



CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

## Menu januari 2018

**Eitje met vulling** <sup>1</sup>

~~

**Tomatenbavarois met haringtartaar** <sup>2</sup>

~~

**Gele paprikasoep** <sup>3</sup>

~~

**Wildzwijnrol met groente** <sup>4</sup>

~~

**Mascarpone mousse met koffiecrunch** <sup>5</sup>

- 1: CCAmsterdam
- 2: ACPS
- 3: ACPS
- 4: CCLimburg
- 5: CCAmsterdam

Menu januari 2018  
Cuisine Culinaire Maastricht

## Eitje met vulling

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Eitje</b> 10 eieren	<b>Eitje:</b> Tik de kapjes van de eieren met behulp van een eiertikker. Vang de dooiers op en doe ze terug in de eischalen.
<b>Aardappelkaantjes:</b> 2 grote aardappelen	<b>Aardappelkaantjes:</b> Schil de aardappelen en snijd ze in piepkleine blokjes. Laat de blokjes een poos in het water staan. Spoel de blokjes goed af en dep ze droog. Frituur de blokjes krokant in olie van 160 graden Celsius. Laat de kaantjes niet te bruin worden. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met wat zout. Houd warm in warmhoudkast of oven op lage stand.
Frituurolie	
Keukenpapier	
<b>Crème Fraîche</b> 250 gram crème fraîche ½ bos bieslook	<b>Crème Fraîche</b> Snijd de bieslook in dunne ringen. Roer de crème fraîche los met de bieslookringen. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak.
Maldon zout 40 gram kaviaar	<b>Eindbewerking:</b> Breng een laag van 5 cm water aan de kook in een brede pan. Leg de eierschalen in het water en laat 1 minuut koken. Haal de pan van het vuur en laat 2 minuten staan. Laat de eischalen in de pan staan en strooi wat Maldon zout op de dooiers; Vul de eischalen tot vlak onder de rand met aardappelkaantjes; Spuit vervolgens een laagje crème fraîche op de kaantjes tot de schalen vol zijn. Als laatste een lepeltje kaviaar op de crème fraîche en direct serveren.

Maldon zout. Het zout is puur, zonder toevoegingen, en smaakt echt naar de zee. Het is minder scherp dan gewoon zout, maar toch heeft het meer smaak en dus heb je er minder van nodig. Het zijn mooie piramidevormige vlokken met een heerlijke crunch. Je kunt het tussen je vingers verkrumelen of heel laten voor een extra bite.



## Tomaten bavarois met haringtartaar

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p><b>Tomatenbavarois:</b> 750 gram vleestomaten</p> <p>8 blaadjes gelatine</p> <p>5 dl slagroom</p> <p>Halve citroen Borrelglasje gin Peper en zout uit de molen</p>	<p><b>Tomatenbavarois:</b> <b>Pliceer de tomaten (ontvellen):</b> Verwijder het kroontje en maak een kruissnede aan de onderkant van de tomaat. Het is belangrijk dat het kroontje niet te diep wordt uitgesneden. Anders kan de tomaat "lek" raken en de vulling er deels uitlopen. Dompel de tomaat in ruim kokend water. Houd de tomaat acht tot tien tellen ondergedompeld. Scheep de tomaat met een schuimspaan uit het kokende water. Laat de tomaat schrikken door deze onder te dompelen in ijswater, ongeveer een minuut. Doordat de tomaat van het kokende water in het ijswater ondergedompeld wordt, gaat het vel scheuren. Met schrikken wordt bovendien het proces van doorgaren gestopt.</p> <p>Snijd de tomaten in vieren en haal het zaad van het vruchtvlees en vang het zaad in een zeef. Het sap in een kom opvangen.</p> <p>Vermeng het sap met het vruchtvlees tot 500 gram en de rest van het vruchtvlees in blokjes snijden.</p> <p>Vermaal de 500 gram in de blender tot een zeer gladde mousse. Week de gelatine in een ruim koud water Breng de puree aan de kook en los de uitgeknepen gelatine erin op. Laten afkoelen.</p> <p>Klop de zeer koude slagroom zalfachtig op.</p> <p>Als de tomatenmousse begint te geleren op smaak brengen met citroensap, gin, zout en peper uit de molen. Spatel de mousse en de tomatenblokjes door de slagroom. Portioneren in een met koud water omgespoelde vormpjes en in de koelkast zetten.</p>

<p><b>Haringtartaar:</b>  7 nieuwe haringen  4 sjalotten  3 takken dille  Borrelglasje aquavit</p> <p>Grote blaadjes veldsla</p>	<p><b>Haringtartaar:</b>  Maak de haringen schoon.  Haal de filets eraf en snijd deze in zeer kleine blokjes (brunoise).  Maak de sjalotten schoon en snijd deze in zeer fijne brunoise ( blokjes).  Hak de dilletoppen zeer fijn.  Vermeng de haring met de sjalot, dille en de aquavit.  Breng de tartaar op smaak met de pepermolen.</p> <p>garnering</p>
--	--

Serveren: maak een ringetje van de blaadjes van de veldsla en plaats hierop de bavarois. Schik de haring hier omheen. Leg enkele tomatenblokjes bovenop de bavarois en garneer af met een takje dille.



