

CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

## **Menu februari 2019**

**Gerookte paling op palingbol**

~~~~~

**Zwarte olijf met gamba**

~~~~~

**Gevulde portobello**

~~~~~

**Kalfswang en kalfstong**

~~~~~

**Herve kaas met peer en koffiecrumble**

- 1: Hanos foodexperience
- 2: CCN Zaanstad
- 3: Gilde opleiding
- 4: samenstelling: den Blijker e.a.
- 5: Cook boek

## Gerookte paling op palingbol Hanos

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
100 gram gerookte paling 100 gram visfond 200 gr Qimiq whip	Draai in de keukenmachine 100 gram paling met 100 gram visfond glad. Sla de Qimiq whip luchtig. Spatel voorzichtig de paling met visfond door de luchtig geslagen Qimiq whip en breng op smaak met peper en zout.  Vul een kogelmal met de palingmousse en vries deze in, haal uit de mal, en bewaar in de vriezer.
Komkommer  Sushi vinegar kervel	Snijd de komkommer brunoise en marineer dit in de sushi vinegar, leg dit op een lepel, hierop de ontdooide palingkogel en een plakje gerookte paling en een takje kervel.



## Zwarte olijf en gamba

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Olijvencake</b> 100 gr boter 100 gr suiker 2 eieren 100 gr bloem 15 ml melk 10 gr bakpoeder 150 gr Taggiasche olijven	<b>Olijvencake</b> Klop in een kom de boter met suiker met een mixer luchtig. Voeg een voor een al kloppend de eieren toe. Meng er beetje bij beetje de bloem en bakpoeder door en klop tot een glad beslag. Meng er eventueel melk door als het beslag te dik is. Voeg zout naar smaak toe. Ontpit en pureer de Taggiasche olijven in de keukenmachine en meng de olijvenpulp door het beslag Bak de cake op een in 160 graden voorverwarmde oven in ca. 45 minuten gaar. Laat afkoelen en snijd in plakken. Steek er met een uitsteekvorm ronde plakjes van 3-4 cm uit. Je kunt ook de plakjes cake vierkant opmaken
<b>Bierbeslag</b> 50 ml bier 100 ml melk 125 gr bloem 1 eidooier 4 g gist 10 ml olijfolie Peper	<b>Bierbeslag</b> Meng alle ingrediënten en klop tot een glad beslag. Laat het beslag koud worden in de koelkast Verwarm frituurolie tot 190 graden.
<b>Olijven in bierbeslag</b> Aardappelzetmeel 30 zwarte olijven zonder pit 30 satéstokken	<b>Olijven in bierbeslag</b> Spoel de zwarte olijven en dep ze droog. Haal de olijven door het aardappelzetmeel, leg ze in een zeef en schud het overtollige meel eraf. Prik de olijven op satéstokken. Haal de olijven door het bierbeslag en frituur ze mooi goudbruin. Laat uitlekken en afkoelen op keukenpapier.
<b>Basilicummayonaise</b> Halve bos basilicum 200 ml zonnebloemolie 1 ei 15 ml azijn 5 gram mosterd	<b>Basilicummayonaise</b> Pureer de basilicum met de olie in een Keukenmachine of met een staafmixer. Schenk het mengsel boven een kom door een zeef en laat goed uitlekken.

<p>Peper en zout</p> <p><b>Dressing</b>  40 ml witte wijn  45 ml ciderazijn  65 gr honing  1 sjalot  25 ml Griekse of Turkse yoghurt  Peper en zout  45 ml olie</p> <p><b>Gamba</b>  10 gamba's  Limoensap  zout</p> <p><b>Gekaramelliseerde olijven</b>  75 gr suiker  5 gr zwart sesamzaad  ijswater</p> <p><b>Serveren</b>  Basilicumpuntjes  kervel</p>	<p>Doe ei, azijn, mosterd in een smalle maatbeker en maak er een mayonaise van met behulp van staafmixer.  Voeg als laatste langzaam de basilicumolie toe.  Breng op smaak met peper en zout.</p> <p><b>Dressing</b>  Voeg op de olie na, alle ingrediënten in een keukenmachine of blender en draai alles fijn  Voeg druppelsgewijs de olie toe in de draaiende machine.  Druk de massa door een zeef.</p> <p><b>Gamba</b>  Snijd de gamba in drieën  Bak de gamba's heel even aan in de olie.  Meng naar smaak wat van de dressing, limoensap en zout door de gebakken gamba's</p> <p><b>Gekaramelliseerde olijven</b>  Laat de suiker met een beetje water in een pan met dikke bodem, zonder te roeren, zachtjes smelten en goudbruin worden.  Neem de pan van het vuur als de karamel mooi gekleurd is en meng er de sesamzaadjes door.  Houd de pan een beetje schuin en haal er de gefrituurde olijven door.  Dompel de olijven vanuit de karamel direct in een bakje met ijskoud water.  Laat ze afkoelen op een metalenrekje.  Verwijder de satéstokken.</p> <p><b>Serveren</b>  Leg een plakje olijvencake op een bord  Leg drie gekaramelliseerde olijven op de cake.  Verdeel de 3 stukjes gamba op de cake.  Spuut er basilicummayonaise op.</p>
---	---



