

CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

## **Menu februari 2025**

### **Krokante visgraat**

Angelos Koligliatis

### **Spinaziesoep**

Mustafa Gomaa

### **Artisjok met rode mul**

Tomás Duncko

### **Dunne lende van het kalf met dragonsaus**

Culinaire Ambiance

### **Crostoli**

Laura Zavan

## Krokant visgraat amuse met zalm

Angelos Koligliatis

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Krokante visgraat</b> 55 g eiwit 55 g boter 40 g aardappelzetmeel 12,5 g amandelmeel 37 g verse zalmfilet 2 g zout 1,5 g bottarga poeder 2,5 g tomatenpoeder	<b>Krokante visgraat</b> Doe alle ingrediënten in een krachtige blender en mix op maximale snelheid gedurende ca 2 minuten tot er een homogene pasta ontstaat. Zeef door een fijne zeef en verdeel met een palet over de speciale visgraat siliconen vormpjes. Bak in een voorverwarmde oven op 150°C gedurende 12-15 minuten. Haal uit de oven en ontvorm voorzichtig terwijl ze nog warm zijn.
<b>Vulling</b> 75 g roomkaas 40 g gerookte zalm 15 g volle room ½ limoen ½ citroen	<b>Vulling</b> Doe roomkaas, gerookte zalm, room, citroensap, limoensap en schil in een blendeer Mix tot een homogeen mengsel Zeef door een fijne zeef en doe in een spuitzak.
<b>Serveren</b> Tomatenpoeder  Zalmeitjes Microgreens Citraengel	<b>Serveren</b> Bestuif de krokante visgraten met tomatenpoeder met behulp van een zeef. Vul met de gerookte zalmcrème. Voeg stippen citroengel en zalmeitjes toe. Werk af met microgreens.



## Spinaziesoep met spinaziechips

Mustafa Gomaa

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p>300 g spinaziebladeren</p> <p>60 g sjalot 100 g boter 70 g olijfolie 1 liter groentebouillon 500 g aardappel</p> <p>170 g room Zout en witte peper</p>	<p>Blancheer de spinazie in gezouten water gedurende 10 seconde in kokend water. Laat afkoelen in ijswater.</p> <p>Fruit de sjalot met olie en een beetje boter op middelhoog vuur.</p> <p>Voeg de bouillon toe. Snijd de aardappels in plakjes en voeg toe aan de bouillon. Breng aan de kook Laat sudderen.</p> <p>Voeg de geblancheerde spinazie toe aan het mengsel.</p> <p>Voeg de room en boter toe. Breng op smaak met peper en zout. Laat alles even doorkoken.</p> <p>Doe alles in de blender en zeef alles.</p>
<p><b>Spinazie chips</b> 100 g spinazieblaadjes</p> <p>70 g maizetmeel 500 g gekookt water Zeezout</p>	<p><b>Spinazie chips</b> Blancheer de spinazieblaadjes 5 seconde in kokend water en laat afkoelen in ijswater</p> <p>Doe de geblancheerde bladeren met het gekookte water in de blender. Maal tot een egale massa. Giet de vloeistof in een pan op middelhoog vuur met maizetmeel. Klop alles door elkaar tot het een dik mengsel is.</p> <p>Spreid uit op een siliconenmatje of bakpapier Bak in de oven 100°C gedurende 1-1 ½ uur.</p> <p>Laat het afkoelen en bak in hete olie tot het krokant is.</p> <p>Gebruik bovenop spinaziesoep en wasabi-mayonaise.</p>

