

CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu juni 2024

Midden Oosten

Ganoush

Hummus

Labneh

Libanees brood

Salade couscous

Koolrolletjes

Gegrilde aubergine met kruiden

Kip met citroen en vermicellipasta

Kibbehballetjes in tahinacitrussaus en bloemkool

M'Hancho

Baba Ganoush

Hanos

| | |
|---|---|
| Ingrediënten (voor 10 personen) | Bereidingswijze |
| 85 g Tahin Water citroensap 20 g peterselie 1 knoflooktenen Zout Citroensap | Doe de tahin in een kom mix met water en zout zodat je een zachte crème structuur hebt. Voeg het citroensap toe Hak de peterselie fijn en rasp de knoflook. Meng dit in de massa. |
| 300 g geroosterde aubergine puree (med cuisine) | Doe de geroosterde auberginepuree in een kom en voeg de tahinsaus toe Roer goed door en laat 2 uur in koelkast staan. Proef dan of de ganoush op smaak is anders kun je meer zout, citroen toevoegen. |
| Serveren Extra vergine olijfolie Sumac Verse granaatappelpitjes | Serveren Druppel er olijfolie over, Strooi er wat Sumac over en verse granaatappelpitjes. |



Hummus

Merijn Tol

| Ingrediënten (voor 10 personen) | Bereidingswijze |
|---|---|
| Optie A 250 g gedroogde kikkererwten | Optie A Week de kikkererwten 4-5 uur in ruim koud water. Optie B Snelle weekmethode: Breng de gedroogde kikkererwten in ruim kokend water aan de kook en zet het vuur daarna uit. Laat ze dan nog 30 minuten zo staan. Kook de nu geweekte kikkererwten daarna gaar in ruim gezouten water. In een snelkookpan zijn ze in minder dan 30 minuten gaar. |
| Optie A ½ zakje bakpoeder (7 g) Zout 75 ml tahina 1/4 teen knoflook geraspt. sap van ½ citroen 2 ijsklontjes Olijfolie | Optie A Giet de geweekte kikkererwten af en kook ze in ruim gezouten water met het bakpoeder in circa 1 uur gaar. Je moet ze makkelijk stuk kunnen knijpen tussen je duim en wijsvinger. Giet de kikkererwten af en mix ze in een keukenmachine met de helft van de tahina, geraspte knoflook, wat zout, een scheutje water en de helft van het citroensap tot een smeuijge, vrij soepige hummus. Laat de keukenmachine ongeveer 15 minuten draaien. Voeg de rest van de tahina toe en breng verder op smaak met zout en citroensap. Voeg terwijl de keukenmachine draait ook de ijsklontjes toe voor een witte, luchtige en ultrasmeuijge hummus. Proef nog een keer of de hummus goed op smaak is. |
| Optie C Blik gekookte kikkererwten brutogewicht 400 g 100 ml tahin 150 ml water Olijfolie Aleppo peper Peterselie gehakt | Optie C Doe de kikkererwten in de keukenmachine. Mix ze op maximum voor 60 seconde. Doe er koud water bij en mix weer 60 seconde. Mix de tahin door de massa terwijl de keukenmachine draait. Laat 2 minuten draaien. Doe 200 g hummus in een schaalje en giet wat olijfolie, Aleppo peper, zout naar smaak en peterselie over. |

| | |
|---|---|
| <p>Variatie 50 g pijnboompitten Gemalen komijn Zoet paprikapoeder ½ el fijngesneden peterselie Aleppo peper</p> | <p>Variatie Bak de pijnboompitten in een scheut olijfolie goudbruin. Besprenkel de hummus met wat olijfolie, bestrooi met pijnboompitten en wat komijn, paprikapoeder en peterselie.</p> |
|---|---|



