



CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

## **Menu mei 2026**

### **Asperge-aardbei salade in Parmezaansmandje**

Stefania Lettini

### **Daslook asperge risotto**

Sebatian Copien

### **Langoustinenroomsoep**

Knack weekend

### **Geglazuurde eendenborst met kersenbalsamico**

Myriam Minne

### **Profiteroles met chocolade en stracciatelle ijs**

Jan Boeren

## Asperges-aardbeien in Parmezaansmandje

Stefania Lettini

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Parmezaans mandje</b> 450 g fijn geraspte Parmezaanse kaas (24-30 maanden gerijpt)	<b>Parmezaans mandje</b> De kaas fijn raspen Het bakpapier in cirkels knippen Een pan met bakpapier beleggen en middelhoog vuur verwarmen De Parmezaanse kaas in cirkelvorm op het bakpapier leggen en smelten laten.
<b>Asperge aardbei salade</b> 400 g verse aardbeien 400 g groene asperges	<b>Asperge – aardbei salade</b> Aardbeien, asperges en rucola wassen en goed drogen. De aardbeien in vieren delen. De houten uiteinden van de asperges snijden. De asperges in beetklare stukken snijd en delen
100 g geschaafde amandelen 100 g Parmigiano Reggiano	De asperges in een kom besprenkelen met olijfolie, citroensap, zout en peper.
100 g rucola 30 ml olijfolie 1 theelepel zoutvlokken 1 tl tellycherry peper 1 ongespoten citroen, sap en rasp.	De amandelen roosteren in de pan en laten afkoelen.  Parmezaanse kaas schaven  De aspergestukjes kort aanbakken in een pan.
<b>Serveren</b>	Rucola, asperges, $\frac{3}{4}$ van de aardbeien, citroenrasp, Parmezaans schaafsel in een grote kom doen en voorzichtig mengen.  Op smaak brengen met zout en peper en citroenrasp
	<b>Serveren</b>

	<p>De salade in de afgekoelde Parmezaans mandjes vullen. Met de overgebleven aardbeien en amandelen garneren en serveren.</p>
--	---



# Daslook-asperge-risotto

Sebastian Copien

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Risotto</b> ½ liter groentebouillon 2 sjalotjes olijfolie 300 g risottorijst 1 dl witte wijn	<b>Risotto</b> Verwarm de groentebouillon Verhit in een pan een scheut olijfolie. Fruit hierin de gesnipperd sjalotjes. Fruit de rijst aan. Blus af met de witte wijn. Voeg schep warme bouillon toe en gaar de rijst. Geef zoveel bouillon toe( lepel voor lepel) tot dat je een beetgare rijst hebt en geen vocht meer.  Laat geheel afkoelen. Het beste is de dag van tevoren maken.
<b>Bieten-ketjap-manis saus</b> 30 g (plantaardige) boter 2 stuks steranijs 2 cm kaneel 2 kruidnagels 1 theelepels korianderzaad 2 teentjes knoflook 3 gedroogde shiitakes, verkruid 50 g port 100 g rode bietensap 100 g sinaasappelsap 100 ml natuurlijk gebrouwen sojasaus 20 g witte wijnazijn 3 eetlepels bruine suiker 100 g groentebouillon 1 stukje citroenschil 5 g kombu 1 theelepels aardappelzetmeel	<b>Bieten-ketjap-manis saus</b> Verhit een pan en smelt de plantaardige boter erin. Voeg steranijs, kaneel, kruidnagel en korianderzaad toe en bak ca 1 minuut.  Voeg de knoflook en verkruidde shiitake toe en bak ze lichtjes 1 minuut.  Blus af met de port Voeg de rest van de ingrediënten toe, behalve de kombu en het aardappelzetmeel. Laat dit 10 minuten zachtjes inkoken zonder deksel.  Zet het vuur uit, voeg de kombu toe en laat alles 10 minuten marineren. Zeef de vaste bestanddelen eruit. Roer het zetmeel los met een beetje water en roer het door de saus. Breng de saus weer aan de kook en laat hem even sudderen, totdat hij dikker wordt. Als je nu nog 150 g saus hebt, kook je hem nog verder in.

