

WINTERKOST



JEROEN MEUS

WINTER KOST

**75 recepten om een
winter lang te genieten**

één

Angèle

Lieve vrienden,

Ik ben een voorvechter van het ‘echt gekookt’ eten. Zo noemen collegae-chefs dat onder elkaar. Je hebt eten met een bereidingstijd en -wijze en eten dat je op een bord schikt. Dat laatste wint serieus aan populariteit dezer dagen. Het ziet er goed uit, het gaat snel en je hebt minder ingrediënten nodig. Voor mij prima. Zolang er verse ingrediënten op je bord liggen, ben ik alvast blij. Maar een echte vreugdesprong maak ik bij ‘echt gekookt eten’ en gelukkig is het daar nu de perfecte tijd voor.

Onder het democratische motto ‘iedereen om de beurt’ dienen herfst en winter zich elk jaar onvermijdelijk aan en duwen met steeds grijzer wordende wolken de zomer de vernieling in. Onze dagen worden telkens wat korter geknipt en het duurt al wat langer voor je de krant bij het daglicht kunt lezen. Blote voeten worden in pantoffels gestoken en flanellen lakens worden bovengehaald. Het huis is koud, de rilling bij het opstaan is een korte gesel die je moet doorstaan. Mijn moeder verwarmde daarom in de winter onze kleren altijd voor op de verwarming in de keuken, de kop dampende chocolmelk stond klaar en de broodrooster stond roodgloeiend om een lekker ontbijt te serveren.

In het weekend werd ik wakker met de geur van verloren brood, spek en koffie. We kropen dan – ik en mijn twee broers, waar ik ook regelmatig mee vocht maar dat is al lang geleden – dicht bij elkaar in de zetel en verslonden de verhalen van onze jeugdhelden. Zowel de Koning van Katoren, Matilda als Jommeke en de Geuzen waren er bij, daar in die knusse zetel onder een dekentje, zelfgebreid met van die dikke breinaalden.

En dan naar buiten. Ingeduffeld met bivakmuts (ik had een gele) en wanten werden we naar buiten gestuurd om te ravotten. We trokken het bos in en roken de natte bladeren, het mos en de paddenstoelen. En als het meeviel kraakte verse sneeuw onder onze voeten.

Ondertussen was moeder gerust en kon ze aan het eten beginnen. 'Gekookt' eten. Eten dat er niet altijd even mooi uitziet op een bord maar doordat het tijd krijgt overheerlijk harmonieus smaakt. Behalve dan die schapenragout, sorry lieve mama. Dat vond ik wat minder... en mijn broers ook.

Winter was ook de garage vol met noten van onze trouwe notelaar. In houten bakjes op krantenpapier. Er werd likeur gebrouwen in een dame-jeanne, een grote glazen kruik die in de kelder stond. Een recept van Bomma. We dronken ervan met Kerstmis. Soepen en bouillons, ovenschotels of gebraad, knollen en kolen, kroketten en stoemp, dat is allemaal winter.

Eten is onlosmakelijk verbonden met herinneringen, maar zeker ook met de seizoenen. En elk begin van een seizoen is voor een chef zonder twijfel zijn lievelingsseizoen.

Daarom, lieve vrienden, haal je parka maar van de zolder, klop de opgedroogde modder vanonder je laarzen, smeer de glijders van de slee, vul het brandhout aan, zet de oven op 180 graden en steek de vuren aan want... we gaan eten 'echt koken'.

