

---

## ONZE GENTSE KEUKENRUBRIEK (Vervolg)

*Ter intentie van onze nieuwe leden herinneren wij eraan dat deze Gentse Keukenrubriek oorspronkelijk verscheen (een 20-tal jaren geleden) in het nu verdwenen tijdschrift "Palmarès". De herpublicatie van deze rubriek gebeurt met de vriendelijke toestemming van Mevrouw Penen die dit blad destijds uitgaf.*

*De tekst is van de gekende folklorist wijlen Richard Van Kenhove. De geestige tekeningetjes zijn van de hand van François Zenner, alias FAF. Wij startten met deze reeks in "Ghendtsche Tydinghen" - 1982 - Nr. 3.*



Er is een oud spreekwoord dat zegt : "Ce que femme veut, Dieu le veut". Ik heb het niet uitgevonden en onze lieve lezeressen zullen het ons niet kwalijk nemen zo ik het niet alleen aanhaal maar ook een zekere gevolgtrekking aan geef : zo een vrouw iets in haar sierlijk (of soms wel ander) kopje krijgt zij minstens zoveel doorzettingsvermogen heeft als een man.

En inderdaad bij mijn volgend bezoek bleek het dat van de zijde van Tante Mele mijn verwacht “koelen zonder blazen” zich niet bevestigde en dat zij er absoluut met het oog op de feestdagen niet wilde van afzien haar voorgenomen gerechten ten beste te geven.

Oude Keukenpiet scheen beter van humeur geworden en bleef (ondoor-dringbare loop van 't leven) neutraal, zodat wij het finaal op een akkoordje gooien en Oude Keukenpiet er een paar andere zaakjes zou aan toevoegen. Dus beginnen wij maar.

En zo kwam Tante Mele eerst aan de beurt met :

**Kip à l'orange :** Eigenlijk is het origineel gerecht “Caneton à l'orange” maar het bewijs was ter plaatse gegeven dat het met kip even lekker uitkomt.

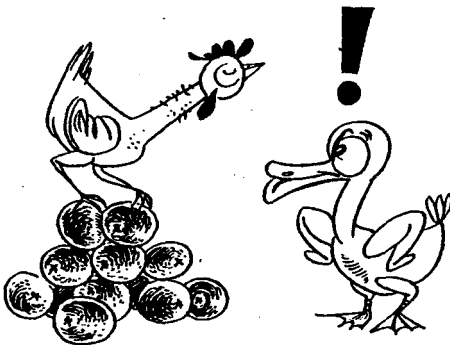
Laat ons dus van 't begin af, voor wie het niet zou weten, de kip (een mals braadkieken) eens onderhanden nemen. Het kieken, moet pas geslacht, geplukt worden in de richting van de staart naar de kop, goed zorgend om zo weinig mogelijk het vel te schenden (wat nu in dit geval wel van minder belang is aangezien de kip gewoonlijk gepluimd en geruimd wordt gekocht (tante Mele dixit !). De kop wordt afgesneden en de poten tot op het eerste lid. Het vel van de hals wordt op de gehele halslengte aan de rugzijde mid-dendoor gesneden. De krop moet met de vinger worden losgemaakt en uitgetrokken. De kip wordt van binnen en van buiten gewassen, dan op de rug gelegd, de poten worden stijf tegen de borst gedrukt, zodat deze omhoog geduwd wordt en vastgebonden. De hals wordt in de holte gestoken, de opening met het vel van de hals bedekt en klaar is Kees.

Van de lever wordt nu nog het galblaasje afgesneden, terwijl de maag wordt ingesneden tot aan het middenste vlies, en wordt gepeld. De maag, de lever en het hart kunnen bij het kieken gevoegd worden als het half gebraden is of gebruikt worden in het bereiden van een bouillon.

Neem mij niet kwalijk, lieve lezeressen, als ik u behandel als mensen die nog nooit een braad- of andere kip behandeld hebben (en misschien is dat wel zo ?) maar ik heb het nu eenmaal gezegd : ce que femme veut, Dieu le

veut, en tante Mele is nu eenmaal een vrouw... en welke vrouw ! En ik moest nu voor 't ogenblik buigen en zwijgen.

Maar ziezo, nu gaan wij maar aan 't braden. Men bruint de boter in een kastrol. Het kieken, bestrooid met peper en zout laat men schoon langs alle kanten bruinen. De kastrol houdt men goed dicht en het kieken braadt zachtekens mals.





Een andere manier bestaat er in het kieken niet in een kastrol op het vuur maar op een braadpan in een zeer warme oven te laten bruin worden en dan uit de oven te nemen en verder bezijden het vuur in een gedekte kastrol te laten mals stoven. Van tijd tot tijd eens omkeren kan ook geen kwaad.

Het kieken mag ook hier en daar met dunne schijfjes spek doortrokken worden ofwel opgevuld worden met varkensgehakt, want kiekensvlees is altijd nogal droog. Men mag dan opdienen hetzij met... Hier dorst ik toch even de woordenvloed stuiten met te zeggen dat het er hier om ging : “à l’orange”.

Dat bracht Tante Mele, die gans afgedwaald was terug op haar “à propos”. “Ah ja !” zo zei ze “wel men neemt twee oranjeappels, pelt ze, en van de schil verwijdert men zoveel mogelijk het wit. Men snijdt de pel in fijne stukjes en laat die twee minuten in heet water koken, dan laten uitlekken.

