



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu december 2018

Bladerdeeghapje met burrata en truffel 1

Zeeuwse kokkels à la marinara 2

Ravioli met truffel 3

Hazenragout 4

Crème brûlée van limoncello 5

- 1: Bart Haenen
- 2: Sergio Herman
- 3: Sligro
- 4: CCN Amsterdam
- 5: Andy Brauers

Bladerdeegkoekje met burrata en truffel

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p data-bbox="204 421 480 533">Bladerdeeg 5 bladerdeegvellen 1 eigeel</p> <p data-bbox="204 680 405 792">spinazie boter peper en zout</p> <p data-bbox="204 898 352 1048">2 burrata truffel balsamico olijfolie</p>	<p data-bbox="611 421 1382 645">Bladerdeeg Steek rondjes uit het bladerdeeg. Klop het eigeel los en smeer de bladerdeeggrondjes in. Leg ze op bakpapier op een bakplaat Verwarm de oven voor op 180 graden. Bak ze in voorverwarmde oven totdat ze gaar zijn.</p> <p data-bbox="611 680 1337 748">Roerbak de spinazieblaadjes heel even in de boter Laat afkoelen.</p> <p data-bbox="611 824 1362 869">Leg 1 à 2 spinazieblaadjes op een bladerdeeggrondje</p> <p data-bbox="611 898 1350 1048">Leg een beetje burrata op de spinazieblaadjes. Maak een dressing van balsamico, olie en peper en zout en doe dit in een spuitflesje. Werk af met de dressing en geschaafde truffel</p>



Zeeuwse kokkels a la marinara

Sergio Herman

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Tomatencompote 2 uien, fijn gesnipperd 6 takjes tijm 6 teentjes knoflook, fijngehakt Olijfolie, om in te bakken 100 ml witte wijn 500 gr tomaten zonder vel 300 gr verse tomaten, ontveld, in stukken 2 eetlepels verse oregano 1 theelepel suiker Zeezout en zwarte peper	Tomatencompote Stoof ui, tijm en knoflook aan in olijfolie en blus met witte wijn. Laat het vocht volledig verdampen en voeg dan tomaten, oregano en suiker toe. Breng op smaak met zout en peper. Laat 45 minuten zachtjes stoven
Kokkels 1500 gram Zeeuwse kokkels Olijfolie, om in te bakken 4 teentjes knoflook geraspt Versgemalen zwarte peper 4 takjes tijm blaadjes 1 venkel in reepjes	Kokkels Spoel de kokkels zeer goed onder stromend water af. Er mag geen zand meer uit komen. Bak de gewassen kokkels aan in olijfolie met de geraspte knoflook, peper, tijm en venkel.
100 ml witte wijn 400 ml tomatencompote (zie boven) 1 tl chilivlokken 2 eetlepels bladpeterselie fijngehakt Bronzen venkel	Blus af met witte wijn Voeg tomatencompote en chilivlokken toe en laat 1 minuut koken met de deksel op de pan. Haal het deksel van de pan en voeg peterselie toe. Roer goed om. Werk af met versgemalen zwarte peper en wat plukjes bronzen venkel. Het kookvocht kun je gebruiken als saus: <ul style="list-style-type: none">- roer wat gezouten boter, citroensap en twee eetlepels room erdoor.- laten reduceren,- klaar is de heerlijke saus voor bij vis.

