



CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

# Menu oktober 2022

**Haringtartaar met Gin-fizz espuma 1**

**Scampi met kroepoek met komkommersepuma 2**

**Waldorfsalade met parelhoen 3**

**Vis in zoutkorst 4**

**Roomijs karamel met peer en namelaka 5**

- 1: Hap en Tap
- 2: Hap en Tap
- 3: CCN Almere 8<sup>e</sup> seizoen
- 4: Bart van Olphen
- 5: Hap en Tap

## Haringtartaar met gin-fizz espuma Hap en tap

<p><b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)</p> <p>5 maatjesharingen 2 kleine granny smith appels 2 sjalotjes 125 ml zure room Peper en zout dille</p> <p><b>Voor de gin-fizz espuma</b> 160 g suikersiroop (50%) 190 g citroensap 100 g gin 210 g eiwit</p> <p>limoenzestes</p>	<p><b>Bereidingswijze</b></p> <p>Haringtartaar Snijd de sjalot en de appel in kleine brunoise. Meng de appelblokjes en sjalotsnippers met de zure room, kruid licht met peper en zout.</p> <p>Meng de room door de haringblokjes en werk af met fijngehakte dille Verdeel de haring over 10 glaasjes</p> <p><b>Voor de gin-fizz espuma</b> Maak de suikersiroop: 160 g water en 160 g suiker samen opkoken en laten afkoelen.</p> <p>Meng alle ingrediënten en doe ze in een espumafles 0,5 l</p> <p>Zet onder druk en bewaar in de koelkast.</p> <p>Spuit de gin-fizz espuma net voor het serveren op de haringtartaar en werk af met de geraspte zestes van een bio limoen.</p> <p>Serveer meteen.</p>
--	--



## Scampi gefrituurd in kroepoek, komkommerespuma Hap en Tap

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p><b>Scampi</b> 20 grote scampi gepeld 100 g Kroepoek Eiwit Peper en zout</p>	<p><b>Scampi</b> Maal de ongebakken kroepoek fijn in de keukenmachine tot een kruim van 2 à 3 mm. Droog de scampi goed en kruid ze licht met peper en zout. Steek 2 scampi aan een stokje. Haal door het vloeibaar eiwit en vervolgens door de gemalen kroepoek</p> <p>Frituur in schone olie van 180°C tot de kroepoek volledig gepoft is. Haal uit de olie voordat de kroepoek kleur krijgt en laat goed uitlekken op keukenpapier.</p>
<p><b>Komkommermatje</b> 120 ml sushiazijn 20 g suiker 2 peperkorrels 1 kruidnagel 4 korianderzaadjes 1 komkommer</p>	<p><b>Komkommermatje</b> Maak een dag van tevoren de inmaakazijn door alle ingrediënten samen op te koken. Laat minimaal 24 uur infuseren.</p> <p>Snijd de komkommer doormidden en verwijder de uiteinden. Snijd op de snijmachine in dunne plakken van 2 mm. Snijd de repen van ca 2 cm breedte en zorg dat de schil blijft zitten maar de zaadjes mogen weg.</p> <p>Leg de repen dakpansgewijs over elkaar met de schilzijde boven. Steek uit met een steker en leg er een velletje slagersfolie op. Steek een klein paletmesje onder de komkommermatjes en draai met folie en al om. Stapel de uitgestoken matjes zo op elkaar en bewaar tot gebruik in de koeling Neem de matjes uit de koeling en smeer de komkommer royaal in met het inmaakvocht. Draai de matjes om en plaats op de borden.</p>
<p><b>Komkommerespuma</b> 1 komkommer</p>	<p><b>Komkommerespuma</b> Doe de komkommer in de sapcentrifuge.</p>

