

CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu mei 2026

Asperge-aardbei salade in Parmezaansmandje

Stefania Lettini

Daslook asperge risotto

Sebatian Copien

Langoustinenroomsoep

Knack weekend

Geglazuurde eendenborst met kersenbalsamico

Myriam Minne

Profiteroles met chocolade en stracciatelle ijs

Jan Boeren

Asperges-aardbeien in Parmezaansmandje

Stefania Lettini

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Parmezaans mandje 450 g fijn geraspte Parmezaanse kaas (24-30 maanden gerijpt)	Parmezaans mandje De kaas fijn raspen Het bakpapier in cirkels knippen Een pan met bakpapier beleggen en middelhoog vuur verwarmen De Parmezaanse kaas in cirkelvorm op het bakpapier leggen en smelten laten. Zodra de kaas gesmolten is en mooi goudgeel is. Uit de pan nemen en heel kort laten afkoelen. Voorzichtig met bakpapier over een kopje of glas leggen en in model vormen. Bakpapier ervan af halen. Zo ontstaat een mandje. Volledig laten afkoelen.
Asperge aardbei salade 400 g verse aardbeien 400 g groene asperges	Asperge – aardbei salade Aardbeien, asperges en rucola wassen en goed drogen. De aardbeien in vieren delen. De houten uiteinden van de asperges snijden. De asperges in beetklare stukken snijd en delen De asperges in een kom besprenkelen met olijfolie, citroensap, zout en peper. De amandelen roosteren in de pan en laten afkoelen. Parmezaanse kaas schaven De aspergestukjes kort aanbakken in een pan.
100 g geschaafde amandelen 100 g Parmigiano Reggiano	Rucola, asperges, $\frac{3}{4}$ van de aardbeien, citroenrasp, Parmezaans schaafsel in een grote kom doen en voorzichtig mengen.
100 g rucola 30 ml olijfolie 1 theelepel zoutvlokken 1 tl tellycherry peper 1 ongespoten citroen, sap en rasp.	Op smaak brengen met zout en peper en citroenrasp
Serveren	Serveren De salade in de afgekoelde Parmezaans mandjes

Menu mei 2026

Cuisine Culinaire Maastricht

	vullen. Met de overgebleven aardbeien en amandelen garneren en serveren.
--	--



Daslook-asperge-risotto

Menu mei 2026
Cuisine Culinaire Maastricht

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Risotto ½ liter groentebouillon 2 sjalotjes olijfolie 300 g risottorijst 1 dl witte wijn	Risotto Verwarm de groentebouillon Verhit in een pan een scheut olijfolie. Fruit hierin de gesnipperd sjalotjes. Fruit de rijst aan. Blus af met de witte wijn. Voeg schep warme bouillon toe en gaar de rijst. Geef zoveel bouillon toe(lepel voor lepel) tot dat je een beetgare rijst hebt en geen vocht meer. Laat geheel afkoelen. Het beste is de dag van tevoren maken.
Bieten-ketjap-manis saus 30 g (plantaardige) boter 2 stuks steranijs 2 cm kaneel 2 kruidnagels 1 theelepelt korianderzaad 2 teentjes knoflook 3 gedroogde shiitakes, verkruid 50 g port 100 g rode bietensap 100 g sinaasappelsap 100 ml natuurlijk gebrouwen sojasaus 20 g witte wijnazijn 3 eetlepels bruine suiker 100 g groentebouillon 1 stukje citroenschil 5 g kombu 1 theelepelt aardappelzetmeel	Bieten-ketjap-manis saus Verhit een pan en smelt de plantaardige boter erin. Voeg steranijs, kaneel, kruidnagel en korianderzaad toe en bak ca 1 minuut. Voeg de knoflook en verkruidde shiitake toe en bak ze lichtjes 1 minuut. Blus af met de port Voeg de rest van de ingrediënten toe, behalve de kombu en het aardappelzetmeel. Laat dit 10 minuten zachtjes inkoken zonder deksel. Zet het vuur uit, voeg de kombu toe en laat alles 10 minuten marineren. Zeef de vaste bestanddelen eruit. Roer het zetmeel los met een beetje water en roer het door de saus. Breng de saus weer aan de kook en laat hem even sudderen, totdat hij dikker wordt. Als je nu nog 150 g saus hebt, kook je hem nog verder in. Als je te weinig saus hebt, roer je er een beetje water door.

