



CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

# **Menu juni 2019**

## **Mediterranee**

**Olijfolie met zout en brood**  
**Olijven; gedroogde tomaatjes**  
**Parmezaanse koekjes**  
**Sarde a beccaficio**  
**Tomatenjelly, Mozzarellamousse en Pesto**  
**Artisjok met Parmaham**  
**Crostini met salamiboteren spinazie, tuinbonenpuree met**  
**pecorino**

**Bouillabaisse**

**Crème Brûlée met rood fruit**

## Parmezaanse koekjes

Kerstin Schey

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p>25-30 koekjes</p> <p><b>Deeg</b> 60 gram bloem Zout 1 theelepel cayennepeper 45 gram koude boter in kleine stukjes 60 gram Parmezaanse kaas geraspt Ronde uitsteker van 5 cm</p>	<p>25 – 30 koekjes</p> <p><b>Deeg</b> Alle ingrediënten in een kom doen en met je vingertoppen tot kleine kruimels kneden. Als de kruimels goed vermengd zij tot een bol kneden. Leg de bol op een vel bakpapier. Leg er een vel bakpapier op. Rol met een deegroller het deeg uit tot ongeveer 4 mm dikte. Steek er ongeveer 25 koekjes uit. Leg de uitgestoken koekjes op een bakblik met bakpapier. Kneed het overige deeg weer tot bal en rol op nieuw uit en steek koekjes uit. De koekjes op bakblik een half uur in de koeling koelen. In een voorverwarmde oven van 180 graden de koekjes in 8-10 minuten zachtgeel bakken.</p>
<p><b>Rode bietenpesto</b> 200 gram gegaarde rode bieten 30 gram pijnboompitten 45 gram Parmezaanse kaas geraspt. 1 teentje knoflook 4 eetlepels olijfolie Zout Zwarte peper</p>	<p><b>Rode bietenpesto</b> In een keukenmachine de Parmezaanse kaas, rode bieten, knoflook en olie grof pureren. Met zout en peper op smaak brengen. Met spuit op de koekjes aanbrengen.</p>
<p><b>Garnering</b> 10 gram geschaafde plakjes kaas 15 gram geroosterde pijnboompitten Cress</p>	<p><b>Garnering</b> Versieren met: Parmezaanse kaas, pijnboompitten en cress</p>

<p><b>Avocadocrème</b>  250 gram avocado  1 ½ theelepel citroensap  120 gram verse kaas  (Philadelphia)  Cayennepeper  Zout en peper</p> <p><b>Garnering</b>  2 takken dille  Chilidraden  Rose peperkorrels</p>	<p><b>Avocadocrème</b>  Avocado met verse kaas, zout, peper, cayennepeper en citroensap fijn pureren in keukenmachine of met staafmixer.  In een spuitzak doen en mooie toefjes op de Parmezaanse koekjes aanbrengen.</p> <p><b>Garnering</b>  Garneren met  Dille, chilidraadjes en rose peperkorrels.</p>
--	---



## Sarde a Beccafico

### Ciao tutti

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
20 verse sardines ( 1,5 kg)	Snijd de kop en de vinnen eraf, de staart niet. Snijd de buik open en haal de ingewanden eruit. Houd de sardines dan met hun buik omhoog tussen beide handen en rits met je duim de ruggengraat open, zodat de sardines als een boek openklappen. Verwijder de ruggengraat, maar zorg ervoor dat de twee helften aan elkaar vast blijven zitten.
125gr paneermeel/broodkruimels Olijfolie extra vergine	Verhit een beetje olijfolie in een koekenpan met een dikke bodem en bak op heel laag vuur het broodkruim bruin en knapperig. Haal de pan van het vuur en roer de pijnboompitten, krenten en peterselie door het broodkruim.
50 gram krenten, geweekt in heet water 50 gram pijnboompitten 1 eetlepel suiker 2 eetlepels fijngehakte platte peterselie 8 ansjovisfilets	Verhit een beetje olijfolie in een kleine koekenpan en laat de ansjovisfilets hier zachtjes in smelten. Roer vervolgens de gesmolten ansjovisfilets en de olijfolie door het broodkruimmengsel. Roer er nog een beetje extra olijfolie door en zet opzij.  Verwarm de oven voor op 180 graden.  Klap een sardine open, leg deze met vel naar beneden en leg er een klein lepeltje van de broodkruimvulling op. Rol de sardine naar de staart toe op. Leg de gevulde sardine in een met olijfolie ingevette ovenschaal. Laat de staart omhoog steken.
Sap van citroen Sap van sinaasappel Zout en peper 25 verse laurierbladen	Vul ook de andere sardines en rol ze op dezelfde manier op. Steek de laurierblaadjes tussen de gevulde sardines. Bestrooi de sardines met de suiker en schenk er een beetje olijfolie en het sap van de sinaasappel en citroen over.  Zet de schaal ongeveer 10 minuten in de oven en laat de gevulde sardines zachtjes gaar stoven.

