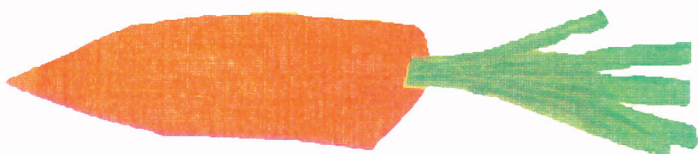
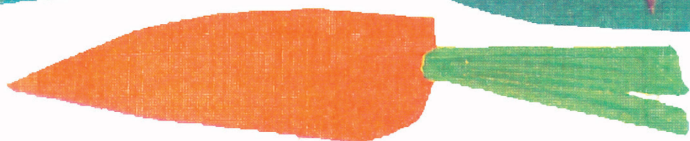
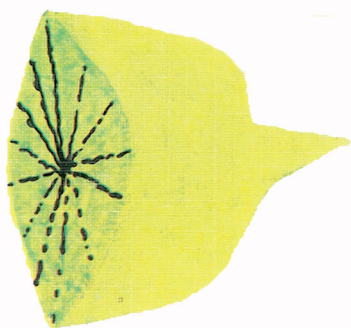
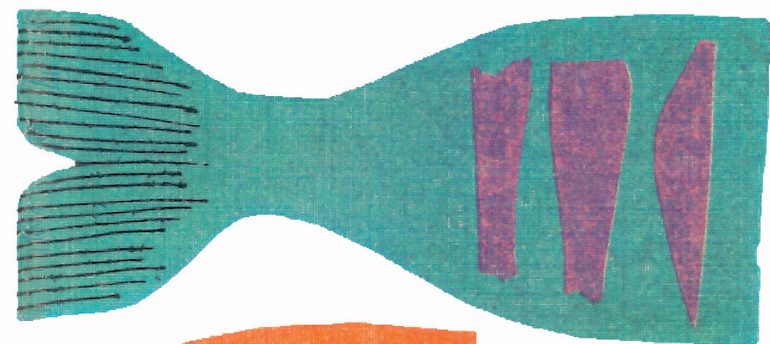
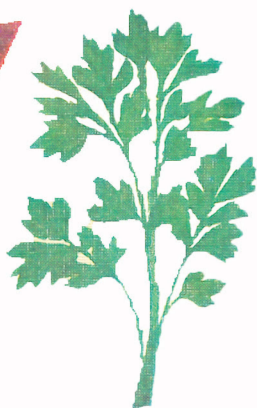
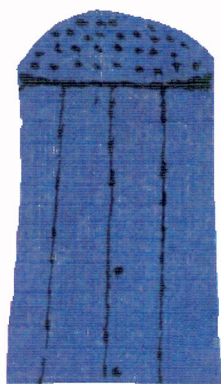
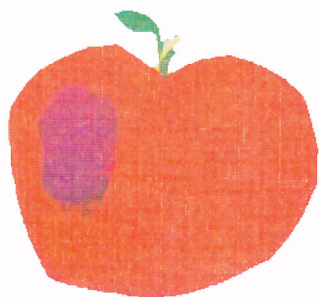
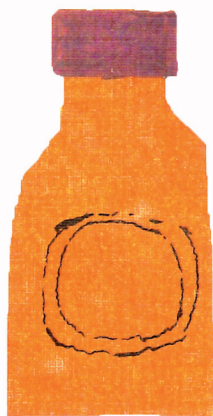
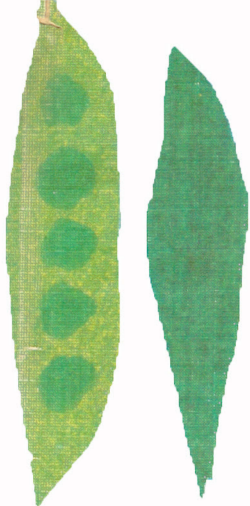


