

CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu januari 2025

Asian Style

Kipwontons met gember en chili

Jean Beddington

Oosterse pompoensoep

Thomas Diepensloot, Jacob Jan Boerma

Asian Cabbage bites

Michela Mattioli

Duroc varken met Koreaanse lak

Thomas Diepensloot, Jacob Jan Boerma

Luchtige yoghurt, frambozen, aardbeien, rozegrapefruitgranité

Thomas Diepensloot, Jacob Jan Boerma

Kipwontons met gember en chilipeper

Jean Beddington

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
40 Kipwontons 500 g kipgehakt 2 bosuien 2 tenen knoflook 2 theelepels geraspte gember 2 rode chilipeper ¼ theelepel Chinese vijfkruidenpoeder 2 eetlepels hoisinsaus 1 theelepel sesamololie 1 ei 75 g panko	40 Kipwontons Snijd de bosuien fijn Rasp de knoflook Rasp de gember Snijd de chilipeper zonder zaad fijn Klop het ei los Meng alle ingrediënten goed door elkaar
Wontons 40 wontonvellen	Wontons Verdeel in 40 balletjes en zet deze 30 minuten in de koelkast Kwast de wontonvellen in met een beetje water en leg een balletje in het midden van elk vel. Breng de zijkanten omhoog en knijp deze dicht. Stoom 10 minuten



Oosterse pompoensoep met reuzengarnaal en kerrieschuim

Tomas Diepersloot, Jacob Jan Boerma

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Pompoensoep 1 flespompoen 2 uien 70 g wortel 2 teentjes knoflook 30 g gember 5 stengels citroengras Olijfolie 700 g water 2 blaadjes laurier 4 kaffirlimoenblaadjes 1 mespunt komijnpoeder 1 theelepel vadouvan 1 mespunt currypoeder 1 cm spaanse peper 1 eetlepel tom kha kai pasta 1 blokje kippenbouillon 20 g limoensap	Pompoensoep Schil de pompoen, uien en wortel en snijd in blokjes. Houd 100 g apart voor garnering Rasp de knoflook Schil en rasp de gember Kneus de stengels citroengras. Verhit wat olie in de pan en stoof de ui, pompoen, wortel, gember en knoflook enkele minuten aan. Voeg het water en de overige ingrediënten toe Breng aan de kook en laat 30 minuten zachtjes pruttelen Verwijder de laurier, kaffirlimoenblaadjes en citroengrasstengels uit de soep. Mix de soep fijn.
Curryschuim 175 ml water 50 g kokosmelk 50 g melk 50 ml kippenfond 2 g zout Mespuntje tom kha kaipasta ¼ kippenbouillonblokje ½ eetlepel currypoeder	Curryschuim Breng het water, kokosmelk, melk en kippenfond in een pan aan de kook. Voeg het zout, tom kha kaipasta, en kippenbouillonblokje toe en los op. Haal van het vuur en voeg currypoeder toe. Laat afkoelen tot 70°C en schuim op met staafmixer.
Garnituren 20 reuzengarnalen 1 komkommer 2 wortel 1 koolrabi 150 g flespompoen Olijfolie Zeste van 1 limoen Peper en zout	Garnituren Maak de reuzengarnalen schoon en verwijder het darmkanaal. Snijd de komkommer, wortel, koolrabi en pompoen in gelijke blokjes en blancheer ze apart beetgaar. Bak de reuzengarnalen kort in olijfolie aan beide kanten. Strooi er wat limoenezestes over. Kruid met peper en zout.

Serveren

Schik de blokjes komkommer, wortel, koolrabi onderaan in diepe borden.
Schenk de soep erbij.
Leg de reuzengarnalen en pompoenblokjes erbij en werk af met curryschuim.



