

CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu mei 2022

Amuse: Aspergetartaar met kruiden en bloemen 1

**Voorgerecht: Groene asperges met gepocheerd ei op
kruiden crème 2**

**Tussengerecht: Witte asperge, nestje van
loempiavelletjes, zwarte risotto, zalmlamellen, beurre
blanc 3**

Hoofdgerecht: Kreeft met asperges en zeegroente 4

**Nagerecht: Geroosterde rabarber, vanillebavarois, sorbet
van geitenkaas, aardbeien 5**

- 1: Restaurant One
- 2: CCN Limburg
- 3: CCN Hilversum
- 4: CCN Zeeland
- 5: Hap en Tap. be

Asperges met kruiden en bloemen

Restaurant One

| Ingrediënten (voor 12 personen) | Bereidingswijze |
|---|---|
| <p>12 asperges AA (niet te dik)</p> <p>50 gram boerenboter</p> <p>10 gram suiker</p> <p>10 gram zout</p> <p>Water</p> | <p>Schil de asperges.</p> <p>De schillen en de kontjes van de asperges in een pan met water opzetten met zout, suiker, stukje foelie en schijfje citroen. Breng aan de kook en laat minstens 20 minuten trekken.</p> <p>Zeef het vocht en gaar hierin de asperges.</p> |
| <p>6 eieren</p> | <p>Kook de eieren 10 minuten.</p> <p>Laat ze afkoelen en pel ze.</p> <p>Druk het eiwit en de eidooier apart door een draadspaan, zodat je een soort eiwit en eidooier blokjes krijgt.</p> |
| <p>3 aardappels</p> <p>Zonnebloemolie</p> | <p>Schil en was de aardappels.</p> <p>Snijdt er hele fijne blokjes van en bak deze helemaal krokant in de zonnebloemolie.</p> <p>Laat de aardappelkrokantjes uitlekken op papier en zout een beetje na.</p> |
| <p>1 bos bieslook</p> | <p>Snijd de bieslook mooi fijn.</p> |
| <p>150 gr pankomeel</p> <p>Boeren roomboter</p> | <p>Bak het broodkruim goudbruin met een beetje boter en zout een klein beetje na.</p> |
| | <p>Serveren</p> <p>Zet een steker op bord en verdeel de eierblokjes, aardappelkrokantjes, panko-crunch, en de bieslook hierin. Laat wat gesmolten boter in de gevulde steker lopen.</p> <p>Snijd de asperge in drie gelijke stukken</p> <p>Leg de asperge daarop en maak het af met de bloemen en kruiden.</p> |
| <p>Diverse bloemen en kruiden</p> | |
| <p>150 gram boerenroomboter</p> | <p>Servere het met de lekkere gesmolten boeren roomboter</p> |



Zachtgekookt kippenei met groene asperges crème fraiche aux fines herbes en croutons

CCN Limburg

| Ingrediënten (voor 10 personen) | Bereidingswijze |
|---|---|
| Saus 350 gram crème fraîche 8 gram bieslook in ringetjes 8 gram kervel 8 gram platte peterselie 3 gram dragon 13 gram water Peper en zout | Saus Hak de kruiden fijn en meng deze met de crème fraîche . Roer het water erdoor en breng op smaak met peper en zout. Zet saus koel weg. |
| Eieren 10 eieren | Eieren Kook de sous-vide gedurende 1 uur en 10 minuten op exact 64 Graden |
| Asperges 3-5 p.p. groene asperges | Asperges Snijd de onderzijde van de asperges. Schil de asperges eventueel en breng op gelijke lengte. Blancheer de asperges vlak voor serveren tot ze beetgaar zijn, afkoelen in ijswater uitlekken op een doek |
| Croutons 5 sneden casinobrood 50 gram roomboter Zout | Croutons Snijd de korsten van de sneden en snijd in kleine blokjes. Verhit 40 gram in koekenpan voeg de blokjes toe en bestrooi met zout. Voeg zo nodig tijdens het bakken wat boter toe. Bak goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier. |
| Serveren Kruidenblaadjes Fleur de sel Zwarte peper | Serveren Schep de saus op de borden en strijk uit. Leg erop 5 asperges Breek de eieren stuk voor stuk boven een leegbord of bakje, til het ei op en leg op de asperges. Bestrooi met croutons, kruidenblaadjes zout en gemalen verse peper. |