<p>150 g komkommersap 1 eetlepel dille ( 9 g) 75 g geitenyoghurt</p> <p>25 g pro espuma koud Zout en peper naar smaak</p> <p><b>Kaaskrokantje</b> 50 g eiwit 75 g parmezaanse kaas 50 g bloem 40 g water 40 g zachte boter 1 snufje zout</p> <p><b>Serveren</b> Boragebloemen</p>	<p>Vermeng het komkommersap, dille en yoghurt met behulp van een staafmixer en laat enkele uren infuseren in de koelkast. Breng op smaak met zout en peper Giet door een fijne zeef en meng er met behulp van een staafmixer de pro espuma door.</p> <p>Giet in een halve liter sifon, belucht met een patroon en schut enkele malen. Bewaar tot gebruik in de koeling Spuut à la minute bij of op het gerecht.</p> <p><b>Kaaskrokantje</b> Meng alle benodigdheden met elkaar en mix stevig in de blender. Smeer het beslag dun uit in siliconevormen en bak af in de voorverwarmde oven op 170°C Gedurende 7 à 8 minuten.</p> <p><b>Serveren</b> Schik alles op het bord zoals op de foto. Werk af met boragebloemen.</p>
---	---



## Waldorfsalade met walnoten en parelhoen CCN Almere

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
3 st parelhoen bouten gevogeltebouillon	Snijd de botjes uit de parelhoen en zet het vlees op in gevogeltebouillon. Pocheer hier de parelhoen in.
1 ananas	Snijd een paar dunne schijven van de ananas en steek hier 20 rondjes uit. Snijd dan de rest van de ananas in julienne.
2 Granny Smith appels 1 citroen	Steek uit van dunne plakjes appel 20 rondjes (houd apart met wat citroen sap.  Snijd de rest van de appels in julienne en sprenkel er wat citroensap over.
200 g knolselderij	Snijd dunne plakken knolselderij Ook hier 20 dunne rondjes steken en de rest met de mandoline of de hand in dunne reepjes snijden. (julienne) Blancheer, koel af en schep de rondjes door het fruitmengsel.
<b>Vinaigrette voor rondjes</b> 15 ml appelcider 15 ml frambozenazijn 90 ml walnootolie	<b>Vinaigrette voor de rondjes</b> Meng de appelcider, frambozenazijn en de olie met wat peper en zout en kaneel Marineer de rondjes in de vinaigrette
100 g verse walnoten	Hou 20 walnoten apart voor garnering en hak de rest van de walnoten grof.  Snijd het parelhoenvlees in stukjes en meng het met de gehakte walnoten door de salade van julienne van knolselderij, ananas en appel
<b>Mayonaise</b> 2 st eidooiers 3 dl Arachideolie 1 eetlepel mosterd Citraensap van halve citroen Scheutje witte wijnazijn Peper/zout	<b>Mayonaise</b> Doe 2 eidooiers in een mixerkom. Voeg 1 eetlepel mosterd, citroensap, wijnazijn toe. Mix met de staafmixer tot een massa. Voeg geleidelijk de arachideolie toe Breng op smaak met peper en zout.

<p><b>Dressing voor salade</b>  Mayonaise (zie boven)  1-2 eetlepels room  Citraensap  Peper en zout</p> <p><b>Serveren</b></p> <p>druppeltomaatjes</p> <p>Peterselie / dille  bloemen</p>	<p><b>Dressing voor salade</b>  Maak een saus van de mayonaise en room, maak hoog op smaak met een beetje citroensap, zout en versgemalen peper.  Maak hier de salade mee aan.  Houd ook wat apart voor garnering.</p> <p><b>Serveren</b>  Leg de rondjes in een diep bord.  Leg in het midden de salade.  Garneer de salade met de walnoten (lak de noten met wat olie af) en tomaatjes  Maak het geheel af met enkele druppels mayonaise / dressing en een toefje peterselie of takje dille en bloempje</p>
--	---



