



CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

# Menu

## januari 2019

**Ingepakte slakjes** <sup>1</sup>

**Venkelsoep met coquilles** <sup>2</sup>

**Inktvis gevuld met halloumi** <sup>3</sup>

**Dry-aged rundvlees met rode wijnsaus** <sup>4</sup>

**Panna cotta van kastanjes** <sup>5</sup>

- 1: Hanos
- 2: CCN Limburg
- 3: Sanne Platen
- 4: samenstelling S.Vennix
- 5: Cook

## Ingepakte slakjes

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p><b>Kruidenboter</b>            ½ bos peterselie            (eventueel ook:            bieslook, dille, rozemarijn            etc)            100 gram roomboter            1 teen knoflook            Peper en zout</p> <p><b>Slakken</b>            20 slakken            Kruidenboter            Pernod</p> <p>Filodeeg            boter</p> <p>1 eiwit            Witte en zwarte            sesamzaadjes</p> <p>Frisee sla            Olijfolie            citroensap</p>	<p><b>Kruidenboter</b>            Hak de peterselie fijn.            Voeg de peterselie (andere kruiden) aan de boter toe.            Pers de knoflook en voeg aan de boter toe.            Kruiden met peper en zout.            Goed mengen en minstens 3 uur laten rusten</p> <p><b>Slakken</b>            Bak de slakjes in de kruidenboter en blus af met de            Pernod.            Zet koud.</p> <p>Smeer filodeeg in met boter ( twee velletjes op elkaar)            en verpak hierin de slakjes.</p> <p>Haal de pakjes daarna door het eiwit en paneer in            witte en zwarte sesamzaadjes.</p> <p>Bak de pakketjes in een oven op 180 C</p> <p>Serveren</p> <p>Leg wat frisee sla op een bord            Sprengel er citroensap en een beetje olijfolie over.            Leg de slakjes erop.</p>



## Venkelbouillon met gegrilde coquilles

<p><b>Ingrediënten</b> (voor 15 personen)</p> <p><b>Groentebouillon</b> 2 uien 2 prei 1½ knolselderij 4 wortels 4 laurierblaadjes 4 kruidnagels 1 bos bladpeterselie olie</p> <p><b>Venkelbouillon</b> 4 tenen knoflook 8 stuks venkel 3 ½ liter groentebouillon Zout Peper</p> <p><b>Coquilles</b> 15 coquilles</p>	<p><b>Bereidingswijze</b></p> <p><b>Groentebouillon</b> Smoor de uien en de prei even in olie. Voeg de andere groenten en kruiden toe en smoor even mee. Voeg 6 liter koud water toe, breng het richting kookpunt en laat hem 45 minuten trekken. Schenk de bouillon door een zeef en laat hem afkoelen.</p> <p><b>Venkelbouillon</b> Houd apart: 1 ½ venkel en het groen van 8 venkelknollen Snijd de rest van de venkelknollen grof. Breng de grof gesneden venkel in de groentebouillon aan de kook. Laat hem ca. 20 minuten zachtjes trekken en giet alles dan door een zeef. Snijd de apart gehouden venkel in dunne reepjes ( juliënne). Hak ook het groen fijn.</p> <p><b>Coquilles</b> Smeer de coquilles in met olie en bestrooi ze met peper en zout. Laat een grillpan echt goed heet worden. Schroei de coquilles aan beide zijden dicht zodat je een mooi grillpatroon krijgt. De coquille mag van binnen nog wel glazig zijn. Warm hem eventueel heel even door de oven op de laagste stand</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Serveren

Leg in een diep bord een beetje van het apart gehouden en juliënne gesneden venkel.

Leg de coquille daarop en schenk de bouillon erover

Garneer de soep met een beetje van het venkelgroen.