<p><b>Pink-mayo</b> 100 g mayonaise 50 g Bieten-ketjap-manis saus</p> <p><b>Daslook asperge risotto</b> 1 bosje groene asperges 1 theelepel neutrale olie</p> <p>Lente-uitjes, (het witte deel 200 g)</p> <p>5 cm verse gember, in brunoise gesneden 200 g brunoise wortel 125 g verse daslook 3 eetlepel (plantaardige) boter 750 g gekookte risottorijst van gisteren 2 theelepel zout 3 eetlepel geroosterde sesamolie 60 g daslook fijngesneden</p> <p><b>Chickenzout</b> 1 eetlepel zout 1 eetlepel zoete paprikapoeder 1 eetlepel pikante paprikapoeder</p>	<p>Als je te weinig saus hebt, roer je er een beetje water door. Laat de saus afkoelen. Doe hem in een knijpflesje en zet hem een nacht in de koelkast.</p> <p><b>Pink-mayo</b> Meng de twee sauzen en doe de pink-mayo in een knijpflesje</p> <p><b>Daslook- asperge- risotto</b> Was de asperges Snijd de kopjes eraf, halveer ze en meng ze met een theelepel olie.</p> <p>Snijd 200 g van de overgebleven aspergestengels schuin( hoek van 45 graden) in dunne plakjes.</p> <p>Wikkel de rest van de asperges in een vochtige doek voor verdere verwerking.</p> <p>Snijd het bovenste derde deel van de lente-ui in dunne ringetjes en leg ze in koud water. Hak de rest fijn.</p> <p>Verhit een giet of smeedijzeren koekenpan tot hij heel heet is. Doe de fijngehakte lente-ui, de blokjes gember, wortel, de fijngehakte daslook en de (plantaardige) boter erin en bak alles 5 minuten op hoog vuur.</p> <p>Voeg de plakjes asperge en de rijst toe en bak ze 5 minuten op heel hoog vuur. Voeg zout, sesamolie en de rest van de daslook toe en bak nog eens 1 minuut zodat de rijst een beetje knapperig wordt. Breng op smaak met peper en zout. Houd warm op laag vuur , roer af en toe.</p> <p><b>Chickenzout</b> Meng alle ingrediënten</p>
---	--

<p>1 eetlepel suiker  1 eetlepel gerookte paprikapoeder  1 eetlepel edelgistvlokken  ½ eetlepel uienpoeder</p> <p><b>Gefrituurde aspergekopjes</b>  Neutrale olie/ frituurolie  Gehalveerde aspergekopjes</p> <p>aardappelzetmeel</p> <p>1 theelepeltje Chickenzout</p> <p><b>Erwten</b>  15 verse erwtenpeulen</p> <p><b>Serveren</b>  Pink-mayo  Bieten-ketjap-manis saus</p> <p>10 daslookbloemen  Erwten  Ringetjes lente-ui uit koud water</p>	<p><b>Gefrituurde aspergekopjes</b></p> <p>Verhit de olie in een pan van 3 liter tot 190°C. Gebruik de thermometer.  Dep de aspergekopjes droog. Spreid ze uit op een bord.  Bestuif ze met behulp van een zeeffje rondom met aardappelzetmeel, zodat er een heel dun laagje zetmeel op de aspergekopjes blijft plakken.  Laat de aspergekopjes met een schuimspaan voorzichtig in de hete olie zakken, pas op voor spetters.  Frituur ze in 2 minuten knapperig, haal ze uit de olie en laat ze uitlekken op een doek.  Bestrooi ze met Chickenzout.</p> <p><b>Erwten</b>  Haal de erwten uit de peul.  Overgiet ze met kokend water.  Wrijf het velletje eraf en bestrooi ze lichtjes met zout.</p> <p><b>Serveren</b>  Spuut een raster van pink-mayo en bieten- ketjap-manis saus op de borden.  Spuut eerst de mayo in parallelle strepen op het bord  Spuut daarna haaks daarop strepen op het bord strepen met de bieten-ketjap-manis-saus.  Beide sauzen moeten koud zijn</p> <p>Leg er een kookring van 7 cm diameter op  Vul hem met de helft van het hete rijstmengsel en druk zachtjes aan.  Leg de gefrituurde aspergekopjes op het rijstmengsel en garneer met de daslookbloemen, de erwten en ringetjes lente ui</p>
---	---



## Langoustineroomsoep

Knack weekend

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
30 middelgrote langoustines of grote Argentijnse garnalen	Pel de langoustines Zet de staarten koel weg Houd de koppen en schalen apart
Olijfolie	Verhit olijfolie in een pan, voeg de koppen en schalen toe en laat op een hoog vuur aanbakken. Roer regelmatig.
2 dl cognac 1,2 liter lichte kippenbouillon 2 dl witte wijn 4 fijngehakte sjalotten 4 fijngehakte tenen knoflook Een achttal stengels peterselie 8 dl room	Flambeer met cognac ( denk aan je afzuigkap) om de schalen bros te maken, en blus met de kippenbouillon Voeg de witte wijn, sjalot, knoflook en peterselienstengels toe en laat op een laag vuur inkoken tot 1/3 Voeg de room toe en laat opnieuw inkoken met 1/3.
Peper en zout Bladpeterselie	Giet de soep door een zeef en draai het vuur zeer laag, de soep mag slecht pruttelen. Pocheer er de langoustines net gaar in Kruid met peper en zout en werk af met fijngesneden bladpeterselie  Serveer de langoustineroomsoep met stokbrood.



