

JEROEN MEUS

HET HELE JAAR DOOR

I. HERFST & WINTER



HERFST

HERFST OP TAFEL

RODE POON

met zuurkool en beurre blanc met sherry – 30

SALADE MET VERSE VIJGEN

en gerookte eendenborst – 34

CARPACCIO VAN COQUILLE

met escabeche van eekhoorntjesbrood, gezouten citroen en emulsie van hazelnoot – 36

CANNELLONI VAN KRAB

en daikon, met appel en currydressing – 40

PATÉ ‘EN CROUTE’ VAN FAZANT

met ganzenlever en gedroogde vruchten – 42

PATRIJS ‘FINE CHAMPAGNE’

met witloof, knolselderpuree en pommes paille – 50

GEKONFIJTE EENDENBOUT

met biet in zoutkorst en linzen ‘à la française’ – 54

HAAS ‘HARLEQUIN’

met kweepeer in rode wijn en amandelkroketten – 58

FAZANT ‘ARCHIDUC’

met spruitjespuree en uiringen – 62

WILDE EEND

met gebakken appel, jus van cider, veenbessen, rodekool en kroketjes – 64

CIDER BROUWEN – 71

KROKET VAN GEITENKAAS

en een salade met roodlof, dadel en citrusvinaigrette – 78

CHAMPIGNONSOEP

met marsala, kastanjes en vers gemaakte grissini – 82

PLADIJS 'DUGLÉRÉ'

met pommes duchesse – 84

MOSSELSOEP

met Witkap en mosterd, desenttoast met kruidenboter – 86

KABELJAUW MET VENKEL

geplette aardappel, beurre blanc met Petits-Gris de Namur – 88

SPAGHETTI

met pompoen, boerenkool en Oud Roeselare – 90

VOL-AU-VENT

van knollen, hollandaisesaus en truffel – 94

FOCACCIA

met opgeklopte feta-ricotta, gebakken druiven, balsamico en prosciutto – 96

ROEREI

met eekhoorntjesbrood en zuurdesemcroutons – 98

MOUSSE VAN PRALINÉ

met peer, hazelnootcrumble en meringue – 104

APPELTAART

met rozijnen – 106

PROGRÈSTAART

met boter crème en bresilienne – 110

IRISH COFFEE FRAPPÉ

met café-noirkoekjes – 112

WINTER

WINTER OP TAFEL

‘FLANDRIEN’-WORST

met spek, risotto en boerenkool – 128

PAPPARDELLE

met salsiccia van everzwijn en boschampignons – 132

BROODJE PULLED PORK

met zuurkool-slaw en barbecuesaus – 134

WINTERSE SALADE

met rode rijst en noisettedressing – 138

AARDAPPELSOEP

met gerookte schelvis, zure room en bieslook – 140

GEBRAISEERDE PREI

met gepocheerd ei, beurre blanc met parmezaan en duxelle – 142

RILLETTE VAN EVERZWIJN

met augurk en cipolline borettane – 144

KROKETTEN VAN VARKENSPOOT

en kop met remoulade van knolselder en mosterdmayo – 146

PITHIVIER MET SAVOOIKOOL

met duxelle van champignons en hazelnoot, en pompoencrème – 150

ROSBIEF

met geroosterde groenten, waterkerscrème en jus met madera en sjalot – 154

RAVIOLI VAN STOOFVLEES

met spruitjes en fontina – 158

GEROOSTERD VARKENSHAMMETJE

met zoete aardappel en rodekoolsalade – 160

KONIJNENBIL ‘LIÉGEOIS’

