



JEROEN MEUS

FEEEST!

**KERSTGERECHTEN, VERRASSEDE GOURMETS,
PARTYSNACKS EN KATERFOOD**

MANTEAU



**HOTEL
BONKA**





INHOUD

INLEIDING 12

KERSTFEEST 20

AMUSES 22

OESTER 24

SALSA VAN KOMKOMMER, APPEL,
GRANITÉ VAN SAKE

BEENHAM 26

SALADE, CRACKERS

RAVIOLI 28

WALNOOT, POMPOEN, SALIEBOTER

MOSSELEN À LA NAGE 30

FIJNE GROENTJES

KRABSLA 32

KOMKOMMER, CRÈME VAN AVOCADO,
CRUMBLE VAN RIJSTWAFEL, UI EN FURIKAKE

BLOEMKOOLTARTAAR 34

GEROOSTERDE BLOEMKOOL, TUINKERS

OESTERS 35

THAISE VINAIGRETTE

MAKREEL 38

FRIS GEMARINEERD, RILLETTE,
ZURDESEMTOAST, SALSA

RILLETTE 40

GEPEKELDE RAAP, TOAST

TARTAAR VAN RUND 44

PARMEZAANTACO'S, PESTOMAYONAISE

TEMPURA VAN OESTER 48

ZOETZURE DIP

GRATIN VAN KRAB 52

SPINAZIE, BAGUETTE

GYOZA 54

OESTERZWAM, SWEET CHILI

SINT-JAKOBSNOOT 56

TOMATENCOMPOTE, BEARNAISE, UIRINGEN

GEITENKAAS 58

VIJG, NOTEN, KOUD EN WARM

WILDBURGERS 60

APPELCOMPOTE, VEENBES, WATERKERS

VOORGERECHTEN 64

GEROOKTE PALING 66

TARTAAK VAN RODE BIET, BRIOCHE,
KRUIDENSLA

BONBON VAN ZALM 68

GEITENKAAS, AVOCADO, APPEL, SALADE

KRABCOCKTAIL 70

SELDERSALSA, MIMOSA, COCKTAILDRESSING

KNOLSELDERCANNELLONI 74

CANNELLONI, GEROOKTE ZALM, CURRYDRESSING

GRAVAD LAX 76

RODE BIET, CRÈME VAN GEITENKAAS, BRIOCHE

RIVIERKREEFT 78

SALADE, CARPACCIO VAN RUND, PARMEZAAN

GEROOKTE HEILBOT 80

TARTAAK VAN KNOLSELDER,
VINAIGRETTE 'NOISETTE'

