



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu mei 2024

Crostini salamiboter, spinazie, tuinbonenpuree

Yolanda van der Jagt

“Foie gras” van noten

Restaurant L’Etoile

Risotto, morilles, asperges, zeekraal

In vanille gebakken zalm, gepekeld radijs,

aspergemuffin

Debic, Myriam Minne

Kwartet zomerkoninkjes

CCN Zeeland

Crostini met salamiboter, spinazie, tuinboonpuree, pecorino

Yolanda van der Jagt

Ingrediënten (voor personen)	Bereidingswijze
1 zuurdesembrood oud 6 el olijfolie	Verwarm de oven op 210°C Snijd het brood in dikke sneden 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 goudbruin en krokant.
2 tenen knoflook	Wrijf het brood aan beide kanten in met 2 tenen knoflook. Breng intussen een pan ruim water met zout aan de kook.
250 g spinazie of jonge snijbiet	Kook de spinazie in ± 30 seconden of snijbiet in ± 5 minuten gaar. Laat in een vergiet uitlekken en afkoelen. Snijd snijbiet in grove stukken. Schep 2 el olie door de groente en breng met zout en peper op smaak.
80 g roomboter 50 g Siciliaanse salami pikant in blokjes 1 tl rozemarijnblaadjes fijngehakt	Pureer de boter, salami en rozemarijn in een keukenmachine en breng op smaak met zout en royaal versgemalen zwarte peper.
500 g jonge tuinbonen gedopt. Of 250 g diepvriestuinbonen	Kook grote tuinbonen 30 sec. in kokend water. Dubbelde de gekookte bonen en naar wens de rauwe kleine tuinbonen. Doe alle tuinbonen in de keukenmachine, voeg de teen knoflook, 4 el olijfolie en de Pecorino toe.
1 teen knoflook 3 el geraspte Pecorino	Pureer alles tot een grove puree. Breng op smaak met peper en zout.
Pecorino om te schaven	Schep de tuinbonenpuree op de helft van het geroosterde brood, Snijd in grove stukken en schaf er met een dunschiller extra pecorino over. Bestrijk de rest van het brood met de salamiboter en verdeel de spinazie of snijbiet erover.
Afwerking	Afwerking Geef er mogelijk buffelmozzarella met kerstomaatjes en Taggiassche olijven bij.

Buffelmozzarella met kerstomaatjes en Taggiassche olijven	
---	--



“Foie gras” van noten

Restaurant L' Etoile

Ingrediënten (voor 15 personen)	Bereidingswijze
<p>“Foie gras” van noten 600 g cashew noten</p> <p>30 g water 50 g witte miso 20 ml Port 50 ml Pisco 30 g edelgistvlokken of Parmezaanse kaas 60 g sesampasta 10 g truffelolie 5 g shiitake poeder 4 g zout 1 g zwarte peper gemalen 110 g cacaoboter of rommboter, kokosolie 110 g kokosolie</p> <p>Fijn zeezout en peper uit de molen</p>	<p>“Foie gras” van noten Wel de cashewnoten 12 uur in koud water Giet het vocht van de cashewnoten weg en spoel ze goed onder koud water.</p> <p>Blender samen met het water, miso, port, pisco, edelgist, sesampasta, truffelolie, shiitakepoeder en zout in de thermoblender en draai tot een gladde massa.</p> <p>Smelt de cacaoboter en kokosolie (zonder te verhitten) en voeg in een straal toe. Breng de cashewnoten foie op smaak. Rol de cashewnoten foie basis op in folie als een torchon of spuit in worstzakken.</p> <p>Laat gedurende 1 dag volledig uitharden in de koeling. Portioneer de benodigde porties en haal een half uur voor het serveren uit de koeling.</p>
<p>Partjes grapefruit 2 rode grapefruit 2 gele grapefruit</p>	<p>Partjes grapefruit Snijd de kop en kont eraf van de grapefruits. Snijd de volledige schil van boven naar beneden eraf Snijd met een klein mesje de partjes tussen de vliezen uit (à vife snijden) Bewaar het sap voor de vinaigrette Snijd de partjes strak bij en halveer ze Bewaar gekoeld tot gebruik in het grapefruitsap.</p>
<p>Grapefruit vinaigrette 25 g limoensap 50 g grapefruitsap 75 g gembersiroop 75 g hazelnootolie Zeezout en peper Xantana</p>	<p>Grapefruit vinaigrette Meng alle ingrediënten met elkaar behalve de olie. Emulgeer met de olie Bind de vinaigrette eventueel licht met wat xantana</p>

