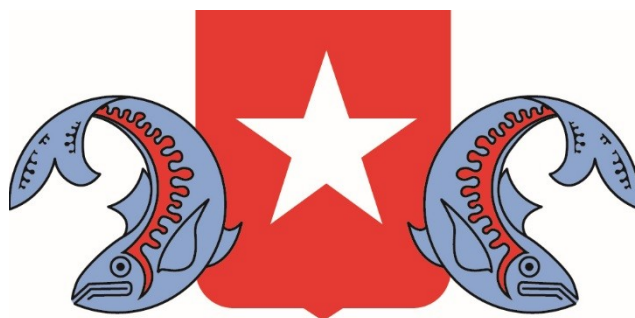




CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu juni 2026

Lolly honingtomaatjes

Myriam Minne

Dashi aspic

Sebastian Copien

Drie bereidingen van krab en coquille

Spetters van Culinaire Ambiance

Tongrolletjes met witte wijnsaus

Geert Vanackere

Aardbei, framboos, gepofte paprika, basilicumsiroop

Myriam Minne

Lolly honingtomaatjes ansjovis en feta

Jacob Jan Boerma

Ingrediënten (voor personen)	Bereidingswijze
30 -35 stuks	
2 grote bladen gelatine 50 ml kippen- of groentebouillon 100 ml room 50 g fetakaas 5 ansjovisfilets (4g)	Week de gelatine in ruim koud water. Verwarm de bouillon met de room Doe het warme mengsel in een blender Voeg de feta en de ansjovis toe Maal tot een fijn glad mengsel Knijp de gelatine uit en voeg op het laatst toe. Zet de blender nog even aan Doe het mengsel in kleine halfronde malletjes Het liefst dezelfde grootte als de tomaatjes Laat stevig worden in de diepvries. Haal de feta-ansjovisrondjes voorzichtig uit hun vormpjes
20 honingtomaatjes	Halveer de tomaatjes in de breedte en kruid ze heel licht met versgemalen zwarte peper en zeezout. Prik de halve tomaatjes elk aan een cocktailprikker en druk er steeds een feta-ansjovisrondje bovenop zodat je mooie ronde lolly's krijgt.
1 el bieslook zeer fijn gehakt Citroenrasp Zwarte peper en zeezout	Breng de lolly's op smaak met wat fijngehakte bieslook, citroenrasp of versgemalen zwarte peper. Serveer de lolly's rechtop, bijvoorbeeld in een bakje gevuld met zeezout



Dashi aspic

Sebastian Copien

Ingrediënten (voor 10-15 personen)	Bereidingswijze
Groentebouillon <u>Voor 3,5 kg</u> groentebouillon 200 g ui brunoise 2-3 cm 100 g champignons, in vieren 100 g bleekselderij brunoise, 2-3 cm 100 g prei 2-3 cm 100 g knolselderij 2-3 cm 100 g wortel 2-3 cm 100 g venkel 2-3 cm 30 g gedroogde tomaten 30 g shiitakes 100 g gele of rode linzen 1 el kokosvet 30 g zout 2 laurierblaadjes 1 theelepel korianderzaad 1 theelepel venkelzaad 1 theelepel jeneverbessen 3 eetlepels soba shiro Tamari (Mimi Ferments) of sojasaus 4 liter water 5 g kombu (1 strook)	Groentebouillon Doe alle ingrediënten, behalve de kombu, in een hele grote pan en breng ze aan de kook. Laat ze 2 uur zachtjes sudderen op stand 2-3; het water moet nog net zachtjes bewegen. Voeg na 2 uur de kombu toe, haal de bouillon van het vuur en laat hem 45 minuten staan. Schenk hem daarna door een fijne zeef in een schone pan. Laat hem 1 uur afkoelen op kamertemperatuur en bewaar hem daarna in de koelkast.
Dashi aspic 500 g groentebouillon 20 gedroogde shiitakes ½ theelepel peper 2 theelepel zout 4 eetlepel witte balsamico 1 theelepel suiker 4 g kombu	Dashi aspic Breng de bouillon met de shiitakes aan de kook in een kleine pan. Voeg de peper, het zout, azijn, suiker en kombu toe. Zet het vuur uit en laat dit 20 minuten marineren met de deksel op de pan. Haal de kombu eruit en laat de bouillon nog 40 minuten marineren. Schenk hem daarna door een fijne zeef. Laat hem afkoelen, doe hem in een zak of bak en zet hem een nacht in de diepvries of in de quickfreezer. Bewaar de shiitakes in een bakje in de koelkast, die heb je nodig voor de karwij aardappelen.

