

CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

# Menu april 2024

**Bulgur salade met gemarineerde asperge**

restaurant Eden Valkenswaard

**Coquille, knolselderij, kumquats, beurre blanc**

Hap en tap

**Ravioli met limoen, ricotta en spinazie**

Wijn spijs.nl

**Varkenswang met Pedro Xeminez Saus**

Duijvels Lekker

**Dulce de leche en chocolademousse**

Hap en tap

Menu april 2024  
Cuisine Culinaire Maastricht

Pagina 1 van 12

# Bulgur salade met gemarineerde asperge

restaurant Eden Valkenswaard

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Aspergемarinade</b> 1 eidooier 0,75 dl azijn 25 g suiker 1 g zout 10 g basilicum 20 g peterselie 5 g spinazie 250 ml zonnebloemolie	<b>Aspergемarinade</b> Doe in de blender eidooier, azijn, suiker, zout, basilicum, peterselie, bieslook en spinazie. Cutter dit allemaal.  Tijdens het draaien langzaam de olie toevoegen. Even kort laten draaien en in een bakje koud zetten.
<b>Bulgur</b> 150 g bulgur 1 sjalot Bieslook	<b>Bulgur</b> Kook de bulgur gaar in ruim water met zout. Als deze gaar is afgieten in een vergiet en af laten koelen. Breng de bulgur op smaak met een beetje fijn gesneden bieslook, een gesnipperd uitje en 6-8 eetlepels aspergемarinade. ( naar smaak)
<b>Asperges</b> 10 witte asperges	<b>Asperges</b> Schil de asperges. Breng deze met koud water en zout aan de kook. Gedurende 1 minuut zacht laten koken en vervolgens af laten koelen.  De asperges in 3 à 4 stukken snijden en marineren met de aspergемarinade.
<b>Serveren</b>  100 g doperwten 4 radijsjes Zachte geitenkaas Affila cress	<b>Serveren</b> Plaats de aangemaakte bulgur in het midden van het kommetje. Maak verder op met de doperwten, In schijfjes gesneden radijs Gemarineerde asperges Verkruimelde geitenkaas Affila cress



## Coquille, knolselderij, kumquats, beurre blanc

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Groene asperges</b> 30 mini groene asperges Roomboter Peper en zout	<b>Groene asperges</b> (Schil de mini asperges) Snijd het onderste stukje af. Zet ze op het vuur met een klontje boter en een bodempje water. Ze zijn snel gaar!! Kruid met witte peper en zout.
<b>Kumquatsgel</b> 300 g kumquats	<b>Kumquatsgel</b> Verwijder de steeltjes van de kumquats. Blancheer ze 8 maal 1 minuut in steeds schoon kokend water. Koel tussendoor steeds in ijswater. Doe ze in een maatbeker en blender met de staafmixer. Duw door een fijne zeef en doe in een spuitflesje.
<b>Bieslookolie</b> 40 g bieslook 160 zonnebloemolie	<b>Bieslookolie</b> Doe de bieslook in een blender en schenk hier zonnebloemolie bij. Pureer de olie tot hij mooi egaal groen is, dit duurt ca. 5 minuten. Zet een zeef op een bakje en leg hier keukenpapier in. Giet hier de olie op en laat rustig uitlekken. Doe de groene olie in een bakje of spuitflesje
<b>Knolselderijpuree</b> ½ - 1 knolselderij (afhankelijk van grootte) Melk Kookroom	<b>Knolselderijpuree</b> Schil de knolselderij en snijd in stukken. Doe de stukken in een pan en voeg 50 / 50 melk en kookroom tot de knolselderij net onderstaat. Kook op matig vuur gedurende ca 20 minuten tot de stukken echt zacht zijn. Schep de knolselderij met een schuimspaan over in de blender en draai glad. Voeg steeds wat kookvocht toe tot de blender de puree uit zichzelf kan ronddraaien ( zonder dat je moet schudden). Breng op smaak met witte peper en zout en draai heel even door. Duw de puree door een fijne zeef en bewaar in een spuitzak. Houd warm in bv sous- vide.

