Koken is knutselen en creativiteit in prettige combinatie. In dit beeldkookboek staan gerechten van Drentse bodem, toevallig omdat we in Drenthe wonen. De recepten staan in beelden weergegeven. Er zijn geen hoeveelheden vermeld, er zijn geen kooktijden te vinden. De afbeeldingen geven aan hoe koken met de Franse slag kan.
De creativiteit van de kok krijgt veel ruimte.

Aardbeienjam, een kwarktaart, gehaktballen braden, een uitsmijter, koude tomatensoep en varkenhaas. Courgettechutney, Provencaalse vis en macaroni met gorgonzola. U treft diverse salades en enkele toetjes. Prima boek voor wie nog niet vaak heeft gekookt. Een ideaal geschenkt voor mensen - manlu - die nog niet willen koken omdat ze nog niet kunnen koken.

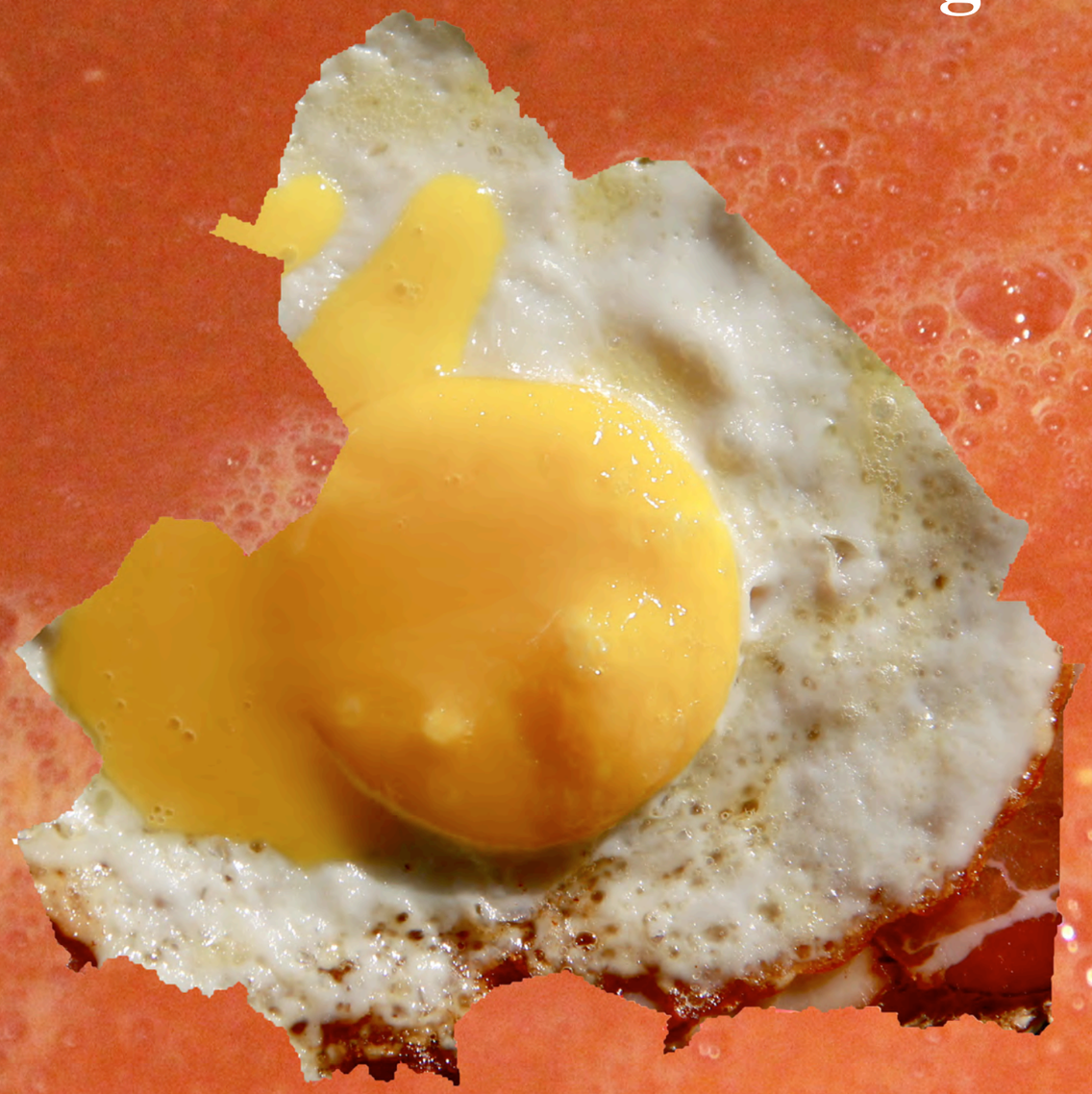
Nee, geen recept voor bruine bonen.

