



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu april 2019

Gevulde kleine komkommer

Parade van garnalen

Ricottagnocchi met aubergine en salieboter

Lamsfilet met groente

Dame blanche Matcha

- 1: Sergio Herman
- 2: CCN Limburg
- 3: Ottolenghi
- 4: Cook
- 5: Sergio Herman

Kleine komkommers met harissa en hummus

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Komkommer 10 komkommers ½ komkommer</p> <p>Verse harissa 2 uien, fijngesneden 2 teentjes knoflook, fijngesneden 8 el Arbequina-olijfolie 2 tl komijnzaad 1 tl korianderzaad ½ tl karwijzaad 1 el tomatenpuree 100 gr rode paprika, ontveld en zonder zaadjes 200 gr tomaat, ontveld en in brunoise gesneden 75 gr verse chilipeper, fijngesneden 150 gr kippenbouillon 10 blaadjes verse munt 1 el zeezout</p>	<p>Komkommer Halveer de snoepkommers in de lengte en hol ze een beetje uit met een klein lepeltje. Schil de halve grote komkommer en snijd het buitenste van de komkommer in kleine brunoise.</p> <p>Verse harissa Stoof de uien samen met de knoflookteentjes zachtjes in de olijfolie. Voeg alle specerijen en de tomatenpuree toe en laat zachtjes meestoven.</p> <p>Voeg na 5 minuten de paprika, tomaat en chilipeper toe en laat opnieuw meestoven.</p> <p>Breng op smaak met het zeezout, voeg de kippenbouillon en munt toe en laat alles zachtjes stoven tot alle bouillon is verdampt en alles gaar is.</p> <p>Mix met de staafmixer of draai in de blender fijn en voeg eventueel nog een beetje zout toe Bewaar alles in een weckpot of in een afsluitbare plastic doos in je koelkast.</p>
<p>Vulling 8 dunne groen mini-asperges</p> <p>2 sjalotten, gesnipperd 5 blaadjes munt, fijngesneden 2 el koriander, fijngesneden 5 el geweekte, gekookte kikkererwten</p>	<p>Vulling Blancheer de groene asperges in maximaal 1 minuut en spoel ze onder ijskoud water af. Ze moeten nog een bite hebben. Snijd ze in gelijke kleine stukjes.</p> <p>Meng de brunoise van komkommer met de gesnipperde sjalot, stukjes asperges, munt en koriander en de kikkererwten. Breng op smaak met peper en zout.</p>

<p>1 el sushi azijn 2 eetlepels olijfolie 3 el Griekse yoghurt</p> <p>Serveren Snoepkomkommers zie boven. Fleur de sel, peper 150 gram hummus</p> <p>Enkele takjes verse marjolein en basilicum, affilia cress Olijfolie Arbequina</p>	<p>Voeg de sushi azijn en twee eetlepel olijfolie toe en meng. Voeg daarna de Griekse yoghurt toe.</p> <p>Serveren Kruid de snoepkomkommers met fleur de sel en versgemalen peper, Spuut of lepel wat hummus in de komkommers en smeer dicht. Breng daar bovenop de yoghurt-komkommersalade en een klein beetje harissa</p> <p>Werk af met takjes marjolein en basilicum en 1 eetlepel olijfolie.</p>
---	---



