



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu Voorjaar 2021

Gerookte Coquille ¹

Tartaar van beekridder ²

Parmigiano reggiano ³

Lamskoteletjes op Turkse wijze ⁴

Citroentaartje ⁵

1: CCN Zaanstad

2: CCN Enschede

3: EuroToques Alberto's

4: Gastronomixs

5: Librije Zwolle

Gerookte coquille met sinaasappel-worteltartaar

CCN Zaanstad

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Sinaasappel-worteltartaar 200 g winterpeen 100 g suiker 20 g roomboter 2 perssinaasappels 2 citroenen</p> <p>Yuzucrème 100 g Yuzusap of (mandarijn- en limoensap verhouding 3:2) 140 g maisolie 20 g poedersuiker 35 g water 2 g xantana Sechuanpeper gemalen 4 g Unique Binder</p> <p>Gerookte coquille 20 coquilles 20 g hennepzaad 50 g gerookte olijfolie van Valdorama 1 bakje apple blossom Fleur de sel</p>	<p>Sinaasappel-worteltartaar Schil de winterpeen, snijd in grove brunoise en stoom gaar. Haal de schil van de sinaasappels en kook deze samen met het sap met 100 gram suiker iets in. Kook de schil van de citroen met iets water en 100 gr. suiker iets in. Breng het sinaasappel- en citroenvocht samen met de agar agar aan de kook voor 2 minuten. Pureer de helft van de gare wortel met de sinaasappel en het citroenvocht, blender de andere helft kort tot kleine brokjes. Breng op smaak. Monteer op het laatst de boter erdoor en roer er het klein gesneden vruchtvlies van de citroen door (eerst van 1 citroen, proeven, eventueel 2e citroen).</p> <p>Yuzucrème Weeg eerst yuzusap af en meng anders het mandarijn- en limoensap in verhouding</p> <p>Weeg daarna heel secuur de overige ingrediënten af. Meng alles voorzichtig met een staafmixer mengen tot de gewenste dikte.</p> <p>Doe over in een spuitflesje of kleine spuitzak.</p> <p>Gerookte coquille Maak de rookoven klaar en laat flink roken. Rooster het hennepzaad en laat afkoelen. Bestrooi de coquilles licht met peper. Plaats de coquilles in de rookoven en laat 1 minuut op hoog vermogen staan en neem daarna van de plaat af. Laat de coquilles 4 minuten in de rook staan en haal ze er daarna uit. Smeer de coquilles licht in met rookolie en zet dan de coquilles even in de oven van 90°C om iets rosé te laten worden. Brand af met de crème brulee-brander.</p>

Serveren hennepzaad Apple blossom	Serveren Zet borden warm. Strooi hennepzaad in het midden, alsof het een aardenbedje is. Maak een ringetje van de sinaasappel/wortel tartaar. Snijd de coquilles doormidden en plaats ze met de binnenzijde naar buiten op de tartaar. Bestrooi met Fleur de Sel Leg een toefje yuzucrème op de coquille en daaromheen. Garneer met een takje apple blossom.
--	--

**Tartaar van beekridder met tomaat, crème van limoenblad en
garnaal**
CCN Enschede

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Tomatenbouillon 1 kilo rijpe tomaten 1 sjalot 2 takjes basilicum 1 takjes dragon 1 teen knoflook 5 zwarte peperkorrels 2 dl rosé cava (brut) 20 gram groene jasmijnthee Cayennepeper Xantana</p> <p>Tartaar 6 stuks beekridder Arbequina olijfolie Peper en zout</p> <p>Garnaaltjes 150 gram ongepelde Hollandse garnalen Zonnebloemolie</p> <p>Cherrytomaatjes 16 kleine cherrytomaatjes</p>	<p>Tomatenbouillon Blend alle ingrediënten fijn in de blender (behalve de xantana). Hang de massa op in een schone kaasdoek. Laat de tomatenmassa zo lang mogelijk 'uithangen'. Breng het sap op smaak. Bind licht af met xantana (1 gram per 300 ml vocht).</p> <p>Tartaar Maak de vissen schoon en fileer ze. Verwijder de huid van de filets en maak ze zorgvuldig vrij van graten. Snijd (niet hakken) er een mooie tartaar van en breng op smaak met wat olijfolie, peper en zout. Zet koud weg.</p> <p>Garnaaltjes Spoel de garnalen als ze wat zanderig zijn en dep ze goed droog. Frituur de garnalen in een pannetje in kleine porties kort op 180°C. Leg ze op keukenpapier te drogen in een oven (60°C) of in de warmhoudkast.</p> <p>Cherrytomaatjes Breng water aan de kook. Zet een bak ijswater klaar. Zet een kruisje in het vel van de tomaten. Laat de helft van de tomaten 10 seconden schrikken in het kokende water en schep ze vervolgens meteen in het ijswater. Ontvel de tomaten. Herhaal dit met de andere helft van de tomaten. Snijd de tomaten doormidden en haal de zaadjes eruit. Bewaar de tomatenhelften en de zaadjes apart van elkaar in bakjes.</p>

