



CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

## **Menu januari 2017**

**Gebakken bloedworst op hete bliksemsalade**

\*\*\*

**Zuurkoolsoepje met gerookte zalmforel**

\*\*\*

**Kabeljauwrug met saliccia, gemarineerde komkommer en pijnboompitjes**

\*\*\*

**Kalfsribeye, groene kool met vadouvan, knolselderiemousse en Madeirajus**

\*\*\*

**Witlof met kumquats, gekaramelliseerde walnoot en blauwe kaas**

## Gebakken bloedworst op hete bliksemsalade

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>125 gr zoete aardappel 125 gr vast kokende aardappel 125 gr hand goudrenet 125 gr uien</p> <p>Five spice kruiden</p>	<p><b>Hete Bliksem</b></p> <p>Schil en was de aardappelen (de zoete en vastkokende). Snijd ze in gelijke blokjes van 3 bij 3 mm (gebruik de snijmachine hiervoor). Blancheer de blokjes 2 minuten in ruim water met zeezout. Spoel koud na en laat uitlekken op een zeef. Snijd de uien ook in blokjes van 3 bij 3 mm, evenals de appel. Fruit de uien aan in wat olijfolie tot ze mooi glazig en bijna gaar zijn zonder te kleuren. Fruit dan de blokjes appel even mee, als ze heet zijn geweest is het genoeg, anders wordt het moes. Roer de aardappelblokjes er doorheen. Zorg er voor dat ze wel heel en herkenbaar blijven, maak op smaak met vijf spice kruiden, peper, zout en een beetje kaneel. Vlak voor doorgeven even weer opwarmen. Serveer lauw warm.</p>
<p>stuk bloedworst van 10 cm lang en 5 cm in diameter of iets meer</p> <p>appelstroop</p>	<p><b>Bloedworst</b></p> <p>Snijd de bloedworst in plakken van 7 à 8 mm en steek ze uit met een steker van 5 cm. Haal ze door de bloem en bak ze om en om in een klontje boter.</p>

**Serveer:** Klein bordje, steker van Ø 5 cm. Vul dit met hete bliksem. Leg daarop de bloedworst. Steek de bloedworst eventueel bij op dezelfde maat.  
Garneer met een streep appelstroop. Appelstroop eerst verwarmen om vloeibaar te laten worden.



## Zuurkoolsoepje met gerookte zalmforel

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b> Zet borden op kopjes warm
3 x zalmforel vers 1 limoen	<b>Zalmforel</b>  Fileer de zalmforel, haal de graatjes uit de filet en verdeel ze in gelijke stukjes van 40 gr per stuk.  Zout en peper de filets en rasp er een klein beetje limoen schil over. Zet even koud weg om in te laten trekken.  Rook de stukjes zalmforel à la minute in de rookoven (1 eetlepel mot is genoeg). Zodra de deksel te heet is voor je hand het vuur uitdraaien. Laat staan tot verdere verwerking.
350 gr. aardappel 1 ui beetje olijfolie 125 gr. zuurkool uit het vat 10 gr komijnzaad 1,3 liter groentebouillon 170 gr. room	<b>De soep</b>  Snijd de ui fijn. Snijd de aardappel in blokjes, zet ui en aardappel aan in wat olijfolie zonder te kleuren. Voeg de zuurkool en het komijnzaad toe en kook gaar met de room en groentebouillon. Als de aardappelen gaar zijn draai je de soep glad met de staafmixer. (let op: dit duurt wel 5 minuten).  Maak de soep op smaak met peper en zout en houd hem warm.
3 plakjes bladerdeeg Sesamzaad	Bak een soepstengel door 6 stroken uit een plakje balderdeeg te snijden. Plak er 1½ aan elkaar, smeer in met een geklutst ei en strooi er sesamzaad overheen of zout. Afbakken op 210° tot goudbruin.
1 kervelsteel	

**Serveer:** Schep in een heet bord of kopje een bodempje soep.  
Leg daarin het mootje zalmforel.  
Hak de kervel fijn en strooi over de soep.  
(pas op: het moet geen kervel soep worden).



