

CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu December 2024

Joie de Vivre

Klassiek in hedendaags jasje

Coquilles

Bocuse

Gougères

Uiensoep en croute

Slakken met paddenstoelen

Jonnie Boer

**Kalfslever met uiencompote in vinaigrette met
zwarte knoflook**

Nicolas Misera

Crème brûlée met macarons met bananenkaramel

Erik van Loo

Coquille afgeblust met pastis

Bocuse

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
10 coquilles of 1-3 p.p.	Spoel de coquilles af onder stromend water en laat ze uitlekken in een vergiet.
Peper en zout	Dep ze droog met keukenpapier en bestrooi ze met peper en zout
75 gram roomboter	Verhit de roomboter in een koekenpan en bak de coquilles in 3 minuten aan beide kanten op
75 ml pastis	middelhoog vuur goudbruin.
	Voeg de pastis toe en flambeer!
	Dit doe je door de pan schuin te houden en de vlam in de pan te laten komen of door de pastis aan te steken met een aansteker.
	Let op!! Zet de afzuigkap uit.
	Laat de vlam kleiner worden en leg deksel op de pan om de vlammen te doven.
4 eetlepels crème fraîche	Neem de coquilles uit de pan en houd ze warm in alufolie.
1 bosuitje	Voeg de crème fraîche toe en roer tot een gebonden saus ontstaat. Breng op smaak met peper en zout.
stokbrood	Verdeel de coquilles over de borden (schelp) en schep de saus eromheen en garneer met de bosui.
	Serveer met stokbrood



Gougères

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
25 cl water 100 g boter 150 g meel	Water met boter aan de kook brengen. Van het vuur halen en het meel in een keer toevoegen
	Goed mengen Weer op laag vuur deeg continu draaien en laten "drogen". Laat een beetje afkoelen.
4 eieren	De eieren één voor één met een houten lepel door het deeg mengen. Kan met de hand of in de keukenmachine. Het deeg moet een lint vormen.
100 g geraspte gruyèrekaas Een beetje zout, peper en nootmuskaat	100 g kaas door het deeg mengen. Met een spuitzak kleine bolletjes op een bakplaat spuiten.
50 g geraspte gruyèrekaas	Op elk bolletje een beetje geraspte kaas doen. In de oven op 200°C ongeveer 20 minuten bakken.
zout	Haal uit de oven en strooi een beetje zout erover. Het lekkerst zijn ze krap gebakken net uit de oven.



Soupe à l'oignon Uiensoep en croute

<p>Ingrediënten (voor 10 personen)</p> <p>60 g roomboter 1 kg uien</p> <p>2 tenen knoflook 1 laurierblad 4 takken tijm 1 eetlepel majoraan</p> <p>240 ml witte wijn</p> <p>1 liter verse runderbouillon</p> <p>Zout en peper</p> <p>Serveren</p> <p>10 plakjes bladerdeeg</p> <p>1 Eidooyer losgeklopt Tijm geritst</p> <p>Alternatief klassiek</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Maak de uien schoon. Halveer de uien en snijd in dunne halve ringen. Smelt de boter in een grote pan. Fruit de uien langzaam aan. Laat ze ongeveer 20 – 30 minuten zachtjes bakken, totdat ze mooi gekaramelliseerd zijn. Hoe langer je ze bakt, hoe zoeter de uien worden en hoe meer smaak er vrij komt. Roer af en toe door. Let op dat ze niet aanbranden.</p> <p>Voeg de geraspte knoflooktenen, geritste tijm, laurier en majoraan toe en fruit even mee.</p> <p>Blus af met de witte wijn toe en roer de uien goed door. Breng het aan de kook en laat de wijn wat verdampen.</p> <p>Voeg de runderbouillon toe. Breng het mengsel opnieuw aan de kook en laat dan nog ongeveer 15 - 30 minuten pruttelen. Breng op smaak met peper en zout</p> <p>Serveren</p> <p>Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de afgekoelde soep in ovenbestendige kleine kommen. Snijd uit het bladerdeeg rondjes net iets groter dan de soepkommen. Leg de bladerdeeggrondjes over de kommen en druk de randen aan. Bestrijk met eidooyer en strooi er wat tijm over. Zet de kommen ongeveer 8 minuten in de oven.</p> <p>Snijd het dekseltje eraf en leg naast de soepkom. Leg daarop wat groene blaadjes (bv winterpostelein) En bestrooi met Parmezaanse / Gruyère kaas.</p> <p>Alternatief klassiek</p>
---	---

