



CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

# **Menu mei 2019**

**Tarte tatin met asperges**

**Groene asperge met pistache**

**Bavarois van asperges met warmgerookte zalm**

**Geitenlamsracks met daslook en aspergekroket**

**Lambada aardbeien**

- 1: 24 kitchen
- 2: Saisonnier
- 3: Cook
- 4: Silvia
- 5: Saisonnier

## Tarte tatin met asperges

### 24 kitchen

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
750 gram suiker	Verwarm de oven voor op 180 graden. Verwarm een pan en karamelliseer de suiker beetje bij beetje tot de suiker lichtbruin is.
5 takjes tijm	Schenk de karamel in de taartvormpjes. Hak de tijm fijn en bestrooi de karamel ermee
2,5 bos groene asperges 10 witte asperges	Schil de groene en witte asperges rondom en snijd circa 2 cm van uiteindes. Snijd de asperges in schuine stukjes van circa 3 cm
Olijfolie	Verhit olijfolie in een koekenpan Bak de asperges circa 3 minuten en breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper. Verdeel de asperges over de karamel.
10 plakjes bladerdeeg	Rol het bladerdeeg licht uit, tot de plak rondom een centimeter groter is dan de taartvorm. Steek het deeg uit zodat de plak iets groter is dan de taartvorm.
2 ½ ei	Splits het ei. Klop de dooier los met een beetje water. Smeer het bladerdeeg hier lichtjes mee in en prik er vervolgens gaatjes in met een vork. Leg het deeg over de asperges en bak de tarte tatin in circa 20 minuten gaar.  Keer de taartjes voorzichtig om als ze uit de oven komen.



## Groene asperges met pistache Saisonnier

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p><b>Groene asperges</b> 15 groene asperges</p>	<p><b>Groene asperges</b> Snijdt het onderste deel van de asperge en schil ze een kwart naar boven op. Bewaar de kontjes om er aspergesap van te maken.</p> <p>Blancheer de asperges 4 minuten in gezouten water. Snijd in 3 delen en maak een insnede in elk deel.</p> <p>Schil dunne plakjes van een rauwe asperges en steek in elke insnede een stukje</p>
<p><b>Vinaigrette</b> 50 gr aspergevocht 15 gr sherry azijn 60 gr druivenpitolie</p>	<p><b>Vinaigrette</b> Meng aspergevocht en sherryazijn. Monteer zowel bij de vinaigrette als bij de mayonaise de olie in de overige delen en smaak af met zout en limoensap</p>
<p><b>Pistachepasta</b> 75 gram groene pistachenoten 10 gram fijne suiker Zout</p> <p>Eventueel zonnebloemolie</p>	<p><b>Pistachepasta</b> Verwarm de oven op 150 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier en spreid de noten daar over uit. Rooster de nootjes 10 minuten.</p> <p>Doe de warme pistachenoten samen met de fijne suiker en het zout in een maalmolentje of foodprocessor of vijzel. Maal het zo fijn mogelijk. Tijdens het malen komt er olie vrij waardoor de pasta smeüiger wordt. Hoe langer je maalt, hoe fijner en vloeibaarder de pistachepasta wordt. Als de pistachepasta na zo'n 10 minuten nog steeds droog blijft kun je een klein beetje zonnebloemolie gebruiken.</p>
<p><b>Pistachemayonaise</b> 5 gekookte eiwitten van eieren 250 gr druivenpitolie 75 gr pistachepasta Limoensap</p>	<p><b>Pistachemayonaise</b> Meng de eiwitten met de pistachepasta en een beetje limoensap met de staafmixer. Giet er langzaam de druivenpitolie totdat je een mayonaise hebt.</p>

<p><b>Avocado</b> 2 avocado Limoensap</p> <p><b>Serveren</b> Violtjes Blad van Oostindische kers Afrikaantjes</p>	<p><b>Avocado</b> Snijd dunne plakjes avocado, besprenkel met limoensap tegen verkleuren. Snijd de avocado in de lengte door en snijd halve maantjes, leg twee halve maantjes dakpansgewijs en maak er een tulp van en vul met mayonaise.</p> <p><b>Serveren</b> Schik de avocado en asperges op het bord, lepel er de vinaigrette bij en garneer met bloemen en kruiden.</p>
---	---