<p>Hazelnoot 150 g hazelnoten (zonder vlies)</p> <p>Broodcroutons 1 kletzenbrood (sodelicious)</p> <p>Bleekselderij 4 stengels bleekselderij</p> <p>Serveren</p> <p>Tahoon cress</p>	<p>Hazelnoot Rooster de noten licht goud bruin in een oven van 160°C in ± minuten. Laat de noten afkoelen Hak met een mes door de helft en bewaar afgedekt op kamertemperatuur.</p> <p>Broodcroutons Snijd het (afgevroren) brood in dunne plakjes (stand 0,5 – 1) op de snijmachine. Leg de plakjes naast elkaar op een bakplaat op een siliconenbakmatje. Rooster het brood krokant in een oven van 160°C in ± 10 minuten. Laat ze afkoelen en bewaar goed afgedekt op kamertemperatuur.</p> <p>Bleekselderij Snijd de stengels van de stroken los van de bleekselderij en was deze goed. Bewaar de lichtgroene bleekselderijblaadjes als garnering. Verwijder de taaie schil van de bleekselderij met behulp van een dunschiller. Schil de bleekselderij vervolgens in dunne linten en leg ze in ijswater.</p> <p>Serveren Leg drie schijfjes “foie gras” strak naast elkaar in het midden van een koud bord. Steek de broodcroutons ertussen in. Garneer met de grapefruits stukjes en de selderijlinten Strooi er wat halve hazelnoten eroverheen Garneer met de selderij blaadjes en tahoon cress Lepel de vinaigrette eromheen.</p>
---	--



Menu mei 2024
Cuisine Culinaire Maastricht

Risotto, asperges, morilles, zeekraal en schuim van Parmezaan

Silvia Bresa, Gastronomixs

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
150 g morilles vers	Maak de morilles schoon met een fijn champignon borstel. Rauwe morilles zijn giftig. Snijd ondertussen de morilles fijn
10 asperges (600 g) olijfolie	Schil de asperges en snijd in plakjes. Bak de asperges krokant vlak voor serveren.
Saus 4 dl bouillon paddenstoelen 4 dl room	Saus Verwarm bouillon, room en de aspergeschillen. Breng aan de kook, zet dan vuur klein Dek het geheel af en laat een tijdje trekken.
200 g Parmezaanse kaas	Vlak voor serveren: Zeef de saus en laat inkoken. Voeg geraspte Parmezaanse kaas toe
Waterkersemulsie 150 g waterkers 25 g water 30 g appeledik 10 gram dijonmosterd 220 g druivenpitolie	Waterkersemulsie Draai de waterkers, water, appeledik en dijonmosterd glad. Laat de blender draaien en voeg in een dunne straal de druivenpitolie.
	Zeef de emulsie en doe in een spuitflesje en koel in ijswater. of Vacumeer de emulsie direct in vacuümzakken en koel terug in een bad met ijswater. Bewaar de emulsie maximaal 2 dagen.
Risotto 1,5 l paddenstoelenbouillon 2 sjalot olijfolie 500 g risotto rijst (Vialone Nano, Carnaroli, arborio) 2 dl witte wijn	Risotto Verwarm de bouillon Snipper de sjalot en fruit aan in een pan. Fruit de risotto even mee aan en blus met witte wijn. Laat de alcohol verdampen en voeg eerst een kwart van de warme bouillon toe. Schenk telkens een beetje bouillon bij, zodat de risotto de tijd krijgt deze op te nemen.