Parade van garnalen CCN Limburg

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Garnaal in Tempura olie om te frituren 1 ei 500 ml ijskoud water met 3 ijsblokjes 225 gram bloem 25 gram maizena 10 rauwe scampi's, gepeld, darmkanaal verwijderd Zout	Garnaal in Tempura Verhit de frituurolie (180 graden) Doe water, ijsklontjes en ei in een kom en klop dit los met een vork. Voeg de bloem en de maizena toe en roer met een vork los. Voeg naar smaak zout toe. Snijd de scampi's in aan de onderkant tegen het kromtrekken bij bakken. Wil je ze helemaal recht dan ook de zijkant insnijden Haal de scampi's door het beslag en frituur ze in ongeveer 2 minuten gaar.
Peterseliemayonaise Bosje peterselie. fijngesneden 2 teentjes knoflook, geperst 2 eidooiers 2 eetlepels mosterd 2 eetlepels honing 2 soeplepels bouillon 2 eetlepels witte wijnazijn 500 ml maaskiemolie Zout	Peterseliemayonaise Meng ondertussen de peterselie. knoflook. eidooiers, mosterd, honing, bouillon (kamertemperatuur) en azijn door elkaar met de staafmixer. Giet er langzaam de olie bij. Goed blijven mengen tot de dressing een beetje gaat binden. Breng de mayonaise op smaak met zout Voeg eventueel nog wat honing of olie toe als de dressing je in de keel prikt. Neem 10 glaasjes, giet er mayonaise in en steek een scampi in de mayonaise
Scampisoep 10 scampi ongepeld 1 eetlepel olijfolie 1 ui, klein gesneden Stukje prei, klein gesneden 2 theelepels tomatenpuree 60 ml droge witte wijn 60 ml cognac 600 ml visbouillon	Scampisoep Maak de scampi's schoon en bewaar de pantsers. Verhit de olie in een pan en bak de ui, prei en de scampipantsers 2 minuten. Roer de tomatenpuree erdoor en blus af met wijn, cognac en de visbouillon, roer goed door. Laat dit op een laag vuur ongeveer 15 minuten pruttelen. Haal de scampipantsers eruit en pureer het overige mengsel fijn met de staafmixer. Zeef het en schenk terug in de pan Houd warm.

<p>120 ml slagroom lobbij geklopt 30 ml ketjap Zout</p> <p>Scampi-avocadomousse 250 gram scampi's 10 scampi's voor de garnering 2 rijpe avocado's 1 eetlepel limoensap 2 tomaten, brunoise</p> <p>2 eetlepels verse dille fijngehakt 1 sjalotje fijngesneden</p>	<p>Snijd de scampi in stukjes en voeg toe aan de soep, laat 1 minuut garen en breng op smaak met peper en zout. Klop de slagroom lobbij en spatel de ketjap erdoor. Verhit de soep en verdeel over de kopjes, schep er een lepel ketjaproom op.</p> <p>Scampi-avocadomousse De scampi's in de olijfolie zacht bakken of koken. Snijd ze in kleine stukjes. Avocado in kleine blokjes snijden en besprenkelen met limoensap (tegen verkleuren) Tomaten ontvellen (kruis de tomaten voor het ontvellen aan de onder en de bovenkant in, dompel ze enkele seconden onder kokend water en koel in ijswater) , zaadjes verwijderen en vruchtvlees in kleine blokjes snijden.</p> <p>In een kom stukjes garniaal, avocado, tomaat, sjalotje, dille en limoensap omscheppen. Op smaak brengen met zout en peper.</p> <p>Serveren Leg op een bord in een uitsteekrondje scampi-avocado mousse. Daarnaast een glaasje peterseliemayonaise met een scampi in tempura. Daarnaast een glaasje of een kopje scampisoep.</p>
---	--

Voor de leden die een allergie voor schaaldieren hebben vervangen we de scampi in tempura met extra groente in tempura gebakken.
Het avocadotaartje maken zonder scampi's maar met stukje zalm.
Het soepje vervangen door vissoepje met zalm.



Ricottagnocchi in aubergine met salieboter Ottolenghi

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Ricottagnocchi 60 gr pijnboompitten 500 gr ricotta 4 eidooiers 80 g bloem 85 gr Parmezaanse kaas, vers geraspt 30 gr fijngesneden bladpeterselie 30 gr fijngesneden basilicum ½ theelepel nootmuskaat 1 theelepel zout Royaal vers gemalen peper	Ricottagnocchi Rooster voor de gnocchi de pijnboompitten in een kleine koekenpan 3-4 minuten op halfhoog vuur; roer af en toe zodat ze gelijkmatig kleuren. Laat ze afkoelen en snijd ze in stukjes. Schud ze in een schaal en voeg ricotta, eidooiers, bloem, geraspte Parmezaan, kruiden, nootmuskaat en zout en peper toe. Roer alles door elkaar en zet afgedekt 4 uur of tot de volgende dag in de koelkast
Aubergine 2 kleine tot middelgrote aubergine 8 eetlepel olijfolie	Aubergine Verhit de oven tot 180 graden. Snijd aan beide uiteinden een schijfje van de aubergine en snijd hem overlangs in 5 mm dikke plakken; je hebt er 20 tot 30 nodig, afhankelijk hoeveel gnocchi je maakt. Leg de plakken op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk royaal met olijfolie. Rooster de aubergines 10 – 15 minuten in de oven tot de plakken gaar en goudbruin zijn. Je kunt ze ook in een grillpan 2-3 minuten grillen aan elke kant.
Gnocchi Haal het beslag van de gnocchi uit de koelkast.	Gnocchi Bevochtig je handen en schep porties ricottamengsel van 35-45 gram. Vorm zo 20 - 30 langwerpige rolletjes. Breng intussen een pan met kokend water aan de kook. Laat rustig een paar rolletjes tegelijk in het water glijden – pocheer ze niet allemaal tegelijk, omdat ze dan aan elkaar gaan kleven. Na een minuut of 2 komen ze naar het oppervlak drijven.