<p><b>Groene kruidenolie</b>  100 g spinazie  80 g platte peterselie  80 g dragon  80 g dille  2 citroenrasp  400 ml olijfolie  2 g xanthaan  3 g zout</p> <p><b>Serveren</b></p> <p>Wasabi mayonaise  Cress</p>	<p><b>Groene kruidenolie</b>  Was de spinazie  Pluk de blaadjes van de dragon  Snijd de peterselie en dille grof.  Blancheer alles kort in kokend water  Laat afkoelen in ijswater.  Druk alles goed uit.  Doe de kruiden en spinazie met het zout en de limoenen, rasp en olie in de blender.  Meng het minstens 8 minuten op het hoogste niveau tot 40°C  Doe de massa in een fijne zeef.  Meng de olie met het xanthaan gedurende 1 minuut</p> <p>Vul het in een spuitzak en hang minstens 30 minuten op.  Snijd een klein stukje van de punt af en vang de olie op.</p> <p><b>Serveren</b>  Doe de soep in bord of kom.  Druppel wat groene kruidenolie in de soep  Leg een deksel van spinaziechip erop  Op de spinaziechip dotjes wasabi mayo en cress.</p>
--	---



## Rode mul en gevulde artisjok met garnalencrème

Tomás Duncko

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Artisjok</b> 10 artisjokbodems Citroen Zout en peper Boter	<b>Artisjok</b> Bij verse artisjokken de artisjok schoonmaken. Tot je de bodem overhoudt. Doe de artisjokbodems met citroenwater en zout en peper in een vacuümzak en vacumeer. Gaar de artisjok gedurende 30 minuten op 90°C. Haal uit de zak.
Boter Olie knoflook	Of  Artisjokbodems diepvries gebruiken. Doe de gekookte artisjokken in olie en boter en knoflook tot ze goudbruin zijn.
<b>Garnalencrème</b> 150 g garnalen 4 el olijfolie 100 ml witte wijn 30 ml sojasaus Kikkoman	<b>Garnalencrème</b> Bak de garnalen in de olie. Bedek ze met witte wijn en sojasaus. Laat de alcohol verdampen en doe in een blender.
4 eetlepels citroensap Nori zeewier vlokken 120 g ricotta Zout en peper	Voeg citroensap en Nori zeewier vlokken en ricotta toe. Meng goed door elkaar. Breng op smaak met peper en zout Doe de crème in een spuitzak.
<b>Gepofte tapioca</b> 200 g tapiocakorrels 2 liter water	<b>Gepofte tapioca</b> Kook de tapioca in ruim water voor 30 - 40 minuten. Af en toe roeren.  Giet ze in een zeef en spoel ze goed af  Leg ze op een siliconenmat. Let op het is plakkerig, om met de spatel plat te smeren, de spatel nat maken, plakt het minder.  Droog ze in een droogoven of gewone oven bij 80°C voor 4-6 uur.  Laat ze na het drogen nog enkele uren afkoelen.

<p><b>Rode mul</b> 10 rode mul filets</p> <p>Peper en zout Eiwit</p> <p>Gedroogde tapioca parels</p> <p>Olie Boter Knoflook</p> <p><b>Saus</b> Room met crème fraîche Peterselie olie</p> <p><b>Serveren</b></p> <p>Vene cress Zorri cress Scarlet cress</p>	<p><b>Rode mul</b> Bij hele mul de mul schoonmaken. De vinnen afknippen en filets uitsnijden.</p> <p>Kruid de filets met peper en zout. Klop het eiwit los. Haal de filets door het eiwit. Haal de filets door de gedroogde tapioca parels Leg de filet op een schuimspaan Besprenkel met een sauslepel de hete olie over de vis. Giet net zolang de hete olie tot de tapiocaparels opzwellen en poffen en het visvlees zacht wordt.</p> <p><b>Saus</b> Verwarm de room met de crème fraîche Meng de crème fraîche met de peterselie-olie.</p> <p><b>Serveren</b> Haal de artisjok uit de konfit en leg op het bord. Spuut de garnalencrème in de artisjok. Leg de gebakken gepofte rode mulfilet erop.</p> <p>Garneer met wat cress en een bloemetje en drapeer de saus eromheen</p>
--	---



