





**SHARING
IS CARING**

**TIMON
MICHIELS**

**VOLUME
NUMBER 1**

TIMONS TAFEL

224 g e

Lannoo

INHOUD

00 INLEIDING BIOGRAFIE

01 FINGERFOOD

Brioche met tartaar 'Italy' en rucola	18
Burratadip met ansjovis en flatbread	20
Dumpling met jus van gamba en chiliolie	22
Kroketje van pulled pork met pickles	26
Oester met karnemelk en dille	32
Pan con tomate	34
Pastramisandwich met kimchi en mosterdmayonaise	38
Quesadilla 'flammkuchen' met raclette, spek en ui	40
Tostada met krab	42

02 STARTERS

Carpaccio met dragonmayonaise en gekonfijte tomaat	50
Ceviche van zeebaars	52
Garnalencocktail	54
Mergpijp met gremolata	56
Mossel 'nduja	58
Zuurdesempizza met ricotta	62
Pulpo met Café de Paris-saus	64
Rundertong met radijs en mierikswortel	68
Sardine met gepekeld komkommer en radijs	70
Shortrib	72
Mijn signature dish: gegrilde mergpijp met tartaar van bavette en kaviaar	76
Smeus	78
Tartaar Rossini	80
Vitello tonnato	82
Vongole	84

03 MAINS

Bavette	90
Butter chicken	92
Butterfly chicken met rode mole	94
Côte à l'os	96
Dorade zoutkorst	100
Fried chicken	102
Gamba's met chiliolie	104
Kotelet Menapii met Blackwellsaus	106
Lamsschouder	110
Gebrande makreel met teriyaki en gember	112
Meatballs	116
Rigatoni Caviar	118
Zeetong	120

04 SIDES

Gepofte aardappel met aioli	126
Gepofte aubergine	128
Bloemkool	130
Butternut met feta	132
Corn ribs met chilidressing	134
Eringi met espuma van eekhoorntjesbrood	136
Gele biet met geitenkaas	140
Gegrilde groene asperges met ajo blanco	142
Jonge wortel met baba ganoush	144
Krielaardappel met truffel	146
Kropsla met jus van karnemelk	148
Mousseline met mergpijp	150
Pickles	152
Gegrilde prei met labneh-hummus	154
Tomaat met basilicummayonaise	158

05 DESSERT

Appel crumble	162
Brownie	164
Chocolademousse	166
Crêpe suzette	170
Hangop	172
Eton Mess, de kokos edition	174
Millefeuille	176
My mom's tiramisu	178





Als je dit boek in handen hebt, dan is de kans groot dat je graag eet. En hopelijk ook graag kookt. Of tenminste: graag mee aan tafel schuift als iemand anders kookt. Allemaal goed.

Ik ben Timon Michiels. Chef, teamspeler, levensgenieter, Gentse flapuit. En dit boek is mijn tafel. Geen piëdestal. Geen podium. Een tafel, met plek voor iedereen die goesting heeft. In smaak, in vuur, in samenzijn.

Wat je hier vindt? Gerechten die ik écht graag maak. Voor vrienden, familie, voor het team. Gerechten die werken. Soms een beetje rock-'n-roll, soms verrassend simpel. Maar altijd met smaak. Altijd met goesting.

AAN TAFEL. ALLEZ, KOM.

Dit boek gaat niet over perfectie. Het gaat over dingen die kloppen. Over gerechten waar je met je vingers in mag zitten. Over sauzen die per ongeluk iets te ver inkoken, maar toch geniaal blijken. Over koken voor mensen die je graag ziet. En die daarna helpen afwassen.

Ik heb van veel geweldige chefs mogen leren. Op geweldige plekken mogen werken. Van Monaco tot Mauritius, van Washington tot Barcelona. Maar het belangrijkste heb ik geleerd aan tafel. Mijn tafel. Waar je licht, zwijgt, zwanst en eet.