Labneh

Marijn Tol

| Ingrediënten (voor 10 personen) | Bereidingswijze |
|---|--|
| Basis labneh 2 kg Griekse of Turkse yoghurt (10% of 3 % vet) 1 flinke eetlepel zeezout | Basis labneh Meng de yoghurt met het zeezout Leg de kaasdoek in een zeef en zet die zeef op een kom of een pan. Schep de gezouten yoghurt erin Knoop de doek dicht en laat zo enkele uren uitlekken tot de labneh dik en vrij stijf is. Circa 4 uur. Hij kan smeugig zijn of wat droger. Schep de labneh in een brandschone afsluitbare bak en bewaar in de koelkast. |
| Labne met crunchy hazelnoten en citrusrasp 4 el hazelnoten ½ citroen ½ sinaasappel Grof zeezout Fijngroene olijfolie | Labne met crunchy hazelnoten en citrusrasp Hak de hazelnoten fijn en meng ze met de citrusrasp. Strooi over de labne met nog wat grof zeezout en besprenkel rijkelijk met friscgroene olijfolie. |
| Labne met za'atar, peterselie en sesamzaad 3 el za'atar 2 el fijngesneden peterselie 2 el wit sesamzaad Frisgroene olijfolie | Labne met za'atar, peterselie en sesamzaad Bestrooi de labne met de za'atar. Peterselie, sesamzaad en nog wat grof zeezout besprenkel met friscgroene olijfolie. |
| Serveren Flatbread Of platbrood | Serveren Doe alles in schaaltes en geef er flatbread of ander platbrood bij. |



Libanees brood

Merijn Tol

| Ingrediënten (voor personen) | Bereidingswijze |
|---|--|
| <p>1 ½ zakje droge gist 2 tl suiker 750 g bloem Of 375 g bloem, 375 g semolina</p> <p>Zout naar smaak</p> | <p>Meng de gist met een scheutje lauwwarm water tot het borrelt. Voeg ook de suiker toe</p> <p>Meng in ruime kom de bloem met het gistmengsel en zoveel water tot je een stevig maar soepel deeg krijgt. Voeg nu ook wat zout toe. De hoeveelheid water varieert per bloem soort</p> <p>Kneed het deeg 10-15 minuten goed door tot het glad en soepel is.</p> <p>Vorm er een bal van en laat afgedekt met een vochtige theedoek of vershoudfolie op een warme plek 1 uur rijzen, tot het deeg in volume is verdubbeld.</p> <p>Verdeel het deeg in kleine bolletjes en rol of druk ze uit tot dunne cirkels. Laat afgedekt nogmaals 30 minuten rusten</p> <p>Verhit intussen de oven voor op 250°C</p> <p>Bak een platbrood op een bakplaat bedekt met bakpapier ongeveer 3-5 minuten, dit is afhankelijk van hoe heet de oven is, tot het begint op te bollen. Neem het brood uit de oven en laat afkoelen onder een theedoek. Bak zo alle broden. Je kunt ze ook in een droge koekenpan bakken. Verhit de koekenpan tot loeiheet en bak de broden dan circa 2 minuten per kant.</p> <p>Bewaar in een plastic zak of eet meteen.</p> |



Menu juni 2024
Cuisine Culinaire Maastricht

Parelcouscous salade met kruiden en pickled lemonyoghurt

Hanos

| Ingrediënten (voor 10 personen) | Bereidingswijze |
|--|---|
| Pickled lemon yoghurt 200 g griekse yoghurt 50 g pickled lemon Sumac | Pickled lemon yoghurt Doe de yoghurt in een kom en mix met de pickled lemon en sumac |
| Pitah croutons Pitah broodjes | Pitah croutons Snijd de pitah broodjes in brunoise. Bak ze goudbruin Laat afkoelen |
| Salade 3 eetlepels parelcouscous Scheutje olijfolie | Salade Kook de parelcouscous met een scheutje olijfolie in water gaar in ongeveer 5 minuten. Haal van het vuur en laat nog 5-7 minuten staan. Haal uit de pan en spreid de couscous met een vork. Laat afkoelen. |
| 100 g rucola 100 g koriander 100 g peterselie 5 blaadjes munt 2 el granaatappelpitten 50 g blauwe bessen 15 g pitah croutons 15 g geroosterde amandelen 50 g lemon en olijfoliedressing Zout en peper | Snijd de kruiden grof Meng de kruiden met de parelcouscous Peterselie, rucola, koriander, munt, bosbessen breng op smaak met peper en zout Doe in een ruime kom een flinke laag pickled lemon yoghurt. Werk de salade af met de geroosterde amandelen Pitah croutons, za'atar en sumac Zout en peper naar smaak |