<p><b>Beurre blanc</b>  50 ml sushi-azijn  25 ml water  15 ml droge witte wijn  10 ml Tomasu sweet sojasaus  30 ml volle room  5 g dashi poeder</p> <p>100 g koude roomboter</p> <p><b>Coquilles</b>  10 coquilles  Olie</p> <p><b>Serveren</b>  20 geroosterde hazelnoten  Cress of verse kruiden</p>	<p><b>Beurre blanc</b>  Meng in een pannetje de sushi-azijn, water, wijn, sojasaus en de room.  Breng aan de kook.</p> <p>Voeg het dashi-poeder toe en laat nog even doorkoken.  Haal van het vuur en meng klontjes koude boter erdoor(per stuk) zodat je een mooi gebonden saus krijgt.  Zet opzij tot gebruik.</p> <p><b>Coquilles</b>  Maak de coquilles schoon en spoel kort met koud water.  Dep droog en snijd aan één kant oppervlakkig kruiselings in.  Verhit de olie in een pan en bak de coquilles aan beide kanten goudbruin; ca 2 minuten per kant  Leg de coquilles op een keukenpapiertje en bestrooi met wat zout en versgemalen peper</p> <p><b>Serveren</b>  Zet een mooie dot knolselderijpuree in het midden van je bord en smeer dit met een lepel rond uit.  Plaats in het midden de coquille met de ingesneden kant naar boven.  Leg om de coquille 3 mini asperges met daarnaast steeds een dot kumquatsgel en een halve hazelnoot\verdeel speels wat cress of kruiden.  Giet een beetje ( warme) beurre blanc in een bakje, doe hier een scheut bieslookolie bij en schep voorzichtig om zodat je mooie “parels” krijgt.  Schenk de saus ( aan tafel) rondom.</p>
--	--



Menu april 2024  
Cuisine Culinaire Maastricht

## Ravioli gevuld met ricotta, limoen en spinazie

<p>Ingrediënten (voor 10 personen)</p> <p><b>Deeg:</b> 150 g farina type 00 of patentbloem 75 g semola 2 eieren 1 eidooier zout</p> <p><b>Vulling:</b> 250 gr ricotta 125 gekookte en gepureerde spinazie 1 teentje knoflook 1,5 limoen, rasp en sap 100 gr Parmezaan Snufje nootmuskaat 2 eieren Peper en zout</p> <p><b>Saus:</b> 250 gr melk 250 gr room 150 gram Parmezaan geraspt 75 gr eiwit Peper/zout Nootmuskat</p> <p><b>Basilicum olie:</b> 1 bosje basilicum 100 ml zonnebloem olie 1 teentje knoflook</p> <p><b>Gefrituurde prei:</b> 1 prei zonnebloemolie</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p><b>Deeg</b> Meng de ingrediënten voor het raviolideeg in de keukenmachine met deeghaak en rol in plasticfolie. Laat minstens 30 minuten rusten in de koelkast. Rol het deeg dun uit en maak rondjes.</p> <p><b>Vulling</b> Kook de spinazie en blender deze in de keukenmachine fijn. Pers een knoflook teentje. Rasp de Parmezaan. Meng de ricotta met de spinazie, limoen, knoflook, eieren, voeg op het laatste de Parmezaan, en nootmuskaat toe. Maak op smaak met peper en zout.</p> <p><b>Saus:</b> Warm de melk en de room op en voeg de geraspte Parmezaan toe. Laat de ricotta smelten, stort door een zeef, voeg het eiwit toe en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Doe de saus in een kistje (spuitbus) met twee gaspatronen en warmen die op tot 70 °C. Maar als je die niet in huis hebt, kan het ook zonder. Laat dan het eiwit weg en verwarm de saus gewoon in een pan.</p> <p><b>Basilicum olie:</b> Mix alles zeer fijn in een blender en bewaar op een koele plek. Zeef de olie en doe in een spuitflesje.</p> <p>Hierna kun je verder met het ravioli recept.</p> <p><b>Gefrituurde prei</b> Snijd de prei in dunne sliertjes (julienne) en frituur kort in zonnebloem olie van 180 graden.</p>
--	--

<b>serveren</b>	<b>Serveren</b> Zet een pan met veel water op en breng aan de kook. Voeg de ravioli toe aan kokend water, ongeveer 5 stuks per keer. Wacht één of twee minuten tot de ravioli's komen bovendrijven. Voel of de ravioli's al dente zijn ( 4 minuten) Haal ze met een schuimspaan uit het water en laat op een velletje keukenpapier uitlekken. Herhaal dit proces tot alle ravioli gaar is.  Leg in een diep bord een ravioli. Giet wat Parmezaanse saus erover. Werk af met basilicumolie, geraspte Parmezaanse kaas gefrituurde prei
-----------------	--



