



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu december 2019

Gouden bonbon van heilbot 1

**Coquilles met pompoen, trompettes de la mort en gele
currysaus 2**

Cannelloni met mosterdragout en tomatenboter 3

Bresseduif met bloedworst, broccolitartaar 4

Champagnesoepp

1: CCN Bunnik

2: Koen Marees

3: Sergio Herman

4: Cercle des Gourmets de Bois le Duc

5: CCN Bunnik

Gouden bonbon van heilbot

CCN Bunnik

<p>Ingrediënten (voor 10 personen)</p> <p>Mousse van heilbot 4 bl gelatine 1 dl slagroom 100 g gerookte heilbot 1,5 dl visbouillon (flacon) siliconen bolvormpje (3 cm doorsnee)</p> <p>Bonbon Bladgoudspray (Hanos 3306102)</p> <p>cocktailprikkers</p> <p>Presentatie 50 g gepofte durum tarwe Poederkleurstof goud 2 takjes dragon</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Mousse van heilbot Week de gelatine in koud water. Klop de slagroom lobbig. Draai de heilbot met 1 dl visbouillon glad in de keukenmachine. Verwarm 50 ml visbouillon en los er de gelatine in op. Meng dit voorzichtig met de slagroom. Meng er het vismengsel voorzichtig door. Giet dit mengsel in een siliconen bolvormpje en plaats deze in de vriezer (zorg voor een mooi resultaat ervoor dat de vormpjes niet te vol zitten).</p> <p>Bonbon Plak twee halve balletjes bevroren heilbotmousse op elkaar door de platte kant iets te bevochtigen.</p> <p>Steek er een cocktailprikker door. Spuit de bolletjes goud met de spray. Laat voor serveren ontdooien.</p> <p>Presentatie: Meng de durum tarwe met de gouden poederkleurstof. Leg in een cocktailglas een lepel van de tarwe. Plaats hierop een heilbotbonbon. Garneer met een blaadje dragon.</p>
---	---



Coquilles met pompoen, trompettes de la mort en gele currysaus Koen Marees

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Gepofte riso nero 250 gr riso nero venere Olie</p> <p>Pompoen 1 flespompoen 100 ml zoet-zure marinade: 50 gr suiker+ 60 gr natuurazijn</p> <p>2 eetlepels honing</p> <p>Gele currysaus 100 gr sjalot Zout 100 ml witte wijn 20 gr yellow currypasta 2 limoenblad 300 ml room 450 ml kippenfond 1 eetlepel crème fraîche 3 g lecithine</p> <p>Coquilles 10 coquilles Olie Zout Peper Citroenrasp 250 gr trompettes de la mort Boter</p>	<p>Gepofte riso nero De rijst goed gaar koken en vervolgens een nacht laten drogen in de oven bij 70 graden. Verwarm de olie tot 190 graden en frituur de rijst kort.</p> <p>Pompoen De flespompoen schillen en in kleine brunoise snijden en voor de garnering in brede jullienne. Een aantal blokjes en jullienne in het zuur leggen.</p> <p>De rest van de pompoen in brunoise snijden en met de honing vermengen en gedurende 60 minuten in de oven garen bij een temperatuur van 100 graden. Wanneer de pompoen gaar is de groente fijnmalen tot een gladde crème.</p> <p>Gele currysaus Fruit de sjalot aan met het zout en zet de currypasta even mee aan evenals het limoenblad. Blus af met de witte wijn en reduceer tot driekwart.</p> <p>Voeg room en fond toe en reduceer tot de helft.</p> <p>Mix de saus glad met de crème fraîche.</p> <p>Coquilles Dep de coquilles goed droog. Bak ze vervolgens om en om in hete olie (kort!!) en breng ze op smaak met peper en zout en een paar druppels citroen</p> <p>Bak de trompettes kort in de boter en maak wat af met wat zout. Let op: werk snel anders wordt het te gaar en dat is zonde.</p>

