

CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu september 2022

Cannelloni van paprika met amandelen 1

Griekse salade maar dan anders 2

Chorizo espuma op mousse van piquillos en pisto 3

Wilde eend met witlof en portsaus 4

Perzikkdessert 5

- 1: Miki Duerdinck, Kristin Leybaert
- 2: CCN Den Haag
- 3: Hap en Tap
- 4: De Eenhoorn
- 5: CCN Nijmegen

Cannelloni paprika met amandelen

Miki Duerinck&Kristin Leybaert

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>5 grote puntpaprika's</p> <p>100 g hele gepelde amandelen ½ teentje knoflook 1 koffielepel appelazijn ½ bosje koriander of peterselie 2 eetlepels goede kwaliteit olijfolie Peper en zout</p>	<p>Verwarm de oven voor op 180°C. Leg de puntpaprika's op een ovenschaal, schuif ze in de oven en bak ze gedurende 30 minuten. Neem de paprika's uit de oven, laat ze afkoelen en pel ze. Snijd de paprika's open, verwijder de zaadjes. Snijd ze in de lengte in tweeën. Snijd nu elk lapje verticaal in drieën.</p> <p>Maal de amandelen samen met de knoflook, de appelazijn, de koriander en de olijfolie.</p> <p>Breng de pasta op smaak met peper en zout.</p> <p>Verdeel de pasta in 30 porties en draai er een "worstje" van.</p> <p>Rol elk worstje in een lapje puntpaprika tot een cannelloni.</p> <p>Drie cannelloni per persoon.</p>



Griekse salade remake

CCN Den Haag

Ingrediënten (voor 16 personen)	Bereidingswijze
Tomatenyoghurt 4 trostomaten 500 g yoghurt 60 g olijfolie 100 g slagroom Peper en zout	Tomatenyoghurt Maak hangop van de yoghurt door deze zo lang mogelijk en een (natte) doek te laten uitlekken in de koeling Klop de room op. Snijd de tomaten in stukken en haal de zaadlijsten en vocht eruit en draai fijn in de blender. Passeer de tomaat(eventueel) door een zeef en meng met de hangop, olijfolie en opgeklopte room. Breng op smaak
Olijf crème 150 g zwarte olijven zonder pit 75 g kippenfond 3 g xantana 30 g eiwit ± 200 g druivenpitolie	Olijfcrème Doe de olijven, kippenfond, xantana en eiwit in de blender en draai alles glad. Monteer met de olie tot een stijve crème
Gepofte tomaatjes 48 kerstomaatjes 3 tenen knoflook 6 takjes tijm Olijfolie Peper en zout	Gepofte tomaatjes Snijd de knoflook in dunne plakjes. Was de tomaatjes en bak heel zachtjes – samen met de knoflook en tijm – in een pan in olijfolie tot mooi zacht (20 minuten) Kruid naar smaak met peper en zout. (alternatief: 20 minuten in de oven op 160°C)
Vinaigrette 200 g olijfolie 70 g sushi azijn 30 g chardonnay azijn Peper en zout	Vinaigrette Meng alle ingrediënten en breng op smaak met peper en zout
Garnituren 2 rode uien 24 zwarte olijven ontpit 2 komkommers 6 minikomkommers	Garnituren Snijd de ui in dunne ringen en halveer tot halve ringen. Halveer de olijven Snijd dunne plakken van de komkommers (met schil) Met de dunschiller door rond te gaan en elke keer een stukje donkere schil te pakken. Verdeel de minikomkommers in 6 plakken in de lengte. Marineer alle komkommers in de vinaigrette.

