

FEEEST!

JEROEN MEUS



**KERSTGERECHTEN, VERRASSEDE GOURMETS,
PARTYSNACKS EN KATERFOOD**

FEEST!

VOOR WIM





JEROEN MEUS

FEEEST!

**KERSTGERECHTEN, VERRASSENDE GOURMETS,
PARTYSNACKS EN KATERFOOD**

MANTEAU

vrt

**HOTEL
BONKA**

GOURMETTEN....

Ik gourmet

jij gourmet

maar vooral:

WIJ gourmetten...

Gourmetten is een werkwoord geworden en eerlijk gezegd denk ik dat ik al 'gourmettend' mijn eerste recepten bedacht.

Kun je worst gratineren met een plakje jonge kaas?

Zou een omelet met paprika en champignon lekker zijn?

Hoe lang moet een stukje steak bakken?

Elke gourmet avond voelde als een feest, als een cadeau.

We maakten er echt een belevenis van en dat is het eigenlijk ook.

Nog altijd halen we regelmatigheid toestel boven en krijg ik instant een goed gevoel.

Het prachtige aan gourmetten is dat je samen kookt en praat. Het sociale aspect is hier echt niet te onderschatten.

En daarom stelde ik enkele gourmet tafels samen met als doel jullie zoveel mogelijk ideeën en recepten aan te reiken maar laat ze alsjeblieft vooral een inspiratiebron zijn.

Gourmetten is net het tegenovergestelde van recepten volgen.

Iedereen maakt toch zijn eigen creatie op het moment zelf.

Laat het smaken.





KLASSIEK







KLASSIEKE GOURMET

MET OF ZONDER VLEES



VLEES

200 g gemengd gehakt
 1 eierdooier
 20 g paneermeel
 200 g kipfilet
 200 g steak
 2 el steakpeper
 200 g spiering
 2 merguez
 2 chipolata
 1 witte en 1 zwarte pens
 4 lamskoteletten
 1 tak rozemarijn
 1 teen knoflook
 200 g gerookt spek
 (in dikke plakken)
 kippenkruiden
 Provençaalse kruiden
 knoflookpoeder
 grof zout
 olijfolie
 peper en zout

VEGGIE

100 g gerookte tofu
 200 g silken tofu
 150 g falafels
 200 g halloumi
 1 el honing
 1 tak rozemarijn
 currypoeder
 witte sesamzaadjes
 maanzaad

SALADES

KOUDE AARDAPPELSALADE

1 kg aardappelen
 2 el zilveruitjes
 2 el zure augurken
 1 sjalot
 peterselie
 dragon
 bieslook
 lente-ui
 3 el mayonaise
 azijn
 peper en zout

COLESLAW MET KAASBLOKJES

200 g geraspte wortelen
 200 g geraspte witte kool
 1 rode ui
 ½ appel
 peterselie
 2 el mayonaise
 100 g jonge kaas
 currypoeder
 appelazijn
 peper en zout

RODEBIETENSALADE

200 g gekookte rode biet
 1 appel
 balsamicoazijn
 tuinkers
 olijfolie
 peper en zout

GARNITUREN

2 stronken witloof
 1 zak veldsla
 3 kropslaharten (rode
 en groene)
 1 bakje champignons
 8 eieren
 1 stokbrood
 1 aubergine
 1 courgette
 balsamicoazijn
 Provençaalse kruiden
 olijfolie
 peper en zout

EXTRA

2 dl passata
 100 g gemalen mozzarella
 grof zout
 basilicum
 srirachasaus

VLEES

Doe het gehakt met de eierdooier en het paneermeel in een kom, kruid met peper en zout en meng goed. Vorm ballen van het gehakt en duw ze wat plat. Laat de burgers even rusten.

Snijd de kip in redelijk grote stukken en sprenkel er wat olijfolie over. Breng op smaak met kippenkruiden, Provençaalse kruiden, knoflookpoeder en peper en zout. Laat even marinieren.

Snijd het steakvlees in 4 gelijke stukken en duw ze op beide kanten in de steakpeper. Bind een touwtje rond de steaks.

Snijd de spiering in redelijk grote stukken en leg deze bij de steaks.

Snijd de chipolata, de merguez en de twee soorten pens in stukken.

Snijd de blaadjes van de rozemarijn en de knoflook fijn en doe ze met een scheut olijfolie en een snuif grof zout in de vijzel. Maal alles fijn en bedek er de lamskoteletten mee.

Leg het lamsvlees op een schaal met de pepersteaks en de spiering.

VEGGIE

Snijd de twee soorten tofu in blokjes en leg ze op een schaal. Strooi wat currypoeder over de silken tofu en wat maan- en sesamzaad over de andere tofu.

Leg de falafels erbij.

Snijd de halloumi in blokjes en leg ze ook op de schaal. Snipper wat rozemarijn fijn en strooi over de halloumi. Druppel er ook wat honing over.

SALADES

KOUDE AARDAPPELSALADE

Schil de aardappelen, snijd ze in blokjes en kook ze gaar in gezouten water. Spoel ze onder koud water.

Snijd de zilveruitjes, de augurken, de sjalot en de groene kruiden fijn.

Meng de mayonaise, de groene kruiden, de sjalot, de zilveruitjes en de augurken door de koude aardappelblokjes en breng het geheel op smaak met peper, zout en een scheut azijn.

COESLAW MET KAASBLOKJES

Doe de geraspte wortelen en witte kool in een kom. Snijd de rode ui in fijne halve ringen en voeg ze toe. Snijd de appel in fijne repen en doe ze erbij. Snipper de peterselie fijn en voeg toe.

Doe er de mayonaise, een scheut appelazijn en wat currypoeder bij, kruid met peper en zout en meng alles. Snijd de kaas in blokjes en strooi ze over de coeslaw.

RODEBIETENSALADE

Snijd de rode bieten en de appel in plakken en meng ze. Breng op smaak met olijfolie, balsamicoazijn, peper en zout en werk af met tuinkers.

GARNITUREN

Snijd het witloof fijn en meng met de veldsla.

Doe de kropslaharten in een kom met wat olijfolie, balsamicoazijn, peper en zout.

Snijd de champignons in plakken.

Kluts de eieren en kruid met peper en zout.

Snijd het stokbrood in stukken.

Snijd de aubergine en de courgette in dunne plakken en leg ze op een schaal. Sprenkel er wat olijfolie over en breng op smaak met peper, zout en Provençaalse kruiden.

BEREIDEN

Bak het vlees of het veggie alternatief op de grill of de plaat. Bak de burgers op de plaat.

VLEES

Vul een pannetje met wat passata, wikkel een gebakken burger in enkele schijven courgette of aubergine en strooi er gemalen mozzarella over. Gratineer de polpette en werk af met een tak basilicum.

Bak de lamskoteletten op de plaat en werk ze af met wat kruidenboter.

VEGGIE

Bak de champignons op de plaat en kruid ze met peper en zout.

Schep ze in een pannetje en giet er wat ei over. Laat garen en werk af met wat srirachausaus. Serveer met de gegrilde groenten, halloumi, tofu of falafel.