<p>Serveren</p> <p>Tahoon cress Limoenrasp</p>	<p>Serveren</p> <p>Schep wat pompoencrème in de schelp, leg hierop wat van de gepofte rijst en dresseer er een gebakken coquille op en enkele trompettes de la mort.</p> <p>Schep de gezeefde pompoenblokjes en julienne (dus zonder vocht) over de coquille heen en lepel wat van de schuimende currysaus erover.</p> <p>Maak af met de tahoon cress</p> <p>Strooi als laatste nog wat limoenrasp over het gerecht.</p>
---	---



Cannelloni met mosterdragout en tomatenboter

Sergio Herman

<p>Ingrediënten (voor 10 personen)</p> <p>Fondue van tomaat 20 tomaten, ontveld en in brunoise gesneden 6 teentjes knoflook 6 sjalotten gesnipperd 100 ml Arbequina olijfolie 2 takjes verse tijm 4 eetlepels chardonnay azijn Fijn zeezout Versgemalen zwarte peper</p> <p>Cannelloni 10 cannelloni gedroogd Olijfolie</p> <p>Opgelegd mosterdzaad 100 gr mosterdzaad Cabernet sauvignon azijn</p> <p>Vulling 600 gram h. o. h. gehakt 40 gr gezouten boter 4 teentjes knoflook gesnipperd 2 uien, gesnipperd 8 takjes tijm, enkele de blaadjes fijngesneden 4 eetlepels mosterd 80 gram opgelegd mosterdzaad</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Fondue van tomaat Zet tomaat, knoflook en sjalot aan in olijfolie Stoof gaar.</p> <p>En werk af met tijm, chardonnay azijn, zeezout en peper. Mix tot een gladde saus en zeef de saus</p> <p>Cannelloni Verwarm de oven voor op 160 graden Kook de cannelloni in kokend gezouten water met een scheut olijfolie beetgaar en spoel af onder kokend stromend water. Besprenkel met olijfolie</p> <p>Opgelegd mosterdzaad Spoel het mosterdzaad met koud water en laat 1 nacht weken. Kook het mosterdzaad gedurende 20 minuten in water, giet af en breng op smaak met het cabernet sauvignon azijn.</p> <p>Vulling Bak het gehakt aan in de gezouten boter en een beetje olijfolie, samen met de knoflook tijm, mosterd en opgelegd mosterdzaad.</p> <p>vervolg</p>
---	---

<p>200 ml fondue van tomaat 4 eetlepels mascarpone</p> <p>80 gram geraspte Parmezaanse kaas 2 tl kappertjes 2 eetlepels bieslook 2 eetlepels peterselie fijngesneden</p> <p>Spitskool 1 spitskool, ragfijn gesneden 10 el chardonnay azijn 200 ml arbequina olijfolie Fijn zeezout Versgemalen peper 2 bollen buffelmozzarella</p> <p>Blanke botersaus 2 sjalotten 0,5 dl witte wijnazijn 1,5 dl witte wijn</p> <p>50 ml room 50 ml water 250 gr gezouten boter ½ citroen sap</p> <p>1 dl fondue van tomaat</p>	<p>Voeg 200 milliliter van de tomatenfondue toe en de mascarpone.</p> <p>Werk af met Parmezaanse kaas, kappertjes en groene kruiden.</p> <p>Vul de cannelloni met het gehakt. Giet wat tomatenfondue over de cannelloni. Warm 5 minuten op in de oven.</p> <p>Spitskool Breng de spitskool op smaak met zout en peper, olijfolie en chardonnay azijn.</p> <p>Scheur de mozzarella in ongelijke stukken en voeg dit bij de spitskool.</p> <p>Blanke botersaus Stoof de sjalotten in een beetje gezouten boter. Blus af met natuurazijn en witte wijn en laat inkoken tot een kwart.</p> <p>Voeg 50 ml room en 50 ml water toe. Maak de saus dikker door geleidelijk koude stukjes van de resterende boter toe te voegen. Fris op met citroensap.</p> <p>Voeg de overige tomatenfondue erdoor. Schuim op met mixer.</p> <p>Serveren Serveer de cannelloni op een bord met daarop de spitskoolsalade en daarop vers geraspte Parmezaanse kaas. Lepel de tomatenboter ertussen en ervoor.</p>
--	--