Stokbrood / bruin brood	
-------------------------	--



Truffelravioli

Sligro

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Pasta 400 gr pastabloem 4 eieren Olijfolie zeezout	Pasta Maak een “vulkaantje” van de pastabloem en schenk in het kuiltje 4 eieren. Voeg een heel klein beetje olijfolie en een snufje zeezout toe. Meng beetje bij beetje de eieren met wat bloem tot het geheel is opgenomen en kneed het geheel nu tot een mooi deeg. Blijf goed kneden op een bebloemde werkbank. Dek af met plasticfolie en laat 30 minuten rusten. Draai het deeg in de pastamachine in dunne vellen. Niet te dun. Steek 24 mooie rondjes van het deeg uit. (2 reserve)
Vulling 150 gram ricotta 50 gram truffeltapenade	Vulling Meng de ricotta met de truffeltapenade en kruid met zout en peper.
Ravioli 10 kakelverse kleine eieren	Ravioli Leg in het midden van 12 rondjes een hoopje ricottatruffeltapenade, maak er een kuiltje in en leg er heel voorzichtig een eidooier in. Zorg dat het heel blijft. Smeer de randjes van het pastadeeg lichtjes in met water/ eiwit en leg een rondje pastadeeg over de ricotta. Zorg dat het zonder luchtballen gesloten wordt en dat de randjes ook helemaal luchtdicht zijn. Druk rondom eventueel nog aan met een vork, zodat het zeker goed gesloten is. Breng ondertussen een ruime pan met gezouten water aan de kook, draai het vuur lager tot het net blijft bubbelen en laat heel voorzichtig de ravioli in het water glijden. Pocheer ze 3 – 4 minuten, het deeg moet net gaar zijn, maar de eidooier nog zacht. Schep uit de pan, laat uitlekken en dresseer in een diep bord.

Peper uit de molen
Olijfolie zeer goede
Pecorinokaas
truffel

Maal er verse peper over, schenk er een goede scheut
olijfolie over.
Rasp er lekker wat pecorinokaas op.
Schaaf er nog wat truffel over.
De kans dat de eidooier kapot gaat is aanwezig,
daarom 2 reserve ravioli.



Hazenragout met polenta, witlof en snijbonen

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Hazenragout 1,5 kg haas/wildpoulet bv hert 3 stengels bleekselderij 1 wortel 2 uien Bloem olijfolie 4 tenen knoflook 2 takjes rozemarijn 10 blaadjes salie 5 blaadjes laurier 1 fles rode wijn ½ liter gevogelbouillon ½ liter wildbouillon 1 plak ontbijtkoek 25 gr boter 25 gr bloem	Hazenragout Snijd bleekselderij, wortel en ui in brunoise. Snijd het vlees van het bot en daarna in grove blokjes. Bestuif het vlees met zout en peper en wat bloem. Bak het vlees bruin in wat olie. Haal de haas uit de pan. Fruit knoflook en groenten 10 minuten in wat olijfolie Voeg wijn toe en laat tot de helft inkoken en vervolgens de gevogelbouillon/ wildfond en ontbijtkoek. Breng aan de kook en doe het vlees terug in de pan met de kruiden. Laat zachtjes sudderen ongeveer 2 uur. Controleer regelmatig en voeg zo nodig water toe. Haal het vlees en kruiden uit de saus. Pureer de saus en voeg naar smaak nog wildfond toe en bind het zo nodig met beurre mainée. (beurre mainée: gelijke delen bloem en boter mengen) Laat 2 minuten doorkoken en breng op smaak met zout en peper. Doe het vlees terug in de ragout.
Wildfond Botten van de haas 1 prei ½ wortel ¼ selderijknol 2 eetlepels tomatenpuree Laurier Tijm 10 jeneverbessen	Wildfond Doe de botten en de afsnijdsels van de haas 20 minuten in de oven van 250 C zodat alles goed bruin is. Op het laatst groente en tomatenpuree mee laten kleuren. Alles in een pan doen en water toevoegen totdat alles onder staat. Aan de kook brengen en afschuimen. Kruiden toevoegen en laten trekken. minimaal 4 uur. Je kunt ook voor snelkookpan kiezen. Doe alle ingrediënten vanuit de oven in de snelkookpan en voeg zoveel water toe dat alles onder staat. Breng aan de kook en laat 2 uur op druk koken. Zeef de fond en gebruik voor de ragout.
Witlof 5 stronken witlof 50 gr suiker 1 dl balsamico 1 dl gevogelbouillon	Witlof Snijd de stronken doormidden en bak ze lichtbruin in wat olijfolie. Strooi de suiker over de witlof en laat wat karamelliseren.

