



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu februari 2018

Glaasje avocadocrème ¹

Mosselproeverij ²

Portobello met geitenkaas en bietensaus ³

Kalfswang met tarbot ⁴

Rommedoeterrine met stroop en pruimen ⁵

- 1: CCLimburg
- 2: lekker tafelen
- 3: CCAmsterdam
- 4: CCAmsterdam
- 5: l'Atelier

Glaasje Avocadocrème

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
4 rijpe avocado's 200 ml. citroensap 2 kleine stukjes stemgember 2 aardappels olie om te frituren 400 ml. slagroom 160 gr. kaviaar of zwarte viskuit	Snij de avocado's in de lengte door midden en verwijder de pit. Haal met een lepel het vruchtvlees uit de schil en snij dit in blokjes. Meng met het citroensap. Snijd de gember in kleine stukjes. Meng het avocadomengsel met de gember in de keukenmachine tot een gladde puree. Wrijf door een zeef en bewaar afgedekt met huishoudfolie tot gebruik in de koeling. Verhit de frituurolie tot 140°C. Schil de aardappels en snijd ze in lucifer dunne reepjes (julienne). Spoel ze goed af en droog ze zorgvuldig. Frituur de reepjes goudbruin, laat ze uitlekken op keukenpapier en zout ze heel licht. Klop de slagroom tot yoghurtdikte en breng op smaak met peper, zout en evt. citroensap.

Serveren: Verdeel de avocadocrème over 10 glazen. Verdeel de kaviaar erover zodat hij vooral aan de buitenkant goed zichtbaar is, schenk de room erop en garneer met de aardappelreepjes.



Menu februari 2018
Cuisine Culinaire Maastricht

Mosselproeverij

Ingrediënten	Bereidingswijze
(voor 10 personen) 2 kg Zeeuwse mosselen 2 dl witte wijn	Was de mosselen. Stoof de mosselen gaar in de witte wijn. Giet de mosselen af in een zeef boven een pan. Laat de mosselen afkoelen.
Mosselen met groente en koriander 20 gekookte mosselen 1 citroen ½ dl olijfolie Zout en peper uit de molen 75 gram rode paprika 50 gram sjalot 1 stevige vleestomaat 150 gram groene courgette	Mosselen met groente en koriander Kook het kookvocht in tot een lichte stroop, laat afkoelen. Pers de citroen uit. Vermeng de stroop met het citroensap en de olie. Breng de dressing op smaak met peper en zout. Maak de paprika en de sjalot schoon en snij deze in fijne blokjes (brunoise). Ontvel de tomaat (pliceer). Snij het vruchtvlees in brunoise. Snij het groen van de courgette en snij in kleine blokjes (brunoise). Meng alle blokjes door de dressing.
10 takjes verse koriander ½ dl olijfolie	Haal 20 mosselen uit de schelp en bewaar de schelp. Haal de blaadjes van de koriander en was ze. Blancheer de blaadjes. Spoel ze koud en knijp ze goed uit. Blender de blaadjes met de olie. Breng op smaak met peper en zout. Meng de mosselen met de korianderolie.
Zeeuws mosselspiesje 20 gekookte mosselen 300 gram Zeeuws spek 10 prikkers Olijfolie	Zeeuws mosselspiesje Neem 20 mosselen uit de schelpen. Wikkel elke mossel in een reepje spek. Rijg telkens 2 mosselen aan een (tapas) prikker. Verhit een koekenpan met een flinke scheut olijfolie. Bak de mosselspiesjes in 2-3 minuten bruin en knapperig. Dien ze op.

