



CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

# **Menu oktober 2021**

**Wortel met Hollandse garnalen**

**Crème de la mer**

**Ravioli met paddenstoelen en koolrabischuim**

**Gebraad van Livar met pastinaakmousse en  
Charlotte van witlof en aardappelen**

**Semifreddo croccante met zabaione**

## Rolletjes wortel met Hollandse garnalen

### CCN Nijmegen

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p><b>Rode wijnvinaigrette</b> 1 fles rode wijn 0,125 dl Jus de veau 25 cl rode wijnazijn ½ dl olijfolie poedersuiker Zout en peper</p>	<p><b>Rode wijnvinaigrette</b> Kook de rode wijn en jus de veau in tot 1,5 dl en laat hem afkoelen</p> <p>Roer de wijnazijn door de ingekookte wijn en meng de olijfolie met de staafmixer erdoor. Breng op smaak met wat poedersuiker, zout en vers gemalen peper. Zet de vinaigrette koud weg.</p>
<p><b>Rolletjes van wortel</b> 1 winterwortel</p> <p>½ appel Jonagold</p>	<p><b>Rolletjes van wortel</b> Schil de wortel en snijd hem in dunne brede repen. (Snijmachine stand 5) Blancheer ze ongeveer 1 minuut in kokend, licht gezouten water. Giet ze af, spoel ze koud af en leg ze uit op een schone theedoek. Schil de appel en snij hem in ragfijne blokjes.</p>
<p><b>Sjalotmayonaise</b> 50 g mayonaise 25 g sjalotjes 25 g crème fraîche 1 eetlepel bieslook Zout en peper</p> <p>200 g Hollandse garnalen</p>	<p><b>Sjalotmayonaise</b> Meng de mayonaise met de crème fraîche, de fijn gesnipperde sjalotjes en het fijngehakte bieslook.</p> <p>Breng op smaak met peper en zout</p> <p>Meng de sjalotmayonaise samen met de Hollandse garnalen. Houd wat garnalen achter voor de garnering. Meng de ragfijne blokjes appel nu door de mayonaise. Breng op smaak.</p> <p>Schep op elke wortelreep een schep garnalensalade en vorm er rolletjes van.</p>
<p><b>Serveren</b></p> <p>30 blaadjes veldsla 50 g Hollandse garnalen ¼ Jonagold appel</p>	<p><b>Serveren</b> Zet op de koude borden steeds 3 rolletjes achter elkaar of in een driehoek. Met daarop een blaadje veldsla, wat garnalen en een schijfje appel</p>

Olijfolie  
Limoen rasp

Besprenkel het geheel met de vinaigrette, de olijfolie  
en limoenrasp.

Dien direct op.



## Crème de la mer CCN Nijmegen

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
Geklaarde boter	Klaar de boter
<b>Zeevruchten</b> 10 Coquilles	<b>Zeevruchten</b> Coquilles Leg de coquilles in de geklaarde boter en houd de temperatuur maximum op 59° C. Laat traag garen gedurende 6 tot 8 minuten, afhankelijk van de grootte. Hiervoor kun je de warmhoud kast gebruiken.
10 Spaanse mosselen 1 bleekselderij 1 preigroen peperkorrels	Verdeel de zeevruchten per soort over kleine pannetjes met deksel.  De mosselen met selderij, zwarte peper en preigroen.
10 Wulken 1 wortel 1 sjalot Witte peper	De wulken met wortel, ui en witte peper.
10 Amandes(schelpen) 1 venkel klein 3 teentjes knoflook 1 laurier	De amandes met venkel, knoflook en laurier.
Fles witte wijn (rioja) Schaaldierenpasta (van Primerba)	Giet in elk pannetje 1 groot glas witte wijn (250 ml) en voeg een koffielepel schaaldierenpasta toe. Heb je die niet, dan kan je ook afval van garnalen gebruiken.  Zet deksels op de pannetjes en verhit gedurende 3 minuten op hoog vuur. Reken voor de wulken 8 tot 10 minuten.  Ontbaard de mosselen  Haal de schelpdieren uit hun schelp en houd warm.

<p><b>Zeewierroom</b></p> <p>5 dl Room Peper en zout</p> <p><b>Aardappelpuree</b> 500 g Aardappelen (vuil) 50 g Boter 1 dl melk Peper en zout Nootmuskaat ¼ bosje bieslook Wakame salade</p> <p><b>Ciabattabrood</b> ½ Ciabattabrood (nog af te bakken)</p> <p><b>Afwerking</b> Oesterblaadjes Atsina cress Purperen shiso cress Doosje wakame (zeewier) lamsoren</p> <p>Indien je de schelpdieren niet kunt krijgen neem: Vongole; Hollandse mosselen; venusschelpen;</p>	<p><b>Zeewierroom</b> Vang het zeevruchtenvocht op (de groenten mogen weg) Kook het voor de helft in. Voeg de room toe en laat kort opkoken. Breng op smaak met peper en zout</p> <p><b>Aardappelpuree</b> Kook de aardappelen gaar en pureer ze door puree knijper. Meng samen met de melk en de boter tot een gladde puree. Breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat en fijngesneden bieslook en wakame salade.</p> <p><b>Ciabattabrood</b> Snijd het brood vanuit de diepvries in fijne plakjes (snijmachine stand 20) en toast die met wat olijfolie in de oven op 180° C. (ongeveer 7 min.) Kruid met peper van de molen.</p> <p><b>Afwerking</b> Schik een lepel puree onderaan in een diep bord. Lepel hierom een ruime lepel zeewierroom. Schik de warme zeevruchten. Serveer de mossel in de schelp. Werk af met de cressen: oesterblad, lamsoor, wakame en een ciabattatoastje.</p>
--	--



Met schelp lastig te eten dus makkelijker als je de schelpdiertjes er van te voren uit haalt.



<p>25 g roomboter</p> <p>1 ½ theelepel tijm 0,7 dl witte wijn 2,5 dl groentefond 2 dl slagroom</p> <p>10 eetlepels stijf geslagen room Zout en peper</p> <p>roodlof</p>	<p>Smelt de boter.</p> <p>Laat de sjalotjes en de knoflook glazig worden, voeg de koolrabi toe en laat meestoven. Breng de massa met zout en peper, tijm op smaak blus af met witte wijn. Voeg de groentefond en de room toe en laat alles 30 minuten koken. Pureer de massa met een staafmixer en druk door een zeef. Warm het nog even op en klop het nog een keer op door met de staafmixer. Voeg de geslagen room toe</p> <p><b>Serveren</b> Leg de ravioli in de warme borden. Verdeel het schuim over de ravioli Klop iedere keer weer even op met de staafmixer om genoeg schuim te krijgen. Garneer met een paar reepjes roodlof.</p>
---	---





**Gebraad van Livar, charlotte van aardappel en witlof**  
**Mousseline van pastinaak, chips van ham**  
 CCN Nijmegen

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p><b>Chips</b> 10 plakken Livar ham of Serrano ham</p> <p><b>Charlotte van aardappel en witlof</b> 800 g kruimige aardappel (vuil) Boter room 10 stronkjes witlof</p> <p><b>Mousseline van pastinaak</b> 500 g pastinaak 100 ml melk</p>	<p><b>Chips</b> Droog in een oven van 75°C de ham in ongeveer 80 minuten Verdeel de ham in 3 gelijke stukken per persoon en leg apart tot opdienen.</p> <p><b>Charlotte van aardappel en witlof</b> Schil de aardappels en kook ze. Pers ze door de pureeknijper en maak de aardappelpuree op smaak en dikte met boter en room.  Verwijder 10 blaadjes van elke stronk witlof, kook beetgaar en kruid ze.  Hak de rest van de witlof en kook het apart. Meng de op voorhand gemaakte puree met de gekookte en fijngehakte witlof. Houd warm in spuitzak in de sous vide.  Maak kleine charlottes met de witlofblaadjes Leg de witlofblaadjes in een serveerring en laat de witlofblaadjes over de rand hangen. Doe de aardappelpuree vlak voor het serveren in de ring. Sluit de witlofblaadjes. Warm houden in oven op 70°C.</p> <p><b>Mousseline van pastinaak</b> Kook de pastinaak gaar in de melk. Bewaar het kookvocht. Pureer de pastinaak met een staafmixer, haal het door een zeef en breng op de gewenste dikte met de achtergehouden melk. Vul een spuitzak met de puree en houd warm in de sous vide.</p>