Nadat de kip voor de driekwart gaar is, voegt gij er de fijngesneden appelsienpel bij, ook het sap van die ene oranjeappel en vier soeplepels porto. En men laat nu gaar stoven. De zo bekomen saus die wordt gebonden met een weinig bloem lengt men nog wat aan met een weinig porto. Onnodig te zeggen dat de kip meermaals moet overgoten worden.

De kip wordt nu in stukken gesneden en overdekt met de saus waarin men op ’t laatst nog enkele minieme stukjes schil gemengd heeft. De schotel wordt bij het opdienen versierd met enkele sneedjes of kappitteltjes van de tweede oranjeappel. Buitengewoon lekker, besloot Tante Mele en zij had er waarlijk nog een goede nasmaak van.

Toen voegde zij er nog vlug bij : wat er natuurlijk buitengewoon bij past is een

**Fruitsla :** die gij zelf goed kunt samenstellen met perziken, abrikozen uit dozen ofwel de zogezegde fruitcocktail en waar gij naar gelieve nog stukjes verse oranjeappel kunt bijvoegen.

**Kip met rijst :** Nu kwam de beurt aan een soepkieken dat men laat gaar koken met selder, ajuin, een peterseliewortel en natuurlijk peper en zout. Dan schept men een deel vet van de soep waarin men (dat is klaar) ook de lever, het hart en de maag (Keukenpiets lievelingsstuk !) niet vergeten heeft.

In dat vet laat men nu een fijngesneden sjalot stoven. Daar wordt nu een halve tas rijst bijgevoegd en een liter bouillon van de kip. De rijst mag men laten gaar koken maar de korrels moeten nog gaaf zijn en mogen eerder wat

droog en knapperig aandoen. Bij 100 gram kan men een halve koffielepel currie mengen.

Het kiekeen wordt dan in stukken gesneden, op een schotel geschikt met een krans van de rijst errond. Dan wordt alles overgoten met een zure eiersaus of een tomatensaus. En weer besluit Tante Mele met een oprechte zelfvoldoening : 't smaakt lekker.

**Korhoen au fine champagne** : nu moeten wij nog luisteren naar het lievelingsgerecht van Tante Mele's vacantieverblijf : korhoen au fine champagne.

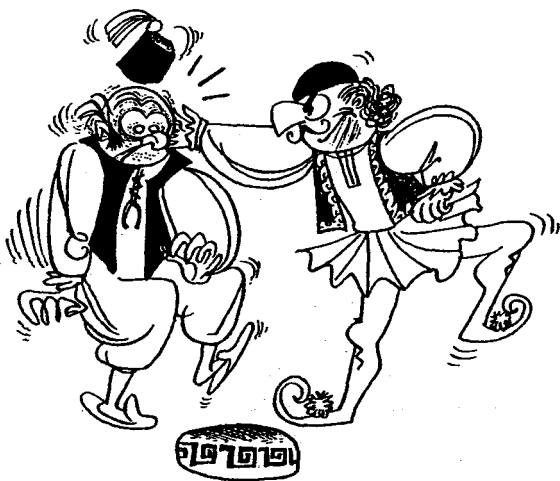
Het komt eigenlijk hier op neer : of het nu een korhoen (of haan) of een eend of een kip is, het braden zal gelijk zijn. Misschien kan het korhoen even in een stuk spek worden gewikkeld, en bij de bereiding komt ook cognac van pas. Maar de goede smaak komt vooral voort door bij het opdienen een eerder zeer sterk gespecereide saus met een fond van tomatensmaak te gebruiken. Het geheim van de ware samenstelling daarvan schijnen echter noch Keukenpiet noch tante Mele te hebben kunnen doorgronden. Al wat ze wisten dat is dat goudgele aardappelkroketjes er fijn konden bij opgediend worden. En toch moesten wij nu even nog het recept horen van de

**Toast met zwezerik en champignons** : men neemt sneden fijn brood die men stilaan in een braadpan laat krakend klaarkomen of men neemt toasts uit den handel die men even zachtjes laat opwarmen.

Middellerwijl maakt men een bereiding klaar van gestoofde zwezerik (in ons nummer over de afval gaven wij een paar van die bereidingen) en er worden afzonderlijk bereide champignons bijgevoegd. Deze zijn voorafgaandelijk gereedgemaakt met boter, peper en zout en het sap van een citroen. Een Bechamelsaus

wordt nu met het sap van de champignonsbereiding aangelongen, en een eierdooier ingeklopt. Saus, champignons en zwezerik worden nu tot een geheel gebracht, op de toasts uitgespreid en even in de oven gestoken en warm opgediend.

Tante Mele scheen eindelijk verzadigd, waarop Oude Keukenpiet vlug inviel met :



**Pain à la Grecque :** Men maakt een plat deeg van een halve kilogram bloem, 150 gram boter en 50 gram droge gist, en een koffielepel kaneel, en wat zout. Men laat het deeg rijzen en bewerkt het met het omhoog te werpen en te trekken. Dan legt men een dik papier waarop men kristalsuiker uitspreidt. Het deeg wordt afgewogen in stukken van 100 gram die men in de suiker rolt en op de ovenplaat (goed ingevet met boter) als een band openlegt en platduwt. Men laat nu in de oven bakken. Uit de oven gehaald snijdt men dadelijk in stukken van gewenste grootte en men laat afkoelen.

R.V.  
(’t vervolgt)

---