

CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu juni 2022

Mozzarellacrème met avocado en tomaten 1

Krabsalade met yuzu in krokantje 2

Gegrilde courgette met soep 3

Lamskroon en filet, crème van rode puntpaprika, polenta 4

Ijsmousse met gebrande meringue en rabarber 5

- 1: Anna Karina van Denderen
- 2: Bart Aussms
- 3: Restaurant L 'Etoile
- 4: Hap en tap
- 5: Restaurant L 'Etoile

Mozzarellacrème met tomaat en avocado

Anna Karina van Denderen

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Mozzarellacrème 2 ½ bollen mozzarella (125 g uitgelekt) 320 ml slagroom Snuf selderij-of kruidenzout	Mozzarellacrème Pluk de mozzarella in stukjes. Pureer deze met de room en selderijzout tot een egale mousse
Avocadolaag Pesto 25 g pijnboompitjes klein teentje knoflook 40 g basilicum 30 g Parmezaanse kaas Olijfolie Peper en zeezout	Avocadolaag Pesto: Rooster de pijnboompitjes in droge koekenpan. Leg ze op een bordje en laat afkoelen. Rasp het teentje knoflook Maal pijnboompitjes met basilicum, geraspte kaas en knoflook en een scheutje olijfolie met de staafmixer in een hoge mixerkom. Voeg steeds een beetje olie toe tot het de gewenste dikte heeft. Breng op smaak met peper en zout.
2 ½ eetlepels zelfgemaakte pesto 1 ½ avocado Citraensap	Snijd het vruchtvlees van de avocado in brunoise en besprenkel met citroensap. Verdeel de avocadoblokjes over 10 glaasjes. Maak van 1 eetlepel pesto en een beetje mozzarellacrème een dressing. Spuut deze dressing op de avocadoblokjes en strijk glad. Spuut een laagjes mozzarellacrème in de glazen. Strijk ook deze laag glad. Zet gekoeld en afgedekt weg. Laat 15 minuten voor gebruik op temperatuur komen.
Tomatenschuim 250 g tomaat gepureerd of in blokjes Peper Tabasco	Tomatenschuim Snijd de tomaten in vieren en pureer met selderijzout, peper en een beetje tabasco tot een schuimige massa. Verdeel het tomatenschuim over de glazen en garneer met een blaadje basilicum of dot pesto. Serveer onmiddellijk

	Van onder naar boven lepelen zodat je van alle lagen de smaak meekrijgt.
--	--



Krabsalade in kletskepoker en yuzuschuim

Bart Aussems

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Krabsalade 1 pot krab 1 limoen 1 eetlepel mayonaise 1 eetlepel crème fraîche 1 granny smith appel Zwarte peper en zout Scheut Arbequina olijfolie	Krabsalade Knip de krabpoten open en haal het vlees eruit. Meng in een kom de crème fraîche, de mayonaise en de rasp en sap van een limoen. Voeg peper en zout naar smaak toe. Spatel het krabvlees erdoor. Schil de granny smith en snijd deze in mini brunoise en voeg dit bij het mengsel.
Kletskepoker 0,25 dl yuzusap 50 g kristalsuiker 50 g bruine basterd suiker 125 g gesmolten boter 60 g bloem	Kletskepoker Meng alle ingrediënten samen in de keukenmachine mbv een vlinder. Laat het beslag ongeveer 1 uur in de koelkast opstijven. Smeer het beslag mbv een paletmes uit op een siliconematje in een rechthoekig sjabloon. Bak het geheel af gedurende ongeveer 5 minuten in de oven op 170°C. Vanuit de oven het koekje gelijk oprollen om een buisje en laten afkoelen.
Yuzuschuim 1 dl yuzusap 1 dl visfumet 30 g pro espuma 1 theelepel cortina Peper en zout 1 eetlepel honing	Yuzuschuim Vermeng alle ingrediënten met een staafmixer en doe alles in een slagroomkudde en zet er een patroon op.
Serveren Venecress Mustard cress	Serveren Doe de krab in een pvc buisje. Vul het buisje tot iets meer dan de helft met de krabsalade en druk voorzichtig aan met een stampertje. Verwijder het buisje . Schuif daarna langzaam de opgerolde kletskepoker eroverheen. Spuut tot aan de bovenkant vol met het schuim van yuzu. Steek de vene cress en mustard cress in het schuim.

Aan tafel

Tik met je vork tegen de kletskep, zodat ze openbreekt en neem met je lepel een schepje, waarbij alle ingrediënten tegelijk een waanzinnig mondgevoel creëren.