<p><b>Varkensfilet</b>  1 kg Livar varkensfilet  1 sjalot  1 laurierblad  2 takjes tijm  Jus de veau</p>	<p><b>Varkensfilet</b>  Kruid de varkensfilets met zout en peper, tijm, laurier en gehakte sjalot.  Bak gedurende ongeveer 10 minuten in de pan.  Gebruik het aanbaksel in de pan om een mooie jus te maken met behulp van water of wijn en jus de veau.  Is de saus te dun binden met bloem. ( 20 g bloem, 20 g boter).  Trancheer het vlees in mooie gelijke stukken.</p>
<p><b>Kervelolie</b>  kervel  1 dl olie  Peper en zout</p>	<p><b>Kervelolie</b>  Blancheer de kervel enkele seconden in kokend water.  Haal uit het water en laat uitlekken.  Mix met 2 eetlepels olijfolie.  Zeef de olie en leng aan met 30 ml olijfolie en kruid met peper en zout.</p>
<p><b>Serveren</b></p>	<p><b>Serveren</b>  Schik op elk bord een rij getrancheerd varkensfilet  Een charlotte en enkele torentjes van de pastinaakmousse en de chips van ham.  Dien op met de vleessaus en enkele druppels van de kervelolie.</p>



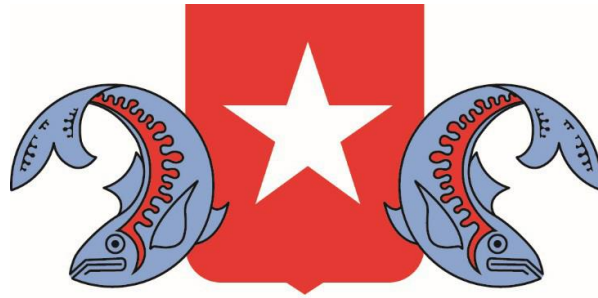
## Semifreddo praline met zabaione

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
Crocante 300 g gepelde hazelnoten 100 g suiker	Crocante Rooster de hazelnoten in een pan met een anti-aanbaklaag totdat ze rondom goudbruin zijn. Doe de geroosterde noten in een plat schaalpje met bakpapier.
4 eieren 150 g poedersuiker	Smelt de suiker in een pannetje met dikke bodem. Giet de gesmolten suiker in de schaal over de noten. Strijk het mengsel glad met de achterkant van de lepel en laat het afkoelen. Maal het notenmengsel, als de gekaramelliseerde suiker is afgekoeld en hard geworden, fijn in de blender. Of hak het fijn met een mes.
7,5 dl slagroom	Splits de eieren. Doe de eidooiers in een kom met 100 g poedersuiker En klop dit op tot een lichte schuimige massa.  Doe eiwitten in een goed schoongemaakte kom met citroen. Mix de eiwitten tot een stevig schuim. Giet tijdens het kloppen de 50 g poedersuiker erbij.
4 eetlepels mandorla (marsala met amandelsmaak)	Doe de slagroom in een andere kom. Sla de slagroom stijf.  Schep nu de geslagen eiwitten door de eidooiers. Schep de slagroom door de massa. Voeg de croccante toe en de mandorla.
	Neem vormpjes en bekleed deze met een plastic strip en plasticje. Vul de vormen met de massa.
	Zet de vormpjes met de semifreddo in de diepvries het beste 24 uur.
	Laat de semifreddo's 5 minuten voor het eten uit de diepvries.
	En serveer er Zabaione bij

<p><b>Zabaione</b> <b>Warm</b> 6 eierdooiers op kamertemperatuur 65 g fijne kristalsuiker 1 stukje citroenschil ( met dunschiller)</p> <p>150 ml marsala fine</p>	<p><b>Zabaione</b> <b>Warm</b> Doe de eidooiers, suiker en citroenschil in een hittebestendige kom. Klop met de garde of handmixer tot de eidooiers lichtgeel en romig zijn.</p> <p>Au bain marie Vul intussen een pan waar de kom inpast met een laagje water. Het water mag de onderkant van de kom niet raken. Breng het water aan de kook.</p> <p>Zet de kom dan op de pan met kokend water. Zet het vuur laag. Giet de marsala onder voortdurend kloppen erbij. Blijf 10 a 15 minuten kloppen tot het een zachte schuimende massa is geworden. Let op de temperatuur: mag niet hoger dan 80°C komen.. Vis het citroenschilletje eruit</p>
<p><b>Zabaione</b> <b>Koud</b> 250 ml slagroom</p> <p>6 eierdooiers 100 g fijne kristalsuiker 1 stukje citroenschil ( met dunschiller)</p> <p>100 ml marsala fine 50 ml rum</p>	<p><b>Zabaione</b> <b>Koud</b> Klop voor de koude zabaione de slagroom stijf.</p> <p>Vul een pan met water waar de kom inpast met een laagje water. Het water mag de onderkant niet raken. Breng aan de kook.</p> <p>Doe de dooiers met de citroenschil en suiker in een hittebestendige kom. Klop met een garde of handmixer tot de eidooiers lichtgeel en romig zijn. Zet de kom dan op de pan met kokend water. Zet het vuur laag. blijf kloppen. Giet de marsala en rum er onder voortdurend roeren met een houten lepel bij. Roer tot de achterkant van een houten lepel bekleedt, of tot het een temperatuur van 80°C heeft bereikt. Vis het citroenschilletje eruit.</p> <p>Haal de kom van de pan. Laat even afkoelen. Roer met enige regelmaat. Leg er een bakpapiertje of plasticfolie op zodat er geen vel op komt.</p>