HET NIEUWE HAAGSE KOOKBOEK



F.M. Stoll
W.H. de Groot

Het Nieuwe Haagse Kookboek

Recepten, menu's en receptenleer
Huishoudschool Laan van Meerdervoort
Den Haag

Door

F.M. STOLL EN W.H. DE GROOT
oud-leraressen aan de school

Herzien in samenwerking met J.C. Heidenreich,
oud-collega van de schrijfsters
en Truus Visser, oud-leerlinge



Kosmos Uitgevers - Utrecht/Antwerpen



KOSMOS

www.kosmosuitgevers.nl

83e druk, 2011

© 2010, 2011 Kosmos Uitgevers B.V., Utrecht/Antwerpen

© 1973 Van Goor & Zonen

Oorspronkelijke titel: *Recepten van de Huishoudschool Laan van Meerdervoort*. 's Gravenhage: Van Cleef, 1934.

30e t/m 68e druk verschenen onder de titel *Het Haagse kookboek*. Den Haag: Van Goor, 1956-1977.

69e t/m 71e druk verschenen onder de huidige titel. Amsterdam: Elsevier, 1982-1985.

72e t/m 81e druk: Baarn: Tirion Uitgevers bv, 1995-2006.

82e, herziene druk: Kosmos uitgevers B.V., Utrecht/Antwerpen, 2010.

Vormgeving: 2-D'sign, Amersfoort

Omslagontwerp: 2-D'sign, Amersfoort

Omslagillustratie: Max Velthuys

Omslag gebaseerd op het oorspronkelijke ontwerp uit 1964.

ISBN 978 90 215 4897 5

NUR 441

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved

Niets uit deze uitgave mag worden veeleenvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

Inhoud

In plaats van wegen	9
Groentekalender	10
Fruitkalender	14
Over het samenstellen van een menu	16
Dranken vóór en tijdens de maaltijd	22
Kooktechnieken	24
Koffie-, thee- en avondvisite	31
Koude voorgerechten en hors-d'oeuvre	41
Sausen	60
Soepen	78
Warme voorgerechten, lunchschotels	99
Eieren en eiergerechten	135
Vlees	146
Wild en gevogelte	182
Vis	195
Groenten	211
Kruiden en specerijen	239
Stamppotten/gemengde gerechten	246
Vruchten	254
Aardappels	262
Nagerechten	267
Zoete sausen	330
IJs en ijsgerechten	336
Dranken	343
Gebak	352
Inmaak	409
Diepvriezen	428
Koken in snelkookpan, hooikist, magnetron en elektrische oven	431
Herleiding inhoudsmaten	433
Verklarende woordenlijst	434
Register	438

Ruim 60 jaar na de eerste uitgave van het kookboek *Recepten van de Huishoudschool Laan van Meerdervoort* verscheen de feestelijke 75ste druk. Inmiddels zijn we al aan de 82e druk toe.

De naam van dit basiskookboek is in de loop van de tijd tweemaal veranderd, eerst in *Het Haagse Kookboek* en bij de 69ste druk in *Het Nieuwe Haagse Kookboek*. Juffrouw Heidenreich, die de 69ste en latere drukken bewerkt heeft, zei daarbij dat 'het nooit de bedoeling is geweest de oorspronkelijke opzet prijs te geven'. En dat geldt nog steeds, met uitzondering van een hoofdstuk. Ook in deze druk zijn de meestal 'ouderwetse' recepten gehandhaafd en aangevuld met 'klassiekers' van over de grenzen. Voorbeelden hiervan zijn de bouillabaisse, de pesto en de quiche lorraine.

Het hoofdstuk met menusuggesties is echter verdwenen om plaats te maken voor het hoofdstuk Kooktechnieken, een alfabetische opsomming en beschrijving van de meest toegepaste bereidingswijzen in de keuken.

