



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu januari 2020

Madeleine van chorizo

Quinoa cocktail

Velouté van kervel en rivierkreeftjes

Gerookte zeetong met lavendelvinaigrette, limoenrijst

Île flottante

- 1: Annemiek/ Sanne**
- 2: Vegeterranean**
- 3: APC Smit**
- 4: CCN Zaanstad/ Jan de Wit**
- 5: Jeroen Meeus**

Madeleines (glutenvrij) met Chorizo

Annemiek / Sanne

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Madeleines</p> <p>100 gram boter 2 eieren 100 gram basterdsuiker Snuf zout</p> <p>100 gram glutenvrij meel: 2/3 amandelmeel, 1/3 Mix C van Schär) 1 theelepel bakpoeder Rasp van 1 citroen Sap van ½ citroen</p> <p>100 gram chorizo Karwijzaad Rozemarijn zeer fijn gesneden Eventueel nog wat chilipoeder toevoegen (ligt aan scherpte van chorizo)</p>	<p>Madeleines</p> <p>Verwarm de oven op 200 graden Laat in een pannetje op zacht vuur de boter smelten Klop de eieren met de suiker en zout los tot een bleek luchtig mengsel.</p> <p>Voeg voorzichtig overige ingrediënten toe.</p> <p>Meng alles goed tot je een glad beslag hebt.</p> <p>Snijd de chorizo fijn en bak uit in een pan Laat de chorizo afkoelen.</p> <p>Meng de chorizo, karwijzaad en rozemarijn al roerend door het beslag.</p> <p>Zet het beslag minstens een half uur in de koelkast.</p> <p>Vul de Madeleine vormpjes met dit mengsel en bak 8 minuten in de hete oven. (200 graden) Kleine Madeleine vormpjes. Grote Madeleinevormpjes 12 minuten.</p> <p>Laat afkoelen op een rooster.</p>
<p>Serveren</p> <p>Roomkaas Kerriepoeder Madras Tahoon cress</p>	<p>Serveren</p> <p>Leg de Madeleines op een schaal. Spuut er met een spuitzak roomkaas op. Bestrooi met kerriepoeder. Leg een blaadje Tahoon cress er op.</p> <p>Dien op.</p>



Quinoa Cocktail

Vegeterranean

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Quinoa 200 g Quinoa 2 eetlepels olijfolie 3 eetlepels gesnipperde sjalot 1 teen knoflook 1 theelepel kerriepoeder 350 ml groentebouillon	Quinoa Week de quinoa 30 minuten in water. Doe de quinoa in een zeef, was hem en laat uitlekken Sauteer de sjalot en knoflook in olijfolie. Voeg de kerriepoeder en de quinoa toe en roer een minuut. Voeg de hete bouillon toe, roer, leg een deksel op de pan en laat het geheel op laag vuur 15 minuten sudderen. Draai het vuur uit en laat de pan 5 minuten afgedekt staan.
50 g gesnipperde ui 70 g gehakte groene olijven 4 eetlepels gehakte augurken 2 eetlepel gehakte peterselie Citraensap Groene tabasco Zout	Doe de quinoa in een kom en laat hem afkoelen. Voeg dan de uien, olijven, augurken, peterselie, enkele druppels tabasco, citroensap, zout en peper toe.
Paprikasaus 450 g rode paprika 1 teen knoflook 2 eetlepels extra vergine olijfolie Rode tabasco Zout en peper	Paprikasaus Was, droog en rooster de paprika in de oven van 180 graden voor ongeveer 40 minuten. Haal de paprika uit de oven, doe in een plastic zak, sluit deze af en laat minsten 30 minuten staan totdat hij afgekoeld is. Verwijder het vel en de zaadjes en maal de paprika met de knoflook, olijfolie, zout, peper en enkele druppels rode tabasco. Zet de saus apart.
Tomaten 450 g middelgrote rode tomaten	Tomaten Ontvel de tomaten: breng ruim water aan de kook. Zet een kruis in de onder en bovenkant van de tomaten. Zet een ijsbad klaar. Doe de tomaten maximaal 20 seconden in kokend water, afhankelijk van de

