



CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

# **Menu april 2018**

ter nagedachtenis aan

## **Paul Bocuse**

**Coquilles met pastis afgeblust**

**Truffelsoep Elysée**

**Rode mul met aardappelschubben**

**Kip met morilles**

**Crêpes flambées**

- 1: Paul Bocuse: Delicious
- 2: Paul Bocuse
- 3: Paul Bocuse
- 4: Paul Bocuse
- 5: Paul Bocuse

## Coquille afgeblust met pastis

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
10 coquilles	Spoel de coquilles af onder stromend water en laat ze uitlekken in een vergiet.
75 gram roomboter	Dep ze droog met keukenpapier en bestrooi ze met peper en zout
75 ml pastis	Verhit de roomboter in een koekenpan en bak de coquilles in 3 minuten aan beide kanten op middelhoog vuur goudbruin.
4 eetlepel crème fraîche	Voeg de pastis toe en flambeer! Dit doe je door de pan schuin te houden en de vlam in de pan te laten komen of door de pastis aan te steken met een aansteker.
1 bosuitje	<b>Let op!! Zet de afzuigkap uit.</b> Laat de vlam kleiner worden en leg deksel op de pan om de vlammen te doven.
	Neem de coquilles uit de pan en houd ze warm in alufolie.
	Voeg de crème fraîche toe en roer tot een gebonden saus ontstaat. Breng op smaak met peper en zout.
	Verdeel de coquilles over de borden ( schelp) en schep de saus eromheen en garneer met de bosui.

Serveer:



## Truffelsoep Elysée

<p><b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)</p> <p><b>Bouillon 1 ½ liter</b> 1 kg kippenkarkassen</p> <p>1 ui 1 kleine prei 1 wortel 1/2 stengel bleekselderij 1 laurierblad 1 takje tijm 3 takken peterselie 10 korrels witte peper 1 theelepel grof zout</p> <p><b>Bereiding Truffelsoep</b> 200 g verse wintertruffels, De kwaliteit van de truffels is belangrijk in deze soep. Kies indien mogelijk verse truffels. Buiten het seizoen kan je 'ingeblikte' truffels gebruiken. Neem dan 30 gram truffels per persoon in plaats van 20 g verse truffels.</p> <p>375 gr kippenborst zonder vel 1,5 liter zelf gemaakte</p>	<p><b>Bereidingswijze</b></p> <p><b>Bouillon bereiding</b> Snijd de kippenkarkassen in grote stukken. Leg ze in braadpan, bedek ze met water (ongeveer 2 liter) en kook ten minste 15 minuten. Verwijder al het schuim en vet van de oppervlakte met je schuimspaan. Schil intussen de ui en snijd hem in vieren. Snijd de prei, wortel en stengel bleekselderij ze in grote stukken. Als je water van de karkassen helder is, voeg de groenten, laurier, takje tijm, peterselie, witte peper en grof zout toe. Wacht totdat het kookpunt is bereikt en laat het vuur lager worden en laat het 2-3 uur sudderen. Blijven afschuimen van tijd tot tijd. Verwijder met je schuimspaan alle stukjes karkas, groenten en kruiden. Giet dan de kippenbouillon door een zeef of in een vergiet bekleed met een neteldoek. Laat hem dan nog een paar uur in de koelkast staan totdat het vet naar de oppervlakte is gestegen en is gestold. Verwijder het vet en gooi het weg.</p> <p><b>Bereiding Truffelsoep</b> Verwarm alvast je oven voor op 200 graden.</p> <p>Bak je kippenborst rondom lichtbruin en breng ondertussen je bouillon net aan de kook. Laat je gebakken kippenborst dan 6-7 minuten verder garen</p>
---	--