Gegrilde aubergine met kruiden, amandelen en Tahinadressing

Merlijn Tol, Nadia

| Ingrediënten (voor 10 personen) | Bereidingswijze |
|---|---|
| <p>Aubergine 4 stevige, lange aubergines Milde olijfolie</p> <p>4 takjes oregano 4 takjes basilicum 5 takjes koriander 5 takjes peterselie 50 g blanke amandelen</p> | <p>Aubergine Verwarm de oven voor tot 200°C'snijdt de aubergines in de lengte in dunne plakken. Bestrooi ze met zout en besprenkel ze rijkelijk met olijfolie. Leg ze op een ovenplaat en rooster ze goudbruin in circa 15 minuten.</p> <p>Pluk de blaadjes van de takjes kruiden. Verhit een scheutje milde olijfolie en frituur de amandelen goudbruin. Hak ze grof en laat afkoelen.</p> |
| <p>Dressing 2 dl witte tahina rasp en sap van 1 citroen 1 dl water Frisgroene olijfolie</p> | <p>Dressing Maak een dressing van de tahina, citroensap, 1 dl kokend water en olijfolie. Breng op smaak met zout. Heet water zorgt ervoor dat de dressing mooi vloeibaar blijft. Wordt de dressing toch weer dik, voeg dan nog wat heet water toe en breng weer op smaak met zout.</p> |
| <p>Serveren</p> <p>75 g witte Turkse kaas, peynir Frisgroene olijfolie Pul biber (Aleppo peper)</p> | <p>Serveren Leg de plakken aubergine op een schaal en laat ze een beetje afkoelen. Bestrooi rijkelijk met de groene verse kruiden, de citroenrasp en de amandelen. Verbrokkel de witte kaas erover. Besprenkel met de tahinadressing en wat frisgroene olijfolie. Bestrooi met wat pul biber</p> |



Gekonfijte citroenkip met ras el hanout en dadel-abrikoosvermicelli

Merlijn Tol en Nadia

| Ingrediënten (voor 10 personen) | Bereidingswijze |
|--|---|
| <p>2 gekonfijte citroenen 2 flinke boerenkippen 8 eetlepels hartige ras el hanout Milde olijfolie</p> | <p>Snijd de gekonfijte citroen in vieren. Scheep het zachte vruchtvlees eruit en snijd de schil in zo'n dun mogelijke reepjes en dan in brunoise.</p> <p>Maak een mengsel van de helft van de citroenschillen, ras el hanout, flink wat zout en peper en een flinke scheut olijfolie. Wrijf de kip van binnen en van buiten in. Masseer het ras el hanout mengsel goed in de kip.</p> <p>Laat de kip in een passende ovenschaal minstens 30 minuten tot maximaal een paar uur in de koelkast marineren.</p> <p>Verwarm de oven voor tot 250°C Rooster de kip in circa 15 minuten rondom goudbruin in de hete oven. Zet de oven dan op 150°C en laat de kip 45 minuten verder gaar worden. Prik dan met een mesje tussen de dij en het filet van de kip; als er doorzichtig vocht uit komt, is de kip gaar, zo niet, laat de kip dan nog 10-20 minuten verder garen.</p> |
| <p>Vermicelli 750 g vermicelli (Marokkaanse winkel)</p> <p>16 dadels 16 gedroogde abrikozen 150 g amandelen 6 eetlepel koriander</p> <p>6 eetlepel peterselie Zout en versgemalen peper</p> | <p>Vermicelli Breng ruim water aan de kook. Kook de vermicelli gaar zie verpakking van vermicelli.</p> <p>Snijd de dadels en abrikozen in brunoise. Hak de amandelen grof. Scheep de (gestoomde) vermicelli in een grote schaal, laat iets afkoelen, besprenkel met wat water. Meng de dadels, abrikozen, amandelen en de rest van de citroenschillen door de vermicelli en eventueel nog een eetlepel olie, mocht de vermicelli nog iets plakken. Stoom de vermicelli nog een keer circa 8 minuten.</p> <p>Meng de vermicelli tot slot met wat van de kipjus uit de ovenschaal en met de peterselie.</p> <p>Scheep wat van de vermicelli in de kip en serveer de kip op de rest van de vermicelli.</p> |