# Varkenswangen met Pedro Xéminez

Duijvels lekker

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Varkenswangen</b> 2 kilogram varkenswangen 4 eetlepels bloem 350 milliliter Pedro Ximénez 150 milliliter olijfolie 5 wortelen 2 witte uien 2 selderijstengel 10 tenen knoflook 5 tomaten 1 kaneelstok 2 kruidnagel 10 peperkorrels zwart 10 takjes tijm 4 blaadjes laurier 1,5 liter runderbouillon 1 theelepel zout	<b>Varkenswangen</b> Verwarm de bbq of oven op 200°C en warm de dutch oven of braadpan zonder deksel. Breng de varkenswangen op smaak met zout en wentel deze goed door de bloem. Snijd ondertussen de ui, wortel en bleekselderij in grove stukken en pel de knoflook. Doe de olijfolie in de dutch oven/ braadpan en bak de wangen aan beide kanten bruin (ongeveer 3 tot 4 minuten aan elke kant). Haal de varkenswangen uit de gietijzeren pan en zet de wangen apart. Fruit in dezelfde pan de grof gesneden ui, wortel, bleekselderij en gepelde knoflook tot ze goudbruin zijn. Snijd de tomaten in stukken. Voeg de kruiden, specerijen en de stukken tomaat toe en laat het sap van de tomaat ongeveer 5 minuten inkoken. Doe de varkenswangen terug in de pan en flambeer met de Pedro Ximénez. Voeg het zout toe en laat daarna de Pedro Ximénez voor $\frac{2}{3}$ inkoken. Als laatste voeg je de runderbouillon toe en laat je dit voor 30 minuten op de bbq / fornuis garen. Haal de dutch oven / braadpan uit de bbq / van fornuis plaats in een oven of in de bbq en zorg voor een indirecte setting met een temperatuur van 150°C. Plaats de gietijzeren pan inclusief deksel weer terug op de bbq / oven en laat dit tussen de 2-3 uur stoven. Dit is afhankelijk van hoe groot de varkenswangen zijn. Haal de wangen uit de oven en de pan. Zeef de saus. Kook de saus in. Houd de wangen warm in de oven
<b>Gepofte wortel</b> 10 winterpenen 400 gr roomboter Pedro Ximenez sherry Peper/zout	<b>Gepofte wortel</b> Verpak elke wortel individueel in aluminium folie. Pof 1 uur op 180 graden in de oven. Lak voor gebruik af met PX en grill gedurende 5 minuten in de oven.



**Kikkererwten:**

Kikkererwten uit blik  
Paprika poeder  
olijfolie

**Kikkererwten**

Kruid de kikkererwten met de paprika poeder en 1 lepel olijfolie.  
Stort ze op een bakplaat met bakpapier en bak ze 15 minuten op 200 graden.  
Schep om en bak nogmaals 15 minuten

**Serveren**

Schik alles netjes op het bord en garneer met erwtencress of affilia cress



# Dulce de leche en chocolademousse

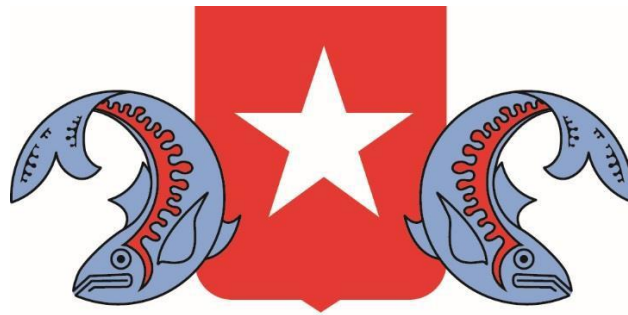
Myriam Minne

<b>Ingrediënten</b> (voor 12 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p><b>Cake</b></p> <p>113 g boter 90 g pure chocolade</p> <p>150 g patisseriebloem/ patentbloem 33 g cacaopoeder ½ tl baking soda 1 tl bakpoeder 2 eieren 50 g griessuiker/ fijne suiker/ poedersuiker 1 tl vanille extract</p> <p>75 g zure room 80 ml kokend water</p>	<p><b>Cake</b> Verwarm de oven op 190°C Leg een vel bakpapier in een vierkant bakblik waarbij het bakpapier een beetje overhangt.</p> <p>Smelt voor de cake de chocolade samen met de boter au bain-marie of in de micro wave. Roer door en zet apart.</p> <p>Giet in een mengkom de bloem, cacaopoeder,, baking soda, bakpoeder en zout. Meng het en zet apart</p> <p>Klop in een grote mengkom de eieren samen met de suiker en het vanille- extract. Klop het tot een luchtige massa en voeg de afgekoelde boter/chocolademengeling toe.</p> <p>Voeg beetje bij beetje bij de bloemmengsel toe en tot slot de zure room Stop met mixen zodra alles goed gemengd is (niet overmixen) giet dan snel het hete water bij.</p> <p>Giet het beslag in een bakblik en bak gedurende 15 à 20 minuten of tot een prikker en schoon uitkomt als je die in het midden prikt.</p> <p>Laat afkoelen en verkruimel dan de cake met 2 vorken.</p>
<p><b>Dulce de leche</b> 1 blikje gecondenseerde melk</p>	<p><b>Dulce de leche</b> Verwijder het papieren wikkel en zet het blikje in een pan met ruim water. Zorg dat het ver genoeg onder water staat.</p> <p>Breng het water aan de kook en laat het blikje 3 uur koken. Terwijl de pan op het vuur staat moet je af en toe kijken of het blikje nog wel genoeg onder water staat, giet indien nodig wat extra water in de pan. Als het blikje niet onder water staat heb je de kans dat hij ontploft en dat wil je natuurlijk niet.</p>