Daarom is dit boek geen stijf kookboek dat netjes moet blijven. Integendeel. Het mag vuil worden. Het *moet* vuil worden. Laat er maar vlekken op komen. Laat dat vinaigrette-spatje maar staan. Dat betekent dat je ermee gewerkt hebt. Dat er iemand was. Aan jouw tafel.

En wie weet... misschien zegt iemand straks wel: '*Amai, da's lekker!*'
Dan weet je: missie geslaagd.

Welkom aan tafel.



CHEF, VUURVRETER, ALLEMANSVRIEND

Timon Michiels (°1997, Gent) is geen doorsnee chef. Hij kookt met vuur, spreekt met vuur, leeft met vuur. En meestal staat dat vuur ook gewoon aan. Volle bak.

Op zijn achttiende ruilde hij zijn net begonnen studie TEW in voor een koksbus in Hotel-school Ter Duinen. Eerst volwassenenonderwijs, daarna nog een zevende specialisatiejaar. En sindsdien gaat hij als een komeet: van een opleiding restaurantmanagement in Lausanne en stages in Monaco en Barcelona tot koken van Washington tot Mauritius.

In 2022 werd hij onderscheiden met een eerste Michelinster voor Carcasse by Dierendonck. Daarmee bevestigde hij niet alleen zijn vakmanschap, maar ook zijn talent om traditie en vernieuwing te verbinden. Sindsdien duikt zijn naam steeds vaker op in lijstjes, lijstjes en nog eens lijstjes: van *'Beste vleesrestaurant'* tot *'Belofte van het jaar'*. Maar zelf blijft hij daar opvallend nuchter onder. 'Een ster is geen eindpunt', zegt hij. 'Het is een start met iets meer druk op de ketel.'

Ondertussen bouwt hij ook mee aan concepten, runt pop-ups, filmt, vliegt, vlamt. Op Instagram is hij herkenbaar, scherp en grappig. In de keuken is hij het kloppend hart van zijn team. Zijn stijl: gelaagd, direct, met ballen én finesse.

- 1997** Geboren in Gent
- 2013** Eerste horeca-ervaring bij Davy De Pourcq (Volta)
- 2014** Start aan Hotelschool Ter Duinen, Koksijde (volwassenenonderwijs + 7de jaar)
- 2017** Opleiding restaurant-management aan École Hôtelière de Lausanne (Zwitserland)
Stages bij: Alain Ducasse (Monaco), Stéphane Buyens, Peter Goossens, Albert Adrià (Barcelona)
- 2019** Executive chef op Belgische ambassade in Washington D.C.
- 2021** Chef bij Carcasse by Dierendonck, Koksijde
- 2022** Eerste Michelinster
- 2024** • Carcasse staat op #5 van 'World's Best Steak Restaurants'
• Beste Jonge Chef ter Wereld
- 2025** Verovert sociale media