<p>¼ watermeloen</p> <p>300 g feta</p> <p>Serveren</p> <p>Verse mierikswortel</p>	<p>Rol de grote komkommerplakken tot rolletjes.</p> <p>Snijd drie dunne plakjes 3 mm van de watermeloen om uiteindelijk met de ronde steker 36 tot 48 dunne ronde plakjes te krijgen. Verdeel de feta in blokjes.</p> <p>Serveren Doe wat tomatenyoghurt in een diep bord. Dresseer de gepofte tomaatjes, olijfcrème, komkommerrolletjes en snoepkomkommer, olijven, rode uien, watermeloen, feta en olijfcrème in een mooie ring rond de yoghurt. (midden vrij)</p> <p>Rasp aan tafel mierikswortel naar smaak overheen.</p>
--	---



Chorizo espuma op mousse van piquillos en pisto Hap en tap

<p>Ingrediënten (voor 9 personen)</p> <p>Mousse van piquillos 75 ml room 37 g mascarpone 50 g piquillos (pot)(pikante paprika) Enkele blokjes chorizo 1 snufje piment d'espelette Zout</p> <p>Pisto 1 sjalotje 1 teentje knoflook 1 kleine aubergine 1 kleine courgette 2 tomaten 1 gele paprika 1 groene paprika 1 rode paprika 1 dikke plak chorizo Olijfolie Peper en zout</p> <p>Olijvencrunch 50 g zwarte olijven 50 g wit brood</p> <p>Chorizo espuma 2 dl volle room 4 dikke plakken chorizo</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Mousse van piquillos Mix de piquillos met de room, de mascarpone, de piment d'espelette, het zout en enkele dobbelsteentjes chorizo. Verdeel de mengeling over siliconenvormen en laat opstijven in de diepvries.</p> <p>Pisto Snijd alle groente in zeer kleine brunoise. Gaar alle groente apart in een pan met olijfolie, maar zorg dat ze krokant blijft. Meng alle groente in een kom en kruid naar smaak met peper en zout.</p> <p>Snijd de chorizo in kleine brunoise en bak ze krokant. Voeg enkele krokant gebakken chorizo toe. Verdeel de pisto over de diepgevroren mousse in de vormen en laat eveneens opstijven in de diepvries.</p> <p>Olijvencrunch Bak de olijven krokant in een voor verwarmde oven bij 140°C. Cutter tot een crumble Cutter het brood bak het op in olijfolie. Kruid met peper en zout Meng er de fijngehakte olijven door.</p> <p>Chorizo espuma Doe de room met de chorizo in een steelplan en breng tot tegen het kookpunt. Laat 5 minuten trekken. Mix de room samen met de chorizo in een blender. Passeer de room door een fijne zeef en doe in de espumafles. Steek 2 gaspatronen op de fles en leg tot gebruik in de koelkast</p>
--	---

Tortillabodem

1 tortilla

Serveren

Manchego

Gerookte paprikapoeder

Eetbare bloemen

Tortillabodem

Bak de uitgestoken tortilla krokant in de oven op 160°C gedurende 20 minuten (hetelucht)

Serveren

Haal de diepgevroren mousse en pisto tijdig uit de diepvries en laat ontdooien op tortillabodem.

Werk af met olijvencrunch, espuma en manchego

Strooi nog wat gerookt paprikapoeder over de espuma en werk desgewenst af met eetbare bloemen.



Wilde eend met witlof en portsaus

CCN De Eenhoorn

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Eend 1 eend voor twee personen	Eend Maak de eenden schoon. Snijd de pootjes er ruim af. Stroop de kuit omhoog en het dijbeen vlees omlaag er over heen. Breek het dijbeenbotje eraf.
Ui Winterwortel, Prei, Tijm Rozemarijn Knoflook	Zet het bouquet even aan. Braad de eendenborst aan op het karkas. Zet de ze in een slee op het bouquet. Gaar in de oven tot een kerntemperatuur van 54°C (let op: de punt van de voeler in het midden van het dikste stuk vlees)
1 fles rode port	Kook de fles port in tot siroop Verder niets toevoegen.
Ganzenvet knoflook tijm rozemarijn	Maak de pootjes gaar in het ganzenvet met de kruiden en de sinaasappelschil in een klein steelpannetje, rechtop, losjes van elkaar. Afdekken met een alu-folie Net tegen de kook op 90°C 1,5 uur.
Groenten Mini witlofstronkjes 1 p.p.	Groenten Vacumeer de stronkjes witlof met wat boter. Gaar ze in de sous vide op 85°C 1.30 uur.
3 handsinaasappels	Schil eerst wat schil van de sinaasappel zonder het wit. Snijd het fijn julienne en bewaar dit. Snijd het wit van de sinaasappel en dan de parten eruit. Droog de parten op keukenpapier in de koeling 3 parten p.p.
rietsuiker	Bestrooi de parten vlak voor het doorgeven met rietsuiker en karamelliseer ze met de bunsenbrander.

Serveren

De witlof even opstoven met boter en suiker (karamelliseren).

De pootjes nog even krokant bakken in de oven op 180°C

Dresseer op heet bord: de borst, het pootje, de sinaasappelpartjes erom heen, leg de witlof er naast en nappeer de portsiroop er omheen.



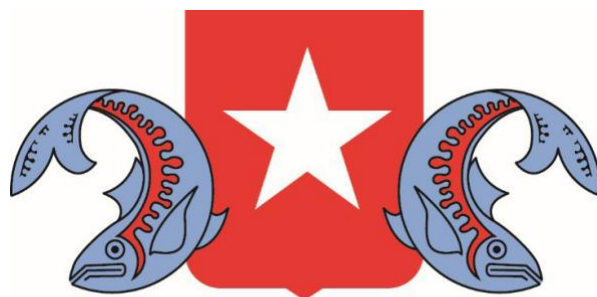
Grand dessert perzik

CCN Nijmegen

Ingrediënten	Bereidingswijze
(voor 10 personen)	
Mousse van hangop	Mousse van hangop
1 liter yoghurt	De yoghurt een dag van tevoren in een zeef hangen om het vocht eruit te laten lopen.
300 g room	De hangop mengen met de opgeslagen room en de suiker.
75 g suiker	Hierbij voor de smaak het merg uit het vanillestokje uit het pocheervocht doen.
Gepocheerde perzik	Gepocheerde perzik
6 dl witte wijn	De witte wijn, water, sinaasappelsap en rasp, citroensap en rasp en het vanillestokje in een pan doen.
6 dl water	Dit geheel aan de kook brengen.
2 stuks schil en sap van sinaasappel	De perziken uithollen en in het vocht doen.
2 stuks schil en sap van citroen	Die zachtjes pocheren.
2 vanillestokjes	In het vocht laten afkoelen.
5 witte perziken	Het vanillestokje bewaren voor de hangopmousse.
Kletskep	Kletskep
100 gram amandelen	De oven voorverwarmen op 180°C.
200 gram poedersuiker	Voor de kletskepjes de amandelen en de poedersuiker bij elkaar doen.
	Door de bloem, jus d'orange en gesmolten boter bij doen.
50 gram bloem	Dit alles mengen tot een homogene massa
100 gram gesmolten boter	Dit beslag uitwrijven op een bakplaat.
50 gram jus d'orange	Afbakken bij 180°C ongeveer 8 minuten.
	Als ze uit de oven komen in een terrinevorm of kopje leggen en hard laten worden.
Perziksorbet	Perziksorbet
350 g water	Voor het sorbetijs de perzikcoulis smelten.
350 g suiker	Het water aan de kook brengen met de suiker.
5 dl perzikcoulis	Het rozenwater toevoegen.
20 cc rozenwater	Mengen met de coulis en opdraaien tot ijs in de ijsmachine.

<p>Sabayon van perzik 150 g pocheervocht van de perzik 2 eidooiers 115 g suiker</p> <p>1,25 dl room</p> <p>Serveren Atsina cress</p>	<p>Sabayon van perzik Voor de sabayon het pocheervocht mengen met de eidooier en de suiker.</p> <p>Au bain-marie opkloppen tot het gaar is, maximaal 75°C. Het geheel koud kloppen. De room opkloppen en tot yoghurt dikte en alles met elkaar mengen</p> <p>Serveren Neem een bord en spuit aan de onderkant een baan mousse van hangop. Leg aan de andere kant de gepocheerde perzik Hierop een lepel met sabayon scheppen Leg het kletskep bakje naast de perzik Hierin een quenelle ijs leggen. Het gerecht garneren met takjes Atsina Cress.</p>
--	--





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn en spijs – september 2022

Cannelloni van paprika en amandelen



Bodega Quatro Rajas

Spanje, D.O. Rueda- 13% - Verdejo 100%

Cuatro Rayas Vendimia Nocturna Verdejo 2020 is een witte wijn met in de neus al het raskarakter van de verdejodruif. Een frisse, evenwichtige wijn met een zoete, zeer fruitige aanzet, en een delicate en karakteristieke eindnoot die doet denken aan venkel.

Heerlijk bij Zeevruchten, Zachte kazen, Rijst, Aperitief, Pasta, Salades

Serveren op 7 gr C

Griekse salade maar dan anders



La Mascota 2015

**Argentinië, Finca La Mascota, Cruz de Piedra, Maipú, Mendoza, -14%-
Chardonnay 100%**

Handmatig geoogst, gefermenteerde fermentatie “sur lies”, 30% van de wijn. 9 maanden gerijpt op Frans en Amerikaans eiken.

Complexe goed gebalanceerde Chardonnay, licht geel van kleur met karakteristieke groene tinten. Aroma's van knapperige peer, ananas en citroen bloesem, versterkt door een subtiel vanille aroma door de rijping op eikenhout. Elegante, ronde wijn met een mooie zuurgraad.

Ideaal bij gegrilde kip, verse zalm of lichte pastagerechten

Serveren op 8-13 gr C



Chorizo espuma op mousse van piquillos en pisto

Ripasso Valpolicella d.o.c. Classico Superiore 2014

Veneto, Italië - 13,5% - Corvina Veronese 70%, Rondinella 20%, Molinara en andere plaatselijke variëteiten 10%

Fermentatie in roestvrij stalen vaten, daarna in verglaasd cement. Refermentatie van premium Valpolicella op droesem van Amarone. Vandaar de benaming Ripasso.

Helder robijnrood. Krachtige en elegante wijn met een combinatie van fruitige smaken en kruidige aroma's. Minerale afdronk

Warme, ronde wijn, die perfect past bij vleesgerechten en kaasschotels



Wilde eend met witlof en portsaus

Les Timbes 2015

Spanje, Catalonië, Penedès, Albet I Noya, -14%- Marselan, Arinarnoa en Caladoc

Een buitenbeentje deze wijn. Op zoek naar de perfecte druif werden drie onbekende Franse variëteiten gebruikt. Het resultaat is een ronde, goed gebalanceerde en volop kruidige wijn. Geteeld in de Muntanyes d'Ordal.

Een granaat rode wijn met plezierige aroma's van rijp fruit, romige eik, geroosterde tonen en een vleugje cacao wat typisch is voor de Marsalan druif. In de mond een volle smaak met een ideale zuurbalans. Heerlijk bij gegrild vlees.



Perzikedessert

Chateau de Ricaud Loupiac 2012

Frankrijk, Vignobles Dourthe, Côtes de Bordeaux et Loupiac, - 12,5% - Semillon 100%

Heldere, schitterende kleur met vrolijke gouden lichtjes. In de neus acacia bloemen, geconfijt citrusfruit en tropisch fruit. Volle smaak, verfijnd geparfumeerd, blijft evenwichtig van smaak, frisse en levendige afdronk.