## Gele paprikasoep met gerookt vlees

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
10 gele paprika's 4 sjalotten  40 gr. boter 1 liter kippenbouillon 10 saffraandraadjes 2 takken tijm ½ citroen  2 dl crème fraîche Zout en peper  2 dl slagroom  10 takjes kervel 300 gram rookvlees	Snijd de schoongemaakte paprika's in kleine blokjes. Maak de sjalotten schoon en snijd ze in brunoise. Fruit beide componenten aan in de boter. Voeg iets bouillon, de saffraan, de tijm en het sap van de citroen toe. Breng het geheel aan de kook en laat sudderen totdat de paprika's gaar zijn.  Haal de tijm eruit en vermaal het geheel in de blender. Zeef het geheel en doe de rest van de bouillon en de crème fraîche in de pan. Maak de soep warm en breng op smaak met peper en zout.  Klop de koude slagroom stijf.

### Serveren:

Leg in een heet bord enkele plakjes rookvlees.

Leg op het vlees het takje kervel.

Schep de soep eromheen.

Leg met een warme theelepels drie quenelles om het rookvlees.



## Wildzwijnrol met pompoen, paddenstoelen, spruiten, blauwe druiven en amandelen

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p><b>Voor de brood rol</b>            1 kleine flespompoen            4 takjes tijm            100 g geraspte Parmezaan            500 g bloem van harde tarwe            18 g gedroogde gist            100 ml water            100 ml melk            100 g zachte boter            10 g zout            25 g suiker            1 ei</p> <p><b>Voor de wildzwijnvulling</b>            600 ml wildfond            1000 g wildzwijn vlees (goulashvlees)            100 g bloem            30 g boter            4 rode uien            4 tn knoflook            600 ml rode wijn            5 jeneverbessen            5 blaadjes laurier            1 takje tijm</p>	<p><b>Broodrol</b>            Snij 200 gram pompoen in dunne plakjes en stoom deze gaar. Laat afkoelen op een theedoek en maak met de pureeknijper een droge puree van, of druk door een bolzeef.            Vermeng de gist met een beetje lauwwarm water en de suiker, het moet gaan bubbelen.            Zeef de bloem op de werkbank of gebruik een grote kom, maak een kuiltje in het midden en giet daar de gist in. Strooi het zout aan de buitenkant van de ring.            Werk met de handen vanuit het midden het gistmengsel door de bloem en voeg steeds meer water en melk toe, tot een soepel deeg.            Werk op het laatst de pompoen, fijngesneden tijm, Parmezaan en de zachte boter erdoor.            Ga door met kneden voor 15 minuten of doe het deeg in de mixer met deeg haak en laat dit langzaam draaien. Zet de beslagkom op een warme plaats, dek af met een warme vochtige doek en laat rijzen voor 45-60 min., of zolang dat het deeg verdubbeld is in hoeveelheid.            Haal het deeg uit de kom en werk het nogmaals door om de koolzuur eruit te werken en laat even rusten en deel in tweeën.            Rol met een deegroller 2x een lap van 30x30 cm.</p> <p><b>Wildzwijnvulling</b>            Dep het vlees droog en snij het in blokjes van 3x3 cm, bestrooi met peper en zout en wentel ze door de bloem.            Verhit de boter in een ruime pan en bak het vlees rondom bruin, doe de uien en knoflook erbij en bak even mee.            Verhit in een pan de rode wijn en wildfond en schenk deze al roerende bij het vlees, doe de gekneusde jeneverbessen en peperkorrels, laurier en tijm erbij.            Schep goed om en laat het vlees afgedekt in ca.1 uur gaar worden.            Giet de inhoud door een zeef. Vang de fond op en laat dit apart inkoken totdat er 100 ml over is.</p>