<p>40 g boter, gesmolten</p>	<p>Schep ze met een schuimspaan uit de pan op een schone theedoek. Dep ze met keukenpapier droog en bestrijk ze met de gesmolten boter.</p> <p>Wikkel als de gnocchi koud zijn om elk ervan een plak aubergine, Snijd de plakken af, zodat de naad aan de onderkant zit. Leg de gnocchirolletjes in een ingevette ovenschaal en zet hem opzij.</p> <p>Je kunt de schaal afgedekt met huishoudfolie een dag in de koelkast bewaren.</p>
<p>40 gr Parmezaanse kaas, vers geraspt</p>	<p>Bestrooi de gnocchi met Parmezaanse kaas en laat ze in een 180 graden verhitte oven in 8 – 10 minuten goed heet worden.</p>
<p>Salieblaadjes 20- 30 salieblaadjes frituurolie</p>	<p>Salieblaadjes Maak de olie heet en frituur de blaadjes, als ze knapperig zijn op keukenrol leggen.</p>
<p>Salieboter 180 gr boter 40 salieblaadjes Een snuf zout 1 eetlepel citroensap (naar keuze)</p>	<p>Salieboter Maak intussen snel de salieboter. Zet een steelpan op halfhoog vuur en verhit de boeter erin tot hij licht goudbruin van kleur is en naar hazelnoten geurt. Neem de pan van het vuur en roer de salie, zout en eventueel citroensap erdoor. Zet de boter nog even op het vuur zodat de salie iets zacht wordt.</p> <p>Verdeel de gnocchi op de borden, giet de hete boter erover en bestrooi met wat salie: serveer direct</p>



Lamsfilet met aubergine, wortel, doperwtten, geitenkaas Cook

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Lamsvlees 5 lamsfilets Ras-el-hanout 2 dl lamsfond Honing Rozemarijn boter</p> <p>Aubergines 150 gram verse geitenkaas 1 kg aubergine Koolzaadolie Tijm Knoflook 2 eetlepels room</p> <p>Bospeen Bospeen 2 p.p. Boter suiker</p> <p>Couscous 150 gram couscous 1 geconfijte citroen (Marokkaanse winkel) Garam masala, Fijngesnipperde sjalot</p> <p>150 gram geitenkaas vers</p> <p>Doperwtjes 150 gr verse doperwtten 500 gram doperwtten (diepvries) Kippenfond 5 blaadjes munt 20 gram boter</p>	<p>Lamsvlees Leg de lamsfilets op een plasticfolie. Bestrooi met ras- el-hanout. Rol op en laat 24 uur rusten. Bak de filets kort aan in een hete pan en gaar verder in de oven. Deglaceer de pan met lamsjus, voeg honing, rozemarijn en wat boter toe.</p> <p>Aubergines Snijd de aubergines in de lengte door, kerf het vruchtvlees kruiselings in, besprenkel met koolzaadolie, tijm en knoflook. Gaar in de oven 45 minuten op 150 graden. Haal het vruchtvlees er uit, mix het met de verse geitenkaas, 2 eetlepels room en wat olie tot een gladde massa.</p> <p>Bospeen Kook de bospeen 3 minuten, schrik ze in ijswater. Leg ze in een pan met boter, water en suiker.</p> <p>Couscous Bereid de couscous volgens instructies. Meng met brunoise van gekonfijte citroen, garam masala, en fijngesnipperde sjalot er warm door.</p> <p>Doperwtjes Kook de verse doperwtjes, schrik af en zet weg. Kook de diepvrieserwtjes, mix ze met kippenfond. boter en wat munt</p>

Serveren:

Maak met de auberginecrème een veeg op het bord.

