



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu september 2017

Huîtres à la rosé

Rauw vijgentaartje met geitenkaas

Scholburger in sandwich

Wilde eend met appel

Pruimenclafoutis

Huîtres à la rosé

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
20 Zeeuwse oesters 16 eetlepels oesternat 4 el vinaigre à la rosé of rode wijnazijn 6 el gembersiroop 8 theelepels olijfolie 1 theelepel zeer fijn gesneden rode paprika bieslook	Open de verse oesters boven een pan zodat het oesternat wordt opgevangen. Zeef het oesternat en vermeng de benodigde hoeveelheid met de vinaigre à la rosé, gembersiroop en de olijfolie. Verwarm dit mengsel en voeg de fijn gesneden paprika toe. Verwarm de oesters in het resterende oestervocht zonder ze te garen en leg ze in de voorverwarmde schelpen. Nappeer de vinaigrette erover en garneer ze met wat bieslook.

Serveer: Bekleed een groot bord of schaal met gekreukt aluminiumfolie of zeezout. Leg hierop de oesters



Rauw vijgentaartje met geitenkaas

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Ingrediënten bodem: 500 gram gepelde walnoten 425 gram gepelde pistachenoten snufje zout 20 medjoul-dadels, ontpit en in stukjes 5 el kokosolie 5 tl agavesiroop</p> <p>Ingrediënten topping: 30 plakjes jonge, rauwmelkse geitenkaas 1 zakje jonge bladsla 10 vijgen, elk in vier partjes gesneden 10 tl agavesiroop 5 tl water</p>	<p>Verpulver de walnoten en de pistachenoten in een keukenmachine met een snufje zout. Hou een beetje apart voor de garnering. Laat de kokosolie smelten in een steelpannetje op een laag vuur, of in de magnetron. Schenk de vloeibare kokosolie, dadelstukjes en agavesiroop bij het notenmengsel. Laat de keukenmachine net zolang draaien tot je een ietwat plakkerig mengsel hebt dat je compact kunt samendrukken.</p> <p>Vorm op een bakplaat in een serveerring met de hand tien kleine taartbodempjes, met iets opstaande randen. Zet de taartbodempjes een uur in de koelkast, zodat de kokosolie kan stollen en de bodems harder en steviger worden.</p> <p>Haal de taartbodempjes uit de koelkast en beleg deze met de plakjes kaas. Plaats een toef slablaadjes in het midden van de taartjes en zet hier de partjes vijgen rechtop tegenaan. Roer de siroop los met wat water en bestrijk de vijgenpartjes ermee, om het vruchtvlees mooi te laten glanzen.</p>

Serveer: plaats met behulp van een paletmes de taartjes op een bord en garneer het verder af met wat siroop en wat stukjes noten.



Scholburger in sandwich

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>2 kg verse schol 75 gr katenspek 1 ui 7 takjes peterselie 7 takjes koriander 3 casino boterhammen (zonder korst) 1 ei 1 mespunt Cayenne peper 1 mespunt sereh poeder Peper en zout Olie en boter om te bakken 40 gr rucola sla</p>	<p>Fileer de schol. Draai door de gehaktmolen: De vis, spek, ui, boterhammen, de kruiden en het ei. Op smaak brengen met de specerijen en 10 hamburgertjes maken van ± 70 gr. Rond 8 cm en niet te dik. Gebruik een ring en een stamper. In geklaarde boter zachtjes bakken tot goudbruin en gaar (kerntemperatuur 60°C) Eventueel warm houden in de oven.</p>
<p>Recept mayonaise 2 eierdooiers 15 g Dijon mosterd 15 ml citroensap 200 ml plantaardige olie witte peper zout</p>	<p><u>Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn.</u> Splits de eieren. Meng de eierdooiers met de mosterd en het citroensap. Voeg onder voortdurend kloppen met de garde de olie druppelsgewijs toe. Breng op smaak met zout, peper.</p>
<p>¼ l water 100 gr boter 1 mespunt zout 180 gr bloem 4 eieren</p>	<p>Soezendeeg: Breng in een steelpan het water met de boter en het zout aan de kook. Neem de pan van het vuur en voeg de bloem er snel in één keer al roerend aan toe. Blijf roeren tot een deegbal ontstaat. Verwarm de massa al roerend nog 1 minuut tot een deegfilm op de pan bodem is gekomen. Hieraan kun je zien dat de massa de juiste consistentie heeft. Doe de massa in een mengkom om snel te laten afkoelen.</p> <p>Klop de eieren één voor één met de mixer door de massa, voeg het volgende ei pas toe als het vorige geheel door de massa is opgenomen. Het aantal eieren is afhankelijk van de grootte. Hoe groter ze zijn hoe minder eieren nodig zijn. Het deeg bevat voldoende eieren wanneer het sterk glanst en het als een stevig lint van de lepel loopt. Een te vloeibaar deeg geeft een slecht resultaat.</p>