<p>Gegratineerde mosselen met roquefort en gedroogde tomaat</p> <p>200 gram roquefort 0,5 dl room 2 witte oude boterhammen zonder korst</p> <p>1 ei</p> <p>20 gekookte mosselen</p> <p>3 gedroogde tomaten op olie</p>	<p>Gegratineerde mosselen met roquefort en gedroogde tomaat</p> <p>Snijd 100 gram roquefort in stukjes en laat ze in 0,5 dl room op een laag vuur smelten onder geregeld roeren. Voeg wat grof gemalen peper toe. Laat afkoelen. Verkruimel nog eens 100 gram roquefort en 2 oude boterhammen zonder korst. Meng de brood en kaaskruimels met een losgeklopt ei.</p> <p>Neem 20 gekookte en afgekoelde mosselen uit de schelp en meng ze met de roquefort saus. Snijd de 3 gedroogde tomaten (op olie) in zeer kleine stukjes en voeg ze aan de mosselen toe. Schep het mosselmengsel in de mosselschelpen en verdeel het kaas/broodmengsel erover. Gratineer de mosselen onder de hete grill.</p>
<p>Gefrituurde mosselen met kappertjesmayonaise</p> <p>4 takjes peterselie 1 eetlepel kappertjes 150 gram mayonaise Sap van ½ citroen 1 theelepel paprikapoeder 2 eetlepels bloem 100 gram pankomeel 1 liter frituurolie 1 eiwit</p>	<p>Gefrituurde mosselen met kappertjesmayonaise</p> <p>Was de peterselie, schud hem droog en pluk de blaadjes van de takjes. Maal in de vijzel de peterselie met de kappertjes fijn. Meng er de mayonaise en het citroensap doorheen.</p> <p>Meng het paprikapoeder door de panko. Verhit de olie en een ruime pan tot ca. 170 graden. Wentel de mosselen eerst in de bloem, vervolgens in het eiwit en daarna door het pankomeel. Frituur de mosselen in ca. 5 minuten goudbruin in de olie.</p> <p>Laat uitlekken op keukenpapier. Serveer de mosselen warm met de kappertjesmayonaise.</p>



Portobello met geitenkaas en bietensaus

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
10 portobellos 500 gram champignons 80 gram boter 1 – 2 teentjes knoflook 2 eidooiers	Portobello Snij de steeltjes van de portobellos. Rooster de portobellos 20 minuten in een oven van 160 C met wat boter en zet apart. Snij de champignons en de steeltjes van de portobellos fijn en bak in boter met de fijngesnipperde knoflook tot de paddenstoelen bruin zijn. Pureer de champignons in de Magimix (keukenmachine) en bak verder tot de massa redelijk droog is. Laat de massa afkoelen. Rol de plakjes bladerdeeg dun uit. Kwast eidooier op de randen van het bladerdeeg. Leg een plak geitenkaas van 1½ cm dikte midden op het deeg en hierop een portobello. Neem een flinke eetlepel duxelles (paddenstoelen met knoflook) op een paletmes en druk het wat plat. Schuif de duxelles op de portobello en dek af met een tweede plakje bladerdeeg. Druk de randen goed dicht en snijd of steek de randen los. Steek een gaatje voor de stoom aan de bovenkant van het bladerdeeg; Strooi er een beetje Maldon zout op en bak 20 minuten af in een oven van 180 C.
20 plakjes bladerdeeg 10 plakjes geitenkaas van 1 ½ cm dikte	
Maldon zout	
1 liter bietensap 165 gram aceto Balsamico 1 dl olijfolie Xantana (bindmiddel)	Bietensaus Kook bietensap en Balsamico in tot de helft. Bind de saus met wat Xantana en werk af met olijfolie en zout.

Serveer:

Snijd de portobellos doormidden en leg ze “open” op de borden.
Versier de borden met bietensaus.