<p>1 stokbrood 200 g Gruyère kaas of overjarige kaas</p>	<p>Snijdt het stokbrood in dunne plakjes Rasp de kaas. Strooi de geraspte kaas over de plakjes stokbrood en leg in de oven tot de kaas gesmolten is. Verhit de soep en leg plakjes stokbrood in de soep.</p>
<p>Alternatief 2 1 stokbrood Boter Knoflookteen</p>	<p>Alternatief 2 Snijdt het stokbrood in plakjes en besmeer ze met een mengsel van boter en knoflook. Leg de plakjes stokbrood in de voorverwarmde oven en bak ze tot ze mooi goudbruin zijn.</p>
<p>200 g Gruyère kaas</p>	<p>Schep de uiensoep in een soepkom en leg er paar plakjes stokbrood op. Bestrooi met geraspte Gruyère kaas en zet de kommen nog even onder de grill tot de kaas gesmolten en goudbruin is.</p>

Alternatief 1 en 2



Slakken met paddenstoelen en saus van gepofte knoflook

Jonnie Boer

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
3 bollen knoflook	Verwarm de oven voor op 160°C Pof de bollen knoflook 30 minuten in de oven. Laat de bollen afkoelen.
250 ml zonnebloemolie	Ontvel alle tenen van 1 bol gepofte knoflook en meng deze met de zonnebloemolie. Mix met een staafmixer en laat trekken.
10 stuks eekhoorntjes brood / koningsoesterzwam	Snijd het eekhoorntjesbrood doormidden en marineer dit in de helft van de knoflookolie.
4 slakken p.p.	Doe de slakken in een kom en voeg hier de andere helft van de knoflookolie bij.
10 witte champignons	Snijd op de mandoline of met een scherp mes dunne plakken van de rauwe champignons.
100 g suiker 100 ml water 100 g pompoenpitten Peper en zout	Doe de suiker en het water in een pan en breng aan de kook. Voeg de pompoenpitten toe en laat ½ minuut zacht koken. Zeef de pompoenpitten en laat ze uitlekken. Frituur ze als ze zijn uitgelekt, kort in een frituurpan op 180°C. Laat de pitten op keukenpapier drogen.
Saus gepofte knoflook 300 ml kippenbouillon 300 ml room 2 gepofte bol knoflook	Saus gepofte knoflook Doe de kippenbouillon, room en de ontvelde tenen van de andere gepofte bol knoflook in een pan en breng aan de kook. Mix de ingrediënten met een staafmixer en laat op een laag vuur even trekken. Zeef de massa en breng op smaak met eventueel wat zout.
Crème van zwarte knoflook 50 ml yoghurt 50 g eiwit 30 g zwarte knoflook 200 ml zonnebloemolie	Crème van zwarte knoflook Meng voor de crème van zwarte knoflook met een staafmixer de yoghurt, het eiwit en de zwarte knoflook tot de knoflook is opgelost. Voeg druppelsgewijs de zonnebloemolie toe totdat er een stevige crème ontstaat. Breng op smaak met peper en zout.