Ter Verpoozing, Peize
ISNB: 978-90-73064-38-6

www.gerardstout.nl

Drents eigen kost

- koken met de Franse slag -



Gerard Stout

beeldkookboek

DRENTS EIGEN KOST

- koken met de Franse slag -

Mannen kunnen niet koken, of ze willen niet. Nooit geleerd, nooit gevraagd om mee te doen. Eten wat de pot schaft. Vroeger of later komt er een moment van inkeer of van noodzaak. Wie met de partner ook de kok verliest kan bij de buren gaan eten, alle dagen pizza eten, van een maaltijdservice gebruik maken of een nieuwe thuiskok zoeken. Wie zichzelf plezierig wil redden, kan zelf beginnen met koken. Koken kan met hulp van kinderen, kleinkinderen of met tips van vrienden.

In dit beeldkookboek staan diverse gerechten van eenvoudig tot ingewikkelder, maar nooit moeilijk. De foto's geven ook de tussenstappen aan. Al verschilt uw bereiding natuurlijk van de mijne. Raak niet in paniek als uw kookkunst een ander resultaat oplevert. Inderdaad: eten wat uw pot schaft.

Vrouwen kunnen koken, maar sommige vrouwen niet. In dit beeldkookboek staat Drentse kost zonder bruine bonen, maar met dagelijkse Drentse gerechten, al ontbreken reebout, everzwijn en haas.

Neem dit boek mee naar de winkel en laat zien wat u wilt koken. Of zoek zelf de ingrediënten. Oefen. Er kan niet mis gaan. Koken is ook plezierig tijdverdrijf.

Gerard Stout

ENKELE TIPS VOORAF

- prik met een vork in aardappelen en andere bestanddelen. Gaat de vork gemakkelijk naar binnen, dan is het gerecht vrijwel gaar.
- bij bakken en braden met olie, margarine of roomboter: eerst verhitten, dan pas het gerecht erbij. U schroeit het voedsel dicht, zo blijft het sappig.
- raadpleeg zonodig een kookboek, of lees de toelichting op de verpakking. Bedenk dat instructies niet heilig zijn, U maakt uw eigen kookbijbel.
- salades zijn variaties van rauwe groente, nootjes, olijven, blokjes oude (schapen)kaas en/of tomaten met een flinke scheut olijfolie of met een scheut johurt. U kunt ook kappertjes toevoegen.
- speel met hoeveelheden, verse kruiden, zout, peper en met kooktijden.
- toetjes vindt u hier nauwelijks. Maak jam van aardbeien, rode bessen, kruisbessen en gebruik de jam in de joghurt. Schil een appel, perzik, meloen en een ananas. Doe de vruchten in een kom en U hebt een fruitsalade.
- als er maar één baas is in de keuken, wissel dan eens van rol. Op maandag kookt de één, op dinsdag de ander.

NATUR
COMPAGNIE
BOUILLON VÉGÉTAL
HELDERE GROENTEBOUILLON
KLARE GEMÜSEBRÜHE
BIO
pauvre en sel
zoutarm
salzarm

UIENSOEP

Keuken
ZOUT
Met Jodium

SPAANSE OMELET

Lovilio
Gorgonzola DOP
dolce

MACARONI & GORGONZOLA

Dr.Oetker
Kwarktaart
Naturel
Zonder bodem
Almhof
Slagroom
35%
200ml
Taartmix
Taartmix
Taartmix