Aziatische kool bites

Michela Mattioli

<p>Ingrediënten (voor 10 personen)</p> <p>Savooie kool 1 grote Savooie kool</p> <p>Vulling 350 g varkensgehakt 1 teentje knoflook 150 g worteltjes 150 g lente ui</p> <p>30 ml sojasaus 15 ml extra vierge olie</p> <p>Aziatische vinaigrette 200 ml sojasaus 120 ml rijst azijn 30 ml chili olie 30 ml geroosterde sesamolie 20 g sesamzaadjes</p> <p>Umami koraal 52 ml Aziatische vinaigrette 10 ml zonnebloemolie 10 ml water 10 g bloem</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Bereid de savooiekool voor door de bladeren te scheiden en te wassen. Houd een paar blaadjes apart voor de vulling. Zet een pan met water en breng aan de kook. Dompel de bladeren een voor een onder in het kokende water voor 1 minuut. Haal ze uit het water en laat ze afkoelen.</p> <p>Vulling Doe het gehakt in een kom. Rasp de knoflook, Rasp de wortels Hak de lente-ui fijn Hak de koolbladeren, die je apart hebt gehouden, fijn Voeg de groente bij het gehakt. Voeg de sojasaus en olijfolie toe.</p> <p>Meng alles goed Laat een uur in de koelkast staan.</p> <p>Na een uur vorm je balletjes van het gehakt. Neem een geblancheerd koolblad en leg in het midden een balletje gehakt en wikkel de kool eromheen. Stoom ze 12-15 minuten gaar.</p> <p>Aziatische vinaigrette Doe alle ingrediënten samen in een kom en meng goed gedurende 1 minuut.</p> <p>Umami koraal Doe in een kom de bloem, zonnebloemolie en Aziatische vinaigrette. Meng heel goed (je kunt een mixer gebruiken) Giet het mengsel in porties in een pan met antiaanbaklaag. Het belangrijkste is dat je de middelhoge/lage temperatuur houdt, zodat het niet aanbrandt.</p>
--	---

<p>Serveren</p> <p>Lente-ui</p>	<p>De wafel/koraal is na een paar minuten klaar, als hij stopt met sissen.</p> <p>Til de umamiwafel/ koraal voorzichtig op met een spatel of keukentang en laat hem afkoelen op een met keukenpapier beklede plaat voordat je hem gebruikt.</p> <p>Serveren</p> <p>Giet de Aziatische vinaigrette in een kom.</p> <p>Leg het koolbolletje in het midden met het umamikoraal en krullen verse lente ui.</p>
--	---



Belgisch Duroc-varken met Koreaanse lak

Thomas Diepersloot, Jacob Jan Boerma

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Pekelwater 2 l water 90 g grof zeezout 30 g kleurzout 70 g suiker 1 bol knoflook 5 takjes tijm 2 takken rozemarijn 4 steranijs 1 eetlepel roze peperbollen 5 blaadjes laurier 4 kardemompeulen 4 kruidnagels 10 jeneverbessen Mespuntje komijnpoeder ½ Spaanse peper 1 bol nootmuskaat geplet	Pekelwater Breng het water aan de kook samen met grof zeezout, kleurzout en de suiker. Kook tot de suiker is opgelost. Laat afkoelen tot 40°C. Voeg de overige ingrediënten toe en laat verder afkoelen.
Duroc varken 1200 g Belgisch varkensribstuk	Duroc-varken Leg het varkensribstuk in het pekelwater en laat 24 uur marinieren in de koeling. Haal het varkensribstuk uit de pekel. Maak het ribstuk schoon. Leg het vlees in een vacuümzak en vacumeer. Laat 2 uur in de sous vide garen op 55°C. Laat afkoelen. Snijd in mooie plakken.
Koreaanse lak 20 g mosterd 100 g ketchup 50 g bruine suiker Mespuntje currypoeder 50 g sake 15 g sushi-azijn 25 g sojasaus 5 g worcestersaus 30 g maissiroop Mespuntje komijnpoeder 4 g zout Scheutje whisky	Koreaanse lak Breng alle ingrediënten samen aan de kook en laat lichtjes inkoken. Passeer door een zeef.