Jeroen









INHOUD

Ontbijt & brunch	14	Sodabrood met haringsalade
	16	Ham-preisalade voor op de boterham
	18	Havermoutpannenkoeken met stroop en druiven
	22	Omeletrolletjes met krab in sushi-stijl
	24	Huzarensalade met roggebrood
	26	Groenterolletjes met ei en daikon
	28	Omelet met worstjes, spinazie en kaas en omelet met tomaat, spek en kaas
	32	Appelflappen
	34	Verloren brood met kriekjes en plattekaas
	36	Indiaas roerei met toast
Lunch	40	Harira
	42	Gerookte ossentong met remoulade en groene salade
	44	Lahmacun
	46	Uien-tomatensoep met gebakken ui en spek
	48	Cannelloni met champignons, spinazie en tomaat
	52	Erwtensoepp met krokante chorizo
	54	Bhaji's met uienchutney
	56	Salade van bulgur, bospaddenstoelen, spruitjes en portsiroop
	58	Winterse salade met pompoen, linzen en feta
	62	Uientaart met prei en Oud Roeselare
	64	Pizza met aardappel, ui, pancetta en verse geitenkaas
	66	Pasta met gerookte zalm, spinazie en kruidenkaas
	68	Fishburger met gepaneerde schelvis
	70	Ciabatta met perenstroop, gegrild hert en veenbessenketchup
	74	Reuben-sandwich
	76	Winterse minestrone
	78	Wittebonensoep met parmezaan en salami
	82	Nasi goreng met krab
	86	Macaroni met tonijn
	88	Zuurdesemtoast met gebakken makreel, knolselder en remoulade
	92	Gemarineerde tofoe met verse sambal
	96	Curry van groene groenten met noedels
	98	Visloempia's met gewokte groenten
	102	Pittige rodelenzensoep
	104	Croque bolognese

Koffiekllets

108	Tarte tatin frangipane
112	Shortbread met chocoladefudge en noten
114	Vanillehoortjes
116	Bananentaart met rice krispies en witte chocolade
120	Pannenkoeken met banketbakkersroom en chocoladesaus
122	Parfait van koffie, ganache en orangettes
126	Polentacake met maanzaad en sinaasappel
128	Donut met chococcino
130	Kriekentaart
134	Trifle met peperkoek, rum, rozijnen en banketbakkersroom
136	Bresiliennetaart
140	Chocoladetruffels
142	Kruidige appelcake met karamelsaus
144	Cake met marsepein
146	Flantaart

Diner

154	Kippenvinken met warmoes
156	Balletjes in peperroom met frietjes en witloof
158	Hutsepot van casselerrrib en spek
160	Zalm met puree, schorseneren en hollandaise met pickles
162	Curry van zoete aardappel, pinda en rijst
164	Vol-au-vent van noordzeevis met pommes duchesse
168	Lasagne met boerenkool, pompoen en kip
170	Maaltijdsoep met soepvlees, kool en rapen
172	Hamrolletjes met schorseneren en puree
176	Kabeljauw met zoi van venkel en chorizo
178	Piepkuiken met druivensaus en aardappelbolletjes
180	Chili con carne met chorizo
182	Risotto met rapen, oesterzwammen en groene kool
184	Zwarte pens met pompoenchutney
186	Babi pangang
190	Pasta boscaiola
192	Griet met aardappelschubben, gepocheerde prei en wittewijnsaus
194	Visballetjes met zoetzure saus en rijst
196	Rog met sjalottenvinaigrette en gebakken aardappelen
198	Moussaka van wijting met gegrilde courgette
202	Roodbaars met knolselderstoemp en sabayon van peterselie
206	Rigatoni met wintergroenten en bospaddestoelen
210	Gebakken gamba's met groentecurry
214	Vegetarische nasi goreng met spiegelei
216	Gegratineerde schelvis met bloemkoolstoemp en grijze garnalen
219	Register
224	Colofon



Groenterolletjes met ei en daikon

Deze groenterolletjes zijn geschikt voor iedere gelegenheid: als een lichte bento-boxlunch of een gezond aperitiefhapje op een feestje. Maak dunne omeletten en verpak ze met een knapperige salade in rijstpapier.