Gegrilde courgette met soep

Restaurant L'Etoile

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Gegrilde courgettes 5 groene courgettes Fijn zeezout Olijfolie</p>	<p>Gegrilde courgettes Halveer de courgettes in de lange weg. Elk stuk ongeveer 12 centimeter. Bestrooi de courgette met zout op de gesneden zijde. Laat het zout 10 minuten intrekken. Dep de courgette droog en bestrijk ze licht met olijfolie. Grill ze met een ruitmotief op de ingesneden zijde. Bewaar goed afgedekt en gekoeld tot gebruik.</p>
<p>Courgettelinten 1 – 2 courgette</p>	<p>Courgettelinten Snijd de courgette in de lange weg op de snijmachine in plakken van ± 2 mm dik. Snijd de zaadlijsten eruit. Bewaar ze gekoeld tot gebruik. Breng de benodigde courgettelinten op smaak met olijfolie, peper en zout.</p>
<p>Crème soep van groene courgette 3 courgette 2 sjalotten 1 teentje knoflook 50 g olijfolie 1 g kerriepoeder 800 ml groentebouillon 2 dl room 10 blaadjes basilicum Fijn zeezout Peper uit de molen</p>	<p>Crème soep van groene courgette Snijd de courgette in gelijke stukken. Fruit de sjalot met de knoflook en kerriepoeder aan in de olijfolie Laat het geheel rustig bakken, maar niet kleuren!! Voeg de room en de groentebouillon toe. Laat het 30 minuten rustig koken. Voeg de blaadjes basilicum toe en blender het geheel glad. Giet door een fijne zeef en breng het geheel op smaak met peper en zout</p>
<p>Hummus met sojaboontjes 200 g gekookte kikkererwten (uitgelekt gewicht) 100 g sojaboontjes 100 g sesampasta (tahin) 5 ml citroensap 2 tenen knoflook 2,5 dl water</p>	<p>Hummus met sojaboontjes Mix de kikkererwten in de keukenmachine en draai tot een stevige puree met de sojaboontjes, tahin, citroensap en knoflook.</p>

<p>Fijn zeezout en peper</p>	<p>Giet druppelsgewijs het koude water erbij tot er een luchtige massa ontstaat. Breng op smaak met zout. Doe in een spuitzak en bewaar gekoeld tot gebruik.</p>
<p>Edamameboontjes (soja boontjes) 300 g edamameboontjes (gedopt) Arbequina olijfolie Fijn zeezout</p>	<p>Edamameboontjes (soja boontjes) Ontdooi de boontjes Bewaar gekoeld tot gebruik. Breng de boontjes a la minute op smaak met Arbequina olijfolie en wat fijn zeezout.</p>
<p>Krokante kikkererwten 150 g kikkererwten (gekookt) 2 g Baharat Olijfolie Fijn zeezout</p>	<p>Krokante kikkererwten Spoel de gekookte kikkererwten met koud water en laat uitlekken. Spreid ze uit op een ovenplateau en coat met een beetje olie, baharat en zeezout. Rooster de kikkererwten 30 minuten in een oven van 180°C, schep om de 10 minuten door. Laat afkoelen en bewaar in goed afgesloten bak.</p>
<p>Waterkers ½ bos waterkers</p>	<p>Waterkers Pluk de mooie topjes van de waterkers en bewaar ze in gekoeld in koud water. Pluk de overige waterkersblaadjes om olie te maken.</p>
<p>Waterkersolie ½ bos waterkers (zie boven) 1 dl zonnebloemolie</p>	<p>Waterkersolie Blende de waterkers met de olie glad. Zeef de olie door een fijne zeef.</p>
<p>Serveren</p>	<p>Serveren Maak de courgettesoep warm (1 dl p.p.) Warm de gegrilde courgette op en breng goed op smaak met olijfolie, peper en zout Leg deze in een diep bord Leg op de gegrilde courgette de aangemaakte linten van courgette. Spuut hier enkele dotjes hummus ertussen Garneer met de krokante kikkererwten en de sojaboontjes Schuim de soep op met staafmixer. Giet de warme en opgeschuimde soep rondom. Garneer met takjes waterkers.</p>



Lamskroon met paprika

Hap en tap.be

Bron: recept geïnspireerd, maar aangepast, op een recept van [Lady Chef of the Year 2015 Anne-Sophie Breysem](#).

