





WORLD'S
101
BEST
STEAK
RESTAURANTS
2024





**60 SNELLE
GERECHTEN**

**TIMON
MICHIELS**

**VOLUME
NUMBER 2**

TIMON

TAKES IT EASY 804 g e

INHOUD

00 WOORD VOORAF

01 TIMONS CLASSICS

Toast met bospaddenstoelen	14
Worstenbroodjes	16
Vol-au-vent	20
Snelle tartiflette	22
Witlof in kaas en ham	25
Zweedse meatballs kriekensaus	26
Tomatensoep met balletjes	30
Filet pur met pepersaus	32
Toast kannibaal	34
Kibbeling	38

02 FASTFOOD

Croque deluxe	44
Sloppy Joe	46
The ultimate cheeseburger	48
Burrito	52
Timons Julientje	56
Hot honey chicken wings	58
Hotdog	60
Baked dumplings	62
Fried springrolls	64
Crispy taco's	68
Fried chicken	70
Springrolls	72
Broodje kroket	76

03 COMFORTFOOD

Pasta met spek en paddenstoelen	80
Carbonara	84
Penne zalm broccoli	86
Aziatische noedelsoep	90
Quesadilla zwarte truffel	92
Thai style bloemkoolcurry	94
Risotto	98
Thaise meatballs	100
Lobsterpasta	102
Feta pasta	106
Baked ramen	108
Köfte met flatbread	112
Philly cheesesteak sandwich	114
Hamkroketten	116
Gevulde puntpaprika	120

04 QUICK & EASY

My scrambled eggs	124
Shakshuka	128
Komkommersalade	132
Camembert uit de oven	134
Mangosalade	136
Aziatische bouillon	138
Homemade kimchi	142
Pinsa mortadella	144
Nacho Pulled Chicken	146
Tzatziki met flatbreads	148
Labneh	150
Thai salad	152
Tonijnsalade	154
Caesar salad sandwich	156

05 DESSERT

Dame blanche	162
Pavlova	164
Burnt cheesecake	170
Chocolade crèmeux	172
Crème brûlée	176

Geen service vandaag.
Geen timing, geen reserveringen, geen stress over wat wanneer moet komen.

Wat er wel is, is tijd.

Tijd om wat langer te blijven liggen, maar niet te lang. Een koffie, nog even terug in bed, en dan op je gemak naar de bakker. Zonder lijstje, zonder plan. Gewoon zien waar je zin in hebt. Thuis ontbijten, traag, met brood dat nog warm is en een tafel die niet perfect hoeft te zijn.

TAKE IT EASY

Dit boek gaat over die momenten. Over koken als het mag, niet als het moet. Over eten dat ontstaat uit goesting, niet uit schema's. Over gerechten die passen in je dag, onderweg zijn, thuiskomen, of gewoon blijven plakken waar je je goed voelt.

Ik kook elke dag met veel vuur en tempo. Dat hoort bij mij. Maar juist daarom heb ik die andere momenten nodig. De momenten waarop het leven mag vertragen, waarop het bord niet belangrijker is dan wat erop ligt, en waarop het eten geen prestatie hoeft te zijn.

In mijn vrije tijd kook ik anders. Simpeler. Losser. Met minder ingrediënten, minder regels en vooral minder stress. Soms rommeliger, maar altijd eerlijk. Dan eet ik uit de pot, zet ik alles op tafel en zie ik wel wat er gebeurt. Dan gaat het niet over perfectie, maar over samen zijn. Over delen, praten, blijven hangen.

Het leven gaat zot rap. Iedereen voelt dat. En koken kan daarin een anker zijn. Iets dat je terugbrengt naar het moment, naar je keuken, naar je tafel. Niet om indruk te maken, maar om even echt thuis te zijn.

Dit boek is geen handleiding. Het is een uitnodiging. Om te koken zonder stress. Om dingen te maken die kloppen voor jou, die jij lekker vindt. Om de tafel vol te zetten en te zien wie er blijft zitten.

Take it easy.

Timon



GENT, WAAR MIJN GOESTING BEGINT

Gent is mijn stad. Hier ben ik opgegroeid, hier ben ik kok geworden, en hier wonen nog altijd veel van de mensen die mij gevormd hebben. Mijn vader woont er nog, dus ik kom er constant terug. En elke keer opnieuw eindigt dat op dezelfde manier: eten, drinken en rondwandelen langs plekken waar mensen met passie bezig zijn.

Een van de mooiste tradities in mijn familie speelt zich elk jaar af op kerstavond. Nog voor het echte feest begint, spreken we af bij *De Blauwe Kiosk* op de Kouter. Het is zo'n plek die perfect bij Gent past: een beetje nostalgisch, een beetje chaotisch, maar altijd gezellig. We staan daar dan met een glas champagne in de hand en een bord oesters voor ons. Mensen lopen voorbij, het plein loopt leeg, het besef dringt door dat de feestdagen gestart zijn. Dat moment - simpel, koud buiten, champagne in de hand - hoort voor mij net zo goed bij kerst als de tafel thuis.

Als ik door Gent wandel, zijn er een paar adressen waar ik bijna automatisch binnenga.

Bij *The Chocolate Maker* van Jannes Deduytschaever bijvoorbeeld. Niet alleen omdat de chocolade waanzinnig goed is, maar ook omdat het verhaal klopt. Mooie branding, een prachtige plek in de stad en vooral: een product waar duidelijk obsessief aan gewerkt is. Je gaat daar eigenlijk binnen voor een klein cadeautje voor iemand thuis... en uiteindelijk neem je toch ook iets voor jezelf mee.

Op de Groentenmarkt kan ik dan weer moeilijk voorbij de *neuzekes*. Gentse cuberdons zijn zo'n typisch ding: een beetje plakkerig, overdreven zoet, maar tegelijk onweerstaanbaar. Je eet er één en denkt: oké, dat was genoeg. En vijf minuten later stop je er toch nog een paar in je mond.

Als ik zin heb in Italië zonder de stad te verlaten, kom ik vaak uit bij *Cammalleri Pastificio* van Fabio en Ineke. Dat is zo'n plek waar alles draait rond ambacht. Verse pasta, simpele ingrediënten, maar perfect uitgevoerd. Mensen die echt leven voor hun product. Dat voel je meteen.

Hetzelfde bij *In Bocca 'Lupo*, waar de keuken altijd rechttoe rechtaan is: puur, smaakvol, geen gedoe. Ik kom er al sinds mijn kindertijd. Dat is thuiskomen.

Of bij de gasten van *Dada Chapel Distillery*, die met evenveel passie over hun spirits praten als wij over eten. Dat soort plekken maakt een stad interessant.

En dan zijn er de kleine rituelen. Een koffie bij *WAY*, bijvoorbeeld. Of binnenstappen bij *Joost Arijs*. Iedereen kent zijn macarons - terecht, want die zijn belachelijk goed - maar zijn briochebrood is minstens even indrukwekkend. Zo'n product waar je als kok naar kijkt en denkt: ja, dit is vakmanschap.

Wat al die plekken gemeen hebben, zijn de mensen erachter. Gent zit vol ondernemers die hun product echt menen. Mensen die obsessief bezig zijn met kwaliteit, smaak en beleving. Dat inspireert mij enorm.

En het mooie is: je hoeft in Gent niet ver te wandelen om dat allemaal tegen te komen. Je volgt gewoon je neus. Net zoals ik dat al mijn hele leven doe.









**DEEL
02**

**TIMON
MICHIELS**

**DE
RECEPTEN**

FASTFOOD

CROQUE

DELUXE

Een croque monsieur zoals hij hoort te zijn: dik zuurdesembrood, goede ham, twee soorten kaas en een royale laag huisgemaakte kaassaus. Geen snelle tosti, maar een echte croque in de oven: goudbruin, krokant van buiten en smeuïg vanbinnen. Zo eentje waar je je mes en vork voor tevoorschijn haalt.

INGREDIËNTEN

VOOR DE CROQUE

boter om te bakken
8 dikke sneden zuurdesembrood
8 plakken goede gekookte ham
8 plakjes raclettekaas
120 g gruyère, geraspt

VOOR DE KAASSAUS

40 g boter
40 g bloem
500 ml melk
160 g gruyère, geraspt
peper en zout
snufje nootmuskaat

VOOR DE AFWERKING

een handvol gruyère, geraspt
bieslook, fijngehakt

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200 °C.

DE CROQUE

Verhit een pan met een royale klont boter. Bak de sneden zuurdesembrood aan beide kanten goudbruin en krokant. Leg ze naast elkaar in een ovenschaal. Leg op elke boterham een plak ham. Verdeel daarover de plakjes raclettekaas en wat geraspte gruyère. Leg twee sneden met de belegde kant op elkaar.

DE KAASSAUS

Smelt de boter en roer er de bloem door tot een roux. Voeg al roerend de melk toe tot een gladde bechamel. Roer er de gruyère door en kruid met peper, zout en nootmuskaat.

DE AFWERKING

Lepel de warme kaassaus royaal over de belegde boterhammen. Strooi er nog wat extra gruyère over. Zet de ovenschaal in de oven tot de bovenkant mooi gegratineerd en bubbelend is.

Werk af met wat bieslook en serveer meteen, gloeiend heet.

- TIP

Bak het brood eerst écht krokant in boter. Dat laagje zorgt ervoor dat de kaassaus niet in het brood trekt. Zo blijft je croque vanbinnen smeuïg en vanbuiten onweerstaanbaar crunchy.





SLOPPY JOE

Een Sloppy Joe is messy. Dat is net de charme. Smeuig gehakt in een zoet-pittige tomatensaus, krokant spek en een dikke laag gesmolten cheddar tussen een boterig briochebroodje. Dit is geen verfijning. Dit is puur plezier. Eten met je handen, saus tot aan je polsen. Servetten klaarleggen en gaan.

INGREDIËNTEN

200 g gerooktespekblokjes
 500 g rundergehakt
 1 ui, fijngesnipperd
 2 teentjes knoflook, fijngehakt
 1 rode paprika, in blokjes
 2 eetlepels tomatenpuree
 200 ml passata
 2 eetlepels bruine suiker
 1 eetlepel worcestersaus
 1 theelepel gerooktepaprikapoeder
 1 theelepel chilipoeder (optioneel)
 4 briochebroodjes
 50 g boter om te roosteren
 200 g cheddar, geraspt

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Bak de spekblokjes krokant in een ruime pan. Haal de spekJes uit de pan maar houd het vet. Dat zorgt voor extra smaak. Bak het rundergehakt in het spekvet rul en mooi bruin.

Voeg ui, knoflook en paprika toe. Laat licht bakken tot alles geurig en gaar is.

Roer tomatenpuree, passata, bruine suiker, worcestersaus, paprikapoeder en eventueel chilipoeder door het gehakt. Laat 10 minuten rustig sudderen tot je een dikke, glanzende saus krijgt. Meng de krokante spekJes door de saus.

Snij de brioche doormidden en bak de helften in boter goudbruin en licht krokant. Schep een royale lepel van het gehaktmengsel op de onderste helft. Strooi er flink cheddar over en laat smelten in de oven. Sluit met het bovenste broodje.

Zet meteen op tafel, liefst met extra servetten en misschien een paar augurken ernaast.

- TIP

Laat het mengsel even indikken tot het écht smeuijg maar niet te lopend is. Een Sloppy Joe moet messy zijn, maar het broodje mag niet verdrinken. De balans tussen saus en structuur is alles.



PENNE ZALM BROCCOLI

Dit was een van de eerste gerechten die ik leerde koken toen ik nog heel jong was. Mama deed de voorbereiding en ik mocht afwerken: room erbij, de zalm erdoor en vooral véél dille. Sindsdien is het een blijver. Eenvoudig, romig en met die herkenbare smaak van thuis.

INGREDIËNTEN

1 grote broccoli, in roosjes
1 sjalot, fijngesnipperd
1 teentje knoflook, fijngehakt
scheut olijfolie
200 g Philadelphia
150 ml room
300 g gerookte zalm, in grove stukken
1 flinke bos verse dille, grof gehakt
peper en zout
480 g penne
scheutje citroensap (optioneel)

BEREIDING

Kook of stoom de broccoliroosjes 3 à 4 minuten tot ze net gaar zijn. Ze mogen nog wat beet hebben.

Fruit de sjalot en knoflook zacht aan in de olijfolie. Voeg de Philadelphia en de room toe. Roer tot een gladde, romige saus.

Meng de broccoli door de saus. Doe er de stukken gerookte zalm bij en warm heel kort op, de zalm moet alleen op temperatuur komen. Roer er een royale hoeveelheid dille door. Kruid met peper en een klein snuffje zout.

Kook ondertussen de pasta beetgaar in gezouten water. Roer nog even mee door de saus zodat de penne de smaken mee kan opnemen.

Besprenkel eventueel met een paar druppels citroen voor extra frisheid.

- TIP

Voeg de gerookte zalm pas helemaal op het einde toe. Te veel hitte maakt hem droog en te zout. Licht verwarmen houdt de smaak mild en smeug.

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

FOTOGRAFIE: Matti Verbeeck Marinović

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, 2026

D/2026/45/292 – NUR 440

ISBN: 9789059965928

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.