Uiteraard hebben ook nu nieuwe inzichten en/of opvattingen op het gebied van voedingsleer aanleiding gegeven tot het veranderen van enkele inleidingen, zoals bij het hoofdstuk Eieren en eiergerechten en het hoofdstuk Groenten. Ook nieuwe keukenmaterialen zoals de ijsmachine en de magnetron kregen aandacht. Ik hoop dat ook deze druk weer borg staat voor vele uren kookplezier,

Truus Visser

In plaats van wegen

Met behulp van ingedeelde litermaat, maatkopje, maatlepel of eetlepel kan men bij benadering gewichtshoeveelheden van levensmiddelen bepalen. Daardoor kan in veel gevallen het meer tijdrovende wegen met een weegschaal worden vervangen door de eenvoudige handeling van het meten. In plaats van een dl-maat kan een klein theekopje worden gebruikt, dat op een randje na gevuld wordt. Een gewoon theekopje heeft een inhoud van ca. 1½ dl. De voor het bepalen van deze gewichten gebruikte lepel is een eetlepel van ca. 15 cm³ inhoud. Er is vrij veel kans dat uw hulpmiddelen niet sterk zullen afwijken van de hier gekozen maten. In onderstaande tabel is van glad afgestreken eetlepels gebruikge-maakt.

1 eetlepel water	ca. 15 g	1 dl tarwebloem	ca. 50 g
1 eetlepel zout	ca. 10 g	1 dl suiker	ca. 80 g
1 eetlepel suiker	ca. 12 g	1 dl rijst	ca. 30 g
1 eetlepel boter	ca. 12 g	1 dl krenten	ca. 65 g
1 eetlepel margarine	ca. 12 g	1 dl rozijnen	ca. 65 g
1 eetlepel tarwebloem	ca. 8 g	1 dl grutten	ca. 60 g
1 eetlepel aardappelmeel	ca. 8 g	1 dl grove gort	ca. 80 g
1 eetlepel maïzena	ca. 8 g	1 dl havermout	ca. 35 g
1 eetlepel rijst	ca. 12 g	1 dl erwten, bonen	ca. 80 g
1 eetlepel grutten	ca. 9 g		
1 eetlepel griesmeel	ca. 8 g		
1 eetlepel havermout	ca. 5 g		
1 eetlepel cacao	ca. 7 g		
1 eetlepel poedergelatine	ca. 10 g		
1 eetlepel bakpoeder	ca. 8 g		

Voor het herleiden van Engelse en Amerikaanse maten, zie blz. 433.

De recepten zijn (tenzij anders vermeld) gemiddeld berekend voor 4 personen.

De porties zullen groter moeten zijn als de maaltijd uit een enkele gang bestaat, maar bij een uitgebreidere maaltijd kunnen zij kleiner worden genomen. Verder zullen de porties aangepast moeten worden aan gewoonten en samenstelling van het gezin.

Waar *boter* staat wordt bedoeld *boter* of *margarine*.

Overall waar *lepels* staan vermeld, worden *eetlepels* bedoeld.

Overzicht van de groenten die in de verschillende maanden zijn te verkrijgen

Gegevens van de Stichting Propaganda Groenten en Fruit in Den Haag

Januari	Februari	Maart
Bieten	Bieten	Andijvie
Boerenkool	Boerenkool	Bieten
Knolselderij	Knolselderij	Koolraap
Koolraap	Koolraap	Koolrabi
Peen	Peen	Peen
Prei	Prei	Prei
Rodekool	Rodekool	Raapstelen
Savooiekool	Savooiekool	Radijs
Schorseneren	Schorseneren	Rodekool
Spruiten	Spruiten	Schorseneren
Stoofperen	Stoofperen	Spinazie
Taugé	Taugé	Stoofperen
Veldsla	Veldsla	Taugé
Venkel	Venkel	Veldsla
Witlof	Witlof	Venkel
		Witlof
Andijvie	Andijvie	Artisjokken
Artisjokken	Artisjokken	Aubergines
Aubergines	Aubergines	Bleekselderij
Bleekselderij	Bleekselderij	Bloemkool
Bloemkool	Bloemkool	Boerenkool
Broccoli	Broccoli	Broccoli
Chinese kool	Chinese kool	Chinese kool
Courgette	Courgette	Courgette
Paprika	Paprika	Knolselderij
Raapstelen	Raapstelen	Paprika
Rabarber	Rabarber	Rabarber
Radijs	Radijs	Rettich
Sperziebonen	IJsbergsla	Savooiekool
IJsbergsla		Spruiten
		IJsbergsla