4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD

40 minuten

EXTRA MATERIAAL

- hakmolen met sikkelmes
- theedoek
- ijsblokjes

INGREDIËNTEN

Voor de omeletten

- 5 eieren
- melk
- 1 theelepel vissaus
- 3 theelepels sambal
- boter

Voor de vinaigrette

- 1 sjalot
- 20 g verse gember
- 1 teentje knoflook
- 4 limoenen
- 60 ml vissaus
- 20 ml sojasaus
- 3 eetlepels bruine suiker

Voor de salade

- 1 wortel
- 1/2 daikon (rettich)
- 1/2 komkommer
- 100 g sojascheuten (taugé)
- een pakje rijstpapier

Voor de afwerking

- enkele takjes koriander
- enkele takjes munt

BEREIDING

Omeletten

Klop de eieren los met een scheutje melk. Breng op smaak met vissaus en sambal. Smelt een klein beetje boter in de pan en giet er wat losgeklopt ei in voor een dunne omelet. Draai de omelet om als ze bovenaan bijna droog is. Laat kort bakken en leg ze op een bord. Bak alle omeletten op dezelfde manier. Stapel ze op met telkens een stuk bakpapier ertussen.

Vinaigrette

Pel de sjalot en snijd ze grof. Schil de gember. Kneus en pel de knoflook. Doe de sjalot, gember en knoflook in de hakmolen en mix. Pers er de limoenen bij en breng op smaak met de vissaus, sojasaus en bruine suiker. Laat de vinaigrette even trekken.

Salade

Schil de wortel en de daikon. Snijd ze allebei in zeer dunne repen (julienne) van ongeveer 5 cm lang. Halveer de komkommer in de lengte en schraap er de zaadjes uit met een lepel. Snijd de komkommer ook in dunne slierten van 5 cm. Leg de wortel, komkommer, daikon en sojascheuten even in een kom met water en ijsblokjes zodat ze nog knapperiger worden. Giet af en laat goed uitlekken. Vul een kom water en dompel er een vel rijstpapier in onder. Leg het vel op een schone theedoek zodra het gemakkelijk hanteerbaar is en laat het wat uitlekken. Niet te lang, want dan kleeft het aan de theedoek. Meng de groenten met wat vinaigrette.

Afwerken

Leg op elk vel rijstpapier een omelet en groenten. Werk af met koriander en munt en rol voorzichtig op. Geef er de rest van de dressing als dipsaus bij.



Harira

Harira is een rijk gevulde Marokkaanse maaltijdsoep en een vaste waarde tijdens de ramadan. Ze bevat heel wat voedzame ingrediënten, waaronder linzen, kikkererwten, tomaten en lamsvlees. Ieder Marokkaans gezin heeft zo zijn eigen variant van dit oorspronkelijk Berberse gerecht.

4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD

1 nacht weken + 50 minuten + 1 uur garen

EXTRA MATERIAAL

- keukentouw

INGREDIËNTEN

- 200 g gedroogde kikkererwten
- 3 l groentebouillon
- 600 g lamsvlees
- olijfolie
- 2 uien
- 2 tenen knoflook
- 40 g verse gemberwortel
- 1/2 stronk selder
- 40 g tomatenpuree
- paprikapoeder
- komijn
- korianderpoeder
- ras-el-hanout
- cayennepeper
- 200 g groene linzen
- 6 tomaten
- enkele blaadjes laurier
- enkele takjes tijm
- 1 kaneelstokje
- 1/2 bosje koriander
- 1 Marokkaans brood
- peper en zout

BEREIDING

Week de kikkererwten een nacht in koud water. Verwarm de groentebouillon. Snijd het lamsvlees in stukken en kruid met peper en zout. Verhit een flinke scheut olijfolie in een kookpot. Bak het vlees in de olie in gedeelten, zodat het goed kan bruinen.

Pel en snipper de uien. Doe ze bij het vlees. Kneus en pel de knoflook, snipper de tenen en plet met een mes en doe de pulp in de kookpot. Schil en rasp de gemberwortel en doe bij het vlees. Snijd de selder in fijne stukjes en stoof ze mee. Laat de tomatenpuree even meebakken. Kruid met snuifjes paprikapoeder, komijn, korianderpoeder, ras-el-hanout, zout en cayennepeper. Laat alles een tijdje bakken. Schep af en toe om. Spoel de linzen, giet de geweekte kikkererwten af en doe ze samen in de kookpot.