<p><b>Dulce de lechesiroop</b> 110 g dulce de leche 120 ml melk</p> <p><b>Chocolademousse</b> 280 g melkchocolade 60 g boter</p> <p>4 eidooiers 12 g suiker</p> <p>720 ml volle room</p> <p><b>Chocoladeversiering</b> 100 g pure chocolade</p>	<p>Laat de deksel op de pan, dan verdampt het water ook minder snel.</p> <p>Laat het blikje na het koken helemaal afkoelen voordat je ermee aan de slag gaat</p> <p>Ongeopende blikjes kun je maanden bewaren. Geopend blijft het een week goed.</p> <p><b>Dulce de lechesiroop</b> Meng de dulce de leche met de melk.</p> <p><b>Chocolademousse</b> Smelt voor de chocolademousse de melkchocolade samen met de boter au bain-marie of in de micro wave. Roer door en zet apart.</p> <p>Klop in een kleine sauspan de dooiers met de suiker en een eetlepel water. Plaats de pan op een middelmatig vuur en blijf roeren tot de saus lichtjes indikt en de achterkant van een lepel bedekt. Dit duurt ca. 3 à 4 minuten. Roer de gesmolten chocolade onder de eiermengeling tot een gladde massa.</p> <p>Zet deze in de koelkast terwijl je de room opklopt.</p> <p>Doe de room in de kom van een staande mixer en klop tot er zich stevige pieken vormen. Zorg ervoor dat je de room niet te ver klopt, want dan wordt hij brokkelig en boterachtig. Houd een paar eetlepels apart voor de topping en zet in de koelkast.</p> <p>Spatel de helft van de overblijvende room onder de afgekoelde chocolademoussmengeling. Roer tot er geen strepen meer achter blijven. Voeg nu de resterende room toe en spatel voorzichtig onder de mousse. Zet koel weg.</p> <p><b>Chocoladeversiering</b> Smelt chocolade au bain-marie. Neem met een lepel wat gesmolten chocolade uit de kom en maak een figuur op bakpapier.</p>
---	--

<b>Serveren</b>	<b>Maak 12 figuren.</b> <b>Serveren</b> Om het dessert af te werken, zet je 12 glazen op een rij. Besprenkel de bodem van elk glas met een eetlepel dulce de leche siroop, verkruimel hier een laag cake over. Besprenkel de cake met nog een eetlepel van de siroop en voeg dan een laag mousse toe.  Herhaal dit nogmaals en werk de laatste laag af met opgeklopte room. Werk af met cakekruimels en nog wat extra siroop. Zet 2 uur in de koelkast of nog langer tot je het dessert serveert.
<b>Chocoladekrullen</b>	<b>Steek voor serveren nog een chocolade krul in het glas.</b>





CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

## Wijn & Spijs april 2024

Bulgur salade met gemarineerde asperge

Wijn:

**Extra Blanc, Pays d'Oc**

Coquille, knolselderij, kumquats, beurre blanc

Wijn:

**Dr. Von Bassermann-Jordan, Blanc de Noir trocken**

Ravioli met limoen, ricotta en spinazie

Wijn:

**Robert Mondavi, Buttery Chardonnay**

Varkenswang met Pedro Xeminez Saus

Wijn:

**Ònix Clàssic, DOQ, Vinicola del Prorat**

Dulce de leche en chocolademousse

Wijn:

**Mas Amiel Vintage**

Bulgur salade met gemarineerde asperge

Wijn:

**Extra Blanc, Pays d'Oc**

Herkomst: Pays d'Oc, Frankrijk

Druif: witte Grenache

Jaar: 2023

Wijnomschrijving: De druiven worden (te) vroeg geoogst aan het eind van augustus, 's nachts of heel vroeg in de ochtend. Zodra de geoogste druiven bij de kelder aankomen worden zij onmiddellijk en voorzichtig geperst om een zeer heldere kleur te verkrijgen. De most wordt gekoeld gedurende 48 tot 72 uur na de eerste persing om een kristalheldere most te verkrijgen en om mineraliteit te krijgen. Alcoholische fermentatie wordt bereikt tussen 15 en 18 gr C. De wijn rijpt enkele weken op wijnmoer in roestvrij stalen vaten voorafgaande aan het bottelen. De wijn heeft een zeer bleekgele kleur met groene reflecties. De neus is fris en intens, met aroma's van citrus. Lange minerale afdronk.