<p>Zoetzuur marinade 200 gram suiker 200 gram water 200 gram azijn 10 zwarte peperkorrels</p> <p>Radijs 2 red meat radijs Zoetzuur marinade</p> <p>Koolrabi 1 koolrabi Zoetzuur marinade</p> <p>Olie van limoenblad 200 ml zonnebloemolie 6 limoenblaadjes (drjoeroek poeroet of kaffir)</p> <p>Crème van limoenblad 45 gram yoghurt 45 gram eiwit 20 gram rijstazijn 3 gram suiker 180 gram limoenbladolie Witte peper en zout</p> <p>Mosterdzaadjes 2 eetlepels gele mosterdzaadjes</p>	<p>Zoetzuur marinade Kook alle ingrediënten samen op en laat dit 10 minuten zachtjes trekken. Koel de marinade terug tot kamertemperatuur.</p> <p>Radijs Schil de radijs en snij deze op een mandoline (stand 1) in (flinter)dunne plakjes. Doe de plakjes in een schaal en giet er 2/3 van de zoetzuur marinade over. Laat ongeveer 1 uur in de marinade staan. Rol kegels van de plakjes (32 stuks). Dit doe je door een plakje radijs aan één kant tot het midden in te snijden. Eventueel een kwart/helft van de cirkel wegsnijden. Daarna kun je de uiteinden over elkaar heen vouwen tot een kegel.</p> <p>Koolrabi Haal de stengels van de koolrabi. Snijd de koolrabi dun op de mandoline of de snijmachine. Met een kleine steker (Ø 3 cm) rondjes uit de plakjes steken (32 stuks). Bewaar de plakjes in de resterende 1/3 van de zoetzuur marinade.</p> <p>Olie van limoenblad Kant en klare limoenbladolie staat in de koelkast. Hieronder de beschrijving voor het zelf bereiden van deze olie. Voeg de limoenblaadjes toe aan de zonnebloemolie. Zet het in een afgesloten pot een dag weg op een warme plaats of laat het 2 dagen afgesloten op een koele plaats staan. Daarna de limoenblaadjes verwijderen en de olie koel bewaren.</p> <p>Crème van limoenblad Doe de yoghurt, eiwit, azijn en suiker in een maatbeker en meng goed met een staafmixer. Voeg vervolgens bij draaiende motor in een dun straaltje de olie toe. Breng op smaak en bewaar in een spuitzak in de koelkast.</p> <p>Mosterdzaadjes</p>
---	--

<p>1 dl appelsap</p> <p>Serveren Opmaken en serveren Limoenolie 2 bakjes Borage Cress Kookring (Ø 8 à 9 cm)</p>	<p>Breng het appelsap aan de kook. Voeg de mosterdzaadjes toe en laat een paar seconden doorkoken. Zet koud tot gebruik. Voor gebruik zeven.</p> <p>Serveren Maak met behulp van een kookring een laagje tartaar op het bord. Zet hierin de kegeltjes van de radijs. Spuut in één kegeltje een klein puntje crème en schep in het andere kegeltje een klein beetje tomatenzaadjes. Zet ook op en naast de tartaar stippen van de crème. Leg twee cherrytomaatjes op het gerecht en vul ze met mosterdzaadjes en een stipje crème. Zet ook de koolrabi in het gerecht en plaats er een aantal gefrituurde Hollandse garnaltjes in. Schep een lepel tomatenbouillon om de tartaar, een paar zaadjes van de tomaten en een paar mosterdzaadjes. Druppel op de tomatenbouillon nog een paar druppels limoenolie en versier het gerecht met een aantal takjes Borage Cress.</p>
--	---