## Portobello gevuld met pompoenpuree

<p><b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)</p> <p><b>Portobellos</b> 10 portobellos</p> <p><b>Pompoenpuree</b> 500 gr pompoen in blokjes 125 gr aardappels 2 teentjes knoflook 25 gram verse salie 2 gram kerriepoeder 60 gram boter 125 gram zachte geitenkaas Fijn zeezout en peper uit de molen</p> <p><b>Zalf van gerookte pastinaak</b> 2 pastinaken 15 gram rookmot 50 gram roomboter</p> <p><b>Krokantjes</b> 1 cassave salieblaadjes</p> <p><b>Serveren</b></p>	<p><b>Bereidingswijze</b></p> <p><b>Portobellos</b> Maak de portobellos schoon Verwijder ook de steel, door deze naar een kant te drukken, dan laat deze los. Haal ook de lamellen weg. Gaar de portobellos 5 minuten voor in een oven van 180 graden. De eventuele sappen die uit de portobellos komen opvangen, zeven en aan de pompoenmousse toevoegen.</p> <p><b>Pompoenpuree</b> Schil de aardappels en snijd ze in grote blokken. Bak de pompoen met de knoflook en salie op laag vuur. Kook de aardappelen gaar in gezouten water, giet af en stoom droog. Draai fijn in de keukenmachine samen met de pompoen en geitenkaas. Voeg de kerriepoeder en boter toe en breng op smaak. Laat het afkoelen.</p> <p><b>Zalf van gerookte pastinaak</b> Schil de pastinaak, snijd in plakken van 1 cm en rook ze in de oven. Trek de pastinaak met boter vacuüm, gaar deze sous-vide 60 minuten (85 graden) Draai glad in een keukenmachine en breng op smaak met peper en zout en eventueel een beetje witte chocolade Houd warm bv in sous vide</p> <p><b>Krokantje</b> Schil de cassave, snijd met de dunschiller lange dunne repen van de cassave. Frituur deze op 140 graden Laat ze vervolgens uitlekken en bewaar ze in een gastronoombak bewaar op kamertemperatuur. Salieblaadjes in de olie bakken, laat uitlekken op keukenpapier.</p> <p><b>Serveren</b> Vul de portobellos met pompoenpuree</p>
--	---

<p><b>Bord opmaak</b>  Musterd cress single  algenpoeder</p>	<p>Leg wat geitenkaas in het midden.  Warm de portobello in de oven.</p> <p><b>Bord opmaak</b>  Leg een half blad bakpapier op de helft van het bord.  Strooi het algenpoeder met behulp van een theezeeffje op het bord.  Leg een flinke lepel pastinaak zalf op het bord boven de algenpoeder  Leg voorzichtig met een spatel de portobello ernaast.  Leg een cassave en salie krokantje op de portobello,  Garneer af met de cress.</p>
--	--