LOBSTERROLL 82

RIVIERKREEFT, COCKTAILSAUS,
POMPELMOES, KRUIDENSLA

GEROOKTE ZALM EN KRAB 86

OMELET, APPEL, SLA, CROUTONS

WILDPATÉ 88

ROZIJNENTOAST, UIENCONFITUUR

SINT-JAKOBSNOOT 90

CARPACCIO, ZEEKRAAL, DAIKON, CLEMENTINES

SOEPEN 94

AARDAPPELSOEP 96

GEROOKTE PALING, ZEEKRAAL, ZURE ROOM

WITLOOFSOEP 98

RIVIERKREEFT, VIS, SHERRY

CRÈME AGNÈS SOREL 102

KIP, CHAMPIGNONS, RUNDERTONG

TOMATENSOEP MET GARNAAL 106

RODENBACH EN MAREDSOUS

CONSOMMÉ 108

BOSPADDENSTOELEN, GEKONFIJTE EEND

TUSSENGERECHTEN 112

SMEUS 114

KARNEMELKAARDAPPELEN, GEPOCHEERD EI,
GRIJZE GARNALEN

MOSSELEN 118

SPINAZIE, GEPEKELDE BLOEMKOOL,
PETERSELIECOULIS

MOSSELKROKETJES 120

SALSA VAN SJALOT, GROENE SELDER,
MOSSLSAUS

SINT-JAKOBSNOOT 122

SALSA VAN POMPOEN EN APPEL,
CRÈME VAN POMPOEN

RAVIOLI 126

BOSPADDENSTOELEN, BEURRE BLANC,
PETERSELIECOULIS

BRANDE VAN KABELJAUW 128

SPINAZIE, WITTEWIJNSAUS,
TOMATENCOMPOTE

HOOFDGERECHTEN 132

FAZANT BRABANÇONNE 134

RODEKOOL, GEBAKKEN APPEL,
VEENBES, KROKETTEN

GEVULDE KALKOEN 138

GEROOSTERDE GROENTEN,
AMANDELKROKETTEN, CHAMPIGNONSAUS

KALKOENROLLADE 142

GROENE KOOL, APPEL MET VEENBES,
CRÈME VAN KNOLSELDER

HERT GRAND VENEUR 146

SPRUITEN, BOONTJES, WITLOOF
EN KROKETTEN

KERSTGEHAKTBROOD 150

KNOLSELDERPUREE, KOOL, SPEK

KERSTVIDÉ 154

TRUFFELBALLETJES, BOSCHAMPIGNONS,
WINTERGROENTEN, KROKETTEN

NAVARIN VAN HAAS 160

SPRUITENSALADE, GRATIN DAUPHINOIS

WILDRAGOUT 164

CHAMPIGNONS, WITLOOF, VEENBESSEN

FAZANT FINE CHAMPAGNE 168

POMMES GAUFRETTES, WITLOOFSALADE

DESSERTS 174**BUCHE PARIS-BREST 178**

PASSIEVRUCHT

SPECULAASBUCHE 180

MASCARPONE

WITTE-CHOCOLADEBUCHE 186

MANGO, SLAGROOM, CITROEN

CITROENBUCHE 188

MERINGUE, KOKOS

RED-VELVETBUCHE 192

KERSEN, WITTE CHOCOLADE, PISTACHE

TIRAMISUBUCHE 194

SPECULAAS, KOFFIE, AMARETTO

BISCUIT 200

LIMOENPUDDING, BOSVRUCHTEN, GIN

JAVANAIS 202

MET GANACHE VAN CHOCOLADE

CHOCOLADEMOUSSETAART 204

SLAGROOM, CHOCOLADESCHILFERS

OMELETTE SIBÉRIENNE 210

CAKE, IJS, MERINGUE

SCHWARZWALDER KIRSCH 212

KRIEKEN, KIRSCH, SLAGROOM, CHOCOLADE

SACHERTORTE 214

MET ABRIKOZENCONFITUUR

BAVAROIS 218

CHOCOLADE, CLEMENTINES

BRIOCHE PERDU 220

KARAMEL SUZETTE, VANILLE-IJS

PROFITEROLES 222

RUM RAISIN, MOKATINES

PÊCHE MELBA 224

FRAMBOOS, AMANDEL, SLAGROOM

GOURMETTAFELS 228

KLASSIEKE GOURMET 238

MET OF ZONDER VLEES

MEXICAANSE GOURMET 248

PICO DE GALLO, CHILI, QUESADILLA

JAPANSE GOURMET 258

YAKITORI, SPIERING, ONGLET, TOFU

GOURMET MET BURGERS 268

BACON-CHEESE, CAPRESE, GRIEKS, ZALM, PORTOBELLO

RACLETTE 276

KAAS, HAM, GROENTEN

SAUZEN 280

MAYONAISE 280

COCKTAILSAUS 280

PEPERMAYONAISE 282

AIOLI 282

ZWARTEPEPER-LIMOENMAYONAISE 283

TARTAARSAUS 283

ANDALOUSESAUS 284

BARBECUESAUS 284

TZATZITKI 285

MIJN BURGERSAUS 285

PESTO 286

KETCHUP 287

VAN OUD NAAR NIEUW 288

PARTYSNACKS 294

BITTERBAL 296

VARKENSWANG, ROCHEFORT 10, GRAANMOSTERD

AUBERGINEKROKET 298

TANDOORI, COURGETTESLA

SATÉ 302

CHORIZO, SCAMPI, MOZZARELLA, SALSaverDE

SCHARTONG 306