<p>1 grote teen knoflook gesneden 6 basilicumblaadjes 2 eetlepels extra vergine olijfolie Zout en peper</p> <p>Geitenkaasaus 450 g romige geitenkaas 3 eetlepels extra vergine olijfolie 1 teen knoflook Zout en peper</p> <p>Mozzarella 300 g buffelmozzarella Extra vergine olie Zout en peper</p> <p>Peterseliesaus met kappertjes 5 eetlepels kappertjes 6 eetlepels bladpeterselie Extra vergine olijfolie</p> <p>Serveren 6 martiniglazen</p> <p>Zwarte peper</p>	<p>grootte van de tomaten, haal de tomaten uit het kokende water en doe in het ijsbad. Halveer de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in brunoise (blokjes). Doe de brunoise in een kom en meng er olijfolie, zout, zwarte peper, knoflook en grof gehakte basilicumblaadjes door. Dek af met huishoudfolie en zet apart.</p> <p>Geitenkaassaus Maal de ingrediënten door elkaar. Druk het mengsel door een vergiet met kleine gaatjes en schep in een spuitzak. Leg in de koelkast.</p> <p>Mozzarella Snijd de mozzarella in blokjes en doe in een kom. Meng er een beetje olijfolie, zout en peper door. Zet weg</p> <p>Peterseliesaus met kappertjes Was en spoel de kappertjes. Hak ze grof met de peterselie en meng met olijfolie. Zet weg.</p> <p>Serveren Giet in elk glas een beetje paprikasaus Vervolg met een laagje mozzarella Een laagje peterseliesaus met kappertjes, Een laagje tomaat en eindig met de quinoa Een toef romige geitenkaas Zwarte peper erover strooien</p>
---	--



Velouté van kervel met rivierkreeftjes

APC Smit

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Visfond 1 liter 400 gr visgraten van magere vis (tong, griet, wijting, zonnevis, koolvis)</p> <p>25 g boter 100 g prei 50 g ui 75 g wortel 2 flinke takken peterselie</p> <p>1,5 l water 100 ml witte wijn Noilly prat 1 tak tijm 1 laurierblaadje 5 zwarte peperkorrels</p> <p>Velouté 150 gram kervel 1 dl visfond Pernod (pastis)</p> <p>50 ml slagroom 3 eidooiers</p> <p>250 gr rivierkreeftjes</p> <p>1,2 liter visfond 5 dl slagroom Zout en peper</p>	<p>Visfond 1 liter Graten wassen, bloed eruit halen en drogen Vraag ook de graten van het hoofdgerecht.</p> <p>Maak de prei, ui en wortel schoon en snijd in brunoise Fruit de groente aan in de boter Voeg de graten toe en bak even mee.</p> <p>Voeg het water, witte wijn, Noilly prat toe. Breng aan de kook en schuim af. Tijm, laurier en peperkorrels toevoegen</p> <p>Na maximaal 20 minuten pruttelen passeren door een zeef en een neteldoek.</p> <p>Wil je een visfumet of glace dan laat je de gezeefde fond inkoken.</p> <p>Velouté Eventueel kervel wassen en droogslaan in een doek. De kervel met 1 dl visfond en Pernod in de blender verpulveren. Doe dit in een neteldoek en het sap eruit persen. Vang het vocht op.</p> <p>Eidooiers met 50 ml slagroom vermengen tot een liaison.</p> <p>Rivierkreeftjes warm maken in een beetje visfond.</p> <p>Visfond met de room aan de kook brengen en op smaak brengen met peper en zout.</p>

kervelsap	Voeg nu het kervelsap toe. Breng op 80 graden en binden met de liaison. Niet meer laten koken.
Serveren	Serveren
Takjes kervel	Leg de warme rivierkreeftjes met een takje kervel in een warm bord. Serveer de borden uit Doe de soep in een warme kan en serveer in de borden.



Gerookte zeetong met lavendelvinaigrette

CCN Zaanstad / Jan de wit

<p>Ingrediënten (voor 15 personen)</p> <p>Tong 8 zeetongen zonder vel zout 2 eetlepels rookmot</p> <p>Vinaigrette 250 gr champignons Wittewijnazijn Lavendelessence Walnootolie Zout en peper</p> <p>Limoenrijst 150 gr basmatirijst 2 dl kokoscrème 1 dl water 1 stengel citroengras 2 citroenbladen</p> <p>Garnering 2 kleine rode grapefruits 1 sap van limoen 50 gr suiker 50 ml limoncello</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Tong Verwijder de buitengraatjes en evt. de koppen en maak de buikholte goed schoon. Zout de tongen flink en leg ze in de rookoven met 2 el. rookmot. Laat de eerste meest agressieve rook ontsnappen en doe dan de oven dicht. Rook de tongen 5-8 minuten, leg ze dan in een oven van 55° en laat verder garen. Haal ze na 15-20 minuten uit de oven (kerntemperatuur 50-55°), fileer ze en houd ze warm. Zorg dat ze 'al dente' zijn. (een prikker moet zonder kracht maar wel met weerstand dor het vlees gaan)</p> <p>Vinaigrette (Maak hem vlak voor de service) Snijd de champignons in brunoise en fruit ze in olie tot het vocht begint los te komen. Neem van het vuur en roer er naar smaak azijn, lavendelessence en walnootolie door. Breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Limoenrijst Halveer de stengel citroengras en kneus ze. Doe alle ingrediënten in een steelpan en breng aan de kook. Laat op laag vuur met gesloten deksel 8 minuten zachtjes koken. Laat 15 minuten in de gesloten pan van het vuur af rusten. Verwijder het citroengras en de blaadjes en maak de rijst rul met een vork. Houd warm en laat afgedekt staan tot gebruik.</p> <p>Garnering Schil de grapefruits à vif en snijd ze uit. Kook een siroop van de suiker, de limoncello en het sap van de citroen en macereer (inweken/weken) de grapefruitpartjes hierin tot gebruik.</p>
--	---

Serveren	Serveren
Lavendelbloemetjes	Leg een quenelle limoenrijst op warm bord Verdeel de filets over de onderste helft van de borden. Lepel wat vinaigrette over de vis. Garneer met een uitgelekt partje grapefruit en lavendelbloemetjes



Île Flottante

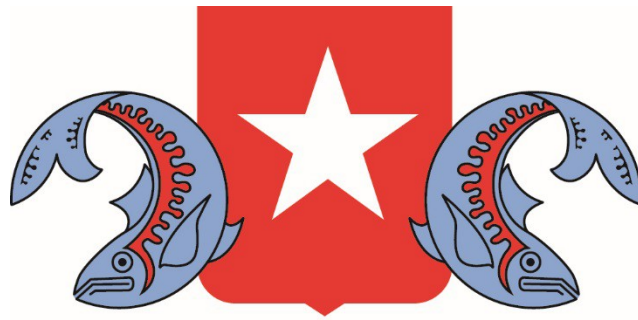
Jeroen Meeus

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Crème Anglaise 15 personen 2 vanillestokjes 5 dl melk 5 dl slagroom 100 g suiker 16 eidooiers 100 g suiker	Crème Anglaise Schraap de pitjes uit het vanillestokje. Doe de pitjes samen met de vanillestokjes, melk en slagroom in een pannetje en breng aan de kook. Haal van het vuur en laat het 15 minuten trekken. Haal het vanillestokje uit het roommengsel en breng weer aan de kook met 100 g suiker. Voeg het vanillestokje later bij de melk waar je de eilandjes in pocheert. Klop de eidooiers met 100 g suiker tot een luchtige crème. Verwarm roommengsel tot 70 graden en giet langzaam en verwarm langzaam en kloppend het eidooiermengsel bij de room. Roer met garde of pollepel in de massa en verwarm langzaam tot maximaal 80 graden. De saus gaat nu binden. Zeef eventueel de crème Anglaise in een bekken.
Eilandjes van eiwitschuim 10 eiwitten Mespuntje zout 150 gr poedersuiker 150 gr fijne suiker Sap en rasp van citroen ½ liter melk	Eilandjes van eiwitschuim Maak de mengkom van de keukenmachine grondig schoon. Ontvet de pot en klopper eventueel met een halve citroen of wat citroensap op een vel keukenpapier. Klop de eiwitten met een beetje zout tot zachte pieken. Klop er beetje bij beetje de suiker en poedersuiker door. Voeg ook sap en rasp van citroen toe. Blijf kloppen tot een stijve glanzende massa ontstaat. Verwarm de melk met het vanillestokje (zie boven) tot tegen het kookpunt. Vorm met twee lepels quenellen van het eiwitschuim en pocheer deze om en om circa 1-2 minuten aan iedere kant in de melk.

<p>Karamelsaus 250 gr boterkaramelsnoepjes Room</p> <p>Serveren</p> <p>Gedroogd rood fruitpoeder Pistachenootjes</p>	<p>(Quenellen maak je door het schuim over te scheppen van de ene in de andere lepel tot je langwerpig vormpje krijgt) Haal ze er daarna uit de melk en laat uitlekken op een bord.</p> <p>Karamelsaus Verwarm de room in een pannetje en smelt daarin de boterkaramelsnoepjes op een zacht vuur.</p> <p>Serveren Schep in een diep bord wat crème Anglaise Schik hierop en of twee gepocheerde eiwitschuimpjes Druppel wat van de karamelsaus over elk dessertbord. Garneer met gedroogd rood fruitpoeder. Pistachenootjes hakken en erover strooien</p>
--	---







CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn en spijs – januari 2020

Madeleine van chorizo

Moma - 2017

land: Italië

druiven: Trebbiano Chardonnay Sauvignon

kleur: wit

gebied: IGT Romagna

serveertemperatuur: 8 – 10°C

prijs: € 5,00 (Sligro)



Moma kreeg het opvallende etiket door een prijsvraag uit te schrijven onder jonge kunstenaars.

De druiven die worden gebruikt voor de productie van Moma White worden verbouwd op de Podere Parolino, een van de grootste en oudste van Umberto Cesari. Op de Podere Parolino zijn geplant de druiven Trebbiano, Sauvignon Blanc, Sangiovese en Merlot. De druiven van deze eigenschap leveren Moma White op.



proefnotities:

subtiel strogeel, nadrukkelijk en aanhoudend met geurige peer en appel, eindigend met subtiële banaan. vol, elegant en evenwichtig.

Perfect voor visgerechten en voorgerechten, voor gegrilde vis en voor romige, verse kazen.

Quinoa cocktail

Narbo-Martius - Robert Bertrand 2017

land: Frankrijk

druiven: Chardonnay, Viognier

kleur: wit

gebied: Coteaux de Narbonne Reserve

serveertemperatuur: 10 – 14°C

prijs: € 4,= (Sligro)

Een Art de Vivre, het best vertegenwoordigd door de wijnen van Zuid-Frankrijk dankzij de vele Terroirs daar en hun diversiteit - mousserende wijnen, rode wijnen, witte wijnen, rosés, variëteitswijnen of appellation-wijnen. Een rijk scala aan beloften om aan al uw smaakverwachtingen te voldoen.

Gérard Bertrand: "Mijn handtekening, Gérard Bertrand, dient om mijn inzet en mijn aanpak te tonen die de afgelopen 20 jaar zijn gericht op het onthullen van de unieke Terroirs van de regio met een blijvende passie en enthousiasme."



Vinificatie en veroudering



Uit zorgvuldig geselecteerde plots. De rijpheid wordt gevolgd door bessenproeverijen en regelmatige analyses die het mogelijk maken om de optimale oogstdatum te bepalen. De oogst vindt heel vroeg in de ochtend plaats, wanneer de temperaturen het laagst zijn om de frisheid van de aroma's te behouden. De druiven worden snel naar de kelder getransporteerd om oxidatiefenomenen te voorkomen. Een delicate pneumatische persing maakt het mogelijk om de sappen te extraheren en alleen de meest kwalitatieve te behouden. De most is koud geregeld voor de gisting die ongeveer 20 dagen duurt.

De wijnen worden vervolgens gerekt en het bottelen vindt vrij snel plaats om de frisheid van de aroma's te behouden.

====

Velouté van kervel en rivierkreeftjes

Dit gerecht is zonder wijn

====

Gerookte zeetong met lavendelvinaigrette, limoenrijst

Oda blanc - 2017

land: Spanje

druiven: 48% Chardonnay en 52% Macabeo

kleur: wit – 13 %

Ouder worden: 8 maanden in nieuwe Franse eiken vaten

prijs: € 11,= (Sligro)

gebied: Costers del Segre

serveertemperatuur: 8 – 10°C

alcohol vol %: 13 %

In de proefrapporten wordt het volgende over deze wijn gezegd:

Lichtgeel met gouden highlights. Intense aroma's van gist, ananasyoghurt en gebakken appel.

Beluchting onthult geroosterde en gerookte tonen en hints van citrus. Volumineus mondgevoel. Smaakloos in de mond, goede zuurgraad en perfect harmonieuze tannines die een lange afdronk geven met hints van geroosterde noten. Mooi toch, geniet ervan!

Proefnotities:

Uitzicht: bleke goud en glanzend.

Neus: gebakken appel, boter, gebak en toast notities

Mond: romige, expressief en romig.

Rijpe geur van houtrijping met in de smaak boter, exotisch fruit en ananas, met een mooie, lange afdronk en een optimale zuurgraad.

Passend bij: gerookte vis, rauwe vis, complexe salades, gebakken witte vis, witte vis gegrilde kaas zachte pasta en rijst vis.



Ile flottante

Torres Floralis Moscatel Oro

land: Spanje

druiven: Moscatel

kleur: volgeel

gebied: Catalonië

serveertemperatuur: 20 – 22°C

prijs: € 10,= halve liter (Sligro)



Deze halzoete wijn is verrassend en toont in alle grootheid de fruitige (oranjebloesem, honing, lichte sinaasappel, rozijn), bloemige (roos, geranium, lelie) en kruidige (tabaksblad, cederhout, kruidnagel) aroma's van de moscatelsoort.

Prijzen zijn weergegeven exclusief BTW, maar kunnen tijdelijke aanbiedingen zijn.

Salute !

René Bemelmans Frans Smeets en Leo Kloppers, met dank aan Wim & Richard (Sligro).