## Gevulde inktvis met Halloumi

<p><b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)</p> <p><b>Pijlinktvissen</b> 10 (1500 gr)pijlinktvissen</p> <p><b>Vulling</b> 600 g halloumi kaas 250 g garnalen 1 tl gemalen komijn 2 tenen knoflook 30 g verse platte peterselie 1 bosuitje</p> <p><b>Saus</b> 2 tenen knoflook 1 ui 1 rode peper 2 el olijfolie 1 tl chilipeper 100 ml sherry fino 600 ml tomato frito 2 tl gerookt paprikapoeder</p> <p><b>Serveren</b> 2 citroenen Peterselie Stokbrood</p>	<p><b>Bereidingswijze</b></p> <p><b>Pijlinktvissen</b> Maak de inktvissen schoon: Snijd de tentakels eraf. Haal de gewandens eruit en haal het vel eraf.</p> <p><b>Vulling</b> Maal de kaas, garnalen, komijn, knoflook, 2/3 van de peterselie, bosuitje, peper en eventueel zout fijn in de keukenmachine.</p> <p>Vul de inktvistubes met het kaasgarnalenmengsel.</p> <p>Steek de opening dicht met een cocktailprikker</p> <p><b>Saus</b> Snijd de knoflook, ui en rode peper fijn. Verhit 1 eetlepel olie in een pan en fruit de rode peper en de knoflook 30 sec, voeg de chilipeper toe Bak de inktvis aan in de pan. Haal de inktvis uit de pan Voeg de sherry toe en laat 1 minuut koken Voeg de tomato frito, gerookte paprikapoeder, peper en zout toe Laat de saus 15 minuten pruttelen op laag vuur</p> <p>Leg de gevulde inktvis in de saus, doe de deksel op de pan en stook in 25 minuten gaar. Keer regelmatig.</p> <p><b>Serveren</b> Leg de inktvis met wat saus in een diep bord. Garneer met de overige peterselie. Geef er een plakje citroen bij Serveer het stokbrood erbij</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



## Dry-aged beef met rode wijnsaus met aardpeersoufflé en bimi

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p><b>Rode wijnsaus</b> 1 grote ui 1 middelgrote wortel</p> <p>2 teentjes knoflook ½ liter rode wijn</p> <p>½ liter demi-glace 50 gr boter Zout suiker</p>	<p><b>Rode wijnsaus (Bocuse)</b> Hak de ui en wortel fijn en stoof deze in 20 minuten onder voortdurend roeren in boter, zorg dat de groente niet bruin wordt. Als de groenten zacht zijn, de uitgeperste knoflooktenen erbij voegen, een paar tellen verwarmen en hierbij de rode wijn gieten Kruiden met zout en snuf suiker, tot 1/3 laten inkoken. Daarna de demi-glace saus erbij gieten en nog 20 minuten zachtjes laten koken. De groente goed fijn drukken en zeven in puntzeef en neteldoek. Aan de kook brengen, dan van het vuur nemen en er minstens 50 gram boter door roeren.</p>
<p><b>Dry-aged Beef</b> 1 kg dry aged beef</p>	<p><b>Dry-aged Beef</b> Zet en braadpan op een matig vuur. Verhit een klont boter in de pan Als de boter bruin is, schroei je de beef aan beide zijden dicht. Laat de beef langzaam rosé worden.</p>
<p><b>Bimi</b> 450 gram bimi</p>	<p><b>Bimi</b> Doe een laagje water in een pan. Breng aan de kook. Plaats een rvs vergiet in de pan met de bimi. Zet een sluitende deksel op de pan. Laat dit ongeveer in 6-8 minuten gaar stomen.</p>
<p><b>Aardpeersoufflé</b></p> <p><b>Aardpeerpuree</b> 500 gram aardperen</p>	<p><b>Aardpeersoufflé</b></p> <p><b>Aardpeerpuree</b> Was de aardperen, boen ze schoon. Kook ze gaar in een pan met wat boeter en een laagje water. Pel en snijd de aardperen in stukken en pureer ze met een lepel crème fraîche. Je houdt 300 gram aardpeerpuree over.</p>

**Soufflé**

280 gr aardpeerpuree  
70 gram boter  
80 gram bloem  
250 gram slagroom  
150 gram volle melk  
5 eidooiers  
30 gram geraspte  
Parmezaanse kaas  
5 eiwitten  
Snufje zout en peper

**Soufflé**

Verwarm de oven voor op 200 graden heteluchtoven.  
Smelt de boter, voeg de bloem toe en gaar rustig op laag vuur.

