



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu oktober 2018

Bier

Gegrilde gamba's met dressing Hoegaarden witbier ¹

Terrine van konijn en pruimen met Trappistenbier ²

Trappistenbier-kaassoep ³

Fazantenborst met jus van Bockbier

**Warme chocoladetaartje met sabayon van kriekbier en
vanille ijs.**

1. INBEV
2. Gastronomixs, Gijs Kemmeren
3. Allerhande
4. Corculinair
5. Jeroen Meus; Corculinair

Gegrilde gamba's met een dressing van Hoegaarden witbier

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p data-bbox="204 421 555 638">Gamba's 1 kg gamba's 2,5 dl olijfolie 2 eetlepels cajunkruiden 4 eetlepels vers citroensap</p> <p data-bbox="204 678 555 824">Dressing 4 eetlepels fijngeknipte bieslook 4 dl Hoegaarden witbier</p> <p data-bbox="204 1010 411 1077">4 tomaten 1 komkommer</p>	<p data-bbox="609 421 1372 600">Gamba's Meng 1 dl olijfolie met de cajunkruiden en citroensap marineer hierin de gamba's minimaal 1 uur. 25 ml olijfolie met cajunkruiden en citroen apart houden voor serveren.</p> <p data-bbox="609 678 1273 824">Dressing: 125 ml olie, witbier met peper en zout met een staafmixer schuimig opkloppen en daarna de fijngeknipte bieslook er door roeren.</p> <p data-bbox="609 898 1388 965">Gril de gamba's kort in een grillpan (of op barbecue of onder hete grill).</p> <p data-bbox="609 1010 1388 1122">Snijd de tomaten in kleine concassee (blokjes) zonder zaadlijst en pitjes Snijd de komkommer in fijne brunoise (kleine blokjes)</p>

Serveren

Leg op een bord de garnalen en verdeel de tomaten en komkommer erover.

Besprenkel met wat olijfolie met kruiden.

Dressing over het geheel besprenkelen.

Geef er een warm briochebroodje bij.



Terrine van konijn en pruimen

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
5 konijnenbouten ½ liter groentebouillon 1 fles trappistenbier 1 eetlepel mosterd 1 blaadjes laurier 1 stuk foelie 1 kruidnagel	Braad de konijnenbouten goudbruin en blus af met de bouillon en het bier. Voeg de mosterd en specerijen toe Stoof de bouten gedurende 2 uur gaar. Verwijder de bouten en pluk het vlees van het bot.
75 gr rode wijn 13 gram balsamicoazijn 3 blaadjes gelatine 3 gram agar agar 100 gram gedroogde pruimen Peper en zout	Passeer de bouillon en meet 4,5 deciliter af Kook de bouillon samen met de rode wijn, azijn en agar agar op. Week de gelatine in koud water. Snijd de pruimen fijn en vermeng met het konijnenvlees. Laat de bouillon iets afkoelen en los hierin de gelatine op in de nog warme vloeistof Voeg het vlees en de pruimen toe aan de vloeistof, vermeng en giet in de gewenste vorm. Laat opstijven in de koele ruimte en serveer op kamertemperatuur.
100 gram pruimen 1 flesje Trappistenbier	De pruimen verwarmen in Trappistenbier
Knolselderij Bieslook	Snijd dunne plakken van knolselderij op de snijmachine. Frituur de plakjes in de olie krokant.
10 brioche broodjes	

Serveren:

Snijd de terrine in plakjes.

Leg een plak op het bord.

Garneer met enkele pruimen en de gefrituurde knolselderij.

Met de bieslook garneren.



