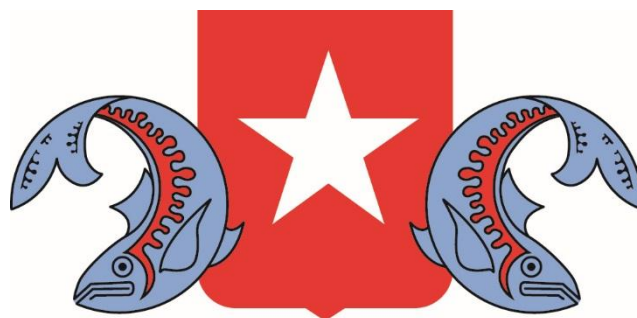




CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu oktober 2026

Herfst met Limburgse producten

Involtini met Livarham

Salade met Val Dieu kaas

Biersoep met bierbrood en bierboter

Kalfswang in bier gegaard

Tarte tatin met peren en walnoten

Involtini met Livarham

Toscanini

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
20 plakken rauwe Livarham	Leg de plakken Livarham naast elkaar op een grote plank of een groot bord.
125 g pijnboompitten	Rooster de pijnboompitten op 150°C voor 10 minuten.
175 g gele rozijnen	Wel de rozijnen in warm water voor 15 minuten. Laat ze uitlekken.
Olijfolie	Verhit een flinke scheut olijfolie in een ruime koekenpan en sauteer de spinazie een paar minuten, tot hij geslonken is.
1 kg wilde spinazie	Maal er royaal peper over en zet vuur uit.
Zwarte peper	Snijd de buffelmozzarella in blokjes
2 bol buffelmozzarella	Voeg direct de pijnboompitten, uitgelekte rozijnen en mozzarella toe. Schep kort door elkaar, tot de kaas net begint te smelten. Verdeel het warme spinaziemengsel over de plakken ham. Rol de plakken op. Leg ze op een bord en serveer direct.



Salade met gegratineerde Val Dieu kaas en honingdressing

Brasserie 't Vingerling

Les Bibs Gourmands

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Salade Spekjes 300 g mager gerookt spek	Salade Spekjes Snijd het spek in kleine blokjes. Bak uit in een droge pan tot ze mooi knapperig zijn
Croutons 10 sneetjes (oud)brood 120 ml olijfolie Grof zeezout Peper 1 eetlepel knoflookpoeder	Croutons Snijd de sneetjes in kleine blokjes van 1-2 cm Meng de olijfolie met het grove zeezout, peper en knoflookpoeder. Giet de op smaak gemaakte olie in een grote kom en voeg de blokjes eraan toe. Meng door elkaar en verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat. Bak in 10-15 minuten op 180 °C (onder en bovenwarmte) totdat alle blokjes een goudbruine kleur hebben. Hussel eventueel nog even om. De precieze baktijd is afhankelijk van de grootte van de croutons. Laat volledig afkoelen.
125 g pijnboompitjes	Rooster de pijnboompitjes in een droge koekenpan.
10 plakken Val Dieu kaas	Doe de plakken Val Dieu kaas of geitenkaas in een vuurvaste ovenschaal en zet deze gedurende 3 a 4 minuten in de oven met alleen de bovenwarmte of de grill aan.
4 tomaten	Snijd in de tomaten een kruis en ontvel de tomaten in kokend water en koel meteen in ijswater. Snijd de tomaten, zonder pitjes, in brunoise
1 komkommer	Snijd de komkommer in brunoise
1 grote of 2 kleine wortels	Snijd de wortel met de dunschiller in kleine plakjes
Verschillende soorten sla	De verschillende slasoorten op een bord leggen. Leg daarop stukjes tomaat. Stukjes komkommer. Fijngesneden wortel
1 blikje mais	Mais.