<p><b>Voor de wildzwijnrol</b>  600 gr kastanje  champignons  30 salie blaadjes  400 g pancetta  30 g boter</p> <p><b>Groenten</b>  500 g paarse spruitjes  50 g witte amandelen  100 g blauwe druiven  olijfolie</p> <p>1 bakje Tahoon Cress of  Scarlet Cress</p>	<p><b>Wildzwijnrol</b>  Verwarm de oven voor op 160°C.  Snij de paddenstoelen in 4-en of in 6-en.  Verhit de boter in een ruime koekenpan en bak hierin de paddenstoelen tot al het vocht is verdampt. Voeg op het laatst de reepjes salie toe, breng op smaak met zout en peper. Laat afkoelen in een bolzeef en voeg het evt. vocht toe aan de fond.  Beleg de deeg lap(pen) met pancetta, laat 5 cm aan de bovenzijde vrij. Zie werkfoto.  Verdeel de paddenstoelen over het spek en verdeel hierover de wildzwijn stoff. Kwast de ingekookte fond over de stoff heen, zie werkfoto.  Rol dan het deeg op met de vulling erin en leg de rol met de naad naar beneden op een ingevet bakblik of op bakpapier of een siliconenmatje.  Decoreer de rol evt. met restjes deeg en bestrijk met losgeklopt ei.  Bak de rol(len) af op 160°C in het midden van de oven in 45-50 minuten, aan de buitenkant mooi bruin en van binnen goed warm en gaar. Bestrooi de rol met fleur de sel.</p> <p><b>Groenten</b>  Maak de spruitjes schoon en blancheer ze in gezouten water. Giet af en koel af op ijs (voor de kleur). Halveer de spruitjes.  Halveer de amandelen en bak in de olijfolie de amandelen goud bruin, voeg de spruitjes toe en roerbak deze samen voor 3-4 min.  Halveer de druiven, haal de pitten eruit en bak 1 minuut mee met de spruiten.</p>
---	--

**Serveer:** Snij de rol in plakken.

Dresseer de plakken op het bord, schep daarnaast de spruitjes-amandel en druiven.

Serveer evt. de wildzwijnfond naast de rol.

Garneer met Tahoon Cress of Scarlet Cress.



## Werkfoto's



## Mascarpone mousse met koffiecrunch

<b>Ingrediënten</b> (voor 15 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Mascarpone mousse</b> 6 eidooiers 180 gr suiker 100 gram water 45 gr melk 250 gram mascarpone scheutje melk 6 gram gelatine 200 gram slagroom	<b>Mascarpone mousse</b> Wel de gelatine in ijskoud water. Breng de suiker, water en 45 gr melk aan de kook. Voeg de eidooiers toe en verwarm roerend tot 85 C. Klop de massa op in een keukenmachine tot het verdubbeld is in volume. Verwarm een scheutje melk en los de gewelde gelatine erin op. Roer de mascarpone door het dooiermengsel. Klop de slagroom stijf en meng ook deze door het mengsel. Stort de massa in een gastrobak en laat in de koeling opstijven.
<b>Koffiecrunch</b> 125 gr suiker 125 gr amandelpoeder 75 gram bloem 30 gram cacao poeder 25 gram gemalen koffiepoeder 100 gram zachte boter 1 gram zout	<b>Koffiecrunch:</b> Doe alle ingrediënten in de keukenmachine en klop met de deeghaak tot een deeg. Rol het uit tot 1,5 cm dikte op een bakmat en bak 10 minuten in een oven van 150 C. Laat afkoelen en maal het niet te fijn in de Magimix.
<b>Chocoladecrème</b> 250 gram melk 15 gram maïzena 50 gram slagroom 45 gram dooiers 40 gram suiker 100 gram pure chocolade 50 gram zachte boter	<b>Chocoladecrème</b> Maak een papje van een scheut melk en maïzena. Roer het papje door de dooiers. Breng de rest van de melk, slagroom en suiker aan de kook. Laat afkoelen en meng het papje met het slagroommengsel en verwarm tot 85 C. Let op niet koken. Roer de chocolade door de room en klop het tot 37 C en klop dan beetje voor beetje de boter erdoor. Doe over in een spuitzak en laat in de koeling opstijven.
<b>Vanillecrème</b> 250 gram slagroom 100 gram suiker Merg van 1 vanillestokje 150 gram dooiers 10 gram gemalen	<b>Vanillecrème</b> Wel de gelatine in koud water. Verwarm de slagroom, suiker, vanillemerg en dooiers tot 85 C. Los de gewelde gelatine op in de massa. Roer de koffie, praliné en een snuif zout door de crème

koffiebonen 40 gram praliné 2 gram gelatine Snuif zout	en doe over in een spuitzak. Laat opstijven in de koeling.
---	---

**Serveren:**

Maak quenelles van de mascarponecrème met behulp van een warme lepel en verdeel ze over de borden.

Versier met dotjes en streepjes chocolade- en vanillecrème en hoopjes koffiecruunch.

