



CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

## **Menu september 2016**

**GEVULDE MOSSELEN MET GEMARINEERDE  
GARNALEN**

**ANSJOVISBEIGNETS**

**CRÊPES MET RICOTTA EN SPINAZIE**

**TOSCAANSE RUNDERVINKEN MET RISOTTO EN  
GEVULDE KOOLBLADEREN**

**GEVULDE PERZIKEN**

## GEVULDE MOSSELEN MET GEMARINEERDE GARNALEN

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
200 g milde Italiaanse worst 3 el fijn broodkruim/paneermeel 2 el fijn gehakte peterselie 2 tenen knoflook 2 pomodori 1 ei zout 2½ kg mosselen jumbo (5 pp) olijfolie extra vierge	<p>Pel de knoflooktenen en hak ze fijn. Pliceer de tomaten. Hak de peterselie fijn. Verwijder het vel van de worst en hak ze fijn met de Magimix.</p> <p>Neem een mengkom en doe hier het ei in. Voeg het worstvlees, de tomaten, de peterselie, de knoflook en 2 el. broodkruim toe en meng alles goed door elkaar. Breng op smaak met zout en peper en zet weg.</p> <p>Neem een grote pan. Doe de mosselen eerst in een wasbak en zet ze onder water. Gebruik alleen de mosselen die goed sluiten en niet stuk zijn. Zo nodig de mossel even aantikken. Doe de mosselen in de pan en giet er een bodem water bij. Breng tegen de kook aan en schud af en toe om. De mosselen zijn goed als ze open gaan. Niet doorkoken.</p> <p>Neem de mosselen uit de pan en verwijder het bovenste deel van de schelp. Maak het mosselvlees los van de schelp en laat de mossel er in liggen. Plaats de mosselen op een ovenschaal en verdeel nu de vulling over de mosselen. Hoop het iets op en strooi er vlak voor het plaatsen in de oven de rest van het broodkruim over. Besprenkel met olijfolie. Plaats de plaat in een oven van 180 graden gedurende 15 minuten. Af en toe controleren.</p>
<b>Garnalen</b> ½ kg gepelde garnalen (5 pp) 1 el gehakte peterselie 2 el olijfolie extra vierge sap van een citroen brood	<b>Garnalen:</b> Doe de garnalen in een kom. Giet het citroensap er over en breng op smaak met zout en peper. Laat een uur marinieren. Strooi er wat peterselie over en bedruip met wat olijfolie.

Serveer: Plaats op een bord 5 mosselen en garneer met de garnalen. Serveer er wat brood bij.

## ANSJOVISBEIGNETS

<p><b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)</p> <p><b>Brooddeeg</b> 500 gram patentbloem 12 g zout 20 g verse gist 3 dl lauwe melk</p> <p><b>Beignets</b> 400 gram gerezen brooddeeg 12 ansjovisfilets 1 ltr. olijfolie om te frituren</p> <p><b>Garnering</b> Tomaat sud en sol</p>	<p><b>Bereidingswijze</b></p> <p><b>Brooddeeg</b> Verwarm een kom tot ongeveer 40 graden C. Doe bloem in de kom en strooi het zout langs de rand van de kom. Maak in het midden van de kom een flinke kuil en verkruiemel daarin de verse gist en doe er een klein beetje lauwe melk bij. Los al roerende met een lepel of vinger de gist tot een papje. Roer er dan zoveel bloem bij dat een dik deeg ontstaat. Dek de kom af met een vochtige doek en laat 15 minuten rijzen (dit heet een zetsel) Voeg nu de rest van de melk erbij en roer vanuit het midden tot een glad deeg ontstaat (dit mag ook in de kitchen aid) Kneed het met de hand goed na. Het deeg moet een elastische bal zijn die van de handen en de kom loslaat. Laat het hierna bij een temperatuur van 30 graden rijzen onder een vochtige doek.</p> <p><b>Beignets</b> Bestuif een deel van het werkblad met bloem. Rol het deeg uit in een vierkante plak tot 3 mm dikte. Snijdt het in 24 rechthoekjes van 5 tot 10 cm. Halveer de filets en leg op elk plakje deeg een filet. Vouw elke rechthoek om tot een vierkante plak en druk de randen stevig dicht. Plet de randen met de zijkant van een mes en snij het overtollige deeg eraf. Zo krijg je mooie kleine pakketjes Frituur ze in ongeveer 3 minuten tot ze gesouffleerd en goudgeel zijn.</p>
--	---

Serveren  
Opdienen op warme borden  
Garneer met tomaat sud en sol.