Leg daarop enkele tranches lamsfilet.

Leg de couscous op de auberginecrème

Leg daarop stukjes geitenkaas

Leg de bospeentjes en de verse erwten erbij

Versier het bord met de puree van erwten en bospeentjes.

Geef de saus apart erbij

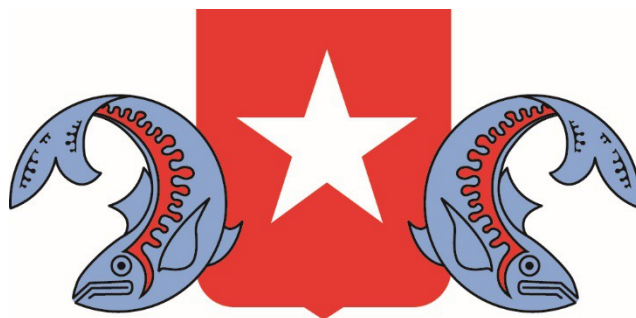


Dame Blanche Matcha

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Matchacake 125 gr boter 150 gr poedersuiker 25 ml vanille olie 3 eieren 50 gr amandelpoeder 30 ml melk 100 gr bloem 25 gr matchapoeder 3 g bakpoeder 50 gr donkere chocolade. grof gehakt	Matchacake Klop de boter, poedersuiker en de olie op. Voeg de eieren een voor een toe. Voeg amandelpoeder en melk toe Zeef de bloem, het matchapoeder en bakpoeder boven het mengsel en mix tot een glad geheel. Meng de grof gehakte donkere chocolade erbij. Giet het mengsel in een cakeblik en bak 45 minuten in de oven van 160 graden.
Crumble 75 gr suiker 75 gr amandelpoeder 75 g boter 75 gr bloem 5 g zout	Crumble Verwarm de oven op 175 graden Meng alles tot je allemaal kleine stukjes deeg krijgt. Spreid deze goed uit op een bakplaat met bakpapier. Bak in de oven in 20 minuten af
1 koffielepel cacaopoeder	Meng de cacaopoeder door de gebakken crumble
Chocoladesaus 100 ml room 100 gr chocolade	Chocoladesaus Breng de room aan de kook. Giet de hete room over de chocolade en meng het geheel. Zorg dat de saus warm blijft voor het serveren.
Matchachocolade 150 gr witte chocolade 5 gr matchapoeder	Matchachocolade Smelt de witte chocolade au-bain-marie en meng met het matchapoeder. Smeer het mengsel met een spatel dun uit op een vel bakpapier en laat opstijven in de koelkast. Snijd de matchacake in mooie vierkante plakjes.
Vanille ijs 1 half vanillestokje 385 gr volle melk 25 gram melkpoeder 0,5 gr zout	Vanille ijs Snijd het vanillestokje in de lengte open en schraap het zaad eruit. Meng melkpoeder, suiker en zout door elkaar.

<p>85 gram suiker 40 gram slagroom 55 gram eierdooier 10 gram druivensuiker</p> <p>Room 300 gram room 30 gram suiker vanillesuiker</p>	<p>Voeg dit mengsel roerend toe aan de melk, voeg het merg en vanillestokje toe en verwarm het geheel op 60 / 70 graden. Niet laten koken en niet meer roeren. Klop de eidooier met de druivensuiker tot het fluffy en lichtgeel is. Verwarm het melkmengsel in een pan tot 85 graden. Giet vervolgens een kwart van het mengsel bij de gekopte eidooier. Roer dit met de garde goed door. doe het terug in de pan bij de rest van melkmengsel, zet het vuur hoger en blijf roeren. Houd de temperatuur in de gaten, als het mengsel 85 graden is giet je het bij de slagroom) die in een bak met ijswater staat) en roer met een garde de compositie goed door. Laat het afkoelen tot kamertemperatuur. Zet het mengsel daarna afgedekt met plasticfolie in de koelkast. Draai er ijs van.</p> <p>Room Klop de room met de suiker en vanillesuiker half op.</p> <p>Serveren Leg de crumble op het bord met daarop 2 grote bollen of quenelle vanille ijs. Lepel er wat opgeklopte room naast.</p> <p>Schik er een plakje matchacake naast en bestrooi met nog wat matchapoeder. Breek de matchachocolade in mooie stukken en lepel er op het laatste moment de warme chocoladesaus tussen.</p>
---	--