<p>Los geslagen eiwit</p> <p>3 tomaten Sap van ½ citroen (naar behoefte) Pomodori pesto</p> <p>2 blaadjes geweekte gelatine</p>	<p>Vul een spuitzak met een rond spuitmondje en spuit op een met bakpapier beklede bakplaat soesjes van ± 5 cm Ø en ± 2 cm hoog. Schuif de bakplaat in een op 200°C voorverwarmde oven. Open de oven de eerste 20 minuten niet, anders zakken de soesjes in. Zodra de soesjes uit de oven komen direct bestrijken met het losgeklopte eiwit, dan hecht de tomatendip beter. Laat de soesjes afkoelen op een rooster.</p> <p>Tomatendip voor de soezen: De tomaten kruislings insnijden en even in kokend water dompelen; koud spoelen en het vel verwijderen. (pliceren) De zaadlijsten en vocht verwijderen, daarna de tomaten in stukjes snijden zout/peper en Worchester saus en citroen toevoegen naar smaak en door een zeef draaien. Het vocht voor een groot gedeelte inkoken, even laten afkoelen en de geweekte gelatine blaadjes er door roeren. In de koeling plaatsen, regelmatig doorroeren en laten opstijven. Het is mogelijk dat door het gebruik van zuur(citroen) de gelatine minder werkt, test dit door een klein beetje op een koud bord te gieten, af te laten koelen en de dikte beoordelen. Eventueel geweekte gelatine toevoegen.</p> <p>De soezen in dit mengsel dopen/bestrijken en op een rooster af laten koelen. Na het afkoelen de soesjes door snijden en de scholburger er tussen leggen met een blaadje sla en een toefje mayonaise.</p>
---	---

Serveer: Op het bord aan een zijde enkele dipjes aanbrengen van de tomatendip. Daarnaast een beetje mayonaise en een blaadje rucola. Hiernaast de burger plaatsen. Kan uit de hand gegeten worden.



Wilde eend met appel

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
5 wilde eenden olijfolie 1 pot gevogeltefond 1 pot runderfond 75 ml. sojasaus 75 ml. Honing	Snijd de borsten en de poten van de karkassen. Leg de borsten tot gebruik koel weg. Hak de karkassen kleiner en zet ze aan met olijfolie en bak ze tot ze mooi bruin zijn. Blus af met de fonds, breng aan de kook en voeg de sojasaus en de honing toe. Laat zachtjes min.1 uur trekken. Zeef en laat inkoken tot sausdikte. Verwijder het vel van de poten. Snijd het vlees van de botten en haal de harde stukken eruit. Maal het vlees in de blender fijn en voeg zout en peper toe.
1 kleine ui 100 gr. kastanjechampignons boter ½ t.l. verse tijmblaadjes 10 grote spinaziebladeren	Snijd het uitje heel fijn. Snijd de kastanjechampignons in kleine blokjes. Fruit de ui in wat boter, voeg de tijm en de champignons toe en bak zachtjes gedurende 5 min. Neem de pan van het vuur en meng met het eenden gehakt. Blancheer de spinaziebladeren, spoel ze af, dep ze droog en leg ze plat op tafel. Snijd de dikke nerf eruit en leg telkens 2 bladeren kruiselings over elkaar, zodat er een matje ontstaat. Verdeel de vulling over de bladeren en maak er mooie rolletjes van.
4 appels (golden delicious) 250 gr. suiker 125 ml. Appelsap	Schil de appels en snijd ze in blokjes van 3x3x2cm. Doe de suiker met 5 e.l. water in een pannetje en verhit tot een goudbruine karamel ontstaat. Pas op dat hij niet te donker wordt!! Voeg de appelblokjes toe en meng tot alle blokjes bedekt zijn met de karamel. Voeg het appelsap toe en laat de stukjes heel even garen. Ze moeten heel en knapperig blijven.
10 stengels spaghetti + extra voor evt. breuk 10 takjes tijm	Frituur de spaghettistengels en laat ze uitlekken op keukenpapier. Stapel 3 stukjes appel op elkaar en steek ze vast met een gefrituurde spaghettistengel en een takje tijm. Bak de eendenborsten op de velkant tot ze rosé zijn en dan nog heel even op de andere kant. Laat ze rusten onder aluminiumfolie.

