



CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

## **Menu juni 2017**

**Amuse Waldorf on a stick**

ooooo

**Vrienden in het groen met Rillette van Kabeljauw**

ooooo

**Artisjokkenhart met tuinbonen**

ooooo

**Ierse Runderlende met friet van zoete aardappel;  
sjalottencompote en bearnaisesaus**

ooooo

**Gemarineerde aardbeien met corail en vanille-ijs**

ooooo

**Bron:**

1. CCN Almere
2. CCN Almere
3. Yotam Ottolenghi
4. De Eenhoorn
5. Ton Smit

Menu juni 2017..  
Cuisine Culinaire Maastricht  
Auteur : Alda Hermes en Silvia Vennix

## Amuse Waldorf on a stick

<p><b>Ingrediënten</b> (10 personen)</p> <p>1 knolselderij 4 Granny Smiths appels 1 ei, 35 Griekse Yoghurt, 200 ml walnotenolie, 13 walnoten, 6 blaadjes gelatine.</p> <p>Eetbare begonia's of appelcress Lange cocktailprikkers Alu folie</p>	<p><b>Bereidingswijze</b></p> <p><b>Walnootcrème</b> Scheid het ei. Mix yoghurt en eiwit in een maatbeker met de staafmixer. Voeg de walnotenolie <b>druppelsgewijs</b> tot er een dikke massa ontstaat. Vul er een spuitzak mee en reserveer koel.</p> <p><b>Appelgelei</b> Reserveer voor het maken straks van de Waldorf 1,5 appel. Maak 250 ml (+/- 2,5 appel) vers appelsap van appels met schil en vervolgens zeven. Alternatief: Koop goed appelsap !!! Week de gelatine in koud water. Breng de appelsap aan de kook en roer er van het vuur af de uitgeknepen gelatine doorheen. Laat de appelgelei staan, <b>niet</b> koelen, het moet nog een beetje vloeibaar blijven.</p> <p><b>Walnoten</b> Warm de oven voor op 180°C. Verdeel de walnoten op een bakplaat en rooster ze in een paar minuten goudbruin. Laat iets afkoelen en hak ze fijn met een snufje zout.</p> <p><b>Waldorf</b> Schaaf op een mandoline dunne plakjes van 1,5 appel op stand 4 en van een ½ knolselderij op stand 3. Bewaar de andere halve knolselderij. Steek de plakjes uit met een steekring. Blancheer appel en selderij apart van elkaar kort in flink! Gezouten water en dompel direct kort in ijswater. Maak stapeltjes van de plakjes, neem eerst een plakje selderij, dan een plakje appel, herhaal dit 5 x. Prik er een cocktailprikkers in en haal de stick 3 maal door de appelgelei. Rol of besprenkel de sticks vervolgens door de gehakte walnoten. (bij voorkeur in 2 delen).</p>
--	--

Menu juni 2017..

Cuisine Culinaire Maastricht

Auteur : Alda Hermes en Silvia Vennix

**Serveer:** Bekleedt de overgebleven halve knolselderij met alu folie, perforeer de selderij voor (bijv. met een vleesvork) voordat je de prikkers er definitief insteekt. Spuit op elke stick een flinke dot walnotencrème en garneer met een begoniabloemetje of appelcress.



## Vrienden in het groen met Rillette van Kabeljauw

<p><b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)</p> <p>5 komkommers 6 gr agar agar</p> <p><b>Citrusvinaigrette</b> 75 ml grapefruitsap 75 ml sinaasappelsap 75 ml citroensap Zout, en vermalen peper 75 ml extra virgine olijfolie 5 gr Wasabi poeder</p> <p><b>Avocado crème</b> 500 gr avocado 1 limoen 150 ml citrus vinaigrette Zout 200 gr mayonaise</p> <p><b>Pistache- tapenade</b> 100 ml olijfolie 100 ml pistacheolie 100 gr pistachenoten 50 gr citrus vinaigrette Zout en peper 50 Aziatische vinaigrette</p>	<p><b>Bereidingswijze</b></p> <p><b>Komkommerblokjes</b> Schil 1 komkommer en snijd deze op de snijmachine in lange dunne plakken, stand 5 en dek af en leg in de citrus vinaigrette, breng op smaak met peper en zout. Snijd 1 komkommer brunoise zonder schil, 200 gr nodig. Maak van de overige 3 komkommers met schil sap, middels de sapcentrifuge en kook met de agar agar, daarna de komkommerblokjes toevoegen, in lage vorm gieten en koel wegzetten. Snijd voor het opdienen kleine blokjes van 1 x 1 cm</p> <p><b>Citrusvinaigrette</b> Pers grapefruit, sinaasappel en citroen. Meng de gelijke delen (75 ml) van het vruchtensap en olijfolie door elkaar, Maak op smaak met peper en zout.</p> <p><b>Aziatische vinaigrette</b> Neem 50 ml citrus vinaigrette en voeg een mespuntje wasabi toe.</p> <p><b>Avocado crème</b> Maak mayonaise volgens basisrecept Vruchtvles van de avocado met limoensap, Citrus vinaigrette, zout en mayonaise met blender door elkaar mixen en koel wegzetten.</p> <p><b>Pistache- tapenade</b> Voeg de olijfolie, pistachenoten en pistachenoten bij elkaar in een pan en een half uur laten garen bij 80° C. Meng met de overige ingrediënten, mix in een blender, in spuitzak koel wegzetten</p>
---	---

