

CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

# Menu september 2020

**Gefrituurde pijlstaartinktvis met basilicum-aioli**

**Mosselen à l'Espagnol**

**Gekaramelliseerde eendenborstr met  
tandoori, verjus, oestersaus en cajunaardappelen**

**Mousse van bramen, sorbet van rode bessen en jasmijn  
met klets kopje <sup>4</sup>**

- 1: Sergio Herman
- 2: Spaanse specialiteit
- 3: CCN Zeeland
- 4: CCN Zeeland

## Pijlstaartinktvisjes met basilicumaioli

Sergio Herman

<b>Ingrediënten</b> (voor 6 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p data-bbox="204 443 456 546"><b>Pijlstaartinktvis</b> 18 kleine pijlstaartinktvisjes</p> <p data-bbox="204 1104 560 1171">Zeezout en versgemalen peper</p> <p data-bbox="204 1211 456 1279">1 teentje knoflook fijngesneden</p> <p data-bbox="204 1323 549 1827"><b>Pesto</b> 1/2 bos basilicum 50 g pijnboompitten Geroosterd en gehakt 4 el Parmezaanse kaas, geraspt 2 el sjalot, fijngesneden 50 g amandelen, geroosterd en gehakt knoflook 1 tl chilivlokken 3 el arbequina olijfolie  1 citroen en rasp</p>	<p data-bbox="612 443 1378 1171"><b>Pijlstaartinktvis</b> Maak de pijlstaartinktvis schoon: Trek eerst (voorzichtig!) de kop, tentakels en ingewanden uit de inktvis. Het is hierbij belangrijk dat je eerst even goed voelt wat je doet, zodat je alles in een keer eruit trekt en niets kapot maakt. Snijd daarna de tentakels van de inktvis net onder de ogen van de kop eraf. Druk met je vingers het harde deel onder de tentakels naar boven. Zo kun je de harde bek wegtrekken tussen de tentakels. Deze is scherp, dus die gooi je weg. Trek nu de harde rugpen – (dat staafje) – uit het lijfje van de inktvis. Pel het paarse vliesje van de inktviszak af. Dat gaat het makkelijkst onder de kraan of in een bakje met water. Snijd de inktviszak bij zodat het er netjes uitziet Tot slot spoel je de inktviszak en de tentakels grondig af en dep je deze droog</p> <p data-bbox="612 1211 1150 1279">Kruid de inktvis met zeezout en peper Wrijf in met 1 knoflook</p> <p data-bbox="612 1323 1369 1496"><b>Pesto</b> Snijd voor de pesto de basilicum zeer fijn. Meng het fijngesneden basilicum met pijnboompitten, Parmezaanse kaas, sjalot, amandelen, een mespunt knoflook en chilivlokken.</p> <p data-bbox="612 1727 1362 1827">Roer de olijfolie erdoor en kruid met zeezout en witte peper. Verfris met 1 theelepel citroenrasp en sap</p>

<p><b>Gekonfijte knoflook</b>  <b>Basisrecept</b>  10 bollen paarse knoflook'  Fleur de sel  Vergemalen zw peper  1 l olijfolie</p> <p>Een paar takjes  rozemarijn</p> <p><b>Basilicumaioli</b>  <b>Aioli</b>  12 teentjes gekonfijte  knoflook'  ½ tl verse knoflook  3 el cabernet-  sauvignonazijn  6 eidooiers  350 ml zonnebloemolie  100 ml olijfolie  2 el Griekse yoghurt</p> <p>1 bos basilicum  350 g aioli (zie boven)</p> <p><b>Serveren</b>  Olie om in te frituren  Bloem om te bestuiven  Fleur de sel</p>	<p><b>Gekonfijte knoflook</b>  <b>Basisrecept</b>  Breek de knoflookteentjes inclusie schil los.  Kruid met fleur de sel, peper en een snuf suiker.</p> <p>Doe de teentjes in een pan.  Schenk zoveel olijfolie bij de knoflook tot deze  onderstaat en verhit tot de knoflook licht begint te  verkleuren. Zet het vuur lager en dek af met  bakpapier. Gaar zachtjes verder.  De teentjes moeten boterzacht van structuur zijn.</p> <p>Doe de knoflookteentjes in een weckpot, voeg de  rozemarijn toe en zet onder in verse olijfolie.  Bewaar afgedekt in koelkast.</p> <p><b>Basilicumaioli</b>  <b>Aioli</b>  Doe de gekonfijte knoflook, verse knoflook, azijn en  eidooiers in een hoge maatbeker en roer deze tot een  massa  Pureer met behulp van staafmixer en voeg geleidelijk  de olie toe. Maak er een mooie gladde aioli van.</p> <p>Roer vervolgens Griekse yoghurt erdoor.</p> <p>Pureer de aioli met 1 bos basilicum in de blender tot  een mooie friscgroene aioli.  Wrijf door een fijne zeef.</p> <p><b>Serveren</b>  Verhit de olie in een (frituur) pan tot 180 °C.  Haal de inktvis door de bloem en schudt overtollige  bloem eraf. Frituur circa 1 minuut in de hete olie.  Werk af met fleur de sel en eventueel met wat  citroensap.</p> <p>Leg de inktvisjes op een bord met een servet en lepel  er wat pesto over.  Spuut de basilicumaioli in een mooi potje</p>
---	---



# Pijlinktvis

## Aziatische ingrediënten.nl

Geplaatst op [6 mei 2013](#)



### Hoe heet het?

Pijlinktvis, pijlstaartinktvis, Teuthida (L), inktvis, squid, calamari, cumi-cumi / tjoemi-tjoemi (Indonesië).

### Wat is het?

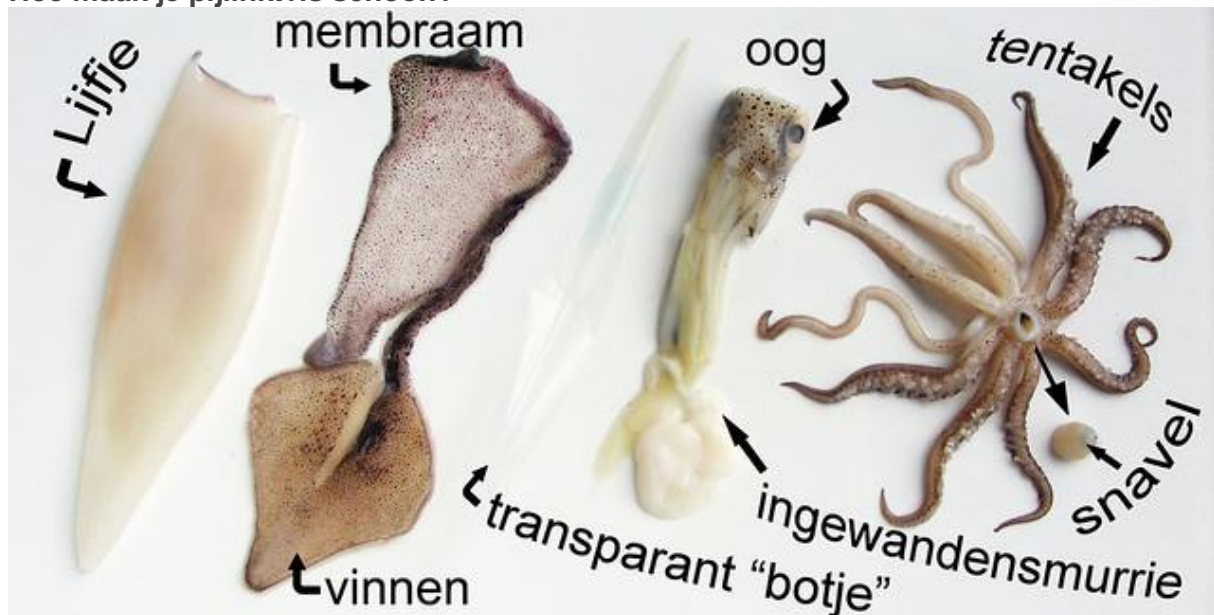
In de zee zwemmen vele soorten inktvis, in de keuken kennen we er grofweg gezegd drie: pijlinktvis, [zeekat \(of sepia\)](#) en [octopus](#). Pijlinktvis herken je aan het langgerekte, gespikkelde, tubevormige lijfje met doorzichtig, intern "botje" en 10 tentakels die meestal korter zijn dan het lijf.

### Hoe te gebruiken?

Verse pijlinktvis ruikt naar de zee (dus stinkt niet), heeft glanzende ogen en is slechts een paar dagen houdbaar. Vroeger kwam die altijd van ver en lag alleen ingevroren of ontdooid in de winkel, maar sinds een tijdje stikt het ervan in onze wateren en worden ze ook vers verkocht op de Scheveningse visafslag. Heb je geen goede of allochtone visboer in de buurt, koop ze dan ingevroren en ontdooi ze zelf. Rustig een nacht in de koelkast of sneller in een bak koud water. Kleine pijlinktvisjes zijn over het algemeen malser dan grotere. Bak, blancheer, grill of frituur pijlinktvis zo kort mogelijk (van 30 seconden tot 2 minuten, afhankelijk van de grootte/dikte) of stooft 'm heel lang. Een tussenweg is er niet. Van hele pijlinktvissen hou je na schoonmaken ongeveer de helft in gewicht over. Marineren voor het grillen doet men meestal maar kort (+/- 30 minuten). Je kunt ze ook blancheren en daarna langer (een paar uur) marineren.

## Schoonmaken pijlstaartinktvis

Hoe maak je pijlinktvis schoon?



1. Houd het lijfje in de ene hand en trek behoedzaam met de andere hand aan de tentakels in de hoop dat je de gehele binnenkant inclusief tentakels in 1 keer los trekt.
2. Snijd de tentakels net onder de ogen los van de smurrie. Gooi de smurrie weg. (inclusief de ogen dus)
3. Tussen de tentakels zit een hard, rond bekje/snaveltje. Druk of snijd dit eruit en gooi weg.
4. Om het lijfje zit een gespikkeld membraan dat bij bereiding paarsbruin wordt en harder krimpt dan het witte vlees waardoor ringetjes of partjes nog krommer trekken dan normaal. Vandaar dat men het membraan (dat verder wel gewoon eetbaar is) vaak verwijdert. Dat gaat het makkelijkste door rustig maar stevig aan een van de 2 flapjes/vinnetjes te trekken.
5. Ga je plakjes/rechthoekjes grillen, dan kun je de lijfjes nu opensnijden en gemakkelijk de resterende smurrie er met een mes afschrapen. Snijd een ondiep ruitpartroon aan de binnenkant om kromtrekken iets te verminderen.
6. Wil je de lijfjes heel laten om te vullen of er ringetjes van snijden zul je met je vinger in het lijfje moeten wroeten om te controleren of het niet-eetbare, doorzichtige, plastic-achtige kraakbeentje (balein) en alle smurrie eruit is.
7. Spoel lijfjes en tentakels voor een laatste keer goed schoon onder de kraan.
8. Ga je ze bakken, grillen of frituren, dep ze dan goed droog.
9. De lijfjes en tentakels zijn nu klaar voor gebruik.  
tip: schoongemaakte lijfjes zijn ook kant-en-klaar te koop

## Mosselen à l'Espagnol

<b>Ingrediënten</b> (voor 6 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
1 - 2 kg schoongemaakte mosselen	Was de mosselen indien ze niet voorgewassen zijn. Laat ze uitlekken
1 ui Stukje prei 1 wortel 1/8 selderijknol 1 dl olijfolie 3 kleine gedroogde pepertjes 1 tak rozemarijn 6 takjes tijm 4 laurierblaadjes 2 blikken tomaten op sap	Pel en snipper de ui, snijd de wortel, selderij en prei in kleine stukjes.  Verhit de olie en fruit hierin de groentes. Voeg de pepertjes, rozemarijn, tijm en laurierblaadjes toe
Zout 2,5 dl witte wijn	Roer de tomaten met sap erdoor en laat de saus in een open pan ca 15 minuten inkoken. Voeg wat zout en de wijn toe en breng de saus aan de kook. Leg de mosselen in de pan en kook ze afgedekt in ca 8 minuten gaar. Schud de pan tussentijds enkele malen.
<b>Knoflookbrood</b> 1 groot stokbrood 100 g boter 2-3 teentjes knoflook	<b>Knoflookbrood</b> Snijd het stokbrood in de lengte open Pers de teentjes knoflook uit en vermeng met wat zout door de boter. Bestrijk het brood ermee en leg beide stukken brood op een bakblik. Rooster het brood in 10 minuten in het midden van de oven goudbruin.
<b>Serveren</b>	<b>Serveren</b> Doe de mosselen in een schaal en serveer ze met knoflookbrood





## Gekaramelliseerde eendenborst met tandoori, verjus, oestersaus en cajunaardappelen

CCN Zeeland

<p><b>Ingrediënten</b> (voor 6 personen)</p> <p><b>Aardappelen</b> 12 kleine aardappelen</p> <p>1 citroen in partjes 5 tenen knoflook 2 rode uien in repen 2 laurierblaadjes 3 eetlepels citroensap 0,5 dl water ½ blik tomatenpuree 0,5 dl olijfolie Paprikapoeder Cayennepeper Gedroogde oregano Verse tijm Gemalen komijn peper en grof zout</p> <p><b>Groente</b> Sesamzaadjes 1 kleine courgette ¼ knolselderij 2 kleine wortels ½ prei 1 kleine venkel Druivenpitolie Sesamolie</p> <p><b>Saus</b> 3,5 dl demi-glace 1 el oestersaus ½ gegrilde citroen 1 steranijs 0,5 dl druivensap</p> <p><b>Eend</b> 6 eendenfilets Gembersiroop</p>	<p><b>Bereidingswijze</b></p> <p><b>Aardappelen</b> Was de aardappelen, snijd ze in gelijke stukken en kook ze 6 minuten in ruim gezouten water.</p> <p>Meng alle ingrediënten behalve de aardappelen goed door elkaar</p> <p>Giet de aardappelen af en laat ze goed uitlekken. Leg ze in een ovenschaal. Meng het bovenstaand mengsel goed door de aardappelen</p> <p>Plaats ze gedurende 35 minuten (of tot de aardappelen gaar zijn) in een oven van 180 °C Al het vocht is dan nagenoeg door de aardappelen opgenomen. Schep tijdens het bakken het mengsel regelmatig voorzichtig door elkaar.</p> <p><b>Groente</b> Rooster de sesamzaadjes Snijd al de schoongemaakte groente in fijne reepjes en wok ze vlak voor het uitserveren beetgaar in de druivenpitolie</p> <p>Breng op smaak met sesamolie en geroosterde sesamzaadjes</p> <p><b>Saus</b> Snijd de citroen in partjes en grillen op een grillplaat. Laat voor de saus de demi-glace met de verjus (druivensap), de oestersaus, de in partjes gegrilde citroen, steranijs inkoken. Haal door een zeef, breng de saus eventueel op dikte met wat blanke roux en breng op smaak.</p> <p><b>Eend</b></p>
--	---

Tandoorikruiden	<p>Snijd de velkant van de eendenfilets kruiselings in en smeer ze ruim in met de kruidenpasta en de gembersiroop.          Gril de velzijde onder de hete grillplaat en zet ze in de oven van 180°C tot ze mooi rosé zijn          (kerntemperatuur 55- 60 graden)</p>
<p><b>Eendenlever</b>          180 g eendenlever</p>	<p><b>Eendenlever</b>          Snij de eendenlever in plakken van ca 8 mm dik          Kruid ze met peper en zout en wentel ze door de maizena          Bak de eendenlever vlak voor het uitserveren.</p>
<b>Serveren</b>	<p><b>Serveren</b>          Plaats de groente in een metalencirkel op een warm bord.          Snijd de eendenfilets in schuine plakken          Nappeer de saus er rond          Werk af met een schijf eendenlever          Serveer de aardappels apart op een schoteltje.</p>



## Mousse van bramen, sorbet van rode bessen en jasmijn met kletskopje CCN Zeeland

<b>Ingrediënten</b> (voor 6 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p><b>Mousse van bramen</b> 50 g suiker 250 g verse bramen 4 blad gelatine</p> <p>200 g slagroom</p> <p><b>Sorbet</b> 325 g water 15 g jasmijnthee 50 g glucose 200 g suiker 425 g puree van rode bessen</p> <p><b>Kletskopjes</b> 15 g boter 50 g witte basterdsuiker 10 g melk Mespunt kaneel Mespunt zout 15 g blanke amandelen, fijngehakt 25 g Zeeuwse bloem</p>	<p><b>Mousse van bramen</b> Verwarm de bramen met de suiker Pureer en zeef de massa Week de gelatine in koud water Verwarm de bramen opnieuw en los hierin de de geweekte gelatine in op. Laat afkoelen. Klop de slagroom half op Spatel de room door de afgekoelde bramen. Zet 10 ringen op een plaat met huishoudfolie Vul ringen van 5 cm doorsnee mee en bewaar in de koelkast.</p> <p><b>Sorbet</b> Kook het water en laat de thee er ongeveer een kwartier in trekken. Giet door een puntzeef en laat de glucose in de thee smelten Voeg de bessenpuree erbij en laat afkoelen Draai de sorbet in de ijsmachine en bewaar in de diepvries</p> <p><b>Kletskopjes</b> Roer de boter, basterdsuiker en melk met een spatel door elkaar. Voeg de kaneel, zout, fijngehakte amandelen toe Roer weer door elkaar. Meng als laatste de bloem door het mengsel</p> <p>Doe het beslag in een spuitzak. Spuit kleine deeghoopjes op een bakblik met bakpapier. Houd ruim afstand van elkaar, de kletskoppen lopen nogal uit.</p> <p>Bak de koekjes in 8 -10 minuten in een oven op 220 graden.</p> <p><b>Let op ze kleuren snel.</b></p>

<p><b>Serveren</b></p> <p>1 limoen Munt 1 dl slagroom</p> <p>6 trosjes rode bessen poedersuiker</p>	<p>Laat de kletsoppen een paar minuten afkoelen op de bakplaat</p> <p><b>Serveren</b></p> <p>plaats de ring met de mousse op een koud bord en haal de ring weg</p> <p>Garneer met een toef geklopte slagroom en zestes van limoen</p> <p>Schep een ijslepel sorbet in een glaasje en steek er de kletskop in</p> <p>Garneer met trosje rode bessen</p> <p>Strooi wat poedersuiker op het bord</p>
---	---

