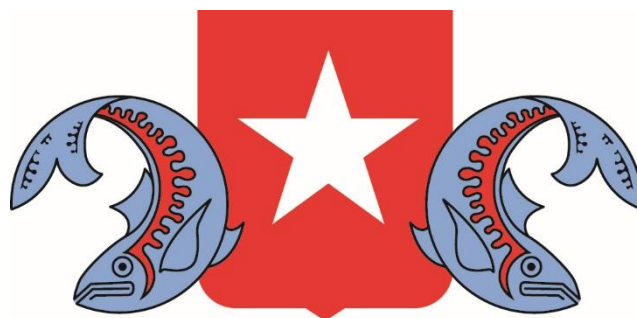




CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu september 2026

Nog even zomerse sferen

Portugal

Briochebrood, zoete uien, chouriço, kwartelei

Fusion

Ceviche van beekridder met zoetzure pompoen

Spanje

Octopus met gebraden paprika en chorizo

Italie

Ossobuco

Italie

Zuppa Inglese

Menu september 2026
Cuisine Culinaire Maastricht

Brioche toast met chouriço, zoete uien en kwarteleitje

Evie kookt

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Zoete uien 500 g zoete uien 1 flinke klont roomboter 2 el suiker 1 el witte balsamico azijn	Zoete uien Maak de uien schoon en snijd ze in ringen Verhit een flinke klont boter in een pan. Bak de uien op laag tot middelhoog vuur, samen met de suiker en de witte balsamico, totdat ze mooi zacht en gekaramelliseerd zijn. Dit duurt ongeveer een half uurtje.
Brioche met chouriço en spinazie 1 Portugese chouriço worst of goede Spaanse Chorizo worst 1 zak verse spinazie 1 brioche brood 10 kwarteleitjes Peper en zout Chiliflakes	Brioche met chouriço en spinazie Snijd de chouriço in plakken Bak de plakjes in een droge koekenpan moor bruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier. Bak de spinazie kort in hetzelfde bakvet totdat de blaadjes nét slap zijn. Laat uitlekken in een zeef. Steek mooie rondjes uit de plakken brioche brood. Verhit een klont boter in een brede platte pan. Bak hierin de brioche totdat deze mooi lichtbruin en krokant is. Bak het brood aan beide kanten. Bak de kwarteleitjes in dezelfde pan. Breng de eitjes op smaak met peper en zout en chiliflakes. Serveren Leg op elk bord een plakje brioche toast Knijp de spinazie uit en verdeel dit over de plakken toast Schep hierop de zoete uien. Beleg dit vervolgens met de chouriço en eindig met een gebakken kwarteleitje. Garneer eventueel met chiliflakes.



Ceviche beekridder met zoetzure pompoen

Sligro

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Vadouvanolie 1 flinke theelepel vadouvan 500 ml Druivenpitolie Gepofte rijst 150 g wilde rijst Frituurolie	Vadouvanolie Myoteer 1 flinke theelepel vadouvan met een klein scheutje druivenpitolie. Giet er nog 275-300 ml druivenpitolie bij en laat de olie op lage stand trekken. Giet de olie door een fijne zeef Maak deze olie het liefst een dag vantevoren. Gepofte rijst Rijst koken Was de rijst en doe de rijst met water in een pan breng aan de kook. Giet af als het gaar is en laat nog even een kwartiertje uitstomen met de deksel op de pan. Rijst drogen Spreid de rijst dun uit op een bakplaat of ovenbestendige schaal en bak de rijst op lage temperatuur (100-125°C) in de oven. Dit kan afhankelijk van dikte 2 -6 uur duren. Doe af en toe de deur open om het vocht te laten ontsnappen. Haal de schaal uit de oven en als de korrel hard en droog zijn. Rijst poffen Leg een bord met keukenpapier klaar. Verhit in een grote gietijzeren pan een laag van 3 cm arachide of zonnebloemolie. Verwarm de olie. Als de olie begint te walmen een kleine hoeveelheid rijst voorzichtig in de pan laten zakken. De rijst begint direct te poffen en is binne enkele second al klaar. Schep de rijst uit de pan en bestrooi met wat zout.
Kokossaus 20 g gember 10 g laos 1 geperst teentje knoflook 1 gesnipperde sjalot	Kokossaus Fruit 20 gram gember met 10 gram laos, 1 geperst/geraspt teentje knoflook, 1 gesnipperd sjalotje, 1 tak koriander, 1 stengel citroengras, 2 blaadjes limoenblad in een scheutje olie.