## Bavarois van asperges met op eikenhout warmgerookte zalm Cook

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p><b>Bavarois</b> 4 dl ingekookt aspergekookvocht 2 dl witte wijn 6 blaadjes gelatine</p> <p>5 dl room Citraensap Peper en zout</p> <p><b>Asperges</b> 2 kg asperges AA (3 asperges p.p)</p> <p><b>Zalm</b> 400 gram zalm</p> <p>1 potje zalmeitjes dille</p> <p>Olijfolie Citraensap van 1 citroen</p>	<p><b>Bavarois</b> Breng de wijn met 4 dl aspergekookvocht aan de kook en laat tot de helft inkoken. Week de gelatine minstens 5 minuten in koud water. Knijp de gelatine uit en voeg aan het vocht (150 ml) toe.</p> <p>Klop de room niet te stijf en vermeng met de afgekoelde aspergegelei tot een bavarois Breng op smaak met citroensap, peper en zout.</p> <p>Bekleed de binnencirkel met slagersplasticfolie en smeer een plastic strip in met vinaigrette. Plaats de plasticstrip in de cirkel. Zet de aspergepunten tegen de rand. Snijd daartoe de punten van de asperges op maat van de gebruikte vormpjes. snijd de rest van de asperges klein en verdeel ze over de vormpjes.</p> <p>Giet de bavarois in de vormpjes en laat opstijven in de koelkast.</p> <p><b>Asperges</b> Schil de asperges en maak een bouillon van de schillen en een stukje foelie, een beetje suiker en zout. Laat de schillen minimaal 20 minuten trekken. Kook de asperges beetgaar in het kookvocht. Bewaar het kookvocht voor de volgende groep.</p> <p><b>Zalm</b> Verdeel de zalm in 10 gelijke porties. Rook de stukken juist voor het serveren in een rookoventje.</p> <p><b>Serveren</b> Verwijder de vormpjes en leg op de bavarois een stukje warmgerookte zalm. Werk af met de zalmeitjes en een takje groen.</p> <p>Servere met een lichte vinaigrette van citroensap en olijfolie.</p>



## Geitenlamsrack met daslook en asperges

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Daslookpesto</b> 120 gram daslookblad (gewassen, zonder steeltjes en drooggedept) 80-100 gram pijnboonpitten (geroosterd) 100 gram Parmezaanse kaas 2-3 dl goede olijfolie (extra virgine) Peper en zout naar smaak	<b>Daslookpesto</b> Rooster de pijnboonpitten in een droge koekenpan.  Doe alle ingrediënten in de keukenmachine en vermaal het mengsel op de pulse stand tot de gewenste grofheid en smeuïgheid ( voeg olie toe als het mengsel te droog is).  Voeg zout en peper toe naar smaak
<b>Daslookolie</b> 120 gram daslookblad olijfolie	<b>Daslookolie</b> Doe de daslook en olie in de keukenmachine en Vermaal dit tot smeuïge massa. Laat een tijdje staan en zeef het middels een neteldoek in een trechter in een fles.
<b>Aspergekroket</b> 500 gram witte asperges 800 ml aspergekookvocht  100 gram geitenlamsham 1 sjalot 75 gram bloem 75 gram boter 2 blaadjes gelatine Handvol platte peterselie Nootmuskaat Peper en zout	<b>Aspergekroket</b> Schil de asperges en snijd de houtachtige uiteinde af. Maak van de aspergeschillen een bouillon ( zie bavaois) Snijd de asperges in stukjes van ½ cm. Stoom de asperges ( zonder kopjes) in een stoommandje en laat ze 10 minuten zacht sudderen. Voeg dan de aspergekopjes toe, zet het vuur uit en laat 5 minuten staan. vis het mandje met de asperges eruit. Giet het aspergevocht door een zeef en meet 450 ml af.  Laat de gelatine weken in ijskoud water. Snipper de sjalot. Doe samen met de boter in een pan en laat zachtjes fruiten zonder bruin te laten worden. Doe de bloem erbij en laat onder voortdurend roeren 5 minuten garen. Giet in scheuten het afgekoelde aspergevocht erbij en maak er een heel dikke saus van. Laat 10 minuten al roerend garen op laag vuur, Snijd ondertussen de geitenlamsham in kleine blokjes en snijd de peterselie fijn.