## Zeebaars in zoutkorst

Bart van Olphen

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
	Zet de oven aan op 200°C
<b>Waspeen</b> Per persoon 3-5 waspeentjes Honing Roomboter Zeezout	<b>Waspeen</b> Doe de schoongemaakte waspeen in een vacumeerzak. Laat wat groen aan de peentjes. Doe er wat roomboter, honing en zeezout bij. Vacumeer de zak. Gaar de wortels in 1 uur in de sous vide op 85°C
<b>Gestooftde peterselie aardappels</b> 1 bos platte peterselie 1 fijngesnipperde ui 2 teentjes knoflook 3 eetlepels olijfolie  1 kg aardappels in stukjes  350 ml groentebouillon	<b>Gestooftde peterselie aardappels</b>  Pureer de peterselie, knoflook en olie in een blender of met een staafmixer.  Verhit een koekenpan, schenk de peterselie en knoflook olie erin en fruit hier de ui in tot hij zacht is. Voeg de aardappel stukjes toe en bak deze even kort mee. Giet de bouillon erbij en voeg een ½ theelepel zout en wat peper toe. Laat de aardappeltjes zachtjes en zonder deksel ongeveer 10 tot 15 minuten stoven, tot het vocht verdampt is en de aardappels gaar zijn.
<b>Vis</b> 5 hele zeebaarzen met kop en staart van 700 g, schoongemaakt  Takjes dille 2 citroen in plakjes	<b>Vis</b> Vul de vis met takjes dille en citroenplakjes
<b>Zoutkorst</b> 1 eiwit per 1 kg zeezout  Grof zeezout: per kilo vis 2 ½ kg zout  2 eetlepels olie per vis  water	<b>Zoutkorst</b> Doe de eiwitten in een kom. Klop deze met een garde op tot ze wat steviger zijn. Doe het zout erbij. Meng dit met je handen goed samen, met eventueel een klein beetje koud water. Het moet gaan aanvoelen als modder  Knip de staart van de vis af.

	<p>Bedek de ovenschaal met een deel van het zout als een soort bedje waarin je vis ligt.</p> <p>Bedek de rest van de vis met het overige zeezout, tot de vis in zijn geheel is ingepakt.</p> <p>Zet de vis in de voor verwarmde oven gedurende 20-30 minuten, afhankelijk van de grootte.</p> <p>Met een kernthermometer kun je de temperatuur in de kern te meten. Deze moet 60°C aangeven om de vis te kunnen serveren.</p> <p>Haal de vis uit de oven en breek de zoutkorst open met bijvoorbeeld het heft van een flink keukenmes.</p> <p>Haal voorzichtig het zout van de vis en verwijder de huid, maar zonder dat het zout in aanraking komt met de vis.</p> <p>Lepel de vis van de graat en serveer de vis met wat olijfolie en zout</p> <p><b>Serveren</b> Zet de vis op tafel. Doe de bospeen en aardappels in schalen op tafel.</p>
--	--





## Roomijs van gezouten karamel met peer, namelaka van chocolade en hazelnoot

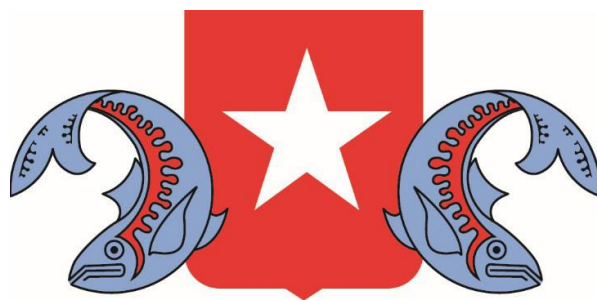
### Hap en Tap

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p><b>Roomijs van gezouten karamel</b></p> <p>105 g suiker 60 g water 150 g melk 300 g slagroom 60 g glucose 102 g eidooier Maldon zout naar smaak</p>	<p><b>Roomijs van gezouten karamel</b></p> <p>Zet de suiker en het water samen op hoog vuur op en kook tot een karamel Blus af met de melk en de slagroom en zorg dat de karamel helemaal is opgelost. Meng de glucose en eidooier in een mengkom. Om dit te vergemakkelijken verwarm je de massa, al roerend met een garde, au bain-marie tot ongeveer lichaamstemperatuur.</p> <p>Schenk het karamelmengsel al roerende bij het eidooiermengsel. Gaar de ijsbasis vervolgens tot 83°C en koel direct terug. Laat de ijsbasis minimaal 6 uur rijpen in de koeling. Draai het vervolgens op in de ijsmachine en bewaar in de vriezer. Serveer het ijs op -14°C Werk af met een beetje Maldon zout</p>
<p><b>Namelaka van karamel</b></p> <p>25 g suiker 25 g water 75 g water ½ vanillepeul</p> <p>5 g glucosestroop 4,5 g gelatine</p> <p>125 g chocolade</p> <p>200 g slagroom</p>	<p><b>Namelaka van karamel</b></p> <p>Namelaka is extra smeuïg Japans chocolademousse.</p> <p>Zet de suiker en de 25 g water samen op hoog vuur tot een karamel. Blus af met 75 g water en los de karamel volledig op. Snijdt ondertussen de ½ vanillepeul over de helft en brand de merg af met een gasbrander. Haal de merg uit de vanillepeul en voeg samen met de glucosestroop toe aan het karamelwater. Los hierin de geweldige bladgelatine op.</p> <p>Smelt de chocolade ondertussen au bain-marie Voeg de chocolade in een keer toe aan het karamelwater en meng tot een geheel.</p> <p>Voeg dan de slagroom toe en meng goed door.</p> <p>Schenk door een zeef en stort in een bakje of mal.</p>

<p><b>Met Zoethout geïmpregneerde peer</b>  50 ml witte wijnazijn  112 ml halfzoete witte wijn  25 g suiker  62 ml water  1 stok zoethout, kapot geslagen  1 halfrijpe handpeer</p> <p><b>Stoofperen gepocheerd in witte wijn</b>  100 g suiker  300 g witte wijn  3 stuks steranijs  1 kaneelstokje  1 el kardemom  500 g water  1 citroen sap en rasp  10 peren Gieser Wildeman</p> <p><b>Crumble van hazelnoot en oreo</b>  100 g hazelnoten  12 g cacao poeder  75 g oreo crumble met crème  Fleur de sel naar smaak</p>	<p>Laat de namelaka een nacht opstijven in het bakje voor een schepbare namelaka of de vries de gevulde mal in zodat je ze makkelijk eruit kan halen.</p> <p><b>Met zoethout geïmpregneerde peer</b></p> <p>Breng de witte wijnazijn, halfzoete witte wijn, suiker, water en zoethout aan de kook.</p> <p>Laat dit op een halfuur op laag vuur infuseren.</p> <p>Koel volledig terug in de koeling.  Snijd de handpeer in blokjes van 5 bij 5 mm.  Doe de blokjes peer en de afgekoelde vloeistof in een passend bakje met deksel.</p> <p>Laat de perenblokjes gedurende 1 nacht marinieren in de zoethoutsiroop.</p> <p><b>Stoofperen gepocheerd in witte wijn</b></p> <p>Doe alle ingrediënten, behalve de peren, in een pan.</p> <p>Breng het pocheervocht tot aan de kook, zodat de suiker oplost.</p> <p>Schil de peren met een dunschiller.</p> <p>Gaar de peren zachtjes in het pocheervocht en laat ze in het vocht afkoelen.</p> <p><b>Crumble van hazelnoot en oreo</b></p> <p>Rooster de hazelnoten 18 minuten in de oven op 160°C.  Laat ze vervolgens een paar minuten afkoelen.  Draai de hazelnoten vervolgens met het cacao poeder tot een grove crumble.  Meng dit met de Oreo crumble en voeg tot slot wat fleur de sel toe.</p> <p><b>Serveren</b></p> <p>Ontvorm de namelaka en laat gedurende een 2 tal uur ontdooien in de koelkast.  Schep een laagje crumble in het midden van het bord.  Schik de namelaka op en vul de holte met in zoethout geïmpregneerde perenblokjes.</p>
--	---

