

CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu september 2024

Serata Italiana

Rotolo di cetriolo salmone

Zalm komkommerrol

Thomas Pedevilla

Zuppa di pomodoro piccante con mozzarella

Pikante tomatensoep, mozzarellakaas

Mustafa Gomaa

Ravioli colorati

Kleurrijke Ravioli

Ruth Faedi

Pollo con peperoni

Kip en Paprika

Pierluigi Saffioto

Tiramisu 2.0

Gaëtan Fiard

Rotolo di cetriolo salmone

Zalm – komkommerrol

Thomas Pedevilla

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
20 g dilleblaadjes 40 g peterselieblaadjes pankopaneermeel	Laat de kruiden heel goed uitlekken op keukenpapier, mag niet nat zijn Laat het 30 minuten uitlekken of drogen. Meng panko met de kruiden. Doe alles in de blender, meng alles goed. De kleur moet volledig groen zijn. Voeg indien nodig lepel paneermeel toe. Daarna zeven door een zeef. Leg de kruidenkruimels op een bakplaat. Breng op smaak met peper en zout.
2 komkommer	Schil de komkommer. Snijd in 2 of 3 stukken. Ligt aan de komkommer.
Graved lachs	Haal met een metalen boor of appelboor het midden eruit. Snijd de graved lachs op maat en doe in de komkommer.
Bloem Ei Zout	Haal de komkommer door de bloem Haal door het geklopt ei. Haal alles door de kruidenkruim (en pankomeel)
Arachide olie	Neem een pan en verwarm de olie tot 165°C. Bak op 165°C tot ze krokant zijn.
mascarpone	Laat uitlekken op keukenpapier. Snijd in porties Klop de mascarpone een beetje op en doe in een spuitzakje Garneer de komkommer met topjes mascarpone, cress en bloemetjes.



Zuppa di pomodoro piccante con mozzarella

Pikante tomatensoep, mozzarellakaas



Mustafa Gomaa

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>(voor 10 personen)</p> <p>Mozzarellakaas 200 g mozzarella 65 g melk 65 g olijfolie Zeezout Zwarte peper Droge oregano</p>	<p>Mozzarellakaas Meng de mozzarella, melk, olie tot een romige textuur en giet het in siliconenvorm om in te vriezen.</p> <p>Vries in.</p> <p>Haal uit de vriezer en haal uit de mallen als ze bevroren zijn. Laat ontdooien op gladde plaat.</p>
<p>Soep 1 kg tomaten 100 g ui 80 g wortel 50 g selderij 40 g prei 50 g rode peper 2 teentjes knoflook 10 g basilicum blaadjes</p>	<p>Soep Snijd alle groente klein en fruit deze met olijfolie op middelhoog vuur (ui, selderij, wortel, prei, chilipeper, knoflook, basilicum, tomaten)</p>
<p>1,5 l groentebouillon tomatenpoeder 40 g Parmezaanse kaas Tomatenpoeder</p>	<p>Gedurende 3 minuten fruiten, voeg dan bouillon toe. Snufje tomatenpoeder en 40 g Parmezaanse kaas. Breng aan de kook en laat alles sudderen tot de groente zacht zijn.</p>
<p>200 ml room</p> <p>Peper en zout 50 g boter</p>	<p>Voeg de room toe Laat ongeveer 30 minuten pruttelen. Doe alles in de blender en mix het fijn. Breng op smaak met peper en zout en boter tot het romig is.</p>
<p>Tartaar 10 roma tomaten</p>	<p>Tartaar Snijd aan de onder en bovenkant van de tomaten een kruis in. Zet een pan met water op en breng aan de kook. Ontvel de tomaten in kokend water en koel direct in ijskoud water. Snijd de tomaten in kleine brunoise, zonder pitjes en vocht.</p>