## Dunne kalfslende en dragonsaus

Culinair Ambiance

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Crumble</b> 6 sneetjes peperkoek	<b>Crumble</b> Droog enkele sneetjes peperkoek 1 uur in de oven aan 100°C Laat vervolgens 2 uur drogen alvorens te verkrumelen.
<b>Broccoli</b> Enkele roosjes	<b>Broccoli</b> Breng een pan met water met zout aan de kook en blancheer de roosjes broccoli hierin. Zijn ze beetgaar in ijswater afkoelen. Vlak voor het opdienen warmen in een klontje boter.
<b>Wortelcrème</b> 2 sjalotje 7-8 wortels Komijnzaadjes Kippenbouillon	<b>Wortelcrème</b> Stoof het sjalotje aan. Voeg de wortel klein gesneden toe en zet onder met kippenbouillon Voeg komijnzaadjes toe en breng aan de kook. Als wortels gaar zijn pureren en mix tot een gladde crème. Houd warm bv in sous vide.
<b>Vlees</b> 1200 g kalfslende Boter 3 takken dragon	<b>Vlees</b> Doe de kalfslende met een klontje boter takje dragon in een vacumeerzak. Vacumeer het vlees. Gaar in de sous vide 30 minuten bij 58°C.
Olijfolie Boter	Haal het vlees uit de sous vide. Bak het vlees in wat boter en olijfolie voor een heerlijk maillard korstje.
<b>Dragonsaus</b> 2 banaansjalotje 400 ml witte wijn 200 ml dragonazijn of witte wijnazijn 2 tl witte peperkorrels 20 takjes dragon	<b>Dragonsaus</b> Snijd het sjalotje fijn. Kneus de peperkorrels. Doe het sjalotje in de pan en laat even zweten, Blus af met de witte wijn, gekneusde peper, azijn. Breng aan de kook. Rits de blaadjes van de dragon. De takjes gaan bij de witte wijn. Zet het vuur laag en laat de uitjes gaar worden. De blaadjes hakken en bewaren.

<p>200 ml room</p> <p>150 g koude roomboter</p>	<p>Kook voor de helft in. Schenk door een zeef en druk de sjalot door het zeef. Breng de gezeefde massa samen met de room en dragonblaadjes aan de kook. Laat nog wat inkoken.</p>
<p><b>Serveren</b></p>	<p>Vlak voor serveren de ijskoude boter erdoor kloppen.</p> <p><b>Serveren</b> Snijd het vlees in plakjes Maak een veeg met de wortelcrème. Leg de crumble naast de wortelcrème Leg het vlees erop. Leg aan de andere kant van het vlees de broccoliroosjes. Geef een beetje saus erbij</p>



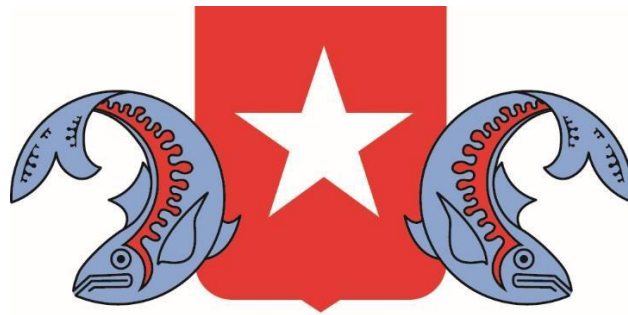


## Crostoli

Laura Zavan

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
350 g bloem 00 50 g basterdsuiker 1 theelepel bakpoeder 60 g ongezouten boter 2 eidooiers 90 ml grappa 2 eetlepels volle melk	<p>Doe de bloem met de basterdsuiker, bakpoeder en snufje zeezout in een kom. Voeg de boter, eidooiers, grappa en de melk toe. Meng alles handmatig tot een mooi deeg.</p> <p>Als het deeg te droog is, voeg dan wat extra melk toe. Als het deeg te nat is, voeg dan wat extra bloem toe.</p> <p>Kneed het deeg minstens 5 minuten.</p> <p>Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een plak van 1 mm dik.</p> <p>Je kunt het ook met de pastamachine uitrollen, maar dan heb je wel extra bloem nodig, zodat het deeg gemakkelijk door de machine glijdt.</p> <p>Snijd het deeg met een gekarteld rolwiel in repen, ongeveer net zo breed als een houten liniaal en 19 cm lang.</p>
Olijfolie om te frituren	Verwarm de olijfolie in een diepe hapjespan, maximaal tot de helft gevuld, tot 180°C en frituur de crostoli ongeveer 3 minuten totdat ze goudbruin zijn en opgezwollen zijn.
Poedersuiker	Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze voor het serveren met poedersuiker.





CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

## Wijn & Spijs februari 2025

Krokante visgraat

Wijn:

**Domaine Du Clos Du Roc**

Spinaziesoep

Wijn:

**Domaine Mas Latour Lavail, Argila**

Artisjok met rode mul

Wijn:

**Albet i Noya, El Fanio**

Dunne lende van het kalf met dragonsaus

Wijn:

**Villa Leone, Amarone, Valpolicella Ripasso DOC Classico**

Crostoli

Wijn:

**Araldica, Moscato d'Asti DOCG**

Krokante visgraat  
Wijn:  
**Domaine Du Clos Du Roc**

Herkomst:	Loire, Frankrijk
Druif:	Sauvignon Blanc. De sauvignon blanc wordt in deze regio Blanc Fumé de Pouilly genoemd.
Jaar:	2023
Wijnschrijving:	<p>Heldere, lichtgele wijn met groene tonen. Aromatisch en fris in de neus met geuren van ananas, zwarte bessen en oranjebloesem.</p> <p>Frisse afdronk met tonen van grapefruit en ander citrusfruit.</p> <p>Geadviseerde schenkt temperatuur tussen 8°C en 10°C.</p> <p>Naar ons idee past de wijn goed bij het vette van de zalm met het krokantje.</p>



Spinaziesoep

Wijn:

**Domaine Mas Latour Lavail, Argila**

Herkomst: Roussillon, Frankrijk

Druif: Voignier

Jaar: 2023

Wijnomschrijving: De wijn wordt gemaakt door Catalaanse wijnmakers aan de Franse kant van de grens. In de mond geven levendigheid en volheid een mooi evenwicht en lengte, fruitige en aanhoudende afdrank. Wijnen van Voignier druiven kenmerken zich door een boeket van zacht fruit en bloemen, laag zuurgehalte, kracht en droogte. Meestal worden Voignier wijnen jong genuttigd.

Deze geuren en smaken passen mooi bij het frisromige karakter van deze soep



Artisjok met rode mul  
Wijn:  
**Albet i Noya, El Fanio**

Herkomst:	Penedés, Spanje
Druif:	Xarel-lo, deze druif is ook een van de basisdruiven voor cava
Jaar:	2022
Wijnschrijving:	Typische xarel-lo neus met veel mineraliteit, vegetale tonen als bleekselderij maar ook rijpe peer en wat boterigs. In de mond dan verrassend fris, met ingetogen peer mooie zuren en een lange minerale afdronk.
	Vanwege deze karakteristieken denken wij een mooie combinatie met de artisjok en mul.



Dunne lende van het kalf met dragonsaus

Wijn:

**Villa Leone, Amarone, Valpolicella Ripasso DOC Classico**

Herkomst:	Veneto, Italië
Druif:	Corvina Veronese en Corvinone Veronese, tweede vergisting op de schilletjes van de Amarone
Jaar:	2022
Wijnschrijving:	Verleidelijke wijn gemaakt volgens de Ripasso-methode, hetgeen de wijn zijn zachtheid en concentratie geeft. Met intese tonen van rijpe kersen, jam, kruiden en een aangenaam bittertje. Een lichte aardse toon wordt aangevuld met een prettige kruidigheid. De ideale wijn om te schenken bij rood vlees



Crostoli  
Wijn:  
**Araldica, Moscato d'Asti DOCG**

Herkomst:	Asti, Italië
Druif:	Moscato
Jaar:	2021
Wijnschrijving:	In de neus honing en witte bloemen. De mond wordt gevuld met smaken van abrikoos, perzik. De wijn heeft een heerlijke zoetheid die goed past bij het romige dessert met citrustonen. De zoetheid van deze wijn sluit goed aan dit carnavalsdessert.

