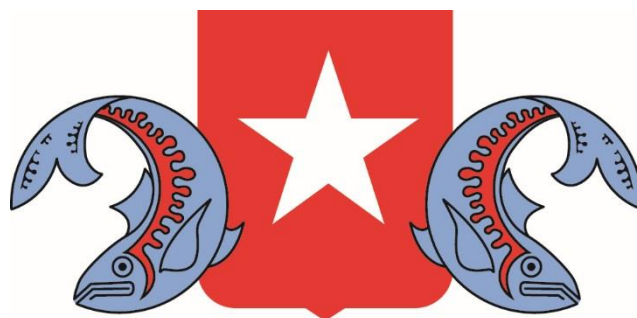




CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu oktober 2021

Wortel met Hollandse garnalen

Crème de la mer

Ravioli met paddenstoelen en koolrabischuim

**Gebraad van Livar met pastinaakmousse en
Charlotte van witlof en aardappelen**

Semifreddo croccante met zabaione

Rolletjes wortel met Hollandse garnalen

CCN Nijmegen

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Rode wijnvinaigrette 1 fles rode wijn 0,125 dl Jus de veau 25 cl rode wijnazijn ½ dl olijfolie poedersuiker Zout en peper	Rode wijnvinaigrette Kook de rode wijn en jus de veau in tot 1,5 dl en laat hem afkoelen Roer de wijnazijn door de ingekookte wijn en meng de olijfolie met de staafmixer erdoor. Breng op smaak met wat poedersuiker, zout en vers gemalen peper. Zet de vinaigrette koud weg.
Rolletjes van wortel 1 winterwortel ½ appel Jonagold	Rolletjes van wortel Schil de wortel en snijd hem in dunne brede repen. (Snijmachine stand 5) Blancheer ze ongeveer 1 minuut in kokend, licht gezouten water. Giet ze af, spoel ze koud af en leg ze uit op een schone theedoek. Schil de appel en snij hem in ragfijne blokjes.
Sjalotmayonaise 50 g mayonaise 25 g sjalotjes 25 g crème fraîche 1 eetlepel bieslook Zout en peper 200 g Hollandse garnalen	Sjalotmayonaise Meng de mayonaise met de crème fraîche, de fijn gesnipperde sjalotjes en het fijngehakte bieslook. Breng op smaak met peper en zout Meng de sjalotmayonaise samen met de Hollandse garnalen. Houd wat garnalen achter voor de garnering. Meng de ragfijne blokjes appel nu door de mayonaise. Breng op smaak. Schep op elke wortelreep een schep garnalensalade en vorm er rolletjes van.
Serveren 30 blaadjes veldsla 50 g Hollandse garnalen ¼ Jonagold appel	Serveren Zet op de koude borden steeds 3 rolletjes achter elkaar of in een driehoek. Met daarop een blaadje veldsla, wat garnalen en een schijfje appel

Olijfolie Limoen rasp	Besprenkel het geheel met de vinaigrette, de olijfolie en limoenrasp. Dien direct op.
----------------------------------	---



Crème de la mer

CCN Nijmegen

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Geklaarde boter	Klaar de boter
Zeevruchten 10 Coquilles	Zeevruchten Coquilles Leg de coquilles in de geklaarde boter en houd de temperatuur maximum op 59° C. Laat traag garen gedurende 6 tot 8 minuten, afhankelijk van de grootte. Hiervoor kun je de warmhoud kast gebruiken. Verdeel de zeevruchten per soort over kleine pannetjes met deksel.
10 Spaanse mosselen 1 bleekselderij 1 preigroen peperkorrels	De mosselen met selderij, zwarte peper en preigroen.
10 Wulken 1 wortel 1 sjalot Witte peper	De wulken met wortel, ui en witte peper.
10 Amandes(schelpen) 1 venkel klein 3 teentjes knoflook 1 laurier	De amandes met venkel, knoflook en laurier.
Fles witte wijn (rioja) Schaaldierenpasta (van Primerba)	Giet in elk pannetje 1 groot glas witte wijn (250 ml) en voeg een koffielepel schaaldierenpasta toe. Heb je die niet, dan kan je ook afval van garnalen gebruiken. Zet deksels op de pannetjes en verhit gedurende 3 minuten op hoog vuur. Reken voor de wulken 8 tot 10 minuten. Ontbaard de mosselen Haal de schelpdieren uit hun schelp en houd warm.