Koreaanse BBQ saus

½ witte ui
1 teentje knoflook
2 shii takes
1 champignon
Olijfolie
5 bolletjes roze peper
75 g whiskey
Mespuntje
champignonpoeder
125 g sambai azijn
125 g witte wijn
50 g sake
10 g sojasaus
4 g gochujang
20 g sushi azijn
500 g jus de veau

Sesamdressing

1 eetlepel seamzaad
100 g sushi azijn
35 g sesamolie
45 g zonnebloemolie
5 g donkere sojasaus
1 eetlepel Koreaanse lak
Stukje gedroogde
Spaanse peper
1 eetlepel gochujang

Groentesalade

2 wortels
1 komkommer
1 grote koolrabi
Sushiazijn
Sesamolie
Fleur de sel

Miso tahinocrème

55 g water
150 g tahini
50 g witte miso
Snuffje zout
10 g sushi azijn
15 g ponzu
15 g mirin

Koreaanse BBQ saus

Hak de witte ui, knoflook, shiitakes en champignon grof
Stoof de groenten aan in een scheutje olijfolie.
Voeg de roze pepers toe en blus met de whiskey.
Laat doorkoken en voeg de overige ingrediënten toe.
Laat de saus op laag vuur inkoken tot een dikke saus.
Passeer door een fijne zeef.

Sesamdressing

Rooster het sesamzaad in een droge pan tot het goudbruin kleurt.
Meng de overige ingrediënten en voeg het sesamzaad toe.

Groentesalade

Snijdt de groenten in fijne brunoise en stoom beetgaar, of blancheer en spoel direct koud.
Breng vlak voor het serveren op smaak met sushi-azijn, sesamolie en fleur de sel.

Miso tahinocrème

Breng het water aan de kook en voeg tahini, miso en zout toe.
Mix glad en voeg de overige ingrediënten toe.
Bewaar in de koeling.

<p>Pastinaakcrème 500 g pastinaak</p> <p>50 ml room Mespuntje 5-spice kruidenpoeder Mespuntje komijnpoeder 25 ml zonnebloemolie Fleur de sel</p> <p>Serveren</p> <p>10 babypaksoi</p> <p>Verse kruiden</p>	<p>Pastinaakcrème Verwarm de stoomoven voor op 100°C. Schil de pastinaak, snij in de lengte in vieren. Haal de kern eruit en snijd in gelijke stukken. Kruid met fleur de sel en stoom gaar in 6 à 8 minuten. Mix fijn in de blender samen met de room, 5-spice kruidenpoeder, komijnpoeder en de zonnebloemolie.</p> <p>Breng op smaak met de fleur de sel.</p> <p>Serveren Verwarm de stoomoven voor op 100°C Bak de plakken varkensribstuk rondom aan op de barbecue of in de grillpan. Bestrijk met de Koreaanse lak.</p> <p>Snijd de paksoi doormidden, stoom maximaal 15 seconden. Besprenkel met de sesamdressing.</p> <p>Leg 2 varkensribstukken in het midden van het bord.</p> <p>Schep wat groentesalade op het vlees</p> <p>Schep de pastinaakcrème ertussen.</p> <p>Leg de paksoi erbij</p> <p>Spuit enkele dotjes miso-tahinicrème.</p> <p>Werk af met Koreaanse BBQ saus en verse kruiden</p>
--	--