<p>2 eieren Nootmuskaat Paneermeel en pankomeel Olie om te frituren</p> <p><b>Asperges</b> 20 witte asperges Olijfolie Boter tijn</p> <p><b>Geiten lamsracks</b> 5 geitenlamracks (p.p 150 gram) ivm grootte van racks Peper en zout Olijfolie boter</p>	<p>Voeg de aspergestukjes, ham, peterselie en uitgeknepen gelatine toe aan de saus. Breng vrij stevig op smaak met zout, versgemalen peper en dito nootmuskaat. Spreid het uit in een rechthoekige ovenschaal en zet een nachtje afgedekt in de koelkast.</p> <p>Snijd de inmiddels taaie en koude substantie in de vorm alvast in reepjes. Boetseer met koele hand tot kleine krocketvorm. Doe het grove en fijne paneermeel elk in een diep bord. Klop de eieren los in het derde bord en vierde bord Paneren: Eerst door ei, dan door paneermeel, door ei en dan door pankomeel. Leg weg tot gebruik.</p> <p>Verhit de olie in een pan tot 180 graden, bak de krocketten in kleine porties in circa 3 minuten mooi bruin</p> <p><b>Asperges</b> Schil de asperges en snijd het onderste stukje af Doe de asperges in een sous-vide zak met een scheut olie, een beetje boter en een takje tijm. Vacumeer de zak. Gaar de asperges in de sous vide op 68 graden 20-30 minuten. De asperges hebben dan nog een bite. Wil je ze gaarder hebben op hogere temperatuur garen. B.v 80 graden garen.</p> <p><b>Geitenlamsracks</b> Maak de geitenlamsracks schoon. Snijd het vet van de botten en het vlees. Kruid het vlees Bak het vlees rondom in wat olie en boter aan tot ze mooi gebruind zijn. Laat verder in de oven garen. Binnentemperatuur 60 graden.</p>
--	--

**Serveren:**

Snijd koteletjes van de geitenlamrack.  
Leg op een bord 3 koteletjes met daarnaast 2  
asperges en de ingepakte asperges.  
Geef wat daslookpesto bij het vlees en een beetje olie  
op het bord.



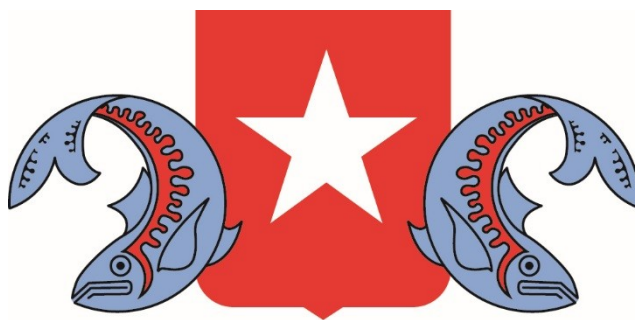
## Lambada aardbeien met basilicum, notencrunch en yoghurtbavarois Saisonnier