Serveren bij: cocktail en fingerfood,  
gemarineerde vis of exotische gerechten.

Serveertemperatuur: 10-12 gr C.



Coquille, knolselderij, kumquats, beurre blanc

Wijn:

**Dr. Von Bassermann-Jordan, Blanc de Noir trocken**

Herkomst:	Pfalz, Duitsland
Druif:	Spätburgunder, Merlot en Cabernet
Jaar:	2021
Wijnschrijving:	<p>De druiven worden naar soort gescheiden, bekeken en geperst, de most wordt vervolgens met elkaar gemengd. De voordelen en aroma's van de afzonderlijke soorten verrijken elkaar tot een unieke cuvée.</p> <p>In de neus aroma's van rode bessen, aardbeien, frambozen, daarnaast subtiele bloemige tonen en spoorje specerijen. In de mond verfrissend met zachte zuren en een crèmig mondgevoel, met aroma's van sappige peren, citrusvruchten en iets van kruiden. Lange verfrissende afdronk.</p> <p>Alcohol: 11,5%, zuren: 6,1 g/l, restsuiker: 6,1 g/L.</p> <p>Past goed bij varkensvlees, voorgerechten, milde en zachte kaas</p>



Ravioli met limoen, ricotta en spinazie

Wijn:

## **Robert Mondavi, Buttery Chardonnay**

Herkomst: Californië, USA  
Druif: 93% chardonnay, 5% Riesling, 2% Malvasia Bianca  
Jaar: 2022

Wijnschrijving: Het koele, droge groeiseizoen in de Central Coast zorgt ervoor dat de Chardonnay druiven langzaam en gelijkmatig rijpen en daarbij weelderige fruitsmaken ontwikkelen, die evenwichtig zijn in knapperige zuurheid en verfrissende mineraliteit. De wijn wordt geperst in hele trossen, dan koud gefermenteerd in roestvrij staal om het sap volledig fris en zuiver te houden. 70% van de blend krijgt een malolactische fermentatie voor een rijk, romig mondgevoel. 10% van de wijn rijpt gedurende 8 maanden in eikenhouten vaten. In de neus: eikenhout, boter en vanille, steenvruchten als perzik, appel, peer. In de mond ronde, stevige wijn. Serveren op 8-10 gr C. Past goed bij: Varkensvlees, vette vis, pasta, spinaziegratin.  
Alcohol: 13,5%, zuren: 5,9 g/l, restsuiker: 4,5 gr/l





Varkenswang met Pedro Xeminez Saus  
Wijn:  
**Ònix Clàssic, DOQ, Vinicola del Prorat**

Herkomst:	Priorat, Spanje
Druif:	Grenache en Carignan
Jaar:	2022
Wijnschrijving:	Handgeplukt, fermentatie in roestvrije stalen vaten en daarna gebotteld. Levendige karmozijnrode kleur. Intens fruit in de neus, zoete zwarte kers en pruim en een aantrekkelijke kruidige, peperachtige noot. In de mond soepele tannines en een evenwichtig zuurtje, intens fruitig met vooral pruim in combinatie met een peperige minerale hint. Past goed bij rundvlees, lam, wild, gevogelte



Dulce de leche en chocolademousse

Wijn:

### **Mas Amiel Vintage**

**Herkomst:** Languedoc, Frankrijk (Appellation Maury Controlée)

**Druif:** 100% Grenache Noir

**Jaar:** 2016

**Wijnschrijving:** De druiven worden met de hand geplukt tussen de laatste week van september en de tweede week van oktober. Dubbel handmatig sorteren. Ontstelen en licht kneuzen. Wijnoogst bij 15 tot 18% potentieel alcohol. De wijn wordt gemaakt in betonnen en roestvrij stalen vaten met controle van de temperatuur. Alcoholische fermentatie bij 25 gr C met versterking van de most gevolgd door maceratie gedurende 15 tot 20 dagen. Rijping: in tanks om de frisse en fruitige aroma's te behouden. In de neus: rood en zwart fruit; in de mond: veel tonen van zoete kers. Past goed bij chocolade en desserts van rood fruit. Serveertemperatuur: 14 gr C