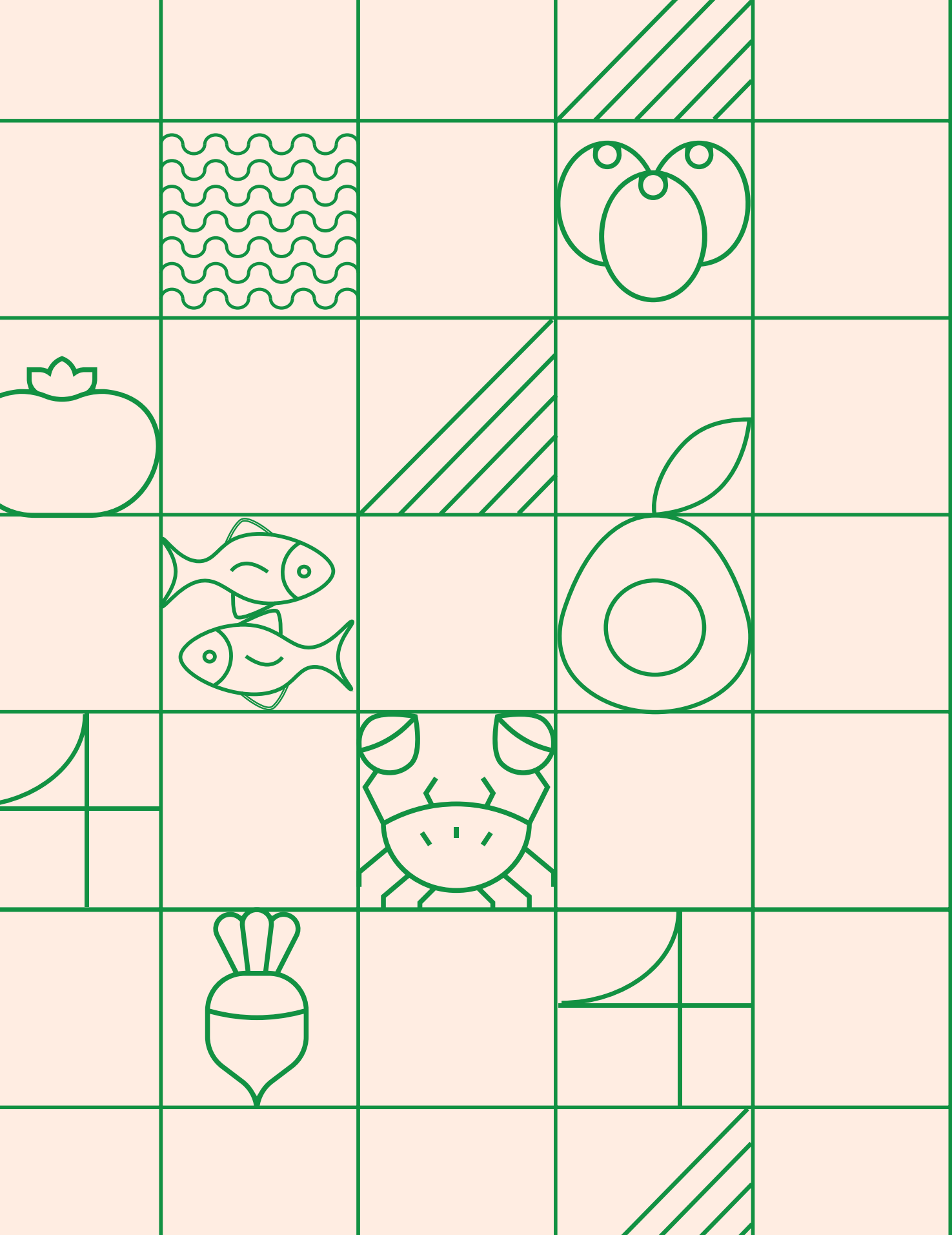


IK GA KAPOT AAN DE GOESTING.

Timon staat bekend om zijn ongeduld, zijn tomeloze drive en zijn aanstekelijke flair. Zijn gerechten zijn direct, gelaagd en altijd recht uit het hart. Op sociale media groeide hij uit tot een herkenbare stem in de keuken: eerlijk, grappig, ambitieus en los van elke façade.

Timon gelooft niet in steriele perfectie. Hij gelooft in warmte, vuur, vriendschap en een goeie quenelle die nét een beetje scheefligt. Hij kookt zoals hij is: rechtuit, met goesting en altijd met zijn hoofd een beetje vooruit.

Voor zijn gasten is hij meer dan een chef: hij is hun gastheer, kameraad, motor. Ze eten elke dag samen. Ze vlammen samen. En dat proef je in elk bord.



**DEEL
01**

**TIMON
MICHIELS**

**DE
RECEPTEN**

FINGER FOOD

MIJN 'GASTEN' ETEN EERST

In de meeste restaurants ben je blij als je ergens een restje kunt pakken tussen twee services door. Een lepel koude puree. Een vergeten stukje vlees. Een saus die net niet op het bord belandde. Vlug, staand, vaak met een halve gedachte aan de volgende bon.