<p>2 el eekhoortjesbroodpoeder zuring waterkers</p>	<p>Zeef het eekhoortjesbrood. Bak het in een hete, droge pan totdat het mooi goudbruin is. Breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Verwarm de slakken een beetje in de knoflookolie en verdeel ze lauwwarm over de borden.</p> <p>Leg het eekhoortjesbrood om de slakken heen. Giet de crème van zwarte knoflook en de saus van gepofte knoflook erover.</p> <p>Leg de plakjes champignons en de pompoenpitten erop.</p> <p>Garneer het gerecht met eekhoortjespoeder, zuring en waterkers.</p>
---	--



Gebakken kalfslever met uiencompote in een vinaigrette van zwarte knoflook

Nicolas Misera

<p>Ingrediënten (voor 10 personen)</p> <p>Vinaigrette 200 ml kalfsfond 1 el zwarte knoflookpasta 1 tl gedroogde champignonpoeder of andere smaakversterker 50 ml olijfolie 2 el cabernet sauvignon azijn peper en zout</p> <p>Uiencompote 4 rode uien 4 witte uien 4 zoete uien 3 el olijfolie 3 el olijfolie 1 el chardonnay azijn 1 tl sushi azijn 1 teentje zwarte knoflook gesneden.</p> <p>Kalfslever 10 plakken van 100 g kalfslever 1 el olie 1 el boter mizuna (Japanse slasoort) of rucola 100 g bevroren rauwe ganzenlever</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Vinaigrette Laat de kalfsfond inkoken tot de helft. Meng dit met de zwarteknoflookpasta, champignonpoeder, olijfolie en cabernet sauvignon azijn. Breng op smaak met peper en zout. Zet apart.</p> <p>Uiencompote Snijd de rode, witte en zoete uien afwisselend in reepjes en partjes. Zweet de uien aan in olie. Breng op smaak met de olijfolie, peper en zout, chardonnay azijn en sushi azijn. Meng de zwarte knoflook erdoorheen. Zet apart</p> <p>Kalfslever Kruid de kalfslever met peper en zout. Verwarm in een koekenpan de olie en de boter totdat deze niet meer bruisen. Bak de plakken kalfslever aan beide kanten goudbruin. Leg de plakken kalfslever op voorverwarmde borden, en serveer met de uiencompote en vinaigrette. Maak af met blaadjes mizuna of rucola en eventueel met ganzenleverrasp.</p>
--	---



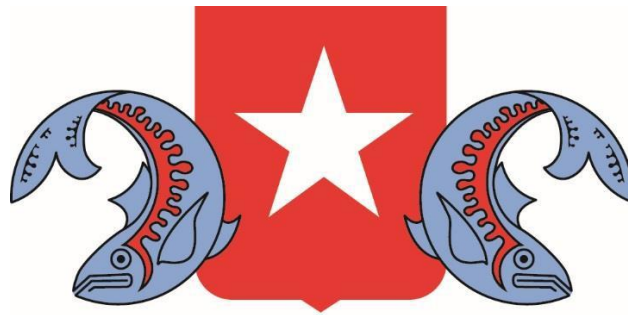
Crème brûlée en macarons met bananenkaramel

Erik van Loo

<p>Ingrediënten (voor 10 personen)</p> <p>Macarons 200 g amandelpoeder 200 g poedersuiker 150 g eiwit 200 g suiker</p> <p>Crème brûlée 1 vanillestokje 500 ml volle melk</p> <p>10 eidooiers 140 g fijne kristalsuiker 500 ml room</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Macarons Meng het amandelpoeder en de poedersuiker. Zeef deze ingrediënten door een bolzeef. Zet apart.</p> <p>Verwarm de oven op 140°C Maak de beslagkom en klopper schoon met citroen Klop de helft van het eiwit luchtig. Doe de suiker er in vier stappen bij en klop stijf totdat er mooie pieken ontstaan.</p> <p>Mix de andere helft van het eiwit met het amandelpoedersuiker totdat dit een stevige substantie wordt.</p> <p>Voeg nu beide eiwitmengsels met een spatel samen tot een mooie gladde massa. Doe het geheel in een spuitzak. Spuit minimaal 15 dotjes ter grootte van een halve golfbal op een siliconenmat of de bakplaat 19 minuten in de oven.</p> <p>Haal de macarons eruit en laat afkoelen. Doe ze in een luchtdichte afsluitbare doos.</p> <p>Crème brûlée Zet de oven nu op 100 °C Snijd het vanillestokje in de lengte open en schraap er met een mespunt de geurige zaadjes uit. Schenk de melk in een steelpan; doe de vanillezaadjes erbij. Breng de melk op matig vuur aan de kook. Neem, als de melk kookt, de steelpan van het vuur en laat de vanillemelk 10 minuten trekken.</p> <p>Doe intussen de eidooiers in een kom. Klop met een garde de kristalsuiker door de eidooiers. Blijf kloppen totdat de suiker is opgelost Roer de room door dit eiermengsel en klop de crème glad.</p> <p>Voeg de inmiddels gekoelde vanillemelk toe.</p>
---	---