Parmigiano Reggiano Alberto's Nijkerk

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Roomijs 150 g suiker 40 g dextrose 200 g geraspte Parmigiano Reggiano 570 g halfvolle melk 80 g slagroom 60 g eierdooier 10 g Balsamico di Modena azijn	Roomijs Verwarm de helft van de Parmigiano in de helft van de melk en laat 1 uur op 60 °C trekken Doe de rest van de melk, suiker, dextrose en room erbij en verwarm tot 75°C Voeg al roerend de rest van de parmigiano erbij en zet de hittebron uit. Meng de dooiers erdoor Laat snel afkoelen Zet als de mix 5°C is 4 uur in de koelkast om te rijpen (zodat alle smaken goed mengen) en draai in de ijsmachine tot ijs. Meng al het ijs bijna klaar is de balsamico erdoor
Kaaskrokantje 250 g riso arborio 145 g grana Padano Gele kleurstof zout	Kaaskrokantje Kook de rijst compleet overgaar, geen harde puntjes meer Pureer met de kaas tot een gladde massa en voeg de kleurstof toe. Breng op smaak met hoofdzakelijk zout. Laat afkoelen. Strijk de massa af op een vorm of siliconenmatje en bak op 190°C.
Mayonaise 10 eierdooiers 300 g Grana Padano 4 gezouten ansjovis 2 knoflooktenen 1 lepel Dijon mosterd Sap van 1 citroen 4,5 dl Olio di Sansa Italy Peper en zout	Mayonaise Meng de dooiers, citroensap, mosterd, knoflook, ansjovis en de kaas tot een glad papje. Voeg druppelsgewijs de olie toe tot je de gewenste dikte hebt Breng op smaak met peper en zout.
Tomaatkrenten 2 kg honingtomaat	Tomaatkrenten Ontvel de tomaten en droog ze in de oven of droogmachine tot krentgrootte

<p>Schuim 250 g Grana Padano 225 ml koksroomplantaardig 225 ml volle melk peper</p>	<p>Schuim Breng de melk en de room aan de kook. Voeg de geraspte kaas toe en los volledig op maar niet laten koken want dan wordt hij bitter. Meng in de blender. Zeef in een kigde en begas met twee patronen Houd lauwwarm.</p>
<p>Marshmallow van Parmezaan 500 g melk 18 blad gelatine 250 g Grana Padano 40 g olijfolie</p>	<p>Marshmallow van Parmezaan Koel 400 g van de melk terug tot 3°C. Verwarm de rest van de melk tot 60°C en los de in koud water geweekte gelatine er in op Koel af tot 40°C en begin op te kloppen in de Kitchenaid. Voeg na 30 seconden de koude melk in een keer toe en klop ondertussen door Klop 3 minuten luchtig en voeg naar smaak de olie toe Rasp de kaas zeer fijn Klop het mengsel nog even door en giet het in een egale bak en laat opstijven. Steek de marshmallows uit en bestrooi ze met Parmezaanse kaas. Bewaar tot gebruik in de koeling</p>
<p>Limoengel 200 ml limoensap 50 g suikerwater(1:1) 2,5 g agar agar</p>	<p>Limoengel Breng alle ingrediënten aan de kook en zeef. Laat afkoelen en draai in een blender tot een gladde en glanzende gel</p>
<p>Serveren Pijnboompitten waterkers</p>	<p>Serveren Spuut een lijn mayonaise op het bord Leg daarop afwisselend marshmellow, tomaat, krokantje, marshmellow, tomaat, krokantje, marshmellow, tomaat en spuit daarbij een toefjes schuim. Garneren met waterkers en gebrande pijnboompitten. Leg er een balletje ijs naast en garneer met limoengel druppels</p>



Lamskoteletjes op Turkse wijze, krokante asperges met sumak en caçik schuim

Gastronomixs

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Lamskoteletjes 3 – 5 lamskoteletjes p.p. 2 teentjes knoflook 1 theelepel zout 1 sjalotje gesnipperd 1 eetlepel vers gehakte tijm 1 eetlepel vers gehakte rozemarijn 1 theelepel zwarte peper 1 eetlepel sumak 1 citroen 1 dl olijfolie</p> <p>Maldon zout</p> <p>Krokante asperges met sumak 30 klassiek gekookte asperges Limoenrasp van 1 limoen 2 gram chilipoeder 2 gram venkelzaad 8 gram sumak 200 gram bloem</p> <p>2 dl eiwit 200 gram panko Spiesjes</p> <p>Arachideolie</p>	<p>Lamskoteletjes</p> <p>Maak de knoflook samen met het zout fijn in een vijzel. Voeg de tijm, rozemarijn, sumak, zwarte peper, sjalot en citroen toe en roer door.</p> <p>Sumak: <i>Sumak is een mengsel van rode besjes van de sumakplant. Voor de specerij worden de besjes gedroogd en vervolgens vermalen tot een grof poeder. De smaak is fris-zurig. Verkrijgbaar bij AH en Jumbo</i></p> <p>Meng er de olijfolie door en meng goed door zodat een dressing ontstaat. Marineer de koteletjes enkele minuten met gedeelte van de dressing Gril de lamskoteletjes (op de Big Green Egg) Bestrijk de koteletjes nogmaals met de overige dressing en bestrooi met Maldon zout.</p> <p>.</p> <p>Krokante asperges met sumak</p> <p>Kook de asperges heel even.</p> <p>Meng de limoenrasp met chilipoeder, venkelzaad, sumak en panko.</p> <p>Dep de asperges droog en rol de onderste helft door de bloem. Haal vervolgens hetzelfde deel door het eiwit en het pankomeel Rijg de asperges aan een spies zodat het gepaneerde deel precies gelijk staat met de frituurolie, hierdoor zijn ze gemakkelijk op te hangen aan de frituurpan. Bak ze in de arachideolie van 180°C tot ze mooi goudbruin zijn.</p>

