

DAGELIJKSE
met Jeroen Meus **KOST** **SCHEUR-**
KALENDER

DE LEKKERSTE KALENDER VAN HET JAAR!

A man with short brown hair and a beard, wearing a dark long-sleeved shirt, is leaning on a dark kitchen counter. He is smiling at the camera. In the background, several red pots are hanging on a rack.

DAGELIJKSE KOST

DE LEKKERSTE KALENDER VAN HET JAAR!

SCHEURKALENDER

2022



Manteau



JANUARI

Groenten: aardappelen, aardpeer, knolselder, koolraap, paddenstoelen, pastinaak, pompoen, prei, raap, rammenas, rode biet, rodekool, savooikool, schorseneren, spruiten, uien, veldsla, witloof, wittekool, wortelen

Fruit: ananas, appels, bananen, mandarijnen, mango's, peren, pompelmoezen, sinaasappelen

WEEKEND 1-2 JANUARI

DAGELIJKE KOST SCHEURKALENDER

4 PERSONEN

50 g boter
200 g speculaas
4 gelatineblaadjes
(ca. 14 g)
500 g plattekaas
(kwark)
8 clementines
50 g bloedsuiker
300 ml room
3 el abrikozen-
confituur
(zonder stukken)



KWARKTAART MET CLEMENTINES EN SPECULAAS

KWARKTAART MET CLEMENTINES EN SPECULAAS

Smelt de boter in een pannetje op een zacht vuur.

Breek de speculaas in stukken en doe ze in de beker van de blender. Maal tot fijne kruimels. Giet de gesmolten boter erbij en mix een tweede keer.

Bedek de bodem van de springvorm met een op maat geknipt rondje bakpapier.

Schep het mengsel van speculaas en boter in de vorm. Strijk het uit tot een gladde koekjesbodem.

Plaats de springvorm in de koelkast, zodat de bodem kan afkoelen en opstijven. Reken hiervoor minstens een kwartier.

Vul een schaalje met koud water en week daarin de gelatine-blaadjes.

Doe de kwark in een ruime mengschaal. Pers het sap uit 2 clementines en voeg toe aan de kwark. Doe er ook de bloem-suiker bij en meng alles met de garde. Proef en voeg naar smaak nog wat suiker toe.

Verwarm een scheutje room in een pannetje en los daarin de uitgeknepen blaadjes gelatine op. Neem de pan meteen van het

vuur; laat de room niet koken.

Neem een tweede mengschaal en klop de rest van de room met een grote garde halfstijf (yoghurtdikte). Schenk de room met gelatine bij de opgeklopte room, voeg het mengsel van kwark en clementinesap toe en spatel alles tot een egaal mengsel.

Haal de springvorm uit de koelkast. Stort het kwarkmengsel erin en strijk het oppervlak glad. Dek af met vershoudfolie en zet in de koelkast. Laat de taart opstijven (reken 1 tot 2 uur).

Smelt de abrikozenconfituur tot een lopende fruitsaus. Zeef de confituur na het opwarmen indien deze stukjes bevat.

Pel de overige 6 clementines en verwijder zorgvuldig de witte vliesjes van de partjes.

Neem de kwarktaart uit de koelkast. Schik de partjes clementine erbovenop. Werk zorgvuldig in cirkels naar het midden toe.

Gebruik een keukenpenseel om de toplaag van clementine in te strijken met de gesmolten confituur. Plaats de taart nog even in de koelkast en ontvorm voorzichtig.

MAANDAG 3 JANUARI

DAGELIJKE KOST SCHEURKALENDER

4 PERSONEN

800 g biefstuk
400 ml bruine fond
2 sjalotten
1 teentje knoflook
3 rode paprika's
250 g Parijse
champignons
4 takjes tijm
4 blaadjes laurier
paprikapoeder
cayennepeper
100 ml wodka
100 ml room
1 krop Romeinse sla
1/2 bosje bieslook
dragonazijn
16 aardappelkroketten
boter, olijfolie
peper en (grof) zout



STEAK STROGANOFF MET SALADE EN KROKETTEN

STEAK STROGANOFF MET SALADE EN KROKETTEN

Laat het vlees zo'n halfuur op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor tot 180 °C. Warm de bruine fond op. Pel en snipper de sjalotten en de knoflook fijn. Schil de paprika's en snijd het vruchtvlees in blokjes. Maak de champignons schoon en snijd ze in vieren. Kruid het vlees met versgemalen peper en zout. Smelt een paar klontjes boter in een pan en schroei het vlees rondom dicht. Zorg dat de boter niet verbrandt. Leg het vlees in de voorverwarmde ovenschaal en laat 10 min garen in de oven. Bak de champignons in de pan van het vlees. Doe er de sjalotten en de knoflook bij zodra de champignons gebakken zijn. Voeg de paprikablokjes toe en kruid met tijm, laurier, paprikapoeder en cayennepeper. Laat de paprika rustig garen. Giet de wodka over de groenten en flambeer. (Zorg dat de afzuigkap uitstaat!) Blus met de warme

fond. Voeg de room toe en laat de saus op een laag vuur inkoken. Haal het vlees uit de oven, draai het om en verpak het in aluminiumfolie. Laat 10 min rusten. Verwarm de friteuse voor tot 180 °C. Maak ondertussen de sla schoon. Snijd de bieslook in stukjes van zo'n 5 cm en voeg toe. Giet een scheutje dragonazijn en een likje olijfolie over de sla en kruid met versgemalen peper en zout. Bak de kroketten. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Snijd het vlees in zo dun mogelijke plakken en strooi er wat grof zout over. Serveer het vlees met de saus, de kroketten en het slaatje.



**HOTEL
HUNGARIA**

© Jeroen Meus, één, Bart Verbeelen en Nico Van de Velde (Hotel Hungaria) & Uitgeverij Manteau / Standaard Uitgeverij nv, Franklin Rooseveltplaats 12, B-2060 Antwerpen

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.hotelhungaria.be

Vertegenwoordiging in Nederland

New Book Collective, Utrecht

www.newbookcollective.com

Coverfoto: Thomas Sweertvaegher

Fotografie: Verne (www.verne.be)

Cover en vormgeving binnenwerk: 5NUL8 Grafische Producties

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.

ISBN 978 90 223 3796 7

D/2021/0034/226

NUR 440