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p><b>Yoghurtbavarois</b> 3 blaadjes gelatine 35 gram witte basterdsuiker 125 ml slagroom 375 gram Griekse yoghurt</p>	<p><b>Yoghurtbavarois</b> Week de blaadjes gelatine in ruim ijskoud water. Meng op een laag vuur ca. 3 eetlepels slagroom en 2/3 van de basterdsuiker er in, blijf roeren totdat de suiker is opgelost. Knijp de gelatine blaadjes uit en doe ze een voor een door de warme room. Laat afkoelen. Klop de rest van de slagroom en de resterende basterdsuiker. Roer de yoghurt rustig door het gelatinemengsel. Spatel de geslagen room hierdoor. Vul de siliconenmal met de massa en zet in de diepvries.</p>
<p><b>Aardbeiensiroop</b> 500 gr aardbeien, schoongemaakt en ontkroond</p> <p>500 gr suiker 1 citroen, sap</p>	<p><b>Aardbeiensiroop</b> Doe de aardbeien in een pan met een dikke bodem en stamp ze met een pureestamper fijn. Breng het aardbeienmengsel aan de kook en laat dit al roerend ongeveer 5 minuten koken. Tijdens het koken moet je de siroop een paar keer afschuimen. Dit doe je door met een schuimspaan of pollepel het witte schuim dat op de siroop ontstaat eraf te scheppen. Voeg de suiker en het citroensap toe en laat ook dit al roerend 5 minuten koken. Schenk het hete mengsel door een fijne zeef en giet de aardbeiensiroop vervolgens in gesteriliseerde flessen. Bewaar de siroop op een koele en donkere plek, zo kun je er enkele maanden later nog heerlijk van genieten!</p>
<p><b>Aardbeienpuree</b> 200 gram aardbeien</p>	<p><b>Aardbeienpuree</b> Was de aardbeien en pureer de aardbeien.</p>
<p><b>Marinade aardbeien</b> 100 gr aardbeienpuree 1 cl aardbeiensiroop 1 cl water 1 cl witte wijn 20 gr suiker</p>	<p><b>Marinade</b> Breng alle ingrediënten aan de kook. Laat afkoelen.</p>

<p>½ vanillestokje</p> <p>500 gram Lambada aardbeien</p> <p><b>Crunch van noten</b> 200 gr amandelschaafsel 50 gr pistachenoten 35 gr eiwit 40 gr suiker</p> <p><b>Basilicumgel</b> ¼ bosje Thaise basilicum 25 cl water 75 gr suiker 3 g agar agar</p> <p><b>Frambozengel</b> 200 gr frambozenpuree 50 gr aardbeienpuree 25 gr suiker 3 g agar agar</p> <p><b>Filokrokant</b> 2 vellen filodeeg Eiwit poedersuiker</p> <p>Atsina cress 10 topjes viooltje</p> <p>10 blaadjes rode basilicum</p>	<p>Halveer de aardbeien. Marineer de gehalveerde aardbeien á la minute.</p> <p><b>Crunch</b> Meng alle ingrediënten. Leg dit op een bakpapier op een bakplaat en bak goudbruin in een oven van 180 graden.</p> <p><b>Basilicumgel</b> Breng alle ingrediënten aan de kook. Passeer door een zeef en laat afkoelen op ijswater. Draai tot een gladde massa in de blender. Doe in een spuitzakje</p> <p><b>Frambozengel</b> Breng alle ingrediënten aan de kook. Passeer door een zeef en laat afkoelen op ijswater. Draai tot een gladde massa in de blender. Doe in een spuitzakje.</p> <p><b>Filokrokant</b> Bestrijk 1 vel filodeeg met eiwit, bestrooi met poedersuiker. Plaats het tweede vel er bovenop. Steek rondjes uit iets groter dan het glas Leg op bakpapier en bakplaat en bak goudbruin in een oven van 180 graden.</p> <p><b>Serveren</b> Schep de notencrunch en de aardbeien in een glas. Spuit er twee gelsoorten bij en verkrummel de wijngelei op. Garneer met atsina cress. Plaats het krokantje op het glas. Lepel er een quenelle yoghurtijs op Spuit er nopjes gel bij en garneer met rode basilicum</p>
--	---







CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

## Wijn en spijs – mei 2019

### *Aperitief / Tarte tatin met asperges*

#### **Schlumberger - Pinot Gris Les Princes Abbes 2014**

land: Frankrijk                      gebied: Elzas  
druif: pinot gris                      serveertemperatuur: 12°C  
kleur: wit                                prijs: € 8,46

Deze druif werd ooit Tokay d'Alsace genoemd, daarna Tokay Pinot Gris en sinds 2007 Pinot Gris. Heeft niets te maken met de Hongaarse Tokay druif, maar komt van de pinot druiven uit de Bourgogne. Deze pinot gris is 'medium dry' en heeft daardoor net iets zoets, zoals vaak met pinot gris wijnen uit de Elzas (en in tegenstelling tot de Italiaanse pinot grigio's, die vaak droger zijn).