## Kabeljauwrug met saliccia, gemarineerde komkommer en pijnboompitjes

<p><b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)</p> <p>kabeljauwrugfilet met vel 60 gr. pp. olijfolie</p> <p>pijnboompitjes (100 stuks)</p> <p>2 komkommers 2 tl suiker 1 tl zeezout sap van een citroen el witte wijn azijn 3 Saliccia worstjes</p>  <p>2 dl vis fond 15 ml. witte wijn 50 gr. slagroom peper en zout 3 gram texturen lecite</p> <p>bakje limoenresse 1 chili pepertje</p>	<p><b>Bereidingswijze</b> Zet borden warm</p> <p><b>Kabeljauw</b></p> <p>Snijd de kabeljauw in stukken van 60gram, bestrooi ze met een klein beetje zeezout en trek ze vacuüm met 1 dl. olijfolie. Gaar de vis 25 minuten op 52° in de sous vide.</p> <p>Rooster de pijnboompitjes en hak ze grof met een mes.</p> <p><b>Saliccia en komkommer</b></p> <p>Schil de komkommer en snijd hem overdwars door midden. Snij er met de kaasschaaf plakken van zonder zaad. Roer de suiker, citroensap, zeezout en azijn door elkaar en trek de komkommer hier mee vacuüm. Begin hiermee, dan kan het lang marineren in de koeling.</p> <p>Doe 3 worsten 1 uur in de vriezer, dan snijd het makkelijker. Snijd de saliccia in de lengte, op stand 2,5 op de snijmachine. 2 plakjes p.p. Rooster ze even in een warme grillpan om en om en laat ze uitlekken op keukenpapier.</p> <p><b>Saus</b></p> <p>Meng alle ingrediënten met de staaf mixer en laat een half uurtje rusten. Vlak voor doorgeven licht verwarmen tot 50° en draai er met de staafmixer lucht in.</p>
---	--

**Serveer:** Snijd van het pepertje flinter dunne reepjes.

Leg 2 plakjes saliccia op een warm bord. Haal de kabeljauw uit het vacuüm (voorzichtig, houd de stukken heel)

Leg de kabeljauw op de saliccia met de huid naar boven.

Leg er een plakje komkommer overheen (zo nodig 2 naast elkaar).

Garneer bovenop de komkommer wat pijnboompitjes, een plukje cress en een paar flintertjes rode peper.

Schep er wat luchtige saus bij (zo nodig nog even de staafmixer er in).



## Kalfsribeye, groene kool met vadouvan, knolselderiemousse en Madeirajus

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p>1 kalfsribeye (Totaal +/- 900 gr) bindtouw</p> <p>320 ml Madeira 250 gr kalfsjus</p> <p>1 grote groene kool (of 2 kleintjes) 3 sjalotten 100 gr boter ½ tl vadouvan (Indiaas specerijenmengsel)</p> <p>1 selderie knol 100 gr melk 150 à 200 gr Room klontje boter</p> <p>plakken gerookt spek niet te dun gesneden</p>	<p><b>Ribeye</b></p> <p>Snijd harde vet en vliezen van het vlees. Bind de ribeye op, kruid hem met peper en zout en braad hem aan. Laat hem in de oven op 80° tot een kerntemperatuur van 54° komen. Dit duurt 1½ uur. Zo nodig na 1 uur temperatuur naar 90° verhogen. Haal uit de oven en laat rusten.</p> <p><b>Madeirajus</b></p> <p>Kook de Madeira in tot de helft, voeg de kalfsjus toe en kook nog even verder in. Maak op smaak met peper en zout, indien nodig!</p> <p><b>Groene kool</b></p> <p>Pluk de buiten bladeren en doe deze weg. Pluk de licht groene nu tot het gele hart van de kool en snijd de nerven eruit. Blancheer de bladeren in ruim water met zeezout (35gr/ltr) 5 minuten en spoel ze koud. Pluk de rest van de kool en snijd de nerven er uit. Snijd de gele bladeren zo fijn mogelijk julienne. Blancheer dit ook vijf minuten en spoel koud. Smelt de boter op laag vuur, glaceer de fijngesneden sjalotten hierin, voeg de vadouvan toe en roer de fijne kool er door. Maak op smaak met peper en zout. Rol de koolbladeren met behulp van een sushimatje goed strak in (duim dik). Snijd een rolletje in zessen. Leg ze in een RVS slede en dek af met trekplastic. Vlak voor doorgeven 20 minuten in de oven op 100° met het plastic erop.</p> <p><b>Knolselderiemousse en spek</b></p> <p>Schil en snijd de knolselderie in stukken. Kook hem in water met zeezout en wat melk gaar. Giet af en laat even uitdampen op de hoek van de doorkookplaat. (verwerk het wel zo heet mogelijk, dan neemt het meer</p>