<p>Pink-mayo 100 g mayonaise 50 g Bieten-ketjap-manis saus</p> <p>Daslook asperge risotto 1 bosje groene asperges 1 theelepel neutrale olie</p> <p>Lente-uitjes, (het witte deel 200 g)</p> <p>5 cm verse gember, in brunoise gesneden 200 g brunoise wortel 125 g verse daslook 3 eetlepel (plantaardige) boter 750 g gekookte risottorijst van gisteren 2 theelepel zout 3 eetlepel geroosterde sesamolie 60 g daslook fijngesneden</p> <p>Chickenzout 1 eetlepel zout 1 eetlepel zoete paprikapoeder 1 eetlepel pikante paprikapoeder 1 eetlepel suiker</p>	<p>Laat de saus afkoelen. Doe hem in een knijpflesje en zet hem een nacht in de koelkast.</p> <p>Pink-mayo Meng de twee sauzen en doe de pink-mayo in een knijpflesje</p> <p>Daslook- asperge- risotto Was de asperges Snijd de kopjes eraf, halveer ze en meng ze met een theelepel olie.</p> <p>Snijd 200 g van de overgebleven aspergestengels schuin(hoek van 45 graden) in dunne plakjes.</p> <p>Wikkel de rest van de asperges in een vochtige doek voor verdere verwerking.</p> <p>Snijd het bovenste derde deel van de lente-ui in dunne ringetjes en leg ze in koud water. Hak de rest fijn.</p> <p>Verhit een giet of smeedijzeren koekenpan tot hij heel heet is. Doe de fijngehakte lente-ui, de blokjes gember, wortel, de fijngehakte daslook en de (plantaardige) boter erin en bak alles 5 minuten op hoog vuur.</p> <p>Voeg de plakjes asperge en de rijst toe en bak ze 5 minuten op heel hoog vuur. Voeg zout, sesamolie en de rest van de daslook toe en bak nog eens 1 minuut zodat de rijst een beetje knapperig wordt. Breng op smaak met peper en zout. Houd warm op laag vuur , roer af en toe.</p> <p>Chickenzout Meng alle ingrediënten</p>
---	--

<p>1 eetlepel gerookte paprikapoeder 1 eetlepel edelgistvlokken ½ eetlepel uienpoeder</p> <p>Gefrituurde aspergekopjes Neutrale olie/ frituurolie Gehalveerde aspergekopjes</p> <p>aardappelzetmeel</p> <p>1 theelepelt Chickenzout</p> <p>Erwten 15 verse erwtenpeulen</p> <p>Serveren Pink-mayo Bieten-ketjap-manis saus</p> <p>10 daslookbloemen Erwten Ringetjes lente-ui uit koud water</p>	<p>Gefrituurde aspergekopjes</p> <p>Verhit de olie in een pan van 3 liter tot 190°C. Gebruik de thermometer. Dep de aspergekopjes droog. Spreid ze uit op een bord. Bestuif ze met behulp van een zeefje rondom met aardappelzetmeel, zodat er een heel dun laagje zetmeel op de aspergekopjes blijft plakken. Laat de aspergekopjes met een schuimspaan voorzichtig in de hete olie zakken, pas op voor spetters. Frituur ze in 2 minuten knapperig, haal ze uit de olie en laat ze uitlekken op een doek. Bestrooi ze met Chickenzout.</p> <p>Erwten Haal de erwten uit de peul. Overgiet ze met kokend water. Wrijf het velletje eraf en bestrooi ze lichtjes met zout.</p> <p>Serveren Spuut een raster van pink-mayo en bieten- ketjap-manis saus op de borden. Spuit eerst de mayo in parallelle strepen op het bord Spuit daarna haaks daarop strepen op het bord strepen met de bieten-ketjap-manis-saus.’ Beide sauzen moeten koud zijn</p> <p>Leg er een kookring van 7 cm diameter op Vul hem met de helft van het hete rijstmengsel en druk zachtjes aan. Leg de gefrituurde aspergekopjes op het rijstmengsel en garneer met de daslookbloemen, de erwten en ringetjes lente ui</p>
---	---