In het grijze gedeelte: groente- en fruitsoorten die in grote hoeveelheden verkrijgbaar zijn, met enig voorbehoud ten aanzien van de soorten die door de telers kunnen worden bewaard en dus op de voor de verkoop gunstigste tijdstippen worden aangevoerd.

Onder: groente- en fruitsoorten die in kleinere hoeveelheden verkrijgbaar zijn.

April

Andijvie
 Bieten
 Bloemkool
 Koolrabi
 Postelein
 Prei
 Raapstelen
 Rabarber
 Radijs
 Rettich
 Rodekool
 Schorseneren
 Spinazie
 Taugé
 Venkel
 Witlof
 IJsbergsla

Mei

Andijvie
 Asperges
 Aubergines
 Bloemkool
 Chinese kool
 Koolrabi
 Paprika
 Peulen
 Postelein
 Raapstelen
 Rabarber
 Radijs
 Rettich
 Snijbonen
 Spinazie
 Spitskool
 Taugé
 IJsbergsla

Juni

Andijvie
 Artisjokken
 Asperges
 Aubergines
 Bleekselderij
 Bloemkool
 Broccoli
 Chinese kool
 Courgette
 Doperwten
 Koolrabi
 Paprika
 Peulen
 Postelein
 Rabarber
 Radijs
 Rettich
 Snijbonen
 Sperziebonen
 Spinazie
 Spitskool
 Taugé
 Tuinbonen
 IJsbergsla

Artisjokken
 Aubergines
 Bleekselderij
 Broccoli
 Courgette
 Knolselderij
 Koolraap
 Paprika
 Peen
 Savooiekool
 Snijbonen
 Sperziebonen
 Spitskool
 Stoofperen
 Veldsla

Artisjokken
 Bieten
 Bleekselderij
 Broccoli
 Courgette
 Peen
 Prei
 Rodekool
 Schorseneren
 Sperziebonen
 Stoofperen
 Tuinbonen
 Veldsla
 Venkel
 Witlof

Bieten
 Peen
 Prei
 Raapstelen
 Savooiekool
 Veldsla
 Venkel

Overzicht van de groenten die in de verschillende maanden zijn te verkrijgen

Gegevens van de Stichting Propaganda Groenten en Fruit in Den Haag

Juli	Augustus	September
Andijvie	Andijvie	Andijvie
Artisjokken	Artisjokken	Artisjokken
Aubergines	Aubergines	Aubergines
Bleekselderij	Bleekselderij	Bieten
Bloemkool	Bloemkool	Bleekselderij
Broccoli	Broccoli	Bloemkool
Chinese kool	Chinese kool	Boerenkool
Courgette	Courgette	Broccoli
Doperwten	Koolrabi	Chinese kool
Koolrabi	Paprika	Courgette
Paprika	Postelein	Knolselderij
Peulen	Rabarber	Koolraap
Postelein	Rettich	Koolrabi
Rabarber	Savooiekool	Paprika
Rettich	Snijbonen	Postelein
Snijbonen	Sperziebonen	Prei
Sperziebonen	Spinazie	Rettich
Spinazie	Spitskool	Rodekool
Spitskool	Suikermaïs	Savooiekool
Taugé	Taugé	Snijbonen
Tuinbonen	Venkel	Sperziebonen
Venkel	IJsbergsla	Spinazie
IJsbergsla		Spitskool
		Stoofperen
		Suikermaïs
		Taugé
		Venkel
		IJsbergsla
Bieten	Bieten	Peen
Peen	Knolselderij	Radijs
Prei	Peen	Spruiten
Radijs	Prei	Veldsla
Rodekool	Radijs	Witlof
Savooiekool	Rodekool	
Suikermaïs	Stoofperen	
Veldsla	Veldsla	