Bresseduif met bloedworst, broccolitartaar, bloemkoolzalf

Cercle des Gourmets de Bois Le Duc

Ingrediënten	Bereidingswijze
(voor 10 personen)	
Duiven	Duiven
5 Bresseduiven of Anjouduiven Ganzenvet Knoflook Takje tijm en rozemarijn	Maak de duiven schoon, verwijder de poten, konfijt de poten in ganzenvet met fijngesneden knoflookteentje, een takje tijm en rozemarijn. Leg de borstjes in de koeling.
Boter 125 gr panko 1 bos bieslook	Bak de panko goudbruin in de boter, breng op smaak, meng met bieslook en laat op keukenpapier drogen.
Duivenfond	Duivenfond
Mirepoix: 1 ui ½ wortel ½ prei ¼ knolselderij (grof gesneden) 2 dl rode wijn tomatenspuree 1 kaneelstokje 6 jeneverbessen 2 liter water of 1 l wildjus / jus de veau	Bak de karkassen en parures uit op een bakplaat in de oven. Voeg de mirepoix en de tomatenspuree toe en laat even meebakken. Doe in een grote pan en voeg de rode wijn en water of jus de veau toe. Breng aan de kook. Schuim af. Voeg de kruiden toe. Laat minstens een uur trekken. Lekkerste als hij 2 tot 3 uur trekt.
Ragout	Ragout
125 gr kleine champignons Boter 5 kippenlevers 5 duivenlevers boter 1,25 dl sterk gereduceerde duivenfond Peper en zout	Laat reduceren (inkoken). Blancheer de minichampignons, droog ze en bak ze in boter. Pluk de duivenbouten Bak de duiven- en kippenlevertjes, snijd ze klein en meng ze samen met de gebakken champignons en een deel van de duivenfond breng op smaak en houd warm.

<p>Bloemkoolzalf ½ bloemkool 1 blad foelie 1 dl slagroom 1 dl gevogeltebouillon</p>	<p>Bloemkoolzalf Gaar de bloemkool met de foelie in de slagroom en de gevogeltebouillon. Verwijder de foelie en draai het mengsel in de magimix ragfijn tot een mooie zalf. Wrijf door een zeef. Breng op smaak met peper en zout. Doe in een puntzak en houd warm in sous vide</p>
<p>Bloedworst (15 personen) 250 gr bloedworst 1 dl room 1 dl jus de veau Kruidnagel Laurier Foelie Cayennepepertje 50 gr boter Zout en peper</p>	<p>Bloedworst Breng de room met de jus de veau aan de kook en voeg de in blokjes gesneden bloedworst toe en laat smelten. De kruiden in kruidenbultje doen.(theezakje) en mee laten trekken.</p> <p>Verwijder de kruiden en doe de massa in de magimix. Voeg de boter toe en draai er een gladde crème van.</p>
<p>Broccolipuree/tartaar 1 struik broccoli 2 dl slagroom 100 gr Belgische spinazie</p>	<p>Broccolipuree/tartaar Gaar de broccoliroosjes in de slagroom. Voeg op het laatst de spinazie toe voor de mooie groene kleur, kook gaar en laat de room grotendeel inkoken. Draai er in de magimix een zalf van en wrijf door een zeef. Breng op smaak. Snijd de broccolistelen in kleine blokjes en blancheer ze gaar. Doe beide in een puntzak en houd warm in sous vide. Vermeng de gare blokjes met de zalf tot een tartaar.</p>
<p>Duivenborstjes 10 duivenborstjes Zout en peper</p> <p>Gebakken pankomeel met bieslook</p>	<p>Duivenborstjes Kruid de duivenborstjes met zout en peper. Bak ze om en om à point.</p> <p>Bestrooi daarna met pankomeel met bieslook. Zet warm in de oven.</p> <p>Serveren Schik met een steker de tartaar van broccoli op het bord. Snijd de duivenborstjes diagonaal in tweeën, dresseer ze en bedruip ze met de duivenfond. Breng ernaast een druppel bloedworst en in tegengestelde richting een streep bloemkoolzalf aan. Of zoals op de foto.</p>