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Rillette van Kabeljauw</b> 300 gr kabeljauwfilet 2 sjalotten 6 takjes koriander, 1 cm gember, 1 citroen, 125 gr St. Moret, 2 tomaten, 300 gr casinobrood, Olijfolie.	<b>Rillette van Kabeljauw</b> Gaar de kabeljauw in een ovenschaal 12 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C en laat volledig afkoelen. Snipper de sjalot zo fijn mogelijk, snijd de korianderblaadjes zo fijn mogelijk, rasp de gember en de citroen. Meng de sjalot, koriander, gember en citroensap. Plisseer de tomaten en snijd ze in 4-en, verwijder het zaad en snijd het vlees in fijne brunoise. Druk zoveel mogelijk vocht uit de kabeljauw, meng met de hand de St. Moret er doorheen. Voeg sjalot, koriander, gember, citroen een aan het einde de tomaat toe. Breng hoog op smaak met zout en peper. Snij de korsten van het brood en rol deze dun uit, snij de plakken in tweeën en bak deze in de oven af tot toast.

**Serveer:** Maak in het centrum van het bord een bolletje van de kabeljauw rillette. Dresseer de komkommerblokjes op het bord. Maak van de kommerplakjes rolletjes en zet er 1 rechtop en de andere leg de andere plat. Spuit de avocado crème in de rolletjes en dresseer met een kleine lepel de pistache tapenade. Maak het geheel af met de Aziatisch vinaigrette.



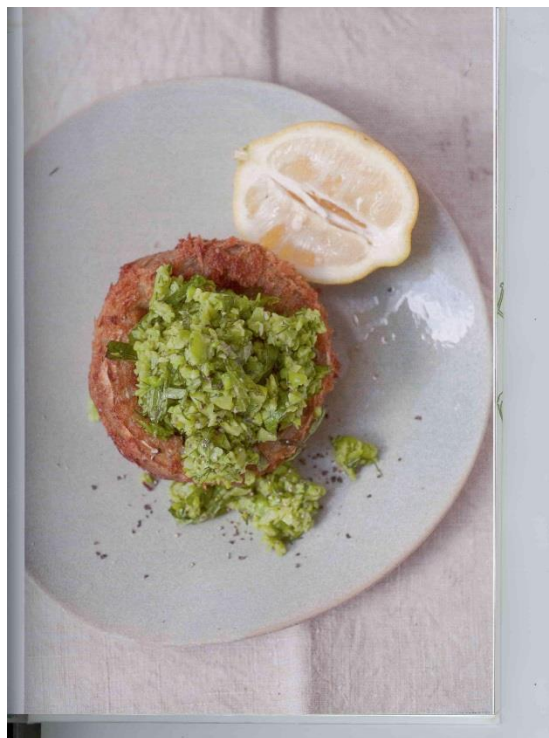
Menu juni 2017..  
Cuisine Culinaire Maastricht  
Auteur : Alda Hermes en Silvia Vennix