<p>100 g zongedroogde tomaat 100 g zwarte olijf 50 g olijfolie Zeezout Zwarte peper oregano</p> <p>Basilicumolie 200 ml olijfolie 35 g basilicumbladeren Snuf zout</p> <p>Serveren</p> <p>Basilicumblaadjes</p> <p>Basilicumolie</p>	<p>Snijd de gedroogde tomaatjes in fijne brunoise Snijd de zwarte olijven in kleine brunoise. Doe alles in een mengkom en meng alles door elkaar. Breng op smaak.</p> <p>Basilicumolie Zet een pan met water op aan de kook. Blancheer de blaadjes basilicum 2 sec. De blaadjes direct in ijskoud water koelen. Droog de blaadjes. De blaadjes met de olijfolie in een mengbeker doen Mix met een staafmixer of blender. Laat een half uur staan. Filter de olie door een fijne kaasdoek of door een koffiefilter. Bewaar de olie in een weckpot of flesje.</p> <p>Serveren Neem een diep bord leg er een serveerring in en vul dit met tomatentartaar Doe de soep in een kan en giet de soep om de tartaar Leg op de tartaar de mozzarellakaas Garneer met basilicumblaadjes Druppel wat basilicumolie in de soep.</p>
--	---



Ravioli colorati
Kleurrijke ravioli
Ruth Faedi

<p>Ingrediënten (voor 10 personen)</p> <p>150 g grano tenero 00 1 ei 10 g bietenpoeder 20 ml water Olijfolie zout</p> <p>150 g grano tenero 00 1 ei 10 g butterfly pea bloem poeder 20 ml water Olijfolie Zout</p> <p>150 g grano tenero 00 1 ei 10 g Pink pitaya dragonfruit Water Olijfolie zout</p> <p>300 g grano tenero 00 2 eieren 30 g inktvisinkt 90 g water</p> <p>Pompoenvulling 1 flespompoen Peper en zout</p> <p>Ravioli</p> <p>Salie Boter Olijfolie</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Meng in een kom de bloem met het losgeklopt ei, zout en met een drupje olijfolie. Voeg de bietenpoeder toe. (kleur rood) Kneed goed door tot je een mooi gekleurde massa deeg hebt. Rol in huishoudfolie en laat 30 minuten rusten.</p> <p>Voer dezelfde procedure uit met 150 g bloem met de butterfly pea bloem poeder. (kleur blauw)</p> <p>Voer dezelfde procedure uit met 150 g bloem met de Pink pitaya dragonfruit poeder. (kleur roze)</p> <p>Meng de bloem met losgeklopt ei, olijfolie, met de inktvisinkt.</p> <p>Pompoenvulling De pompoen stomen of sous-vide garen. Daarna in blender glad mixen. Breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Ravioli</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"></div>
---	--

Ravioli maken



Stap 1



stap 2



stap 3



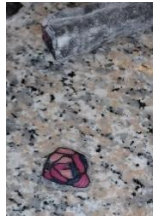
stap 4



Stap 5



stap 6



stap 7



stap 8



Stap 9



stap 10

stap 1: Het gekleurde deeg enkele malen door de pastamachine halen op de breedste stand

stap 2: Het zwarte deeg op breedste stand enkele malen halen en dan steeds dunner tot bijna op dunste stand. Zodat je een lange lap deeg krijgt.

Stap 3: Snijd nu dunne repen van het gekleurde deeg.

Stap 4: Leg een dunne reep gekleurd deeg op het zwarte deeg en rol op en leg een andere kleur er tegen aan. Ga door met rollen met verschillende kleuren deeg.

Stap 5: Maak een rol van ongeveer 5 cm dik, snijd het zwarte deeg af. Rol het op het aanrecht tot een mooie rol.

Stap 6: Snijd de uitstekende stukjes recht af. Zo zie je aan de binnenkant de gekleurde inhoud.

Stap 7: Snijd plakjes af van de rol.

Stap 8: Haal de plakjes door de pastamachine of rol ze met de deegroller dun uit tot je een diameter van 6 cm hebt.

Stap 9: Bestrijk een plak met losgeklopt eiwit, leg een hoopje pompoen op en plak een ander plakje er boven op. Duw goed aan dat de plakjes deeg goed vast zitten.

Stap 10: Kook de ravioli gaar.

Stap 11: Bestrijk met salieboter of salie-olijfolie.