Trappistenbier-kaassoep

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
300 gr kruimige aardappels 300 gr winterpeen 1 dikke ui 2 stengels bleekselderij 1 el milde olijfolie 2 blaadjes laurier 2 takjes verse tijm 200 ml La Trappe Quadrupel 2 kippenbouillontabletten 1 liter water 150 gram Trappistenkaas	Schil de aardappelen en winterpeen. Snijd de ui, bleekselderij, winterpeen en aardappelen in kleine blokjes. Verhit in een soeppan de olie en fruit hierin ui, laurier en tijm 5 minuten zacht tot ui glazig is. Voeg hierna de overige groente toe en bak 5 minuten mee. Schenk het bier in de pan en breng aan de kook en laat 5 minuten zacht koken. Voeg het water en de bouillontabletten toe en laat nog 20 minuten zacht koken. Rasp de kaas grof en snijd de peterselie fijn. Als de groente gaar is uit de soep de laurier en tijmtakken verwijderen. Pureer de soep met de staafmixer. Zeef de soep. Voeg de geraspte kaas geleidelijk toe aan de soep terwijl je blijft pureren met de staafmixer. Breng op smaak met peper en zout.
10 gr verse platte peterselie	Schep de soep in diep bord en bestrooi met peterselie.



Fazantenborst met jus van Bockbier

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Zuurkoolkroketten 2 sjalotjes 500 g zuurkool 500 g aardappelblokjes 200 g katenspek (gebakken) 100 g boter 100 bloem 75 ml witte wijn 150 ml bouillon zout versgemalen peper 1 tl nootmuskaat</p> <p>6 eiwitten bloem paneermeel olie om te frituren</p> <p>Appelcompote 8 friszure appels 2 dl appelsap 2 el suiker 2 el Zaanse mosterd 2 el Limburgse mosterd versgemalen zwarte peper zout</p>	<p>Zuurkoolkroketten Pel en snipper de sjalotten. Snijd de zuurkool iets fijner. Kook de aardappelblokjes en prak ze fijn Snijd het katenspek in klein en bak uit. Smelt de boter en fruit de sjalotten ca 2 minuten. Voeg in een keer de bloem al roerend toe en laat de bloem gaar worden. Voeg de witte wijn toe. Schenk al roerende de bouillon erbij en roer tot een gladde dik gebonden saus Laat ca 10 minuten zachtjes koken. Roer de aardappel, zuurkool en katenspek door de saus Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat en neem de pan van het vuur. Schenk de ragout uit op een met water omgespoelde bakplaat of ruime ovenschaal. Laat afkoelen en in minimaal 8 uur opstijven in de koelkast.</p> <p>Vorm van de ragout met bebloemde handen kroketjes van 2 bij 5 cm. Klop de eiwitten los in een schaal en strooi bloem en paneermeel in twee schalen. Haal de kroketjes eerst door het meel vervolgens door het losgeklopte eiwit en ten slotte door het paneermeel. Verhit de olie tot 180 graden en frituur de kroketjes in porties goud bruin en gaar.</p> <p>Appelcompote Appels schillen, klokhuis verwijderen en vruchtvlees in kleine blokjes snijden. In steelplan appelblokjes met appelsap en suiker aan de kook brengen. Vuur laag draaien, ca 10 minuten laten sudderen tot appel zacht is. Mosterd erdoor roeren en geheel nog 5 minuten laten inkoken Pureren en mosterd-appelmoes laten afkoelen.</p>

<p>Fazant</p> <p>5 fazanten Rozemarijn Tijm</p> <p>Olijfolie Tijm Rozemarijn Boter</p> <p>Saus olijfolie 1 klein potje zilveruitjes 2 el basterdsuiker 2 flesjes Bockbier 2 blaadjes laurier 8 eetlepels gevogeltefond (geconcentreerd) Koude boter</p>	<p>Op smaak brengen met peper en zout.</p> <p>Fazant</p> <p>Snijd de bouten los Verwijder de pezen en maak een hammetje van de poten. Konfijt de bouten ca 2 uur op 70 graden in ganzenvet met tijm en rozemarijn. Je kunt ook patrijs gebruiken</p> <p>Pureer de kruiden met olijfolie met een staafmixer. Snijd de borsten uit de karkassen. Wrijf de fazantenborsten in met de kruidenolie. Smelt 2 eetlepels boter met een scheut olijfolie in een bakpan en bak de fazanten rondom bruin. Verwarm de oven voor op 70 graden en gaar de fazanten verder in de oven tot een kerntemperatuur van 53 graden.</p> <p>Saus Verhit voor de saus een beetje olijfolie en fruit de zilveruitjes aan Voeg de basterdsuiker toe en laat smelten. Blus af met Bockbier en voeg laurier en fond toe. Laat een beetje inkoken en bind evt met koude boter</p>
---	--