## Kalfstong en kalfswangetjes

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p><b>Kalfstong</b> 2 kalfstongen</p> <p>1 dl olijfolie 4 bospeentjes 10 peperkorrels 4 uien 4 teentjes knoflook 6 kruidnagels 4 laurier Kervel</p>	<p><b>Kalfstong</b> Spoel de tongen af onder stromend water.</p> <p>Verhit de olijfolie en fruit hierin de bospeentjes in grove stukken, de uien in dikke plakken en de knoflook grof gehakt. Laat dit even rustig bakken. Doe dan de overige kruiden/ specerijen erbij en leg de kalfstongen op de groentes. Vul aan met <b>kokend</b> water tot de tongen helemaal onder staan. Zet de pan op een laag pitje op en laat met de deksel op de pan ongeveer 2,5 uur pruttelen.</p> <p>Als de tongen gaar zijn de tongen uit de bouillon halen en in koud water leggen, Als de tongen afgekoeld zijn ontvellen en schoon maken.</p> <p>De tongen afdekken totdat we ze verder verwerken.</p> <p>De bouillon zeven. Vocht inkoken en bewaren voor de saus.</p> <p>Voor het serveren: de kalfstongen in plakken snijden. Smeer de plakjes met wat zonnebloemolie in. Gril de plakjes tong in een hete pan 1 minuut aan elke kant.</p>
<p><b>Kalfswangen</b> 10 kalfswangen Boter 4 sjalotten 1 teentje knoflook 2 takjes tijm 4 blaadjes laurier Rode wijn 1 liter jus de veau</p>	<p><b>Kalfswangen</b> Prepareer de kalfswangen, haal overtollig vet weg en verwijder de vliezen, portioneren, peper en zouten, laat ze kleuren in de hete boter. Haal de kalfswangen uit de pan en bak de groente aan blus af met rode wijn. Leg de kalfswangen terug in de pan. Voeg de jus de veau toe. Gaar ze gedurende 3 uur in de jus de veau.</p>



<p><b>Spitskool</b>  1 grote spitskool  2 eetlepels ganzenvet  1 liter jus de veau  Boter  Peper en zout, kummel</p> <p><b>Wortel</b>  1 wortel</p> <p><b>Saus</b>  Ingekookte bouillon van de kalfstong  Jus de veau van de kalfswangen</p> <p><b>Tortilla van zoete aardappel</b>  900 gram zoete aardappel  1 sjalot  3 eieren  1 lente-ui  3 eetlepels bloem  Peper en zout</p> <p><b>Serveren</b>  cress</p>	<p><b>Spitskool</b>  Haal de bladeren van de spitskool los en snijd de harde nerf eruit  Snijd de kool in grove repen en gaar in het ganzenvet op laag vuur.  Breng op smaak met kummel, peper en zout.</p> <p><b>Wortel</b>  Snijd de wortel in 20 plakjes  Gaar de plakjes in wat water en boter</p> <p><b>Saus</b>  Kook de jus de veau en eventueel de kalfsbouillon samen in tot een saus.</p> <p><b>Tortilla van zoete aardappel</b>  Schil de aardappels en rasp ze fijn.  Meng de rasp met de overige ingrediënten.  Verhit wat 2-3 eetlepels olie in een koekenpan, laat het heet worden.  Stort de aardappelmasse in de pan.  Temper het vuur en laat de massa gaar worden. ongeveer 15 minuten.  Leg een deksel op de pan.  De tortilla omdraaien. Laat de tortilla uit de pan glijden op een bord, een tweede bord erop leggen en omdraaien.  Laat de tortilla weer in de pan glijden en de andere kant mooi goudbruin garen.  Steek met behulp van ringen rondjes uit de tortilla.</p> <p><b>Serveren</b>  Leg twee rondjes tortilla op een warm bord met daar tussen in een bolletje spitskool met een ijsknipper  Leg de kalfswang eronder met aan elke kant een plakje kalfstong.  Drappeer wat saus erbij en over het vlees.</p>
---	---