<p>1 el roomboter 1 el Parmezaanse kaas</p> <p>Verse morilles 350 g morilles vers 100 g sjalot 30 ml olijfolie 1 blaadje laurier 1 takje tijm 30 ml groentebouillon zout</p> <p>Zeekraal 100 g zeekraal Olijfolie Citroen</p> <p>Serveren</p> <p>Parmezaanse kaas</p>	<p>Als de risotto bijna gaar de fijngesneden morilles toevoegen. Morilles laten garen. Roer een eetlepel roomboter en Parmezaanse kaas door het geheel.</p> <p>Verse morilles Maak de morilles goed schoon met een zachte droge champignonborstel Snijd de sjalot ultrafijn. Zweet aan in de olijfolie zonder te kleuren. Voeg de morilles, laurier en tijm toe en gaar snel door op middelhoog vuur. Blus af met de groentebouillon en breng op smaak met zout Snijd een aantal eventueel in plakjes en houd de rest heel</p> <p>Zeekraal Maak de zeekraal schoon Verwarm de olie en bak de zeekraal voor 1 minuut . Blus af met wat citroen.</p> <p>Serveren Dresseer de risotto op een warm bord in een ring van 9 -10 cm. Leg de gebakken asperges op de risotto Leg wat morilles op de asperges. Garneer met de zeekraal.</p> <p>Druppels de waterkersemulsie erom heen</p> <p>Schuim de saus met een staafmixer en dresseer om de risotto.</p> <p>Rasp Parmezaanse kaas eroverheen</p>
--	---



Menu mei 2024
Cuisine Culinaire Maastricht

In vanille gebakken zalm, gepekeld radijs, aspergemuffin

Debic, Myriam Minne

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Zalm 1 vanillestok Vloeibare bakboter 10 zalmhaasjes	Zalm Snijd de vanillestok open en verwijder het merg. Giet de vloeibare bakboter in een pan en voeg het vanillemerg en stokje toe. Bak de zalmhaasjes in de vanilleboter tot ze gaar zijn (maar niet overgaar) Houd de haasjes warm.
Gepekeld radijsjes 1 bos radijs 4 sjalotjes 100 ml sushi azijn 100 ml chardonnay azijn 200 g poedersuiker	Gepekeld radijsjes Maak de radijsjes schoon. Snijd de sjalotten fijn. Breng de azijnen samen met de poedersuiker aan ede kook. Giet dit over de radijsjes en sjalotjes.
Aspergemuffins 300 g witte asperges 1 sjalot 20 ml vloeibare bakboter 80 g groentebouillon	Aspergemuffins Schil de asperges en stoof ze samen met de fijngesneden sjalot in de vloeibare bakboter. Voeg de groentebouillon toe en laat verder garen. Mix met een staafmixer tot een gladde crème en laat afkoelen.
2 eieren 70 g pijnboompitten 100 g Parmezaanse kaas 220 g vloeibare bakboter 280 g zelfrijzende bakmeel	Meng 200 g van deze aspergecrème met de eieren. Maal de pijnboompitten en de Parmezaanse kaas fijn. Meng dit onder de aspergecrème en voeg de vloeibare bakboter toe. Meng er tenslotte de bloem onder.
Viseitjesdressing 300 ml culinaire room 20% vet 4 kaffirliмоenblaadjes 5 (zee) lavasblaadjes	Breng het beslag over in een spuitzak en verdeel het deeg over in siliconen minimuffinvormen. Bak in de oven op 180°C gedurende 12 minuten (of iets langer). Viseitjesdressing Breng de culinaire room aan de kook, samen met de Kaffirliмоenblaadjes en de (zee)lavasblaadjes. Kruid af met peper en zout.