	<p>room op en wordt mooier van structuur). Draai er een gladde puree van. Maak deze goed van dikte door room en boter toe te voegen. Zeef door een bolzeef en maak op smaak met peper en zout. Snijd de spek in dunne reepjes overdwers en schuin. Bak het even uit in een droge koekenpan. Laat het vet eruit trekken op keukenpapier. Warm serveren.</p>
--	--

**Serveer:** Maak op hete borden een streep of uitgestreken druppel van de mousse. Hierop wat uitgebakken spekjes, twee kool rolletjes erbij en een mooie plak kalfsvlees, ongeveer 1½ cm dik. Nappeer de jus er bij.



## Witlof met kumquats, gekaramelliseerde walnoot en blauwader kaas

<p><b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)</p> <p>1/2 klein witlof stronkje p.p. 7 pers sinaasappels 2 el suiker takje tijm takje rozemarijn olijfolie</p> <p>kwart walnoten 10 pp 125 gr basterdsuiker 20 gr water</p> <p>2 dl sinaasappelsap kumquats 2 ½ pp 1 dl water ½ vanillestokje 2 el honing 1 el abrikozenjam klontje boter</p> <p>400 gr blauwe kaas</p> <p>takje tijm</p>	<p><b>Bereidingswijze</b> Zet borden warm</p> <p><b>Witlof</b></p> <p>Pers de sinaasappels. Gebruik 2 dl sinaasappelsap. De rest naar de kumquats. Snijd de witlof overlans door midden.</p> <p>Maak deze langzaam gaar in een grote platte pan met deksel in het sinaasappelsap, suiker, tijm, rozemarijn en een klein beetje water in ongeveer 20 minuten. Zet dit weg op een bordje.</p> <p>Vlak voor het opdienen Bak de stronkjes zacht in een beetje olijfolie en een beetje rietsuiker en karamelliseer ze.</p> <p><b>Walnoot</b></p> <p>Smelt wat bruine suiker in een koekenpan in een klein beetje water, voeg de walnoten toe en laat ze al roerend goudbruin karamelliseren. Laat afkoelen.</p> <p><b>Kumquats</b></p> <p>Snijd de kumquats in vieren, haal de zaadlijst en pitjes eruit.</p> <p>Neem 2 dl sinaasappelsap. Voeg de rest van de ingrediënten er bij, en breng aan de kook. Voeg de kumquats toe. Als het stroperig begint te worden zijn ze voldoende geglaceerd.</p> <p><b>Kaas</b></p> <p>Snijd de kaas met een warm nat mes in gelijke blokjes, 3 pp.</p>
--	---

**Serveer:** Leg op een bord het stronkje witlof. Hierop 3 stukjes kaas en 3 stukjes walnoot en 2 stukjes kumquat. De rest van de walnoot, zet een streepje siroop er naast en leg hier wat kumquats op. Leg een takje tijm erbij.  
Zie foto.

