



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu juni 2018

Geitenkaaslolly ¹

Aspergesoep met 3 bereidingen van zalm ²

Zeebaars met artisjokcrème ³

Kwartel in jasje van pastadeeg ⁴

Aardbeien met rumijs en venkelijs ⁵

- 1: De Librije, Vianny
- 2: Gastronomixs
- 3: CCN Almere
- 4: CCN Almere
- 5: Librije's Atelier

Geitenkaaslolly

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
150 gram verse geitenkaas 10 lollystokjes of dikke satéprikkers	Maak 10 porties van 15 gram geitenkaas Rol tussen je handen 10 bolletjes ervan. Prik de balletjes aan de stokjes Leg ze even in de diepvries
Bessengelei in de smaak: framboos of braam of vlierbes of rode bes	Verwarm de gelei zachtjes in een steelplannetje Doopt de stokjes voorzichtig in de vloeibare gelei. Herhaal dit indien gewenst.
Enkele walnoten fijngehakt	Doe de gehakte noten op een bordje en druk de geitenkaaslolly voorzichtig in de noten.
Verse verveine of muntbladjes	Plaats boven op de lolly een blaadje.



Aspergesoep met 3 bereidingen van zalm Gastronomixs

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Aspergebouillon Schillen en kontjes van de asperges of 1 kilo soepasperges</p>	<p>Aspergebouillon Schillen en kontjes opzetten met 3 liter water. Voeg een beetje suiker, zout, stukje foelie, schijfje citroen toe. Laat de kook erover gaan en laat minstens een half uur trekken op een laag vuur. Zeef de bouillon.</p>
<p>Aspergesoep 1 liter aspergebouillon (van schillen getrokken) 5 dl koksroom 5 dl kippenbouillon 100 gram crème fraîche Zout en witte peper</p>	<p>Aspergesoep Kook de aspergebouillon met de koksroom en kippenbouillon in tot de juiste smaak.</p> <p>Maak op smaak met de crème fraîche en zout en peper.</p>
<p>Zalm met yuzu en Tsuyu 100 gram zalmfilet 1 eetlepel yuzusap 1 eetlepel Tsuyu (soja met dashi) 3 eetlepels druivenpitolie Zalmeitjes</p>	<p>Zalm met Yuzu en Tsuyu Snijd de zalm in 10 blokjes Maak de marinade: Meng de yuzu, Tsuyu en de druivenpitolie. Marineer hierin de blokjes zalm minstens 2 uur in de koeling.</p>
<p>Geschroeide zalmbuik 100 gram zalmbuik 20 gram sesam yoghurt dip Tahoon cress</p>	<p>Geschroeide zalmbuik Snijd de zalmbuik op maat en maak de yoghurt dip.</p>
<p>Sesam yoghurt dip 100 gram Griekse yoghurt 50 gram sesampasta (Tahin) 1 teentje knoflook 8 gram sushi azijn 6 gram honing</p>	<p>Sesam yoghurt dip Meng alles met elkaar en breng op smaak met zout en peper.</p>
<p>Zalmtartaar met BBQ smaak 100 gram zalmfilet Sjalot</p>	<p>Zalmtartaar met BBQ smaak Voor de zalmtartaar de zalmfilet fijnsnijden en mengen met fijngesneden sjalot en fijngesneden bieslook. Meng met houtskoololie</p>