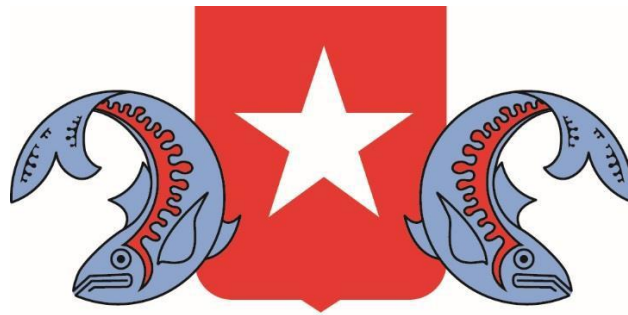


Luchtige yoghurt met frambozen, aardbeien en rozegrapefruitgranité

Thomas Diepersloot, Jacob Jan Boerma

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Rozegrapefruitgranité 3 roze grapefruits 60 g suiker 1 eetlepel campari 1 eetlepel blanke rum	Rozegrapefruitgranité Meng alle ingrediënten en zet alles in de diepvries. Als de massa stevig is geworden, krab dan los met een vork tot een granité.
Luchtige yoghurt espuma 150 g melk 50 g suiker 2,5 g gelatine 500 g yoghurt 50 g citroensap	Luchtige yoghurt (espuma) Kook de helft van de melk op met de suiker. Los hierin de gelatine op. Voeg de overige melk, yoghurt en citroensap toe en roer goed los. Schenk de massa in een espumafles en laad er twee gaspatronen op. Bewaar in de koeling.
Frambozen-aardbeiencompote 250 g aardbeien 125 g frambozen 25 frambozencoulis 50 g suiker 75 g frambozencoulis 40 g limoensap	Frambozen-aardbeiencompote Snijd de aardbeien in kleine stukjes. Blend de aardbeien met de frambozen en 25 g frambozencoulis. Doe de suiker in een pan en laat smelten en heel licht Karamelliseren. Voeg 75 g frambozencoulis en limoensap toe. Laat lichtjes opkoken. Roer het gemixte fruit erdoorheen en bewaar in de koeling.
Serveren Zestes van limoen	Serveren Schep wat frambozen-aardbeiencompote onder in een coupeglas. Spuut de luchtige yoghurtespuma erop. Rasp er wat limoenezestes over. Werk af met de granité. Serveer meteen.





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn & Spijs januari 2025

Kipwontons met gember en chili

Wijn:

Pinot gris Granit de la Vallée

Oosterse pompoensoep

Wijn:

Moma Bianco

Asian Cabbage bites

Wijn:

Orange Gold

Duroc varken met Koreaanse lak

Wijn:

Höpler Blaufränkisch

Luchtige yoghurt, frambozen, aardbeien, rozegrapefruitgranité

Wijn:

PATRICIUS TOKAJI NOBLE LATE OOGST "KATINKA"

Kipwontons met gember en chili

Wijn:

Pinot gris Granit de la Vallée

Herkomst: Alsace, Frankrijk

Druif: Pinot Gris

Jaar: 2023

Wijnomschrijving: De wijngaarden liggen op de zuidelijke granietheuvels aan de ingang van de Munster vallei. Dit terroir geeft de wijnen hun vitaliteit, frisheid en mineraliteit.

Wat zegt de vinoloog hierover?
Aroma's van gekookt fruit, zacht, rond, charmant maar fris, om bij elke gelegenheid te serveren.

Alcoholgehalte : 12,5°.

Terroir : Graniet

Bewaarpotentieel : 3 jaar. Gekoeld drinken.

Gastronomische combinaties :
Aperitief - Asperges - Wit vlees -
Stoofpotten

Zoetheidsschaal: halfdroog



Oosterse pompensoep

Wijn:

Moma Bianco

Herkomst:	Emilia, Italië
Druif:	Trebbiano, Chardonnay, Sauvignon
Jaar:	2023
Wijnomschrijving:	

Het weelderige fruit van Chardonnay, de aroma's van Sauvignon Blanc en het charisma van Trebbiano vormen samen deze blend in de Moma-lijn. De naam Moma is een acroniem voor "My Own Masterpiece". Na het eerste eerbetoon aan de kunst van Giorgio Morandi op het etiket, werd de Umberto Cesari Art Contest in het leven geroepen, waaraan elke vier jaar honderden jonge kunstenaars meedoen om het volgende kunstwerk voor het etiket te vinden.

Deze blend van Trebbiano, Chardonnay en Sauvignon Blanc is gemaakt van druiven geteeld in wijngaarden van gemiddeld 10 jaar oud en met een opbrengst van 100 kwintaal per hectare, geplant op klei- en kiezelbodems. De trossen worden voorzichtig geperst, waarna de most fermenteert bij 15-16°C, gevolgd door een rijping van 3 maanden in staal.

Alcohol 13% vol.

