachtjes binnensluipen in mijn gerechten wanneer ik denk dat ze een meerwaarde zijn voor het totale smaakpalet. Ik studeer graag bij en de jonge koks in mijn team triggeren mij ook vaak om aan

1989

Eerste restaurant  
*'Piet Huysentruyt' in Wortegem-  
Petegem - geboorte Marie*

1990

Geboorte Cyriel

1994

Eerste Michelinster,  
*17/20 Gault &  
Millau*

1997

Eerste boek  
*Eigentijds,  
eigenzinnig*

1998

Verhuis naar  
*Frankrijk*



de slag te gaan met nieuwe smaken. Maar mijn keuken moet niet evolueren naar een Japanse keuken.

#### Wat wil je nog bereiken?

Ik vind dat ik al heel dicht ben bij wat ik wil bereiken. In feite trek ik de lijn door die ik jaren geleden in mijn sterrenzaak in Wortegem-Petegem uitgezet heb. Alleen paste ik alles aan de geest van de tijd aan. De technieken waarmee we werken, zijn moderner en dus ogen de borden ook zo. De presentatie is strakker. Maar de basis blijft dezelfde. Als de mengeling van ingrediënten goed zit, zit de creatie goed. Wat ik van mezelf geleerd heb in mijn lange carrière, is dat ik precies weet welke mengeling van ingrediënten het best bij elkaar past. Ik ben een goede 'menger', zeg maar. En verder werk ik in alle rust verder.

## CULINAIR PORTRET

### 1/ HET PRODUCT EN HET KOOKGEREI DAT U NIET KUNT MISSEN IN DE KEUKEN?

Pen en papier om ideeën op te schrijven en een scherp mes natuurlijk.

### 2/ UW FAVORIETE DRANK?

Water is het gezondste wat er bestaat.

### 3/ WELK KOOKBOEK IS VOOR U ONMISBAAR?

Mijn eerste boek, *Eigentijds en eigenzinnig*.

### 4/ UW HEIMELIJK GENOEGEN?

In mijn eentje een lekkere friet van de frituur gaan eten.

### 5/ ALS U GEEN KOK ZOU ZIJN GEWORDEN, ZOU U...

Kunstschilder zijn geworden.

### 6/ UW VERZAMELING?

Kookboeken.

### 7/ UW MOTTO?

Genieten!

2003

|  
Opening restaurant  
'Le Lutin  
Gourmand'

Tv-programma's *Lekker Thuis*, *Piets Pan*,  
*Keukenpiet*, *De Perfecte Keuken*,  
*SOS Piet*, *Smakelijk*, *Chez Piet*,  
27 kookboeken bij verschillende uitgevers,  
3.500.000 verkochte exemplaren

2013

|  
Opening  
restaurant  
*Likoké*

2014

|  
Eerste Michelinster,  
Ontdekking van het Jaar in  
de Franse Gault & Millau





INHOUDSOPGAVE

# INHOUD

GEHAKTBROODJE



CRÈME BRÛLÉE



LINZEN MET  
PIJLINKTVIS



RAVIOLI  
MET CHAMPIGNONS  
EN EENDENLEVER



PETERSELIEBOL MET  
VARKENSPOOT



**VITELLO  
TONATO 'LIKOKÉ'**

52



**FOREL  
MET KOOL, PANCETTA  
EN ZUURKOOLS AUS**

60



**MOAMBE  
(RISOTTO MET  
CONDIMENTSPINAZIE EN KIP)**

68



**CÔTE DE BŒUF  
MET EEKHOORNTJESBROOD**

76



**FAISSELLE  
MET RODEKOOL EN PEPERKOEK**

84



**RÔTI DE  
CHÂTAIGNES  
(GEPOFTE KASTANJE)**

92



# GEHAKTBROODJE

Dit gerechtje stamt uit mijn jeugd. Een boterham met gehakt en pickles kon bij mijn ouders een middagmaal, een vieruurtje of een avondmaal zijn.

In het West-Vlaanderen van mijn jeugd was een slager maar goed wanneer zijn gehakt lekker was. En dat heb ik altijd voor ogen gehouden.