	<p>Schep er een mooie quenelle roomijs van gezouten karamel Schik er een gepocheerd stoofpeertje naast. Werk desgewenst af met eetbare bloemetjes of takjes atsina cress</p>
--	--





CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

Wijn en spijs – oktober 2022

### Haringtartaar met Gin-fizz espuma



**Prinsi Azienda Agricola - Langhe Doc Arneis - Il Nespolo 2021**

**Neive – Piedmont, Italië - 13% - Arneis.**

Strogeel met groene schitteringen. De geur is fris met aroma's die doen denken aan sinaasappel en exotisch fruit. Delicaat en fris smaakprofiel.

Gekoeld serveren op 12 °C.

Lekker bij voorgerichten, wit vlees, vis en smaakvolle kaas

### Scampi met kroepoek met komkommerespuma



**Les Hauts de Janeil – grenache&sauvignon blanc**

**IGP Côtes Catalanes - Frankrijk – 11,5% - Grenache 60% en sauvignon blanc 40%**

Mooie heldere lichtgele kleur. Krachtige en rijke neus met bloemen- en perzikaroma's met delicate houtnoten zoals hazelnoot en groene amandel. De smaak is zowel vet als fris, met tonen van hazelnooten en kruiden. De pittige afdronk met wat grapefruit maakt deze wijn zeer aangenaam.

Serveertemperatuur 8-10 °C.

Smakelijk bij kalfsschnitzel met room, kip-ananas met komijn, gegrilde zalmfilet in saus.

## Waldorfsalade met parelhoen



### Valpolicella d.o.c. classico superiore "la roverina" 2020

**Verona, Italië – 12,5% - Corvina veronese 70%, Rondinella 20%,  
Molinara 5%, Oseleta 5%.**

Robijnrood, met een intens, rijk boeket dat doet denken aan wijn- en amandeltonen; droog, smaakvol en gestructureerd in de mond, met een aangename bittere nuance en een geweldige veelzijdigheid qua combinatiemogelijkheden met eten.

Serveren op 16-18 °C

## Vis in zoutkorst



### Château de Nages – cuvée JT– 2019

**AOP Costières de Nîmes – Frankrijk - 13,5% - Roussanne 70%, Viognier 15%  
Grenache Blanc 15%**

Mooie gouden kleur met groenachtige glinstering. De neus is gevuld met geuren van lindeboom, anijs, abrikoos en geroosterde amandel. Smaak: vol, met geuren van gekonfijt fruit en acacia. De weelderige afdrank wordt ondersteund door frisse houtachtige noten.

Drinken op 12°C. Volgens de makers is deze wijn bij heel veel te drinken:  
Kazen: cantal en comté. Vleeswaren: kip, kalfsvlees, konijn. Vis: zalm, snoekbaars, zeeduivel. Groente: prei, venkel, wortels. Kruiden: saffraan, gember, kerrie. Sauzen: beurre blanc. thermidor. geroosterde knoflook. Desserts: frangipane

## Roomijs karamel met peer en namelaka



### Torres, Floralis Moscatel Oro - 50 cl

**Catalunya, Spanje, - 15% - Muskaatdruif 100%**

Een goudbruine kleur met donkere honinggele edelsteentinten. Fruitige (oranjebloesem, honing, lichte sinaasappel, rozijn), bloemige (roos, geranium, lelie) en kruidige (tabaksblad, cederhout, kruidnagel) aroma's van de Moscatelsoort.

Serveertemperatuur 10 °C .

Ideaal als dessertwijn of kaaswijn: boterletters, speculaas, crème karamel, gedroogd fruit en amandel(spijs). Heerlijk bij blauwader kazen.