<p>Bieslook Houtskoololie Fleur de sel citroensap</p> <p>Houtskoololie: Enkele stukken houtskool 1 liter arachideolie Zout</p> <p>Aspergenoedels 500 gram geconcentreerde aspergebouillon 4 gram agar agar 4 gelatineblaadjes (geweekt) 4 dl extra vierge olijfolie</p>	<p>Op smaak brengen met Fleur de sel en citroensap</p> <p>Houtskoololie Steek voor de houtskoololie een paar stukken houtskool aan en laat gloeien tot ze volledig wit zijn. Laat afkoelen tot ongeveer 200 C en giet er in 1 keer een royale hoeveelheid arachideolie op. Voeg een theelepel zout toe en laat het geheel 1 dag trekken. Giet door een koffiefilter in een flesje</p> <p>Aspergenoedels Kook 1 liter bouillon in tot ½ liter. Breng de aspergebouillon samen met de agar agar aan de kook en laat enkele minuten doorkoken. Giet in een passende maatbeker en monteer direct met de olijfolie met behulp van staafmixer. dit lijkt mayonaise. Zorg dat de massa nog warm is en los er dn de geweekte gelatine in op Stort op een passende plaat zodat een laag van ongeveer 4 millimeter dikte en laat afkoelen Snijdt dit in de gewenste vorm. Linten Je kunt dit ook gebruiken om cannelloni's, open ravioli of bavaroise van maken</p>
--	--

Serveren:

Soep: Schuim de aspergesoep op met een staafmixer
Doe de aspergenoedels in de borden en giet de soep erlangs.

Zalm:

Schroei de zalmbuik heel kort met behulp van een gasbrander. plaats op een lepel
en werk af met de yoghurt sesamdip en takje Tahoon cress

Zalmtartaar: maak een quenelle en leg op een lepel

Leg het blokje gemarineerde zalm op een lepel garneer met zalmeitjes

Plaats de zalmlepels bij de soep en serveer direct



Zeebaars met artisjokcrème en mousseline van macvin, citrusvinaigrette

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Ansjovisduxelles 40 gram eetlepel kappers 150 gram geroosterde en fijngemalen pijnboompitten 75 gr fijngesneden ansjovis 75 gr gesnipperde sjalot 2 tenen knoflook 1 dl olijfolie Cabernet Sauvignon azijn (rode wijnazijn)</p> <p>Artisjokcrème 5 diepvries artisjokbodems 1 dl olijfolie 1 dl gevogeltefond 45 gr geraspte Parmezaanse kaas 25 gr pijnboompitten 15 ml opgeklopte room.</p> <p>Mousselinesaus van macvin 450 gram gezouten boter 3 eidooiers 45 ml dragonazijn 15 ml marc de Bourgogne 30 ml witte wijn 30 ml citroensap Naar smaak cayennepeper</p> <p>Citrusvinaigrette 1 dl olijfolie</p>	<p>Ansjovisduxelles Week de ansjovisfilets gedurende een ½ uur in koude melk Verwarm de olijfolie en voeg de sjalotten en versnipperde knoflook toe, alsmede de fijngemalen pijnboompitten, kappertjes en fijn gesneden ansjovis. Zet van het vuur en laat alles smelten. Breng op smaak met Caberbet-Sauvignon azijn. (voorzichtig niet alles tegelijk)</p> <p>Artisjokcrème Gaar de artisjokbodems in bouillon. Mix de artisjokken fijn en voeg pijnboompitten, geraspte Parmezaan en bouillon toe. Draai tot een emulsie en voeg olijfolie en room toe. Duw de emulsie met een pollepel door een fijnmazige bolzeef. Breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Mousselinesaus van macvin Klaar de boter. Klop de eidooiers op met de dragonazijn (let op temperatuur) Breng op smaak met citroensap, marc de bourgogne, witte wijn en cayennepeper Monteer met de gesmolten boter.</p> <p>Citrusvinaigrette Meng de olijfolie met de rest van de ingrediënten en breng op smaak met peper en zout.</p>

<p>30 gram brunoise van gekonfijte citroen 15 gram sushi azijn 15 gram zestes / rasp van: Sinaasappel Limoen en Citraen</p> <p>Zeebaars 10 zeebaarsfilets olijfolie</p> <p>Groente 5 vleestomaten 75 gr bieslook</p>	<p>Zeebaars Verpak de filets in aluminiumfolie en warm 15 minuten in een oven van 50 C. Bak daarna de vis kort aan in een pan op niet te hoog vuur</p> <p>Groente Pliceer de vleestomaten (velletje af) Snijd de tomaten in kleine blokjes (concassé) Bieslook fijn snijden</p>
--	---

Serveren:

Bestrijk de gebakken zeebaars met de ansjovisduxelles

Trek een streep artisjokcrème voor de vis

En trek strepen mousselinesaus

Garneer met tomatenconcassé en bieslook, breng verfrissing met citrusvinaigrette.