Oktober

Andijvie
 Artisjokken
 Aubergines
 Bieten
 Bleekselderij
 Bloemkool
 Boerenkool
 Broccoli
 Chinese kool
 Courgette
 Knolselderij
 Koolraap
 Paprika
 Peen
 Prei
 Rodekool
 Savoieikool
 Schorseneren
 Snijbonen
 Spitskool
 Spruiten
 Stoofperen
 Suikermaïs
 Taugé
 Venkel
 Witlof
 IJsbergsla

November

Aubergine
 Bieten
 Bleekselderij
 Boerenkool
 Chinese kool
 Courgette
 Knolselderij
 Koolraap
 Peen
 Prei
 Rodekool
 Savoieikool
 Schorseneren
 Spruiten
 Stoofperen
 Taugé
 Veldsla
 Witlof

December

Bieten
 Boerenkool
 Knolselderij
 Koolraap
 Peen
 Prei
 Rodekool
 Savoieikool
 Schorseneren
 Spruiten
 Stoofperen
 Taugé
 Veldsla
 Witlof

Koolrabi
 Postelein
 Radijs
 Rettich
 Sperziebonen
 Spinazie
 Veldsla

Andijvie
 Artisjokken
 Bloemkool
 Broccoli
 Koolrabi
 Paprika
 Raapstelen
 Radijs
 Rettich
 Sperziebonen
 Spitskool
 Suikermaïs
 Venkel
 IJsbergsla

Andijvie
 Artisjokken
 Aubergines
 Bleekselderij
 Bloemkool
 Broccoli
 Chinese kool
 Courgette
 Koolrabi
 Paprika
 Raapstelen
 Radijs
 Sperziebonen
 Spitskool
 Venkel
 IJsbergsla

Overzicht van het fruit dat in de verschillende maanden is te verkrijgen

Gegevens van de Stichting Propaganda Groenten en Fruit in Den Haag

Januari	Februari	Maart
Ananas	Avocado	Avocado
Appels	Appels	Appels
Citroenen	Citroenen	Citroenen
Grapefruits	Grapefruits	Grapefruits
Mandarijnen	Mandarijnen	Peren
Peren	Peren	Sinaasappels
Sinaasappels	Sinaasappels	
Avocado	Ananas	Ananas
Druiven	Kiwi's	Kiwi's
Kiwi's	Mango's	Mandarijnen
Mango's		Mango's
Meloenen		Meloenen

April	Mei	Juni
Ananas	Aardbeien	Aardbeien
Appels	Ananas	Appels
Avocado	Appels	Citroenen
Citroenen	Avocado	Grapefruits
Grapefruits	Citroenen	Kersen
Mango's	Mango's	Kruisbessen
Peren	Peren	Mango's
Sinaasappels	Sinaasappels	Perziken
Aardbeien	Grapefruits	Ananas
Kiwi's	Kiwi's	Avocado
Meloenen	Meloenen	Bessen
		Frambozen
		Kiwi's
		Meloenen
		Pruimen
		Sinaasappels

Juli

Aardbeien
 Appels
 Bessen
 Citroenen
 Frambozen
 Grapefruits
 Kersen
 Kruisbessen
 Mango's
 Meloenen
 Peren
 Perziken
 Pruimen

Augustus

Appels
 Bessen
 Bramen
 Citroenen
 Druiven
 Frambozen
 Grapefruits
 Kiwi's
 Kruisbessen
 Mango's
 Meloenen
 Peren
 Perziken
 Pruimen