<p>5 g zout 5 g peper 50 g foreleitjes 50 g tobiko- eitjes</p> <p>Asperges 10 witte asperges</p> <p>Serveren</p> <p>10 blaadjes (zee) lavas 50 g groene tobiko eitjes</p>	<p>Laat infuseren op lage temperatuur gedurende een uur. Giet door een zeef en bewaar in de koeling. Verwarm de limoenroom lichtjes en net voor het serveren de eitjes onder.</p> <p>Asperges Schil de asperges, maak een fond van de schillen met stukje foeli, zout en plakje citroen. Gaar de asperges beetgaar in de fond</p> <p>Serveren Schik de zalm op het bord Dresseer er de gepekeld radijsjes en muffin langs</p> <p>Werk af met de geblancheerde asperges, de (zee) lavas en de groene tobiko eitjes</p>
---	--



Kwartet van zomerkoninkjes

CCN Zeeland

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Aardbeienijs 1 ½ dl volle elk 1 ½ dl room 200 g suiker 50 g dextrose 500 g aardbeien 1 citroen (sap)	Aardbeienijs Pureer alle ingrediënten. Draai er ijs van in de ijsmachine (Vries in siliconenmallen in) (Vries de massa in blokjes in.) (Pureer de blokjes vlak voor het serveren op hoge snelheid.)
Parfait van aardbeien 300 g aardbeien ½ vanillestokje 50 g water 170 g poedersuiker 1 citroen (sap) 4 eidooiers	Parfait van aardbeien Pureer de aardbeien Doe de puree in een kom Snij het vanillestokje doormidden en schraap het merg eruit. Doe het merg met het water, citroensap en poedersuiker in een pan en verwarm tot 100°C Laat afkoelen tot 70°C Voeg de eidooiers toe en verwarmal kloppend tot 80°C. Haal van het vuur en klop nog 5 minuten. Doe het mengsel in een ruime kom en laat afkoelen.
400 g room	Klop de room tot bijna stijf. Meng de room en 90% van de aardbeienpuree voorzichtig door elkaar. Verdeel de rest van de aardbeienpuree over de glaasjes Doe de parfait in een spuitzak en spuit hiermee de glaasjes vol. Zet in de vriezer Of Vul siliconenmallen en zet in de vriezer Haal ze een half uur voor serveren uit de vriezer
Schuim van aardbeien 400 g aardbeien 100 g suiker	Schuim van aardbeien Pureer de ingrediënten Zeef het mengsel door een fijne zeef.

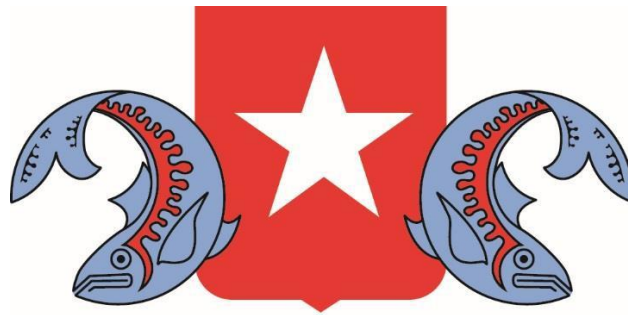
<p>1 citroen (sap)</p> <p>Aardbeien met zwarte peper en balsamico 500 g aardbeien 1 citroen (sap) Enkele druppels balsamico 100 g suiker zwarte peper munt</p>	<p>Giet het mengsel in de kisse en zet er een gaspatroon op</p> <p>Voor gebruik krachtig schudden</p> <p>Aardbeien met zwarte peper en balsamico</p> <p>Maak de aardbeien schoon en snijd in plakken Meng voorzichtig met het citroensap, Balsamico, suiker en zwarte peper.</p> <p>Verdeel over glaasjes en garneer met een takje munt.</p> <p>Serveren Opmaak 1 Spuut op elk glaasje met de parfait wat aardbeischuim Doe een bol aardbeienijs in een klein schaaltje Doe de aardbeien met zwarte peper in een schaaltje Zet de schaaltjes en de glaasjes naast elkaar op een langwerpige bord.</p> <p>Opmaak 2 Haal de aardbeienparfait uit de aardbei siliconenmal. Leg op een langwerpige bord. Spuut wat aardbeischuim in een glaasje, garneer met munt. Haal het ijs uit de siliconenmal en vul met stukjes aardbei of leg de aardbeien ernaast.</p>
---	---