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
800 gram gedopte tuinbonen	Tuinbonen doppen en blancheren. Blancheren: water aan de kook brengen, dan de tuinbonen toevoegen, 3 minuten laten koken. Afgieten en direct koud spoelen en in een vergiet laten uitlekken. Als de bonen koud zijn de zachte groene boontjes tussen wijsvinger en duim uit de vliezen drukken. (dubbel vliezen).
3 tenen knoflook, fijngehakt 2 dl goede kwaliteit extra vergine olijfolie Zeezout Zwarte peper	De boontjes met de knoflook, 1 ½ - 2 dl olijfolie zout en zwarte peper in een foodprocessor de boontjes grof hakken. Met de pulseerknop. Je kunt het ook met vork prakken. Let op niet tot puree draaien.
1 artisjok p.p. Sap van 1 citroen p.p. 1 halve citroen p.p.	Artisjokken: Snijd het grootste deel van de stelen van de artisjokken en trek de buitenste blaadjes eraf. Snijd als je de zachtere, blekere blaadjes bereikt met een kartelmes de bovenkant eraf zodat alleen de onderkant overblijft. Schraap met een mesje het hooi en eventuele taaie blaadjes eruit. Wrijf de artisjokken rondom in met het sap van een halve citroen en leg ze in een kom koud water. Voeg het overige sap van de citroen met de lege citroenschillen toe.
Olie om te bakken 4 eieren 100 gram pankomeel	Breng een ruime pan water aan de kook. Laat de artisjokharten rustig erin zakken en laat ze 7 – 10 minuten zachtjes koken tot een mes er gemakkelijk inglijdt. Giet ze af en laat ze op een theedoek uitlekken.  Leg de artisjokharten in een kom losgeklopt ei en wentel ze er goed door. Leg op een bord het pankomeel met een beetje zout. Paneer de artisjokken.  Giet in een koekenpan 3 cm olie en verhit hem tot hij bijna rookt.

<p>Sap van 3 citroenen 10 eetlepels fijngesnipperde munt 10 eetlepels fijngehakte dille</p>	<p>Leg een paar artisjokken in de olie en frituur deze ongeveer 4 minuten totdat ze rondom gelijkmatig bruin zijn. Leg ze op een met keukenpapier bedekte schaal en bestrooi met beetje zout.</p> <p>Roer de gehakte kruiden en het sap van de citroen door de gekneusde tuinbonen.</p>
---	---

Serveer:

Leg de artisjok op een warm bord en schep daarop en omheen wat tuinbonen. Sprenkel wat olijfolie erover. Leg een halve citroen erbij.



Menu juni 2017..  
Cuisine Culinaire Maastricht  
Auteur : Alda Hermes en Silvia Vennix

## **Ierse runderlende met friet van zoete aardappel, sjalottencompote en bearnaise saus**

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
Runderlende van 1 kg	<p><b>Runder lende</b></p> <p>Maak de lende nog een beetje schoon maar laat het vet zitten. Verdeel hem in twee of drie stukken. Braad ze mooi krokant rond om aan en gaar ze in de oven tot 52° kerntemperatuur op 100°.</p> <p>Snijd het vet eraf en snijd dit in blokjes. Bak hier kaantjes van. Doe dit 3 kwartier voor doorgeven.</p>
1 kg zoete aardappel	<p><b>Frieten</b></p> <p>Snij de aardappels in gelijke frieten en kook deze beetgaar in max 5 minuten in ruim water met zeezout . Bak de frieten rond om in een beetje olijfolie goudbruin ( niet frituren). Zout ze licht na.</p>
500 gram boter	<p><b>Bearnaise saus</b></p> <p>Boter klaren ( techniek: zie bijlage)</p>
6 takjes dragon 3 sjalotten 10 witte peperkorrels 1 dl dragonazijn 1 dl witte wijn	<p>Castric maken: Haal de blaadjes van de dragon Snijd de blaadjes zeer fijn ( bewaar tot het laatst) Maak de sjalotten schoon en snijd ze zeer fijn Kneus de peperkorrels Breng de sjalotten met de dragonstelen, peperkorrels azijn en witte wijn aan de kook. Laat het inkoken tot de helft Zeef het vocht en laat afkoelen.</p>
150 gram eidooier ( 4-5 eieren)	<p>Vermeng de castric met de eidooiers Klop de eidooiermix au bain marie tot max 75 C tot er stand in zit. Roer er langzaam bij 40 C de geklaarde boter erdoor Breng de saus op smaak met zout. Blijf kloppen. Roer de fijngesneden dragon erdoor.</p> <p>Bewaar de saus bij ongeveer 37 C</p>

Menu juni 2017..

Cuisine Culinaire Maastricht

Auteur : Alda Hermes en Silvia Vennix



1 kg. Sjalotten  
30 gr boter  
3 blaadjes laurier  
6 kruidnagel  
5 dl kalf fond  
1 dl rode wijn

### Sjalotten compote

Maak de sjalotten schoon, snijd ze in dunne ringen en bak deze licht aan in de boter. Voeg de laurier en kruidnagel toe en blus af met de kalfsfond en de wijn. Laat rustig inkoken tot alle vocht verdampt is. Maak op smaak en verwijder de laurier en kruidnagel.