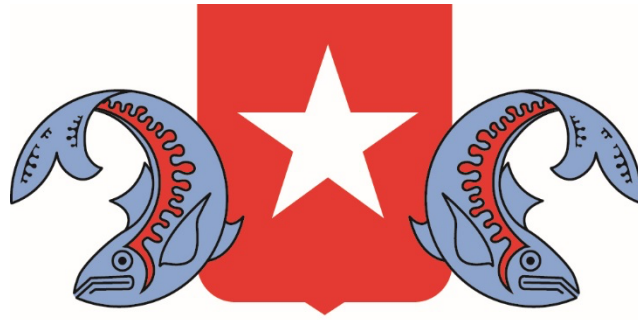
Champagnesoep met rood fruit

CCN Bunnik

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Champagnesoep 1 sinaasappel 375 ml koksroom 50 g suiker 2,5 dl champagne	Champagnesoep Rasp wat zestes van de sinaasappel. Breng de room, suiker, champagne en sinaasappelzestes in een pan rustig aan de kook en laat 10 minuten van het vuur af trekken.
150 g eidooier 75 g suiker	Klop de dooiers samen met de suiker op in de KitchenAid met de garde. Voeg de opgeklopte dooier toe aan de gekookte massa en gaar het mengsel als een crème Anglaise tot max. 85° C . Zet de soep koud weg.
Aardbeienmerengue 75 g suiker 50 g eiwit*	Aardbeienmerengue Kook de suiker met 75 ml water tot een temperatuur van 115° C. Klop het eiwit stijf in de KitchenAid en voeg al draaiende het suikermengsel toe.
250 g aardbeien coulis 1 g agar agar	Kook de aardbeien coulis met 25 g water en de agar 1 minuutje door. Draai het mengsel glad en meng het met het eiwitmengsel. Doe de merengue in een spuitzak. Verwarm een oven tot 90° C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Spuit kleine bolletjes (knikkergrootte) merengue op het bakpapier. Droog ongeveer 1,5 uur in de oven. De merengue wordt na afkoelen krokant.
Aardbeiengel 200 g aardbeien coulis 50 g suiker 2 g agar agar	Aardbeiengel Doe alle ingrediënten in een pan en breng het aan de kook. Kook 1 minuutje door, zodat de agar agar gaat geleren. Giet de massa in een lage bak en laat uitharden. Draai de massa glad in de keukenmachine. Doe de gedraaide massa in een spuitzak.

<p>Aardbeienmousse 4 blaadjes gelatine 20 g aardbeienlikeur</p> <p>250 g aardbeiencoulis 1 el citroensap 2 dl slagroom 50 g poedersuiker</p> <p>Presentatie: 250 g rood fruit (diepvries) eetbare bloemblaadjes (viooltjes of goudbloem)</p>	<p>Aardbeienmousse Week de gelatine in koud water. Verwarm de aardbeienlikeur en los er de gelatine in op. Voeg hier de aardbeiencoulis en citroensap door. Klop de slagroom met de poedersuiker lobbig. Meng het aardbeienmengsel voorzichtig door de room. Doe de massa in een spuitzak.</p> <p>Presentatie: Spuit in een diep bord een cirkel van aardbeienmousse. Schenk de champagnesoep in de cirkel. Garneer de rand van mousse met het fruit, de aardbeienegel en de aardbeimerengue. Werk af met wat bloemblaadjes.</p>
---	---





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn en spijs – december 2019

Gouden bonbon van heilbot

Montespina Verdejo 2018

land: Spanje

druiven: 100% Verdejo

kleur: wit

gebied: Rueda

serveertemperatuur: 10 – 12°C

prijs: € 4,90 (Sligro)



Montespina Verdejo is een witte wijn uit de DO Rueda geproduceerd door Bodegas Avelino Vegas . Het is een monovarietal van Verdejo .

De druiven die door Montespina Verdejo worden gebruikt, komen van oude, vrijwel van honderdjarige wijnstokken. Deze zijn klein, tussen 1 en 3 hectare, en enkel Verdejo druiven groeien hier.

De oogst wordt uitgevoerd na een uitvoerige rijpingscontrole. Zodra de druiven de kelder hebben bereikt, wordt een ontsteling en een lichte koude maceratie uitgevoerd om een grotere intensiteit van aroma's te verkrijgen. De druiven ondergaan vervolgens een zachte persing en de most gist gedurende ongeveer 20 dagen bij een constante en gecontroleerde temperatuur.