Taartmix
Taartmix

KWARKTAART

Slagroom
Almhof
volle kwark
de volle pure kwarksmaak
CITROEN

VARKENSHAAS

Van Gilse

AARDBEIENJAM

Räuchermehl
Reines Eichenmehl

JOZO
SALT
keuken
ZOUT
Met Iodium

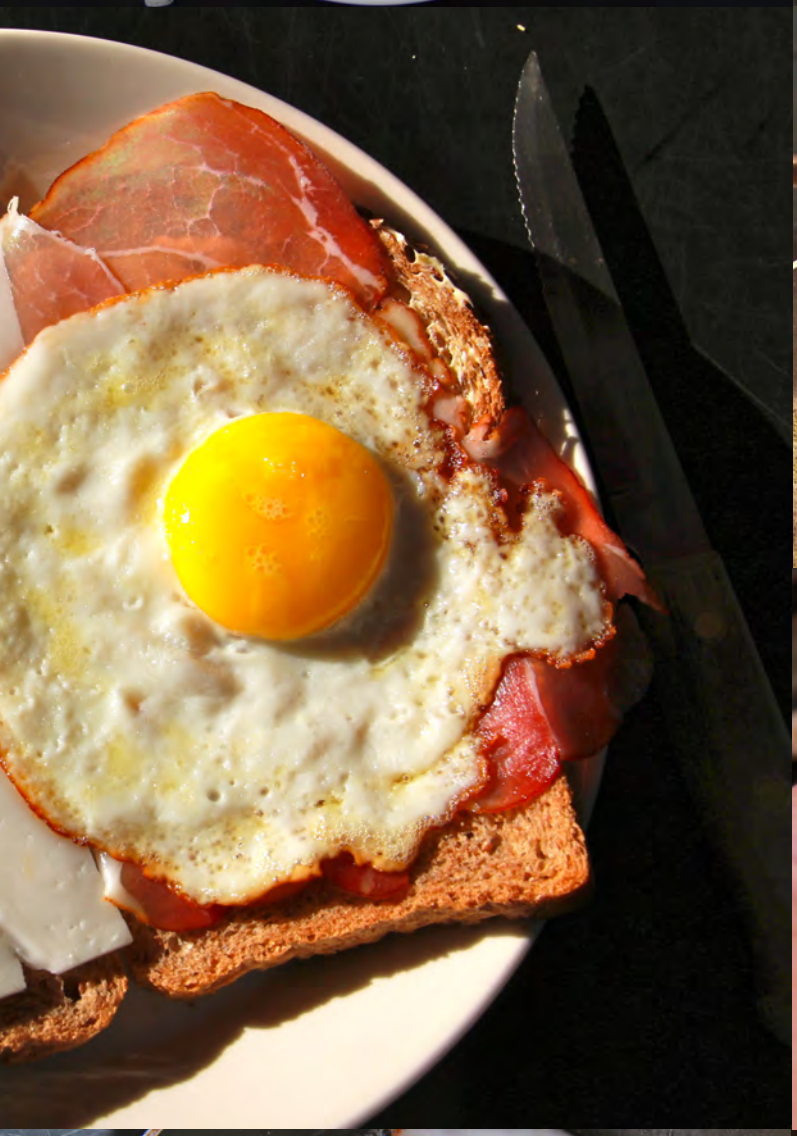
ROOKOVENVIS

AARDAPPELKALKOENSALADE

APPELMOES

Geitenkaas / Chèvre
Goat cheese / Ziegenkäse
Mild van smaak • Avec un goût doux • Mild in taste • Mild im Geschmack
PREMIUM QUALITY
PLUS
schwarzwalder
schinken
18.08.13
0,106
23,75
2,52

UITSMIJTER



Buttella
Voor koke
bakken en bra
Margar

GEHAKTBAL

GEHAKTTAART

in de oven

Suiker

Grove courgettechutney

35 MINUTEN | VOOR 1,8 KG | MAXIMAAL 1 JAAR HOUDBAAR

1 Doe alle ingrediënten behalve de suiker, zout en dille of venkel in een grote inmaakpan. Breng het mengsel aan de kook en laat het 10-15 minuten op laag vuur pruttelen tot de groenten zachter worden.

