

JEROEN MEUS

KLASSIEKE KOST

100 klassiekers van
vroeger en nu



VOORWOORD

Ik heb net even geteld. Dit is mijn dertigste kookboek. Toen mijn allereerste uitkwam, *Taste Jeroen*, was ik zo fier als een gieter. Ik schreef het samen met mijn lieve vader. Ik de recepten, hij de tekst. Al had hij gerust alles kunnen schrijven, want hij kookt echt fantastisch. Maar in die tijd wilde ik laten zien wat ik als jonge creatieveling in mijn mars had. Ik maakte gekke dingen, zotte geleien en gerechten met Engelse pijptabak, en ik wou vastberaden elk heilig huisje met de grond gelijk koken. Ik was een echte rock-'n-rollchef, vooraan op de bühne, onder het spotlicht.

Ik ben nog altijd fier op die creaties, maar naarmate ik ouder werd, maakte mijn liefde voor die rebelse creativiteit plaats voor een appreciatie van het pure product. Ik werd nostalgischer en genoot opnieuw van de oudere recepten die ik leerde van de fantastische chef van de hotelschool. Begrijp me niet verkeerd: ik moedig elke vorm van evolutie aan en juich de jonge generatie die zich wil bewijzen met nieuwe trends enthousiast toe. Maar ik zie altijd met plezier de klassiekers terugkomen.

Toen ik voor jullie begon te koken in *Dagelijkse kost*, nu al zo'n dertien jaar geleden, omarmde ik de traditionele keuken des te meer. Ik word oprecht gelukkig wanneer ik rodekool met worst maak, want ik besef dat die nostalgische keuken onwezenlijk veel betekent. Voor ons gezin, voor dat van jullie en vooral voor onze herinneringen. Een lekker dampend bord hutsepot legt stiekem een rechtstreekse lijn met onze grootouders. Het is de makkelijkste vorm van teleportatie.

Toch betekent klassiek niet ouderwets. Een klassiek gerecht is er een dat iets bewezen heeft. Een gerecht dat blijft. Voor mijn schoonvader is dat gebakken uier, maar voor Georges is dat lasagne. En voor u misschien tajine. Er zit evolutie in onze klassiekers, en dat is er ook zo geweldig aan. Ik zie er zelfs een mooie vorm van integratie in.

Kook voor elkaar en praat erover,

Jeroen



**Alle recepten
zijn voor
4 personen,
tenzij anders
aangegeven**

RECEPTEN

Vol-au-vent	16
Cheeseburger met abdijkaas, pancetta en pepermayonaise	20
Pladijs met tartaar en puree	22
Lamsstoofpot met rijst	24
Kalkoenschnitzel met spruitjes, gekookte aardappelen en mosterd	26
Zoetzure kippenblokjes met ananas, cashewnoten en rijst	28
Gehaktbrood met boontjes en aardappelen	30
Rog met kappertjes en peterselieaardappelen	34
Pikante kippenvleugels, salade met blauwe kaas en ranchdressing	36
Vogelnestjes met tomatensaus en paddenstoelen	38
Kaasfondue	42
Snert	44
Lamsbout, aardappeltaart met tijm en kaas en een groene salade	46
Hete bliksem met varkenswangen	50
Risotto met selder en rode poon	52
Gebraden eendenborst met sinaasappelsaus, rodekool en aardappelrösti	54
Balletjes in 't groen met olijfoliepuree en gepofte tomaatjes	58
Gebakken spek met wittekool in witte saus en aardappelen	60
Lasagne met lamsgehakt, gebakken aubergine en schapenkaas	62
Varkenshaasje zingara met kroketten en veldsla	66
Gestoomde zeetong met puree, zeekraal en botersaus met citroen	68
Onglet met gebakken portobello's, knoflookmousseline en citroenboter	70
Gratin van courgette, tonijn en kaassaus	74
Pasta fazool	76
Cataplana de marisco	78