Aroma's

In een continentaal klimaat produceert verdejo levendige en pittige wijnen, met intense aroma's van tropisch fruit als passievrucht.



Coquilles met pompoen, trompettes de la mort en gele currysaus

Luis Cañas Rioja Wit 2018

land: Spanje

druiven: 85% Viura, 15% Malvasia

kleur: wit

gebied: Rioja

serveertemperatuur: 12 – 16°C

prijs: € 6,05 (Sligro)

Wijn maken zit de familie Cañas in het bloed. Het wijnhuis werd in 1928 opgericht door Luis Cañas, maar de historie van het bedrijf gaat verder terug. De familie is ruim 2 eeuwen actief in de druiventeelt en wijnproductie. De uitgestrekte wijngaarden van de familie Cañas liggen in La Rioja, een autonome provincie in het Noorden van Spanje.

De prachtige goudgele kleur van de Blanco Fermentado en Barrica is een genot voor iedere wijnliefhebber. Heerlijk droog in de mond met net voldoende zuurtegraad om het fris en levendig te maken, met een gestructureerde afdronk van rijp fruit.

Deze wijn komt ook uitstekend tot zijn recht bij vis, schaal- en schelpdieren of wit vlees.



Wijnroute La Rioja/Navarra



Cannelloni met mosterdragout en tomatenboter

Ville Cerna Chianti Classico 2016

land: Italië

druiven: Sangiovese, Colorino

kleur: rood

gebied: Chianti Classico

serveertemperatuur: 18°C

prijs: € 8,50 (Sligro)

De Chianti is een streek in de Italiaanse regio Toscane, tussen de steden Florence, Siena en Arezzo die bekend is door de gelijknamige wijn, de chianti. De Chianti is een reliëfrijk gebied. Aan de oostzijde, grenzend aan het Valdarno Superiore, bevindt zich als onderdeel van de Apennijnen een ca. 25 km lange N-Z lopende bergketen, de *Monte dei Chianti*. Hier ligt het hoogste punt van de streek, de Monte San Michele (893 meter boven zeeniveau) in de gemeente Greve in Chianti. Het overige deel van de Chianti bestaat uit zacht glooiende heuvels met wijngaarden olijfbomen, bosschages en middeleeuwse dorpen. In dit gebied wordt vanouds rode wijn gemaakt. Om deze te onderscheiden van wijn die in aangrenzende gebieden in Toscane wordt gemaakt heet deze Chianti Classico.

De huidige chianti wordt verkregen uit 80-100% sangiovesedruiven met per wijnmaker verschillende toevoegingen van 0-10% canaiolo nero, 0-10% malvasia bianca, 0-10% trebbiano toscano en 0-15% rode druiven zoals colorino, cabernet sauvignon of merlot.

De wijn is helder robijn rood van kleur en een open neus van zwarte rijpe kersen, pure chocolade, viooltjes en een mediterrane kruidigheid. Op de tong komt daar nog salmiak, pruim, een lichte hout toets en een klein pepertje bij. Prima balans tussen de mooi geïntegreerde tannines en frisse zuren. Een strak drogend en mineralig mondgevoel met een lekker lang aanhoudende afdronk.



Bresseduif met bloedworst, broccolitartaar

Pierre Amadiou Vinsobres 2014

land: Frankrijk

druiven: 25% Syrah , 75% Grenache

kleur: rood

gebied: Rhônegebied

serveertemperatuur: 16 – 18°C

prijs: € 12,10 (Sligro)

Ontstaan in de tiende eeuw met de vestiging van een religieuze congregatie van Nyons priorij. Versterkt in de late dertiende eeuw, lijdt het dorp onder godsdienstoorlogen vanwege zijn belangrijke protestantse gemeenschappen.

Maar het is toch vooral vanwege de wijn en de teelt van wijnstokken dat de stad door de eeuwen heen bekend is.

Op de zuid gerichte wijnhellingen op een hoogte van 300 mtr. waar de grond bestaat uit klei, zandige kalk en afzettingen van riviergrind haalt de Grenache zijn beste volwassenheid, weliswaar de noordelijkste grens van zuidelijk Rhône wijng gebied terwijl de Syrah een ongebruikelijke frisheid voor deze zuidelijke streek vertoont.