## CRÊPES MET RICOTTA EN SPINAZIE

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Crêpes</b> 2 eieren 2 dl melk olijfolie extra vierge zout 100 gram bloem	<b>Crêpes</b> Klop de eieren goed los in een kom. Zeef de bloem. Voeg de melk en 2 el olijfolie toe en klop goed door elkaar. Voeg al roerende de bloem toe en klop tot een mooi glad mengsel. Het beslag moet zo dik zijn als lobbige room.
<b>Vulling</b>  600 g spinazie 300 g ricotta 3 el vers geraspte Parmezaanse kaas 1 ei nootmuskaat	Maak de koekenpannetjes goed schoon en plaats ze op het vuur en wrijf ze met een kwastje in met olijfolie. Verhit op matig vuur en giet er net genoeg beslag in zodat je een zeer dunne crêpe kunt maken. De crêpe moet ongeveer 10 cm groot zijn. Laat een minuut bakken tot de randen makkelijk loslaten. Draai de pannenkoek met een spatel om. Bak nog ½ minuut en haal de pannenkoek uit de pan en laat hem afkoelen.
<b>Saus</b> 2 el boter 60 g bloem 1 ltr melk 6 el vers geraspte Parmezaanse kaas zout vers gemalen peper nootmuskaat pannenkoeken pannetjes kwastjes	<b>Vulling</b> Blancheer de spinazie in ruim kokend water met wat zout. Schep uit de pan en knijp al het overtollige vocht er uit. Hak de spinazie fijn. Neem een mengkom en doe daar de spinazie, ricotta, Parmezaanse kaas, ei en een snufje nootmuskaat in. Schep alles goed om en breng op smaak met zout.
	<b>Saus</b> Zeef de bloem. Smelt de boter in een pan op matig vuur. Roer er de bloem door en laat onder voortdurend roeren de boter en de bloem binden. Zo ontstaat een blanke roux. Pas op voor aanbranden. Giet er langzaam en al roerende de melk bij en laat binden tot een mooie gladde saus. Neem de pan van het vuur en roer er de Parmezaanse kaas door. Breng op smaak met zout en peper.
	<b>Afmaken van de pannenkoekjes</b> Zet de borden warm. Bedek een ovenschaal met een bodempje van de saus. Lepel wat van de vulling op elke crêpe en rol ze hierna op. Plaats de crêpes met de vouwnaad naar beneden op de plaat en giet er daarna de rest van de saus er over. Plaats de crêpes in een voorverwarmde oven van 180 graden C tot de saus lekker borrelt. Neem de schaal uit

	de oven.
--	----------

Serveer:

Leg op elk bord een pannenkoekje. Schep er wat saus over.

Voor de liefhebber eventueel een beetje nootmuskaat.

## TOSCAANSE RUNDERVINKEN MET RISOTTO EN GEVULDE KOOLBLADEREN

<p><b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)</p> <p>100 g korstloos of boerenbrood. 800 g rundvlees 120 g rundergehakt 1 teen knoflook 100 g pancetta 1 el peterselie olijfolie extra vierge 2½ dl droge witte wijn 600 g pomodori zout vers gemalen peper.</p> <p><b>Gevulde koolbladeren</b> 120 g korstloos of boeren brood 2½ dl melk 300 g pomodori. 12 grote savooiekoolbladeren 300 g milde Italiaanse worst 60 g geraspte Parmezaanse kaas 1 ei olijfolie extra vierge</p>	<p><b>Bereidingswijze</b></p> <p><b>Vulling</b> Week het brood 30 minuten in water. Haal het eruit en knijp het overtollige water eruit. Verwijder de schil van de knoflook en hak hem fijn. Doe het rundergehakt met de pancetta, knoflook, de peterselie en het brood in een mengkom. Schep alles goed door elkaar.</p> <p><b>Vlees</b> Leg de plakken vlees tussen de folie en sla ze met een hakmes dun maar niet zodanig dat ze scheuren. Ongeveer 3 mm dik. Vul elke plak met de vulling. Zodanig dat je er een fraai rundervinkje van kunt rollen. Ze mogen niet te groot zijn. Zet vast met een cocktail prikker. Verhit op matig vuur de olie. Voeg de rundervinken toe en bak ze mooi bruin. Giet er de wijn bij en laat ongeveer 10 minuten verdampen. Voeg de tomaten toe, breng het geheel op smaak met zout en peper en laat op zacht vuur nog even sudderen tot de saus mooi dik is.</p> <p><b>Gevulde koolbladeren</b> Week het brood 10 minuten in een kom met de melk. Giet de melk af en knijp het overtollige vocht uit het brood. Doe het worstvlees, de Parmezaanse kaas, het ei bij het brood en schep alles goed door elkaar. Passeer de tomaten door de groentemolen. Blancheer de koolbladeren zeer kort in zeer ruime pan met water en wat zout. Koel ze daarna onmiddellijk terug in een pan met zeer koud water. Laat de bladeren daar 10 minuten in afkoelen. Droog de bladeren breng ze op een lengte van 12 cm. Breng een hoopje vulling op de op maat gemaakte koolbladeren van ongeveer 6 bij 2½ cm. Vouw de zijkanten in en rol ze verder op tot een cilindertje. Fixeer met wat bindtouw. Schik ze in een grote pan en besprenkel ze met olijfolie. Bak ze ongeveer 5 minuten op matig vuur. Giet de gezeefde tomaten over de rolletjes en laat nog</p>
---	---