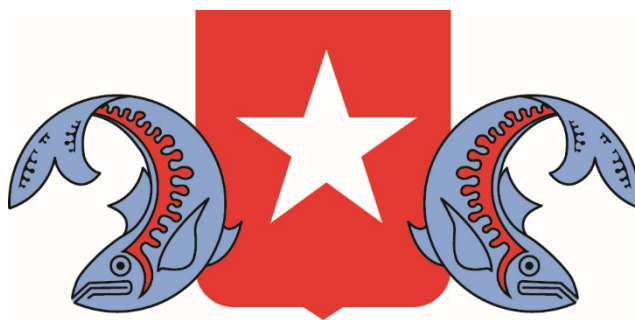
## Herve kaas met peer en koffiecrumble

### Cook

<p><b>Ingrediënten</b> (voor 12 personen)</p> <p><b>Koffiecrumble</b> 100 gram boter 100 gram bloem 100 gram suiker 20 gram koffiapoeder Zout</p> <p><b>Peer</b> 3 peren 60 cl koffie 6 eetlepels Luikse stroop</p> <p><b>Chocoladepapier</b> 75 cl melk 45 gram cacaopoeder 3 eetlepels honing 135 gram bloem 150 gram suiker 75 gram chocolade</p> <p><b>Herve</b> 3 Hervekaas ( 200 gr) per stuk</p>	<p><b>Bereidingswijze</b></p> <p><b>Koffiecrumble</b> Draai de boter zacht Meng er dan de bloem, cacaopoeder, suiker, koffiapoeder en een snufje zout onder Verdeel dit mengsel op een bakplaat en bak gedurende 10 minuten af in een oven van 170 graden. Laat afkoelen en verkruimel</p> <p><b>Peer</b> Schil de peren Kook de peren in koffie met Luikse stroop ongeveer 15 minuten. Verdeel de peren daarna in vieren.</p> <p><b>Chocolade papier</b> Voeg de ingrediënten samen en verwarm op laag vuur. Laat het mengsel hierna afkoelen en strijk het <b>dun</b> uit op een siliconenmatje met een paletmes. Laat het mengsel in de oven afbakken gedurende 10 minuten op 130 graden, tot het droog is. Direct daarna in vorm draaien.</p> <p><b>Herve</b> Verdeel de kaasjes in vieren en rook eventueel kort vlak voor het opdienen</p> <p><b>Serveren</b>  Dresseer alles op bord en serveer wanneer de kaas nog lauwwarm is.</p>
---	---







CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

## Wijn en spijs - februari 2019

### *Aperitief / Gerookte paling op palingbol*

#### **Domaine Champalou - Champalou Vouvray Reserve 2016**

land: Frankrijk

gebied: Vouvray

druif: Chenin Blanc

serveertemperatuur: 10°C

kleur: wit

prijs: € 12,09 (Sligro)

Gelegen op de rechteroever van de Loire , in de buurt van Tours , werd Vouvray altijd geassocieerd met wijngaarden en gastronomie. Er wordt gezegd dat de bisschop van Saint-Martin van Tours vanaf de vierde eeuw de wijnstok plantte ten voordele van de geestelijkheid en de zieken. Later, in 1936, was Vouvray de eerste streek van de Touraine die werd erkend door de Appellations d'Origine Contrôlées.

Het wijnaanbod van de Loire-vallei is divers en Vouvray is de enige regio die deze diversiteit het beste typeert. Vouvray heeft alles te maken met één variëteit: Chenin Blanc. Maar toch, hier in de Midden-Loire bij Tours, waar Chenin Blanc plaatselijk bekendstaat als Pineau de la Loire, duiken de wijnen op in een reeks uitdrukkingen van een pauwstaart. Sommige van de beste labels vertonen ook een vermogen om ver boven de verwachtingen uit te stijgen die gewoonlijk worden toegekend aan deze soms ondergewaardeerde variëteit.

Vouvray ligt in het koelste deel van de Loire, en het klimaat heeft de meeste invloed op de wijnstijl. In de koudere jaren leent de verhoogde zuurgraad zich voor zowel stille als mousserende wijnen die droog, droog of halfdroog kunnen zijn.

Deze wijn is fris, fruitig met delicate aroma's. Het gaat perfect samen met vis, schaaldieren en Japans eten. Wanneer het jong is, is het ideaal als aperitief.





## **Zwarte olijf en gamba**

### **Castillo de Monjardin - Chardonnay 2016**

land: Spanje

gebied: Navarra

druif: Chardonnay

serveertemperatuur: 8-10°C

kleur: wit

prijs: € 6,04 (Sligro)

Castillo de Monjardin ligt in het noordwesten van Navarra, aan de voet van de Pyreneeën, niet ver van de Franse grens. De wijngaarden van Monjardín liggen op zonnige hellingen op een gemiddelde hoogte van 1800 voet en worden gekoeld door de wind van Cierzo.

Deze Chardonnay is gedurende 6 maanden gefermenteerd in nieuwe Franse eiken vaten. Het is een witte wijn met structuur en een lang verhemelte. Het aroma is complex en elegant, ook als gevolg van veroudering in de fles gedurende 12 maanden, heeft bakkerij-notities gemengd met citrus aroma's. Deze wijn behoort tot de meest populaire wijnen uit Spanje.

Deze wijn past goed bij groenten, rijstgerechten en gegrilde of gebakken visgerechten.