Gevulde koolrolletjes

Merijn Tol, Nadia

| Ingrediënten (voor 10 personen) | Bereidingswijze |
|--|---|
| 1 spitskool Of groene kool of 1 witte kool Zout en peper | Haal de buitenste koolbladeren van de spitskool los en snijd de harde nerven eruit, bewaar de koolnerven. Kook de bladeren 2 minuten in ruim kokend water met wat zout. Je hebt 10 stukken kool nodig van 15 x 10 cm Bij een witte kool: Snijd aan de onderkant het harde gedeelte uit de kool. Doe de kool in heet water en kook de kool. Haal elke 2 minuten een tot twee bladen van de kool. |
| vulling ½ bos verse peterselie 20 g 1 ui ½ bos verse munt 20 g 3 tomaten 100 g risotto rijst Olijfolie 1 theelepel suiker 1 theelepel oploskoffie 2 grote aardappels 3 dl tomatensap 2 tenen knoflook 2 eetlepel granaatappelmelasse Citroen olijfolie | vulling Snijd de peterselie, ui en munt fijn. Meng met de hand goed door elkaar Snijd 1 tomaat fijn en meng door het peterseliemengsel, voeg de rijst, een scheutje olie, zout, suiker en koffie toe. Laat in een zeef uitlekken en vang het sap op. Snijd de aardappels en de overgebleven 2 tomaten in plakjes. Bekleed de bodem van een grote pan met plakjes aardappel, plakjes tomaat, geraspte knoflook de rest van de koolbladeren en de koolnerven. En besprenkel met citroensap en wat olijfolie Schep een flinke lepel vulling in een gekookt koolblad en vouw dicht als een envelop. Leg ze in de pan op de plakjes aardappel, tomaat en kool. Voeg wat olie, zout, peper, tomatensap, 1 dl water en granaatappelmelasse toe en laat circa 1 uur op laag vuur koken tot de saus is ingedikt en de rolletjes smeltend gaar zijn. Stort de rolletjes met wat van de saus op een grote schaal. Serveer de rolletjes met wat van de saus. |

| | |
|--|---|
| | Lekker met een salade van versgeplukte peterselie en munt afgemaakt met wat sumac en een friscgroene olijfolie. |
|--|---|



Kibbehballetjes in tahina citrussaus en bloemkool

Merijn Tol

| Ingrediënten (voor personen) | Bereidingswijze |
|--|---|
| Kibbehballetjes Vulling: 100 g bulghur 500 g h.o.h. gehakt (10 balletjes) | Kibbehballetjes Vulling Kook de bulgur gaar Breng op smaak met peper en zout Maak van het fijne gehakt balletjes ongeveer zo groot als een bitterbal. Neem 1 balletje in je linkerhand en maak met je wijsvinger een holte terwijl je het kibbehballetje steeds draait. Maak het steeds glad met vochtige handen. Het balletje is nu en soort buideltje dat je makkelijk kunt vullen. Zorg ervoor dat de randjes niet te dik zijn. Schep er circa 1 theelepel vulling in. Afhankelijk van hoe groot het buideltje is, vul altijd voor $\frac{3}{4}$ met vulling. Knijp aan de bovenkant dicht terwijl je het balletje blijft draaien in je handpalm. Zo krijg je mooie puntjes Vorm ook aan de andere kant een puntje. Als de puntjes te dik zijn geworden, kun je er een stukje vanaf knijpen en opnieuw een puntje vormen. Je kibbehballetje is klaar. |
| Bloemkool 1 kleine bloemkool Olie om te frituren | Bloemkool Verdeel de bloemkool in roosjes. Verhit de olie en frituur de bloemkool in porties goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier. Frituur ook de kibbehballetjes goudbruin. (180°C) |
| Saus 4 uien Olijfolie om in te bakken | Saus Snijd 2 uien fijn. Bak de uien in wat olijfolie goudbruin. Voeg een scheut water toe en laat op laag vuur 30 minuten stoven. |

| | |
|---|--|
| <p>1 ½ kg citrusvruchten Citroen, limoen, sinaasappel, grapefruit (250 ml sap) 150 ml tahin water</p> <p>oranjebloesemwater</p> <p>200 g kikkererwten</p> | <p>Pers de citrusvruchten uit en meng het sap met de tahina. Voeg het citrus-tahinamengsel toe aan de gebakken uien. Laat op laag vuur minstens 1 uur zachtjes stoven tot de olie komt bovendrijven. Soms voegt met ook nog een scheutje oranjebloesemwater toe.</p> <p>Doe de bloemkool en wat kikkererwten in de warme tahinsaus en warm even. Leg de warme balletjes erin. Serveer direct</p> |
|---|--|