Opmaak 1



Opmaak 2





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn & Spijs mei 2024

Crostini salamiboter, spinazie, tuinbonenpuree

Wijn:

Pouilly Fumé Domaine Michel Girault

“Foie gras” van noten

Wijn:

Riesling Mosel Nik Weis Sint Urbans-Hof

Risotto, morilles, asperges, zeekraal

Wijn:

Domaine Bunan Bélouvé rosé, Provence

In vanille gebakken zalm, gepekeld radijs,

Wijn:

Château de Nages Héritage Blanc

Kwartet zomerkoninkjes

Wijn:

Piemonte Brachetto

Crostini salamiboter, spinazie, tuinbonenpuree

Wijn:

Pouilly Fumé Domaine Michel Girault

Herkomst: Loire, Frankrijk
Druif: Sauvignon Blanc
Jaar: 2022

Wijnschrijving: De klassieker onder de klassiekers! Mensen die van een 'terroir' houden, hebben hier een buitenbeentje. Zo mineralig, enkel Chablis, Corton-Charlemagne, Pouilly-Vinzelles en bepaalde Silex-Sancerres hebben deze unieke smaak.

Verdere flesrijping zal enkel dit gevoel nog geprononceerder maken. Zet deze tussen andere Loires of andere wijnen en op neus alleen haal je er hem uit. Kies dus fijne gerechten om erbij te serveren maar eerst puur natuur van de wijn proeven zonder eten om het gevoel volledig te kunnen beleven!

Past bij witvlees, vis, schaaldieren en kaas. Probeer eens bij tarbot, tongfilet met warme oester of zeebaars met een beetje truffel. Wij hebben hem gekozen omdat we verwachten dat deze wijn de verschillende ingrediënten van de amuse goed aan kan.

Terroir: zandsteen en kalksteen
Cépage: Sauvignon blanc
Oppervlakte: 5 hectare



Vinification:

- Pneumatisch persen bij lage druk
- 24 uur per dag op 10°C
- Vergisting in een emaille tank van 17°C (langzame gisting)
- In februari op fles, afhankelijk van het jaar
- Koelen en filteren voordat het in de fles wordt gedaan

Kleur: lichtgoud

Neus: minerale aroma's

Mond: fruitig

Serveren: op temperatuur van 12°C

“Foie gras” van noten

Wijn:

Riesling Mosel Nik Weis Sint Urbans-Hof

Herkomst: Mosel, Duitsland

Druif: Riesling

Jaar: 2022

Wijnschrijving: Nik Weis – St. Urbans-hof is een van de meest belangrijke en klassieke wijnhuizen in de Mosel geworden. Riesling is de kenmerkende witte druivensoort van Duitsland en staat hier bekend als “der König der Weintrauben”. Riesling produceert één van de meest intense en smaakvolle wijnen van alle druivensoorten.

In het glas schittert deze wijn in een licht strogeel met groenige accenten. De neus wordt verwend door een gevarieerd boeket van tropisch fruit, knapperige groene Granny Smith-appels en abrikoos - perfect aangevuld met minerale hints. In de mond overtuigt deze Duitse witte wijn met een sappige body, een mooie fruitvolheid en een levendige drinkstroom. De rijpe zuurgraad geeft vorm aan de structuur. Er ontstaat een prachtige harmonie, die deze Moezel Riesling een zekere diepte geeft en doorloopt tot in de afdrank.

Het wijnhuis is gevestigd in Leiwen, een dorpje tussen Trier en Bernkastel in. De 45 hectare wijngaarden strekken zich uit langs de rivieren Moezel en Saar.



Er staat hier grotendeels Riesling aangeplant. De wijnstokken worden op traditionele wijze en in harmonie met de natuur verzorgd. Alle druiven worden zorgvuldig en met de hand geplukt. Nadat de druiven licht gekneusd zijn, blijven ze korte tijd op de schil om zo de volledige afgifte van aroma's te krijgen. Na deze maceratie wordt de pulp gefermenteerd in roestvrijstalen tanks bij koele keldertemperaturen om de aroma's optimaal te houden. De wijnen worden vervolgens overgebracht op de traditionele 'Fuder' vaten van 1000 liter waar ze enkele maanden op de fijne droesem blijven voordat ze licht gefilterd en gebotteld worden.