<p>Snijbonen 10 snijbonen Boter.</p> <p>Polenta 200 gr polenta (maïsgriesmeel) 3,5 dl melk 8 dl water Olijfolie 50 gr Parmezaanse kaas Peper en zout</p> <p>Olijfolie maïsgriesmeel</p>	<p>Voeg de bouillon en balsamico toe en laat garen tot alle vocht verdampt is. Keer de stronken halverwege om.</p> <p>Snijbonen Snijd de snijbonen in ruiten. Blancheer de bonen in kokend water beetgaar. Spoel daarna direct in koud water (kleur)</p> <p>Voor het opdienen verwarmen met een beetje boter.</p> <p>Polenta Neem een pan met een dikke bodem, breng daarin water met zout aan de kook. Meng maïsgries en melk in een kom tot een gladde pap, giet dit bij het kokende water terwijl je goed klopt. Een kant uit blijven roeren Als de polenta dik wordt zet je het vuur laag. Voeg de geraspte Parmezaanse kaas toe Laat de polenta nog twintig tot dertig minuten op laag vuur sudderen. Roer af en toe, en controleer of de bodem niet aanbrandt. Je kunt ook voor de zekerheid au bain marie bereiden.</p> <p>Bekleed een ovenschaal met plasticfolie, of vet hem in met olijfolie. Schep de polenta erin. Strijk de bovenkant glad, laat afkoelen tot kamertemperatuur. zet dan de polenta in de koelkast voor minstens twee uur, mag ook een hele nacht.</p> <p>Stort de polenta uit de vorm en snijdt in de vorm die je wilt hebben. Bv repen, blokjes, rondjes of driehoekjes. Wentel de vorm door maïsgriesmeel. Verhit in een pan olijfolie en bak de blokjes in 4 minuten op hoog vuur goudbruin en knapperig. Keer de blokjes halverwege om. Laat de polenta even uitlekken op keukenpapier.</p>
---	---



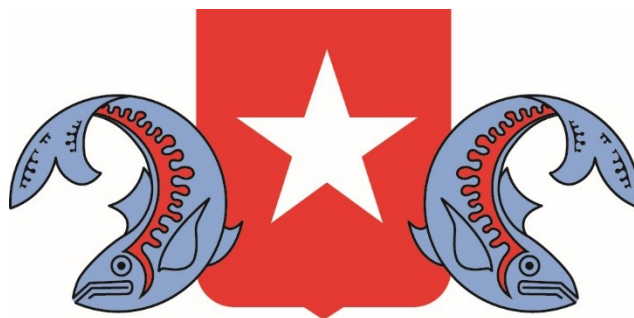
Crème brûlée van limoncello met yoghurtsorbet

Andy Brauers

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Crème brûlée 5 eieren 150 gram suiker 625 gr room 40 ml limoncello 1 limoen voor rasp	Crème brûlée Vermeng de eieren met de suiker d.m.v. heel rustig roeren. Voeg de room, limoncello en limoenrasp toe. Roer deze wederom m.b.v. een garde rustig door elkaar tot een homogene massa. Wegzetten in de koeling gedurende 24 uur. Giet de crème in gewenste vormen Gaar de brûlée op 100 c gedurende 45 minuten. Na afkoeling m.b.v. twee verschillende stekers uitsteken.
Tuille beslag 250 gr gebruneerde boter 250 gr poedersuiker 250 gr bloem 250 gr eiwit	Tuille beslag Bruneer de boter tot de boter donkerbruin/ stroperig word (mag niet verbranden). Vermeng de boeter met de gezeefde poedersuiker. Roer de bloem en de helft van het eiwit bij het mengsel. Als het mengsel glad is het tweede deel van het eiwit toevoegen. Spuut m.b.v. een spuitzak het beslag in smalle lijnen op het bakpapier. Bruin bakken op 180 C gedurende 6 minuten. Direct uit de oven samenvouwen tot een decoratief pakketje.
Frambozen Aardbeien Limoen voor limoenrasp Arbequina olijfolie van Valderrama	Marineer de rode vruchten met de arbequina olijfolie en limoenrasp.
Zanddeeg 550 gr bloem 400 gr basterdsuiker 400 gr koude boter 200 gr eidooier 12 gr bakpoeder	Zanddeeg Zeef de bloem en suiker in een beslagkom Snijdt de koude boter in kleine delen, Vermeng deze met het bloemmengsel Voeg de eidooier toe en kneed het geheel zo snel mogelijk. Laat de bal deegbal rusten in de koeling onder plastic gedurende 60 minuten