<p>Ingrediënten (voor 10 personen)</p> <p>Voor de lamskroon en -filet: 1-2 lamskroon van minstens 8 koteletjes 2 koteletjes p.p 700 g lamsfilet</p> <p>Voor de gebrande paprikacrème met citroengras: 2 rode puntpaprika 2 sjalot Boter 2 dl Noilly Prat 2 dl visfumet 1 stengel citroengras 5 dl room</p> <p>150 g boter</p> <p>Voor de polenta: 500 g polenta 1 l kippenbouillon Gerookt paprikapoeder</p> <p>Voor de sluimererwten/peultjes: 30 sluimererwten/peultjes 5 el sushiazijn 2 el olijfolie</p> <p>Afwerking Shi-take</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Voor de lamskroon en -filet: Trek de lamskroon en -filet vacuüm en gaar minimaal 1 uur in een warmwaterbad op 56° C. Bak daarna kort aan op de bakplaat. Of Bak a la minute in wat olie met boter in de pan. Houd warm in de oven.</p> <p>Voor de gebrande paprikacrème met citroengras: Brand de rode puntpaprika en verwijder het vel. Stoof de fijngesneden sjalot in weinig boter en blus met Noilly Prat en visfumet. Kook in tot 1/3e en voeg de room toe samen met de in de lengte in twee gesneden citroengras stengel. Voeg ook de grof gesneden paprikastukken bij en laat terug licht inkoken. Verwijder het citroengras en mix alles fijn in de blender. Smaak af met peper en zout en passeer door een fijne zeef. Mix op het allerlaatste moment de ijskoude boterblokjes onder de hete saus.</p> <p>Voor de polenta: Kook de polenta gaar in de kippenbouillon. Laat afkoelen in een diepere schaal. Eens afgekoeld, steek ronde vormen uit. Bestrooi deze met het gerookt paprikapoeder, bak aan en verwarm deze 3 min in een oven van 180° C.</p> <p>Voor de sluimererwten: Blancheer de sluimererwten in gezouten water tot ze beetbaar zijn, laat schrikken in ijswater. Verwijder de nerf. Maak een marinade met de sushiazijn, olijfolie, peper en zout. Haal voor het serveren de sluimererwten door de zoet-zure marinade.</p> <p>Afwerking</p>
--	--

<p>macadamianoten</p> <p>Voor de gepekeldde champignons: 500 g champignons / Beukenzwammetjes (naar keuze) 6 teentjes look 120 ml witte azijn 480 ml water 15 g suiker 15 g zout 6 laurierblaadjes 8 hele peperbollen 6 el azijn</p>	<p>Werk het gerecht af met wat gebakken shi-take en crumble van macadamianoten. Eventueel nog met wat gepekeldde champignons</p> <p>Voor de gepekeldde champignons: Maak de champignons schoon en was ze, doe ze in een pan. Vul met voldoende water om de champignons te bedekken. Voeg 120 ml azijn toe aan het water, breng het aan de kook en kook gedurende 15 min (dit is als je grote champignons hebt). Als de champignons gaar zijn, giet je het vocht af en zet de champignons apart. Doe water, zout, suiker, laurierblaadjes en peperkorrels in een aparte pan en breng aan de kook. Zodra de suiker en het zout zijn opgelost, voeg je 6 el azijn toe aan de ingrediënten, haal je de pan van het vuur en zet je deze marinade apart. Maak de knoflook schoon en snijd in kleine stukjes, leg de in blokjes gesneden knoflook op de bodem van de potten. Vul de potten met de gekookte champignons. Giet de marinade over de champignons. Dek de potten af met deksels en bewaar ze in de koelkast. In de koelkast zijn ze tot enkele weken houdbaar.</p>
---	--

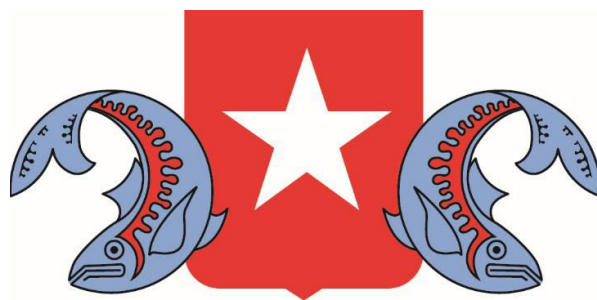


Ijsmousse met gebrande meringue, rabarber, knapkoek kruimels L'Etoile restaurant

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Ijsmousse 0,5 l room 250 g eidooiers 250 g suiker Vanille extract	Ijsmousse Klop de room lobbig op (yoghurtdikte) Doe de suiker met de eidooiers in een pan au bain-marie. Klop de eidooiers en suiker op. Let op dat de temperatuur niet hoger komt dan 85°C. Daarna koud kloppen. Zet je kom uit het hete water in een bekken met ijswater. Als het afgekoeld is de room er voorzichtig door spatelen. Doe de massa in een spuitzak en spuit in kleine vormpjes en zet in de vriezer voor 24 uur.
Italiaanse meringue 100 g eiwit 200 g suiker 25 g water	Italiaanse meringue Breng de suiker met het water aan de kook. Laat opkoken tot 121°C (thermometer) Maak een bekken vetvrij (citroen) Klop hierin het eiwit op. Voeg een dunne straal hete suikersiroop toe en ondertussen blijven kloppen. Klop het eiwitschuim koud en taai. Schep het eiwitschuim in een spuitzak en bewaar tot gebruik in de vriezer.
Rabarber 500 g rabarber 50 g sinaasappelsap 25 g bietensap 1 sinaasappel (schil) 125 g suiker	Rabarber Wrijf de rabarber schoon met een vochtige doek en snijd de stelen bij zodat ze even lang worden. Doe de stengels met de rest van de ingrediënten in een vacuümzak Vacuümeer deze. Gaar de rabarber in de sous vide in 15 minuten op 61°C. Haal de zak uit het water. Laat hierin afkoelen tot kamertemperatuur. Koel volledig terug in ijswater. Snijd de rabarber in de gewenste stukjes.
Knapkoek kruimels 90 g boter (zacht) 120 g suiker	Knapkoek kruimels Meng de boter met de suiker glad.

<p>75 g patent bloem 60 g amandelpoeder 1 g bakpoeder Snufje zout</p> <p>Lievrouwewedstro siroop 135 g witte basterdsuiker 70 g water 3 takjes Lievrouwewedstro ½ citroen rasp en sap</p> <p>Serveren</p> <p>atsinacress</p>	<p>Voeg de rest van de ingrediënten toe en kruimel tot een deeg. Laat twee uur opstijven in de koeling Spreid uit op een bakplaat met bakpapier. Bak goudbruin en krokant af in ± 20 minuten op 150°C. Laat afkoelen en verkruimel.</p> <p>Lievrouwewedstro siroop Breng de suiker met het water aan de kook Voeg het lievrouwewedstro en de citroen toe. Haal van het vuur en laat afkoelen. Zeef het lievrouwewedstro er na 4 uur infuseren uit. Bewaar gekoeld tot gebruik.</p> <p>Serveren Leg een lepel van de koekkruimels in het midden van het bord. Leg hierop een bolletje ijsmousse. Spuut met een spuitzak de meringue er strak omheen als een soort iglo. Brand de meringue licht goud bruin af met een gasbrander. Snijd de rabarber in 5 stukjes p.p. en zet deze rechtop rond de gebrande ijsmousse Druppel de lievrouwewedstro siroop er omheen. Werk af met enkele takjes atsinacress.</p>
--	--





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn en spijs – juni 2022

Mozzarellacrème met avocado en tomaten



Turckheim Pinot Blanc Chemin des Seigneurs 2019

Elzas, Frankrijk - 13,00 % - Pinot Blanc 100%

Fris en fruitig, knapperig met delicate aroma's van witte bloemen en een mooie mineraliteit.

Goed gekoeld serveren op 9 °C . Lekker bij plateaux fruits de mer, vis, gevogelte, quiches, salades en asperges.

Krabsalade met yuzu in krokantje

Gegrilde courgette met soep



Amaren Blanco, Fermentado en Barrica 2018

Rioja, Spanje – 14,00% - Viura 85%, Malvasia 15%.

Amaren (Baskisch voor 'van de moeder') Blanco Fermentado en Barrica 2018 is een romige witte wijn met intense aroma's van fruit op siroop en accenten van gebak. In de mond is het zacht, elegant en vol nuances. Een complexe wijn met een subtiel minerale en een geurige afdrank.

Niet te koud serveren, 12 à 13 °C . Te combineren met pasta, rijstgerechten, groenten, wit vlees, gegrilde witte vis, foie gras.

We drinken deze wijn door bij de soep met gegrilde courgette.

Lamskroon en filet, crème van rode puntpaprika, polenta



San Pedro 1865 Selected Vineyards 2019

Maule Valley, Chili - 14,5% - Carmenère 100%

Een volle, soepele Chileense rode wijn gemaakt van de iconische Carmenere-druif. Rijpe bramen en pruimen in perfecte balans met subtiele hints van kruidnagel, zwarte peper en cederhout als resultaat van twaalf maanden vatrijping.

Lichtgekoeld serveren, 16 °C . Past goed bij gegrild vlees, wild, ratatouille, stoofpotten .

Ijsmousse met gebrande meringue en rabarber



Domaine de Moulin-Pouzy, Monbazillac 2018

Bergerac, Frankrijk, - 12,5% - Sémillon 85%, Muscadelle 15%

Goudgele kleur. In de neus rijp tropisch fruit als ananas en mango en kenmerkende geur van botrytis (de schimmel waardoor de edele rotting ontstaat). Volle zoete wijn met vefijnde zuren. Een goed alternatief voor Sauternes.

Serveertemperatuur 10 graden. Ideaal als dessertwijn of kaaswijn: Heerlijk bij gebak, blauwader kazen en foie gras.