Serveren:

Nappeer een beetje appelmoes met daarbij de kroketjes.

Leg daarbij een fazantborst en een pootje

Geef wat saus erbij.



Moelleux van chocolade met kriekbiersabayon en vanille ijs

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Chocoladetaartje Moelleux 250 gr pure chocolade fondant 280 g boter 5 eieren 5 eidooiers 250 gr suiker 125 gr gezeefde patisseriebloem Snufje zout</p> <p>Bakplaat Bakpapier Serveerringen Boter Bloem</p>	<p>Chocoladetaartje Beslag Smelt de chocolade met de boter op een zacht vuur Meng de eieren en de dooiers van de overgebleven eieren met de suiker. Klop het mengsel los met een garde. Zeef de bloem erbovenop en klop met een garde tot je een glad klontervrij beslag krijgt. Schenk het mengsel van gesmolten chocolade met boter bij het beslag. Roer er een snufje zout onder. Giet het moelleuxbeslag in een spuitzak. Laat het een paar uur afkoelen in de koelkast.</p> <p>Bakken: Warm de oven voor tot 210 graden celsius. Houd de bakplaat apart. Bak de moelleux vlak voor het serveren. Wrijf de binnenzijde van de serveerringen in met een beetje boter en strooi er vervolgens bloem over. Plaats de ringen op de bakplaat op bakpapier of siliconenmat. Snijd de top van de spuitzak. Spuit porties in de vormpjes. Vul de ring 2/3 met het chocoladebeslag. Het gebak zal rijzen in de oven. Bak de moelleux 8 (max 10) minuten in de oven op 210 graden.</p>
<p>Kriekbiersabayon</p> <p>1 flesje kriekbier 8 eidooiers 100 gr suiker 1 vanillestokje 200 ml slagroom</p>	<p>Kriekbiersabayon</p> <p>Kook het bier 4 minuten in een pannetje. Klop de eidooiers en de suiker los met het merg van vanillestokje. Voeg hier een beetje warm bier aan toe om te laten wennen Voeg de rest langzaam toe aan de eidooiers. Klop dit mengsel met een garde totdat de eidooiers gaar zijn op een matig vuur of au bain marie. Klop het dan koud. eventueel in keukenmachine of met handmixer. Klop de slagroom</p>

<p>Vanille roomijs 1 vanillestokje 250 ml volle melk 250 ml slagroom 4 eidooiers 125 gram suiker</p>	<p>Als de massa koud is voeg de slagroom toe. spatelend. Plaats in de koeling tot serveren</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. Laat het mengsel afkoelen. Giet de afgekoelde massa in de ijsmachine.</p>
--	--

Serveren:

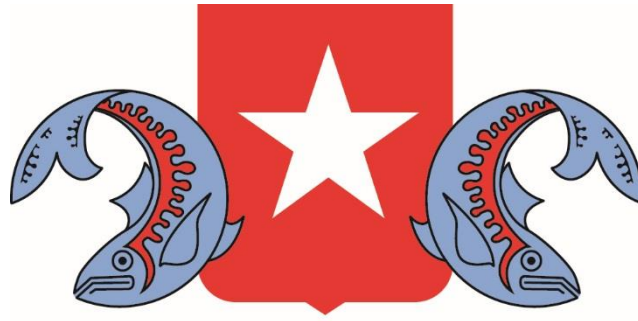
Plaats de ring met de moulleux in het midden van het bord en schuif de metalenring eraf.