<p>Rietsuiker</p> <p>Yoghurtsorbet 500 gr yoghurt 125 gr witte basterdsuiker 25 gr glucosestroop</p> <p>Cressen: Vananco Leaves of Bean blossom Pazitzz Tops</p>	<p>Rol de zanddeeg uit of 5 mm dikte Bak de zanddeegbodems op 170 C gedurende 7 minuten. Steek de gewenste vormen uit gelijk aan de vormen van de crème brûlée Leg de crème brûlées op de zandbodems. Bestrooi de kleine crème brûlées met rietsuiker Karamelliseer de suiker met een klein gasbrandertje.</p> <p>Yoghurtsorbet Vermeng de yoghurt met de suiker Draai het ijs rustig in de ijsmachine.</p> <p>Afwerking Plaats twee verschillende crème brûlées om en om met rode fruit. Dresseer het fruit met de resterende marinade. Versier het nagerecht met een stukje van de Vananco Leaves tussen de rode vruchten Complementeer de smaak met Pazitzz Topps op de blanco crème brûlée Maak de grote crème brûlée af met een bolletje yoghurtijs en het prachtige koekje van tullebeslag.</p>
---	---





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn en spijs – december 2018

Aperitief / Bladerdeeghapje met burrata en truffel

Kleine Zalze – Chardonnay 2018

land: Zuid-Afrika

gebied: Stellenbosch

druif: Chardonnay

kleur: wit

prijs: € 6,04 (Sligro)

De wijnen van Kleine Zalze zijn gekenmerkt door een klassieke structuur en complexiteit, gecombineerd met een levendige smaakintensiteit. Ze zijn onmiskenbaar Zuid-Afrikaans in stijl en verfrissend, mooi uitgebalanceerd en geschikt voor bij het eten. De wijnen zijn gemaakt volgens traditionele methoden met minimale interventie in de kelder, maar ondersteund door moderne apparatuur.

De intensiteit van de 'Nieuwe Wereld' met zijn volle fruitsmaken combineert met de elegantie en structuur van de 'Oude Wereld' om wijnen van karakter, complexiteit en balans te verkrijgen die ons Terroir en klimaat weerspiegelen. Deze verfijnde aanpak van wijnbouw en wijn maken, samen met de aandacht voor detail en de persoonlijke benadering die hoort bij een familiebedrijf, dragen bij aan het aanhoudende succes van de wijnen van Kleine Zalze.

De bekroonde wijnen van Kleine Zalze staan bekend om hun uitgesproken Zuid-Afrikaanse karakter en bieden levendige, volle smaken die het lokale klimaat en Terroir weerspiegelen.

Met hun klassieke samenstelling en hun relatie met eten, zorgen de wijnen voor een verfrissende ervaring die doet denken aan het platteland van Stellenbosch, gelegen vlakbij Kaapstad.



Zeeuwse kokkels à la marinara:

Château d'Anglès La Clape - Classique 2017

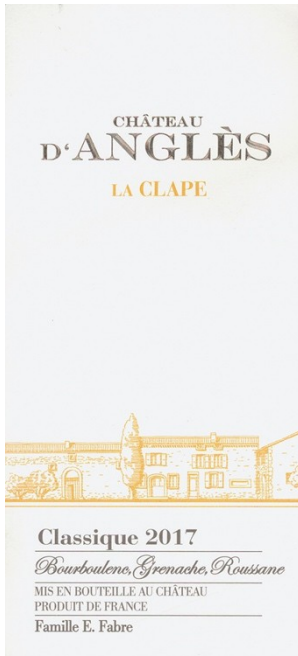
land: Frankrijk

gebied: Languedoc La Clape

druif: Bourboulenc (50%), Grenache (30%), Roussanne (10%), Marsanne (10%)

kleur: wit

prijs: € 8,46 (Sligro)



Julius Cesar schonk deze rotsformatie met uitzicht op de Middellandse Zee als beloning voor zijn meest geliefde legionairs. De Romeinse soldaten van het 10e Legioen waren dus de eersten die wijnstokken plantten op de landtong van La Clape. Hun keuze voor de Bourboulenc-druivensoort was geen toeval, omdat het in de Griekse mythologie wijsheid gaf aan degenen die het dronken! Het zij genoteerd voor degene die op de kookavond aanwezig is.