Langoustineroomsoep

Knack weekend

Ingrediënten	Bereidingswijze
(voor 10 personen)	
30 middelgrote langoustines of grote Argentijnse garnalen	Pel de langoustines Zet de staarten koel weg Houd de koppen en schalen apart
Olijfolie	Verhit olijfolie in een pan, voeg de koppen en schalen toe en laat op een hoog vuur aanbakken. Roer regelmatig.
2 dl cognac 1,2 liter lichte kippenbouillon 2 dl witte wijn 4 fijngehakte sjalotten 4 fijngehakte tenen knoflook Een achttal stengels peterselie 8 dl room	Flambeer met cognac (denk aan je afzuigkap) om de schalen bros te maken, en blus met de kippenbouillon Voeg de witte wijn, sjalot, knoflook en peterselienstengels toe en laat op een laag vuur inkoken tot 1/3 Voeg de room toe en laat opnieuw inkoken met 1/3.
Peper en zout Bladpeterselie	Giet de soep door een zeef en draai het vuur zeer laag, de soep mag slecht pruttelen. Pocheer er de langoustines net gaar in Kruid met peper en zout en werk af met fijngesneden bladpeterselie
	Serveer de langoustineroomsoep met stokbrood.



Geglazuurde eend met kersenbalsamicosaus

Myriam Minne

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Eend 5 eendenfilets Korianderzaad Oranje bloesemhoning	Eend Snijd het overtollige vet van de eendenborsten af Laat een laag van 4 mm dik over op de borst. Snijd met een scherp mes het vel in een ruitjespatroon van 3 mm (maar snijd niet in het vlees) Breng op smaak met zeezout en gemalen korianderbolletjes. Zet een gietijzeren pan op een koud vuur. Leg er de eend in met velkant naar beneden. Zet het vuur middelhoog en laat ca. 7 minuten zachtjes sissen, tot de huid knapperig en goudbruin is. Verlaag het vuur indien nodig om te voorkomen dat het te donker wordt. Verwijder het overtollige eendenvet uit de pan en bewaar het voor later in de bereiding. Draai de borsten om en bak nog 2 minuten Besprenkel het vel met de honing en gaar de borsten nog 3 minuten in een oven van 200°C De interne temperatuur van de eend moet 50-55 °C bedragen. Haal de filets uit de oven en laat 10 minuten rusten.
Kersen-balsamicosaus 4 kleine sjalotjes 120 ml rode wijn 2 el geraspte gember 2 el oranjebloesemhoning 120 ml balsamico azijn 360 ml kippenbouillon 2 el boter 50 zoete kersen , gehalveerd en ontpit	Kersen-balsamicosaus Schep 2 el van het bewaarde eendenvet toe in een pan. Voeg de gesnipperde sjalotjes toe en roer 10 seconde op middelhoog vuur. Deglaceer met de rode wijn Voeg de balsamico, geraspte gember en oranjebloesemhoning toe. Verhoog het vuur tot hoog en kook de saus tot een glazuur is gereduceerd, onder regelmatig roeren ca 3 minuten. Voeg nu de kippenbouillon toe en laat kort inkoken. Klop tot slot een eetlepel koude boter door. Doe er de kersen in en breng op smaak met witte gemalen peper en zout.
Groente Gepofte gele bietjes	Groente Gepofte gele bietjes