GEFRITUURD, TARTAARSAUS

LOEMPIA 308

CHAMPIGNONS, PINDA, KOMKOMMER

WORSTENBROOD TEX-MEX 310

CHILIKETCHUP

KATERFOOD 312

LASAGNE 314

TOMATEN, GEHAKT

SLOPPY JOE BURGER 316

AARDAPPELWEDGES, SALADE

HUEVOS RANCHEROS 320

TOMATENSAUS, AVOCADOSALADE, EIENEN

KAPSALON 324

FRIET, LAMSVLEES, SAUS

PIZZABAGUETTE 325

BROOD, BOLOGNESESAUS, MOZZARELLA

INGREDIËNTENREGISTER 330

'Mijn waarde landgenoten,



Op deze vooravond van Kerstmis willen de koningin en ik de vreugde van dit familiefeest van harte met u delen. In onze jachtige en vaak onpersoonlijke samenleving zijn familie en gezin een bron van warmte, van eenvoudig geluk.'

Zo begon koning Boudewijn in 1992 zijn kerstboodschap. Bompa, met de hand op het hart tijdens de Brabançonne, luisterde aandachtig. Ik, een jongen van zestien, vocht tegen de slaap en at braaf de laatste kruimels van mijn boterkoek op. Middernacht was al gepasseerd en we waren naar de mis geweest. Traditiegetrouw aten we nadien – voor de zekerheid – nog wat boterkoeken met extra boter – ook voor de zekerheid. We moesten 's nachts maar eens honger krijgen.

Kerstavond viel dat jaar op een zaterdag, de dag ervoor had ik mijn rapport gekregen. Het eerste sinds ik hotelschool volgde. Enkele maanden ervoor was ik daar in een te groot kostuum en met kortgeschoren coupe gedropt door diezelfde bompa, die die eerste september even fier was op mij als op zijn vorst de avond voor Kerstmis.

Kerstherinneringen zijn er voor altijd en het is met veel dankbaarheid en gemis dat ik eraan terugdenk. Toen we klein waren was Kerstmis het feest van het jaar, maar als puber keken we er soms tegenop. Daar heb ik nu oprecht spijt van. Hoe kan dat toch?

De avond begon altijd hetzelfde. Een grootvader die 'ludiek' de deur opende. Net ervoor moesten mijn broers en ik ons mentaal opladen voor de 'bompa-zoen'. Een welgemeende, liefdevolle, warme maar zeer natte zoen die naar Franse gewoonte drie keer herhaald werd. Afvegen durfden we niet, laten opdrogen was de enige optie.



Mijn bomma noemde me ‘boeleke’, of ik nu twee of zestien jaar was. Ik snap haar wel, want ons leeftijdsverschil bleef altijd hetzelfde.

Net als de rest van de familie kwamen we altijd een beetje vroeger, er moesten immers nog kroketten gepaneerd worden. De krokettenmachine, de Millecroquette, werd uit de doos gehaald en we begonnen eraan.

Een groepsactiviteit die gedisciplineerd en efficiënt verliep, wellicht mede door het feit dat het aperitief pas na het paneren werd geserveerd. Een huisgemaakte notenlikeur met een pittig alcoholpercentage. *Noteaur* noemde mijn Franstalige grootmoeder het – op het web vind ik werkelijk niks terug onder die naam. Het klinkt anders niet slecht... en zeker niet als je het uitspreekt op z’n Carmens of Boma’s... *Noteaaurr*. We aten er wat chips en kaaskoekjes bij.

Als voorgerecht kwam de ‘bommasoep’ op tafel. Dat was niet per se een chique soep die ze alleen op kerstavond voor haar geliefde familie serveerde.