Haal de kroontjes uit de tomaten en snijd ze in stukken. Stoof ze mee.

Giet er de warme groentebouillon bij.

Maak met keukentouw een bouquet garni van de laurier, de tijm en het kaneelstokje en leg het in de kookpot.

Leg het deksel op de pot en laat de harira minstens 1 uur zachtjes garen.

Verwijder het bouquet garni. Snipper de korianderblaadjes en strooi ze op de soep.

Serveer de soep met Marokkaans brood.



Uien-tomatensoep met gebakken ui en spek

Een heerlijk en hartverwarmend recept op een ijskoude dag.
Voeg gerust nog wat spekjes en gebakken ui toe als garnering.

4 PERSONEN + OM IN TE VRIEZEN

BEREIDINGSTIJD

40 minuten + 30 minuten gaartijd

EXTRA MATERIAAL

- keukentouw
- staafmixer

INGREDIËNTEN

- 1 kg uien
- boter
- 5 wortelen
- 2 tenen knoflook
- enkele takjes tijm
- enkele blaadjes laurier
- enkele takjes rozemarijn
- 1 fles rode wijn
- 1360 g passata (2 flessen)
- 800 g gepelde tomaten (2 blikken)
- 1 liter water
- 200 g gerookt spek
- brood

BEREIDING

Pel de uien. Snijd de helft grof en de andere helft in fijne reepjes. Houd de reepjes ui apart. Smelt een klont boter in een soepketel. Schil de wortelen en snijd ze in grove stukken. De soep wordt later gemixt met de staafmixer, dus je hoeft de groenten niet fijn te snijden. Stoof de grof gesneden uien en de wortel aan in de soepketel. Kneus en pel de knoflook. Snijd de tenen in stukken en stoof ze mee. (Houd je niet van knoflook? Je kunt hem ook weglaten.) Bind de tijm, laurier en rozemarijn samen met keukentouw tot een bouquet garni. Leg het in de soep. Giet er de wijn bij en laat even goed doorkoken zodat de alcohol verdampt. Doe de passata en de gepelde tomaten bij de soep. Giet er het water bij, breng aan de kook en zet een deksel op de soepketel. Laat de soep 30 minuten zachtjes koken. Smelt een klont boter in een pan. Bak de fijngesneden uien goudbruin. Ze mogen een beetje karamelliseren. Snijd het spek in reepjes, neem een andere pan en bak het spek krokant. Leg het even op keukenpapier. Haal het bouquet garni uit de soep en mix de soep glad met de staafmixer.

Afwerken en serveren

Doe de gebakken uien en het spek bij de soep. Geef er brood naar keuze bij.



Tarte tatin frangipane

Deze taart is letterlijk klaar in een handomdraai. Een geslaagde combinatie van een frangipanetaart en een tarte tatin én de basis voor een geslaagde koffieklets.

4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD

40 minuten + 40 minuten bakken

EXTRA MATERIAAL

- keukenweegschaal
- keukenmachine met K-vormig hulpstuk
- spuitzak
- pan die in de oven kan

INGREDIËNTEN

Voor het frangipanebeslag

- 100 g boter
- 60 g bloedsuiker (poedersuiker)
- 60 g kristalsuiker
- 70 g amandelmeel
- 90 g tarwebloem
- 1 ei
- 60 ml melk
- 1 dopje amandelextract
- zout

Voor de appels

- 2 appels
- 150 g kristalsuiker
- 60 g boter

Voor de afwerking

- 1 vel vers bladerdeeg
- 4 bolletjes vanille-ijs

TIP

Kun je het niet laten om diepvriesbladerdeeg te gebruiken? Kies dan altijd roomboterbladerdeeg!

BEREIDING

Frangipanebeslag

Snijd de boter in blokjes en laat op kamertemperatuur komen.

Meng in de keukenmachine de boter met de bloedsuiker en kristalsuiker, het amandelmeel, de bloem, het ei, de melk en het amandelextract en een snuifje zout. Doe het beslag in een spuitzak.

Appels

Schil de appels en haal het klokhuis eruit met een appelboor.

Snijd de appels in dikke plakken van 1 à 2 cm.

Doe de suiker met een scheutje water in een middelhoge pan en laat op een zacht vuur karamelliseren.

Doe er de boter bij zodra de karamel begint te kleuren.

Leg de appelplakken naast elkaar in de karamel en laat ze wat garen op een zacht vuur.

Leg eventueel nog wat blokjes boter tussen de appelplakken als de karamel te donker wordt.

Afwerken en serveren

Verwarm de oven voor tot 180 °C.

Spuut het frangipanebeslag in spiraalvorm over de appels. Begin in het midden en werk naar de buitenkant toe.

Snijd het bladerdeeg op maat voor de pan en leg het op het beslag.

Duw de zijkanten naar beneden tot op de frangipane, maar bekleed niet de rand van de vorm met het deeg. Maak met een mes een kruisje in het midden.

Bak de taart 40 minuten in de voorverwarmde oven.

Laat de taart wat afkoelen.

Ga met een mes langs de rand van de vorm om te zien of er geen deeg aan de rand vastzit.

Leg een plat bord op de pan en draai de taart in één beweging om. Til voorzichtig de pan eraf.

Snijd de taart in stukken en serveer met een bolletje vanille-ijs.



Kippenvinken met warmoes

Snijbiet of warmoes is een ouderwetse en wat ‘vergeten’ bladgroente. Het lijkt wat op spinazie, maar smaakt anders – een klein beetje zoals bieten – en kan van stengel tot blad klaargemaakt worden. Alle gerechten met spinazie zou je kunnen vervangen door warmoes, maar houd wel rekening met een langere gaartijd dan spinazie.

4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD

60 minuten

EXTRA MATERIAAL

- keukenmachine met K-vormig hulpstuk
- vleeshamer
- pureestamper

INGREDIËNTEN

Voor de kippenvinken

- 1 sjalot
- 1/4 bosje peterselie
- 400 g kippengehakt
- 1 eierdooier
- 50 g paneermeel
- 2 kipfilets
- boter
- olijfolie
- peper en zout

Voor de warmoesstoemp

- 800 g aardappelen
- 400 g snijbiet (warmoes)
- boter
- 200 g spek
- 1 eetlepel mosterd
- nootmuskaat
- pickles (piccalilly)
- peper en zout

BEREIDING

Kippenvinken

Pel en snipper de sjalot heel fijn.

Snipper de peterselie.

Meng het gehakt met de sjalot, de peterselie, de eierdooier en het paneermeel in de keukenmachine.

Breng op smaak met peper en zout.

Snijd beide kipfilets overlangs door zodat je 4 dunne plakken krijgt.

Leg de plakjes tussen twee vellen bakpapier en sla ze voorzichtig platter met een vleeshamer.

Kruid licht met peper en zout.

Leg op elke plak kipfilet een beetje gehakt en rol op.

Smelt een klontje boter in een pan en doe er wat olijfolie bij.

Bak de kippenvinken rondom aan. Leg ze eerst op de naad.

Laat ze garen op een zacht vuur onder een deksel.

Warmoesstoemp

Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water.

Was de snijbiet en laat goed uitlekken.

Smelt een klont boter in een kookpot.

Snijd het spek in reepjes en bak het in de boter.

Snijd de bladeren en nerven van de warmoes fijn en bak mee met het spek.

Voeg er een klein scheutje water aan toe en laat op een zacht vuur onder deksel garen tot de nerven zacht zijn.

Giet de aardappelen af, doe ze bij de warmoes met spek en plet tot stoemp.

Doe een klontje boter en wat mosterd bij de

stoemp en kruid met peper, zout en nootmuskaat.

Serveer de kippenvinken met warmoesstoemp en pickles.