Kwartel in krokant pastanestje

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Kwartels 10 verse kwartels ½ dl olijfolie Rozemarijn Tijm Salie</p> <p>Saus Kwartelkarkassen 1 wortel 2 stengels bleekselderij 1 ui ½ l rode wijn</p> <p>Salie</p> <p>Farce 400 gram kalkoenvlees 1 wijnglas cognac Tijm Salie Rozemarijn 1 ei</p> <p>Puree 15 aardappels 2 stengels bleekselderij 2 takjes tijm</p>	<p>Kwartels Haal de poten van de kwartels. Schuif het pootvlees van het bovenste botje. Het onderste botje draaien en eruit halen en een “hammetje” ervan maken door het bovenste botje door het onderste velletje halen. De borstjes uit het karkas snijden door met een scherp mes langs het borstbeen in te snijden. Het borstje een voor een langs het borstbeen eruit snijden. Konfijt de pootjes 3 uur in de olijfolie met kruiden op 90C.</p> <p>Saus Bruneer de karkassen met het groenteboeket in de oven op 230 C. Als de karkassen mooi bruin zijn, afblussen met rode wijn en op hoog vuur inkoken tot de helft. Dat aanvullen met water en opnieuw reduceren tot de helft.</p> <p>Passeer de fond en kook verder met een paar blaadjes salie.</p> <p>Farce Marineer het kalkoenvlees met de kruiden in de cognac: 20 minuten Draai dit alles zeer fijn in de keukenmachine, zorg dat alles zeer koud is Op het laatst het ei toevoegen en op smaak brengen met peper en zout. Doe de farce tussen de filets en zet weg in de koelkast.</p> <p>Puree Kook de aardappels met de selderijstengels en ui in water met een beetje zout helemaal gaar.</p>

<p>2 bosjes rucola 10 gedroogde pomodorie</p> <p>Pasta Zie bijlage</p>	<p>Als de aardappels gaar zijn, afgieten en door de pureeknijper halen. zet weg.</p> <p>Vlak voor het opdienen door de stampot scheppen.</p> <p>Pasta Maak het pastadeeg en leg het een half uur te rusten in de koeling. Zie pastadeeg maken. Snijd er tagliolini van, dit is smalle tagliatelle, snijd ze in stukken van 20 cm en blancheer in kokend zout water. Spoel onmiddellijk af in koud gezouten water. Wikkel de tagliolini om het kwartelvlees.</p> <p>Braad de pakketjes in wat olijfolie aan tot lichtbruin en braad ze dan nog 25 minuten in de oven.</p>
---	---

Serveren:

Verwarm de puree en voeg de fijnggehakte rucola en fijngesneden pomodorie toe.

Breng op smaak met peper en zout

Leg een metalen cirkel op het bord en druk hier de puree in aan.

Drappeer de kwartel erop.

Saus en pootjes eromheen.