Rasp van 2 limoen	<p>Klop alles door elkaar</p> <p>Leg wat limoenrasp op de bodem van elk ovenschaaltje. Gebruik een spatel om de crème in de schaaltes te scheppen. Zet deze op een bakplaat en plaats ca. 75 minuten in de oven (100°C) De crème is gaar als hij nog maar een beetje trilt. Laat de crème in de koelkast volledig afkoelen.</p>
<p>Bananenkaramel 200 g gepelde banaan</p> <p>80 g fijne kristalsuiker</p> <p>50 ml room</p> <p>40 g boter</p> <p>280 g witte chocolade</p>	<p>Bananenkaramel Pureer voor de bananenkaramel de stukjes banaan met de staafmixer. Houd 4 stukjes banaan achter voor de garnering. Doe de suiker in een pan en laat de suiker koken totdat deze een donkerbruine karamelkleur krijgt. Draai het vuur uit en schenk de room erin met een dun straaltje bij. Roer door. Voeg de bananenpuree toe en meng alles met een spatel. Voeg dan de boter toe en meng met de spatel goed tot een gladde massa. Schenk deze bananenkaramel over de witte chocolade. Meng alles voorzichtig. Pureer het geheel tot slot met de staafmixer. Zo wordt de karamel een mooie gladde, homogene massa. Dek af met plasticfolie en laat in de koelkast rustig opstijven.</p> <p>Doe de bananenkaramel in een spuitzak. Spuit het bananenmengsel tussen de macaronhelften en druk ze op elkaar.</p>
100 g basterdsuiker	<p>Haal de schaaltes crème brûlée uit de koelkast. Strooi met een zeef gelijkmatig laagje basterdsuiker over elk schaalte. Brand de suiker met een crème brûléebrander of zet de schaaltes kort vlak onder een gloeiend hete grill.</p>
Eetbare bloemetjes	<p>Strooi, als het laagje suiker gesmolten is, er nog een heel dun laagje suiker over. Brand dit ook weer af met de brander. Leg de macarons op de crème brûlée, een stukje banaan en daarop de eetbare bloemetjes .</p>





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn & Spijs december 2024

Coquilles

Wijn:

Les hauts d'Artigny van Plou & Fils

Gougères

Wijn:

Champagne Chantal Lallement

Uiensoep en croute

Wijn:

Les hauts d'Artigny van Plou & Fils

Slakken met paddenstoelen

Wijn:

Bourgogne Gueugnon Rémond

Kalfslever met uiencompote in vinaigrette met zwarte knoflook

Wijn:

Domaine Les Grands Bois

Crème brûlée met macarons met bananenkaramel

Wijn:

Sauternes Chateau Caillou, Les Érables de Caillou

BESCHRIJVING WIJNEN MENU DECEMBER 2024

Alle wijnen van dit kerstmenu zijn gekocht op een wijnbeurs van onafhankelijke wijnboeren (salon des Vins) in Lille, Noord-Frankrijk.

Op deze wijnbeurs die altijd rondom het 3^e weekend van november wordt gehouden, staan ca. 550 onafhankelijke wijnboeren uit heel Frankrijk. Je kunt daar heerlijke pareltjes proeven en kopen die meestal niet geëxporteerd worden.

Toegang tot deze beurs kost € 6 voor 2 personen. Of je gebruikt een vrijkaart die je gemakkelijk kunt verkrijgen via de deelnemende exposanten (wijnboeren). Bij binnenkomst ontvang je een proefglaasje per persoon.

