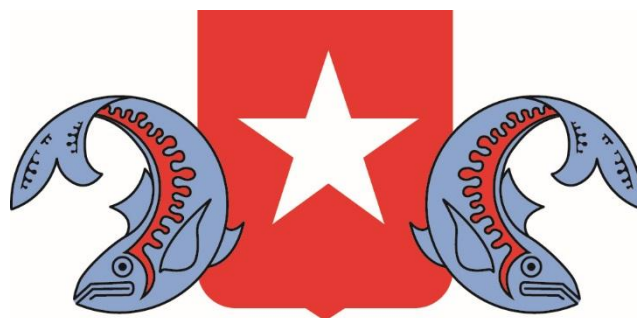




CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu januari 2026

Bloedworst, appel, brioche

Tarbot, rode kool, olijf, beurre rouge

Kastanjesoep

Konijn, spinazie, walnoot, olijf

Hopjes, mascarpone, Baileys, chocolade

Met dank aan CCN Almere

Bloedworst, appel, brioche

CCN Almere

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Brioche 65 g boter 250 g Amerikaanse patentbloem 5 g zout 5 g gedroogde gist 25 g suiker 2 eieren 75 ml melk 65 g boter	Brioche Snijd de boter in kleine stukjes en leg koud weg. Doe alle ingrediënten voor het brioche deeg in een kom, behalve de boter. Meng alles tot een soepel deeg en kneed dit minimaal 10 minuten door. Doe tegen het einde van de kneedtijd de blokjes boter door het deeg. Het deeg blijft vrij plakkerig; het kneden gaat daarom het makkelijkst met een stand-mixer met deeghaak. Laat het deeg afgedekt een half uur rijzen op een tochtvrije en warme plaats. Bekleed een bakplaat met bakpapier en bestuif het werkblad licht met bloem. Verdeel het deeg in 10 gelijke stukjes en rol er bolletjes van op het werkblad. Leg de bolletjes met wat tussenruimte op de beklede bakplaat. Dek de bolletjes losjes af met plasticfolie en laat ze nog een half uur rijzen. Verwarm de oven voor op 200°C. Bestrijk de brioche bollen voordat ze de oven in gaan met losgeklopt ei. Bak de bolletjes in ongeveer 15 minuten goudbruin.
Hazelnoten 50 g hazelnoten	Hazelnoten Blancheer de hazelnoten ongeveer 2 minuten in kokend water. Droog de hazelnoten. Rooster de hazelnoten in de warme oven 15 minuten totdat ze goudbruin zijn. Laat de hazelnoten afkoelen. Hak de noten fijn.
Calvados appel 3 jonagold appels 50 ml witte wijn 20 g bruine basterd suiker 20 g roomboter 30 ml calvados 1 citroen	Calvados appel Schil de appels, verwijder het klokhuis. Snijd het vruchtvlees in fijne brunoise. Bak de appel in boter met een scheutje witte wijn, suiker en een klein beetje citroensap. Houd warm met toevoeging van de calvados.

Jam van peer en vanille 6 conference peren 20 g suiker 5 pompjes Vanille essence	Jam van peer en Vanille Schil de peren Verwijder het klokhuis Snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Voeg de suiker en vanille toe en kook totdat de peren bijna gaar zijn. Houd warm.
Bloedworst 500 g bloedworst 60 g roomboter	Bloedworst Snijd de bloedworst in plakken en bloem licht. Bak de bloedworst in boter à la minute.
Serveren Eetbare bloemen Borage cress Gezouten roomboter	Serveren Leg de plakken bloedworst in een diep bord Maak een kleine quenelle van de perenjam. Dresseer de appel en de quenelle bij de bloedworst en strooi de hazelnoot erover. Maak af met de cress en eetbare bloemen. Presenteer de brioche met roomboter apart op een bordje.