2 Voeg suiker en zout toe en laat alles nog een minuut of 15 pruttelen tot het meeste vocht is verdampt.

3 Doe de dille of venkel erbij en laat de chutney nog 2-3 minuten koken tot hij de gewenste dikte heeft.

4 Schep de chutney in hete gesteriliseerde potten; sluit deze en

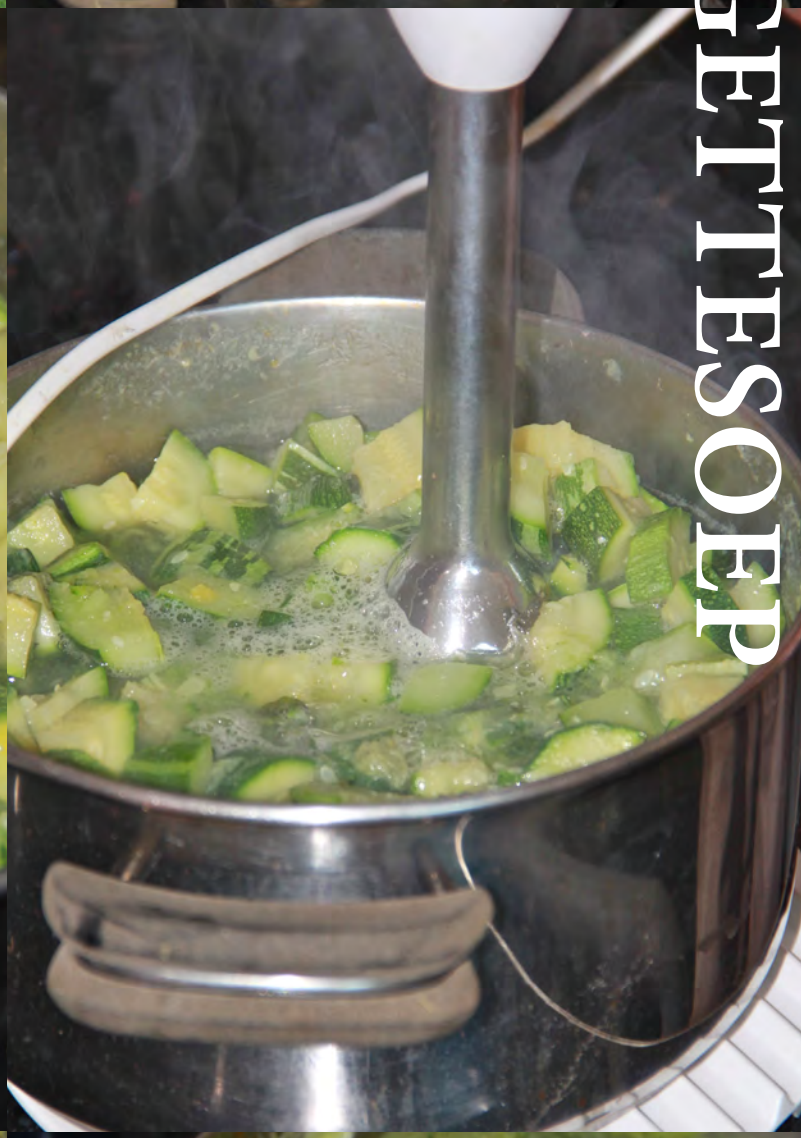
COURGETTECHUTNEY

30.07.2013
1,042
7,90

AARDAPPELEN & GEGRILDE KIP

TOMATENSOEP / GAZPACHO

COURGETTESOEP

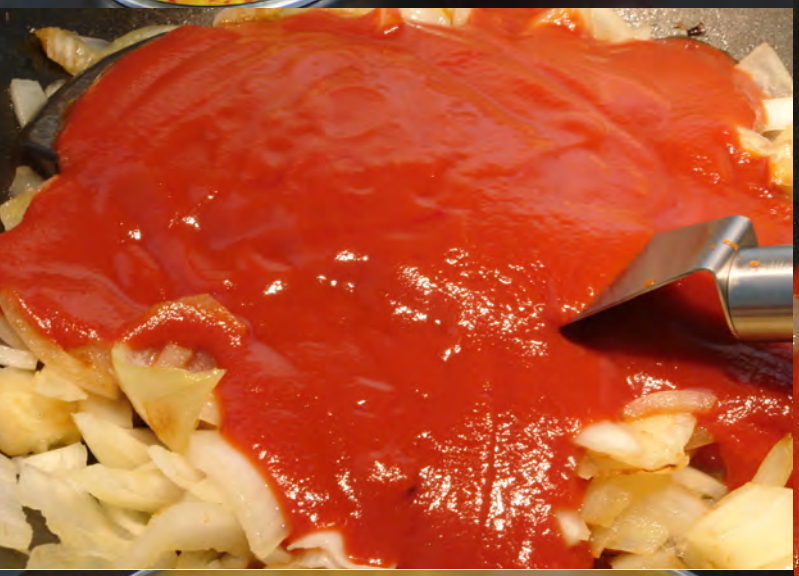


KANIA
Provençaalse kruiden
Herbes de Provence
200ge

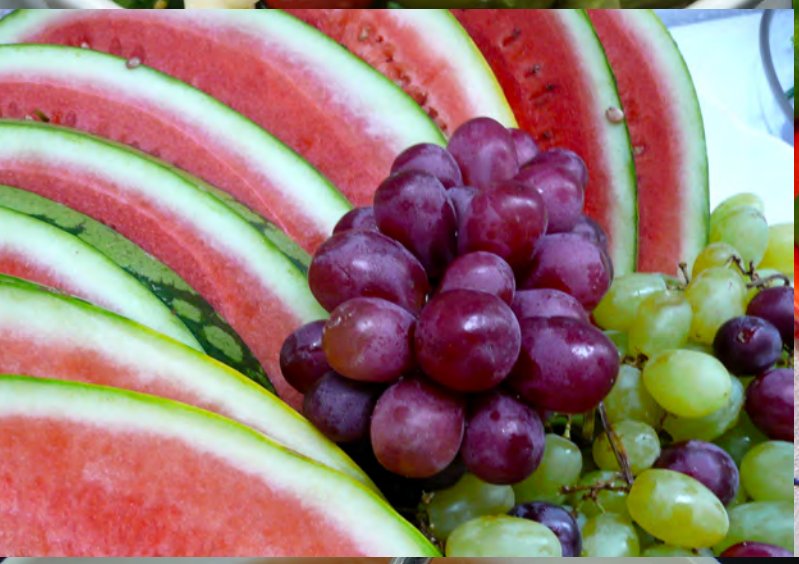
MILDE
olijfolie

PROVENCAALSE VISSCHOTEL

Green
MAÏSKORREL'S
ZOET
PLUS
PASTASAUS
traditionale
met tomaat en basilicum



ITALIAANSE PASTA METMAÏS



SALADES & TOETJES

1. UIENSOEP
Boullionblokjes fijnknijpen en oplossen. Strooikaas is er in soorten. Varieer.

2. SPAANSE OMELET
In plaats van zoete aardappelen kunt u ook Drentse aardappels gebruiken.

3. MACARONI & GORGONZOLA
Olie eerst verhitten, dan groenten in de bakpan. Roeren. Salade: geschilde avocado, bladspinazie, stukjes walnoot....

4. KWARKTAART
Amandelkoekjes fijn maken. Kan ook met de hand. In plaats van kwark kunt U ook Griekse joghurt gebruiken.

5. VARKENSHAAS
Eerst olie verhitten. Rondom dichtschroeien, zo blijf sap binnen. Halfgaar, gaar, net wat U wilt.

6. AARBEIENJAM
Snel na oogst verwerken. Hete potjes op de kop, dan sluit de deksel beter af. Later weer rechtop.

7. ROOKOVENVIS