Rigatoni en meatballs met tomaat en aubergine	82
Fricassee van kalfstong met asperges en champignons	84
Hoevekip met appel-knolseldermash en pommes paille	86
Scampi diabolique	90
Bucatini met ragú van champignons	92
Pastitsio	94
Gebakken heek met bloemkool, broccoli en Belgische pickles	98
Zeebaars in zoutkorst	100
Gevulde kippenbout met dadels en amandelen, gebakken wortelen en curryrijst	104
Gegrilde haring, geplette aardappel met veldsla, kerstomaten en gefruite uiringen	108
Chop choy met spiering en noedels	110
Tataki van zwaardvis, kroketje van sushirijst, nori-mayo en komkommersla	112
Lamskebab	116
Kibbeling van wijting met bloemkooltartaar en peterseliecoulis	118
Zetongrolletjes met duqlérésaus en pommes duchesse	120
Taco met chili van varkensspiering, cheddar en yoghurt dip	124
Quesadilla met gevogeltegehakt, spek en ui	126
Moussaka	130
Kalfstong in seldersaus met kalfsgehaktballetjes en puree	134
Kabeljauw met preistoemp en beurre blanc	136
Tom yum met hondshaai	140
Goulash	142
Piepkuiken met dragonsaus en pommes gaufrette	144
Ribbetjes met coleslaw	148
Saltimbocca van schelvis met gestoofde groenten	150
Stoofvlees friet	152
Worst met rodekool	156
Noordzebouillabaisse	158

Ovenschotel met gevulde kipfilets in tomatensaus	160
Satés van varkensvlees met pindasaus en komkommersalade	164
Koude salade van soepvlees met rode biet en aardappel	166
Zweedse balletjes	168
Omelet gevuld met pad thai en scampi	172
Gehaktballetjes in tomatensaus met ei en puree	174
Fish-and-chips met mushy peas	176
Zeeduivel crosse & blackwell met groene kool en gebakken aardappelen	180
Gehaktbrood met groentestamppot en uiensaus	182
Curry met broccoli en pandanrijst	184
Biefstuk met friet en verse bearnaisesaus	186
Selderharten met kaas en ham en puree	190
Agnello brodetto met tagliatelle	192
Boomstammetjes met puree, boontjes en tomatensaus	194
Wijting alla Milanese	198
Zeeduivel in mosterdkorst en geplette aardappel met waterkers en ei	200
Ossobuco	202
Braciola	206
Kalfswangen met noordkrieken en dennenappeltjes	208
Goudbrasem met Provençaalse saus en geitenkaaspuree	210
Ovenschotel van konijn met bladerdeeg	212
Garnaalkroketten	214
Tajine van lamsvlees, abrikoos en couscous	218
Cholent	220
Konijn met pruimen en witloofsla	222
Dimsum van varkensvlees en scampi	226
Char siu met gebakken rijst	228
Zwezeriken met appel, cider en gebakken aardappelen	230
Pasta carbonara met gerookt spek en prei	234
Gebakken zalm met prei en aardappelen	236

Zuiderse brandade met geroosterde groenten
en gepocheerd ei **238**

Perzikentaart met amandelschilfers **242**

Millefeuille met mascarpone en frambozen **244**

Dame blanche met zelfgemaakte sigaren **246**

Pêche melba **250**

Savarin met Grand Marnier en sinaasappel **252**

Pralinétaart met banaan en hazelnoot **254**

Appelbeignets **256**

Biscuit met citroencrème en amandelschilfers **258**

Clafoutis van kersen **260**

Tompoes **262**

Kruimeldeegtaart met flan, peer en rozijnen **266**

Brusselse wafels **268**

Crème-brûléetaart met abrikozen **270**

Rijstpap met citrussalade en granité van citrus **272**

Zoete labneh met honing, aardbeiensalade en amandelkoekjes **274**

Witte chocolademousse, advocaat en boterwafeltjes **276**

BASISBEREIDINGEN

EIEREN POCHEREN **281**

GROENTEBOUILLON **282**

KIPPENBOUILLON **283**

VISBOUILLON **284**

FOND **285**

ROUX **286**

BECHAMELSAUS **287**

KAASSAUS **287**

VERSE PASTA **288**

VERSE FRIETJES **289**

AARDAPPELPUREE **289**

KLASSIEKE VINAIGRETTE **290**

MAYONAISE **290**

TARTAARSAUS **291**

BEURRE BLANC **292**

HOLLANDAISESAUS **293**

BEARNAISESAUS **294**

BEREIDINGSTIJD

35 minuten

INGREDIËNTEN

1 kg frietaardappelen
3 eieren
4 eidooiers
1 el mosterd
4 dl arachideolie + extra
2 el augurken
2 el zilveruitjes
1 el kappertjes
enkele takjes dragon
enkele takjes platte
peterselie
½ bosje bieslook
4 kleine pladijzen (schollen)
(400 g/stuk)
1 bakje tuinkers
1 citroen
dragonazijn
melk
boter
nootmuskaat
peper en zout

Pladijs met tartaar en puree

Je zou de verse vis kunnen serveren met tartaarsaus uit een potje, maar dat is een doodzonde. De huisgemaakte variant is in een mum van tijd klaar en tilt het gerecht meteen naar het hoogste niveau.