Tarbot, rode kool olijf

CCN Almere

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Visbouillon 1 liter visbouillon	Visbouillon Maak 1 liter visbouillon volgens basisreceptuur.
Rode kool 135 ml water 165 g suiker 250 ml azijn 9 stuks roze peper 1,5 stuks steranijs 1, 5 blaadjes laurier 3,5 st kardemompeulen 250 g rode kool	Rode kool Los de suiker op in het water. Breng aan de kook en voeg laurier, kardemom, azijn, roze peper en steranijs toe. Verwarm even door en laat afkoelen. Snijd de rode kool flinterdun en snijd daarna in wat kortere stukken. Laat de rode kool marineren in het zoetzuur met de kruiden.
Tarbot 2 stuks tarbot (ca 1 kg)	Tarbot Fileer de tarbot en vries de graat in. Portioneer de filets en zout ze licht. Bewaar koel.
Beurre rouge 150 g boter 400 ml rode wijn 100 ml rode port 175 g sjalot 2 bl laurier 2 takjes tijm 8 witte peperkorrels 450 ml visbouillon zout en peper	Beurre rouge Snijd de boter in kleine blokjes. Plaats de boter in de vriezer. Snijd de sjalot fijn. Breng wijn, port, sjalot, laurier, tijm, peperkorrels, visbouillon aan de kook. Laat tot een derde inkoken. Passeer door een fijne bolzeef. Voor het serveren: Verwarm de saus en klop de koude boterblokjes een voor een in de saus tot de saus glanzend is. De saus mag niet meer koken Breng op smaak met peper en zout
Aardappel 4 st vastkokende aardappels Zout	Aardappel Steek met de kleinste pommes parisiennes de aardappels uit. Kook de aardappelen in licht gezouten water net gaar (duurt ongeveer 2 minuten). Stort de aardappelbolletjes op keukenpapier en laat afkoelen.

Kastanjesoep, eekhoorntjesbrood, gerookt spek

CCN Almere

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Kippenbouillon 1500 ml kippenbouillon	Kippenbouillon Maak volgens basisrecept.
Soep 1 sjalot 2 stengels bleekselderij 1 tn knoflook 175 g gerookt spek 500 g gekookte kastanjes 2 takjes tijm 2 blaadjes laurier 15 peperkorrels 1300 ml kippenbouillon 2-3 aardappels	Soep Verwarm de oven voor op 120°C. Snijd de sjalot en de bleekselderij in grote schuine stukken. Pel de knoflooktenen. Schil de aardappel en snijd in kleine stukjes. Bak de spek in een gietijzeren pan aan beide kanten goed bruin, verwijder het en houd het warm. Voeg aan het vet de sjalot, bleekselderij en de hele teen knoflook. Roer 1 à 2 minuten. Voeg de kastanjes toe. Laat ze gedurende 3 minuten zweten en roer goed om. Haal 6 kastanjes uit de pan en bewaar ze voor later. Voeg vervolgens de laurier, tijm aardappel en peperkorrels toe. Giet er de kippenbouillon bij. Zet de gietijzeren pan gedurende 45 minuten in de oven.
Eekhoorntjesbrood 40 g gedroogd eekhoorntjesbrood 15 ml sansa olijfolie 4 g peper 2 g zout	Eekhoorntjesbrood Week de paddenstoelen in water. Snijd ze vervolgens in kleine blokjes. Reserveer het vocht voor de soep. Haal de gietijzeren pan uit de oven. Verwijder de tijm en laurier. Voeg het paddenstoelenvocht aan de soep toe en pureer de soep tot een gladde massa. Proef en breng op smaak met zout en versgemalen peper. Snijd de plak gerookt spek in blokjes en bak deze verder tot knapperig. Snijd de apart gehouden kastanjes in achten.

Krokantjes 30 g eiwit 25 g meel 25 g poedersuiker 5 g roomboter 20 ml zonnebloemolie 3 cèpes poeder 2 g zout Serveren 1 verpakking Boursin Cuisine	Verhit een pan met olijfolie en bak de kastanjes in 2 minuten bruin. Voeg de in blokjes gesneden eekhoorntjesbrood toe, kruid licht met zout en bak nog 2 à 3 minuten verder. Voeg tot slot de spekblokjes toe roer en breng op smaak. Krokantjes Meng alle ingrediënten tot een glad beslag. Verwarm de oven voor op 150°C. Vul de mal, strijk deze goed af en bak het krokantje in ongeveer 8 minuten. Haal de mal uit de oven en haal het krokantje direct uit de mal. Serveren Verdeel de spekje, kastanjes en eekhoorntjes brood op elk bord. Maak een quenelle van de Boursin en plaats deze op het garnituur. Schenk er de soep omheen. Plaats het krokantje in de quenelle.
---	--