Risotto, morilles, asperges, zeekraal

Wijn:

Domaine Bunan Bêlouvé rosé, Provence

Herkomst: Provence, Frankrijk

Druif: 60% Cinsault, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Ugni Blanc

Jaar: 2023

Wijnomschrijving:

De wijn wordt verbouwd op een locatie met sterke zonneshijn, steenachtige grond, droge stenen terrassen. Voorouderlijk beplant met olijf, abrikoos, amandel en immortelle, zijn deze landen volledig gewijd aan de wijnstok. Balans en knowhow hebben de ziel van deze plek gesmeed, rijk aan een grote geologische diversiteit. In 1961 werd door Paul en Pierre Bunan de fundering gelegd van het Domaines Bunan in het dorp Cadière d'Azur. De nazaten van een wijnmakerstraditie werken hier samen om de tradities van de familie hoog te houden. Bij de creatie van hun wijnen getuigt deze wijnbouwfamilie van een filosofie van het authentieke: "We maken goede wijn als we de wijngaard respecteren". Hun inzet komt tot uiting door biologische landbouw en openheid voor bio-dynamiek. Bleke zalmroze tint. Harmonieus en levendig in geur en smaak met elegante tonen van rood fruit, peer en citrus, eindigend in een lange, frisse afdronk.

Combineer met vis, schaaldieren, lamsvlees, wit vlees of pittige gerechten. Kan ook goed met vegetarische gerechten.



In vanille gebakken zalm, gepekeld radijs,

Wijn:

Château de Nages Héritage Blanc

Herkomst: Rhône, Frankrijk
Druif: 60% Grénache Blanc, 20% Clairette, 15% Rousanne, 5% Vionier
Jaar: 2019

Wijnschrijving: De wijn heeft een heldere, gele kleur met groene accenten. In de neus exotische accenten met toetsen van rijp fruit. Perzik, peer, bloemen en vanille en kokos. Fruitige aanzet met lange afdronk en een frisse mineraliteit.

Château de Nages is een toonaangevende naam voor AOP Costières de Nimes appellatie in de zuidelijke Rhône vallei. Op de ruim 70 hectare doet men aan biologische wijnbouw en fruitteelt.

Een gedreven wijnboer met aandacht voor terroir en respect voor de natuur. Zowel in de wijngaard als in de wijnkelder streeft Gassier ernaar zo min mogelijk in te grijpen in natuurlijke processen.



Kwartet zomerkoninkjes
Wijn:
Piemonte Brachetto

Herkomst:	Piemonte, Italië
Druif:	100% Brachetto
Jaar:	2023
Wijnsomschrijving:	<p>Wat kan je anders bij aardbeien schenken dan een wijn die zelf naar aardbeien smaakt? Juist, deze Piemonte Brachetto.</p> <p>Deze ietwat zoete, licht mousserende wijn komt uit Italië. Je moet er even aan wennen, maar hij drinkt best lekker door.</p> <p>De wijn Brachetto is zeker een van de meest interessante wijnen van de producent Sergio Grimaldi-Cà du Sindic . Het wijnbedrijf is gevestigd in een van de mooiste wijngebieden van de Italiaanse provincie Cuneo en van de wijnstreek Piemonte. De wijn wordt gekenmerkt door zijn originele en intrigerende smaakprofiel.</p> <p>De wijn heeft een helderrode kleur met paarse tint. Typisch bouquet van rozen en vers bosfruit. Door zijn licht zoete smaak, lage alcoholpercentage en verfrissende bubbels is deze wijn heerlijk te combineren met het dessert met aardbeien of ander rood (bos)fruit.</p> <p>Serveer de wijn koel, maximaal 11°C. Maximaal 3 jaar bewaren.</p>