Deze wijn van Pierre Amadiou uit Vinsobres, een dorp dat nog zeer getuigt van zijn oorspronkelijkheid, bestaat voor 70% uit Grenache en 30 % uit Syrah en laat zich het best drinken bij niet al te zwaar wild vanwege zijn tonen van Morellen en zoete kersen en een vleugje aardbei.



Champagnesoep

Martini Asti Spumante

land: Italië
basis: Muskaat
kleur: wit

gebied: Asti
serveertemperatuur: 6 - 8°C
prijs: € 8,50 (Sligro)



Een vermaarde Italiaanse mousserende wijn, afkomstig uit het Asti herkomstgebied in het noorden van Italië, ten zuidoosten van Turijn. Dit gebied is 8.000 hectare groot. In 1932 is dit herkomstgebied bepaald en sindsdien zijn er alleen zeer kleine grenswijzigingen aangebracht. De witte muskaatdruif is de enige druif die voor de Martini Asti wijn wordt toegestaan.

De druiven worden vlak voordat ze rijp zijn geplukt, als de suiker- en zuurbalans precies goed is. De opbrengst per hectare is beperkt tot 75 hl wijn en de opbrengsten worden zeer nauwkeurig geregistreerd, tegelijk met alle informatie die verder van belang kan zijn voor de kwaliteitscontrole, zoals de staat van de wijngaard en de aanplanting.

De wijngaard wordt regelmatig gecontroleerd om erop toe te zien dat overeenkomstig de traditie en voorschriften de wijngaard wordt bijgehouden. De druiven zijn teer en vragen een voorzichtige aanpak om verspilling door diverse oorzaken te voorkomen. De grote producenten reizen de wijngaarden af om een bod te doen op de oogst. Martini & Rossi claimt, als grootste producent van Martini Asti, het eerste recht op de beste druiven. Als de druiven in goede conditie naar het plaatsje Santo Stefano Belbo zijn vervoerd, worden de druiven horizontaal geperst. Het druivensap wordt vervolgens in tankwagens vervoerd naar Martini & Rossi in Pessione.

De bereiding geschiedt niet zoals in de Champagnestreek volgens de Méthode Champenoise; de tweede gisting op fles en een toevoeging van de zoete 'liqueur de tirage' naar gelang de Champagne Brut of Demi-Sec moet worden. Asti Spumante is een specifieke wijn met een eigen vinificatieproces. Op basis van de jarenlange ervaring heeft men gekozen voor de Méthode Charmat, een gistingsproces dat de unieke smaak van de druivensap niet aantast. Met de Méthode Champenoise kan dat niet voorkomen worden, het verlies van het unieke bouquet kan als een tragedie beschouwd worden.

Het druivensap gist langzaam op lage temperatuur in stalen gisttanks. Het hoge suikergehalte zorgt ervoor dat de wijn in een gesloten gistkuip een mousserende wijn wordt met een zeer laag alcoholgehalte van 7%. Ook op de bereiding van Asti Spumante is toezicht van overheidswege en er worden tevens regelmatig monsters meegenomen die in het laboratorium worden onderzocht. Met de controle op de wijnbouw en bereiding is het 'Conzorzio per la Tutela dell'Asti', waarvan de zegel voor op de fles wordt geplakt wanneer de wijn overeenkomstig alle voorschriften is bereid. Deze zegel treft u op alle flessen van Martini Asti. Op deze zegel staat de afbeelding van San Secondo te paard, de patroonheilige van Asti. "

Geur

Intense, licht gearomatiseerde met de geur van verse druiven, meloen en perzik en brioche.

Smaak

Zoet, glad, intens en elegant. Mooi, met aroma's van vers fruit, zoals peren en ananas, heeft het een harmonieuze afdronk".



Prijzen zijn inclusief BTW, maar kunnen tijdelijk zijn.

Salute !

Leo Kloppers, René Bemelmans, Frans Smeets en Albert Immerzeel, met dank aan Wim & Richard van Hoorn (Sligro).



Fijne Kerstdagen en een smaakvol 2020 !!!