Serveer:

Leg op een warm bord een quenelle van sjalottencompote, daarbij 3 a 4 frieten en 3 plakken vlees. De kaantjes ertussen leggen. afmaken met de saus



## Gemarineerde aardbeien met vanille ijs en corail

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
50 gram boter 125 gram poedersuiker 0,9 dl sinaasappelsap 50 gram bloem 50 gram gevliesde amandelen 50 gram pecannoten 50 gram gevliesde hazelnoten	Corail: Smelt de boter Roer de poedersuiker, sinaasappelsap en bloem erdoor Laat het in de koelkast opstijven Hak de noten fijn Smeer het beslag dun uit op een siliconenmatje Strooi de noten erover Bak het op 180 graden Laat het afkoelen Breek het in stukken
5 perssinaasappels	Snijd van de sinaasappels 10 stukken schil zonder wit. Dit kun je met een dunschiller doen. Snijd de schil in julienne ( reepjes) Blancheer de schilletjes kort in kokend water en spoel daarna meteen koud. Pers de sinaasappels uit Breng het sap met de suiker. steranijs en kardemom aan de kook Laat het even doorkoken Laat het afkoelen Voeg de julienne van de sinaasappel toe
125 gram witte basterdsuiker 3 steranijs 13 kardemomzaadjes	
750 gram aardbeien	Was de aardbeien Verwijder de kroontjes Leg de aardbeien in het gekoelde sinaasappelsap Laat ze een uurtje marineren Verwijder de steranijs en kardemom
1 vanillestokje 250 ml volle melk 250 ml slagroom 4 eidooiers 125 gram suiker	Vanille roomijs: Schraap het merg uit het vanillestokje en breng samen met de melk en de slagroom aan de kook. Doe de eidooiers met de suiker in een kom en klop dit goed door tot het glad is. de suiker is opgelost in de eidooiers. Schenk de kokende slagroom al roerende op de eidooiermassa en klop alles goed door. Dit mengsel niet meer laten koken.

Menu juni 2017..

Cuisine Culinaire Maastricht

Auteur : Alda Hermes en Silvia Vennix

	Verwijder het vanillestokje. Eventueel zeven. Laat het mengsel afkoelen. Giet de afgekoelde massa in de ijsmachine.
--	--

Serveer:

Leg de aardbeien op een bord

Schep sinaasappelsap en julienne erover

Leg een bol ijs in het midden

Leg een stuk corail op het ijs



Menu juni 2017..  
Cuisine Culinaire Maastricht  
Auteur : Alda Hermes en Silvia Vennix

## Boter klaren: clarificeren

<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereidingswijze</b>
250 gram	<p>Snijd de boter in blokjes. Laat ze in een klein pannetje op laag vuur smelten, zonder te roeren. Of au bain-marie smelten.</p> <p>Schep met een schuimspaan de witte deeltjes van de boter. Doe dit na circa 15 minuten, op het moment dat de wei zich afgescheiden heeft en zich op de bodem van het pannetje bevindt.</p> <p>Giet de boter voorzichtig door een puntzeef: zorg ervoor dat de wei op de bodem blijft liggen. Als het goed is, heb je nu een heldergele boter over; geklaarde boter. Je kunt de boter meteen gebruiken of in de koelkast bewaren.</p>
-----	-----
Wat is het?	Gesmolten boter, ontdaan van onzuiverheden ( wei en vaste bestanddelen)
Bereidingstijd:	15 minuten
Benodigheden:	Extra fijne puntzeef Schuimspaan
Houdbaarheid:	Enkele weken in de koelkast in luchtdicht afgesloten bakje/ potje. Verwarm de boter voor gebruik op zeer laag vuur
Wat gebeurt er als boter wordt verwarmd?	<p>Boter is een emulsie die 80 % vetten bevat. De overige 20 % bestaat uit water, eiwitten en lactose. Tijdens het smelten van de boter wordt de emulsie gedestabiliseerd: de vetten stijgen naar de oppervlakte en worden gescheiden van de eiwitten, vaste bestanddelen en het water</p> <p>Door de eiwitten uit de boeter te halen verhoog je het rookpunt van de boter: van 120 C ( gewone boter) naar 170 C ( geklaarde boter). Het zijn namelijk de eiwitten die als eerste verbranden. Geklaarde boter kan dus bij bereidingen op hogere temperaturen</p>

Menu juni 2017..

Cuisine Culinaire Maastricht

Auteur : Alda Hermes en Silvia Vennix

Opmerking:	gebruikt worden en op die manier olie vervangen bij het bakken of braden van gerechten.  Boter verliest 20 tot 25 % van zijn gewicht tijdens het “klaren”. Ghee is de Indische benaming voor geklaarde boter.
------------	--