Kan ook met kippenboutjes. Varieer met vis. Zalm is ook lekker.

8. AARDAPPELKALKOENSALADE
Zout en kruiden naar eigen inzicht.

9. APPELMOES
Minder suiker kan ook. Korter koken voor dikke brokken. Ik voeg vaak kaneel toe. Hemels gerecht.

10. UITSMIJTER
Kaas, ham, andere vleeswaren.

11. GEHAKTBALLEN
Voeg fijngesnipperd ui toe aan de gehaktbal. Ook lekker.

12. GEHAKTTAART
Plakjes aubergine en courgette vooraf licht aanbakken. Eieren klutsen als bij Spaanse omelet.

13. COURGETTECHUTNEY
Varieer met kruiden en zout.

14. AARDAPPELEN & GEGRILDE KIP
Aardappelen eerst koken, koud laten worden en dan bakken. Gegrilde kip uit de winkel.

15. TOMATENSOEP / GAZPACHO
Drie minuten koken, dan door de (draai)zeef. Koude tomatensoep heet gazpacho.

16. COURGETTESOEP
Varieer met kruiden. U kunt ook tomaten of wortelen toevoegen en de soep een andere naam geven.

17. PROVENCAALSE VISSCHOTEL
Varieer met vis. Vis in de oven.

18. ITALIAANSE PASTA MET MAÏS
Spaghetti, macaroni, mie zijn er in soorten. Rijst kan ook, maar bedenk dan een andere naam voor uw schotel.

19 SALADES & TOETJES
Alle rauwe groentes zijn mogelijk met olijfolie, Griekse kaas, buffelkaas (mozzarella), olijven, noten, kappertjes, avocade, mango....

Kookkunst: Meta Geerts
Foto's: Gerard Stout

© Gerard Stout
Ter Verpoozing, Peize
ISNB: 978-90-73064-38-6
NUR: 441

Bestel dit boek bij:
iwemabestseller.nl (Emmen)
vermeerbestseller.nl (Assen)
of bij Daan Nijman (Roden)