Asperge met nestje van loempiavellen, zwarte risotto, zalmlamellen, beurre blanc CCN Hilversum

| Ingrediënten (voor 10 personen) | Bereidingswijze |
|--|---|
| <p>Nestje 10 vellen loempia velletjes 100 gr gedroogde dille 150 ml citroen olie zout</p> | <p>Nestje Vouw een loempia vel dubbel en met behulp van de pastamachine tot tagliatelle. Vermeng de tagliatelle met de citroen olie. Maak heel luchtige bolletjes van de tagliatelle en bak af op 180 graden gedurende 4 minuten op een omgekeerd flexipanmatje met ronde vormpjes. Dan keer om en bepoeder met de gedroogde dille; bak nog 3 minuten op 180 graden tot ze krokant zijn. <i>Let op:</i> houdt de loempiavellen met een natte theedoek vochtig, als ze uitdrogen kan je er niets meer mee.</p> |
| <p>Risotto 0,2 dl olijfolie 300 gr Risotto rijst 1 liter visfond 5 gr inktvis inkt</p> | <p>Risotto Verhit de olijfolie in de pan en bak de rijst kort aan. Voeg in kleine hoeveelheden de hete visfond toe. Kook de risotto goed gaar en goed droog. Voeg dan de inktvisinkt toe. Laat de risotto afkoelen tot kamertemperatuur.</p> |
| <p>Asperges 20 st witte asperges AA</p> | <p>Asperges Schil de asperges met een dunschiller en snijd het houderige uiteinde (ongeveer 2 centimeter) er af. Manier 1: Doe ze in de stoomoven op 100 graden voor 12 minuten. Als je geen stoomoven hebt: Manier 2: Leg de geschilde asperges in een passende gastronormbak en giet er met een maatbeker water op zodat je weet wat er bij gegaan is. Zorg dat de asperges net onder staan. Voeg nu 1% van de totale hoeveelheid water aan zout toe. Dit kun je uiteraard ook op gevoel doen, maar zo weet je dat je altijd goed zit. Dek de asperges af met een vochtige doek en breng aan de kook. Manier 3: Bereid je de asperges mise en place: laat 2 minuten rustig doorkoken en zet de asperges nu van het vuur. Laat afkoelen in het vocht. Verwerk de asperges verder naar wens.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Beurre blanc 1 fles prosecco 100 ml room 125 gr boter Ahorn siroop (maple sirup) Zout</p> <p>Zalm 600 gr zalmrug filet 50 ml frambozenazijn roze peper fleur de sel olijfolie</p> | <p>Manier 4 Bereid je de asperges à la minute: kook 8 à 10 minuten en test met de punt van een mes of ze gaar zijn.</p> <p>Beurre blanc Reduceer de champagne tot een derde. Voeg een beetje room toe om te voorkomen dat hij in de schift gaat. Monteer hierin alle boter, en voeg daarna de rest van de room toe. Maak op smaak met zout en ahorn siroop (indien nodig).</p> <p>Zalm Snijd dunne tranches van de zalm of snijd ze tussen de lamellen los. Leg de lamellen op een stalen plateau. Besprenkel nu met frambozenazijn, olijfolie, roze peper en fleur de sel. Verwarm de lamellen in de oven op 70°C gedurende 6-8 minuten. Zorg dat de zalm half gegaard is.</p> <p>Serveren Doe een beetje risotto in een steker. Leg de asperges er tegenaan en de zalm op de asperges. Leg het nestje er naast. Sprenkel de saus over de zalm en asperges</p> |
|--|---|