Aardbeien met rum- en venkelijs Librije's Atelier

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Citroenbasis 675 gram water 300 gram suiker 375 gram citroensap</p> <p>Rumijs 270 gram slagroom 90 gram melk 135 gram suiker 170 gram eidooiers 30 gram rum</p> <p>Venkelijs 750 gram venkel 750 gram citroenbasis 7 gram agar</p> <p>Kruimeldeeg 75 gram bloem 75 gram suiker 50 gram boter</p> <p>Aardbeientartaar 30 aardbeien Venkelloof 1 dl citroenbasis</p>	<p>Citroenbasis Kook alle ingrediënten samen op tot de suiker is opgelost.</p> <p>Rumijs Breng de room, melk en suiker aan de kook. Giet de vloeistof kokend op de eidooiers. Giet de massa terug in de pan en verwarm deze al roerende op een middelmatig vuur tot 85 C, zodat de eidooier gaar wordt. Gebruik hiervoor een spatel. Giet de massa door een zeef in een roestvrijstalen kom en laat het mengsel afkoelen op ijswater. Voeg de rum toe en draai het op in de ijsmachine. Wil je minder rum smaak, de rum eerst verwarmen. (Maak het ijs vlak voor het serveren drinkbaar door melk toe te voegen.)</p> <p>Venkelijs Pers de venkel uit met de sapcentrifuge. Weeg van dit sap 375 gram af. Kook de citroenbasis op met de agar en laat een minuut doorkoken. Laat dit afkoelen tot kamertemperatuur en meng het dan door het afgewogen venkelsap. Draai de massa op in de ijsmachine</p> <p>Kruimeldeeg Meng met de vingertoppen de bloem met de suiker en de boter tot een kruimeldeeg. Bak dit 20 minuten af op een plateau met bakpapier in een oven van 160 c. Laat het afkoelen en hak het fijn.</p> <p>Aardbeientartaar Snijd de aardbeien in een fijne tartaar. Hak het venkelloof fijn. Marineer de aardbeien met de citroenbasis en fijngehakte venkelloof.</p>

<p>Mascarpone 500 gram mascarpone 2 eetlepels poedersuiker 1 citroen</p> <p>Overige ingrediënten 10 aardbeien Venkelloof</p>	<p>Laat de tartaar vlak voor het serveren uitlekken op een zeef.</p> <p>Mascarpone Roer de mascarpone los samen met de poedersuiker. Rasp hier naar smaak iets citroenschil doorheen. Bewaar de crème in een spuitzak in de koelkast.</p>
--	--

Serveren:

Veeg de mascarpone op het bord.

Leg de aardbeientartaar erop.

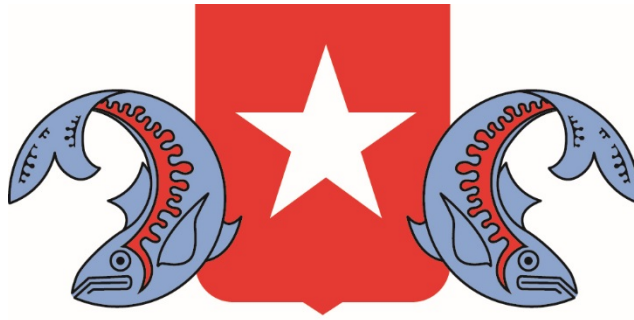
Verdeel hierop de twee soorten ijs.

Strooi het kruimeldeeg erover en leg als laatste de kwarten aardbei en het venkelloof op het bord.