Deze keer dus alleen Franse wijnen op het menu.

Coquilles en uiensoep

Wijn:

Les hauts d'Artigny van Plou & Fils

Herkomst: Loire, Frankrijk

Druif: 100 % Chenin Blanc

Jaar: 2022

Wijnomschrijving: Chenin Blanc is de druivensoort van de beste wijnen van de Loire. Men zegt dat de Loire het enige terroir is dat echt bij deze specifieke variëteit past. Het is een ingewikkelde druif die veel werk vereist aan de kant van de wijnboer en wijnmaker. Het geeft een minerale wijn, met kleine hints van kweepeer of acaciabloemen. Het is een rijke, volle witte wijn met een verfijnde nasmaak met hints van citrus en exotisch fruit.

Volgens de wijnmaker past deze wijn heel goed bij gegrilde of gestoomde vis. Wij drinken hem bij de coquilles en vervolgens kan hij worden door geschonken bij de uiensoep.

Deze wijn is gekocht voor € 7,50 en kan nog wel een paar jaar mee, maar is nu perfect op dronk.
Beste serveertemperatuur is 8 graden.



Gougères
Wijn:
Champagne Chantal Lallement

Herkomst: Champagne, Frankrijk

Druif: Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

Jaar:

Wijnschrijving: Hierbij schenken wij (net als voorgaande jaren tijdens het kerstmenu bij de oesters) een champagne van Chantal Lallement. Deze keer hebben we echter gekozen voor een extra brut.
De pinot Meunier en de pinot Noir zijn blauwe druivenrassen met wit sap. De Chardonnay is een witte druif.
De fijne bubbels en het romige schuim maken van deze Champagne een wijn die door iedereen wordt gewaardeerd. En is een ideale wijn als aperitief.

Het verschil tussen brut en extra brut is de hoeveelheid suiker die maximaal wordt toegevoegd. Dat is bij een extra brut minder dan bij een brut. En bij een brut weer minder dan bij een demi sec. Een extra brut heeft 3-6 gram suiker per liter, terwijl een brut tot 6-12 gram suiker per liter mag hebben. Een extra brut is dus wat frisser van smaak. In Nederland wordt een extra brut nauwelijks verkocht. In Frankrijk des te meer. Fransen drinken bijvoorbeeld nauwelijks de zoetere demi-sec, terwijl deze in Nederland dan wel weer populair zijn.

Probeer als je in Frankrijk bent zeker ook eens de Brut Nature, die minder dan 3 gram suiker bevat, meestal zelfs 0%.



Deze Champagne kostte € 17,20 per fles en kan zich zeker meten met de veel bekendere merken die mede door de hoge marketing kosten veel duurder zijn. En is inmiddels een favoriet van veel van onze leden.

Slakken met paddenstoelen

Wijn:

Bourgogne Gueugnon Rémond

Herkomst: Bourgogne, Charnay les Macon, Frankrijk

Druif: Pinot Noir

Jaar: 2022

Wijnschrijving: Het wijnhuis is vooral bekend van zijn heerlijke witte Macon wijnen, maar wij hebben gekozen voor de rode Bourgogne uit 2022.

Zoals iedereen waarschijnlijk weet zijn er eigenlijk maar 2 soorten druiven die in de Bourgogne zijn toegestaan. Dat is de Chardonnay en de Pinot Noir. De wijnwetgeving in de Bourgogne is één van de strengste in Frankrijk.

Deze cuvée van Pinot Noir is afkomstig van percelen op klei-kalksteengrond. Het gebied ligt wat zuidelijker en kent een wat zachter klimaat.

Het is een klassieke vinificatie: handmatig oogsten, koude maceratie voor een paar dagen, een week op een vat met thermische controle van de fermentatie.

Een deel van deze cuvée zit in eiken vaten (assemblage van nieuwe vaten, gebruikte vaten van verschillende wijnen en tanks).