	Geklaarde bouillon: Hang een zeef in een kom en leg er een theedoek in. Leg de bevroren bouillon erop en sla de theedoek erover. Laat de bouillon ontdooien op kamertemperatuur Nu lekt de heldere bouillon in de kom, terwijl de vast bestanddelen achterblijven in de theedoek. Denk eraan dat je de theedoek niet mag uitknijpen, anders komen de vaste bestanddelen weer in de bouillon terecht. Het is de bedoeling dat je een volledig geklaarde bouillon overhoudt.
15 dikke verse groene asperges	Snijd de kopjes van de asperges Gebruik de stengels bijvoorbeeld voor een aspergevinaigrette of snijd ze in brunoise en voeg ze de laatste 5 minuten toe aan de karwij aardappelen.
200 ml groentebouillon	Verhit de 200 g geklaarde bouillon met de 2 aspergekopjes in een kleine pan. Haal de asperges na 3 minuten uit en laat ze meteen schrikken in ijskoud water.
100 ml groentebouillon 1 theelepel agar agar 2 theelepel tapiocazetmeel	Roer de resterende 100 g koude bouillon glad met de agar agar en het tapiocazetmeel. Roer dit door de 200 g hete bouillon, breng al roerend aan de kook en kook in tot het iets dikker wordt. Haal meteen van het vuur. Zet de siliconen vorm op een bakplaat. Leg de aspergekopjes elk in een eigen holte en schenk de vloeistof erbij. De belletjes die aan het oppervlak ontstaan, kun je laten knappen met een aansteker of keukenbrander. Zet de vorm minstens 4 uur in de koelkast of in quick freezer.
Prei velouté 100 g prei (2/3 groen en 1/3 wit) 100 g vastkokende aardappelen, geschild in blokjes van 0,5 cm	Prei velouté Snijd de prei klein Schil de aardappels en snijd in brunoise van 0,5 cm
60 g (plantaardige) boter 2 theelepel zout	Verhit een hapjespan Doe de boter, prei, blokjes aardappel en het zout erin en bak ze 5 minuten zachtjes, zodat ze nauwelijks verkleuren.

100 g witte wijn 100 g groentebouillon 400 g (plantaardige) kookroom 20 g bieslook Citroensap, zout	Blus af met de witte wijn en kook hem in. Blus af met de groentebouillon af en laat alles ca. 10 minuten sudderen met het deksel op de pan, tot de aardappelen gaar zijn. Haal daarna het deksel van de pan en kook het vocht volledig in. Schenk de kookroom erbij en breng even aan de kook. Pureer alles samen met de bieslook in 1 minuut glad en schuimig in een blender. Schenk de velouté door een fijne zeef en breng op smaak met citroensap en zout. Laat de velouté afkoelen tot 70°C Doe het in de slagroomsifon (ISI) en sluit de sifon af. Draai er een patroon in en schud hem 15 keer flink. Houd het velouté warm in een warmwaterbad op 60-70°C of gebruik direct. Let op: Als het velouté heter is wordt het instabiel. Schud voor het gebruik nog een keer flink en doe de een test om te controleren of het velouté mooi blijft staan en niet inzakt. Afhankelijk van het zetmeelgehalte van de aardappelen en het zuur van in de wijn kan de stabiliteit afwijken. Als het velouté niet schuimig genoeg is, kun je een tweede patroon in de sifon draaien en nog eens flink schudden. Voor meer volume en stabiliteit kan het ook helpen om nog 50 g kookroom toe te voegen. Haal de blokjes voor het serveren voorzichtig uit de vorm met de warmwatermethode
Mosterdkaviaar 130 g kaviaar 180 g witte wijnazijn Sap van 1 citroen 100 ml water 70 g suiker 5 g zout ½ bosje citroenverbana 130 g mosterdzaad, geel	Mosterdkaviaar 130 g kaviaar Breng 2-3 liter water aan de kook in een middelgrote pan. Maak ondertussen een azijnmarinade. Breng alle ingrediënten, behalve het mosterdzaad, aan de kook in een pan. Haal zodra de vleisof kookt de pan van het vuur en zet apart. Zodra het water in de middelgrote pan kookt, voeg je het mosterdzaad toe en laat je 3-4 minuten sudderen op laag vuur. Giet het mosterdzaad af in een fijne zeef en herhaal

Drie bereidingen van krab en coquille

Spetters van Culinaire Ambiance

Ingrediënten (voor 12 personen)	Bereidingswijze
Bisque 1 venkel 6 selderijstengels 2 wortel 2 ui olijfolie 4 tenen knoflook 4 el tomatenpuree 2 takje tijm 2 blaadje laurier 350 ml witte wijn Peper en zout water 2 Noordzeekrab met poten, kop en scharen	Bisque Snijd de groente klein. Doe wat olijfolie in de pan en bak de gesneden groente op middelhoog vuur aan. Doe de tomatenpuree erbij en laat even uitzuren. Doe de kruiden erbij. Blus af met de witte wijn Voeg 4 liter water toe en breng aan de kook. Voeg peper en zout toe Laat alles 30 minuten pruttelen. Breng weer aan de kook en doe de Noordzeekrab erin. Laat 15 minuten koken Doe het vuur uit en laat nog 15 minuten staan. Let op de krab mag niet langer koken dan 1 ½ uur want dan krijgt hij een ammoniakgeur. Zeef en reduceer vervolgens het geheel. Het gezeefde geheel is de schaaldierenbouillon.
Crèmeux van krab 8 grote gelatineblaadjes 750 g bisque 300 g zure room 4 eidooiers	Crèmeux van krab Week de gelatineblaadjes in een ruime hoeveelheid koud water. Mix 750 g bisque, 300 g zure room en 4 eidooiers 10 minuten op 80°C. Knijp de gelatine uit en los deze op in warme bisque. Giet het mengsel in 12 ronde siliconen mallen (promise) en laat opstijven in de diepvries.
Gepekeld groente Je kunt seizoensgroente nemen bv 1 meiknol 1 wortel	Gepekeld groente Snijd de groente in zeer dunne plakjes, daarna in kleine rondjes uitsteken. Per persoon heb je 4-5 plakjes nodig Pekel de groente met 1 el limoensap, 1 el sushi azijn

1 chioggia biet 1 koolrabi 1 red meat radijs 2 el limoensap 2 el sushiazijn 1 snufje zout Saus van krab 300 g bisque 40 g sherry 75 g boter 75 g room Krabsalade 4 el zure room krabvlees ½ limoenzestes Coquilles 1 coquille p.p. 2 limoen Sichimi Togarashi (Japans zevenkruidenpoeder) Zout Koekje 50 g eiwit 50 g bloem 4 g zout 20 g rijstebloem 25 g olie 10 g suiker 1 theelepel ras el hanout Olie van prei 250 g druivenpitolie 100 g groen van prei Crème van prei 50 g eidooier 25 g chardonnay-azijn 20 g sushi azijn 200 ml olie van prei	en snufje zout. Saus van krab Meng de bisque met de sherry. Voeg de boter toe Voeg langzaam room toe Klop tot een gladde saus Krabsalade Snijd de gegaarde scharen van de krab in kleine stukjes Meng met 4 el zure room en ½ zestes van limoen. Coquilles Snijd de coquille in 3 horizontale schijfjes. Marineer met wat zout, Sichimi Togarashi en verfris met limoenzestes en sap. Koekje Mix alle ingrediënten met elkaar Bak af op 160°C gedurende 10 minuten in een vormpje naar wens Olie van prei Mix de 250 ml druivenpitolie en 100 g groen van prei voor 10 minuten op 60 °C (in thermoblender) Of: blender het groen van prei met de druivenpitolie. Verwarm tot 60°C en laat infuseren. Zeef daarna het mengsel. Crème van prei Mix 50 g eidooier, 25 g chardonnay-azijn, 20 g sushiazijn en voeg langzaam 200 ml prei-olie toe tot een crème.
---	--

Serveren 1 doosje gemengde kruiden met eetbare bloemen.	Serveren Haal de crèmeux van krab uit de vorm en leg in het midden van het bord. Gebruik een ronde uitsteekvorm en vul met krabsalade. Leg daarop de 3 schijfjes coquille en enkele dotjes crème van prei Bedek de 3 schijfjes met gepekeld groente Leg het koekje erbovenop Werk af met de saus van krab en prei-olie Schik er een handje kruidenmix met eetbare bloemen op.
---	---



Tongrolletjes met witte wijnsaus, hertoginnenaardappelen geparfumeerd met truffelolie

Menu juni 2026
Cuisine Culinaire Maastricht

Ingrediënten (voor 10 personen) Zeetong 5 zeetongen Visfumet 500 g visgraten 100 g uien 100 g bleekselderij 250 g prei (alleen het witte gedeelte) 100 g venkel Olie 1 takje tijm 200 ml witte wijn 6 gekneusde peperkorrels 1 laurierblad Witte wijnsaus 3 sjalotten	Bereidingswijze Zeetong Fileer de zeetongen Indien er nog vel aanzit het vel eraf halen. Snijd de vis achter de kop in, tot de graat. Snijd de vis van kop tot staart in, over de middengraat. Snijd de filets door, draai het mes van verticaal naar horizontaal en snijd op de graat naar de staart toe. Druk met je mes goed tegen de graat, zodat er weinig visvlees blijft zitten. Herhaal deze handeling tot je uitkomt bij de zijgraten en de vis van de graat loskomt. Doe dit ook aan de andere kant van de middengraat Snijd de filets van de vis af door aan het einde van de filet het mes horizontaal door te steken Snijd de filets bij door de lelijke randjes eraf te snijden. Visfumet Verwijder de koppen geheel of enkel de kieuwen en de ogen. Spoel de graten schoon onder water. Pel de uien en hak fijn. Spoel de bleekselderij en de prei schoon. Snijd zeer fijn Snijd de venkel fijn Verhit de olie en laat hierin de groenten zachtjes fruiten, laat vervolgens de visgraten mee fruiten. Voeg de laurier, peperkorrels, tijm toe en blus af met de wijn Vul af met koud water tot alles onder staat, breng het geheel aan de kook en schuim af Laat de bouillon maximaal 20 minuten trekken, schep steeds het schuim af. Passeer de bouillon door een zeef. Witte wijnsaus Sauteer de sjalotten in de boter
---	---

30 g boter 4 dl witte wijn 4 dl visfumet 8 dl room Hertoginnenaardappelen 2 kg zachtkokende aardappelen Peper en zout, nootmuskaat Witte truffelolie Prei 6 stuks prei Bladerdeeg 1 blaadje p.p. Eidooier 1 Tongfilets 20 tongfilets Peper en zout 4 sjalotten Witte wijn Serveren	Voeg de witte wijn toe en laat bijna droogkoken. Voeg daarna de visfumet toe en laat voor de helft inkoken. Passeer door een zeef om de sjalotjes eruit te zeven. Voeg op het laatst de room toe en laat inkoken tot sausdikte. Kruid met peper en zout. Hertoginnenaardappelen Schil de aardappelen en kook ze gaar. Pureer de aardappels in pureeknijper en breng ze op smaak met kruiden en truffelolie. Prei Versnijdt de prei in schuine stukken. Stoof ze aan in boter met een beetje visfumet Kruid met peper en zout. Bladerdeeg Steek met een cirkelvormige in een rondje uit in bladerdeeg. Doreer (bestrijk) het bladerdeeg met eigeel en kerf er ruiten in. Bak af in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende 15 minuten Inprikken hoeft niet, het deeg mag opkomen. Tongfilets Klop de tongfilets plat met een botte kant van het mes of met vleesvermalser om de zenuwen te breken. Kruid met peper en zout. Rol de tongfilets op met de velkant naar binnen en de staart aan de buitenkant. Zet ze op een ingeboterde bakplaat met uisnippers. Besprenkel met witte wijn Dek af met aluminiumfolie en bak gaar in de warmeluchtoven gedurende 15 - 20 minuten op 200°C. Serveren Doe wat saus op het bord Zet een serveerring op het bord doe er puree in Leg op de puree de prei Zet op de prei 2 rongrolletjes
---	--

200 g grijze garnalen bieslook	Dek af met het cirkeltje in bladerdeeg Spoel de garnalen schoon met koud water Strooi de grijze garnalen en verse bieslook in de saus.
-----------------------------------	--



