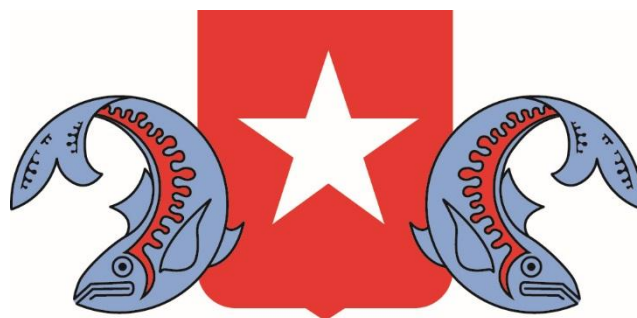




CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu maart 2026

10 jaar CCM

De receptuurcommissie heeft een keuze gemaakt uit 10 jaar recepturen.

Oester met sojavinaigrette (dec 2023)

Coquilles met pastissaus (april 2018)

Kingfishtartaar, scampi in kataifideeg (maart 2022)

Rode mul met 2 sauzen (april 2018)

Zwezerik met zwarte knoflook (feb. 2021)

Semifreddo croccante met Zabaione (okt 2021)

Oesters met sojadressing

Stephanie Bex

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
10 oesters	Open de oesters
	Lepel in elke oester een lepeltje van de dressing Werk af met sesamzaadjes en een blaadje koriander
Dressing 2 el honing 2 el rijstazijn 2 el sojasaus 1 el sesamololie ½ limoen, sap 1 sjalotje ½ chilipeper 1 duim gember	Dressing Meng de honing, rijstazijn, sojasaus, sesamololie en limoensap in een kommetje.
Sesamzaadjes Enkele takjes koriander	Snipper het sjalotje, een chilipeper en een stukje gember fijn en meng deze ook onder de dressing



Coquille afgeblust met pastis

Bocuse

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
10 coquilles	Spoel de coquilles af onder stromend water en laat ze uitlekken in een vergiet.
75 gram roomboter	Dep ze droog met keukenpapier en bestrooi ze met peper en zout
75 ml pastis	Verhit de roomboter in een koekenpan en bak de coquilles in 3 minuten aan beide kanten op middelhoog vuur goudbruin.
	Voeg de pastis toe en flambeer!
	Dit doe je door de pan schuin te houden en de vlam in de pan te laten komen of door de pastis aan te steken met een aansteker.
	Let op!! Zet de afzuigkap uit.
	Laat de vlam kleiner worden en leg deksel op de pan om de vlammen te doven.
4 eetlepel crème fraîche	Neem de coquilles uit de pan en houd ze warm in alufolie.
	Voeg de crème fraîche toe en roer tot een gebonden saus ontstaat. Breng op smaak met peper en zout.
	Verdeel de coquilles over de borden (schelp) en schep de saus eromheen en garneer met de bosui.
Serveren	Serveren
1 bosuitje	Neem een schelp van de coquille en leg een coquille erin en drapeer de saus eromheen.
Stokbrood	Garneer met bosuitje
	Serveer er stokbrood bij



Kingfish Tartaar met garnaal in Kataifideeg

Gastronomixs

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Tartaar van kingfish 1 kg kingfishfilet 80 g sjalot 125 g kappertjes 10 g bieslook 60 g Japanse mayonaise 30 g olijfolie 2 limoenen Tabasco zout	Tartaar van kingfish Snijd eventuele ketting van filet Snijd de schoongemaakte kingfish in blokjes van een halve centimeter Snipper de sjalot ragfijn Snijd de bieslook zo fijn mogelijk Hak de kappertjes Meng alle ingrediënten met elkaar in een kom Maak op smaak met tabasco, limoenrasp, zout en olijfolie.
Garnaal in Kataifideeg 10 grote garnalen Kataifideeg Olijfolie	Garnaal in kataifideeg Maak de garnalen schoon Pel ze voorzichtig, verwijder het darmkanaaltje. Spoel ze schoon en droog ze. Ontdooi het kataifideeg en maak het een beetje los Wikkel een plukje kataifideeg om de garnaal heen. Bak de garnalen goudbruin en krokant in een koekenpan die je licht met olijfolie hebt ingevet.
Chilicrème 50 g crème fraîche 40 g ricotta 1 verse chili Zout peper	Chilicrème Was de chilipeper en snijd door. Verwijder de zaadjes. Snijd de chilipeper klein. Crème fraîche en ricotta door mekaar roeren en op smaak brengen met de chilipeper, zout en peper.
Wasabicrème crème fraîche wasabipoeder	Wasabicrème Klop de wasabipoeder en de crème fraîche in de keukenmachine luchtig.
Serveren Waterkers Affila cress(erwtencress)	Serveren Plaats een uitsteker op het bord en vul hem met de tartaar. Plaats wat waterkers Plaats hierop de kataifigarnaal. Spuut een beetje chilicrème bij de garnaal Maak een veeg wasabicrème op het bord. Garneer met affilacress.