Basisrecept pastadeeg maken

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>450 gram farina tipo "00" grano tenero 4 eieren Olijfolie zout Eventueel water</p>	<p>Meng de bloem met het zout.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Maak van de bloem een "bergje" op de werkbank. Maak een kuiltje in het midden, laat daarbij voldoende bloem op de bodem liggen. Breek de eieren in een kommetje en voeg de olijfolie bij de eieren. Klop de eieren los en laat dit mengsel in het kuiltje glijden.2. Werk met een vork, beetje bij beetje, de bloem vanaf de binnenkant van de kuil door de eieren en de olijfolie, Pas op dat de rand niet doorbreekt. Ga door tot de bloem al het ei heeft opgenomen en er een werkbaar deeg ontstaat. Kneed verder met de handen tot een samenhangend deeg. Voeg alleen als het echt niet lukt om een samenhangend deeg te maken, een beetje water toe.3. Kneed het deeg 8 - 10 minuten stevig door. Voeg wat bloem tot als het plakkerig blijft. Uiteindelijk moet het een glimmende, elastische deegbal zijn. <p>Het deeg kan ook eventueel in een keukenmachine gekneed worden.</p> <ol style="list-style-type: none">4. Wikkel het deeg strak in plastic folie en laat het minstens een half uur op een koele plaats rusten.5. Bevestig de pastamachine aan de rand van het werkblad. Neem een deel van het deeg, strooi er wat bloem op. Zet de roller op de breedste stand en haal het deeg er 2 of 3 keer doorheen. Vouw het deeg in drieën. draai het een kwartslag en haal het opnieuw door de machine. Als het deeg vochtig of plakkerig aanvoelt, bestuif het dan elke keer dat je het door de machine haalt met bloem. doe dit 8 tot 10 keer tot het deeg soepel en elastisch is. Vouw het deeg daarna niet meer.6. Zet de roller een tandje lager en haal het deeg erdoor, tot het deeg de gewenste dikte heeft. Bij sommige machines zul je de laatste stand niet gebruiken, omdat het deeg anders scheurt. Stop in dat

	<p>geval bij de een na laatste stand en haal het deeg een paar keer door de machine. Het deeg wordt dan steeds iets dunner. Deze methode pas je ook toe bij machines waarbij het deeg bij de laatste stand niet dun genoeg uitgerold kan worden.</p> <p>7. De vellen die klaar zijn leg je op een theedoek. Dek ze af met een andere theedoek als je er gevulde pasta van wilt maken. voor gewone pasta laat je ze 10 minuten onafgedekt drogen.</p> <p>8. Herhaal dit met de andere delen van het deeg.</p> <p>9. Snijd voor lasagnevellen het deeg in de gewenste grootte. Voor tagliatelle of spaghetti gebruik daar de bestemde opzetstukken voor.</p> <p>10. Wil je de pasta bewaren leg dit op theedoeken en bestrooi het met maismeel.</p>
--	---



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn en spijs – juni 2018

Aperitief / Geitenkaaslolly

Schloss Vollrads Riesling Kabinett feinherb

land: Duitsland

gebied: Rheingau

druif: Riesling

serveertemperatuur: 9 – 11°C

kleur: wit

prijs: € 14,51 (Sligro)

Schloss Vollrads ligt in het relatief kleine gebied Rheingau dat zich grofweg uitstrekt tussen de rechteroever van de Rijn en Wiesbaden. Op het slot wordt al meer dan 800 jaar wijn geproduceerd, vrijwel uitsluitend van Riesling. Deze Kabinett feinherb is lichtzoet, fris en fruitig met tonen van appel, grapefruit en perzik. Het alcoholpercentage is 10,5%.

De wijn laat zich goed combineren met gekruide gerechten zoals Aziatische curry's, maar ook met risotto, asperges, en vis en schaaldieren



Aspergesoep met 3 bereidingen van zalm

Villamedoro Pecorino

land: Italië
Abruzzen

gebied:

druif: Pecorino

kleur: wit
(Sligro)

prijs: € 7,23

Niet te verwarren met de Pecorino schapenkaas, want daar heeft deze wijn niets mee van doen. Deze wijn komt van een wijnhuis (1997) in de Abruzzen in midden-



Italië. Het ligt op een hoogte van ca. 200 meter op een bodem van klei en zandsteen.

Over de wijn zelf laat de producent niet veel meer weten dan dat hij in stalen vaten gefermenteerd is. Wij hebben hem uitgezocht niet zozeer bij de asperges, maar meer bij de zalmvariëaties omdat we denken dat de uitgesproken smaak daarbij tot z'n recht komt.