Maar bij mij?
Bij mij eten mijn gasten eerst.

En nee, ik bedoel niet de klanten. Ik bedoel mijn mensen. Uit de keuken. Uit de zaal. Mijn team. Mijn gasten. De mensen die het vuur mee aansteken, die mee rennen, mee zweten en mee vieren als het lukt. En die je mee opvangen als het eens niet lukt.

We zitten samen aan tafel. Even geen gerinkel van bonnen. Geen gezaag over mise-en-place. Geen stress. Gewoon: samen eten. Eén iemand kookt. Soms iemand van de zaal, soms iemand van de keuken. En de rest zit. Met vork en mes. Want als je niet echt zit, eet je niet echt.

We eten wat er is. Soms geweldig, soms... interessant. Een zelfgemaakte pasta, een curry uit het thuisland, Swedish meatballs... En daartussen veel brood, veel boter en veel verhalen.

We praten over voetbal. Over de nieuwste reeks op Netflix. Over de pita die we straks misschien nog bestellen. Over alles, behalve de service. Dat komt wel weer om zeven uur.

En met kerst? Dan kook ik. Da's traditie. Ik maak Beef Wellington. Elk jaar. En niet de makkelijke versie. Nee, eentje met een duxelles die zo fijn is dat je er bijna champignonpasta van zou kunnen maken. Goeie mousseline erbij. Botermals. En zwarte truffel. Echt dikke. En dan: een bladerdeegkorst die kraakt. Krak. Stilte aan tafel.

't Is mijn manier om merci te zeggen. Voor de avonden waarop we de service bijna niet haalden. Voor de dubbele shiften, de late shiften, de dagen dat het hoofd niet mee wilde maar de handen wel.

Want die gasten? Die zie je vaker dan je lief. Ze weten wanneer je slecht geslapen hebt. Wanneer je nerveus bent. Wanneer je honger hebt, maar het nog niet toegeeft. Dus je zorgt ervoor dat ze warm eten. Letterlijk. En figuurlijk.

'IK GA KAPOT AAN DE GOESTING.'

Ik heb dat ooit gezegd in een podcast, en ik meen dat. Mijn goesting is groter dan mijn tijd. Dan mijn lichaam soms. Dan mijn planning.

Ik zie iets. Ik voel iets. En ik wil het nú doen. Een nieuw gerecht, een samenwerking, een pop-up, een video.

En ja, dat brandt soms. Maar ik zou niet zonder kunnen. Die goesting is mijn motor. En zolang die draait, blijf ik vooruitgaan.



BRIOCHE

MET TARTAAR 'ITALY' EN RUCOLA

INGREDIËNTEN

VOOR DE BRIOCHE

4 sneetjes brioche, ca. 1,5 cm dik
boter om in te bakken

VOOR DE TARTAAR

300 g rundertartaar (of vlees naar keuze),
fijngesneden
4 zongedroogde tomaten, fijnggehakt
2 eetlepels kappertjes, fijnggehakt
2 eetlepels zwarte olijven (ontpit), fijn-
gehakt
1 sjalot, fijnggehakt
1 eetlepel verse peterselie, fijnggehakt
1 eetlepel verse basilicum, fijnggehakt
1 eetlepel geroosterde pijnboompitten,
grof gehakt
1 theelepel Dijonmosterd
1 eetlepel olijfolie
peper en zout naar smaak
een paar druppels citroensap (optioneel)

VOOR DE RUCOLAMAYONAISE

1 eidooier (op kamertemperatuur)
1 theelepel mosterd (bij voorkeur Dijon)
1 eetlepel citroensap
150 ml neutrale olie (zonnebloem- of
arachideolie)
30 à 40 g verse rucola, fijnggehakt of licht
gepureerd
peper en zout naar smaak

VOOR DE AFWERKING

extra kappertjes
verse basilicum of peterselie
4 theelepels mosterdzaad
enkele druppels balsamicoazijn (goede
kwaliteit)
olijfolie voor de afwerking

BEREIDING

DE BRIOCHE

Snijd de brioche in balkjes van ongeveer 6 centimeter lang en 3 centimeter breed, met een dikte van 1,5 centimeter.
Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en smelt een klontje boter.
Bak de briochebalkjes rondom goudbruin en krokant. Draai ze regelmatig zodat alle kanten mooi gekleurd worden.
Haal uit de pan en laat kort uitlekken op keukenpapier.