<p>250gr. kastanjechampignons</p>	<p>Verwarm de oven op 170°C Gaar de spinazie-eenden rolletjes in de oven gedurende 8-12min.</p> <p>Snijd de kastanjechampignons in tweeën en bak de ze snel in een zeer hete pan.</p> <p>Verwarm de saus.</p>
---------------------------------------	---

Serveer: Snijd de eendenborsten in schijven en leg ze als een waaier midden op verwarmde borden.
 Snijd de spinazie-eendrolletjes schuin doormidden en zet een half rolletje rechtop naast de eend.
 Zet aan de andere kant een appeltorentje.
 Strooi de kastanjechampignons erom heen en nappeer het bord met wat saus.



Pruimenclafoutis met vanille roomijs

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>10 rijpe pruimen (b.v. hollandse Opal pruimen) 5 eieren, gesplitst 110 gram fijne kristalsuiker 110 gram bloem 1½ theelepel vanille extract 250 ml slagroom Een snufje zout 1 vanille stokje Poedersuiker om te bestuiven</p>	<p>Verwarm de oven voor op 170 graden. Vet 10 kleine ovenschaaltjes (ramekins) in met plantaardige olie en bekleed ze met bakpapier, dat 1½ centimeter boven de rand moet uitsteken.</p> <p>Halveer de pruimen, verwijder de pitten en snijd elke helft in 3-4 parten. Verdeel de helft van het fruit over de bodem van de vormpjes en zet de rest opzij. Klop voor het beslag de eidooiers met de helft van de suiker tot een dikke bleke massa. Spatel met een pannelikker eerst de bloem door de eimassa, gevolgd door het vanille extract, room en zout. Snijd het vanillestokje en schraap de zaadjes eruit; roer ze door het beslag. (doe daarna het stokje en de andere helft in je flesje eigengemaakte vanille-extract of in je potje vanillesuiker)</p> <p>Klop de eiwitten met de overgebleven suiker tot schuim dat in stijve, niet droge pieken blijft staan. Spatel het luchtig door het beslag. Giet het over de pruimen tot het tot driekwart van de papierenrand staat. Zet de vormpjes 15-20 minuten in de oven. Haal ze eruit en verdeel de overgebleven pruimen elkaar licht overlappend bovenop. Bak de cafloutis nog vijf minuten (bij mij moesten ze iets langer, dus let goed op) tot een in het midden gestoken satéprikker er schoon en droog uitkomt. Laat de clafoutis iets afkoelen voor je ze uit de vormpjes haalt. Bestuif ze met poedersuiker en serveer ze.</p> <p>Je kunt ze warm serveren met een bolletje ijs of koud bij de koffie.</p> <p>Vanille roomijs: Schraap het merg uit het vanillestokje en breng samen met de melk en de slagroom aan de kook. Doe de eidooiers met de suiker in een kom en klop dit goed door tot het glad is. de suiker is opgelost in de eidooiers. Schenk de kokende slagroom al roerende op de eidooiermassa en klop alles goed door. Dit mengsel niet meer laten koken. Verwijder het vanillestokje. Eventueel zeven.</p>
<p>1 vanillestokje 250 ml volle melk 250 ml slagroom 4 eidooiers 125 gram suiker 10 blaadjes basilicum</p>	

Laat het mengsel afkoelen. Giet de afgekoelde massa in de ijsmachine.
--

Serveer: Neem een langwerpig bord (als dat voorhanden is) en plaats aan de linkerkant de clafoutis. Zet er rechts naast een bolletje vanille ijs. Om te voorkomen dat dit tijdens het uitserveren gaat schijven kun je er een beetje poedersuiker onder strooien. Werk het af met een blaadje basilicum.