De wijngaarden liggen in het massief van La Clape en bestaan uit verpulverde harde kalksteen met keien die reeds in Mioceen werden gevormd. Er heerst een droog en warm klimaat dat wel wat getemperd wordt door de invloeden van de Middellandse Zee. Op het einde van het seizoen rijpen de druiven traag door de relatief frisse nachten.

Deze frisse wijn past goed bij stevige visgerechten, schaaldieren, oesters, gevogelte, wit vlees, lam en kaas.

Ravioli met truffel

Poggio San Polo - Rosso di Montalcino 2015

land: Italië

gebied: Toscane

druif: Sangiovese Grosso

kleur: rood

prijs: € 13,66 (Sligro)

De familie Allegrini kocht het domein Poggio San Polo in de vallei van Sant'Antimo dat beplant was met 16 hectare wijngaarden. Ze bouwden een nieuwe ondergrondse 'state of the art winery' die volledig geïntegreerd is in het landschap. De temperatuur is er constant en de koele lucht wordt via een ingenieus systeem over de vinificatieruimte en de vatenkelder geleid. Het domein werkt met enorm veel respect voor de natuur. Zo wordt oa. organisch compost gebruikt als meststof. De wijn is helder en glanzend robijnrood van kleur. Op de neus onthult het aroma's van kleine verse bessen en een spoor van zure kers, versmolten met hints van bramen en zwarte kersen, gevolgd door een vleugje vanille. Deze wijn past goed bij pasta- en kalfsgerechten.



Hazenragout met polenta, witlof en snijbonen

Raymond Usseglio & Fils - Chateauneuf du Pape 2016

land: Frankrijk gebied: Rhône / Chateauneuf du Pape

druif: 80% grenache, 20% mourvèdre, syrah, cinsault & counoise

kleur: rood prijs: € 16,93 (Sligro)

De familie Usseglio is vanuit Italië naar het dorpje Chateauneuf du Pape (nabij Avignon) getrokken en is in 1948 begonnen met wijn maken. Chateauneuf du Pape is een klein wijngedebied van ca. 32 km² en heeft daarom een beperkte productie maar wel eigen Appellation d'Origine Contrôlée. Het gebied wordt gekenmerkt door een bodem van kiezels die het aanplanten van wijnranken moeilijk maken maar die 's nachts wel goed de warmte vasthouden. De wijn ruikt naar kruiden (tijm, rozemarijn, laurier) en rood fruit. In de mond komen framboos, bessen, leer, tijm, tabak en vanille naar voren. De fijne en elegant tannines worden zachter met de jaren. Aangeraden wordt om deze jonge wijn te karafferen. De wijn is nietgefilterd en kan daarom depot bevatten.



Crème brûlée van limoncello

Umberto Cesari - MOMA Spumante

land: Italië

gebied: Emilia Romagna

druif: pignoletto

kleur: wit (mousserend)

prijs: € 7,25 (Sligro)

Van het wijnhuis Umberti Cesari uit de omgeving van Bologna hebben we eerder wijnen geschonken. Deze keer hebben we de Spumante uitgezocht, waarvan de pignoletto druiven groeien op een bodem van klei en gravel. Na de eerste fermentatie vindt er nog een tweede fermentatie onder hoge druk plaats, waarna de wijn nog 120 dagen op z'n gist rijpt. Er wordt dus geen koolzuur toegevoegd. Dit levert een licht-strogele Spumante op met een intens boeket van lentebloemen en een hint van Golden Delicious.

Prijzen zijn weergegeven inclusief BTW, maar kunnen (tijdelijke) aanbiedingen zijn.

Salute!

Gerard Haagh, Leo Kloppers en Albert Immerzeel, met dank aan Richard van Hoorn (Sligro).