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn en spijs – april 2019

Aperitief - Gevulde kleine kommer

Schlumberger – S 2018

gebied: Elzas

land: Frankrijk

-druif: Mix - Pinot Blanc - Pinot Noire - Pinot Gris-

:(prijs: € 7,= (Sligro

kleur: wit



The “S” of Schlumberger

Helderwitte wijnstijl van Pinot Blanc, Pinot Noire en Pinot Gris uit de Elzas van Schlumberger, 5 jaar bewaartijd, serveertemperatuur 10 °C. De “S”-cuvée van Domaines Schlumberger is de blend van Pinot Blanc, Pinot Noire en Pinot Gris. Het is een droge witte wijn uit de Elzas, de mond is goed, .subtiel vol en levendig. Er zijn fruitige citrustonen

Lekker als een aperitief met tapas of hapjes, bij gegrilde vis, vers of .gemarineerd, maar ook bij fondue, zuurkool en Elzasser keuken



Parade van garnalen

Ravenswood – Vintners Blend

2015

gebied: California

land: USA

druif: Chardonnay

(prijs: € 7,= (Sligro

kleur: wit

Een van de leukste producenten in Californië is Ravenswood. Het motto van dit wijnbedrijf is: no wimpy wines ! Hoewel Ravenswood al lang niet meer de 'funky' Winery uit de beginjaren is, blijft het een referentie. Niet alleen voor zijn beroemde Zinfandels, maar ook voor andere druiven, inclusief Chardonnay. In de beginjaren "... zou wit ondenkbaar geweest zijn, maar "the times they are changin

.Vrij vertaald: geen wijnen zonder flauwekul, maar met inhoud

De Chardonnay is daar een voorbeeld van: rijp, rond en gewoon lekker. Deze wijn past goed bij .pasta- en kalfsgerechten

Ricottagnocchi met aubergine en salieboter

VIGNA TRAVERSO TROJ – 2014

gebied: FRIULI

land: Italië

:druif

(prijs: € 7,= (Sligro

kleur: rood

Mooie blend van Merlot, Refosco en Schioppettino druiven, waarvan de laatste twee lokale varianten zijn. Toegankelijke, niet te krachtige wijn met een mooie .kruidige toets in de finale



Lamsfilet met groente

liyen - single vineyard

land: Chile
gebied: Santa alicia
druif: cabernet sauvignon
) kleur: rood
(prijs: € 7,= (Sligro

Santa Alicia in Maipo Valley toont Chili van zijn beste kant. Van prima basislijn tot sublieme toppers onderscheiden de wijnen zich door typiciteit en kwaliteit.

”Bijzonderheid: altijd betrouwbaar

Valle de Maipo is ‘Cabernetland’, zeg maar de Bordeaux van Chili. Goed voor wijn met .unieke puurheid

Cabernet van één enkele wijngaard en opgevoed op 100% nieuwe Franse vaten. Een echte Cru .uit Chili dus

Dit is een indrukwekkende Cabernet Sauvignon met veel karakter, complexe smaak en rijpe ..tannine



Dame blanche Matcha

Martinez - Marsala superiore riserva - dolce

gebied: Marsala land: Sicilië
druif: Grillo en Zibibbo



(prijs: € 8,= (Sligro) kleur: rood

Marsala

,De oude havenstad Marsala ligt in de provincie Trapani aan de uiterste westkant van Sicilie en is vooral bekend om de .zoutwinning en om haar wijnen waarvan Marsala de bekendste is

? Wanneer dinkt men Marsala

De wijn wordt van origine (licht gekoeld) geschonken als aperatief of tussen het eerste en tweede gerecht van een

.traditionele (Siciliaanse) maaltijd

..Deze zoete variant bij een chocolade~, fruitdessert

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

!Salute

.(Gerard Haagh, Leo Kloppers en Albert Immerzeel, met dank aan Richard van Hoorn (Sligro