	Spatel de slagroom erdoor als het helemaal is afgekoeld.
--	--





CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

Wijn en spijs – oktober 2021

### Wortel met Hollandse garnalen



**Vouvray Reservé Domaine Champalou**

**Loire, Frankrijk - 12,5% - Chenin Blanc**

Combinatie van de druif Chenin en een sterk kalkhoudende bodem. Goed voor een qua stijl en smaakprofiel unieke, karaktervolle wijn met uitgesproken mineraliteit en levendige zuren. Prettige balans tussen een licht zoetje (honing en appel) en fris citrusfruit. Lichte ziltige afdronk.

Heerlijke aperatiefwijn maar ook lekker bij gegrilde vis, schaaldieren en Japans .

### Crème de la mer

**Château D'Anglès Classique Blanc 2018**

**La Clappe, Languedoc, Frankrijk - 14% - Bourboulenc (50%), Grenache (30%), Roussanne (10%), Marsanne (10%)**

Zacht rijpe geur van rijpe peer, geel fruit en kruidige toets (anijs/venkel?). In de mond zeer zacht in aanzet waarna langzaam de zuren meer op gaan spelen voor de juist balans. Veel fruit en kruiden in de smaak.

Bij gegrilde vis en wit vlees, en bij jonge geiten- en schapenkaas.

De makers adviseren een temperatuur van rond de 14° C om de aroma's helemaal tot hun recht te laten komen.



## Ravioli met paddenstoelen en koolrabischuim



### **Finca Muñoz Colección de la familia blanco 2018**

**Castilla, Spanje - 13% - Chardonnay 70% en Sauvignon blanc 30%**

Mooie, licht strogele kleur. In de neus eerst citrus en fris perzikfruit, daarna kruidigheid en frisheid. In de mond zuiver en droog met subtiel fruit (weer geel- en wit fruit). Complex, goede zuren, mineraal en zuiver met een kruidige/florale afdronk. Een brede en aanhoudende wijn waar citroenfruit wordt gecombineerd met subtiele tonen van vanille en gebak,

Heerlijk in combinatie met vis, pasta, rijst en halfharde kaas.

## Gebraad van Livar met pastinaakmousse en charlotte van witlof en aardappelen



### **Paco Red Experience 2015 van Paco & Lola**

**Navarra, Spanje - 14% - tempranillo 50% en garnacha 50%**

Tempranillo is de druif van de robuuste wijnen van Navarra. Hier wordt hij gemengd met de Garnacha die vooral fruit en frisheid geeft. Het eindresultaat is een sappige, medium krachtige wijn met de geur van donker, rijp fruit en een smaak van braam, bosbes en een hint van cacao en kruiden als laurier en allspice. Fris zuur en een mooi amandel bitter maken hem zeer geschikt voor aan tafel. Het lichtkruidige karakter wordt aangevuld met een mooie, niet te zware ondersteuning in het houtgebruik.

## Semifreddo croccante met zabaione



### **Bouvet Saphir 2018 – Saumur Brut Vintage Loire, Frankrijk - 12,5% - Chenin blanc**

**Frangelico - notenlikeur  
Italie – 20% - hazelnoten, cacao en vanille**

Omdat we zowat het hele assortiment digestief- en dessertwijnen (van de Sligro) hebben gehad wordt voor hier voor iets ander gekozen.

Om de smaak van de praliné terug te laten komen wordt de hazelnootlikeur aangevuld met de mousserende wijn Bouvet Saphir. Deze Saumur Brut heeft een boeket waarin naast wit fruit, perzik, honing en jasmijn, óók hazelnoot te bespeuren valt.