Menu februari 2018
Cuisine Culinaire Maastricht

Tarbot met kalfswang

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
750 gram dikke tarbotfilet 4 el grof zeezout	Tarbot Wrijf de tarbot in met ruim grof zout. Laat 10 minuten pekelen en spoel goed af. Dep droog en doe over in vacuümzakken. Gaar de vis 10 minuten in de sous vide bak van 60°C. Haal de vis uit de zakken en dep droog. Portioneer de vis en bak kort aan één kant in een hete pan met wat boter.
500 gram kalfswang 1 bol knoflook 1 winterwortel 2 stengels bleekselderij 1 ui 2 takjes tijm 2 takjes rozemarijn 10 jeneverbessen 10 zwarte peperkorrels ½ liter witte wijn 1 ½ liter kalfsbouillon ¼ bos platte peterselie	Kalfswang Kruid de wangen met zout en peper en bak rondom goed bruin in zonnebloemolie en haal uit de pan. Bak de gesneden knoflook, wortel, ui en bleekselderij tot ze goed kleuren. Blus af met witte wijn en roer de aanbaksels los. Laat de wijn inkoken en voeg tijm, rozemarijn, jeneverbessen en peperkorrels toe met de kalfswangen, zet alles onder met kalfsbouillon en eventueel water en laat 2 uur pruttelen. Let op dat het niet droog kookt! Haal de wangen uit het vocht en zeef het vocht. Gebruik de helft van het vocht voor de saus en laat de <u>andere helft</u> inkoken tot stroperig. Hak de peterselie fijn. Trek het vlees helemaal uit elkaar en roer de peterselie erdoor. Verwarm het vlees in het ingekookte kookvocht. Breng op smaak met zout en peper.
750 gram knolselderij Scheut slagroom	Knolselderijmousseline Schil de knolselderij en snij het in stukjes. Gaar de knolselderij in kokend gezouten water tot helemaal zacht. Giet af en draai glad in de Magimix. Voeg een scheut slagroom toe tot het de consistentie van een mousseline heeft. Breng op smaak met zout en peper en doe over in spuitzakken. Houd warm in de warmhoudkast.
1 struik bleekselderij	Selderij Snij de stengels in ruiten en blancheer in gezouten water.
Kookvocht van de wangen 1 kaneelstokje 1 stengel citroengras	Saus Kook het kookvocht samen met kaneel, citroengras en Noilly Prat in tot de helft. Bind eventueel met een mespuntje Xantana. Breng op smaak met zout en peper

scheutje Noilly Prat Xantana	en doe over in een spuitflesje.
10 plakjes lardo di colonata	

Serveren:

Spuit een patroon van knolselderijmousseline op de borden. Leg de tarbot midden op de borden en verdeel de kalfswang over de vis. Leg een plak lardo op de kalfswang. Leg ruitjes bleekselderij rondom en spuit wat saus op de borden.



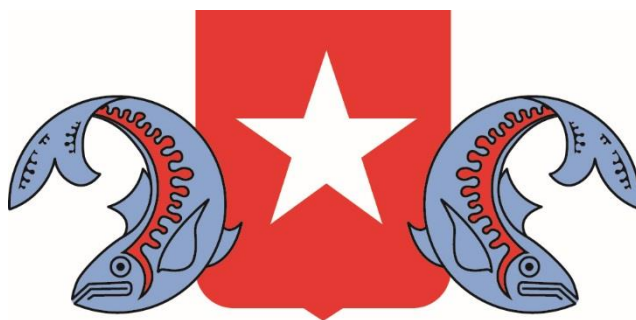
Terrine van Rommedoe en Val Dieu met zwarte pruimen en appel/perenstroop

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
18 g gelatine 500 gr koksroom 100 cl witte port 300 gr Val Dieu kaas Zout 100 gr Limburgse grottenkaas 400 gram Rommedoe	Terrine Week de gelatine in ijskoud water. Breng de koksroom aan de kook met de witte port, de Val Dieu en het zout. Neem de pan van het vuur en voeg er de uitgeknepen gelatine aan toe. Pureer de massa met de staafmixer tot een gladde massa. Koel deze af tot deze "hangend" begint te worden. Bekleed een terrine met plasticfolie. Snijd de Limburgse grottenkaas op de snijmachine in dunne plakken en bekleed hiermee de terrine. Snijd de Rommedoe in brunoise. (vierkante blokjes) Spatel deze door de koude kaasmassa en stort deze in de vormen. Zorg ervoor dat de bovenzijde ook met Limburgse grottenkaas bekleed is. Laat opstijven in de koeling.
2½ dl rode port 200 gr kristalsuiker 4 gram kardemom 400 gram zwarte pruimen zonder pit	Zwarte pruimen Kook de port met de suiker en de kardemom en giet de hete siroop over de pruimen. Laat trekken en serveer ze koud

Serveren:

Neem een glaasje en vul deze met appel/perenstroop
Stort de terrine om en snijd er een plak af en leg op een bord.
Leg er enkele pruimen bij.