Honingdressing 1,5 dl zonnebloemolie 1,5 dl olijfolie 5 eetlepel honing 3 eetl. Frambozenazijn 3 eetl. rode wijnazijn 3 eetl. Sherryazijn 1 eetlepel dionmosterd 2 gesnipperd sjalotje Zout en peper Serveren Stokbrood Licht gezouten boter Val Dieu kaas	De spekjes, pijnboompitjes, knoflookcroutons als laatste. Honingdressing Meng de verschillende soorten azijn met de sjalot, de mosterd, honing en zout en peper. Meng de zonnebloemolie en olijfolie. Giet de olie, al roerende met een garde, langzaam bij het azijnmengsel tot dit een samenhangend geheel is. Breng op smaak met peper en zout. Serveren Verdeel naar smaak de dressing Strooi de pijnboompitten en de uitgebakken spekjes erover. Leg op elke salade een plak gegratineerde Val Dieu kaas Serveer met stokbrood en licht gezouten boter.
--	---



Limburgse biersoep met ham

Alfa

Ingrediënten (voor personen)	Bereidingswijze
250 g grotchampignons 20 g roomboter 50 ml zonnebloemolie 0,5 liter kalfsbouillon of gevogelbouillon 2 lepels appelstroop Verse gember zo groot als een knikker 200 g slagroom 2 plakken Livarham Alfa lentebokbier Peper uit de molen	Maak de champignons schoon en snijd ze in vieren. Laat de roomboter in een pan langzaam uitbruisen. Voeg de zonnebloemolie toe en de champignons. Bij middelmatig vuur de champignons licht goudgeel bakken en af en toe roeren. Peper uit de molen toevoegen en afblussen met bouillon. De appelstroop toevoegen De gember met schil wassen en dan op een fijne schaaf met schil in de soep schaven Neem hiervoor een knolletje ter grootte van een knikker en schaaft dat voor de helft in de soep De room toevoegen, tegen de kook aanbrengen Laat 10 minuten trekken De Livarham in dunne reepjes snijden en in de soepkommen of borden verdelen. De Alfa lentebokbier toevoegen. Eventueel de soep licht binden. Breng op smaak met peper en zout. Niet meer laten koken want dan wordt de soep bitter. Serveer met bierbostelbrood
Bierbostelbrood Zelfrijzend bakmeel Suiker Bier zout boter (te koop bij Bakkerij Extra Schinnen)	Bierbostelbrood Doe zelfrijzend bakmeel in een kom Voeg hieraan de suiker en het bier toe Voeg tenslotte het zout toe. Plaats alles in een met boter ingevet bakblik of cakevorm. Zet het deeg in een voorverwarmde heteluchtoven van 180°C. Gebruik een kwast om de bovenkant van het brood na 50 minuten met het klontje boter te lakken, zodat je brood mooi goudbruin wordt. Het brood is goed zodra deze tijdens het bakken mooi is gaan rijzen en het gemakkelijk uit het blik komt.
Bierboter 200 g boerenboter Rozemarijn, fijn gesneden Limburgse mosterd	Bierboter Roer alle ingrediënten goed door elkaar en rol op in alufolie. Maak een rol ervan.

Bieslook, fijn gesneden Alfa edelpils Grof zeezout	Snijd er plakken van en bestrooi met grof zeezout.
--	--



Varkenswangen met kriebier

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
6 uien 2 teentje knoflook Boter	Verwarm de oven voor tot 170°C Maak de uien schoon en snipper ze zeer fijn Maak de knoflook schoon en rasp ze Verhit een grote braadpan op matig vuur een klont boter Stoof de stukjes uien samen met de knoflook. Roer af en toe en laat de uien niet bruin kleuren.
boter 10 Livar varkenswangen	Neem een bakpan en smelt op matig vuur weer wat boter. Bak de varkenswangen goudbruin in de hete pan Kruid het vlees tussendoor met wat peper en zout. Bak niet alles tegelijk maar zoveel als er in de pan passen. Zijn de wangetjes mooi gekleurd voeg ze dan toe aan de braadpan. Giet het braadvet uit de bakpan en zet het opnieuw op.
1 liter kriebier	Schenk kriebier over de bodem met de aanbaksels van het vlees. Laat het bier opwarmen en roer tussen door de bakresten los.
5 kruidnagels 400 ml demi glace	Schenk het warme bier in de braadpan en voeg de kruidnagels en de demi glace toe Zet het vuur zacht.
6 blaadjes laurier 6 takjes tijm 2 eetlepel kersenconfituur 6 eetlepels mosterd 6 sneetjes peperkoek Peper en zout	Verzamel de laurier en takjes tijm bind in een kruidentuiltje of doe ze in een theezakje. Schep een beetje kersenconfituur bij het vleesgerecht Smeer een flinke laag scherpe mosterd op de sneetjes peperkoek Leg deze sneetjes bovenop het stoofgerecht en zet de deksel op de pan
	Gaar de varkenswangen in de oven van 170°C gedurende anderhalf tot twee uur. (controleer de varkenswangen, het vlees hoort botermals te zijn)
Compote 8 Limburgse frisure appels (Elstar, Granny) 2 dl appelsap	Compote Schil de appels en snijd ze in blokjes Doe alle ingrediënten in een pan en laat ze ongeveer 15 minuten koken tot een compote.

500 g blauwe bessen 2 kaneelstokje 4 eetlepels honing Gepofte aardappel 10 middelgrote aardappels 300 g zout boter Serveren 100 g pure chocolade	Gepofte aardappel Verwarm de oven voor op 200°C Of gebruik de oven waar je varkenswangen in gaart. Spoel de grote aardappels en snijd er een kruis in. Strooi een flinke bodem grof zeezout in een ovenschaal en leg de aardappelen bovenop. (met de insnijding bovenaan) Strooi over elke aardappel een snuif (grof) zeezout en leg er telkens een klont boter op. Pof de aardappelen Reken tot anderhalf uur, afhankelijk van de grootte van de aardappels en oventemperatuur Serveren Wrijf overbodig zout van de bodem van de aardappelen en wrik de knollen open (waar je het kruis sneed) Strijk op elk bord een streep gesmolten chocolade en leg hierop een lepel compote Daarnaast de varkenswang met wat saus Leg de aardappel erbij
---	--



Tarte tatin van peren, tijm en walnoten

Koken met feeling

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Deeg 200 g boter 400 g bloem Een snufje zout 6 eetlepels fijngehakt boerenwormkruid 2 losgeklopt eieren 200 g bruine suiker 150 g boter 8 eetlepels balsamico azijn 12 rijpe conference peren 6 eetlepels gehakte walnoten 21 eetlepel tijmblaadjes Serveren 1 stuk rijpe brie voor 10 personen	Deeg Meng de boter, bloem en het zout in de keukenmachine tot een kruimelig mengsel Voeg het boerenwormkruid toe Mix opnieuw enkele seconde Eindig met het ei en mix kort tot je een homogene deegbal hebt Wikkel deze in plasticfolie en laat 30 minuten rusten in de koelkast. Giet de suiker in een steelpan en verhit tot hij vloeibaar is. Voeg de boter en balsamicoazijn toe en roer goed. Laat een minuutje pruttelen Zet apart Schil de peren en halveer ze in de lengte Verwijder de klokhuizen Giet de balsamicosiroop in een taartvorm van 20 cm Ø Voeg de gehakte walnoten en de tijm toe Leg de peren in de siroop met de bolle kant naar beneden. Rol het deeg uit en leg over de peren Stop de overhangende randen naar binnen. Zet 40 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C Laat even rusten en leg dan een grote schaal over de taartvorm Draai voorzichtig om met behulp van twee keukenwanten Serveren Snijd er stukken van en leg op een bordje met een beetje brie