September

Ananas
 Appels
 Avocado
 Bessen
 Bramen
 Citroenen
 Druiven
 Kiwi's
 Meloenen
 Peren
 Perziken
 Pruimen

Ananas
 Avocado
 Bramen
 Kiwi's
 Mandarijnen
 Sinaasappels

Aardbeien
 Ananas
 Avocado
 Kersen
 Mandarijnen
 Sinaasappels

Aardbeien
 Grapefruits
 Mandarijnen
 Mango's
 Sinaasappels

Oktober

Ananas
 Appels
 Avocado
 Bramen
 Citroenen
 Druiven
 Kiwi's
 Mandarijnen
 Peren

November

Ananas
 Appels
 Avocado
 Citroenen
 Druiven
 Grapefruits
 Kiwi's
 Mandarijnen
 Peren

December

Ananas
 Appels
 Avocado
 Citroenen
 Grapefruits
 Kiwi's
 Mandarijnen
 Peren
 Sinaasappels

Grapefruits
 Mango's
 Meloenen
 Perziken
 Pruimen
 Sinaasappels

Mango's
 Meloenen
 Sinaasappels

Druiven
 Mango's

Over het samenstellen van een menu

Voor iedereen op wie de taak rust menu's te moeten samenstellen, geldt dat daarbij een zekere kennis van voedingsleer en van menuleer onontbeerlijk is om tot een verantwoorde keuze te komen – ongeacht of het gaat om maaltijden voor hem of haar alleen of voor meer personen tegelijk, bijvoorbeeld voor een gezin of voor de bewoners van een of andere instelling. Het is een taak die menige huisvrouw dagelijks hoofdbreken kost! De samenstelling van de maaltijden – zowel de brood- als de warme maaltijden – is van invloed op de gezondheid van de gezinsleden én medebepalend voor de sfeer in het gezin. De gezelligheid van het gezamenlijk eten is heel belangrijk en de opvoedende waarde ervan moet niet onderschat worden. Bij de samenstelling van de menu's dienen voedingsleereisen voorop te staan. Deze betreffen vooral: voedingswaarde, verzadigingswaarde, genotswaarde en afwisseling. Daarbij komen allerlei factoren van praktische aard, zoals:

- de samenstelling van het gezin, met name of er nog jonge kinderen zijn;
- het beschikbare geld;
- de beschikbare tijd;
- het beschikbare materiaal, in feite de gehele keukeninrichting.

Hoe groter de voedingsleerkennis van de huisvrouw, des te gemakkelijker en beter zij erin zal slagen menu's samen te stellen die aan de voedingsleereisen voldoen. En hoe vaardiger zij is op 'kookgebied' en hoe meer fantasie zij bezit, hoe ruimer haar keuze zal kunnen zijn, dus hoe meer afwisseling zij teweeg kan brengen.

Uiteraard maakt het bij het samenstellen van menu's veel uit of het gaat om de dagelijks weerkerende warme maaltijd of om een feestmaaltijd. In het laatste geval zullen de voedingsleereisen wat minder belangrijk zijn, de culinaire daarentegen strenger.

Een menu bestaat uit één of meer gangen.

Onder een gang wordt verstaan de combinatie van twee of meer gerechten die bij elkaar horen en gelijktijdig worden opgediend. Het menu van de dagelijkse warme maaltijd zal meestal bestaan uit één of twee gangen, en ten hoogste uit drie. Het menu voor een feestelijke maaltijd, bijvoorbeeld voor een warme lunch, een déjeuner dinatoire of een diner bestaat uit ten minste drie gangen, meestal uit vier tot zeven en soms nog meer.