BEREIDING

Schil de aardappelen, snijd ze in grote stukken en kook ze gaar in gezouten water.

Leg de eieren bij de aardappelen en laat ze 10 minuten meekoken. Spoel ze nadien onder koud water.

Doe 3 eidooiers in een maatbeker en voeg er de mosterd, een scheutje dragonazijn en een scheutje water aan toe. Zet de staafmixer erin en giet de arachideolie er in een straaltje bij tot je een gebonden mayonaise hebt. Breng op smaak met peper en zout.

Snijd de augurken, de zilveruitjes en de kappertjes grof en doe ze in een kom. Snipper de dragon, peterselie en bieslook en voeg toe.

Knip de vinnen, de staart en de kop van de pladijs of koop de pladijs panklaar bij de visboer. Spoel de vis onder koud water, haal de onreinheden eruit en dep goed droog.

Laat wat arachideolie heet worden in een pan en voeg er een flinke klont boter aan toe. Bak de vis hierin op een matig vuur, zodat de boter niet verbrandt en het vel van de vis een mooi korstje krijgt. Kruid de vis met peper en zout en draai hem na enige tijd om.

Giet de aardappelen af en laat ze even drogen. Voeg er een eidooier, een scheutje melk en een klont boter aan toe. Kruid met peper, zout en nootmuskaat en zet de pureestamper erin, tot je een smeuijge puree hebt.

Pel de hardgekookte eieren en plet ze bij de augurken en uitjes. Schep er een paar eetlepels mayonaise bij en meng. Kruid eventueel wat bij met peper en zout.

Schep de vis op een bord en leg er wat puree, een toefje tuinkers en een flinke lepel tartaarsaus bij. Snijd de citroen in partjes en serveer ze erbij.



BEREIDINGSTIJD

1 uur

INGREDIËNTEN

2 el ahornsiroop
1 el mosterd
2 el ketjap manis
1 el ketchup
600 g varkensribben
3 wortelen
¼ wittekool
1 kleine rode ui
½ bosje peterselie
1 appel
2 el mayonaise
sap van 1 limoen
cayennepeper
Provençaalse kruiden
peper en zout

Ribbetjes met coleslaw

Leg maar vast extra servetten op tafel, want we gaan ribbetjes peuzelen. De marinade is er een om letterlijk je vingers bij af te likken.

BEREIDING

Verwarm de oven voor tot 150 °C.

Maak een marinade van de ahornsiroop, mosterd, ketjap manis, ketchup, een mespuntje cayennepeper (voorzichtig!) en wat Provençaalse kruiden.

Schik de ribbetjes in de ovenschaal (leg ze op een vel bakpapier of een siliconenmatje) en bestrijk het vlees royaal met de marinade. Bak de ribbetjes 40-45 minuten in de oven. Bestrijk het vlees tijdens het bakken af en toe met extra marinade.

Schil de wortelen en rasp ze fijn. Rasp ook de wittekool fijn. Snijd de rode ui zeer fijn en hak de blaadjes van de peterselie. Schil de appel en snijd het vruchtvlees in kleine kubusjes. Roer de mayonaise en het limoensap door elkaar. Meng in een slakom alle ingrediënten tot een smeuge sla. Kruid naar smaak met peper en zout.

Serveer de ribbetjes met een flinke schep coleslaw.

WEETJE

Coleslaw is een superpopulair Amerikaans bijgerecht, maar de oorsprong ervan ligt in de Duitse en Poolse keukens. Via Nederland kwam koolsla in de VS terecht.

Andere Amerikaanse voedingsmiddelen met een Nederlandse oorsprong zijn *cookies*, *waffles* en *pickles*.





© 2023 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

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

Coverfoto en fotografie binnenwerk
Herman Van Hoey / Verne (www.verne.be)
aangevuld met foto's van Getty Images

Portretten Jeroen in het binnenwerk
Marco Mertens

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)

Redactie
Evy Ballegeer

Eerste druk september 2023

ISBN 978 90 223 4058 5

D/2023/0034/343

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 wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Wij hebben ernaar gestreefd de wettelijke voorschriften inzake copyright toe te passen, maar konden niet altijd met zekerheid de oorsprong van de documenten achterhalen. Wie denkt nog rechten te kunnen doen gelden, wordt verzocht zich tot de uitgever te wenden.