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn en Spijs

Februari 2018

Amuse en aperitief: Glaasje avocadocrème
Xanadu Sauvignon Blanc Semillon 2016
Exmoor Drive

Land: Australië

Gebied: Margaret River

Druiven: Sauvignon Blanc; Semillion

Alc: 12,5 %

Kleur: wit

Xanadu ligt op slechts vier kilometer van het stadscentrum van Margaret River en op gelijke afstand van de prachtige kustlijn. Het is een echte pionier van de regio met een lange geschiedenis in het produceren van wijnen met een uitgesproken karakter die de Margaret-rivier belichamen. De eerste wijnstokken zijn in 1977 geplant.

In 2005 heeft Rathborne Xanadu wijngaarden overgenomen.

Xanadu is nog steeds een familiebedrijf en geëxploiteerd wijnhuis dat zich toelegt op het produceren van wijnen van kwaliteit en onderscheid die de ware kenmerken van de Margaret River-regio weerspiegelen.

Wijnbereiding:

De druiven werden geplet, ontsteeld en gekoeld voordat ze werden geperst. Het druivensap werd bij 15 C in roestvrijstalentanks gefermenteerd.

Kleur: Strogeel met licht groentinten

Geur: Frisse geur met citrusvruchten, en gedroogde kruiden. Citroensorbet op de achtergrond.

Smaak: Een breed smaakpalet van citroensmaak en limoen gecombineerd met tropisch fruit en een vleugje specerijen. een heerlijke droge witte wijn met frisse zuurgraad en een verfrissende afdronk.

Mosselproeverij: Don David Chardonnay Reserve 2016
Michel Torino
Land Argentinië gebied: Cafayate Vally
Druif: Chardonnay

Alc:

Kleur: wit

Cafayate is een prachtige streek in de provincie Salta in het noorden van Argentinië. Een vallei op grote hoogte die omringd is door eeuwig besneeuwde bergtoppen. Om precies te zijn ligt het op 26.6° zuiderbreedte. Het gebied heeft een zeer grote afwisseling tussen dag en nacht temperatuur, alsmede een zeer groot aantal zonne-uren en weinig regen. Veel te weinig eigenlijk, om precies te zijn valt er gemiddeld maar 140 mm per jaar, maar gelukkig wordt dit opgelost door allerlei irrigatie technieken. Het verschil tussen de dag en nacht temperatuur is erg groot en is altijd minimaal 20°. Dit samenspel van lichtintensiteit en temperatuur zorgt voor wijnen met een grote intensiteit van kleuren, geuren en smaken. Cafayate wordt dan tegenwoordig ook gezien als een klein maar kwalitatief zeer hoogstaand gebied waarvan de wijnen over de hele wereld gezocht worden.

Kleur: licht goud met groene highlights

Geur: een intens bouquet heft aroma's van tropics fruit en Appel, vergezeld van honingzoete, boterachtige noten.

Smaak: romig en glad. Peer, Appel en noten zijn op de voorgrond, ondersteund door hints van vers brood.