Rode Mul met aardappelschubben

Bocuse

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Mul 5 mullen of 10 mulfilets 1 kg aardappelen 2 lepels aardappelmeel 200 gr geklaarde boter 2 eidooiers	Mul Maak de mullen schoon, ontschub ze en bewaar de levers. (Indien je hele mullen hebt) Fileer de mullen en zorg dat alle graten eruit gehaald zijn. Leg elke filet op een apart stukje bakpapier. Schil de aardappels Snij de aardappel in dunne plakken op de mandoline of snijmachine, steek uit die plakken rondjes met een diameter van 18 millimeter Blancheer de aardappelschijfjes, koel ze terug in koud water, laat ze uitlekken Haal ze door 2 eetlepels aardappelmeel en 2 lepels geklaarde boter. Bestrijk de huidkant van de mulfilets met eigeel Leg de aardappelplakjes dakpansgewijs op de filets en werk daarbij van de kop naar de staart om een mooi schubbenlaag te krijgen. Smeer de schubben in met de geklaarde boter. Laat de filets “opstijven” in de koelkast.
Saus 200 gram sjalotjes 60 cc noilly prat 60 cc witte wijn 1 liter crème fraîche Sap van 5 sinaasappels 4 takjes rozemarijn Peper en zout	Saus Reduceer de witte wijn en de Noilly Prat met de gesnipperde sjalot. Doe er de graten van de mul bij en kook verder in Voeg er de crème fraîche bij. Reduceer het sinaasappelsap met de rozemarijn erin tot stroop en voeg de crème fraîchesaus bij deze stroop Laat dit een kwartier trekken. Zeef de saus
Boter Mul 26 cc olijfolie Peper en zout	Voeg een klontje boter toe plus de lever van de mul. (heb je alleen mulfilets gebruikt kun je de saus eventueel binden met boter) Mul Verhit de olijfolie in een anti aanbakpan en leg de filets erin met de aardappelhuid naar beneden, voeg peper en zout toe.

Rode wijnsaus 1 grote ui 1 middelgrote wortel 2 teentjes knoflook ½ liter rode wijn ½ liter demi-glace 50 gr boter Zout suiker Serveren	Laat de vis zo zes tot acht minuten bakken, (de aardappels moeten knapperig zijn) draai om in de pan en bak enkele seconde Leg op het bord Dresseer in de saus In de video wordt in de saus nog een bloemmotief getrokken, dat gebeurde met een rode wijnsaus Rode wijnsaus Hak de ui en wortel fijn en stoof deze in 20 minuten onder voortdurend roeren in boter, zorg dat de groente niet bruin wordt. Als de groenten zacht zijn, de uitgeperste knoflooktenen erbij voegen, een paar tellen verwarmen en hierbij de rode wijn gieten Kruiden met zout en snuf suiker, tot 1/3 laten inkoken. Daarna de demi glace saus erbij gieten en nog 20 minuten zachtjes laten koken. De groente goed fijn drukken en zeven in puntzeef en neteldoek. Aan de kook brengen, dan van het vuur nemen en er minstens 50 gram boter door roeren. Serveren Doe de witte saus op een bord. Maak met de rode wijnsaus streepjes en maak daar een bloemmotief van. Leg naast het bloemmotief de mul. Zie filmpje: foodtube of youtube: In de keuken van Paul Bocuse: mul
--	--



Menu maart 2026
Cuisine Culinaire Maastricht

Zwezerik en zwarte knoflookgel

Lars Albers

<https://www.receptenvantopchefs.nl/hoofdgerecht/hoofdgerecht-lars-albers-zwezerik/>