1 takje koriander 1 stengel citroengras 2 blaadjes limoenblad Een scheutje olie 200 ml kippenfond 500 ml kokosmelk Beekridder 1 citroen 3 takjes koriander ½ rode peper 2 blaadjes lavas 1 teentje knoflook ¼ sjalot Scheutje vadouvanolie 10 beekridderfilets, zonder vel en graat Flespompoen ½ flespompoen Sushi seasoning Groente 1 venkel 1 pakje beukenzwammen Olijfolie Gerookt zout Groene curry mayonaise 5 eetlepels mayonaise 1 eetlepel groene curry 1 theelepel limoensap Serveren	Blus af met 200 ml kippenfond en breng rustig aan de kook. Voeg er vervolgens 500 ml kokosmelk toe, en laat dit op lage stand trekken en reduceer tot 2/3. Pureer indien gewenst, breng op smaak, koel terug en zeef voor gebruik. Beekridder Rasp de schil van de citroen en pers de citroen uit. Snijd de kruiden, knoflook en sjalot in ragfijne julienne en meng met citroensap Voeg de vadouvanolie toe en breng op smaak met zout. Snijd de beekridder in verticale reepjes en marineer 30-60 minuten in vadouvanmengsel Flespompoen Snijd de pompoen dun op de mandoline. Steek er met 2 verschillende stekers grote en kleine rondjes uit. Snijd de kleine rondjes een keer van de rand tot het midden in, zodat je er later een hoedje van kan vouwen. Laat de pompoenrondjes marineren in de sushi seasoning. Groente Schaaf de venkel dun op een mandoline en leg op ijswater. Snijd de beukenzwammen los van de wortel. Brand ze licht met een brander en breng op smaak met olijfolie en gerookt zout Maak de venkel aan met olijfolie, peper en zout naar smaak. Groene curry mayonaise Doe de mayonaise in een bakje Voeg de groene curry en limoensap toe. Roer alles goed door elkaar tot een gladde saus. Proef en voeg eventueel extra currypasta toe als het pittiger wil hebben. Serveren
--	--

Groene curry mayonaise Wilde rijst gepoft Haringkuit of cavi-art	Breng de beekridder indien nodig verder op smaak met zout Decoreer de beekridder op borden, met de grote pompoenrondjes erop. Leg de venkel, beukenzwammen en tot hoedjes gevouwen kleine pompoenrondjes erbij. Spuit de groene curry mayonaise in de hoedjes Maak het gerecht af met kokossaas, gepofte rijst en haringkuit.
---	---



Octopus met geroosterde paprika en chorizo

Hanos

Ingrediënten (voor 8 personen)	Bereidingswijze
Kombu dashi 900 ml water 30 g bonitovlokken 10 g kombu Octopustentakels 1 octopus 1 liter kombu dashi	Kombu dashi Zet het water met de kombu op het vuur Verwarm het water tot 60°C gedurende 50 minuten Verwijder de kombu Voeg de bonito toe en breng aan de kook. Giet de massa direct door de passeerdoek zodra deze kookt. Octopustentakels Snijd de tentakels van de octopus Kook de tentakels in de kombu dashi en gaar gedurende 14 uur op 71°C in een vacuümpan. Bewaar het overgebleven kookvocht Of Zet de kombu dashi op en breng aan de kook. Doe de tentakels erin en laat ze gaar koken op laag vuur voor 40 minuten à 1 uur. Prik met een scherp mesje in de tentakels na 30 minuten om te kijken of die gaar is. Het vlees moet niet al te veel weerstand bieden. Bewaar het overgebleven kookvocht.
Olijfolie Boter	Bak de octopustentakels in een pan mooi krokant Blus de pan af met het kookvocht.
Emulsie van basilicum en peterselie 100 ml water 6 g cold gel (gelespessa) 20 g peterselie 20 g basilicum 20 g kervel 25 g ricotta 20 g granaatappelazijn 100 g olijfolie	Emulsie van basilicum en peterselie Doe de peterselie, basilicum, kervel en het water in een blender en draai glad Voeg de overige ingrediënten toe en laat dit kort meedraaien Monteer op met de olijfolie
Crème van geroosterde paprika 400 g geroosterde paprika 12 g cream gel 40 g olijfolie	Crème van geroosterde paprika Draai de geroosterde paprika en de cream gel in de blender

Peper en zout	Monteer op met de olijfolie en breng op smaak met peper en zout Vul een mal met de crème en plaats in de vriezer.
Chorizo Chorizo	Chorizo Snijd de chorizo in stukjes Bak de chorizo kort in de pan
Serveren	Serveren Haal de geroosterde paprikacrème uit de mal en leg op het bord Schep de emulsie basilicum en peterselie Plaats de octopustentakel ernaast Garneer het bord met de stukjes chorizo en cress



Ossobuco, risotto, gremolata

René De Baets

Hap en tap

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Ossobuco 8 kalfsschenkels Peper en zout Bloem Olijfolie 1 stengel selderij 1 ui 1 grote wortel 2 teentjes knoflook 2,5 dl rode wijn 1 dl sinaasappelsap 500 ml bruine fond 1 liter passata Tijm Laurier Salie 1 steranijs	Ossobuco Kruid het vlees met peper en zout, haal het door de bloem en bak aan in olijfolie in pan. Leg de kalfsschenkels in een braadslede. Snijd de groente fijn. Stoof ze in dezelfde pan van het vlees. Blus af met de wijn en sinaasappelsap. Laat inkoken, voeg de bruine fond, de passata en de kruiden toe. Laat opkoken en giet bij het vlees. Dek af en laat minimaal 2 uur garen in een ovem vam 180°C.
Gremolata ½ bos platte peterselie 1 teentje knoflook Rasp en sap van 1 citroen 50 g cashewnoten	Gremolata Kook de knoflook gaar. Snijd alles klein en kruid met peper en zout.
Risotto agli asparagi 250 g groene asperges 1 klein uitje 1 teentje knoflook 1 el boter 250 g risottorijst(vialone, carnaroli of arborio) 100 ml witte wijn 500-750 ml kippenbouillon ½ onbespoten citroen Enkele takjes basilicum 100 g fontina kaas Zout en zwarte peper	Risotto agli asparagi De asperges schoonmaken, onderste stukje afsnijden. De kopjes afsnijden en apart houden voor later. De rest in stukjes van 1 cm snijden. De ui en de knoflook pellen en zeer fijn snijden. De helft van de boter verwarmen, niet bruin laten worden. De ui, knoflook en asperges al roerend erin aanbakken. De rijst toevoegen en roeren tot de korrels gaan glimmen. De wijn erbij gieten en op hoog vuur al roerend laten verdampen. De bouillon verwarmen. De warme bouillon bijvoegen lepel voor lepel.

	Het vuur terugdraaien op middelhoog. Iedere keer een lepel vocht bijgeven en laten verdampen en roeren. Na 10 minuten ok de kopjes van de asperges erbij doen. Na 10 minuten eerste proef: de rijstkorrels laten zich nu goed doorbijten zonder door en door zacht te zijn. De citroen wassen en de schil met dunschiller snijden. De schillen in fijne reepjes snijden. De basilicum blaadjes eveneens in reepjes snijden. De kaas raspen. De kaas, citroenschil en basilicum met de boter in de pan doen en nu net zo lang roeren tot de kaas in de hete rijst gesmolten is. Zouten en peperen
Pastinaak 1 grote of 2 kleine pastinaak Olijfolie	Pastinaak Spoel de pastinaak, versnijdt in grote plakken, kook gaar in gezouten water en koel af. Haal door olijfolie en laat ze in olijfolie kleuren. Kruid met peper en zout.
Gekleurde wortel 8 gekleurde wortels 4 scheutjes honing 4 takjes tijm boter Peper en zout	Gekleurde wortel Maak de wortels schoon met dunschiller. Snijd per kleur in schuine plakjes. Doe ze per kleur in een vacuümzak met een takje tijm, een scheutje honing en wat boter
Krokantje 25 g parmezaanse kaas 15 g cashewnoten ½ eetlepel sesamzaadjes	Krokantje Rasp de parmezaan, meng met de gehakte cashewnoten en zwarte sesamzaad Strooi in hoopjes op een bakmatje en bak krokant aan 170°C. Serveren Leg een kalfsschenkel op het bord met wat saus uit de braadslede. Leg ernaast in een vorm van koker risotto. Daarnaast de wortels en de pastinaak afgewerkt met krokantje. Strooi de gremolata over de kalfsschenkel.



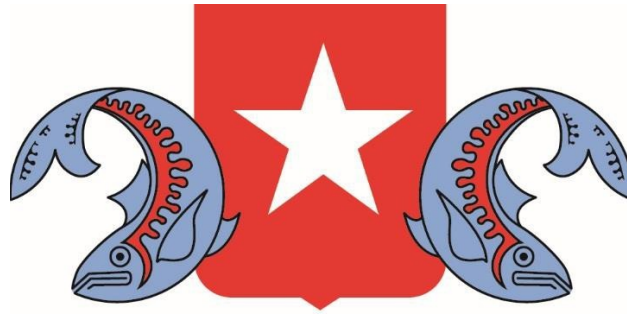
Zuppa Inglese

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Pan di Spagna (cake) 8 eieren 240 g fijne kristalsuiker Schil van ½ citroen, geraspt 240 g patisseriebloem Boter	Pan di Spagna (cake) Doe de eieren, suiker en citroenschil in de mengkom van de Kitchenaid met garde. Laat de machine 15-20 minuten kloppen, tot het mengsel bleekgeel en drie keer het oorspronkelijke volume is. Haal de mengkom uit de standmixer. Strooi de bloem in gedeeltes door een zeef op het beslag en vouw er doorheen. Het beslag moet goed luchtig blijven. Verwarm intussen de oven op 170°C. Beboter de springvorm en bekleed met bakpapier. Giet het beslag in de vorm en zet hem in de oven. Bak 35 à 40 minuten. Open de eerste 30 minuten de oven niet. Check daarna of hij al gaar is door met een satéprikker in de cake te prikken. Als de prikker droog is, is de cake gaar. Zet de oven uit maar laat de cake erin staan. Zet de ovendeur een beetje open met een houten lepel ertussen te klemmen. Laat 5-10 minuten afkoelen. Haal dan de cake uit de oven en zet hem op een cake rek. Maak na 10 minuten de cake los met een mes. Verwijder de springvorm En lege de cake omgekeerd op het cake-rek. Snijd er 1- 2 cm dikke plakken van.
Siroop 200 ml water 100 g fijne kristalsuiker 30 ml Alchermes likeur Of 2,5 dl Alchermes likeur Crema pasticcera	Siroop Doe 200 ml water en 100 g suiker in een pan en breng aan de kook. Laat 5 minuten doorkoken. Doe de likeur erbij. Crema pasticcera

1 liter melk Schil van 1 citroen met dunschiller 1 vanillestokje 8 eierdooiers 150 g fijne kristalsuiker 60 g bloem zout	Schraap het merg uit het vanillestokje. Doe de melk, citroenschil en vanillestokje met merg in een grote pan en breng tegen de kook aan. Laat 3 minuten trekken Doe intussen de eierdooiers met de suiker en het zout in de kom van de standmixer. Klop op medium snelheid in ongeveer 3 minuten licht van kleur Voeg de bloem toe en roer erdoor. Voeg dan beetje bij beetje de hete melk toe. Doe het eiermengsel terug in de pan en breng het al roerend aan de kook. Laat de crema 3 a 4 minuten zachtjes doorkoken. Roer steeds met spatel of houten lepel. Verwijder de citroenschil en vanillestokje. Doe 2/3 crema in een kom.
4 el cacaopoeder Alchermes	Giet een derde van de crema in kom, voeg de cacao en een paar druppels Alchermes toe. Klop tot een glad en egaal mengsel.
250 ml slagroom	Klop de slagroom stijf. Meng 1/3 door de chocolade crème Meng 2/3 door de gele crème. Leg een vel plasticfolie of bakpapier op het oppervlak om te voorkomen dat er een vel op komt. Zuppa Inglese Cakevorm Leg plakken Pan di Spagna op een schaal en bestrijk met suikersiroopmengsel of pure likeur. Leg de plak in de cakevorm Vul met gele crème Leg daarop een plak Pan di Spagna gedrenkt met siroop of pure Alchermes. Leg daarop chocolade crème Leg daarop een laag Pan di Spagna Daarop gele crème. Als laatste Pan di Spagna. Eenpersoons gebakje

	Bekleed de vorm met Pan di Spagna met siroop / likeur gedrenkt. Vul de vorm met chocolade en gele creme met daartussen Pan di Spagna. Als laatste een plak Pan di Spagna. Zet in de koeling. Liefst 6 uur laten rusten.
--	--





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn & Spijs september 2026

Briochebrood, zoete uien, chouriço, kwartelei

Wijn:

Vallformosa Gala Brut Reserva Barrica, Cava

Ceviche van beekridder met zoetzure pompoen

Wijn:

Schloss Vollrads Riesling

Octopus met gebraden paprika en chorizo

Wijn:

Alts del Castell del Remei Garnatxa

Ossobuco

Wijn:

Prinsi Langhe Nebbiolo Sandrina

Zuppa Inglese

Wijn:

Ruffino Serelle Vin Santo del Chianti

Briochebrood, zoete uien, chouriço, kwartelei

Wijn:

Vallformosa Gala Brut Reserva Barrica, Cava

Herkomst: D.O. Cava, Penedès, Spanje

Druif: Macabeo, Xarel·lo en Parellada

Jaar: 2021

Wijnschrijving:



Deze gastronomische cava combineert frisheid met de ronde, kruidige invloed van hout. Na de eerste vergisting rijpt de wijn drie maanden in Franse eikenhouten vaten. Daarna volgt de tweede vergisting en achttien maanden rijping op de fles.

In het glas toont hij een levendige citroengele kleur met groene nuances. De geur is complex, met wit fruit, appel, amandel, citrus en subtiele tonen van hout en vanille. De mousse is fijn, de zuren zijn fris en de afdronk is intens en evenwichtig.

Waarom bij dit gerecht?

De frisse zuren en fijne mousse verlichten de brioche en het kwarteleitje. De houttonen en het rijpe fruit sluiten mooi aan bij de kruidigheid van de chouriço en de zoete uien.

Serveertip: Serveer goed gekoeld, rond 8–10 °C, bij voorkeur in een tulpvormig glas.

Ceviche van beekridder met zoetzure pompoen

Wijn:

Schloss Vollrads Riesling

Herkomst: Rheingau, Duitsland

Druif: 100 % Riesling

Jaar: 2023

Wijnomschrijving:



Deze Riesling uit de Rheingau is helder, lichtvoetig en uitgesproken aromatisch. In de geur komen gele appel, peer, perzik en witte bloesem naar voren, aangevuld met frisse citrus en een minerale toets.

In de mond zorgt het levendige samenspel van fruit, zuren en een zachte zoete indruk voor spanning en drinkbaarheid. De afdronk is fris, sappig en verfijnd.

Waarom bij dit gerecht?

De zuren geven tegenspel aan de ceviche, terwijl de fruitige en licht zoete indruk de zoetzure pompoen opvangt. De minerale frisheid past bovendien goed bij de delicate smaak van beekridder.

Serveertip: Serveer op 8–10 °C.

Octopus met gebraden paprika en chorizo

Wijn:

Alts del Castell del Remei Garnatxa

Herkomst: D.O. Costers del Segre, Catalonië, Spanje

Druif: 100% Garnatxa tinta

Jaar: 2025

Wijnomschrijving:



Alts del Castell is de eerste mono cépage van Castell del Remei en wordt gemaakt van garnatxa van één hooggelegen wijngaard. De wijn is robijnrood en geurt intens naar braam, framboos, pruim en wilde bessen, met accenten van zoete bloemen, mediterrane kruiden, specerijen, zoethout en een subtiele balsamico-toets. De smaak is vol en levendig, met rijp donker fruit, zachte tannines en een licht zilte indruk. Het geheel blijft fris en energiek, ondanks de diepte en concentratie.

Waarom bij dit gerecht?

Het rijpe fruit en de zachte tannines passen bij de volle smaak en stevige structuur van octopus. Kruidige en mediterrane aroma's sluiten aan bij geroosterde paprika en chorizo, terwijl de frisheid het gerecht in balans houdt.

Serveertip: Serveer licht gekoeld op 14–16 °C.

Ossobuco
Wijn:
Prinsi Langhe Nebbiolo Sandrina

Herkomst: Langhe DOC, Piemonte, Italië

Druif: 100% Nebbiolo

Jaar: 2025

Wijnomschrijving:



De Sandrina wordt gemaakt van nebbiolo uit de heuvels rond Neive. Na vergisting en schilweking in temperatuurgecontroleerde stalen tanks ondergaat de wijn de malolactische gisting in hout en rijpt hij verder in eiken vaten.

De kleur is robijn- tot granaatrood. In de neus verschijnen klein rood fruit, wilde roos en fijne specerijen. De smaak is harmonieus en elegant, met frisse zuren, verfijnde tannines en een aangenaam kruidige, aanhoudende afdronk.

Waarom bij dit gerecht?

Nebbiolo heeft genoeg frisheid en tannines voor de langzaam gegaarde ossobuco. Het rode fruit en de kruidige tonen passen bij de vleessaus, terwijl de zuren de romige risotto verlevendigen. De florale frisheid sluit aan bij de gremolata.

Serveertip: Serveer op 16–18 °C. Open de fles bij voorkeur circa 30 minuten voor het schenken.

Zuppa Inglese
Wijn:
Ruffino Serelle Vin Santo del Chianti

Herkomst: Vin Santo del Chianti DOC, Toscane, Italië

Druif: Malvasia, Trebbiano Toscano en Sangiovese

Jaar: 2019

Wijnomschrijving:



Deze amberkleurige Vin Santo is rijk en geurig. De neus opent met gekonfijt en gedroogd fruit, honing, citrus, kaneel, nootmuskaat, walnoot en hazelnoot. In de mond volgen tonen van gedroogde abrikoos, vijg, dadel, karamel en een vleugje chocolade. De wijn is krachtig en vol, maar behoudt voldoende frisheid om de zoetheid in evenwicht te houden. De lange afdronk doet denken aan sinaasappelschil en crème brûlée.

Waarom bij dit gerecht?

De smaken van custard, cake, cacao en likeur in Zuppa Inglese vinden aansluiting bij het gedroogde fruit, de honing, noten en karamel van de Vin Santo. De frisse citrusaccenten voorkomen dat de combinatie te zwaar wordt.

Serveertip: Serveer licht gekoeld op 12–14 °C in kleine dessertwijn glazen.