

# Inhoudstafel

<b>1. Vlaamse stoofkarbonaden</b>	5
1.1 etymologie van het woord “karbonaden”	6
1.2 de roots van het gerecht	7
1.3 carbonades of carbonnades ?	10
1.4 benamingen in vreemde talen	13
1.5 wat maakt het gerecht nu Vlaams ?	13
1.6 Vlaams, Brabants, Antwerps of Gents ?	15
1.7 varianten van stoofkarbonaden	18
1.7.1. schep	18
1.7.1.1. Rupelstreek	18
1.7.1.2. Willebroek	19
1.7.1.3. Vilvoorde	20
1.7.2. stoofvleessaus	20
1.7.3. stoverij	21
1.7.4. Gents rijmdicht over stoverij	22
1.8 neven en nichten	23
<b>2. Ingrediënten</b>	25
2.1 lijst van de gevonden ingrediënten	25
2.2 vlees	26
2.3 ajuin of sjalot	28
2.4 bier	29
2.5 zoetstoffen	32
2.6 mosterd	33
2.7 bindmiddelen	36
2.8 kruiden - specerijen	36
2.9 ongebruikelijke toevoegsels	37
<b>3. Wat eten en drinken we er bij ?</b>	38
3.1 drinken	38
3.2 groenten	38
3.3 aardappelen - brood	38

<b>4. Recepten</b>	39
4.1 recepten van bekende koks en uit bekende kookboeken uit het verleden	39
4.1.1. Philippe Cauderlier	39
4.1.2. Jean De Gouy	40
4.1.3. Jef Van Soen	41
4.1.4. Victor Sivan	42
4.1.5. Gaston Clément	42
4.1.6. Ons kookboek(je)	43
4.1.7. Prosper Montagné en Prosper Salle	45
4.1.8. Auguste Escoffier	45
4.1.9. Larousse Gastronomique	46
4.1.10. Paul Bouillard	47
4.1.11. Conclusie	48
4.2 eenen voordeeligen schotel !	49
4.3 bereidingen van ASG-leden	50
4.4 vegetarische alternatieven	54
4.5 de “snelle” bereiding	56
4.5.1. blik	56
4.5.2. gepasteuriseerd, onder beschermde atmosfeer en intelligente verpakkingen	57
4.5.3. diepvries	57
4.5.4. bedenking van de auteurs	57
4.6 Vlaamse stoofkarbonaden à la El Bulli	58
4.7 Vlaamse stoofkarbonaden à la ASG	59
4.8 DE bereiding bestaat niet	60
<b>5. Bijlagen</b>	62
5.1 met dank aan	62
5.2 lijst met boeken waar recepten in staan	63