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Uien choucroute 500 g uienringen 100 g boter 3 dl witte wijn 50 g witte wijn azijn 5 g Jamaicaans piment / Verstegen 5 g jeneverbes / Verstegen	Uien choucroute Uien dun snijden en aan zweten in de boter. Afblussen met de witte wijn, voeg het Jamaicaans piment en de jeneverbessen toe. Stoof de uienringen gaar, voeg als laatste de witte wijn azijn toe, laat afkoelen en hak de ringen fijn. Reduceer of voeg kookvocht toe naargelang de gewenste dikte en smaak.
Zwezerik 700 g kalfszwezerik melk zout runderbouillon 2 teentje knoflook 2 takjes tijm 2 takjes rozemarijn 2 blaadjes laurier Panade van bloem en paneermeel in de verhouding 50/50 <u>Hojiblanca olijfolie / Valderrama</u>	Zwezerik Spoel de zwezerik gedurende 48 uur in 50% melk, 50% water en een snuffje zout. Spoel de zwezerik daarna af en pocheer deze in runderbouillon met de knoflook en de kruiden in ongeveer 20 minuten gaar. Haal de zwezerik uit het pocheervocht en laat in de koelkast afkoelen. Pel de zwezerik en portioneer op 55 g per stuk. Haal de zwezerik door de panade van bloem en paneermeel, bak daarna tot knapperig in de Hojiblanca olijfolie.
Zwarte knoflook gel 1 ltr gevogelte bouillon 2 stuks zwarte knoflookbollen 12 g agar agar 3 st zakjes inktvis inkt	Zwarte knoflook gel Gevogelte bouillon en zwarte knoflook aan de kook brengen, draai vervolgens glad in de blender en koel daarna terug. Agar agar en inktvis inkt toevoegen, samen opkoken, storten, afkoelen, opdraaien en als laatste passeren door een fijne haarzeef. Doe de gel in een spuitzakje.
Dashi jus 0,5 kg runderpoulet 300 g sjalot 60 g rundermerg 1 blaadje laurier 180 g rode wijn	Dashi jus Snijd de runder poulet in stukjes van 1 bij 1 cm. en bak goudbruin in de pan. Snijd de sjalot en het merg in gelijke stukken snijden en voeg samen met de laurier, rode wijn en port toe. Laat inkoken.

40 g rode port 20 g ingekookte rode wijn 2 ltr kalfsfond Per liter jus 90 g dashi toevoegen en daarna niet meer laten koken. 8 stuks Marloeskes (zilveruitjes) 8 g fijn gesneden bieslook 5 g bonito flakes (gefermenteerde, gedroogde tonijn) Cress Oyster Leaves / Koppert Cress (smaak: oester, ziltig)	Voeg de kalfsfond toe en laat voor ongeveer 45 minuten trekken. Passeren door een zeef en de dashi als laatste toevoegen. Met een gasbrander de Marloeskes even kort behandelen. Opmaak van het bord Spuut met de gevulde spuitzak een toef zwarte knoflook gel op het midden van het bord. Dresseer de uien crème tegen de gel aan, steek hierin de gebrande Marloeskes. Steek een paar stengeltjes bieslook in het gerechtje. Dresseer de Oyster Leaves. Lak de zwezerik in de pan met de jus van dashi en breng verder op smaak met een vleugje zout en de fijn gesneden bieslook. Zoek een mooie plaats in het midden van het bord, druppel nog een beetje dashi jus over de zwezerik en dresseer de bonito flakes op de zwezerik. Een waanzinnig effect gaat zich voordoen: de bonito flakes gaan op de warmte van het vlees heen en weer waaieren. Zie de film. Info: www.receptenvantopchefs.nl en www.receptenvantopchefs.be
---	---



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. Blender de noten
4 eieren 100 g poedersuiker	Smelt de suiker in een pannetje met dikke bodem. Giet de gesmolten suiker in een schaal met bakpapier. Als de suiker hard is malen in de blender.
50 g poedersuiker	Splits de eieren. Doe de eidooiers in een kom met 100 g poedersuiker En klop dit op tot een lichte schuimige massa.
6 dl slagroom	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.
4 eetlepels marsala	Doe de slagroom in een andere kom. Sla de slagroom stijf.
	Schep nu de geslagen eiwitten door de eidooiers. Schep de slagroom door de massa. Voeg de croccante toe en de marsala
	Neem vormpjes en bekleed deze met een plastic strip en plasticje. Of neem een siliconenmal 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 eidooiers op kamertemperatuur 65 g fijne kristalsuiker	Zabaione Warm Doe de eidooiers, suiker en citroenschil in een hittebestendige kom.

1 stukje citroenschil (met dunschiller)	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
150 ml marsala fine	
Zabaione Koud 250 ml slagroom	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.
6 eierdooiers 100 g fijne kristalsuiker 1 stukje citroenschil (met dunschiller)	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.
100 ml marsala fine 50 ml rum	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.
Serveren	Serveren Leg de semifreddo op een bord

Crispy granen Crumble Gedroogde bloemetjes flowersprinkles	Schenk de zabaione erover Garneer met crispy granen crumble en flowersprinkles
--	---