Voeg de melk en de slagroom tot een bechamelsaus.  
Laat afkoelen tot ongeveer 50 C en roer de eidooiers, aardpeerpuree en Parmezaanse kaas erdoor.

Breng op smaak met peper en zout.

Sla de eiwitten stijf op met een snufje zout

Spatel de twee massa's onder elkaar door.

Vet de ramequins (soufflébakjes) in met boter en vul ze.

Bak ze in het midden van de oven 200 graden ongeveer 20 – 30 minuten.

De oven niet tussentijds openen, de soufflé kan dan inzakken.

Serveren direct ivm inzakken van soufflé.

Serveren:

Snijd het vlees in plakken

Leg 1 a 2 plakken op een verwarmd bord

Leg de bimi en een schaalje soufflé erbij.

Een beetje saus over randje van vlees.



Menu januari 2019  
Cuisine Culinaire Maastricht



## Panna cotta van kastanjes

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p><b>Panna cotta</b> 1200 gr room 160 gr suiker 6 blaadjes gelatine 400 gr kastanjepuree ( gesuikerd)</p> <p><b>Vanille ijs</b> 1 half vanillestokje 385 gr volle melk 25 gram melkpoeder 0,5 gr zout 85 gram suiker 40 gram slagroom 55 gram eidooier 10 gram druivensuiker</p>	<p><b>Panna cotta</b> Kook de room in met de suiker. Neem van het vuur en voeg de kastanjepuree toe en de geweekte gelatineblaadjes. Roer stevig. Doe in schaalpjes of coupes. Zet twee uur in de koeling.</p> <p><b>Vanille ijs</b> Snijd het vanillestokje in de lengte open en schraap het zaad eruit. Meng melkpoeder, suiker en zout door elkaar. Voeg dit mengsel roerend toe aan de melk, voeg het merg en vanillestokje toe en verwarm het geheel op 60 / 70 graden. Niet laten koken en niet meer roeren. Klop de eidooier met de druivensuiker tot het fluffy en lichtgeel is. Verwarm het melkmengsel in een pan tot 85 graden. Giet vervolgens een kwart van het mengsel bij de gekopte eidooier. Roer dit met de garde goed door. doe het terug in de pan bij de rest van melkmengsel, zet het vuur hoger en blijf roeren. Houd de temperatuur in de gaten, als het mengsel 85 graden is giet je het bij de slagroom ) die in een bak met ijswater staat) en roer met een garde de compositie goed door. Laat het afkoelen tot kamertemperatuur. Zet het mengsel daarna afgedekt met plasticfolie in de koelkast. Draai er ijs van.</p>
<p><b>Sinaasappelgelei</b> 200 gr vers geperst sinaasappelsap, gezeefd 200 gr droge witte wijn 100 gr water 100 gr honing 6 gr agar agar</p>	<p><b>Sinaasappelgelei</b> Kook alle ingrediënten op. Voeg de agar agar toe en klop stevig. Giet in een dun laagje over de panna cotta</p>

**Suikerdraden**

200 gram suiker  
Bakpapier  
thermometer

**Suikerdraden**

Doe de suiker met een beetje water in een pan en zet op een matig vuur.

Laat de suiker smelten

Breng de suiker al roerend aan de kook tot de temperatuur ca. 175 graden is.

De karamel is dan lichtbruin van kleur.

Haal de pan van het vuur en laat afkoelen tot 120 graden.

Leg bakpapier klaar.

Maak met de hete karamel draden op het papier met behulp van lepel.

**Denk eraan suiker is heet, niet met je vingers in gaan.**

Des te meer verbindingen des te steviger je kunstwerk wordt.

Laat de karameldraden minstens 10 minuten afkoelen voordat je ze van het bakpapier haalt.

De kunstwerkjes droog bewaren.

Bij aanraking met vocht "smelten" ze.

**Serveren:**

Versier panna cotta met een bolletje vanille ijs en suikerdraden.