Pollo con peperoni

Kip en paprika

Pierluigi Saffioti

Ingrediënten	Bereidingswijze
(voor 10 personen)	
Kipjus	Kipjus
2 hele kippen	Ontbeen de kippen en leg de botten apart
3 uien	Verwarm de oven voor op 220°C.
3 worteltjes	Leg de kippenbotten
3 stengels bleekselderij	Op een bakplaat en rooster ze tot ze goed bruin zijn.
Mix van aromatische	Fruit in een grote pan de groente (wortelen, ui,
kruiden (tijm, rozemarijn,	bleekselderij) met wat olijfolie
peterselie, basilicum)	Voeg de geroosterde botten toe, bedek ze met koud
Peperkorrels	water of ijs en breng aan de kook.
olijfolie	Zet het vuur lager en laat enkele uren sudderen.
	Zeef de bouillon en kook verder tot de gewenste
	consistentie is ingekookt.
	Eventueel met jus de veau binden.
Kipvulling	Kipvulling
2 wortel	Snijd de wortel, ui, bleekselderij in kleine brunoise.
2 uien	Fruit in een pan de brunoise van groente met wat
3 stengels bleekselderij	verse kruiden en olijfolie.
Aromatische kruiden	Zet de vulling opzij voor later gebruik.
Kipmix	Kipmix
1 kg kippenvlees (houd	Meng in een keukenmachine of mixer het ontbeende
het vel apart)	kipvlees, eieren en zout.
105 g eieren	Verdeel het kipmengsel over een dubbele laag
7 g zout	plasticfolie, voeg de gebakken groente brunoise toe
2 g peper	en vorm er rolletjes van.
	Rol wel alles goed strak op. doe de rolletjes in een
	vacumeerzak.
	Vacuümeer de broodjes met een beetje olijfolie en
	gaar ze 1 uur op 67°C met behulp van sous vide.
	Laat afkoelen.
Bak kippenvel	Bak kippenvel

<p>Vellen van de kip</p> <p>Paprikasaus 500 g rode paprika Zout en peper Olijfolie</p> <p>20 g water 20 g olijfolie 4 g zout 300 g gekookte paprika's Xanthaangom</p> <p>Gele kerstomatensaus 500 g gele tomaten 2 kleine sjalotten 20 g olie 5 g zout</p> <p>Serveren Rozemarijn Tijm Olijfolie</p>	<p>Snijd het vel in stukjes Leg de vellen van de kip tussen twee bladen bakpapier en tussen twee bakplaten Leg in de oven en bak op 190°C voor ongeveer 30 minuten.</p> <p>Paprikasaus Verwarm de oven voor op 220°C Leg de paprika's op een bakplaat en rooster ze 20-30 minuten, tot de schil verkoold is. (beter als je ze op de grill roostert)</p> <p>Laat afkoelen, schil en ontpit de paprika's</p> <p>Mix een deel van de geroosterde paprika's tot een gladde puree</p> <p>Snijd de rest in brunoise en breng op smaak met zout, peper en olijfolie</p> <p>Gele kerstomatensaus Snijd de sjalotten in kleine brunoise. Fruit in de olijfolie de sjalotten aan. Halveer de gele tomaten en bak ze in de pan en breng op smaak met peper en zout. Kook ze ongeveer 20-30 minuten, indien nodig wat water toevoegen.</p> <p>Blender de massa.</p> <p>Serveren Vlak voor serveren Snijd het vlees op maat en schroei in een pan met verse kruiden</p> <p>Leg de gebakken kiprolletjes op een warm bord. Drapeer op een van de kiprolletjes wat geroosterde paprika. Op het andere rolletje kip de gele tomatensaus en streepjes de saus spuiten De rode paprikasaus naast de gele tomatensaus spuiten.</p> <p>Geef een beetje kippenjus erbij.</p> <p>Zet een plakje krokant kippenvel tussen de twee rolletjes</p>
---	--