met stoemp van wortel en pompoen – 164

ZUURDESEMBROOD BAKKEN – 169

ZELF INGELEGDE HARING

met kruidenkaas, ui, dille en zuurdesembrood – 180

DESEMPIZZA MET CITROENRICOTTA

en aardpeer, boschampionns en scamorza – 184

COQUILLES À LA NAGE

met kokkels en prei-olie – 186

RODE POON

met geplette aardappel met warmoes, en bisque met vadouvan – 190

PIETERMAN

met pot-au-feu van mosselen, bloemkool en pickles – 194

WITLOOFROLLETJES

met gerookte zalm en pommes duchesse – 196

TARBOT MET PARMEZAANKORST

en schorseneren à la crème – 198

MAC & CHEESE

met rivierkreeft, knolselder, dragon en pangrattato – 200

TIRAMISU

met panettone ‘vinto’ – 206

KANEELDOUGHNUTS

van mijn favoriete chef Thomas Keller – 210

GANACHE VAN MELKCHOCOLADE

met chocolade-pindacrumble, vanille-ijs en sigaren – 212

CITRUSSALADE MET SORBET

van clementines, frangipane en koude sabayon – 214

APPELTAART

met speculaas en speculaasijs – 216

BASISRECEPTEN

Aardappelkroketten – 222

Amandelkroketten – 223

Gepocheerde eieren – 223

Grand-veneurmarinade – 224

Ingelegde rode ui – 224

Kaviaar van mosterdzaad – 225

Kruidenboter – 225

Mayonaise – 226

Reductie – 226

Rundstoofvlees – 227

Visfumet – 228

Wildfond – 228

Zuurkool – 229

RODE POON

met zuurkool en beurre blanc met sherry

VOOR DE ZUURKOOL

1 geraspte ui
1 geraspte appel
1 kg zuurkool (zie basis-
recept pagina 229)
1 dl witte wijn
2 Poolse worsten
boter

VOOR DE VIS

600 g rode poon
arachideolie
boter
peper en zout

VOOR DE BEURRE BLANC

4 el reductie (zie basis-
recept pagina 226)
150 g koude boter
room
scheutje sherry
peper en zout

ZUURKOOL

Stoof de ui in een klontje boter en doe er de appel bij. Voeg de zuurkool toe en blus af met witte wijn. Snijd de worst in schijfjes, voeg ze toe en laat alles op zacht vuur sudderen.

VIS

Kruid de vis met peper en zout en bak op de velkant in een pan met arachideolie en een klontje boter.

BEURRE BLANC

Doe de reductie samen met een scheutje room in een hoge steelpan. Zet op een zacht vuur en laat inkoken. Smelt er al roerend de koude boter in. Kruid met peper en zout en werk af met een scheutje sherry. Mix de beurre blanc voor een schuimig effect.

AFWERKING

Schik in een diep bord de zuurkool met worst. Schep er royaal beurre blanc over. Leg de rode poon erop. Serveer eventueel met aardappelen.



SALADE MET VERSE VIJGEN

en gerookte eendenborst

VOOR DE VINAIGRETTE

2 el vijgenazijn
2 el marinadevocht van de
rode ui
4 el notenolie
2 el gehakte droge vijgen
1 el honing
1 tl mosterd
peper en zout

VOOR DE SALADE

1 gerookte eendenborst
4 vijgen
100 g gemengde sla
(veldsla, waterkers,
mosterdsalade, kervel-
pluksels en frisee)
enkele partjes ingelegde
rode ui (zie basisrecept
pagina 224)
balsamicoazijn

VOOR DE AFWERKING

2 el geroosterde
pijnboompitten

VINAIGRETTE

Meng de ingrediënten voor de
vinaigrette.

SALADE

Verwarm de oven voor tot 180 °C.

Snijd de gerookte eendenborst in
fijne plakjes. Besprenkel de vijgen
met wat balsamico en glaceer
3 minuten in de oven.

Meng de sla met een beetje vinaigrette. Dresseer op een bord, voeg
de ingelegde ui eraan toe en ver-
deel de plakjes eendenborst en
de vijgen erover.

AFWERKING

Werk af met de pijnboompitten
en de rest van de vinaigrette.



RILLETTE VAN EVERZWIJN

met augurk en cipolline borettane

VOOR DE RILLETTE

3 sjalotten (fijngesnipperd)
 1 teentje knoflook (geplet)
 100 g smout
 300 g everzwijn (van de nek, grof gesneden)
 300 g varkensspiering (grof gesneden)
 300 g spek (grof gesneden)
 3 takjes tijm
 2 laurierblaadjes
 0,5 dl madera
 3 dl kippenbouillon
 200 g ganzenvet
 1 baguette

VOOR DE AFWERKING

enkele augurken
 enkele cipolline borettane
 (of andere zilveruitjes)

FASE 1

Stoof de sjalot en knoflook in het smout samen met al het vlees. Voeg tijm en laurier toe en laat 10 minuten stoven zonder te kleuren. Voeg de madera en bouillon toe en laat rustig 90 minuten pruttelen. Voeg gerust af en toe een scheutje water toe.