De dagelijkse warme maaltijd

In de meeste gezinnen bestaat de warme maaltijd op werkdagen uit twee gangen; op zonen feestdagen vindt vaak een uitbreiding tot drie gangen plaats. Een maaltijd bestaande uit slechts één gang kan goed van samenstelling zijn; vooral als het om volwassenen gaat, maar in gezinnen met (jonge) kinderen is vooral een melktoespijs als tweede gang aan te bevelen en voor alle gezinnen geldt dat zo'n tweede gang 'maaltijdverlengend' werkt, wat met het oog op de sociale functie van het gezamenlijk eten als een winstpunt beschouwd moet worden.

Maaltijden bestaande uit één gang

Deze zal meestal bestaan uit vlees, aardappels en groente. Deze gerechten kunnen afzonderlijk worden opgedaan of worden verwerkt tot een stampot, een gemengd gerecht, een ovenschotel of een voedzame soep.

Het vlees kan worden vervangen door vis, schaal- en schelpdieren, kaas, eieren of peulvruchten, de aardappels door rijst, pasta of peulvruchten, de groente door vruchten, bijvoorbeeld stoomperen, appelmoes.

Bij een maaltijd met als enige gang een voedzame soep wordt meestal brood, al of niet belegd, gegeven.

Maaltijd bestaande uit twee gangen

Bij een maaltijd van twee gangen vormt een als hierboven genoemde gang de hoofdgang. Als deze hoofdgang een voedzame soep is, zal de tweede gang gewoonlijk een toepijs zijn. Als de hoofdgang bestaat uit vlees, aardappels en groente, al of niet als zogenaamd eenspangerecht, wordt de uitbreiding tot twee bereikt door een voorgerecht of een nagerecht. Een voorgerecht kan warm of koud zijn. In gezinnen zal het voorgerecht meestal een soep zijn. Ook nagerechten worden in koude en warme onderscheiden. In gezinnen met jonge kinderen zullen de melktoetjes veelal de voorkeur verdienen boven andere nagerechten.

Het samenstellen van de menu's voor de dagelijkse warme maaltijd

U doet er verstandig aan meteen voor de hele week menu's op te maken. Het is dan gemakkelijker in het oog te houden of er voldoende afwisseling wordt bereikt en het bevordert het efficiënt inkopen.

Maaltijden bestaande uit één gang

Bij het opmaken van menu's voor maaltijden die slechts uit één gang bestaan is het extra nodig – zowel uit voedingsleer- als uit culinair oogpunt – veel variatie in de keuze van grondstoffen, gerechten én bereidingswijzen aan te brengen. Men mist immers de aanvulling van voedingsstoffen uit voor- of/ en nagerecht én de grotere afwisseling, die vanzelf ontstaat bij de uitbreiding van het menu tot twee of drie gangen. (Vaak wordt in zo'n geval wel een vrucht toe gegeven, maar in de menuleer wordt dat niet als een gang beschouwd.)

Maaltijden bestaande uit twee of drie gangen

In het algemeen verdient het aanbeveling eerst de hoofdgang vast te stellen en daarna het voor- en nagerecht te kiezen. Daarbij moeten de volgende voorschriften in acht worden genomen:

- de gangen moeten elkaar aanvullen ten aanzien van voedings- en verzadigingswaarde, dus bijvoorbeeld bij een machtige hoofdgang een licht voor- of nagerecht kiezen, bij een relatief lichte hoofdgang een stevige toepijs, bijvoorbeeld een gebakken nagerecht;
- de gerechten moeten wat smaak betreft harmoniëren en eenzelfde soort smaak (bijvoorbeeld zuur) moet niet twee- of driemaal voorkomen;
- de kleuren van de gerechten van een gang moeten harmonieus zijn en op elkaar volgende gangen moeten onderling verschillend van kleur zijn;

- er moet een duidelijk verschil in consistentie van de gerechten zijn, bijvoorbeeld niet een soep vooraf en pap toe;
- er moet niet twee- of meermalen dezelfde bereidingstechniek worden toegepast, bijvoorbeeld niet een soep en een saus geven die beide door middel van een roux gebonden zijn.