Zit het gebakje te vast? gebruik een schilmesje om het gebak voorzichtig los te snijden.

Het hart van de moelleux moet vloeibaar zijn.

Serveer de krieksabayon erbij en een bolletje vanille ijs.





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Bier en spijs

oktober 2018

aperitief: Vedette extra White (Sligro)

Zacht witbier. Het heeft een frisse smaak met een fruitig accent van sinaasappel- en citroenschil. Swing het flesje alvorens in te schenken.

- **Categorie:** Fruitig & Fris
- **Soort, Smaak:** Citrus, friszuur, sinaasappel, |Zoet:**|Zuur: **|Bitter: *|Kruidig: **|
- **Alcoholpercentage:** 4,7%
- **Lekker bij:** Loempia, Mosselen
- **Brouwerij, plaats:** Brouwerij Duvel Moortgaat, Breendonk, België

Voorgerecht: gamba's met Hoegaarden witbier

Gulpener Ur Pils Bio (Sligro)

Gulpener Biologisch Ur Pilsner is een 100% biologisch pils van uitsluitend biologische hop- en gerstsoorten

- Mild kruidige hopsmaak met een licht bittertje
- Pils gebrouwen van 100% biologische gerst- en hopsoorten
- Alcoholpercentage: 5.0%
- 100% biologisch

Voorgerecht: Terrine van konijn en pruimen en Trappistenbier

Karmeliet (Sligro)

Tripel karmeliet is een zeer verfijnd en complex goud- tot bronskleurig bier met een geweldige, romige kraag.

- Uniek Belgisch driegranenbier

Soep: Trappistenbier-kaassoep

Brand Zwaar Blond (AH)

Brand Zwaar Blond is het winnende bier van de Bierbrouwedstrijd 2013. Vijf verschillende hopsoorten en 3 mouten geven dit bier zijn krachtige en fruitige smaak.

- **Categorie:** Krachtig & Blond
- **Soort, Smaak:** Bitterzoet, hop en kruidige hints, |Zoet:**|Zuur: -|Bitter: ***|Kruidig: *|
- **Alcoholpercentage:** 8,5%
- **Lekker bij:** Loempia, Nasi
- **Brouwerij, plaats:** Brand Brouwerij, Wijlre, Nederland
-

Brand Blond is een Nederlands blond bier van hoge gisting. Het bier, met onder andere vijf verschillende soorten hop, drie soorten mout en een Engelse gistsoort, wordt gebrouwen in Wijlre, bij brouwerij Brand. Het bier heeft een alcoholpercentage van 8,5%. Sinds 30 oktober 2013 is het bier verkrijgbaar.

Hoofdgerecht: Fazant met Bockbier

Kompaan Bocks (AH)

Kompaan Bier (16)

Bocks is het nieuwe ondergistende bockbier van de Haagse brouwerij Kompaan. Vol van smaak met koffietonen en een geroosterd bittertje is dit een ideale bock voor bij de haard na een verfrissende boswandeling.

Details

Brouwerij

Kompaan Bier

Bierstijl

Bockbier

Alcohol

6.8%

Categorie

Donker en Rijk

Spijzen

Gekruide gerechten, Vleesgerechten, Pittige en belegen kazen, Zoete desserts

Drinktemp.

10 °C

Volume

33 cl

Drinkmoment

Haardvuur, In goed gezelschap, Alleen, bij een boek, Bij het eten

Gisting

Ondergistend

Dessert: Moelleux met krieksabayon en vanille ijs

St Peter's Cream Stout

St. Peter's Cream Stout is een heerlijke romige stout met de smaak van **pure chocolade**. Dit geeft een heerlijke bitterzoete smaak in de afdrank van de stout. Zoals we gewend zijn van St. Peter's Brewery is ook dit biertje gemaakt met veel ervaring en geduld.

Inhoud	50 cl.
Alcoholpercentage	6,5%
Herkomst	Engeland
Type bier	Milk Stout