DE TARTAAR

Meng in een kom de fijngesneden tartaar met de zongedroogde tomaat, kappertjes, zwarte olijf, sjalot, peterselie, basilicum, pijnboompitten, mosterd en olijfolie.
Breng op smaak met peper, zout en eventueel een paar druppels citroensap.

DE RUCOLAMAYONAISE

Klop de eidooier samen met de mosterd en het citroensap in een kom. Voeg langzaam, druppelsgewijs, de olie toe terwijl je stevig blijft kloppen totdat er een dikke, romige mayonaise ontstaat. Pureer de rucola kort met een staafmixer of hak het heel fijn en meng het door de mayonaise.
Breng op smaak met zout en peper.

DE AFWERKING

Schep de tartaar royaal op de krokante briochebalkjes.
Werk af met extra kappertjes, verse kruiden, mosterdzaad, enkele druppels balsamicoazijn en wat olijfolie.





TARTAAR

ROSSINI

INGREDIËNTEN

VOOR DE GEPEKELDE BEUKENZWAMMEN

100 g beukenzwammen
100 ml ponzu
een paar druppels yuzu of rijstazijn
(optioneel)

VOOR DE TARTAAR

400 g rundvlees, bavette of filet pur,
fijngesneden
olijfolie van goede kwaliteit
peper en zout

VOOR DE ZWARTE KNOFLOOK- MAYONAISE

3 eierdooiers
4 teentjes zwarte knoflook
1 eetlepel mosterd
sap van ½ citroen
500 ml druivenpitolie
zout

VOOR DE FOIE GRAS

100 g foie gras, in blokjes

VOOR DE AFWERKING

verse zwarte truffel, naar smaak, royaal
boven het bord geschaafd

Een tartaar, maar dan in zijn meest luxueuze vorm. Puur rundvlees, op smaak gebracht met alleen olijfolie, peper en zout. Geen tierlantijntjes. De basis moet juist zijn.

Daarbovenop: zwarte knoflookmayonaise voor diepte, romige blokjes foie gras voor vet en zachtheid, vers geschaafde zwarte truffel voor intensiteit.

En dan: gepekeld beukenzwammen. Zacht zuur, umami, frisheid, dat ene detail dat alles samenbrengt. Een gerecht waarin alles klopt. Rauw, rijk, en perfect in balans.

BEREIDING

DE GEPEKELDE BEUKENZWAMMEN

Snijd de beukenzwammen in gelijke grootte. Marineer ze een nacht in ponzu, eventueel met wat yuzu of extra zuur voor scherpte. Laat uitlekken voor gebruik, maar serveer licht vochtig.

DE TARTAAR

Snijd het rundvlees fijn met de hand. Werk op met een scheut olijfolie, peper en zout. Bewaar koel.

DE ZWARTE LOOKMAYONAISE

Mix de eierdooiers, zwarte knoflook, mosterd en het citroensap glad. Voeg langzaam de druivenpitolie toe tot een stevige, romige mayonaise ontstaat. Breng op smaak met zout. Bewaar koel.

DE FOIE GRAS

Snijd in gelijke blokjes van ongeveer 1 centimeter. Werk koud of op kamertemperatuur naargelang gewenste smeuïgheid.

DE AFWERKING

Leg de tartaar op het bord en voeg dotjes knoflookmayonaise toe. Verdeel de foie gras over het bord samen met de beukenzwammen. Werk af met vers geschaafde zwarte truffel.