Ten slotte nog enkele praktische wenken voor het samenstellen van menu's voor de dagelijkse warme maaltijd:

- kies producten die op dat moment volop verkrijgbaar zijn. Dit geldt vooral voor vruchten, groenten en vissoorten;
- denk aan doelmatige restverwerking. Het kan om een rest gaan die 'vanzelf' ontstaat (bijvoorbeeld soepvlees als men bouillon getrokken heeft en het vlees niet of maar voor een deel in de soep verwerkt) of die men 'bewust' laat ontstaan (bijvoorbeeld méér rijst koken dan bij de hoofdgang zal worden gebruikt) om de volgende dag rijstekoekjes als toespijs te geven);
- besef dat hoe goed en gemakkelijk kant-en-klaarproducten zijn, de smaak per artikel, per merk eentonig is, maar dat dit bezwaar met wat fantasie te ondervangen is (bijvoorbeeld door gebruik van verse kruiden, specerijen, een klontje boter, een scheutje room of wijn).

De feestelijke maaltijd

Aan iedere feestelijke maaltijd ligt een aanleiding ten grondslag die min of meer bepalend is voor het vast te stellen menu en voor het tijdstip waarop de maaltijd gebruikt zal worden. De aanleiding kan heel uiteenlopend zijn. Voorbeelden: een verjaardag, een jubileum, een bruiloft, een reünie, Kerstmis, oudejaarsavond.

Op grond van het tijdstip waarop de feestelijke maaltijd begint wordt onderscheid gemaakt tussen:

Een warme lunch

Deze maaltijd wordt midden op de dag gegeven, zowel bij feestelijke als officiële gelegenheden. Het lunchmenu bestaat meestal uit vier gangen en de gerechten worden wat verteerbaarheid en verzadigingswaarde betreft aan de lichte kant gehouden.

Een déjeuner dinatoire

Deze maaltijd wordt meestal ter ere van een huwelijk gegeven, ook midden op de dag, maar iets of veel later dan de lunch.

Het menu van dit type maaltijd is meestal iets uitgebreider dan dat voor een lunch en de gerechten kunnen een wat minder licht karakter hebben. Het menu heeft meer overeenkomst met een dinermenu dan met een lunchmenu wat de keuze van de gerechten betreft.

Een diner

Deze feestelijke maaltijd wordt altijd 's avonds gegeven. Het tijdstip waarop de maaltijd begint loopt vrij sterk uiteen: bij huiselijke dinertjes is dat gewoonlijk 's avonds van zes tot acht uur, terwijl officiële diners vaak pas vanaf acht uur worden geserveerd.

HET NIEUWE HAAGSE KOOKBOEK

Hoe fileer je een vis?

Hoe marineer je vlees?

Hoe kook je het perfecte ei?

Op al deze vragen geeft *Het Nieuwe Haagse Kookboek* een duidelijk antwoord. Voor het eerst in 1934 uitgegeven onder de titel *Recepten van de Huishoudschool Laan van Meerdervoort 's-Gravenhage* en anno 2010 nog steeds onverminderd populair. Nieuwe inzichten op het gebied van voedingsleer zijn steeds verwerkt, maar de oorspronkelijke opzet is gehandhaafd. Een onmisbaar naslagwerk in iedere Hollandse keuken.

- Een speciale editie met een omslag uit 1964, geïllustreerd door Max Velthuys (*Kikker*)!
- Na 76 jaar nog steeds een baken voor iedere Nederlandse (hobby)kok
- Duidelijke recepten voor zowel basishandelingen als meer uitgebreide gerechten
- Verklarende woordenlijst van veelvoorkomende keukentermen
- Inclusief informatie over menuleer en menu's voor iedere maand

ISBN 978-90-215-4897-5



9 789021 548975

www.kosmosuitgevers.nl


KOSMOS

NUR 441
Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen