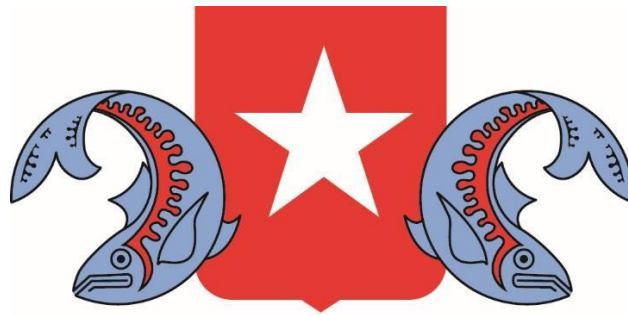


Marokkaanse M'Hancha

Myriam Minne

| Ingrediënten (voor 10 personen) | Bereidingswijze |
|---|---|
| <p>375 g boter 375 g poedersuiker 375 g amandelpoeder 3 eieren 4 el rozenwater 1 el bloem Zestes van sinaasappel en limoen 50 g pistache 1 pak filodeeg Gedroogde rozenblaadjes</p> | <p>Meng de ingrediënten, stap voor stap door elkaar in de keukenmachine met de vlinder op de laagste stand.</p> <p>Leg het filodeeg per vel naast elkaar, deels op elkaar. Op een lange rij, Onderaan op dat deeg spreid je je het beslag open. Je strooit er nog een beetje suiker op en ook rozenblaadjes. En dan begin je te rollen. Dit is fun!</p> <p>Wanneer de slang af is, tol je ze op zodat ze in een ingevette bakvorm past. Dit zet je in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende 40 minuten</p> <p>Laat afkoelen. Bestrooi de M'Hancha voor je hem serveert met poedersuiker, rozenblaadjes en extra pistaches.</p> <p>Tips In plaats van 1 lange rol te maken, maak je meerdere kleintjes. Wanneer je die netjes laat aansluiten in de vorm, valt niet op en het werkt veel makkelijker. In plaats van 1 vel filodeeg te gebruiken, gebruikte Myriam er twee. Vet elk filodeeg in met gesmolten boter, waardoor het filodeeg veel handelbaarder blijft. Terwijl je bezig bent, dek het filodeeg af met een vochtige doek, ook met de rollen die al in de vorm liggen.</p> |





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn & Spijs juni 2024

Tijdens het koken

Wijn:

Langhe Arneis DOC, Il Nespolo van wijnhuis Prinsi

Ganoush, Hummus, Labneh, Libanees brood, Salade couscous

Wijnen:

- 1. Riesling, vom Muschelkalk, Weingut Hofmann**
- 2. Clay Shannon Chardonnay**

Koolrolletjes, Gegrilde aubergine met kruiden, Kip met citroen en vermicellipasta,
Kibbehballetjes in tahinacitrusaus en bloemkool

Wijn:

- 1. Barbera d'Alba DOC, Superiore Much, van wijnhuis Prinsi**
- 2. Godelia Mencía**

M'Hancho

Wijn:

Colle del Re Passito DOCG

Tijdens het koken

Wijn:

Langhe Arneis DOC, Il Nespolo van wijnhuis Prinsi

Herkomst: Italië, Piemonte

Druif: Arneis

Jaar: 2022

Wijnomschrijving: de druiven worden ontleend en zacht geperst met een korte maceratie van de schil in roestvrij stalen vaten, bij een gecontroleerde temperatuur van 12 gr C. Rijping van 4 maanden in roestvrij stalen vaten op fijne droesem. Verdere verfijning in de fles vóór de verkoop. Stroeel met groene reflecties, in de neus fris, sinaasappel en exotisch fruit, delicate en frisse smaak.

Serveren bij: voorgerechten, wit vlees, vis en smaakvolle kaas.
Serveertemperatuur: 12 gr



Ganoush, Hummus, Labneh, Libanees brood, Salade couscous

Wijnen:

Riesling, vom Muschelkalk, Weingut Hofmann

Herkomst: Duitsland, Rheinhessen

Druif: Riesling

Jaar: 2022

Wijnschrijving: De wijn komt van jonge Riesling wijnstokken op rijke kalksteen. Het onderscheidende karakter van de wijn ontstaat door het koraalrif waarop de wijnstokken groeien. In de neus mengen gedroogde abrikozen met een lichte ziltheid, in de mond kruidig.



Ganoush, Hummus, Labneh, Libanees brood, Salade couscous

Wijnen:

Clay Shannon Chardonnay

Herkomst: USA, Californië, Lake County

Druif: Chardonnay

Jaar: 2022

Wijnschrijving: Helder, schoon met een romige textuur. In de neus aroma's van peer, nootmuskaat, honingdauw, citroenschil en een hint van boter; in de mond: Meyer citroen, Fuji appel, vanille en koekkruiden.



Koolrolletjes, Gegrilde aubergine met kruiden, Kip met citroen en vermicellipasta,
Kibbehballetjes in tahinacitrusaus en bloemkool

Wijn:

Barbera d'Alba DOC, Superiore Much, van wijnhuis Prinsi

| | |
|-----------------|--|
| Herkomst: | Italië, Piemonte |
| Druif: | Barbera |
| Jaar: | 2021 |
| Wijnschrijving: | <p>de druiven worden ontsleed en zacht geperst. Gisting met maceratie van de schil in roestvrij stalen vaten bij een gecontroleerde temperatuur (25 gr C), gevolgd door melkzuurgisting in houten vaten. 18 maanden rijping, deels in vaten van Frans eikenhout, deels in houten vaten. Verfijning op de fles vóór verkoop.</p> <p>In het glas: intens robijnrood met granaten reflecties. In de neus: rood fruit en licht kruidig. In de mond: soepel en plezierig.</p> <p>Serveren bij: worst, vleeswaren, voorgerechten en kaas. Serveertemperatuur: 18 gr C.</p> |

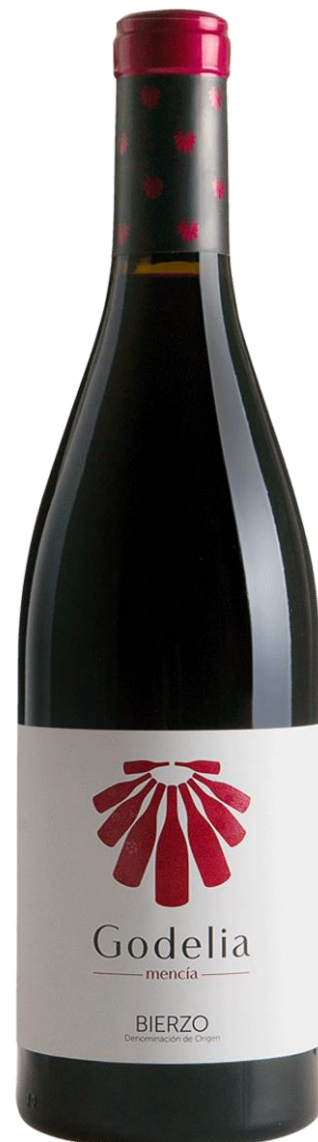


Koolrolletjes, Gegrilde aubergine met kruiden, Kip met citroen en vermicellipasta,
Kibbehballetjes in tahinacitrusaus en bloemkool

Wijn:

Godelia Mencía

| | |
|-------------------|---|
| Herkomst: | Spanje, El Bierzo |
| Druif: | Mencía |
| Jaar: | 2016 |
| Wijnomschrijving: | <p>De druiven worden geoogst van wijnstokken van 40 tot 80 jaar. Nauwkeurige selectie van de druiven in de wijngaard. Handmatige pluk in kisten van 15 kg. Voorzichtige ontsteling. Vinificatie in roestvrij stalen vaten op 25 gr C. Fermentatie en gisting met de schillen gedurende 18 tot 22 dagen. Rijping van de crianza gedurende 12 maanden op Frans en Amerikaans hout. Een complexe, elegante en expressieve wijn. In de neus: zeer geconcentreerd met tonen van rijp rood fruit, mineralen en kruiden. Mooie balans tussen fruit, terroir en eiken. De smaak is zacht, elegant met zachte tanninen. Lange afdronk.</p> <p>Serveren bij gegrild rood vlees, en traditionele stoofpotten.</p> <p>Serveertemperatuur: 14-16 gr C.</p> |



M'Hancho
Wijn:
Colle del Re Passito DOCG

| | |
|--------------------|--|
| Herkomst: | Italië, Bologna |
| Druif: | 100% Albana di Romagna |
| Jaar: | 2013 |
| Wijnsomschrijving: | <p>Laat geogste selectie van Albana di Romagna druiven van 15-20 jaar oude wijnstokken. De druiven drogen op een natuurlijke manier in speciale ruimtes, waarbij de botrytis schimmel nauwkeurig gemonitord wordt. Daarna worden ze zachtjes geperst. De most fermenteert in Allier eiken vaten bij een gecontroleerde temperatuur. De passito rijpt gedurende 24 maanden in Allier eiken vaten en daarna nog 6 maanden op de fles. Schitterende, soepele en romige wijn met in de neus aroma's van kamperfoelie, gekonfijte sinaasappel, amandel pasta, abrikoos en caramel. In de mond: fris, zijdeachtig.</p> <p>Serveertemperatuur: 10 gr C Serveren bij: rijstkoek, chocola, foie gras, blauwe kazen Alcohol: 14,5%</p> |