De kleur is licht goudgeel met groene tonen. Neus: aangenaam, intens en onderscheidend met geuren van mirabellen, pruimen en honing. In de mond: tamelijk volle, ronde wijn waarin de fruitgeuren terugkomen, met een rokerige touch en een subtiel bittertje. Gaat ook goed samen met eend, foie gras en ander gevogelte, maar ook met zachte kazen.



### *Groene asperges met pistache*

#### **Hofmann - Riesling "vom Muschelkalk" trocken 2017**

land: Oostenrijk                      gebied: Oberndorf (ten westen van Wenen)  
druif: Riesling                        serveertemperatuur: 12-14°C  
kleur: wit                                prijs: € 8,46



De jonge Riesling druiven voor deze wijn groeien op kalkzandsteenbodem die ooit (miljoenen jaren geleden) zeebodem was en daarom veel schelpen bevat; vandaar de toevoeging “vom Muschelkalk”. Dit geeft de wijn een mineraal karakter. Hoewel de maker hem als ‘droog’ aanduidt, is ook in deze wijn een licht zoetje aanwezig. Verder zijn er tonen van gedroogde abrikozen en kruiden te herkennen.

### ***Bavarois van asperges met warmgerookte zalm***

#### **Usseglio - Côtes du Rhône Les Claux Blancs 2017**

land: Frankrijk

gebied: Rhônedal

druif: 60% Grenache blanc, 20% Clairette, 20% Roussane

serveertemperatuur: koel

kleur: wit

prijs: € 10,64



DOMAINE USSEGLIO RAYMOND & FILS  
CÔTES DU RHÔNE

De familie Usseglio komt van oorsprong uit Italië, heeft zich in 1931 in Frankrijk gevestigd en is onder andere bekend van zijn Châteauneuf-du-Pape wijnen (rood en wit). Deze biologische Côtes du Rhône komt van de overzijde van de Rhône-rivier maar wordt op dezelfde manier gemaakt als de Châteauneuf-du-Pape. Wij vinden hem een volle en ronde

smaak hebben die past bij de bavarois en de gerookte zalm en waarin hij niet onder doet voor menige chardonnay.

### ***Geitenlamsracks met daslook en aspergekroket***

#### **Perez Cruz - Cabernet Sauvignon Reserva 2014**

land: Chili

gebied: Maipo Valley (ten zuiden en westen van de hoofdstad Santiago)

druif: 94% Cabernet Sauvignon, 6% Carménère, 8 maanden op eiken gerijpt.

kleur: rood

prijs: € 7,25



Wijn uit Chili. De meeste Chileense wijnen zijn zogenaamde monocepages, gemaakt van een enkel druivenras. De druiven groeiden op hogere koelere gebieden op de uitlopers van de Andes: de "Alto Maipo"

De wijn kleur is diep rood. Je ruikt bessen, kruiden en vanille. De smaak van de wijn: soepel en kruidig. De wijn heeft rijpe makkelijke tannines.



### **Lambda aardbeien met basilicum, notencrunch en yoghurt bavarois.**

#### **Grimaldi - Brachetto 2014**



land: Italië                      gebied: Piemonte (uiterst noordwest Italië)

druif: Brachetto                  serveertemperatuur: 11°C

kleur: rood                        prijs: € 8,60

Rode "Frizzante", bubbelwijn uit de Piemonte. De Piemonte is vooral beroemd om de grote wijnen als Barolo en Barberesco. Ook is de Piemonte bekend voor zijn Asti spumante

Onze wijn: Brancetto is een Frizzante: lichte, zoete, bubbelwijn. Gemaakt zoals de bekende Moscato D'asti: laag alcohol gehalte en minder bubbels dan de spumante.

Kleur: licht rood. Neus: aardbeien en aardbeien! Rozen.

Smaak: zoet, bosfruit, kruidig en lange nasmaak

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

*Salute!*

Gerard Haagh, Leo Klopper, Leontine van Campen en Albert Immerzeel, met dank aan Richard van Hoorn (Sligro)