Castillo Monjardin

## ***Portobello gevuld met pompoenpuree***

### **Baudry-Dutour – Chinon Réserve 2017**

land: Spanje

gebied: Chinon

druif: Cabernet Franc

serveertemperatuur: 14-16°C

kleur: rood

prijs: € 9,67 (Sligro)

Christophe BAUDRY, eigenaar van CRAVANT LES COTEAUX, zoon en kleinzoon van wijnboeren, is een man die de traditie voortzet.

Jean-Martin DUTOUR, gepassioneerd door wijn, vestigde zich in 1993 in de regio Chinon. Zijn belangrijkste doel is het verkrijgen van rijpe Cabernet-franc en mooie, fruitige wijnen. De wijn heeft een dieprode kleur met aroma's van rijp rood fruit.

Prachtige begeleider bij gevogelte, wit vlees en exotisch eten. Naar onze mening ook heel goed te combineren met portobello gevuld met pompoenpuree.



## ***Kalfswang en kalfstong***

### **Speri – Valpolicella Ripasso D.O.C. Classico Superiore 2014**

land: Italië

gebied: Veneto

druif: 70% Corvina veronese, 20% Rondinella, 10% Molinara en andere inlandse variëteiten.

kleur: rood

prijs: € 14,50 (Sligro)

Het Valpolicella Classica gebied ligt ruwweg tussen het Gardameer en Verona; de hoogte varieert er tussen 120 en 350 m. De wijnranken van Speri (actief sinds 1874) worden er



gecultiveerd volgens het pergola-systeem, waarbij de ranken over open, hellende metalen armen worden geleid zodat de druiven optimaal zonlicht vangen. Tussen 22 september en 10 oktober worden de druiven geplukt, van hun steeltjes ontdaan en meteen geperst. Vinificatie vindt vervolgens plaats in RVS vaten waarna de gisting voltooid wordt in betonnen vaten. De tweede gisting gebeurt op gebruikte schillen van druiven voor Amarone wijn, waarna de wijn 12 maanden rijpt in eikenhouten vaten. Dit levert een robijnrode wijn op met tonen van rood fruit, donkere kruiden, mos wortel en sandelhout en een minerale afdrank met hints van inkt en grafiet.

De Corvina geeft tannines en pigment, de Rondinella past zich gemakkelijk aan aan de bodem, en de Molinara draagt bij aan de karaktersitieke geur en knapperigheid(!) van de wijn. De andere inlandse variëteiten omvatten (wie kent ze niet): Oseleta, Rossanella, Pelara en Cabrosina.





## ***Herve kaas met peer en koffiecrumble***

### **Cockburn's – Special Reserve port**

land: Portugal

gebied: Douro

druif: lokale variëteiten    serveertemperatuur:  
kamertemperatuur, 's zomers licht gekoeld

kleur: rood

prijs: €... (Sligro)

Begin 19<sup>e</sup> eeuw besloten de Schotse wijnhandelaren Robert en John Cockburn om zelf een porthuis op te zetten in Portugal om verzekerd te zijn van aanvoer van goede wijn in tijden dat er veel goedkope, slechte wijn in Groot-Brittannië werd ingevoerd. Kwaliteit was hun belangrijkste drijfveer, maar daar kwam de klad in nadat het bedrijf in 1962 door een multinational werd opgekocht. In 2010 werd Cockburn's weer een familiebedrijf en werden 48 jaren van bedrijfsmatige beslissingen ongedaan gemaakt door de aandacht terug op kwaliteit te richten.

Cockburn's Special Reserve is geselecteerd om de rijkdom en concentratie van de mooiste wijngaarden in de boven-Douro en heeft vijf jaar gerijpt in eiken vaten. Dit geeft deze port zijn fruitige en volle smaak en kenmerkende droge afdronk.

Proefnotities: granaat rode kleur. Een jeugdige neus volmet rijke en geconcentreerde aroma's van rood fruit, voornamelijk rode kers en hints van ruimen en aardbei. In de mond zoet, afgerond, middellang en met weelderig rode bessen smaken die leiden naar een onderscheidende droge afdronk, gebalanceerd met fijne houtachtige smaken. Goede begeleider van chocoladedesserts en kaasplankjes.

Prijzen zijn weergegeven inclusief BTW, maar kunnen (tijdelijke) aanbiedingen zijn.

*Salute!*

Gerard Haagh, Leo Klopper, Leontine van Campen en Albert Immerzeel, met dank aan Richard van Hoorn (Sligro)