Zeewierroom 5 dl Room Peper en zout Aardappelpuree 500 g Aardappelen (vuil) 50 g Boter 1 dl melk Peper en zout Nootmuskaat ¼ bosje bieslook Wakame salade Ciabattabrood ½ Ciabattabrood (nog af te bakken) Afwerking Oesterblaadjes Atsina cress Purperen shiso cress Doosje wakame (zeewier) lamsoren Indien je de schelpdieren niet kunt krijgen neem: Vongole; Hollandse mosselen; venusschelpen;	Zeewierroom Vang het zeevruchtenvocht op (de groenten mogen weg) Kook het voor de helft in. Voeg de room toe en laat kort opkoken. Breng op smaak met peper en zout Aardappelpuree Kook de aardappelen gaar en pureer ze door puree knijper. Meng samen met de melk en de boter tot een gladde puree. Breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat en fijngesneden bieslook en wakame salade. Ciabattabrood Snijd het brood vanuit de diepvries in fijne plakjes (snijmachine stand 20) en toast die met wat olijfolie in de oven op 180° C. (ongeveer 7 min.) Kruid met peper van de molen. Afwerking Schik een lepel puree onderaan in een diep bord. Lepel hierom een ruime lepel zeewierroom. Schik de warme zeevruchten. Serveer de mossel in de schelp. Werk af met de cressen: oesterblad, lamsoor, wakame en een ciabattatoastje.
--	--



Met schelp lastig te eten dus makkelijker als je de schelpdiertjes er van te voren uit haalt.

Ravioli met paddenstoelen en koolrabischuim

CCN Nijmegen

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Pastadeeg 300 g Farina 00 3 eieren Olijfolie zout Meel om uit te rollen	Pastadeeg Knead de bloem met de eieren, olijfolie en wat zout in de keukenmachine tot een soepel deeg Pak het deeg in plasticfolie en laat het een half uur rusten in de koelkast. Neem een deel van het deeg, strooi er wat bloem op en haal door de pastamachine. Herhaal dit door steeds de pastamachine te verzetten en je een mooie dunne lap hebt verkregen. Doe dat ook met de rest van het deeg. Bestrooi de werkbank met bloem leg een deeglap op de werkbank. Leg een lepel vulling met een afstand van 10 cm op het deeg. Bestrijk het deeg rondom de vulling met gekopt eigeel. Leg een tweede deeglap bovenop de eerste en steek met een steker van 8 cm Ø rondjes uit het deeg. Druk de randen van de ravioli goed aan Kook de ravioli met 6-8 tegelijk in 5-8 minuten gaar en houd ze warm.
Vulling 100 g champignons 100 g oesterzwammen 100 g shii take 100 g beukenzwammetjes 75 g sjalotjes 2 ½ teentjes knoflook 75 g walnoten 40 ml koolzaadolie Gladde peterselie 0,1 dl eigeel Zout en peper	Vulling: Maak de paddenstoelen schoon, haal de steeltjes eraf en snijd ze in brunoise (kleine blokjes). Hak de sjalotjes, de walnoten en de knoflook fijn. Bak de paddenstoelen in de koolzaadolie bruin en gaar. Voeg de sjalotjes, de knoflook en de walnoten toe. Breng op smaak met peper en zout.
Koolrabischuim 250 g koolrabi 75 g sjalotjes 2 teentjes knoflook	Koolrabischuim Schil de koolrabi en snijd ze in julienne. Hak de sjalotjes en knoflook fijn.

25 g roomboter 1 ½ theelepel tijm 0,7 dl witte wijn 2,5 dl groentefond 2 dl slagroom 10 eetlepels stijf geslagen room Zout en peper roodlof	Smelt de boter. Laat de sjalotjes en de knoflook glazig worden, voeg de koolrabi toe en laat meestoven. Breng de massa met zout en peper, tijm op smaak blus af met witte wijn. Voeg de groentefond en de room toe en laat alles 30 minuten koken. Pureer de massa met een staafmixer en druk door een zeef. Warm het nog even op en klop het nog een keer op door met de staafmixer. Voeg de geslagen room toe Serveren Leg de ravioli in de warme borden. Verdeel het schuim over de ravioli Klop iedere keer weer even op met de staafmixer om genoeg schuim te krijgen. Garneer met een paar reepjes roodlof.
---	--