Verwijder de tijm en laurier.

FASE 2

Smelt het ganzenvet op een zacht vuur.

Draai het gestoofde vlees los in de keukenmachine met behulp van het K-hulpstuk zodat het draderig wordt. Voeg ondertussen het ganzenvet toe en meng het er goed door.

Stort de rillette in een kom en laat uitharden in de koelkast.

AFWERKING

Verwarm de ovengrill voor.

Rooster de baguette, besmeer ze met de rillette en werk af met augurk en uitjes.



KROKETTEN VAN VARKENSPOOT

en kop met remoulade van knolselder en mosterdmayo

VOOR DE KROKETTEN

2 varkenspoten
4 varkenswangen
1 varkenstong
1 stengel prei
2 stengels selder
2 wortelen
2 uien
3 teentjes knoflook
enkele takjes tijm
enkele laurierblaadjes
enkele gekneusde
peperbollen
enkele kruidnagels
dragonazijn
mix van paneermeel en
panko
2 eieren
bloem

VOOR DE

MOSTERDMAYONAISE

4 el mayonaise (zie basis-
recept pagina 226)
1 el scherpe mosterd
1 el graanmosterd
2 el dragonazijn

VOOR DE REMOULADE

¼ knolselder
2 el mosterdmayonaise
1 el fijngehakte dragon
peper en zout

VOOR DE AFWERKING

6-8 dikke augurken (in
grove stukken gesneden)
8 dikke zilveruitjes
(gehalveerd)
4 eieren (7 min gekookt)
2 el mosterdkaviaar (zie
basisrecept pagina 225)
kervelpluksels

KROKETTEN

Spoel al het vlees zo'n 12 uur in
zout water; ververs het water en
zout gedurende die tijd enkele
keren.

Kook al het vlees even op, giet af
en zet weer in vers water. Snijd alle
groenten in stukken en voeg toe.
Doe ook de kruiden erbij. Laat het
vlees gaar worden; dat duurt 2 à
3 uur. Laat het dan even afkoelen,
verwijder alle beentjes en hak het
fijner. Meng alles goed.

Zeef de resterende bouillon en laat
verder inkoken. Meng de inge-
kookte bouillon dan door het vlees
en voeg een klein scheutje dragon-
azijn toe.

Bedek een ovenschaal met plastic-
folie en stort daar het kroketten-
beslag in uit. Laat opstijven in de
koelkast.

Snijd porties uit het beslag en
wentel die eerst door de bloem,
dan door de losgeklopte eieren
en daarna door het mengsel van
panko en paneermeel.







Verwarm de friteuse voor tot 170 °C en bak de kroketten in porties goudbruin.

MOSTERDMAYONAISE

Meng alles goed door elkaar.

REMOULADE

Schil en snijd de knolselder in grove julienne, kook kort gaar en koel onmiddellijk onder koud water.

Laat uitlekken en dep goed droog.

Meng met de mosterdmayonaise en de dragon. Kruid goed af met peper en zout.

AFWERKING

Drapeer de remoulade op een bord. Schik er de stukken augurk, de zilveruitjes en de in partjes gesneden eieren tussen. Leg een kroket op de remoulade en werk af met mosterdkaviaar en kervelpluk-sels.



© 2026 Jeroen Meus, VRT en Uitgeverij Manteau,
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 september 2026

Fotografie

Herman Van Hoey / Verne (www.verne.be): alle recepten
+ p. 114-115, 192-193, 220-221

Sam Van den Brandt: cover, backcover, twee reportages
en sfeerbeelden binnenwerk

Food assistants

Vincent Tibau en Koen Tossyn

Foodstyling

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

Vormgeving cover en binnenwerk

Leen Depooter – quod. voor de vorm.

ISBN 978 90 223 4208 4
D/2026/0034/172
NUR 440

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 wijzen ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Niets uit deze publicatie mag op enigerlei wijze worden gebruikt of gereproduceerd voor het trainen van kunstmatige-intelligentietechnologieën of -systemen. Dit werk mag niet gebruikt worden voor tekst- en datamining (artikel 4, lid 3 Richtlijn (EU) 2019/790).

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.