Konijn, spinazie, walnoot, olijf

CCN Almere

Ingrediënten (voor 12 personen)	Bereidingswijze
Konijn 6 duinkonijnen 2 wortel 3 stengels bleekselderij 7 takjes tijm 1 prei 3 tn knoflook 2 uien Bouquet garni (kruidenbultje klassiek: peterselie, tijm, laurier) (Kan ook met salie, rozemarijn, selderij, dragon, basilicum etc.) 1 liter water Peper en zout	Konijn Snijd het konijn in delen: voorpoten met schouder, achterpoten en de rug (zadel heel houden) de kop kan weg. Verwijder de longen en ingewanden, bewaar de lever, de rest van de ingewanden kan weg, evt. niertjes bij de saus. Ontbeen de ruggen (karkas gaat in de jus); d.m.v. de ruggen plat neer te leggen met de filets naar boven. Snijd de filets los en zorg ervoor dat het vlees van de flanken eraan blijft zitten. Ontvlies de filets. Hak de voorpoten en schouderstuk kleiner en ook de rest van het karkas. Pinceer de botten in de hete oven. Zorg dat ze niet te donker worden, de saus wordt uiteindelijk licht van kleur. Was en snij de groenten grof. Maak een bouquet garni en maak samen met het bouquet, de groenten en de gepinceerde botten een lichte jus. (fond)
Ballotine 300 ml slagroom 2,5 eieren 2,5 tak rozemarijn 6 zongedroogde tomaten op olie	Ballotine Ontbeen de achterbouten, de beenderen gaan in de jus en snijd het overgebleven vlees in blokjes. Maal deze fijn, samen met de levertjes (controleer de gal!) op de keukenmachine voor ca 1 à 2 minuten, voeg dan 1 voor 1 de eieren toe en vervolgens de helft van de slagroom in een dunne straal en de rest naar behoefte. Maak een proefstolletje in een beetje bouillon. Haal uit de machine, doe in een kom, schep de fijngesneden rozemarijn en gedroogde tomaten erdoor.

30 g zwarte olijven zonder pit 30 g groene olijven zonder pit Boter Peper en zout	Snijd de olijven fijn. Houd een forse eetlepel apart voor de saus en schep de rest ook door het mengsel. Doe in een spuitzak en zet koel weg. Maak 6 ballotines Bekleed een snijplank met krimpfolie (zonder perforatie) leg de filets passend naast en achter elkaar en spuit de farce over de filets Rol zeer stijf op, zodanig dat er geen water in de verpakking kan doorleken. Vacumeer deze en gaar in de sous vide op 62°C voor minimaal 1 uur. 12 minuten voor het uitserveren: Elke ballotine in 6 gelijke plakken snijden. Bak de plakken in boter, laat licht kleuren en evt. nagaren in de oven van 160°C afhankelijk van de dikte Let op het wordt snel te droog.
Jus de lapin 90 ml slagroom 12 g boter 15 g mosterd	Jus de lapin Laat de fond inkoken. Kook de room in een andere pan apart in. Lepel schep voor schep de fond erbij (dit kan wel 3 kwartier totaal duren voordat alles is ingekookt.) Voeg de roomboter toe en laat binden. Maak op smaak met de mosterd. Hak de overgebleven olijven zeer fijn evt. met de staafmixer. Voeg de olijven toe aan de jus.
Wilde spinazie 1200 g wilde spinazie 3,5 teen knoflook 90 g gepelde walnoten Koolzaadolie Zout en peper	Wilde spinazie Reserveer wat walnoten voor de garnering. Was de spinazie zeer zorgvuldig, verwijder de harde stelen, slinger goed droog, snijd de bladeren grof (in 3-en). Rasp de knoflook. Hak de walnoten middelfijn tot fijn. Als de ballotines in de oven gaan: Verhit de olie in een wokpan, bak de helft van de knoflook kort aan, daarna de helft van de walnoten

Serveren Walnoten Affila cress	erbij en vervolgens direct de helft van de spinazie, wok zeer kort op hoge temperatuur. Houd apart en herhaal deze handelingen voor de andere helft van de ingrediënten. Breng op smaak met weinig zout en veel peper. Laat zeer goed uitlekken in een zeef en houd warm. Serveren Plaats ringen op hete borden, verdeel hierin de spinazie. Plaats dakpansgewijs 3 plakken ballotine en giet er een mooie straal konijnenjus om het geheel. Garneer met wat gekneusde walnoten en wat affila cress.
--	--



Hopjes, mascarpone, Baileys, chocolade

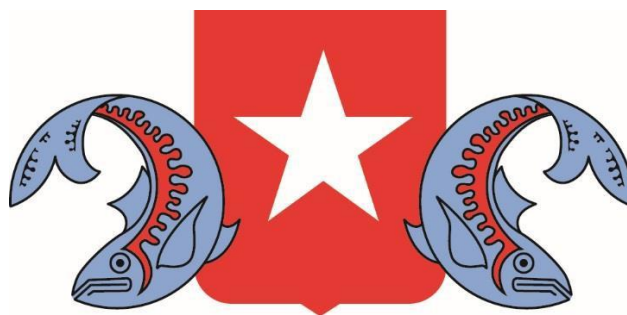
CCN Almere

Ingrediënten (voor 12 personen)	Bereidingswijze
Chocoladebiscuit 210 g eiwit 180 g suiker 80 g eidooier 10 g bloem 95 g boter 180 g pure chocolade Baileys 1 blik gecondenseerde melk 240 ml slagroom 240 ml Ierse whisky (alcoholvrij) 35 ml chocoladesaus ½ zakje espressopoeder (5g) Koffiemousse 240 g mascarpone 240 ml room 95 g poedersuiker 180 ml Nespresso espresso (3 cupjes) 5 gelatine	Chocoladebiscuit Verwarm de oven voor op 180°C Smelt de boter Smelt de chocolade Sla de eiwitten met de suiker luchtig. Voeg de eidooier ongeslagen toe Spatel in 3 keer de bloem door het eimengsel Spatel de gesmolten chocolade erdoor Neem een geëmailleerde bakplaat en leg hierin een vel bakpapier Stort de massa en verdeel gelijkmatig. Bak af op 180°C en laat afkoelen. Baileys Doe alle ingrediënten in de keukenmachine en mix goed door elkaar tot een egaal mengsel. Giet de drank over in een gesteriliseerde fles. Bewaar in de koelkast. Koffiemousse Week de gelatine in ruim koud water Zet de espresso Sla de room lobbige Los de uitgeknepen gelatine op in de nog hete espresso. Laat afkoelen Meng het door de mascarpone Roer de poedersuiker erdoor en meng dit met de room Doe de massa in grote bolletjes vormen (mallen) Steek rondjes uit chocoladebiscuit en druk deze in de koffiemousse. Laat minimaal 2 uur opstijven in de diepvries Haal de mousse 30 minuten voor het serveren uit de vriezer Haal deze uit de mal en laat ontdooien in de koelkast.

Crumble 12 g koffiepoeder 12 g cacaopoeder 60 g suiker 60 g boter 60 g bloem 60 g geschaafde amandelen amandelpoeder Hopjes – “chips” 24 Haagsche hopjes Hopjescrème 240 g mascarpone 20 ml water Mascarponecrème 240 g mascarpone 35 g poedersuiker Zout Cookie dough ijs Chocolade biscuit 480 ml sojamelk'200 ml slagroom 5 eidooiers 150 g suiker 2 p vanille extract	Crumble Maal de amandelen kort. Verwarm de oven voor op 160°C Zorg voor zachte boter Meng de suiker met de bloem, amandelpoeder, koffiepoeder en cacaopoeder. Wrijf de zachte boter er met de hand doorheen. Leg een bakpapier op een bakplaat en verdeel de crumble over het papier. Bak in 10-15 minuten bruin Hopjes “chips” Verwarm de oven op 170°C Maal de hopjes in de thermomix tot een poeder (15 seconden stand 10) Strooi $\frac{3}{4}$ van het poeder met behulp van een bolzeefje op bakpapier Reserveer de rest van het poeder voor de hopjescrème. Zet 1 minuut in de oven, zodat er een flinterdun laag ontstaat. Laat afkoelen Hopjescrème Los de rest van het hopjespoeder op laag vuur op in 15 ml water. Laat afkoelen en meng de mascarpone erdoor. Vul een spuitzak met de crème, Leg koud weg tot gebruik. Mascarponecrème Sla de mascarpone met een garde los en voeg de poedersuiker en een snuffje zout toe. Vul een spuitzak met de crème Bewaar koud. Cookie dough ijs Snijd de restjes van de chocoladebiscuit in dobbelseentjes en zet deze in de vriezer. Doe alle ingrediënten in de thermomix Draai 10 minuten, 80°C stand 4 Laat afkoelen en draai er vervolgens roomijs van. Voeg op het laatste moment de bevroren stukjes chocoladebiscuit toe. Laat 1 minuut draaien zodat alles goed vermengd is. Bewaar in de diepvries.
---	---

Serveren	Serveren Je hebt de volgende componenten om het bord op te maken. Gezouten mascarponecrème Hopjes crème Hopjes “chips” Crumble Koffiemousse Cookie dough ijs Presenteer met glaasje Baileys
-----------------	--





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn & Spijs januari 2026

Bloedworst, appel, brioche

Wijn:

Pierre Amadieu Viognier – Clairette IGP Méditerranée Bio 2024

Tarbot, rode kool, olijf, beurre rouge

Wijn:

Hofmann Reserve Chardonnay Bio 2023

Kastanjesoep

Wijn:

Nik Weis Mosel Urban Riesling 2024

Konijn, spinazie, walnoot, olijf

Wijn:

Prinsi Barbaresco DOCG Gaia Principe 2022

Hopjes, mascarpone, Baileys, chocolade

Wijn:

Geen wijn i.v.m. Baileys

Bloedworst, appel, brioche

Wijn:

Pierre Amadieu Viognier – Clairette IGP Méditerranée Bio 2024

Herkomst: Gigondas, Rhône, Frankrijk

Druif: Viognier, 60 %, Clairette, 40 %

Jaar: 2024

Wijnschrijving:

De druiven groeien op in een mediterraan klimaat met veel zon en windinvloeden voor een optimale rijping van aromatische druiven.

De druiven worden vergist bij een gecontroleerde temperatuur om de frisheid en fruitaroma's te behouden in inox tanks.

De wijn heeft tinten van lichtgeel tot bladgoud.

De neus is aromatisch en heeft een bloemig karakter met tonen van abrikoos, perzik en witte bloemen.

Het is een frisse, levendige wijn met een goede structuur en de smaakvolle rijkdom van viognier.

Dit geeft frisse zuren met een levendig mondgevoel.

De wijn past goed bij het vette van de bloedworst, het frisse van de appel en het volle van de brioche.



Tarbot, rode kool, olijf, beurre rouge

Wijn:

Hofmann Reserve Chardonnay Bio 2023

Herkomst: Appenheim, Rheinhessen, Duitsland

Druif: 100% Chardonnay

Jaar: 2023

Wijnschrijving:



De gisting en lagering vindt plaats met aandacht voor evenwicht tussen fruit en structuur. De aanduiding *Reserve* geeft in dit geval aan, dat een zorgvuldige selectie van druiven betreft die gedeeltelijk een houtrijping hebben ondergaan.

De kleur is goudgeel.

De neus aromatisch met tonen van groene peer, ananas en fijne gisttonen.

De smaak is droog en elegant met een goede zurenstructuur. Je proeft tonen van rijp geel fruit, subtiele hout- en toastaccenten.

De wijn heeft een volle body met fijne diepgang zonder zwaar te worden.

Deze wijn past bij tarbot met rode kool, olijf en beurre rouge omdat haar romige houtstructuur de saus weerspiegelt, haar frisse kern het gerecht in balans houdt en haar umami-vriendelijke stijl perfect aansluit bij vis, olijf en kool.

Kastanjesoep

Wijn:

Nik Weis Mosel Urban Riesling 2024

Herkomst: Leiwen, Mosel, Duitsland

Druif: 100% Riesling

Jaar: 2024

Wijnschrijving:

De wijn is gemaakt doormiddel van traditionele vinificatie met fermentatie en rijping voornamelijk in roestvrijstalen tanks om frisheid en karakter te behouden.

Het is een typische Moezel-riesling met levendige zuren, elegante structuur en minerale nuances.

De kleur is helder, licht strogeel.

In de neus delicate en florale hints, citrus, mandarijn en steenfruit. De fijne mineraliteit geeft een frisse indruk.

In de mond tonen van citrusfruit, groene appel en subtiele tropische fruitnuances. De afdronk is droog tot halfdroog met een pittige, zuivere finale.

De klassieke Moezelzuren geven de wijn haar frisheid en zijn in balans.

De wijn geeft een mooi tegenwicht bij het romige en zoutige van de soep.



Konijn, spinazie, walnoot, olijf

Wijn:

Prinsi Barbaresco DOCG Gaia Principe 2022

Herkomst: Piemonte, Italië

Druif: 100% Nebbiolo

Jaar: 2022

Wijnomschrijving:

Gaia Principe betekent premium wijngaard. Er vindt een klassieke fermentatie plaats met temperatuurcontrole. Lange maceratie (schilweking) om kleur en tannines uit de druiven te extraheren. Rijping vindt plaats op houten vaten gevolgd door flesrijping voor complexiteit en structuur. De kleur is robijnrood met lichte granaatreflecties. In de neus een aromatisch profiel met rode en donkere bessen, bloemige hints, kruiden, kaneel en zachte vanille- en pepertonen. In de mond strakke, gedefinieerde zuren en robuuste maar verfijnde tannines met een elegante afdrank van specerijen, subtiel fruit en minerale noten.

Nebbiolo past bij konijn met spinazie, walnoot en olijf omdat haar hoge zuren en fijne tannines structuur geven aan mager vlees, terwijl haar aardse en bittere nuances perfect resoneren met de groene, notige tonen van het gerecht.