Ideale serveertemperatuur: 8/10°



Asian Cabbage bites

Wijn:

Orange Gold

Herkomst:	Corbières, Frankrijk
Druif:	Chardonnay, Grenache Blanc, Viognier, Marsanne, Mauzac, Muscat
Jaar:	2022
Wijnschrijving:	Gérard Bertrand presenteert een nieuwe cuvée, een wijn van licht, gesymboliseerd door zijn embleem: de zon en het alchemistische teken van goud. Deze wijn met een opmerkelijke oranje kleur wordt gesierd door een fles met zonnestralen die zijn gouden schitteringen versterken. Orange Gold is een eerbetoon aan de eerste oranje wijnen die 4500 jaar geleden in Georgië werden gemaakt. Orange Gold is gemaakt van biologische druiven die alle nuances van het terroir uitstralen en is AB-gecertificeerd (Agriculture Biologique).

De bessen worden zeer nauwkeurig gecontroleerd en geselecteerd om perfect rijpe bessen en stengels te verkrijgen. Orange Gold wordt geproduceerd met een traditionele vinificatiemethode. De witte druiven worden gevinifieerd en gefermenteerd in hele trossen, zoals bij rode wijnen. Deze maceratie met steeltjes en schillen zorgt voor een opmerkelijke oranje kleur met gouden reflecties en bijzondere tannines. Het is een uitzonderlijke blend van zeven druivenrassen, voornamelijk uit het Middellandse Zeegebied: Chardonnay, Grenache Blanc en Viognier brengen volume en Marsanne, Mauzac en Muscat verrijken de aromatische complexiteit van de wijn. De perfecte beheersing van de vinificatie en de keuze van druivenrassen maken het een sinaasappelwijn met een ongekend profiel, met een opmerkelijke finesse en subtiliteit.



Smaaknotities

De neus is complex, met een ware explosie van witte bloementonen, gekonfijt fruit en witte peper. In de mond een aromatische frisheid, met precieze smaken en een aangenaam evenwicht dankzij de structuur die body en pit geven. De textuur is zacht en fijn en streelt het gehemelte. De afdronk is lang en verlengt de gastronomische ervaring, met een delicaat bittertje dat de smaakpapillen prikkelt.

Orange Gold is een karaktervolle wijn, een perfecte begeleider van aperitieven en kaasplateaus. Deze opmerkelijke en heldere wijn past ook heel goed bij een kruidige keuken, vooral bij Indische gerechten of Aziatische recepten.

Duroc varken met Koreaanse lak

Wijn:

Höpler Blaufränkisch

Herkomst:	Burgenland, Oostenrijk
Druif:	Blaufränkisch
Jaar:	2024
Wijnomschrijving:	<p>Blaufränkisch is na Zweigelt de meest verbouwde rode wijnsoort in Oostenrijk en ontwikkelt een bijzonder elegant karakter op de Leithaberg met zijn kalkrijke bodem. Deze variëteit, die altijd zijn oorsprong tot recht doet komen, heeft een plaats in de schijnwerpers verdiend naast de beroemde Oostenrijkse Grüner Veltliner.</p> <p>Wijnbeschrijving: donker robijnrood, fijn bessenfruit en rijpe kersentonen, sappig en levendig met een fluweelzachte textuur en elegante structuur. Een veelzijdige begeleider van gerechten, vooral lekker bij lamsvlees, gans en varkensvlees</p>



Luchtige yoghurt, frambozen, aardbeien, rozegrapefruitgranité
Wijn:

PATRICIUS TOKAJI NOBLE LATE OOGST "KATINKA"

Herkomst:	Hongarije
Druif:	Furmint, Zéta, Gele muskaatdruif, Kövérszőlő
Jaar:	2021
Wijnomschrijving:	<p>Geselecteerde trossen met gezonde, overrijpe en gedeeltelijk gebottelde bessen die werden geplukt tijdens de late herfst oogst. De karakteristieke tonen van Furmint en gele muskaatdruif vormen de basis van deze wijn, ondersteund door mineraliteit en pittige zuren voor een geweldige balans en bekroond met een ongelooflijk lange afdronk en romigheid.</p> <p>De grond is vulkanisch en zeer rijk aan mineralen.</p> <p>Fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks.</p> <p>Rijping: 28% van de wijn in eikenhouten vaten van 220 l en 350 l gedurende 4 maanden, 72% in roestvrijstalen tanks.</p> <p>Alcohol: 12,6%, restsuiker: 136,9 gr/l</p>