MILLEFEUILLE

Dit dessert is voor mij onlosmakelijk verbonden met Parijs. Als jonge chef liep ik er rond als een kind in een speelgoedwinkel, van patisserie tot bistro, altijd met mijn neus tegen de ruit geplakt. En nergens keek ik met zoveel bewondering als bij het zien van die perfecte millefeuille. Die strakke laagjes. Die glanzende bovenkant. En dan die eerste hap waarin alles samenvalt: krokant, romig, fris.

Het inspireerde mij om deze versie te maken, met een zachte crème pâtissière en een pittige lemoncurd. Mijn frisse draai aan die klassieke uitvoering.

Een gerecht dat elegantie uitstraalt, maar niet stijf is. Zoals Parijs zelf: verfijnd, maar altijd met karakter. En bovenal: onweerstaanbaar.

INGREDIËNTEN

VOOR HET BLADERDEEG

1 vel kant-en-klaar bladerdeeg (of zelfge-maakt)
1 eetlepel poedersuiker (voor het karamel-liseren)

VOOR DE CRÈME PÂTISSIÈRE

500 ml melk
1 vanillestokje (of 1 theelepel vanillepasta)
120 g eierdooiers, ongeveer 6 stuks
100 g suiker
45 g maïszetmeel
30 g boter

VOOR DE LEMONCURD

150 ml citroensap
zeste van 1 citroen
120 g suiker
3 eieren
100 g boter

VOOR DE AFWERKING

poedersuiker
wat extra zeste van limoen of eetbare bloemen (optioneel)

BEREIDING

HET BLADERDEEG

Verwarm de oven voor op 200 °C (hetelucht).
Snijd het bladerdeeg in rechthoeken van gelijke grootte, ongeveer 8 bij 4 centimeter. Prik er gaatjes in met een vork zodat het deeg niet te veel rijst. Leg het deeg tussen twee bakmatten of vellen bakpapier. Leg er een tweede bakplaat bovenop. Bak 18 à 20 minuten tot goudbruin en krokant.
Haal uit de oven en verwijder de bovenste plaat. Bestrooi met poedersuiker en karamelliseer kort onder de grill of met een brander tot je een bruine korst krijgt. Dit kan snel gaan, 2 à 3 minuten is voldoende.

DE CRÈME PÂTISSIÈRE

Breng de melk aan de kook met de vanille. Laat even trekken. Klop de eierdooiers los met de suiker en het maïszetmeel. Giet de warme melk erbij, roer goed los en giet alles terug in de kookpan. Breng aan de kook en blijf roeren tot je een dikke pudding krijgt. Voeg de boter toe. Bedek de crème met folie, zo ontstaat er geen velletje. Laat afkoelen in de koelkast.

DE LEMONCURD

Verwarm citroensap, zeste, suiker en eieren au bain-marie. Blijf roeren tot de massa indikt. Voeg de boter toe en mix glad. Laat afkoelen.

DE AFWERKING

Spuut een laagje crème pâtissière op een krokant bladerdeegvel. Lepel er wat lemoncurd op. Herhaal in laagjes: bladerdeeg, crème, lemoncurd, bladerdeeg. Werk af met een laatste laagjebladerdeeg en bestrooi met poedersuiker. Versier eventueel met wat extra zeste van limoen of enkele eetbare bloemen.

WWW.LANNOO.COM

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Met dank aan Demeyere

RECEPTEN: Timon Michiels

TEKST: Lobke Van Speybroeck

ONTWERP COVER: William Beeckmans, Avondmaal

FOTOGRAFIE: Piet De Kersgieter

ONTWERP EN ZETWERK: Katrien Van De Steene, Whitespray

**Als u opmerkingen of vragen heeft, kunt u contact opnemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com**

© Timon Michiels - Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2025

D/2025/45/539 – NUR 440

ISBN: 978-90-599-6093-0

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Tekst- en datamining van (delen van) deze uitgave zijn uitdrukkelijk niet toegestaan.

All rights are reserved, including those for text and data mining, AI training and similar technologies.