Deze lichte en fijne wijn oogt fris, in de neus rode vruchten en een typische Pinot Noir.

De wijn doet het goed met gegrild vlees, varkensvlees of stoofpot en verschillende kazen.

Voor deze Bourgogne hebben wij € 12,- betaald.



Kalfslever met uiencompote in vinaigrette met zwarte knoflook

Wijn:

Domaine Les Grands Bois

Herkomst: Rhône, Frankrijk

Druif: Grenache, Syrah, en Mourvèdre

Jaar: ?

Wijnsomschrijving: Voor het hoofdgerecht is gekozen voor Domaine Les Grands Bois. De Marc Rasteau rouge is een AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) uit de Rhône-vallei in Zuidoost-Frankrijk. Deze wijn kostte € 16,60. Deze wijn is een oude bekende. Vorig jaar dronken we hem in december ook bij het hoofdgerecht. Rasteau is gelegen in de zuidelijke Rhône-vallei, waar de mediterrane invloeden zorgen voor warme dagen en koele nachten. De bodem bestaat voornamelijk uit klei en kalksteen, wat bijdraagt aan de structuur en complexiteit van de wijnen uit deze regio. Het is vooral bekend om zijn robuuste rode wijnen, vaak gemaakt van een blend van Grenache, Syrah, en Mourvèdre-druiven.

Deze Rasteau AOC is uitstekend te combineren met stevige gerechten. Denk aan gegrild rood vlees, wild, stoofschotels en rijke kazen. De krachtige structuur en volle smaak van de wijn kunnen goed samengaan met hartige en kruidige gerechten.

De Rasteau AOC-wijnen hebben vaak een uitstekend bewaarpotentieel. Deze wijn kan zich in de loop der jaren ontwikkelen en tot zijn recht komen. Het wordt aanbevolen om de wijn minstens enkele jaren te laten rijpen om de complexiteit te vergroten. Bij goede bewaaromstandigheden kan de wijn zich ontwikkelen en tot wel 10 jaar of langer bewaard worden.



Om de volle smaak van deze Rasteau AOC te waarderen, wordt aanbevolen om de wijn te serveren op een temperatuur tussen 16 en 18 graden Celsius. Hierdoor kunnen de aroma's en smaken optimaal tot hun recht komen zonder dat de wijn te warm of te koud is.

Crème brûlée met macarons met bananenkaramel

Wijn:

Sauternes Chateau Caillou, Les Érables de Caillou

Herkomst:	Sauternes, Frankrijk
Druif:	Sémillon
Jaar:	nvt
Wijnsomschrijving:	Een klassiek dessert vraagt om een klassieke dessertwijn.

Daarom hebben wij gekozen voor een Sauternes van Chateau Caillou. Namelijk Les Érables de Caillou. Deze Sauternes is van de Sémillon druif uit de regio Bordeaux.

Aan het einde van de zomer, wanneer de koude rivier de Ciron en de Garonne elkaar ontmoeten in de haven van Barsac, verspreidt zich een ochtendnevel in de Sauternes. Deze omgevingsvochtigheid bevordert het verschijnen van een schimmel op de trossen, de Botrytis Cinerea, die de schil van de druif binnendringt en deze uitdroogt met water. In de middag drogen de noordenwind en de zon deze nobele rot op. De druiven concentreren daarmee in suikers en aroma's, en produceren zo de likeurwijnen van Sauternes en Barsac.

De Sémillon druif geeft fijne, goudkleurige wijnen. Met tonen van amandelen, honing en kaneel.

De oogst is met de hand en begint pas als de rot zich op de trossen nestelt. De plukkers kiezen alleen de verwelkte druiven en laten de groenere druiven hangen. Deze worden bij een volgende passage geplukt. Gemiddeld zijn er 2 tot 6 pogingen per oogst.

Deze Sauternes is het best binnen 10 jaar na de oogst. Sommige Sauternes kan je makkelijk 100 jaar bewaren.

Deze wijn hebben we voor € 12,- per fles (37,5 ml) gekocht