Oosterschelde kreeft met asperges en zeegroenten CCN Zeeland

| Ingrediënten (voor 10 personen) | Bereidingswijze |
|---|---|
| Court bouillon 1 st winterwortel 2 st uien 1 st prei 1 bos bleekselderie 1 st venkelknol 1 citroen (sap) Grof zeezout tijm, 2 laurierblad, ruim peper 1/2 li witte wijn | Court bouillon Maak eerst de court bouillon, maak de wortel, ui, prei, bleekselder en venkel schoon en snij in grove stukken. Doe deze in een pan met de kruiden, 50 gr grof zeezout, citroensap en 5 ltr water. Laat een half uur rustig trekken, voeg de wijn erbij en laat nog een half uur trekken. |
| Asperges 12 st witte asperges | Asperges Schil de asperges, breng ze aan de kook, kook 1 minuut en zet het vuur uit en laat ze nog 7 minuten nagaren in het water, haal ze uit het water en snijd ze schuin in 4 stukken. |
| Kreeften 6 st Oosterscheldekreeft (600 gr) 5 li court bouillon | Kreeften Kook de kreeften, twee aan twee, 5 minuten in de court bouillon, haal de pan van het vuur en laat ze doorgaren. |
| Groente 300 g zeekraal 200 g lamsoor olijfolie kervel | Groente Wok de asperges samen met de zeekraal en lamsoren in olijfolie en breng op smaak met peper. (geen zout) |
| Aardappels 1 kg kruimige aardappels 150 gr roomboter Melk Peper en zout nootmuskaat | Aardappels Schil de aardappels, kook deze gaar, pureer de aardappels, voeg de melk en de boter toe. Maak op smaak met peper, zout en nootmuskaat, druk alles door een zeef. |
| Mayonaise 4 st eierdooiers 4 el citroensap 2 tl mosterd | Mayonaise Maak een mooie mayonaise van de eierdooiers, citroensap, mosterd en olie. |

200 ml Arachideolie olie
200 ml zonnebloemolie

Haal de kreeften uit de pan en snij ze door midden.
Verwijder maag en darmkanaal.
Haal het vlees uit de schaal en houd het vlees warm.
Lepel de aardappel mousseline in de schaal van de staart.

Serveren

Haal het vlees uit de saus en snijd in stukken, leg de staart midden op het bord, verdeel de groenten en de kreeft over de schaal, leg de poot op de kop, garneer met kervel.
Geef de mayonaise apart erbij.



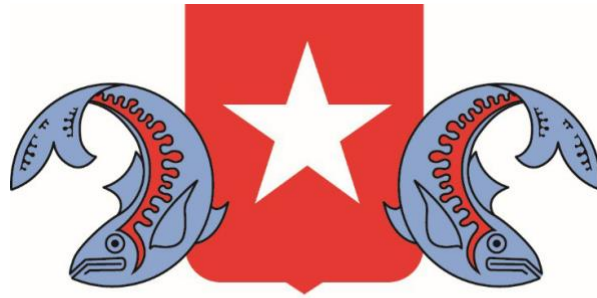
**Geroosterde rabarber, vanillebavarois, sorbet van geitenkaas,
aardbeien
Hap en tap.be**

| Ingrediënten (voor 10 personen) | Bereidingswijze |
|--|---|
| <p>Geroosterde rabarber 8 stengels jonge rabarber 1 ½ eetlepel sinaasappelzeste 1 sinaasappel sap hiervan 70 ml honing</p> <p>Pâte sucrée 55 g zachte boter 50 g poedersuiker 30 g maizena 15 amandelpoeder 1 snufje vanillepoeder 1 snufje zout 1 ei 110 g gezeefde bloem</p> <p>Vanillebavarois 4 blaadjes gelatine (8 g) 250 ml volle melk 1 vanillestokje 3 eidooiers 50 g poedersuiker 1 vanillestokje 200 g witte chocolade 4 blaadjes gelatine (8 g) 250 ml volle room</p> | <p>Geroosterde rabarber Snijd de rabarber in stukken van ca. 1,5 cm Verwarm de oven voor op 180°C Doe de rabarber in een grote kom, Voeg de sinaasappelschil, het sinaasappelsap en de honing toe. Roer tot de rabarber goed bedekt is. Leg de rabarber in 1 enkele laag op een grote bakplaat. Rooster ± 10-15 minuten of tot de rabarber zacht is. Roer halverwege eens om.</p> <p>Pâte sucrée Meng in een kom de boter met de poedersuiker. Voeg maizena, het amandelpoeder en vanille toe en meng. Voeg het ei toe en meng. Voeg de gezeefde bloem toe en meng net genoeg. Rol het deeg een beetje uit tussen 2 vellen bakpapier en laat een ½ uur rusten in de koelkast. Rol het vervolgens uit en steek er met een koekjesvormer 8 rondjes uit. Laat de rondjes deeg ½ uur in de diepvries staan. Verwijder het bakpapier en plaats het deeg op een bakplaat bekleed met bakpapier. Prik het deeg met een vork in en bak gedurende 30 minuten in een voorverwarmde oven op 160°C. Laat afkoelen op een rooster. Je houdt nog deeg over, maar dat kun je perfect in de diepvries bewaren.</p> <p>Vanillebavarois Week de gelatine in een kom met koud water. Giet de volle melk in een pan en voeg het merg van het vanillestokje toe. Doe de eidooiers in een kom samen met 50 g poedersuiker en klop de wit met een garde. Kook de melk met het vanillemerg. Giet langzaam al kloppend de hele melk bij de eidooiers. Meng het glad met een garde</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Sorbet geitenkaas 275 g volle melk 50 ml volle room 100 g zachte geitenkaas 80 g kristalsuiker 12 g magere melkpoeder 75 g maltodextrine 2,5 g stabilisator (Cortina)</p> <p>Aardbeiengel 30 g aardbeiensiroop 275 water 9 g agar agar</p> | <p>Doe alles terug in de pan van de melk Zet weer op matig vuur en verwarm tot maximaal 83 °C. gebruik hierbij een thermometer. Giet de crème door een zeef over in een bak om het kookproces te stoppen en eventuele klonten te verwijderen. Knijp de gelatine uit en meng hem voorzichtig door de crème om hem helemaal te laten oplossen. Voeg de witte chocolade callets toe aan de nog hete crème, laat de callets 1 minuut staan Ze zullen al beginnen te smelten door de hitte van de room, zonder dat je roert. Klop vervolgens met de garde tot een emulsie en zorg ervoor dat de chocolade zich vermengt met de crème Laat afkoelen tot kamertemperatuur. De ideale temperatuur bedraagt 25/30°C voor je verder gaat met het recept</p> <p>Terwijl de crème afkoelt, giet je de volle room in de mengkom van een staande mixer en klop je op tot slagroom. Pas op dat je de slagroom niet te stijf maakt, deze moet heel soepel blijven. Zet koel</p> <p>Wanneer de crème is afgekoeld (de gelatine is nog niet gegeleerd) voeg je ¼ van de slagroom toe en meng krachtig met de garde. Voeg de rest van de slagroom toe en meng voorzichtig met een garde</p> <p>Verdeel de bavaroise in vormen en zet 1 nacht in de diepvries om volledig op te stijven De volgende dag 4 uur voor serveren uit de vormpjes halen en in de koelkast laten ontdooien.</p> <p>Sorbet van geitenkaas Vermeng de stabilisator met de maltodextrine (druivensuiker) en voeg suiker toe. Verhit de melk, de room en droge stoffen tot 60°C, Tot alle ingrediënten opgelost zijn. Doe de massa in de ijsmachine.</p> <p>Aardbeiengel Doe de aardbeiensiroop, het water en de agar-agar aan de kook en laat minimaal 1 minuut doorkoken.</p> |
|---|--|

| | |
|--|---|
| <p>Serveren</p> <p>1 bakje aardbeien 8 eetlepels granola</p> <p>Balsamicosiroop Apple blossom</p> | <p>Stort uit in een lage schaal en zet minstens 30 minuten in de koelkast.</p> <p>Serveren: Schik de geroosterde rabarber in een diep bord.</p> <p>Hierop komt een rondje Pâte de sucrée en vanillebavaroise Op de vanillebavaroise komen dunne plakjes aardbei Hierop komt 1 eetlepel granola Schik hierop 1 quenelle sorbet van geitenkaas Werk af met de aardbeiengel die je rond uitsteekt. Spuut tipjes balsamicoazijn op de aardbeiengel en schik hierop de Apple blossom.</p> |
|--|---|





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn en spijs – mei 2022

Aspergetartaar met kruiden en bloemen



Bouvet Brut de Loire Vintage

Saumur Brut A.O.C – 12,5% - Chenin blanc-Chardonnay - Methode traditionnelle

Bleekgoud met amber, fijne belletjes en kristalhelder. In de neus wit fruit, perzik, acacia, honing, hazelnoot en jasmijn. Volle smaak met langdurige aroma's. Fijne, elegante, gulle, diepe en impulsieve wijn. Evenwichtig en fris.

Serveren op 6-8 gr C. Heerlijk als aperitief, maar ook tijdens de maaltijd en voor alle goede momenten in het leven!

Groene asperges met gepocheerd ei op kruidencrème



Joseph Cattin AOC Alsace

Pinot blanc - 12,5%

Helder, licht goudgeel met enkele groene weerspiegelingen. In de neus kraakheldere groene appel met tonen van witte bloemen. Gemakkelijk te drinken, fruitige frisheid en aangename bloemige afdrank.

Serveren op 6-8 gr C. Heerlijk bij salades, rauwkost, quiches en omelet. Past ook goed bij wit vlees, vis of zeevruchten. Of bij kazen zoals gruyère en brie.

Witte asperge, nestje van loempiavelletjes, zwarte risotto, zalmlamellen, beurre blanc



Cave de Lugny, Macon-Chardonnay Les Beluses

100% Chardonnay - 13 %

Appellation Mâcon-Chardonnay

Helder goudgeel met groene tonen als de wijn jong is. In de neus: fris en fruitig met subtiele aroma's van witte bloemen, citrus en een vleugje toast. In de mond: vol frisheid en mineraliteit is dit een ware Chardonnay. Complexe en lange afdronk, met smaken van acacia, amandel en grapefruit.

Serveren op 12 gr C. Bij bladerdeeg en petits fours, vis, zeevruchten en gevogelte, en bij geitenkaas.

Kreeft met asperges en zeegroente



Château de Nages – Vieilles Vignes 2019

AOC Costières de Nîmes – 13,5% - 45% Rousanne, 25% Grenache blanc, 25% Clairette, 5% Viognier

Prachtig heldergeel met groene reflecties. In de neus: tonen van rijp geel fruit (perzik, peer, ananas), bloemen (acacia en roos) en vanille. In de mond: zijdezacht, vol en fruitig. Lange dynamische afdronk met een vleugje ziltigheid.

Serveren op 10-12 gr C. Bij geitenkaas, witvlees, inktvis, zeeduivel of tarbot, prei, asperge of avocado, bij kruiden zoals dragon, gember of tijm. Of bij abrikoos en peer.

Geroosterde rabarber, vanillebavarois, sorbet van geitenkaas, aardbeien



Gewurztraminer Sables et Galets 2020

Gewurztraminer - 13,5%

Zeer aromatische wijn, fruitig en kruidig, diep maar toch fris