<p>kippenbouillon</p> <p>250 g selderie wortel 2 wortels 20 ontsteelde champignons ongeveer 3 cm in diameter Boter</p> <p>10 eetlepels witte <i>Noilly Prat</i>, dit is een Franse droge vermout 150 gram <i>Foie Gras</i> (ganzenlever)</p> <p>750 g bladerdeeg ( per kop een plak)</p> <p>2 eigeel wat fijn zout</p>	<p>en mee sudderen in je bouillon en leg daarna apart voor later gebruik.</p> <p>Ondertussen maak je je wortel, champignons en selderij schoon en snijd dan in plakjes van 1 cm. Daarna snij je van al je plakjes weer kleine dobbelsteentjes '<i>matignon</i>'. Meng door elkaar en stoof in een beetje boter. Verdeel over de soepkommen.</p> <p>Snij of schaaf de truffel in hele dunne plakjes. Giet in elke kom 1 eetlepel <i>Noilly Prat</i> en snij de foie gras, in blokjes van 1 cm. Verdeel de blokjes over de kommen. Snij nu ook je kippenborst in mooie blokjes van ongeveer 1 centimeter en verdeel met je truffel over de kommen.</p> <p>Giet dan je kommen af met je bouillon tot ongeveer 1,5 cm van je bovenkant van je kom. Snij dan uit je bladerdeeg 4 cirkels van de diameter van je kom plus ongeveer 3-4 cm extra. Het makkelijkste is om een ronde vorm, schotel of bordje, te nemen die qua diameter dus 3-4 cm groter is dan je kommen.</p> <p>Leg het bladerdeeg op je kom en druk op de rand lichtjes vast. Meng je eigeel met een theelepel water en een snufje zout en kwast je bladerdeeg goed in.</p> <p>Zet alles vervolgens 20 minuten in de oven op 200 graden. Kijk of je bladerdeeg goed bruin wordt maar let er op dat hij niet verbrand! Elke oven is anders. Eet smakelijk met deze wereldberoemde en be kroonde truffelsoep!</p>
--	--



NB

In het officiële recept gebruikt Paul 50 gram Truffel per persoon.

## Rode Mul met aardappelschubben

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
10 mullen	Maak de mullen schoon, ontschub ze en bewaar de levers. ( Indien je hele mullen hebt) Fileer de mullen en zorg dat alle graten eruit gehaald zijn. Leg elke filet op een apart stukje bakpapier.
1 kg aardappelen	Schil de aardappels Snij de aardappel in dunne plakken en steek uit die plakken rondjes met een diameter van 18 millimeter Blancheer de aardappelschijfjes, koel ze terug in koud water, laat ze uitlekken
2 lepels aardappelmeel 200 gr geklaarde boter	Haal ze door 2 eetlepels aardappelmeel en 2 lepels geklaarde boter.
2 eidooiers	Bestrijk de huidkant van de mulfilets met eigeel Leg de aardappelplakjes dakpansgewijs op de filets en werk daarbij van de kop naar de staart om een mooi schubbenlaag te krijgen. Laat de filets "opstijven" in de koelkast.
Saus 200 gram sjalotjes 60 cc noilly prat 60 cc witte wijn 1 liter crème fraîche	De saus Reduceer de witte wijn en de Noilly Prat met de gesnipperde sjalot. Doe er de graten van de mul bij en kook verder in Voeg er de crème fraîche bij.
Sap van 5 sinaasappels 4 takjes rozemarijn Peper en zout	Reduceer het sinaasappelsap met de rozemarijn erin tot stroop en voeg de crème fraîchesaus bij deze stroop Laat dit een kwartier trekken. Zeef de saus
Boter	Voeg een klontje boter toe plus de lever van de mul. ( heb je alleen mulfilets gebruikt kun je de saus eventueel binden met boter)
26 cc olijfolie Peper en zout	Verhit de olijfolie in een anti aanbakpan en leg de filets erin met de aardappelhuid naar beneden, voeg peper en zout toe.

<p>Rode wijnsaus</p> <p>1 grote ui 1 middelgrote wortel 2 teentjes knoflook ½ liter rode wijn</p> <p>½ liter demi-glace</p> <p>50 gr boter Zout suiker</p>	<p>Laat de vis zo zes tot acht minuten bakken, ( de aardappels moeten knapperig zijn) draai om in de pan en bak enkele seconde Leg op het bord</p> <p>Dresseer in de saus</p> <p>In de video wordt in de saus nog een bloemmotief getrokken, dat gebeurde met een rode wijnsaus</p> <p>Rode wijnsaus</p> <p>Hak de ui en wortel fijn en stoof deze in 20 minuten onder voortdurend roeren in boter, zorg dat de groente niet bruin wordt. Als de groenten zacht zijn, de uitgeperste knoflooktenen erbij voegen, een paar tellen verwarmen en hierbij de rode wijn gieten Kruiden met zout en snuf suiker, tot 1/3 laten inkoken.</p> <p>Daarna de demi glace saus erbij gieten en nog 20 minuten zachtjes laten koken.</p> <p>De groente goed fijn drukken en zeven in puntzeef en neteldoek.</p> <p>Aan de kook brengen, dan van het vuur nemen en er minstens 50 gram boter door roeren.</p>
--	---

Serveren:

Doe op een bord de saus

Maak met de rode wijnsaus streepjes en maak daar een bloemmotief van.

Leg naast het bloemmotief de mul.

Zie filmpje: foodtube of youtube: In de keuken van Paul Bocuse: mul



Menu april 2018  
Cuisine Culinaire Maastricht



## Kippenbout in romige morillesaus

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
50 gram gevriesdroogde morilles 5 dl kippenfond 10 maiskippenbouten zonder rug of kippendijen ( Bocuse gebruikt hiervoor de gehele Bressekip)	Week de morilles in de fond  Pareer de poten
Witte peper uit de molen Zout 70 gram boter	Bestrooi met zout en peper Bak deze aan alle kanten bruin en het vel krokant Giet het vet uit de pan Zeef de morilles en voeg het vocht over de kip Stoof de delen gaar
2 ½ dl droge witte wijn	Als de kip gaar is haal je de delen uit de pan Voeg de wijn bij het vocht Kook het vocht in
3 dl slagroom	Voeg de room toe Kook het in tot een saus
50 kleine peulen	Snijd de morilles door Voeg de kip en de morilles toe aan de saus Breng het tegen de kook Breng het op smaak met zout
30 gram boter	Maak de peulen schoon Blancheer de peulen in ruim kokend water
10 aardappelen	Glaceer de peulen in wat boete Breng op smaak met zout Schil de aardappelen
frituurolie	Snijd de aardappelen in blokjes Was de blokjes goed Droog de aardappelen
	Frituur de aardappelen goudgeel

### Presentatie

Leg de dij op een warm bord  
schep wat saus erover  
steek wat peulen ertussen  
strooi wat blokjes aardappel erom

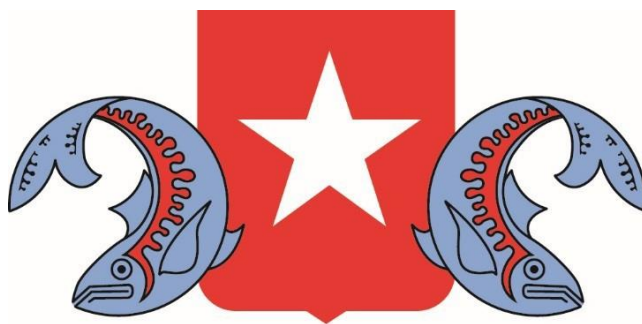


Menu april 2018  
Cuisine Culinaire Maastricht

## Crêpes flambées au Grand Marnier

<b>Ingrediënten</b> (voor 16 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
500 gram gezeefde bloem 8 eieren 4 eierdooiers 2 eetlepels suiker Citroenrasp Vanillesuiker Scheut cognac 1 liter melk 500 gram boter	Meng de bloem, eieren, eierdooiers, zout en 2 eetlepels suiker in een kom. Leng dit aan met de melk, die scheutje voor scheutje onder goed roeren wordt toegevoegd, zodat een gladde massa ontstaat zonder klontjes. Voeg een scheut cognac toe Roer ten slotte de gesmolten boter erdoor.  Laat het beslag rusten.  Verwarm de koekenpan en leg hierin een flinke lepel van het beslag. Keer het flensje om, zodra het van de bodem van de pan loslaat als je deze heen en weer beweegt. Vul het flensje met sinaasappelmarmelade Laat de flensjes op een beboterde ovenvaste schotel glijden; strooi er poedersuiker over en glaceer in een hete oven
1 pot sinaasappelmarmelade 4 eetlepels poedersuiker	De flensjes worden rijkelijk overgoten met Grand Marnier en geflambeerd in bijzijn van de gasten
2 dl Grand Marnier	





CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

## Wijn en spijs – april 2018

### ***Aperitief:***

#### **Gris – Cabel**

land: Frankrijk

gebied: Languedoc

druif: Grenache – Cinsault

kleur: rosé

serveertemperatuur: 8 – 10°C



Het productiegebied van de Coteaux de Languedoc strekt zich uit van het kustgebied van Narbonne tot aan de buitengebieden van Nîmes. Het dorpje Montpeyroux in dit gebied ligt tegen Mont Baudile aan de voeten van de Cevennen. In de 14<sup>e</sup> eeuw werd dit dorpje het zomerverblijf van de bisschoppen van Montpellier die er toen al wijnen produceerden.

De terroir van Montpeyroux (40 km ten noorden van Montpellier) is gebaseerd op drie sterk verschillende bodems: midden-Jura, klei en zandsteen, en kiezels en stenen. De twee druivensoorten (Grenache en Cinsault) zijn geplant op elk van deze bodemsoorten en geven daardoor rijkdom en variëteit bij de oogst.

Proefnoten: Mooie, helder rosé kleur met zalmtonen. Bekoorlijk en delicaat bouquet van rozen met aardbeien en marshmallows met citrusvruchten. Kristallijne en zachte structuur in de mond geven aromatische noten die gaan van witte perzik tot aan rood fruit.

### ***Amuse: Coquilles met pastis***

#### **Les Grous – Sancerre**

#### **Domaine Fouassier**

land: Frankrijk

gebied: Sancerre (oostelijk Loiredal)

druif: Sauvignon

kleur: wit

serveertemperatuur: 10 – 12°C



De familie Fouassier behoorde ooit (vóór de *Phylloxera* epidemie) tot de 500 wijnboeren in het dorp Sancerre, waarvan er nu slechts tien over zijn. Hun wijngaarden beslaan 56 ha, waarvan 80% is beplant met Sauvignon en de rest met Pinot Noir. De bodem bestaat uit kalksteen.

Deze wijn komt van 15 tot 40 jaar oude wijnstokken met een opbrengst van 40 hectoliter/hectare. De Fouassiers staan zich voor op hun biologische manier van wijn maken.

De wijnmaker vermeldt geen proefnotities voor deze wijn, dus dat laten we aan jullie over. Wij vonden hem in ieder geval erg lekker.

### ***Voorgerecht: mul met aardappelkrokantje***

#### **L'indomptable de Cigalus – Gérard Bertrand**

land: Frankrijk                      gebied: Languedoc

druiven: Chardonnay, Viognier, Sauvignon

kleur: wit                              serveertemperatuur: ca. 11°C

Ook deze 'ontembare' wijn komt uit de Languedoc, deze keer uit de Aude Hauterive bij Narbonne. De wijngaard profiteert van het halfdroge mediterrane klimaat met z'n milde winters en hete, zonnige zomers. Alle druivensoorten rijpen er daarom vroeg. Het landgoed voert het Demeter keurmerk voor biologische landbouw.



Bij het wijnmaken wordt na een korte rusttijd zo'n 70% van de most overgebracht naar nieuwe vaten, terwijl de vinificatie van de overige 30% plaatsvindt in roestvrij stalen vaten. De wijnen van de verschillende druivensoorten worden daarbij zolang mogelijk apart gehouden. De wijn rijpt daarna 6 tot 8 maanden op vat. Opbrengst: 20 hl/ha.

Proefnotities: helder goudgeel van kleur. Intense, complexe bouquet van citrusvruchten (grapefruit), witteperzik, honing en gedroogd fruit met een hint van toast. In de mond is de wijn vol, zacht en rijp, met tonen van vanille, boter en tropisch fruit.



### **Hoofdgerecht: Kip met morilles**

#### **Pinot Nero/Blauburgunder 2015– Kellerei Kaltern/Caldaro**

land: Italië

gebied: Alto Adige (Südtirol)

druif: Pinot Nero/Blauburgunder

kleur: rood

serveertemperatuur: ca. 16 – 18°C

Een (Oostenrijks-)Italiaanse wijn bij een gerecht van Bocuse? Wij hebben Maître Paul niet horen protesteren toen we hem selecteerden voor het hoofdgerecht. Deze Pinot Noir (Fr) = Pinot Nero (It) = Blauburgunder (Oos) = Spätburgunder (Dld) uit 2015 komt van een wijngoed op 450 – 550 meter boven zeeniveau aan de Kalterer See / Lago di Caldaro, net ten zuiden van Bolzano. De bodem bestaat er uit leemachtige en kalkgravel met een klein deel zand. De druiven zijn op schil gefermenteerd en de wijn heeft 7 maanden gerijpt in houten vaten. Opbrengst: 70 hl/ha.

Proefnoten:

- kersenrood
- kers en framboos, met een hint van rozenbottelthee
- volumineus en zacht, met een zijdezachte afdronk.

### **Dessert: Crêpes flambée**

#### **Monbazillac Tradition – Domain de Moulin-Pouzy**

land: Frankrijk

gebied: Bergerac

druif: Semillon (85%), Muscadelle (15%)

kleur: wit

serveertemperatuur: gekoeld

Deze wijngaard is al vijf generaties overgegaan van vader op zoon. De bodem is er van kalkrijke klei met hier en daar grind. Het gebied kent beperkte neerslag en veel zon.

Deze dessertwijn is goudgeel van kleur en een neus van exotisch fruit, met een rijke smaak gebalanceerd door een frisse afdronk.



*Salute!*

Gerard Haagh en Silvia Vennix, met dank aan Richard van Hoorn (Sligro)