Voor dit gerecht heb ik lang gezocht naar de ideale samenstelling van het gehakt. Dat begint bij rood vlees. Het moet net genoeg zout bevatten om het vlees niet naar de achtergrond te drukken. De nootmuskaat zorgt ervoor dat het gehakt genoeg karakter heeft en de verschillende soorten peper garanderen dat het niet flets smaakt. Zo moet gehakt voor mij smaken.



# RECEPT

VOOR 4 PERSONEN - BEREIDINGSTIJD 2 UUR

## TIP VAN DE SOMMELIER

*Brut de Chardonnay. De schuimwijn van de wijnboeren van de Ardèche, om evenwicht te geven aan het zware gehakt.*



### VOOR HET GEHAKT

- 760 g varkensvlees (van de schouder)
- 280 g spekvet
- 15 g zout
- 2 g nootmuskaat
- 10 stuks Jamaicaanse peper
- 10 stuks Tasmaanse peper
- 10 stuks penjapeper
- 20 stuks zwarte kardemom

### VOOR DE GEL VAN PICKLES

- 500 g consommé
- 200 g pickles
- 8 g kappa

### VOOR DE OPLEG VAN BLOEMKOOI EN RODE UI

- 1/4 bloemkool
- 1 rode ui
- 100 ml azijn
- 100 ml water
- 30 ml sushiazijn
- 20 ml dashiazijn
- 1 teentje knoflook
- 1 takje tijm
- 2 takjes laurier
- 3 g koriander
- 3 stuks steranijs
- 3 g zout

### VOOR HET TOASTJE

- 8 sneetjes bruin brood, ultrafijn gesneden (stop hiervoor een bruin brood in de diepvries)
- 1 radijsje, in dunne schijfjes
- bloempjes (ananassalie, rozemarijn ...)
- 1 koffielepel graanmosterd



Kruid het vlees voor het gehakt goed voordat het door de vleesmolen gaat.

01



Meng alle ingrediënten voor het gehakt.

02





Haal het vlees door de gehaktmolen.

Je kunt ook bereid varkensgehakt kopen, maar ik prepareer het liever zelf.

Kook voor de gel de consommé met de pickles en de kappa. Laat alles opstijven tot het keihard is. Cutter het geheel vervolgens tot een gelei. Doe alles in een spuitzak.

03



Snijd voor de oplet de bloemkool in kleine roosjes en de rode ui in driehoekjes.

04



Doe alle ingrediënten voor de oplet in een kookpot en breng naar het kookpunt. Giet vervolgens de kokende oplet op de bloemkool en op de rode ui. Laat afkoelen en zet in de koelkast.

05



Snijd het diepgevroren brood in fijne schijfjes.

06



Bak de schijfjes voor de toast bruin in olijfolie.



Beleg de broodjes met het gehakt. Spuit drie puntjes picklesgel op elk broodje en versier met de gepickelde ui en bloemkool en de schijfjes rauwe radijs. Werk af met de bloempjes en de graanmosterd.





#### **PIET HUYSENTRUYT**

is al jaren de bekendste tv-kok van Vlaanderen, die de kijker elke dag originele gerechten voorschotelt. In het voorjaar van 2013 opende hij zijn nieuwe restaurant Likoké in de Ardèche – dat in februari 2014 de eerste Michelin-ster al kreeg.

#### **www.lannoo.com**

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

#### **RECEPTEN**

Piet Huysentruyt

#### **INTERVIEW EN EINDREDACTIE**

Frank Smedts

#### **FOTOGRAFIE**

Heikki Verdurme en Kris Vlegels  
p. 82 onder, p. 90 onder: Shutterstock

#### **VORMGEVING**

Soins graphiques/Alain Ducasse Édition

#### **OPMAAK**

Keppie en Keppie

Piet Huysentruyt® is a trademark  
of World Wide Cooking Company

Als u opmerkingen of vragen heeft,  
dan kunt u contact nemen met onze redactie:  
redactielifestyle@lannoo.com.

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2014

D/2015/45/176 – NUR 440

ISBN: 978 94 014 2089 1

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden  
verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand  
en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze,  
hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier  
zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.