<p><b>Risotto</b>  1½ ltr kalfsfond  60 g boter  olijfolie extra vierge  1 ui  600 g arborio rijst.  3½ dl wijn Parinna (rood)  150 gram vers geraspte  Parmezaanse kaas  zout  versgemalen peper</p> <p><b>Benodigdheden</b>  folie  warme borden</p>	<p>15 minuten stoven. Breng op smaak met zout en peper.</p> <p><b>Risotto</b>  Breng de bouillon aan de kook en houdt hem warm. Smelt de boter en 3 eetl olijfolie op matig vuur in een koekenpan van voldoende grootte. Voeg de ui toe en laat lekker mee fruiten. Roer de rijst er door en laat voorzichtig mee fruiten. Goed roeren. Giet wat van de wijn en bouillon toe zodat de rijst net onder staat. Herhaal dit. De rijst mag niet droog koken! Na ongeveer 15 minuten is de rijst gaar. Let erop dat ze dan niet te vochtig is. De gaarte voortdurend proeven. Het moet er romig uitzien. Haal van het vuur. Roer de Parmezaanse kaas erdoor en breng op smaak met zout en peper.</p>
--	---

**Serveer:**

Plaats een rundervinkje op het voorverwarmde bord samen met een groenterolletje en een lepel risotto.

## GEVULDE PERZIKEN

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Biscuitdeeg</b> 8 eierdooiers 100 g suiker mespunt zout 6 eiwitten 120 g gezeefde bloem	<b>Biscuitdeeg:</b> Sla de eieren een voor een stuk boven een kopje en splits ze. Roer de suiker er door en roer tot een mooie egale massa. De suiker moet volledig opgelost zijn. Klop de eiwitten stijf en voeg de massa bij de eierdooiers. Meng alles goed door elkaar en voeg er tenslotte de gezeefde bloem met zout aan toe.
<b>Perziken</b> 6 vrij harde perziken ½ ltr rode wijn parrina 200 g suiker amandelschilfers 4 eiwitten 120 g poedersuiker 1 ltr melk	Bekleed een bakplaat met bakpapier en strijk het deeg hierover uit en bak het in een warme oven van 180graden C. Controleer regelmatig want het mag niet te bruin en droog worden, het moet net gaar zijn. Als het uit de oven komt direct van het bakpapier losmaken en apart leggen. Steek er met een steekring rondjes uit van 8 cm doorsnee. Steek uit deze rondjes een gat uit van ongeveer 3 cm. Zo krijgt u een ring.
Benodigheden: steekringen	<b>Perziken</b> Halveer de perziken en haal de pitten eruit. Leg de perziken naast elkaar in een niet te hoge pan samen met de suiker en de wijn. Laat de perziken ongeveer 10 minuten sudderen totdat ze zacht zijn.(controleren) Haal de perziken eruit en bewaar ze op een schaal. Kook het kookvocht in tot een mooie dikke saus. Verwijder van het vuur en zet koud weg.  Plaats de amandelschilfers op een bakplaat en plaats ze in een voorverwarmde oven van 180 graden C. Rooster ze goudbruin en haal ze uit de oven (bij blijven)  Klop de eiwitten matig stijf en voeg er dan al kloppend langzaam de poedersuiker aan toe en klop het geheel zeer, zeer stijf. Breng de melk tegen de kook aan. Zorg dat de melk verder niet meer kookt. Maakt met behulp van twee lepels ovale schuimpjes en laat deze in de melk vallen. Pocheer ze kort tot ze stevig zijn. Schep ze uit de melk, laat ze afkoelen en leg ze op een bord.



**Server:**

Plaats op een bord een ring van biscuitdeeg en leg de perzik daarop. Leg op de perzik een schuimpje en strooi daar de amandelen over. Schep er wat wijnsaus omheen.