<p>Gekonfijte aardappel 6 grote aardappels Olijfolie 1 bol knoflook 5 takken tijm 2 takken rozemarijn 2 eetlepels zout 1 eetlepel grove peper</p> <p>Caçik schuim ½ komkommer 1 theelepel zout</p> <p>250 gr Turkse of Griekse yoghurt 1 teentje knoflook 1 eetlepel dille fijngehakt 1 eetlepel munt fijngehakt 1 theelepel citroensap 2 dl slagroom</p> <p>Serveren Dille Munt Minikomkommer</p>	<p>Gekonfijte aardappel Snijd de aardappels in plakken van ongeveer 1 cm dik. Steek met een steker de de gewenste grootte uit. Konfijt deze plakken in de olijfolie met daarin de knoflook, tijm, rozemarijn, zout en grove peper. Konfijten: Blancheer de aardappels 2 minuten in kokend water. Spoel ze daarna af met koud water en droog ze. Leg de plakken in een schaal met de olie (tot ze onder staan) en zet voor 1 uur op 140°C in de oven. Dek af met alufolie als ze gaan kleuren.</p> <p>Caçik schuim Was de komkommer en verwijder het zaad. Laat de schil zitten. Snijd in brunoise (vierkante blokjes). Bestrooi met zout en laat 10 minuten intrekken zodat het vocht vrijkomt. Giet het vocht af. Voeg de overige ingrediënten, behalve de slagroom toe en pureer met de staafmixer.</p> <p>Giet door een zeef en voeg de slagroom toe. Giet in een halve liter sifon en belucht met een gaspatroon. Even schudden en tot gebruik in de koelkast bewaren.</p> <p>Serveren Maak de borden op met de diverse componenten en garneer met dille, munt en minikomkommer (snoepkomkommer).</p>
--	---



Citroentaart

Librije Zwolle

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Hardewenerdeeg 130 g zachte boter 75 g witte basterdsuiker 175 g bloem 1 ei Eidooier om te bestrijken	Hardewenerdeeg Klop met de deegvlinder in de keukenmachine de boter en suiker door elkaar Voeg de gezeefde bloem en dan het ei toe. Laat een nacht rusten in de koelkast. rol het deeg op een bebloemde werkbank uit tot ongeveer 3 mm dikte Bak af in een beboterde bakvorm of springvorm Ongeveer 20 minuten op in een op 160°C voorverwarmde oven Bestrijk met eigeel en bak nogmaals 5 minuten.
Citroentaart 2 blaadjes gelatine 100 ml citroensap 120 g crème fraîche 140 g suiker 4 eieren Poedersuiker	Citroentaart Week de gelatine in koud water. Verwarm het citroensap en los hierin de uitgeknepen gelatine op. Vermeng de crème fraîche, de suiker, de eieren en het citroensap met een garde, passer door een fijne zeef. Schenk het mengsel op de voorgebakken taartbodem en laat deze ongeveer 55 minuten stollen in de heteluchtoven op 95°C Laat de taart afkoelen in de koelkast. Bestrooi met poedersuiker.
Witte chocoladesorbet 2 blaadjes gelatine 400 g water 200 g witte chocolade (druppels) 100 g suiker	Witte chocoladesorbet Week de gelatine in koud water. Breng het water aan de kook en los hierin de geweekte gelatine op. Roer de chocolade en de suiker erdoor. Laat de massa afkoelen in een platte bak. Draai op in een ijsmachine.
Olijf-pistache saus 70 g pistachenoten, licht geroosterd 110 g olijfolie ½ citroen, alleen het sap 20 g poedersuiker Eventueel een klein scheutje warm water	Olijfolie- / pistache saus Blender de licht verwarmde pistachenoten met de olijfolie, het citroensap en de poedersuiker helemaal glad. Houd wat nootjes apart en hak deze fijn voor op het bord. Dit duurt vrij lang Passeer de saus door een zeef.

Serveren limoencress	Serveren Snijdt mooie puntjes van de afgekoelde taart Zet deze in een "spiegeltje" van de pistache- olijfolie saus op het bord. Strooi wat gehakte pistachenootjes op het bord, zet er een mooie bol ijs op. Garneer met wat limoencress
------------------------------------	---