# Geglazuurde eend met kersenbalsamicosaus

Myriam Minne

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Eend</b> 5 eendenfilets Korianderzaad Oranje bloesemhoning	<b>Eend</b> Snijd het overtollige vet van de eendenborsten af Laat een laag van 4 mm dik over op de borst. Snijd met een scherp mes het vel in een ruitjespatroon van 3 mm ( maar snijd niet in het vlees) Breng op smaak met zeezout en gemalen korianderbolletjes.  Zet een gietijzeren pan op een koud vuur. Leg er de eend in met velkant naar beneden. Zet het vuur middelhoog en laat ca. 7 minuten zachtjes sissen, tot de huid knapperig en goudbruin is. Verlaag het vuur indien nodig om te voorkomen dat het te donker wordt.  Verwijder het overtollige eendenvet uit de pan en bewaar het voor later in de bereiding. Draai de borsten om en bak nog 2 minuten Besprenkel het vel met de honing en gaar de borsten nog 3 minuten in een oven van 200°C De interne temperatuur van de eend moet 50-55 °C bedragen. Haal de filets uit de oven en laat 10 minuten rusten.
<b>Kersen-balsamicosaus</b> 2 el oranjebloesemhoning 120 ml balsamico azijn 120 ml rode wijn 360 ml kippenbouillon 2 el geraspte gember 4 kleine sjalotjes 2 el boter 50 zoete kersen , gehalveerd en ontpit	<b>Kersen-balsamicosaus</b> Schep 2 el van het bewaarde eendenvet toe in een pan. Voeg de gesnipperde sjalotjes toe en roer 10 seconde op middelhoog vuur. Deglaceer met de rode wijn Voeg de balsamico en oranjebloesemhoning toe. Verhoog het vuur tot hoog en kook de saus tot een glazuur is gereduceerd, onder regelmatig roeren ca 3 minuten. Voeg nu de kippenbouillon toe en laat kort inkoken. Klop tot slot een eetlepel koude boter door. Doe er de kersen in en breng op smaak met witte gemalen peper en zout.
<b>Groente</b> <b>Gepofte gele bietjes</b> 5 gele bietjes	<b>Groente</b> <b>Gepofte gele bietjes</b>

<p>5 meiknolletjes</p>	<p>Verwarm de oven voor op 200°C en zet het rooster redelijk hoog in de oven De bietjes en knolletjes moeten er nog wel tussen passen en niet het verwarmingselement raken.</p> <p>Was de bietjes en knolletjes, laat de wortels gewoon zitten, en snijd alleen eventueel loof af. Droog de bietjes met wat keukenpapier en wikkel ze vervolgens één voor één in een stukje aluminiumfolie. Pak ze goed in.</p> <p>Laat de bietjes 2 uur in de oven staan</p> <p>Haal de gare bietjes uit de oven en laat ze even – met opgevouwen aluminiumfolie – uitwasemen. Snij het kapje eraf en als het goed is kun je het schilletje er bijna helemaal afpellen, zonder dat je ze hoeft te schillen.</p>
<p><b>Gekaramelliseerde baby – uitjes of sjalotjes.</b></p>	<p><b>Gekaramelliseerde baby-uitjes of sjalotjes</b> Schil de sjalotjes Doe de boter in een pan en laat hierin de sjalotten met de snijkant naar onder even aanfruiten. Zet het vuur lager voor ze bruin gaan kleuren. Blus af met een scheutje wijn en voeg wat suiker toe. Laat de wijn verdampen tot de helft Dek dan de pan af en zet de sjalotjes op een zeer laag pitje</p> <p>Laat net zolang stoven tot de uien gaar zijn en zacht zijn en de saus stroperig is geworden Breng op smaak met zout en een minuscuul snuffje peper.</p>
<p><b>Serveren</b></p> <p>zeekraal</p>	<p><b>Serveren</b> Snijd de eendenborsten schuin in dunne plakjes en leg op een schaal. Leg een plak eendenborst in het midden van het bord. Leg wat saus en kersen naast het vlees. Leg de bietjes (in partjes ,schijfjes), uitjes, zeekraal erbij.</p>