Gebraad van Livar, charlotte van aardappel en witlof
Mousseline van pastinaak, chips van ham
 CCN Nijmegen

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Chips 10 plakken Livar ham of Serrano ham Charlotte van aardappel en witlof 800 g kruimige aardappel (vuil) Boter room 10 stronkjes witlof Mousseline van pastinaak 500 g pastinaak 100 ml melk	Chips Droog in een oven van 75°C de ham in ongeveer 80 minuten Verdeel de ham in 3 gelijke stukken per persoon en leg apart tot opdienen. Charlotte van aardappel en witlof Schil de aardappels en kook ze. Pers ze door de pureeknijper en maak de aardappelpuree op smaak en dikte met boter en room. Verwijder 10 blaadjes van elke stronk witlof, kook beetgaar en kruid ze. Hak de rest van de witlof en kook het apart. Meng de op voorhand gemaakte puree met de gekookte en fijngehakte witlof. Houd warm in spuitzak in de sous vide. Maak kleine charlottes met de witlofblaadjes Leg de witlofblaadjes in een serveerring en laat de witlofblaadjes over de rand hangen. Doe de aardappelpuree vlak voor het serveren in de ring. Sluit de witlofblaadjes. Warm houden in oven op 70°C. Mousseline van pastinaak Kook de pastinaak gaar in de melk. Bewaar het kookvocht. Pureer de pastinaak met een staafmixer, haal het door een zeef en breng op de gewenste dikte met de achtergehouden melk. Vul een spuitzak met de puree en houd warm in de sous vide.

Varkensfilet 1 kg Livar varkensfilet 1 sjalot 1 laurierblad 2 takjes tijm Jus de veau	Varkensfilet Kruid de varkensfilets met zout en peper, tijm, laurier en gehakte sjalot. Bak gedurende ongeveer 10 minuten in de pan. Gebruik het aanbaksel in de pan om een mooie jus te maken met behulp van water of wijn en jus de veau. Is de saus te dun binden met bloem. (20 g bloem, 20 g boter). Trancheer het vlees in mooie gelijke stukken.
Kervelolie kervel 1 dl olie Peper en zout	Kervelolie Blancheer de kervel enkele seconden in kokend water. Haal uit het water en laat uitlekken. Mix met 2 eetlepels olijfolie. Zeef de olie en leng aan met 30 ml olijfolie en kruid met peper en zout.
Serveren	Serveren Schik op elk bord een rij getrancheerd varkensfilet Een charlotte en enkele torentjes van de pastinaakmousse en de chips van ham. Dien op met de vleessaus en enkele druppels van de kervelolie.



Semifreddo praline met zabaione

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Croccante 300 g gepelde hazelnoten 100 g suiker	Croccante Rooster de hazelnoten in een pan met een anti-aanbaklaag totdat ze rondom goudbruin zijn. Doe de geroosterde noten in een plat schaaltje met bakpapier. Smelt de suiker in een pannetje met dikke bodem. Giet de gesmolten suiker in de schaal over de noten. Strijk het mengsel glad met de achterkant van de lepel en laat het afkoelen. Maal het notenmengsel, als de gekaramelliseerde suiker is afgekoeld en hard geworden, fijn in de blender. Of hak het fijn met een mes.
4 eieren 150 g poedersuiker	Splits de eieren. Doe de eidooiers in een kom met 100 g poedersuiker En klop dit op tot een lichte schuimige massa. Doe eiwitten in een goed schoongemaakte kom met citroen. Mix de eiwitten tot een stevig schuim. Giet tijdens het kloppen de 50 g poedersuiker erbij.
7,5 dl slagroom	Doe de slagroom in een andere kom. Sla de slagroom stijf.
4 eetlepels mandorla (marsala met amandelsmaak)	Schep nu de geslagen eiwitten door de eidooiers. Schep de slagroom door de massa. Voeg de croccante toe en de mandorla. Neem vormpjes en bekleed deze met een plastic strip en plasticje. Vul de vormen met de massa. Zet de vormpjes met de semifreddo in de diepvries het beste 24 uur. Laat de semifreddo's 5 minuten voor het eten uit de diepvries. En serveer er Zabaione bij