Laat de gevulde sardines goed afkoelen voor je ze serveert; ze horen echt koud gegeten te worden.



## Artisjok met Serranoham

Jeroen Meus

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
10 plakken Serranoham 10 kleine artisjokken (type Violet) 2 citroenen	<p>Artisjokken oxideren snel als je ze snijdt, zet daarom een grote pan of kom met water met daarin een paar uitgeknepen citroenen erin.</p> <p>Snijd de steel ongeveer 3 cm van de bloem af.</p> <p>Snijd 2/3 van de artisjokbloem weg en laat de basis van de bloem op het stukje steel zitten. Schil vervolgens de rand van het stuk artisjokbloem dat je overhoudt weg, tot je het hart overhoudt. eigenlijk schil je de resterende blaadjes weg.</p> <p>Schil ook het steelstukje dat nog vast zit aan elke artisjok.</p> <p>Ik het midden van het artisjokhart zie je het "hooi". Schep al de taaie vezels weg met een koffielepel.</p> <p>Leg het artisjokhart zo snel mogelijk in het citroenwater. Bewaar ze daarin tot verdere bereiding.</p>
2 dikke sjalotten	Pel de sjalotten en snipper ze zo fijn mogelijk. piepkleine sjalot snippers verfijnen het recept.
2 tomaten	<p>Kook water en pliceer de tomaten ( ontvellen) Zet een kruis in de tomaten, dompel ze in het kokende water en na een klein minuutje in ijskoud water dompelen.</p> <p>Snijd de ontvelde tomaten eerst in kwarten, verwijder de zaadlijsten en verdeel het vruchtvlees vervolgens in zeer kleine blokjes.</p> <p>Breng water aan de kook om de artisjokharten in te garen. Laat ze zo'n 8 minuten rustig koken, en zet vervolgens van het vuur, Laat de artisjokharten nog 5 minuten in het warme water baden.</p>
olijfolie	Verhit een flinke hoeveelheid olijfolie op een zacht vuur, doe er de snippers sjalot in. Stoof ze glazig in de olie. Vermijd dat ze kleuren.

<p>2 tenen knoflook 2 takjes tijm 2 blaadjes laurier 2 stengels bleekselderij</p>	<p>Kneus de knoflooktenen en leg ze ongepeld in de olie met sjalot. Voeg ook takjes tijm en blaadjes laurier toe.</p> <p>Was de stengels selderij, schil de taaiste vezels weg met de dunschiller. Snijd de selderij in piepkleine stukjes en laat ze meestoven met de sjalotjes met kruiden.</p> <p>Schep de gare artisjokharten uit het warme water en snijd ze in kwarten. Bij kleine artisjokken in twee.</p>
<p>1 dl sherry fino 2 dl olijfolie</p>	<p>Schenk de sherry bij de gestoofde sjalot en selderij. Laat de alcohol verdampen, voeg de stukjes artisjok en de tomaat toe.</p>
<p>Sherryazijn Peper en zout</p>	<p>Schenk een scheutje sherryazijn bij de bereiding van de artisjok en kruid het gerecht met peper en zout.</p>
<p>Enkele basilicum Enkele takjes peterselie Enkele sprieten bieslook</p>	<p>Spoel de kruiden schoon en snipper de blaadjes ervan ze fijn mogelijk.</p> <p>Roer de snippers basilicum, peterselie en bieslook door de warme vinaigrette met artisjokharten.</p> <p>Schep een portie van de lauwe stukken artisjok in een diep bord, samen met wat van de warme vinaigrette met sherry.</p> <p>Scheur Serranoham in stukken en drapeer over elke portie</p>
<p>Bruin brood</p>	<p>Lekker met wat bruin brood.</p>

## Tomatenjelly, mozzarellamousse en pesto

CCN Schiedam

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Tomatenjelly</b> 2 blaadjes gelatine 1 kg rijpe tomaten Snufje peper en zout	<b>Tomatenjelly</b> Week alle gelatine in ijskoud water. ontpit de tomaten. druk ze door een zeef en bewaar het vocht. Verwarm het tomatennat en los hierin de uitgeknepen gelatine op. breng op smaak met peper en zout. vul amuseglaasjes tot een derde met de tomatenjelly en zet koel weg.
<b>Mozzarellamousse</b> 300 ml groentebouillon 100 gram mozzarella 50 ml volle melk 100 ml room 1 ¼ blaadje gelatine Snufje zout	<b>Mozzarellamousse</b> Kook in een pan de bouillon tot de helft in. Doe de mozzarella en de melk erbij. Laat het mengsel afkoelen, pureer en zeef het. Klop de room op. Verwarm het mengsel opnieuw, voeg de gelatine toe, laat afkoelen en daarna de geslagen room toevoegen. Voeg naar smaak een snufje zout toe. Giet het mengsel op de afgekoelde tomatenjelly en zet koel weg.
<b>Pesto</b> 2 eetlepels pijnboompitten 2 flinke handen basilicum 2 eetlepels Parmezaanse kaas geraspt 2 eetlepels Pecorino kaas geraspt 1 teen knoflook Olijfolie extra vergine 10 blaadjes basilicum	<b>Pesto</b> Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan. Mix ze met de basilicum, Parmezaan, Pecorino en de knoflook in de keukenmachine. Voeg tijdens het mixen een scheutje olijfolie toe. Schep 1 lepel pesto in elk glaasje en decoreer met blaadje basilicum





## Vijgen in Serranoham CCN Limburg

<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereidingswijze</b>
<p>(voor 10 personen)</p> <p>10 rijpe vijgen 150 gram zachte geitenkaas</p> <p>2 sinaasappel snufje cayennepeper fijn zeezout 10 takjes rozemarijn</p> <p>10 dunne plakken Serranoham 5 el olijfolie</p> <p>krulsla rode peperkorrels citroensap</p>	<p>Verwarm de oven voor op 190 graden. Snijd de vijgen als een bloem kruislings in, maar niet helemaal door. Verdeel de kaas in 10 stukjes. Boen de sinaasappel goed schoon en haal er dunne schilletjes vanaf. Snijd de schilletjes in reepjes (juliënne). Vul het hart van de vijgen met de kaas, sinaasappelschil, cayennepeper en een beetje zout.</p> <p>Wikkel om elke vijg een plak ham en zet deze vast met een takje rozemarijn. Druppel een beetje olie op de vijgen en zet ze 10 minuten op een bakplaat in het midden van de oven en serveer ze warm of lauw (niet koud) op wat krulsla</p> <p>Hak de peperkorrels grof en strooi ze over de sla. Druppel er eventueel wat citroensap over.</p>



## Crostini met salamiboter en spinazie, tuinboonpuree en pecorino Delicious

<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereidingswijze</b>
(voor 10 personen)	
1 zuurdesembrood, in dikke sneden 8 eetlepels extra vierge olijfolie	Verwarm de oven voor op 210 graden Leg het brood op een bakplaat en bestrijk het aan beide kanten met olie. Rooster het brood in het midden van de oven 8-10 minuten.
2 tenen knoflook	Wrijf het brood aan beide kanten in met knoflook.
250 gr spinazie of jonge snijbiet	Blancheer de spinazie of snijbiet in kokend water. Laat in een vergiet uitlekken. Schep door de groente 2 eetlepels olie en breng op smaak met peper en zout.
80 gr roomboter 50 g pikante Siciliaanse salami, in blokjes 1 tl fijngehakte rozemarijnblaadjes	Pureer de boter, salami en rozemarijn in de keukenmachine en breng op smaak met peper en zout.
500 gr jonge tuinbonen gedopt 1 teentje knoflook 4 eetlepels olijfolie 3 eetlepels pecorino geraspt	Kook de tuinbonen 30 sec in kokend water. Dubbelde de gekookte bonen naar wens. Doe de tuinbonen in de keukenmachine voeg een teentje knoflook, 4 eetlepels olijfolie en pecorino toe en pureer alles tot een grove puree. Breng op smaak met peper en zout.
Pecorino schaafsel	Schep de tuinbonenpuree op de helft van de geroosterde snee brood en strooi er pecorino schaafsel over. Bestrijk de rest van brood met salamiboter en verdeel de spinazie of snijbiet erover.

## Bouillabaisse

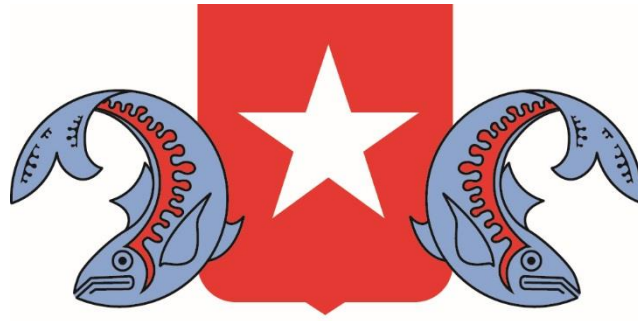
<p><b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)</p> <p><b>Basis visbouillon</b> 2 ½ kg visgraten en/of visafval van de visfilets Olijfolie 200 ml witte wijn 250 gr prei witte delen, gesneden 250 gr uien fijngesneden 250 gr bleekselderij, gesneden Peterseliestelen 4 takjes tijm 10 peperkorrels gekneusd 3 liter water</p> <p><b>Bouillabaisse</b> 150 gr sjalot fijngesneden 3 tenen knoflook 250 gr prei, gesneden in 0,5 cm dik 1 venkel fijngesneden 150 gram tomaten, ontveld, grove stukken van 1 bij 1 cm. 50 gram tomatenpuree 3 takjes tijm 2 Steranijs Sinaasappelschil 4 Laurier 200 ml witte wijn 12 saffraandraadjes 2 liter visbouillon 3 eetlepels Pernod/Ricard</p> <p>50 supermosselen / vongole 20 ongepelde garnalen 10 coquilles 250 gr zeewolffilet/zeeduivel 250 gr grietbotfilet</p>	<p><b>Bereidingswijze</b></p> <p><b>Basis visbouillon</b> Spoel de visgraten schoon onder stromend water. Pel de uien en hak ze fijn. Snijd de bleekselderij en de prei fijn. Verhit de olie in een grote pan en zet de graten hierin aan. Voeg de groente toe en bak even aan. Blus af met de witte wijn. Voeg het water en de kruiden toe en breng het geheel aan de kook. Draai het vuur laag en schuim af. Laat de bouillon 20 minuten trekken. Giet de bouillon door een zeef waarin een vochtige passeerdoek ligt. Inkoken tot 2 liter</p> <p><b>Bouillabaisse</b> Fruit de sjalot en de fijngesnipperde knoflook, de prei, in de olie in een ruime brede pan. Voeg de tomaten, tomatenpuree, saffraan en tijm toe. Fruit licht aan. Blus geheel af met witte wijn en pastis. Voeg steranijs, sinaasappelschil, laurier toe. Voeg de visbouillon toe en breng aan de kook. Laat 30 minuten rustig trekken.</p> <p>Zeef de soep door een grove zeef en pers zoveel mogelijk pulp door de zeef.</p> <p>De vis in hapklare brokken of reepjes snijden. Fruit de knoflook in olie aan en voeg de schaaldieren en de garnalen toe en voeg een beetje bouillabaisse toe. Bak de stukjes vis zachtjes aan en giet de bouillabaissebouillon erover. Garen totdat alle vis gaar is.</p>
---	--

<p>250 gr rode poon 250 gr dorade / zeebaars 250 gr zonnevis</p> <p><b>Rouille</b> 2 chilipepers 70 gram knoflook, gepeld zonder kiem 300 gr aardappel, vastkokend Citraensap 100 gram eidooier 400 gr olijfolie 100 gram arachideolie 20 draadjes saffraan Zout en peper</p> <p><b>Croutons/ stokbrood</b> Stokbrood Peper en zout Olijfolie knoflook</p> <p><b>Geraspte kaas</b> Gruyèrekaas of Overjarige Goudse kaas</p>	<p>Breng op smaak met peper en zout.</p> <p><b>Rouille</b> Stamp de chilipepers ( zonder zaadjes) met de knoflook en wat zout helemaal fijn. (kan ook met staafmixer of keukenmachine. Kook de aardappels in de schil gaar en laat in het kookvocht afkoelen tot lauw. Pel de aardappels. Mix de aardappels, knoflook en chilipepers, eidooier, citroen in de keukenmachine. voeg dan langzaam de oliën toe. Voeg de saffraan toe en breng op smaak met peper en zout. Bewaar op 4 graden</p> <p><b>Croutons/ stokbrood</b> Snijd het stokbrood in plakken en bestrooi met peper en zout en besprenkel met wat olie. Bestrijk eventueel met knoflook Bak de croutons in de oven op 180 graden tot ze krokant zijn.</p> <p><b>Geraspte kaas</b> Geef de geraspte kaas er apart bij.</p>
--	--



## Crème brûlée met rood fruit

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
1 vanillestokje 6 dl slagroom 100 gr suiker	Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit. Kook de room, suiker en vanillestokje in een pan op en haal van het vuur. Laat afkoelen.
180 gram eigeel	Klop de eidooiers los, giet een beetje afgekoelde room al roerend door de eidooiers. Voeg het eimengsel dan door de rest van de room. Verwarm al roerend tot een temperatuur van 82 graden om te binden. Laat de substantie afkoelen.  Giet in ramekins (schaaltjes)  Zet in een diepe ovenschaal met water in de oven bij 100 graden gedurende 30 minuten. Wanneer de crème nog heel lichtjes “trilt” wanneer je er tegenaanstoot, is hij gereed. Haal de crème uit de oven.
Rietsuiker	Laat afkoelen, Bestrooi met rietsuiker. Brand de suiker.
Rood fruit.	Dien op Geef er rood fruit bij  De crème brûlée wordt altijd koud geserveerd.



CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

## Wijn en spijs – juni 2019

### *Aperitief*

#### **Torres - Viña Esmeralda 2016**

land: Spanje

gebied: Catalonië

druif: Muscat en Gewürztraminer    serveertemperatuur: gekoeld

kleur: wit

prijs: € 7,25

Gewürztraminer uit Spanje? Dat kan dus blijkbaar ook, en hoe! Wijnhuis Torres combineert hem met Muscat en dat levert deze lichtzoete, zachte en fruitige wijn op met aroma's van lychee en perzik. Deze wijn heeft al op diverse wijnconcoursen prijzen in de wacht gesleept.



### *Selectie van voorgerechten*

#### **Traverso – Troj 2017**

land: Italië

gebied: Friuli

druif: 40% Merlot, 30% Refosco en 30% Schioppettino    serveertemperatuur: 16-18°C

kleur: rood

prijs: € 9,67



Wijnhuis Traverso uit de provincie Udine pal tegen de Sloveense grens heeft voor deze wijn Merlot druiven gecombineerd met de lokale druiven Refosco dal Peduncolo Rosso en Schioppettino die opgegroeid zijn op een bodem van klei. De wijn heeft 11 maanden gerijpt op hout. Dit heeft een intense robijnrode kleur opgeleverd en een boeket met tonen van kers en aardbei. De smaak is droog en fruitig met structuur.



## ***Bouillabaisse***

### **Robert Mondavi – Private Selection Chardonnay 2016**

land: Verenigde Staten

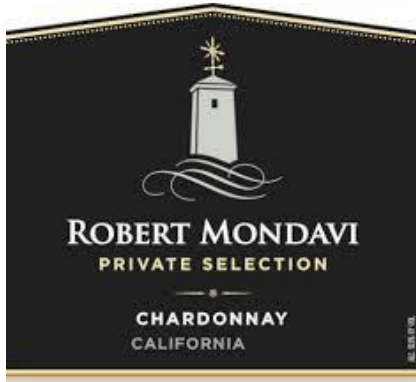
gebied: Californië

druif: Chardonnay

serveertemperatuur: koel

kleur: wit

prijs: € 15,72



Robert Mondavi is de pionier die van de Californische Central Coast ontdekte dat de regio geschikt was voor druiventeelt. De Chardonnay-druiven komen van de Californische Central Coast wijngaarden. De verkoelende wind van de Pacific temperen de rijping, laten de druiven daardoor de zuren behouden en geven de wijn een geconcentreerde smaak. De smaken van appels, peren, vanille en ananas komen in de wijn tot uitdrukking. Bewaard op Franse eiken vaten geeft dit een extra volle dimensie.

## ***Crème Brûlée met rood fruit***

### **Domaine de Moulin-Pouzy - Monbazillac Tradition 2015**

land: Frankrijk

gebied: Bordeaux

druif: Sémillon en Muscadelle

serveertemperatuur: gekoeld

kleur: wit

prijs: € 9,67

Moulin Pouzy Monbazillac is een aromatische, heerlijk zoete dessertwijn met goudgele kleur en geur en smaak van exotisch fruit. De druiven komen van een klei-leisteenachtige grond en worden op lage temperatuur gefermenteerd om alle mooie aroma's te behouden. Deze wijn kan tot 10 jaar worden bewaard en kan ook gebruikt worden als aperatief.



Prijzen zijn weergegeven inclusief BTW, maar kunnen (tijdelijke) aanbiedingen zijn.

*Salute!*

Gerard Haagh, Leo Klopper, en Albert Immerzeel, met dank aan Richard van Hoorn (Sligro)