	Garneer met verse groene kruiden of cress.
--	--



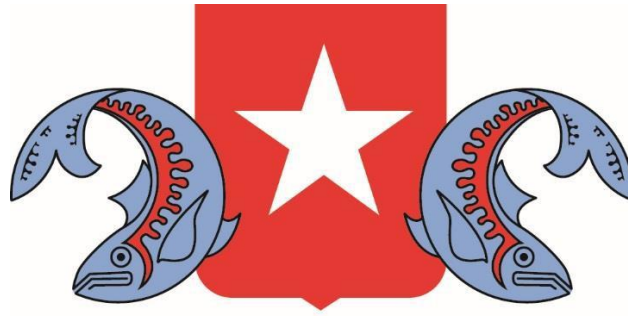
Tiramisu 2.0

Gaëtan Fiard

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Lange vingers 110 g eiwit 100 g suiker 80 g eigeel 120 g bloem 20 g ongezouten roomboter	Lange vingers Klop de eiwitten op met de suiker en voeg daarna het eigeel toe. Spatel de bloem en de gesmolten roomboter doorheen. Verdeel over een bakplaat en bak 10 minuten op 180°C.
Of 10 lange vingers	
Gelei van loomi 3 g agar agar 5 g pectine 12 g dextrose 250 g citroensap 3 g pasta van loomi (zwarte gedroogde limoen/citroen)	Gelei van loomi Meng de poeders door elkaar en voeg het citroensap en de pasta van loomi toe. Laat minimaal 1 minuut doorkoken en koel de massa terug. Mix het mengsel in een blender wanneer het is afgekoeld. Doe het in een spuitzak.
Citroenjamsiroop 1 citroen, de schil 100 g water 75 g suiker 10 g citroensap	Citroenjamsiroop Schil de citroen en snijd de schil in fijne reepjes. Breng het water, de citroensap en de suiker aan de kook om siroop te maken. Pasteuriseer 1 keer. Laat afkoelen. Verpak vacuüm in de siroop.
Cacaokletskep 40 g glucose 60 g water 125 g suiker 37 g bloem 37 g cacaopoeder 60 g boter	Cacaokletskep Maak een siroop van de glucose, het water en de suiker en giet over de bloem, cacao en de roomboter. Meng en verdeel over een bakplaat. Bak 2 keer gedurende 3 minuten op 180°C. Laat afkoelen en breek in stukken.
Tiramisucrème 50 g koffiebonen 500 g Debic Cream plus mascarpone 50 g suiker	Tiramisucrème Laat de koffiebonen een nacht trekken in de Cream plus Mascarpone met de suiker en het eigeel. Klop het geheel stijf.

<p>80 g eigeel</p> <p>Mokka-ijs 200 g melk 100 g Debic cream plus mascarpone 30 g koffiebonen</p> <p>16 g geatomiseerde glucose (gedroogde druivensuiker) 4 g stabilisator</p> <p>80 g suiker 80 g eigeel</p> <p>Mokkagelei 20 g suiker 2 g agar agar 1 gelatineblaadje 250 g espressokoffie</p> <p>Serveren Garnering Stukjes cacaokletskep</p> <p>Plakjes chocolade</p>	<p>Mokka ijs Laat de koffiebonen een nacht trekken in de koelkast in de melk en Cream plus Mascarpone. Zeef het de volgende dag en maak er een crème Anglaise van:</p> <p>Breng melk met debic cream en mascarpone met de glucose en stabilisator aan de kook</p> <p>Klop de eidooiers en de suiker samen los. Giet de melk door een zeef. Giet eerst een beetje van de melk bij de eieren en roer goed door. Voeg de rest van de melk toe en roer goed door. Giet dit terug in de pan en laat op laag vuur langzaam binden. Roer regelmatig door met een spatel of garde.</p> <p>Koel terug “au bain-marie” op ijswater, met het oppervlak afgedekt met plasticfolie</p> <p>Laat het vervolgens een nacht afkoelen en draai het de volgende dag tot het ijs.</p> <p>Mokkagelei Meng de poeders, voeg toe aan de espresso en breng aan de kook. Giet in een gastrobak en laat afkoelen</p> <p>Serveren Leg een lange vinger midden in een diep bord en doordrenk met espresso. Werk af met enkele druppels loomigelei en vervolgens de tiramisucrème. Voeg een paar stukjes gelei, 5 stukjes cacaokletskep en 5 stukjes chocolade toe.</p> <p>Voeg een paar stukjes gekonfijte schil en enkele druppels citroenkonfijt toe. Voeg tot slot een bolletje mokka-ijs toe.</p>
---	--





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn & Spijs september 2024

Rotolo di cetriolo salmone

Zalm komkommerrol

Wijn:

Terre Magre, Sauvignon, Fiuli

Zuppa di pomodoro piccante con mozzarella

Pikante tomatensoep, mozzarellakaas

Wijn:

Dom. D'Orfeuilles Vouvray Sec

Ravioli Colorati

Kleurrijke ravioli

Wijn:

Chateau de Nages, JT

Pollo con peperoni

Kip en paprika

Wijn:

Jean Loron, Fleurie

Tiramisu 2.0

Wijn:

Patricius Tokaj Noble, Late harvest Kantinka

Rotolo di cetriolo salmone
Wijn:
Terre Magre, Sauvignon, Friuli
€ 6,99 bij Sligro

Herkomst:	DOC Friuli, Italië
Druif:	Sauvignon Blanc
Jaar:	2022
Wijnschrijving:	<p>Heldere, citroengele wijn met groene tonen. Aromatisch en fris in de neus met geuren van salie, paprika en tomatenblad.</p> <p>In de afdronk abrikoos, exotisch fruit en grapefruit.</p> <p>Geadviseerde schenktemperatuur tussen 8°C en 10°C.</p> <p>Naar ons idee past de wijn goed bij het vette van de zalm en de frisheid van de komkommer.</p>



Zuppa di pomodoro piccante con mozzarella

Wijn:

Dom. D'Orfeuilles Vouvray Sec

€ 9,99 bij Sligro

Herkomst: Vouvray, Loire, Frankrijk

Druif: Chenin Blanc

Jaar: 2020

Wijnomschrijving: De wijn wordt gemaakt van Chenin Blanc druiven die van verschillende percelen met verschillende bodems komen, waardoor er een mooie complexiteit in de wijn ontstaat.

Lichtgele wijn met een glinsterende kleur die een frisse neus biedt waarin we de vuursteen harmonieus vermengd proeven met citroen en grapefruit. In de mond vinden we in deze gedurfde wijn frisheid en mineraliteit met een gespannen afdronk en mooie bitterheid. Het is een uitgebalanceerde mooie droge wijn.

Deze geuren en smaken passen mooi bij het friszure van de tomaat en het romige karakter van de mozzarella.



Ravioli Colorati
Wijn:
Chateau de Nages, JT
€ 11,99 bij Sligro

Herkomst: Costières de Nîmes, Noord-Rhône, Frankrijk
Druif: Rousanne (60 %), Viognier (25 %), Grenache Blanc (15 %)

Jaar: 2020

Wijnschrijving: Mooie goudgele wijn met een groene glinstering.

In de neus geuren van limoenbomen, anijs, abrikozen en geroosterde amandelen.

Het is een volle witte wijn met smaken van gedroogd fruit en acacia. In de afdronk proef je nieuw hout.

Ons inziens gaat de wijn goed samen met deze mooie ravioli en vooral met de pompoenvulling.



Pollo con peperoni
Wijn:
Jean Loron, Fleurie
€ 7,50 bij Sligro

Herkomst: Fleurie, Beaujolais, Frankrijk

Druif: Gamay

Jaar: 2021

Wijnomschrijving: Het is een karmijnrode wijn met rijke aroma's uit de Beaujolais in de Franse Bourgogne. Een neus vol kersen, zwarte bessen, donkere chocolade en een toon van zoethout. De zijdezachte tannines zorgen voor een rijk en gebalanceerd mondgevoel met een mooie lange afdronk. Eventjes koelen voor de optimale smaakbeleving!

Een glas gevuld met lekker donkerrood fruit. Sappige kersen, bramen, zwarte bessen en de fleurige viooltjes niet te vergeten. Een lichte aardse toon wordt aangevuld met een prettige kruidigheid. De houtrijping geeft de wijn een mooie rondheid en tonen van donkere chocolade.

De ideale wijn om te schenken bij wit vlees, pasta met rode saus of bij tajine. Deze wijn voegt zich makkelijk naar vele gerechten, maar nooit zal overheersen.



Tiramisu 2.0
Wijn:
Patricius Tokaj Noble, Late harvest Kantinka
€9,99 bij Sligro

Herkomst: Tokaj, Hongarije

Druif: Furmint, Zéta, Gele muskaat, Kövérszölő

Jaar: 2021

Wijnschrijving: Wijn gemaakt van laat (laat in de herfst) geogste overrijpe druiven, waarvan een deel botrytis (edele rotting) heeft. De furmint en gele muskaat vormen de basis voor deze wijn omarmd door een vleugje mineraliteit en zuur voor een mooie balans.

Lange romige afdronk.

De wijn heeft een heerlijke zoetheid die goed past bij het romige dessert met citrustonen