Zeebaars met artisjokcrème

Rioja Amaren

land: Spanje

gebied: Rioja

druiven: 85% Viura, 15% Malvasia

serveertemperatuur: 13°C

kleur: wit

prijs: € 10,88 (Sligro)

De bodem van de wijngaarden van wijnmaker Fidel Fernández Gómez is arm, waardoor de druiven in kleine trossen groeien die perfecte rijping met sterke geconcentreerde nuances opleveren. De druiven worden gefermenteerd en vervolgens 7,5 maand gerijpt op nieuwe Franse eikenhouten vaten. Voor de kenners: in 2018 kreeg deze wijn 90 punten in de Spaanse Guía Peñín.

Kleur: strogeel. Hoge aromatische intensiteit, met gemengde nuances van siroopfruit en cake. In de mond is de wijn zacht en rond, met een hoge complexiteit van citrusmaken (citroenschil), tonen van ananas, pijptabak en aromatische planten met een minerale en elegante afdronk. Combineert goed met pasta, rijstgerechten, wit vlees met lichte sauzen,



gebakken of gegrilde vis, zeevruchten, gegrilde groenten en foie gras.

Kwartel in een jasje van pastadeeg

Pérez Cruz – Carménère Limited Edition 2015

land: Chili

gebied: Maipo Valley

druif: 93% Carménère, 7% Syrah

serveertemperatuur: 16 – 18 °C

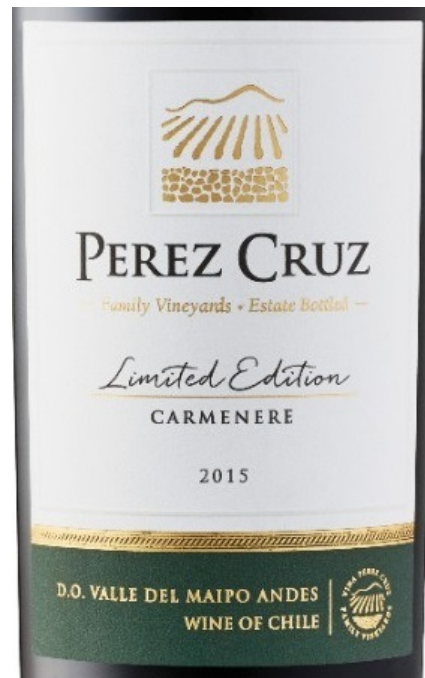
kleur: rood

prijs: € 12,09 (Sligro)

De carmenèredruiven van deze Limited edition komen van de wijngaard van Pérez Cruz in Maipo Alto, op èèn van de hoogst gelegen percelen op de uitlopers van de Andes. De druiven zijn handgeplukt en voor 16 maanden in eiken vaten opgeslagen.

Deze wijn heeft de volle smaak van zoet, zwart fruit en kersen. Kruidig gemaakt met gemengde specerijen, vanille en een verfrissend vleugje eucalyptus. Subtiële houttonen maken de smaak volledig en geeft een goede balans in de afdronk.

De wijn gaat goed samen met rundvlees, pasta, lam, gevogelte en harde oude kaas.



Aardbeien met rumijs en venkelijs

Sergio Grimaldi – Brachetto Piemonte

land: Italië

gebied: Piemonte

druif: Brachetto

serveertemperatuur: 13°C (koelen dus!)

kleur: rood

prijs: € 8,60 (Sligro, aanbieding)



De wijn wordt voor 100% van Brachetto-druiven gemaakt, geproduceerd op een kleine wijngaard op de helling achter San Grato, in het noordwesten van Italië. De wijnstokken zijn ongeveer 30 jaar oud.

Brachetto heeft een mooie roze kleur. In de geur vindt je tinten van bosbessen en andere kleine bessen. De smaak van de wijn is zoet, maar met een goede frisheid.

Dit is een zeer geschikte wijn voor desserts met rood fruit. Een mooie afsluiter dus in combinatie met ons aardbeien gerecht.

Waar mogelijk zijn de reguliere prijzen (zonder korting) inclusief BTW weergegeven.

Salute!

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