Zabaione Warm 6 eierdooiers op kamertemperatuur 65 g fijne kristalsuiker 1 stukje citroenschil (met dunschiller) 150 ml marsala fine	Zabaione Warm Doe de eidooiers, suiker en citroenschil in een hittebestendige kom. Klop met de garde of handmixer tot de eidooiers lichtgeel en romig zijn. Au bain marie Vul intussen een pan waar de kom inpast met een laagje water. Het water mag de onderkant van de kom niet raken. Breng het water aan de kook. Zet de kom dan op de pan met kokend water. Zet het vuur laag. Giet de marsala onder voortdurend kloppen erbij. Blijf 10 a 15 minuten kloppen tot het een zachte schuimende massa is geworden. Let op de temperatuur: mag niet hoger dan 80°C komen.. Vis het citroenschilletje eruit
Zabaione Koud 250 ml slagroom 6 eierdooiers 100 g fijne kristalsuiker 1 stukje citroenschil (met dunschiller) 100 ml marsala fine 50 ml rum	Zabaione Koud Klop voor de koude zabaione de slagroom stijf. Vul een pan met water waar de kom inpast met een laagje water. Het water mag de onderkant niet raken. Breng aan de kook. Doe de dooiers met de citroenschil en suiker in een hittebestendige kom. Klop met een garde of handmixer tot de eidooiers lichtgeel en romig zijn. Zet de kom dan op de pan met kokend water. Zet het vuur laag. blijf kloppen. Giet de marsala en rum er onder voortdurend roeren met een houten lepel bij. Roer tot de achterkant van een houten lepel bekleedt, of tot het een temperatuur van 80°C heeft bereikt. Vis het citroenschilletje eruit. Haal de kom van de pan. Laat even afkoelen. Roer met enige regelmaat. Leg er een bakpapiertje of plasticfolie op zodat er geen vel op komt.

	Spatel de slagroom erdoor als het helemaal is afgekoeld.
--	--



Gepocheerde perzik CCN Nijmegen

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Mousse van hangop 1 liter yoghurt 300 g room 75 g suiker	Mousse van hangop De yoghurt een dag van tevoren in een zeef hangen om het vocht eruit te laten lopen. De hangop mengen met de opgeslagen room en de suiker. Hierbij voor de smaak het merg uit het vanillestokje uit het pocheervocht doen.
Gepocheerde perzik 6 dl witte wijn 6 dl water 2 stuks schil en sap van sinaasappel 2 stuks schil en sap van citroen 2 vanillestokjes 5 witte perziken	Gepocheerde perzik De witte wijn, water, sinaasappelsap en rasp, citroensap en rasp en het vanillestokje in een pan doen. Dit geheel aan de kook brengen. De perziken uithollen en in het vocht doen. Die zachtjes pocheren. In het vocht laten afkoelen. Het vanillestokje bewaren voor de hangopmousse.
Kletskep 100 gram amandelen 200 gram poedersuiker 50 gram bloem 100 gram gesmolten boter 50 gram jus d'orange	Kletskep De oven voorverwarmen op 180°C. Voor de kletskepjes de amandelen en de poedersuiker bij elkaar doen. Daar de bloem, jus d'orange en gesmolten boter bij doen. Dit alles mengen tot een homogene massa Dit beslag uitwrijven op een bakplaat. Kleien ronde vormpjes maken en afbakken bij 180°C ongeveer 8 minuten. Als ze uit de oven komen in een terrinevorm leggen en hard laten worden.
Perziksorbet 350 g water 350 g suiker 5 dl perzikcoulis	Perziksorbet Voor het sorbetijs de perzikcoulis smelten. Het water aan de kook brengen. Het rozenwater toevoegen.

20 cc rozenwater Sabayon van perzik 150 g pocheervocht van de perzik 2 eidooiers 115 g suiker 1,25 dl room Serveren Atsina cress	Mengen met de coulis en opdraaien tot ijs in de ijsmachine. Sabayon van perzik Voor de sabayon het pocheervocht mengen met de eidooier en de suiker. Au bain-marie opkloppen tot het gaar is, maximaal 80°C. Het geheel koud kloppen. De room opkloppen en tot yoghurt dikte en alles met elkaar mengen Serveren Neem een bord en spuit aan de linkerkant een baan mousse van hangop. Leg aan de andere kant de gepocheerde perzik Hierop een lepel met sabayon scheppen en daar bovenop de kletskop leggen. Hierop een quenelle ijs leggen. Het gerecht garneren met takjes Atsina Cress.
--	--

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
---	------------------------

Serveer: