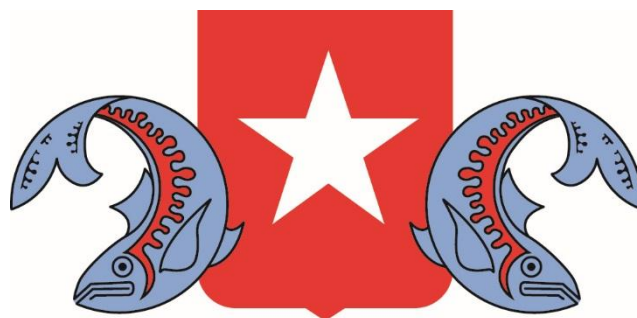




CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu oktober 2025

Buon appetito

Polenta croccante con maionese al tartufo

Krokante polenta met truffelmayonaise
Francesca kookt

Cannolicchio all'Italiana

Scheermessen all'Italiana
Myriam Minne

Gnocchi granchio reale con spicy gremolata

Gnocchi met koningskrab met spicy gremolata
Sergio Herman

Quaglia con pancetta, salvia, uve

Kwartel met pancetta, salie en druiven
Sligro

Cannoli Siciliana

Menu oktober 2025
Cuisine Culinaire Maastricht

Krokante polenta bites met truffelmayonaise

Francesca kookt

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
30 stuks 500 g polenta groentebouillon (instructie verpakking) Klontje boter 100 g Parmezaanse kaas, geraspt Zwarte peper en zout Olijfolie	Meng de 500 g polenta met de bouillon in een pan en kook volgens de instructies op de verpakking. Roer op het laatst het klontje boter erdoor samen met de Parmezaanse kaas en 1 el gehakte bieslook. Proef en breng op smaak met zwarte peper en zout. Vet de ovenschaal licht in met olijfolie en schep de polenta daarin. Verdeel gelijkmatig en maak de bovenkant glad. Dek af en laat volledig afkoelen. Snijd daarna in gewenste vorm: kleine blokjes, rechthoekjes, rondjes etc. Strooi er vervolgens nog royaal droge polenta over en zorg dat alle kanten goed bedekt zijn. Dit zorgt ervoor dat ze later nog krokanter uit de pan komen. Verhit een grote koekenpan, hapjespan of braadpan en schenk hierin een royale laag olie in. De hele bodem moet bedekt zijn. Je frituurt de polenta licht. Bak de polenta bites aan ieder zijde. Leg ze daarna op een schaal die bedekt is met keukenpapier zodat ze kunnen uitlekken.
Truffelmayonaise 4 eidooiers 1 koffielepel mosterd 2 eetlepels truffeljus 2 eetlepels truffelpasta truffelolie 1 eetlepel citroen 250 ml druivenpitolie (1 verse truffel of diepvries)	Truffelmayonaise Doe de eidooiers met de mosterd, citroensap, truffeljus, truffelpasta, truffelolie en een snufje peper en zout in maatbeker. Klop nu met staafmixer langzaam de olie erbij tot je een dikke mayonaise hebt. Hak eventueel een plakje verse truffel fijn en meng dit onder de mayonaise.
Serveren	Serveren Doe de truffelmayonaise in een spuitzakje. Leg de krokante polenta bites op een mooie schaal en spuit bovenop een toefje truffelmayonaise.

2 el fijngehakte bieslook	Garneer met de fijngehakte bieslook en nog wat zwarte peper.
---------------------------	--



Scheermessen all'Italiana

Myriam Minne

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Scheermessen 30 scheermessen 1250 ml water 250 ml witte wijn 2 teentjes knoflook 2 sjalotten 2 takjes tijm 1 laurier Peper en zout	Scheermessen Leg de scheermessen in stromend water. Spoel de scheermessen een voor een goed schoon onder koud stromend water. Breng het water met de witte wijn, geraspte knoflook, fijngesneden sjalot, tijm en laurier aan de kook. Voeg de scheermessen toe en gaar ze in 1 tot 2 minuten tot ze open gaan. Niet te lang koken want dan worden ze rubberig. Haal het vlees eruit en verwijder het zwarte gedeelte. Je houdt een wit staafje mosselvlees over. Snijd het vruchtvlees in kleine stukken en schik terug in de schelpen. Het vlees van 3 - 4 scheermessen in 2 scheermessschelpen.
Granité tomatenpassata 500 ml Il puro tomatenpassata van Elvea 2 el rode wijnazijn 2 tl suiker Peper en zout naar smaak	Granité Meng de Il Puro tomatenpassata met de rode wijnazijn, suiker, peper en zout. Giet het mengsel in een ondiepe schaal en zet in de vriezer. Schraap om de 30 minuten met een vork om ijskristallen te vormen. Herhaal dit tot je een luchtige granité hebt (ca 3 uur) Of Maak het in de sorbettièr.
Burratacrème 1 bol burrata 250 g 2 el room 1 el olijfolie Witte peper en zout	Burratacrème Mix de burrata met de room, olijfolie, citroensap, peper en zout tot een gladde, luchtige crème. Doe de crème in een spuitzak en bewaar koel tot gebruik.
Krokante panko 75 g panko 2 el olijfolie	Krokante panko Verhit de olijfolie in een pan en bak de panko goudbruin.

1 eetlepel citroenrasp Peper en zout Basilicumolie 35 g basilicum 100 ml olijfolie Zout Basilicummayonaise 70 g basilicum 300 ml neutrale olie 2 eidooiers 2 tl mosterd 2 el witte wijnazijn Serveren olijvenpoeder peper Basilicumblaadjes	Meng met citroenrasp en breng op smaak met peper en zout. Basilicumolie Blancheer de basilicumblaadjes kort in kokend water (10 sec) en koel direct af in ijswater. Knijp het water eruit. Mix de basilicum met de olijfolie en een snufje zout tot een gladde olie. Zeef door een fijne zeef of een kaasdoek en zet opzij. Basilicummayonaise Blancheer de basilicumblaadjes kort in kokend water en koel af in ijswater. Mix de basilicum met de olie tot een groene olie en zeef deze. Klop de eidooiers met de mosterd en azijn los in een kom. Voeg druppelsgewijs de basilicumolie toe terwijl je blijft kloppen tot een mayonaise ontstaat. Breng op smaak met peper en zout. Doe de mayonaise in een spuitflesje of spuitzak. Serveren Spuut een cirkel basilicummayonaise op het bord. Leg 2 scheermessen mooi op een bord. Spuut kleine toefjes burratacrème tussen de scheermessen. Lepel wat basilicumolie over de scheermessen. Verdeel een beetje granité van Il Puro over het gerecht. Lepel er wat krokante panko en olijvenpoeder bij voor extra textuur. Geef nog een draai van de pepermolen en werk af met basilicumblaadjes.
---	---



Gnocchi koningskrab, spicy gremolata

Sergio Herman

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Gnocchi 2 kg frietaardappels 200 g versgeraspte Parmezaan 300 g bloem 2 theelepel grappa 2 eieren	Gnocchi Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Giet de aardappels af en draai ze nog warm boven een kom door de passe-vite of pureeknijper. Er mogen geen stukjes inzitten. Weeg 1 kg gezeefde aardappel af en voeg onmiddellijk de Parmezaanse kaas, bloem, 1 ½ theelepel fijn zeezout, grappa en het ei toe. Meng alles goed door. Bestuif je werkblad met bloem. Kneed het deeg tot een mooie homogene massa. Bebloem je werkblad opnieuw en verdeel het gnocchideeg in 4 gelijke stukken. Rol ze uit tot lange worsten en snijd ze in gelijke stukken van 2 cm. Leg de gnocchi op een licht bebloemde bakplaat bekleed met bakpapier. Kook de gnocchi in een pan met ruim gezouten water en een scheut olijfolie 30 – 40 seconden. Als ze komen bovendrijven zijn ze goed. Laat ze uitlekken en bewaar het kookvocht.
Langoustinejus Olijfolie 4 sjalotten 2 stengels bleekselderij ontdraad en in kleine boogjes Blaadjes van 5-6 takken tijm 2 eetlepels tomatenpuree 200 ml witte wijn 100 ml witte port 1 liter schaaldierenbouillon 100 g gezouten boter 6 eetlepels room half opgeslagen	Langoustinejus Snipper de sjalotten. Maak de bleekselderijstengel schoon en snijd in kleine stukjes. Bak de sjalotten en bleekselderij met tijm in een scheut olie aan. Voeg de tomatenpuree toe en bak dit mee aan. Blus af met de witte wijn en witte port. Laat volledig inkoken. Voeg 500 ml schaaldierenbouillon toe en laat op laag vuur tot de helft inkoken. Voeg eer de gezouten boter en half opgeslagen room aan toe. Kruid af met versgemalen peper en fijn zeezout. Schuim het geheel op met een staafmixer tot je een luchtige jus hebt.
Peterselie olie 60 g peterselie	Peterselie olie Mix alles goed met een staafmixer.

40 g spinazie 500 ml druivenpitolie Spicy gremolata 300 g pijnboompitten 1 el sjalot 1 el gepekeld jalapeño 1 ½ el cabernet-sauvignonazijn 2 eetlepel sushi azijn Geraspte schil van 2 biologische citroen Geraspte schil van 1 biologische limoen Geraspte schil van 1 sinaasappel 1 teen knoflook geraspt 2 el knoflookcrème 200 ml peterselie olie 2 tl kappertjes op zuur Tomatencompote Voor 1 ½ kg 2 uien 12 tenen knoflook Olijfolie 50 g tijmtakjes 200 ml witte wijn 2 kilo gepelde tomaten uit blik Serveren 2 sjalotjes 2 eetlepels knoflookcrème Olijfolie 2 eetlepels gezouten boter	Laat dit 6 minuten goed doorkoken. Haal de pan van het vuur en mix 4 minuten met de staafmixer of een gewone blender. Zeef de olie met een fijne zeef boven een kom. Spicy gremolata Rooster de pijnboompitten in een hete pan. Snipper de sjalot Hak de pijnboompitten fijn. Doe ze in een mengkom en voeg de sjalot, gepekeld jalapeño, cabernet sauvignonazijn, sushi-azijn, citroen,-limoen,-en sinaasappelrasp, knoflook en knoflookcrème, peterselie-olie en kappertjes toe. Meng goed en kruid met versgemalen zwarte peper, en fijn zeezout. Tomatencompote Maak de uien en knoflook schoon. Snipper de ui en snijd de knoflook grof. Stoof de ui en de knoflook aan in een grote sauspan met een scheut olijfolie Zorg dat ze niet kleuren. Voeg de tijm toe en blus af met de witte wijn. Laat de witte wijn volledig verdampen. Voeg de tomaten toe aan de pan. Laat de 90 minuten uitweten op laag vuur. Voeg 1 theelepel versgemalen peper en 1 theelepel fijn zeezout toe. Haal de takjes tijm uit de compote en mix de compote in korte stoten met een staafmixer. De saus hoeft niet helemaal glad te zijn. De compote blijft in de koelkast 1 week goed. Men kan ook in porties invriezen. Serveren Stoof de sjalot en knoflookcrème aan in een hete pan met een scheut olijfolie. Voeg 4 eetlepels van het kookvocht, de gezouten boter, 4 eetlepels olijfolie en de gnocchi toe. Verwarm de gnocchi, kruid af met versgemalen zwarte peper en fijn zeezout.
--	---

8 eetlepel versgeraspte Parmezaans 300 gram gekookte koningskrabvlees in kleine stukjes 16 eetlepels warme tomatencompote Olijfolie 600 ml langoustinejus 8 eetlepels spicy gremolata Bronzen venkel of venkelloof Geraspte schil van 1 biologisch limoen	Voeg de Parmezaan en de koningskrabvlees toe. Schud de pan met gnocchi zachtjes op en zorg dat alles goed gemengd is. Verdeel de gnocchi over warme borden en werk af met de tomatencompote en schuimige langoustinejus. Top af met de spicy gremolata, bronzen venkel en limoenrasp
---	--



Quaglia con pancetta, salvia, uva

Kwartel met pancetta, salie en druiven

Sligro

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Kwartel 3 citroenen 10 kwartels 40 salieblaadjes Salie-citroenboter 25 g salieblaadjes 1 ½ citroen 350 g boter Zout en peper 20 plakjes pancetta Zonnebloemolie 150 g salie - citroenboter 1 kg pitloze druiven	Kwartel Verwarm de oven op 170°C Snijd de citroenen in halve plakjes en vul de buikholte van de kwartel met de plakjes citroen en blaadjes salie. Kruid de binnenkant nog extra met peper en zout. Salie-citroenboter Snijd de salieblaadjes fijn Rasp de schil van de citroen Meng de citroenrasp met een 1 el citroensap en de salieblaadjes door de zachte boter. Breng op smaak met zout en peper. Rol de boter met natte handen tot een rolletje in vetvrij papier of plastic. Laat een gedeelte van de salie-citroenboter zacht worden en smeer er de buitenkant van de kwartels mee in. Pak de kwartels in met plakjes pancetta en bind eventueel vast met een stukje keukentouw. Verwarm een scheut zonnebloemolie in een ovenvaste pan en braad de kwartels mooi rondom bruin aan. Voeg de rest van de salie- citroenboter toe en laat nog kort braden. Blijf de kwartels bedruipen met de boter. Plaats de pan in de voorverwarmde oven en laat ongeveer 25-30 minuten braden. Bedruip tijdens het braden regelmatig met de braadboter. Dek eventueel af met aluminiumfolie als het te hard kleurt. Giet het teveel aan bakboter uit de pan en voeg er de druifjes aan toe. Laat deze enkele minuten smoren tot ze zacht zijn.

	Dresseer de kwartels op een schaal en lepel er rijkelijk de gesmoorde druifjes met het aanhangende boter.
--	---

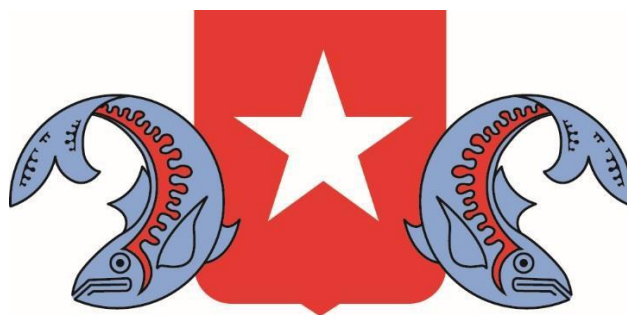


Cannoli Siciliana

Ingrediënten (voor personen)	Bereidingswijze
Deeg 250 g Farina 00 of patentbloem 2 tl cacao 2 tl oploskoffie 2 tl kaneelpoeder 25 g poedersuiker 1 ei 50 ml marsala of witte wijn 50 g reuzel of zachte boter Snuffje zout	Deeg Maak een bergje van de bloem met een kuiltje in het midden. Schep de poedersuiker, cacao, oploskoffie, kaneel in het kuiltje. Meng de ingrediënten goed door. Voeg dan de reuzel of zachte boter, Marsala, 2 eetlepels water, en ei toe. Kneed het deeg totdat geheel is ontstaan. Wikkel het deeg dan in plasticfolie en zet 30 minuten in de koelkast.
Vulling basismengsel 300 g ricotta 300 g mascarpone 150 g poedersuiker	Vulling basismengsel Meng de ricotta met de mascarpone en poedersuiker. Roer net zo lang totdat er een gladde crème ontstaat Verdeel over 3 kommen
Variatie 1 30 g pure chocolade 1 eetlepel cacao Schil van sinaasappel, geraspt	Variatie 1 Rasp de chocolade in snippers en meng de chocoladesnippers met de cacao en geraspte sinaasappelschil door de ricottamengsel. Doe de ricotta in een spuitzak en bewaar in de koelkast tot gebruik.
Variatie 2 Gekonfijte vruchtjes	Variatie 2 Snijd de gekonfijte vruchtjes klein en voeg toe aan basismengsel Doe de ricotta in een spuitzak en bewaar in de koelkast tot gebruik.
Variatie 3 Pure chocolade Pistachenootjes Sinaasappelschil	Variatie 3 Hak de chocolade fijn Hak de pistachenootjes fijn Voeg alles bij basismengsel.
Variatie 4 1 eetlepel oploskoffie 1 eetlepel cacao	Variatie 4 Meng de oploskoffie en cacaopoeder door het basismengsel. Breng op smaak

Variatie 5 Lemoncurd Limoncello Zestes van limoen en citroen Cannoli maken Olie Eiwit Chocolade pistachenootjes poedersuiker	Variatie 5 Snijd de zestes van limoen en citroen. Voeg naar smaak limoncello en lemoncurd toe aan het basismengsel Cannoli maken Vet de cannoli buisjes in met wat olie. Bestuif het werkblad licht met bloem en rol het deeg uit tot 3 mm dikte uit Je rolt tot een lap van circa 32 x 24 cm. Snijd het in plakjes van 10 x 10 cm of cirkels van 10 cm. Rol de cirkels uit tot ovale lapjes en wikkel ze om de cannolibuisjes. Plak ze vast met een beetje eiwit. Verhit de olie in een frituurpan of in een pan tot 180°C. Doe de cannoli erin en bak ze goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Druk de buisjes iets in en schuif ze er voorzichtig af. Vul de cannoli vlak voor serveren met spuitzak. Meng voor de garnering de gehakte pistachenootjes met de gehakte chocolade. Doopt de uiteinde in dit mengsel. Bestrooi met poedersuiker. Als je de Cannoli geruime tijd voordat je opdient met ricotta wilt vullen, bestrijk dan de binnenkant van het deegomhulsel met gesmolten chocolade die je vervolgens laat drogen. Vul de Cannoli met ricottavulling dat de chocolade hard is.
---	---





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn & Spijs oktober 2025

Polenta croccante con maionese al tartufo

Wijn:

Paco & Lola Albariño

Cannolicchio all'Italiana

Wijn:

Dr. von Bassermann-Jordan Weisser Burgunder

Gnocchi granchio reale con spicy gremolata

Wijn:

Höpler Grüner Veltliner Kirchberg

Quaglia con pancetta, salvia, uve

Wijn:

Garnatxa (Castell del Remei)

Cannoli Siciliana

Wijn:

Araldica Moscato d'Asti

Polenta croccante con maionese al tartufo

Wijn:

Paco & Lola Albariño

Herkomst: Rías Baixas (Galicië), Spanje

Druif: 100% Albariño

Jaar: 2023

Wijnschrijving: De druiven groeien op zandige tot granitische bodems in de Val do Salnés, koel Atlantisch klimaat dat frisse zuren en aroma's bevordert.

Vinificatie vindt plaats in roestvrij staal bij lage temperatuur (ca.16°C)

De kleur is strogeel met lichtgroene tinten, helder.

De smaken die in deze wijn zitten zijn van frisse citrus (grapefruit, citroen), steenfruit en tropische tonen (lychee), levendige zuren en een licht mineraal einde.

De wijn past perfect bij zeevruchten, sushi, ceviche, lichte visgerechten en Aziatische gerechten met milde kruiden.



Cannolicchio all'Italiana

Wijn:

Dr. von Bassermann-Jordan Weisser Burgunder

Herkomst: Pfalz, Duitsland

Druif: Weißer Burgunder (Pinot Blanc)

Jaar: 2023

Wijnomschrijving: De druif groeit op leemachtige zandgronden, soms met krijt-/zandsteenresten; koel continentale invloeden die frisheid en zuiverheid geven.
De wijn wordt gemaakt door gisting in roestvrij staal of grote houten vaten; sommige cuvées rijpen deels in gebruikte eikenvaten voor textuur.
De kleur is licht geel met een heldere schittering.
Qua smaken valt op citrus, witte bloemen, subtiele notigheid en milde bitters in de afdronk; evenwichtig en vrij elegant.
De wijn past goed bij schaal- en schelpdieren, wit vlees, zachte kazen en lichte zomerse salades.



Gnocchi granchio reale con spicy gremolata

Wijn:

Höpler Grüner Veltliner Kirchberg

Herkomst: Burgenland (Kirchberg), Oostenrijk

Druif: 100% Grüner Veltliner

Jaar: 2022

Wijnschrijving:

De druif groeit op leisteen/kleiachtige bodems met Pannonisch microklimaat; vaak ouderwetse wijngaarden rond het meer Neusiedl die rijkere smaken geven.

Manier van maken: Geselecteerde hand- of mechanische oogst, soms late oogst; rijping deels in gebruikte eikenhouten vaten voor extra structuur.

De kleur is helder strogeel.

In de wijn proeven we citrus en geel fruit (appel/peer), kruidigheid (witte peper), subtiele mineraliteit en soms nootachtige tonen; vol en gestructureerd.

Deze wijn past goed bij gegrilde vis, gerookte zalm, Aziatische pittige gerechten en gerechten met paddenstoelen of gevogelte.



Quaglia con pancetta, salvia, uve

Wijn:

Garnatxa (Castell del Remei)

Herkomst: Costers del Segre, Catalonië, Spanje (Castell del Remei)

Druif: 100% Garnatxa (Grenache) - ecologisch geteeld

Jaar: 2023

Wijnschrijving:

De wijngaarden liggen op aanzienlijke hoogte (rond 700+ m) met steenkoude nachten en goede diafragma; arme, goed drainerende bodems die geconcentreerde fruitaroma's geven.

De wijn wordt gemaakt door gedeeltelijke fermentatie op stelen, korte houtrijping (of grote houten vaten) om vanille/robuuste textuur te voorkomen maar extra complexiteit toe te voegen.

De kleur is dieprood tot robijnrood.

We proeven rode en zwarte vruchten (kers, framboos), kruiden en specerijen, zachte tannines en een ziltige/minerale ondertoon; geconcentreerd maar elegant.

Deze wijn past bij stoofschotels, geroosterd lamsvlees, gegrild vlees en tapas met rijke smaken.



Cannoli Siciliana

Wijn:

Araldica Moscato d'Asti

Herkomst: Moscato d'Asti, Piemonte, Italië

Druif: 100% Moscato Bianco (Muscat)

Jaar: 2023

Wijnschrijving:

Afkomstig uit de heuvels van Piemonte met goed gedraineerde kalkrijke bodems, koel nachttemperaturen die aromatische frisheid behouden.

De wijn is kort gefermenteerd en licht mousserend (frizzante) — lage alcohol (rond 5%) om natuurlijke restsuikers en aromatische frisheid te bewaren.

De kleur is licht strogeel met een fijne mousse (licht sprankelend).

We proeven bloemen, honing, verse druif, abrikoos en perzik; fris door aangename zuren ondanks zoetigheid.

Deze wijnen geschonken worden als aperitief, bij desserts, fruit, panna cotta of kazen met milde smaak.