Het was gewoon de enige soep die ik daar ooit geproefd heb. Simpelweg ‘bommasoep’ dus. De kruiding was sober, de groenten hadden smaak.

Uiteraard, want die kwamen uit de tuin. Zelf gekweekt, geoogst, gekookt.

Het hoofdgerecht: kalkoen. Met kroketten, champignons en *zoperweten*. Mijn West-Vlaamse neven en nichten bedachten die naam omdat de erwten opgewarmd werden in hun eigen *zop*, *sop* dus.

Het recept van *zoperweten*? Open een blik erwten en warm die met vocht en al op in een steelpannetje. Serveer.

En voor ik het vergeet, er werd de lekkerste kropsla bij geserveerd. Met net een tikkeltje te veel Blauwe Hand-azijn, slaolie (niemand wist hoeveel lepels precies), verse dragon en sjalot.

De verse kroketten werden à la minute gebakken in een frietpan zonder thermostaat. Bomma wist perfect hoe ze daarmee aan de slag moest.

Ik word weemoedig als ik aan kroketten denk, want ze betekenen meer voor ons dan we beseffen. Op menig familiefeest worden ze ‘om ter meest’ gegeten, ze worden bovengehaald als er iets te vieren valt, worden door alle handen gedragen en doorgegeven. De aardappelkroket bestond al voor ons en zal er na ons nog steeds zijn. Ze is de fiere eik van de gastronomie, staat symbool voor feest, saamenhorigheid en gezelligheid en verbindt verschillende generaties met elkaar.

Je kunt ze op verschillende manieren eten. Ik plet ze graag met de saus van de kalkoen en eventueel wat mayonaise. Mijn wederhelft snijdt ze open, eet eerst de puree en daarna de korst. En dat is allemaal oké, doe vooral waar je zelf zin in hebt.

Ik werd die kerstavond in 1992 door mijn trotse grootvader *gebompardeerd* tot huisbutler. ‘Ah ja, want jij volgt hotelschool...’ Elke fles wijn of champagne moest ik professioneel ontkurken, voorproeven en serveren. Elke kalkoen of kerststronk werd door ondergetekende – met veel liefde – versneden en over de borden verdeeld.

De kerstavonden van weleer zijn ondertussen veranderd. De familie deint en dunt uit. We zijn met meer maar ook met minder. We denken elke dag aan degenen die we missen, maar met die knusse feestdagen net dat tikkeltje meer. Kon ik je toch nog maar eens laten winnen met dat om ter meest kroketten eten...

Boudewijn had dat jaar ook warme en wijze woorden veil in zijn kerstboodschap. ‘Mijn vrouw en ik denken ook aan diegenen die geen kerstavond kunnen vieren en in het bijzonder aan hen die door het leven gekwetst en vernederd werden.’

Want ook dat zijn de feestdagen.

Dagen van dankbaarheid, solidariteit en gulheid.

Sta stil bij wat is geweest, wat is en wat nog zal komen.

Kruip dicht bij elkaar, dans en vier FEEST!

Mijn beste wensen!

Jeroen

GEVULDE KALKOEN

GEROOSTERDE GROENTEN, AMANDELKROKETTEN, CHAMPIGNONSAUS



VULLING

2,5 kg gemengd gehakt
500 g gemalen collier
1 ei
100 g paneermeel
32,5 g pekelzout
1 tl foelie
3 appels
1 el kristalsuiker
200 g veenbessen
peper
boter
calvados

KALKOEN

1 ontbeende kalkoen
300 g gerookt spek
100 g eendenvet (of ganzenvet)

GROENTEN

400 g spruiten
2 stronken witloof
2 stronken roodlof
2 pastinaken
honing
nootmuskaat
tijm
laurier
boter

AMANDELKROKETTEN

800 g aardappelen
200 g gerookt spek
160 g boter
200 g bloem
6 eieren
200 g amandelschilfers

CHAMPIGNONROOMSAUS

4 dl bouillon
500 g gemengde
bospaddenstoelen
1 sjalot
1 teen knoflook
tijm
boter
cognac
room



VULLING

Meng het gehakt en collier in de keukenmachine met het ei en het paneermeel.

Doe het pekelsout bij het gehakt. Breng het gehakt op smaak met peper en foelie.

Schil de appels en snijd ze in stukjes. Bak de appels met de suiker in wat boter. Besprenkel met wat calvados.

Doe de appels en de veenbessen bij het gehakt. Laat de keukenmachine opnieuw draaien.

KALKOEN

Verwarm de oven voor tot 220 °C.

Vul de holte van de kalkoen met het gehaktmengsel en naai hem dicht. Bedek met plakjes spek; wikkel er keukentouw omheen zodat het spek op zijn plaats blijft.

Leg de kalkoen in de braadslede en bestrijk hem volledig met gesmolten eendenvet. Bak 40 minuten.

Haal de kalkoen uit de oven en bestrijk hem opnieuw met eendenvet. Bedek hem dan met aluminiumfolie.

Zet de oven op 180 °C en laat de kalkoen nog eens anderhalf uur bakken. Bedek hem dan met extra eendenvet.

GROENTEN

Maak de spruiten schoon en bak ze in boter. Halveer het witloof en roodlof en stoof mee aan met de spruiten. Schil de pastinaken, snijd in grove stukken en bak mee.

Schik de groenten in een ovenschaal en bevochtig met wat water. Breng op smaak met honing, nootmuskaat, tijm en laurier.

Dek de ovenschaal af met aluminiumfolie en zet 40 minuten in de oven op 180 °C.

KROKETJES

Schil de aardappelen en kook ze gaar in licht gezouten water. Roer ze door de passe-vite.

Snijd het zwoerd van het spek, snijd het spek in fijne blokjes en bak ze.

Zet een grote kookpot op een zacht vuur met 3 deciliter water en de boter.

Voeg de bloem lepel voor lepel toe en roer droog. Voeg de eieren toe en roer.

Meng de spekjes en de aardappelpuree erdoor. Laat opstijven in de koelkast.

Vorm vervolgens kroketten van het beslag. Rol ze door de amandelschilfers.

Verwarm de friteuse tot 175 °C en bak de kroketten.

CHAMPIGNONROOMSAUS

Verwarm de bouillon.

Maak de paddenstoelen schoon, snijd ze in kwarten en bak ze in boter.

Snipper de sjalot en de knoflook fijn. Laat meestoven met de paddenstoelen.

Rits de blaadjes van de tijm en hak fijn. Doe de tijm bij de paddenstoelen. Blus af met een scheut cognac en flambeer.

Giet de bouillon en een scheut room erbij.

SERVEREN

Serveer de kalkoen met de champignonroomsaus, de geroosterde groenten en de amandelkroketten.



© 2024 Jeroen Meus, VRT 1 en Uitgeverij Manteau / Standaard Uitgeverij nv,
Franklin Rooseveltplaats 12, B-2060 Antwerpen

www.dagelijksekost.be
www.vrtmax.be
www.standaarduitgeverij.be
info@standaarduitgeverij.be

Vertegenwoordiging in Nederland
New Book Collective, Utrecht
www.newbookcollective.com

Eerste druk oktober 2024

Coverfoto en fotografie binnenwerk
Herman Van Hoey / Verne (www.verne.be)

Vormgeving cover en binnenwerk
Leen Depooter – quod. voor de vorm.

Food assistants
Vincent Tibau en Koen Tossyn

Foodstyling
Debby De Mangelaere / Les Filles Rouges (www.lesfillesrouges.be)

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd,
opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige
vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of
op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Ondanks alle zorg die aan de samenstelling van de uitgave werd besteed, kan de
redactie of de auteur noch de uitgever aansprakelijkheid aanvaarden voor eventuele
schade die zou kunnen voortvloeien uit enige fout die in deze publicatie zou kunnen
voorkomen.

ISBN 978 90 223 4160 5
D/2024/0034/354
NUR 440