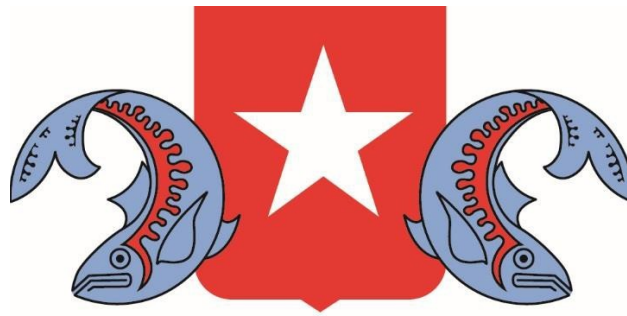
Aardbei, framboos, gepofte paprika, basilicumsiroop

Menu juni 2026
Cuisine Culinaire Maastricht

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Meringue 4 eiwitten 120 g suiker 120 g poedersuiker Theelepel maizena citroensap	Meringue Zet de oven op 90°C Maak een kom goed schoon met citroen, ook de klopper. Klop de eiwitten goed schuimig. Doe dan in 3 delen de suiker en een theelepel maizena erbij en klop deze tot er pieken ontstaan. Spatel dan de poedersuiker erdoor en strijk uit op vetvrij papier of spuit met een spuitzak dopjes. Droog de eiwitten in de oven gedurende ca. 2 uur.
Basilicumsiroop 40 basilicumblaadjes 120 g water 160 g suiker	Basilicumsiroop Blancheer de basilicum in ruim kokend water. Spoel deze meteen koud. Maak de blaadjes droog en snijd fijn. Breng het water met de suiker aan de kook en laat deze kort afkoelen. Voeg de gesneden basilicum toe en maak deze met de staafmixer fijn. Zet de siroop in de koelkast voor later gebruik.
Gepofte paprika 2 rode paprika 150 g water 150 g suiker 1 vanillestokje	Gepofte paprika Pof de paprika in de oven tot het vel loslaat. Laat afkoelen. Trek met een mesje het vel eraf. Steek met een steker kleine rondjes uit. Breng het water met de suiker aan de kook en voeg vanille toe. Doe de rondjes paprika erbij en verwarm het geheel nog 1 minuut door.
Frambozen 400 g slagroom 50 g suiker 300 g Griekse yoghurt 300 g frambozen	Frambozen Klop de slagroom op met de suiker. Meng deze met de Griekse yoghurt. Doe dit mengsel in een spuitzak. Controleer de frambozen en vul deze met het yoghurtmengsel. Maak van het bovenstaande geheel een mooi dessert.
Serveren Les petites de Wépion	Serveren Spuit een beetje slagroom. yoghurt in een diep bord Leg daarop meringuedopjes, aardbeien en gevulde

aardbeitjes Eetbare bloemetjes Lime cress	frambozen en paprika Daaromheen de basilicumsiropp Werk het dessert af met enkele aardbeitjes: les petites de wépion, in tweeën gesneden. En een eetbaar bloemetje, ze maken het helemaal af.
---	--





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn & Spijs juni 2026

Lolly honingtomaatjes

Wijn:

Geen wijn

Dashi aspic

Wijn:

Château de Nages, Costières de Nîmes 2020

Drie bereidingen van krab en coquille

Wijn:

Abruzzo Pecorino 2024

Tongrolletjes met witte wijnsaus

Wijn:

Domaine d'Orfeilles Vouvray Sec 2022

Aardbei, framboos, gepofte paprika,

Wijn:

Alsace Grand Cru Gewürtztraminer Vorbourg 2023

Dashi aspic

Wijn:

Château de Nages, Costières de Nîmes 2020

Herkomst: Nîmes, Zuid Frankrijk

Druif: Roussanne, Viognier en Grenache Blanc

Jaar: 2020

Wijnschrijving: Een elegante, rijke en frisse wijn. Gemaakt van Roussanne, Viognier en Grenache Blanc. Vol en rond van smaak. Ietwat mineraal. Met aroma's van rijpe perzik, abrikoos, witte bloemen en een beetje honing en kruidigheid. De afdronk is lang, elegant, met wat ziltigheid.



Château de Nages is een toonaangevende biologisch domein in de Costières de Nîmes (Zuid-Rhône) met een bodem van rolkeien en kalkrijke ondergrond. Er is een warm mediterraan klimaat met frisse nachten. Dit geeft elegante wijnen met mineraliteit en een zuurtje.

De cuvée JT komt van de koele noordelijke percelen en is opvallend fris. Het is hun prestigewijn, gemaakt van de beste percelen en een hommage aan Joseph Torres (JT), voorouder van de familie.

Deze wijn vraagt om rijke, zachte texturen en lichte zoetheid in het gerecht. Denk aan zalm, garnalen, coquilles en kalkoen. Met een beurre blanc of romige saus. Of probeer iets spannends als Aziatische gerechten met kokos, citroengras of gember.

Drie bereidingen van krab en coquille

Wijn:

Abruzzo Pecorino 2024

Herkomst:	Abruzzo, Italië
Druif:	100% Pecorino
Jaar:	2024
Wijnomschrijving:	Maciabelli Castello di Semivicoli, Italië (DOC Pecorino)

Deze 100% Pecorino is fris, levendig en mineraal met een neus van citroen, grapefruit, witte bloemen, perzik en wat kruidigheid. De smaak is strak en energiek, met frisse zuren, een lichte romigheid en een mineraliteit die lang blijft hangen. Een beetje ziltig.

Het wijndomein Masciarelli in Abruzzo heeft de wijngaarden op hoogte, waar koele nachten zorgen voor spanning en aromatische frisheid. Castello di Semivicoli is hun premiumlijn en symboliseert de combinatie van traditie en moderne precisie.

De wijn past goed bij gegrilde gamba's, dorade, zeebaars en frisse pasta's (met limoen of vechet), maar ook bij groentegerechten van asperges, artisjok of gegrilde courgette. Of bij burrata en mozzarella.



Tongrolletjes met witte wijnsaus

Wijn:

Domaine d'Orfeuilles Vouvray Sec 2022

Herkomst: Vouvray, Loire, Frankrijk

Druif: 100% Chenin Blanc

Jaar: 2022

Wijnomschrijving: Een droge, frisse en elegante 100% Chenin Blanc met een typisch Loire-profiel. Met aroma's van groene appel, peer, kweeper, citrus, witte bloemen en een lichte krijtachtige mineraliteit. De smaak is strak en levendig, met frisse zuren, subtiele rijpheid en een fijne spanning door de kalkrijke bodem. De afdrank is zuiver, mineraal en licht zilt, met een mooie lengte.



Domaine d'Orfeuilles is een traditioneel familiebedrijf, bekend om hun terroir-gedreven Chenin Blanc en een biologische en biodynamische werkwijze. De oude stokken geven op een bodem van kalksteen en zand frisse wijnen met bewaarpotentieel.

Deze wijn komt het best tot zijn recht bij gerechten met frisse, lichte of subtiel romige smaken. Denk aan zeevruchten (oesters, mosselen, coquilles), vis (forel, kabeljauw met citroen-botersaus) of kip en kalkoen met een lichte roomsaus. Probeer de wijn ook eens met geitenkaas of een jonge, harde kaas.

Aardbei, framboos, gepofte paprika,

Wijn:

Alsace Grand Cru Gewürztraminer Vorbourg 2023

Herkomst:	Elzas, Frankrijk
Druif:	100% Gewürztraminer
Jaar:	2023
Wijnomschrijving:	Joseph Cattin, Vorbourg (Frankrijk, Appellation Alsace Grand Cru Contrôlée)



Deze demi-sec Gewürztraminer is rijk, aromatisch en expressief met in de neus lychee, rozenblaadjes, exotisch fruit, honing en zachte specerijen. De smaak is vol, rond en licht zoet, fluweelzacht en een elegante balans tussen rijp fruit en frisse kruidigheid. De afdronk is lang, aromatisch en licht kruidig.

Het wijndomein heeft een klassieke stijl en bevat meerdere Grand Cru-wijngaarden. Het heeft een warm, zuidelijk georiënteerd terroir met klei-kalkbodems, wat zorgt voor geconcentreerde, aromatische Gewürztraminers.

Deze wijn past bij Aziatische gerechten (Thaise curry, Vietnamese loempia's), blauwe kazen en bij kruidige of zoete gerechten (tajine, pompoenrisotto) en fruitdesserts (perzik, lychee, tropisch fruit).