Portobello met geitenkaas en bietensaus:

Mas Janeil Le Petit Pas

2016

Francois Lurton

Land: Frankrijk

Gebied: Cotes de Roussillon

Druif: Grenache; Syrah; Carignan; Mourvedre

Alc: 14%

Kleur: rood

Een van Lurtons werkterreinen is de Roussillon. In de landschappelijk schitterende omgeving van Maury en Tautavel, in het dal van de Agly en aan de voet van het Château de Quéribus liet François te midden van zijn wijngaarden een functioneel bedrijfsgebouw neer zetten dat het best te omschrijven is als een winery. De naam ervan: Mas Janeil. Samen met Jacques pachtte hij hier al wijngaarden sinds 1996, maar in 2008 kon hij die ook kopen. Een bijzonderheid van Mas Janeil is dat de twee afzonderlijke wijngaardpercelen onderling sterk verschillen qua bodem. Dit komt door de ligging op een geologische breuk. In het ene geval is sprake van een combinatie van kalk en graniet, in het andere van schist. Een belangrijke klimaatfactor is hier de frequent waaiende wind. De droge bergwind vanuit het binnenland zorgt voor wijnen met een betere tanninestructuur dan in het even verderop gelegen Fitou waar vochtige wind van zee komt. Een directe vergelijking is mogelijk, omdat Lurton in datzelfde Fitou wijnen produceert op Château des Erles. Hij spreekt dus uit eigen ervaring. De druiven die goed gedijen in het Mediterranean gebied zijn de Grenache; Syrah, Carignan en Mourvedre. De Grenache zorgt voor

Om zo te zeggen: de rode instapwijn van Mas Janeil. Soepele charmeur, gevinifieerd op optimale fruitexpressie. Ondanks zijn 14,5% alcohol een frivool en fruitig glas Rechttoe, rechtaan, zonder al te grote complexiteit, wel typisch Roussillon, gewoon lekker. Licht gekoeld ook prima om zo te drinken.

Kalfswang met tarbot: Villamedoro Rosso del Duca 2014
Montepulciano d' Abruzzo

Land: Italië Gebied: Montepulciano d' Abruzzo
Druif: Montepulciano d' Abruzzo
Alc: 14 % Kleur: rood

Medoro is een klein dorpje in de buurt van Atri, in de heuvels van Teramo, met uitzicht op de Adriatische zee. De familie heeft al jaren de wijngaard in bezit maar pas in 1997 besloot Federica Moricone Villamedoro op te richten en zelf de wijnen te maken en op te voeden dan de druiven te verkopen aan andere wijnmakers. Federica besloot te gaan voor het produceren op basis van kwaliteit en de liefde voor de oude inheemse druivenrassen en de tradities van de streek.

Als de druiven zijn geplukt en de gisting heeft plaats gevonden gaat de wijn voor 12 maanden in Frans eiken vaten en wordt nog 4-6 maanden op fles bewaard voordat ze verkocht worden.

Kleur: donker paarsrood

Geur: je ruikt zwarte bessen, kersen en een lichte animale geur

Smaak: goede balans tussen zuren en tannine en een mooie afdrank.

Rommedoeterrine met stroop en pruimen:

Pocas Late bottled Vintage 2010

Land: Portugal Gebied: Douro
Druif: Touriga Nacional, Touriga Franca, tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cao
Alc: 19,6 % Kleur: rood
Houtlagering: 4 jaar Gebotteld: 2015

Port:

Port is een versterkte wijn uit Portugal, met een alcoholgehalte tussen de 18 en 20 procent alcohol. Het is een typische zoete rode, witte of rosé wijn.

Het gebied waar de Port gemaakt wordt is de Dourovallei. De wijngaarden zijn terrasvormig aangelegd op de flanken van de vallei.

Sinds de 19^e eeuw wordt gebruikgemaakt van de mutage-techniek. Dit is een techniek waarbij door middel van toevoegingen van extra alcohol het gistingsproces voortijdig gestopt wordt.

De Late Bottled Vintage Port is een mengeling van ports van één enkel jaar. Ze rijpen tussen de 4 en 6 jaar in eikenhouten vaten en worden dan gebotteld. De meeste wijnen zijn dan rijp om gedronken te worden. Het etiket moet altijd het oogstjaar en het jaar van botteling vermelden.

Kleur: diep robijnrood

Geur: complexe geur met bessen en bramen, bloemen en tabaksbladeren.

Smaak: een volle smaak, elegant en een lange afdrank met een fruitige finish.