## Profiteroles

Jan Boeren

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p><b>Stracciatella-roomijs</b> 400 ml volle melk 22 g magere melkpoeder 175 ml room 95 g suiker 30 g dextrose 1 eidooier</p> <p>0,75 Locust 0,75 g Guargom</p> <p>1 g Cortina</p> <p>75 g chocolade callets</p>	<p><b>Stracciatella-roomijs</b> Maak een bain-marie ijsbad en zet in de vriezer. (om de ijsmix snel te kunnen terugkoelen voor hij in de ijsmachine gaat.) Zet ook een bewaarbakje voor het ijs in de vriezer Knip een bakpapiertje in de breedte van het bewaarbakje en met wat flink wat overlengte.</p> <p>Meng melk, melkpoeder, room, suiker, dextrose, locust en guargom in een pan. Verwarm tot 85°C. Klop de eidooier erdoor.</p> <p>Haal van het vuur. Laat afkoelen , blijf roeren, tot 50°C. Bij 50° C koelen in het ijsbad tot het koud is</p> <p>Smeer wat cortina aan het roerwerk. Als de massa is afgekoeld in de ijsmachine gieten en ijsdraaien.</p> <p>Smelt de chocolade. Zodra de consistentie van het ijs goed is de gesmolten chocolade in de draaiende machinegieten Draaien tot de chocoladestukjes een mooie grootte hebben. Stop de ijsmachine en doe het ijs in het bewaarbakje, dek af met bakpapier.</p>
<p><b>Profiteroles</b> 100 g water 100 g melk 100 g boter 100 g bloem</p> <p>4 eieren</p>	<p><b>Profiteroles</b> Zeef de bloem en voeg wat zout toe. Breng melk, water en boter in een pan aan de kook. Neem de pan van het vuur en voeg de bloem toe. Roer goed Zet de pan terug op het vuur Gaar het beslag al roerend tot er een licht vetlaagje op de bodem van de pan achterblijft. Neem de pan weer van het vuur en voeg één voor één de eieren toe; roer krachtig en zorg dat het eerste ei</p>

<p><b>Crème pâtissière</b> 5 eidooiers 100 g suiker 50 g maïzena 600 ml volle melk</p> <p><b>Chocoladeglazuur</b> 200 g chocoladecallets 100 g poedersuiker 15 g cacaopoeder</p> <p>60 g boter</p> <p>Wat koud water</p> <p><b>Samenstellen profiteroles</b> soezen crème pat glazuur</p> <p><b>Chantilly cream</b> room 35 % zo koud mogelijk suiker</p>	<p>helemaal is opgenomen voor je het volgende ei toevoegt. Totdat je eieren op zijn Doe het beslag in een spuitzak en spuit doppen van de gewenste grote op de bakplaat.</p> <p>Bak de soezen op 200°C C af ( ca 20 minuten) <b><u>Open de oven onder geen beding voor de soezen gaar zijn.</u></b></p> <p>Zet de oven uit en zet de ovendeur op een kiertje door er een houten lepel tussen te steken. Laat de soezen afkoelen voor je ze gaat vullen.</p> <p><b>Crème pâtissière</b> Klop de eidooiers los en voeg al roerend de suiker toe. Klop luchtig Voeg maïzena toe en klop homogeen. Breng de melk tegen de kook. Doe wat melk bij de eidooiers (familie maken) en voeg daarna de dooiers bij de rest van de melk. Laat opkoken (twee of drie blupjes) en zet van het vuur. Bestrooi de oppervlakte met wat poedersuiker (tegen vel vorming) of leg er een stukje bakpapier op. Laat afkoelen Roer door en doe in een spuitzak met een metalen spuitmondje</p> <p><b>Chocoladeglazuur</b> Roer in een kom de boter op kamertemperatuur zacht. Laat de chocolade au-bain marie smelten Zeef de poedersuiker en roer deze beetje bij beetje door de gesmolten chocolade. Meng de boter door het chocolademengsel. Roer er tenslotte 3-4 eetlepels koud water door. Verwerk het glazuur lauw.</p> <p><b>Samenstellen profiteroles</b> Prik met een spuitmondje van de spuitzak met crème patisserie een gaatje in de onderkant van de soes en vul met de crème. Doop nu soesjes met de bovenkant in de glazuur. Zet rechtop weg tot serveren</p> <p><b>Chantilly cream</b> Klop de room met de suiker op tot stijve pieken. Of gebruik de sifon spuitfles ISI Doe in een spuitzak en bewaar in de koelkast.</p>
---	--

<b>Serveren</b>  Amarenekersen Atsina cress	<b>Serveren</b> Serveer in een coupe eerst wat chantilly cream Daarop een bol stracciatella-ijs. Plaats er een of enkele profiteroles bij en werk af met een flinke dop Chantilly cream. Garneer met enkele amarenekersen en wat atsina cress.
--	--

