

**SEIZOENSKOST
JEROEN MEUS**



Seizoenskost

—

JEROEN MEUS

Lente- en zomerrecepten

Carpaccio van tomaat met burrata en chutney	11
Escalivada met geitenkaas	12
Zwaardvis met avocadosalade en gremolata	14
Bocadillo con albóndigas	17
Vegetarische carpaccio met pesto en buffelmozzarella	18
Marokkaans brood met vleesbrood	21
Picknick met makreelsalade en omelet	23
Pastasalade niçoise	24
Sushibowl	26
Gegrilde wrap met rosbief en knolselderremoulade	29
Pita met halloumi en curry-aioli	31
Pissaladière	32
Runderburger met chorizo en tomatenaioli	34
Fishcake met wortelsalade	37
Thaise salade met kip, spitskool en omelet	38
Geroosterde aubergine met tarwesalade	41
Gevulde inktvis in tomatensaus	43
Komkommersoep met gerookte kip en munt	44
Tomaat-groentesoep met basilicumolie	46
Brandadekroketjes van pladijs met een algen-knoflooksausje	51
Arancini met tomatencompote	53
Gegrilde gamba's en bloemkool	55
Rucola-courgettesoep met venusschelpen	56
Koude retroschotel	59
Gepocheerde eieren in tomatensaus	62
Koninginnenhapje met zalm, schelvis, mosselen en grijze garnalen	65
Geplette gepofte aardappel met tomaat en grijze garnalen	67
Tagliata met gnocchi, parmezaan en rucola	68
Toast met gegrilde steak en groentesalsa	70
Stoofpot met kip, gamba's en picada	75
Kippengehaktbroodjes met puree en tomatensalade	76
Gnocchi met groentesaus	78

Gebakken zeetong met waterkers en choronsaus 81

Thaise curry met kokos 85

Boomstammetjes met tomaten-bonensalade en gebakken aardappelen 86

Kalfskroon met gepofte tomaten en puree 91

Stoofpot van lamsvlees met artisjokharten en bulgur met feta 92

Lamskroon met panisse, olijvenboter en tomatensalade 95

Rosbief met rode biet in zoutkorst en waterkerspuree 98

Schelvis 'piccata' met geroosterde krieltjes en artisjok 101

Pladijs met wittewijnsaus en fijne groenten 105

Ovenschotel met koolrabi en aubergine 106

Stoofpot van kip met asperges 109

Paella voor iedereen 110

Mijn bouillabaisse met rouille 115

Kalfsmedaillon met doperwten en wortelen 119

Fideuà 121

Rog met spinazie en zuiderse puree 122



**ALLE RECEPTEN
ZIJN VOOR
4 PERSONEN**

Herfst- en winterrecepten

- Gerookte ossentong met remoulade en groene salade 127
- Lahmacun 128
- Uien-tomatensoep met gebakken ui en spek 131
- Cannelloni met champignons, spinazie en tomaat 133
- Omelet met worstjes, spinazie en kaas en omelet met tomaat, spek en kaas 136
- Harira 138
- Erwtensoep met krokante chorizo 141
- Bhaji's met uienchutney 142
- Salade van bulgur, bospaddenstoelen, spruitjes en portsiroop 145
- Uientaart met prei en Oud Roeselare 146
- Pizza met aardappel, ui, pancetta en verse geitenkaas 149
- Fishburger met gepaneerde schelvis 151
- Winterse minestrone 152
- Wittebonensoep met parmezaan en salami 155
- Nasi goreng met krab 157
- Macaroni met tonijn 158
- Gemarineerde tofoe met verse sambal 160
- Curry van groene groenten met noedels 164



**ALLE RECEPTEN
ZIJN VOOR
4 PERSONEN**

Pittige rodelinzensoep	166
Kippenvinken met warmoes	169
Balletjes in peperroom met frietjes en witloof	171
Hutsepot van casselerrib en spek	173
Zalm met puree, schorseneren en hollandaise met pickles	174
Curry van zoete aardappel, pinda en rijst	177
Vol-au-vent van noordzeevis met pommes duchesse	178
Lasagne met boerenkool, pompoen en kip	183
Maaltijdsoep met soepvlees, kool en rapen	185
Kabeljauw met zoi van venkel en chorizo	186
Piepkuiken met druivensaus en aardappelbolletjes	189
Chili con carne met chorizo	190
Risotto met rapen, oesterzwammen en groene kool	193
Zwarte pens met pompoenchutney	194
Babi pangang	196
Pasta boscaiola	199
Griet met aardappelschubben, gepocheerde prei en wittewijnsaus	201
Visballetjes met zoetzure saus en rijst	203
Rog met sjalottenvinaigrette en gebakken aardappelen	204
Moussaka van wijting met gegrilde courgette	206
Roodbaars met knolselderstoemp en sabayon van peterselie	209
Rigatoni met wintergroenten en bospaddenstoelen	213
Gebakken gamba's met groentecurry	214
Vegetarische nasi goreng met spiegelei	219
Gegratineerde schelvis met bloemkoolstoemp en grijze garnalen	220
Gehaktballen met krieken, brood en verse boter	223
Rotolo met tomatensaus	224
Gekaramelliseerde halloumi met gegrilde wintergroenten en quinoa	228
Schartong met paddenstoelen, kruidenkaas en pasta	233
Lamskoteletjes, boter van ras el hanout en salade van koolrabi	234



Carpaccio van tomaat met burrata en chutney

BEREIDING

Chutney

Verwarm een scheut olijfolie in een hoge pan. Pel de uien en snijd ze fijn. Stooft ze in de olijfolie. Kneus en pel de knoflook, snipper de tenen en doe ze bij de ui. Snijd de chilipepers met de zaadjes in millimeterfijne plakjes en doe ze er ook bij.

Spoel de tomaten, verwijder de kroontjes en snijd ze grof. Stooft de stukken tomaat met de ui, knoflook en chilipeper. Schil de gember, snijd in fijne plakjes en doe die ook in de pan.

Voeg dan de takjes tijm en de laurierblaadjes toe. Doe er de tomatenpuree bij en breng op smaak met een snuifje zout, een snuifje suiker en een scheut wittewijnazijn.

Laat de chutney 20 minuten rustig pruttelen. Giet de chutney als hij klaar is in een glazen weckpot met behulp van een trechter. Zet de pot 5 minuten ondersteboven en draai weer om.

Carpaccio van tomaat met burrata

Verwarm een scheut olijfolie in een pan op een matig vuur. Verwijder de kroontjes van de tomaten en snijd ze in dunne plakken. Schik de tomaten op een groot plat bord.

Snijd het stokbrood in dobbelstenen en bak de croutons goudbruin in de olijfolie. Schud de pan regelmatig.

Snijd de jalapeño fijn en strooi over de carpaccio van tomaat. Breng verder op smaak met grof zout en goede olijfolie.

Snijd de burrata in stukken en verdeel die over de tomaten. Sprengel wat balsamicoazijn over de croutons en verdeel ze over het bord carpaccio.

Werk af met basilicum en serveer met de chutney.

BEREIDINGSTIJD

40 minuten

INGREDIËNTEN

Voor de chutney

3 uien
3 tenen knoflook
3 chilipepers
400 g tomaten
(verschillende soorten)
5 cm verse gember
enkele takjes tijm
enkele blaadjes laurier
1 eetlepel tomatenpuree
kristalsuiker
wittewijnazijn
olijfolie
zout

Voor de carpaccio van tomaat met burrata

400 g tomaten
(verschillende soorten)
1 stokbrood
1 groene chilipeper (jalapeño)
snuif grof zout
1 bol burrata
2 eetlepels balsamicoazijn
enkele blaadjes basilicum
olijfolie



Stoofpot met kip, gamba's en picada

BEREIDING

Stoofpot

Verwarm een scheut olijfolie in een paellapan.

Snijd de kippenbouten doormidden. Kruid ze met peper, zout en gerookt paprikapoeder. Bak ze in de pan. Doe ook de gamba's in de pan en laat ze kort kleuren – ze moeten nog niet gaar zijn. Haal de gamba's weer uit de pan, maar laat de kip nog even verder bakken en haal die dan ook van het vuur. Pel en snipper de ui. Bak in de paellapan.

Kneus en pel de knoflook, snipper de tenen en bak ze mee met de ui. Snijd de tomaten in kleine stukjes en laat ze ook meestoven. Blus af met een flinke scheut witte wijn. Kruid met peper en zout.

Leg de kip weer in de pan met saus. Breng op smaak met enkele blaadjes laurier en enkele takjes tijm. Span een stuk aluminiumfolie over de pan en laat verder garen.

Picada

Verwarm een scheut olijfolie in een paellapan.

Snijd ongeveer 6 sneetjes van het stokbrood en bak ze in de pan. Doe er de amandelschilfers bij en rooster ze kort. Laat de schilfers en de stukken brood uitlekken op keukenpapier. Stamp de sneetjes geroosterd brood en de geroosterde amandelschilfers fijn in de vijzel. Pel de knoflook en snijd het teentje fijn. Plet mee in de vijzel.

Voeg de saffraan toe. Snijd de peterselie fijn en doe de snippers in de vijzel. Voeg het sap van een halve citroen en een scheutje olijfolie toe. Doe er ten slotte de chocolade bij. Stamp alles fijn.

Meng de picada door de saus met kip – de chocolade smelt onmiddellijk. Haal de takjes tijm eruit.

Leg de gamba's terug in de pan en laat ze nog even bakken. Werk af met enkele partjes citroen en fijngesneden peterselie.

Serveer met een stukje brood.

BEREIDINGSTIJD

50 minuten

INGREDIËNTEN

Voor de stoofpot

2 kippenbouten
gerookt paprikapoeder
300 g gamba's
1 ui
2 tenen knoflook
6 tomaten
4 dl witte wijn
enkele blaadjes laurier
enkele takjes tijm
olijfolie
peper en zout

Voor de picada

1 stokbrood
100 g amandelschilfers
1 teentje knoflook
2 dopjes saffraan
1 bosje peterselie
1 citroen
50 g pure chocolade
olijfolie



© 2021 Jeroen Meus, één, Hotel Hungaria,
Uitgeverij Manteau / Standaard Uitgeverij nv,
Franklin Rooseveltplaats 12, B-2060 Antwerpen en CERA

Jeroen Meus is een geregistreerd handelsmerk van 4Tops – 2020 – België.
4Tops is een connectie van vier: Patrick De Grande, Roland Keyaert,
Jeroen Meus en Bart Verbeelen.

www.jeroenmeus.be
www.een.be
www.standaarduitgeverij.be

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

FOTOGRAFIE
Herman Van Hoey / Verne – www.verne.be

COVER EN VORMGEVING BINNENWERK
Katrien Annys i.s.m. Leen Depooter

FOOD ASSISTANTS
Vincent Tibau en Koen Tossyn

FOODSTYLING
Les Filles Rouges / Debby De Mangelaere – www.lesfillesrouges.be

Eerste druk: september 2021

ISBN 978 90 223 3851 3

NUR 440

D/2021/0034/360

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.