Menu mei 2026

Cuisine Culinaire Maastricht

<p>5 gele bietjes 5 meiknolletjes</p> <p>Gekaramelliseerde baby – uitjes of sjalotjes. 50 baby uitjes Of 30 sjalotjes Witte wijn 1 dl 1 schep suiker</p> <p>Serveren</p> <p>zeekraal</p>	<p>Verwarm de oven voor op 200°C en zet het rooster redelijk hoog in de oven De bietjes en knolletjes moeten er nog wel tussen passen en niet het verwarmingselement raken.</p> <p>Was de bietjes en knolletjes, laat de wortels gewoon zitten, en snijd alleen eventueel loof af. Droog de bietjes met wat keukenpapier en wikkel ze vervolgens één voor één in een stukje aluminiumfolie. Pak ze goed in.</p> <p>Laat de bietjes 2 uur in de oven staan</p> <p>Haal de gare bietjes uit de oven en laat ze even – met opgevouwen aluminiumfolie – uitwasemen. Snij het kapje eraf en als het goed is kun je het schilletje er bijna helemaal afpellen, zonder dat je ze hoeft te schillen.</p> <p>Gekaramelliseerde baby-uitjes of sjalotjes Schil de sjalotjes Doe de boter in een pan en laat hierin de sjalotten met de snijkant naar onder even aanfruiten. Zet het vuur lager voor ze bruin gaan kleuren. Blus af met een scheutje wijn en voeg wat suiker toe. Laat de wijn verdampen tot de helft Dek dan de pan af en zet de sjalotjes op een zeer laag pitje</p> <p>Laat net zolang stoven tot de uien gaar zijn en zacht zijn en de saus stroperig is geworden Breng op smaak met zout en een minuscuul snuffje peper.</p> <p>Serveren Snijd de eendenborsten schuin in dunne plakjes en leg op een schaal. Leg een plak eendenborst in het midden van het bord. Leg wat saus en kersen naast het vlees. Leg de bietjes, meiknolletjes (in partjes ,schijfjes), uitjes, zeekraal erbij.</p>
--	---



Profiteroles

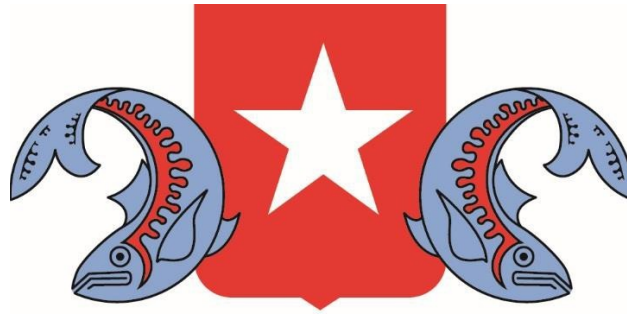
Jan Boeren

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Stracciatella-roomijs 400 ml volle melk 22 g magere melkpoeder 175 ml room 95 g suiker 30 g dextrose 1 eidooier	Stracciatella-roomijs Maak een bain-marie ijsbad en zet in de vriezer. (om de ijsmix snel te kunnen terugkoelen voor hij in de ijsmachine gaat.) Zet ook een bewaarbakje voor het ijs in de vriezer Knip een bakpapiertje in de breedte van het bewaarbakje en met wat flink wat overlengte.
0,75 Locust 0,75 g Guargom	Meng melk, melkpoeder, room, suiker, dextrose, locust en guargom in een pan. Verwarm tot 85°C. Klop de eidooier erdoor.
1 g Cortina	Haal van het vuur. Laat afkoelen , blijf roeren, tot 50°C. Bij 50° C koelen in het ijsbad tot het koud is
75 g chocolade callets	Smeer wat cortina aan het roerwerk. Als de massa is afgekoeld in de ijsmachine gieten en ijsdraaien.
Profiteroles 100 g water 100 g melk 100 g boter 100 g bloem	Smelt de chocolade. Zodra de consistentie van het ijs goed is de gesmolten chocolade in de draaiende machinegieten Draaien tot de chocoladestukjes een mooie grootte hebben. Stop de ijsmachine en doe het ijs in het bewaarbakje, dek af met bakpapier.
4 eieren	Profiteroles Zeef de bloem en voeg wat zout toe. Breng melk, water en boter in een pan aan de kook. Neem de pan van het vuur en voeg de bloem toe. Roer goed Zet de pan terug op het vuur Gaar het beslag al roerend tot er een licht vetlaagje op de bodem van de pan achterblijft. Neem de pan weer van het vuur en voeg één voor één de eieren toe; roer krachtig en zorg dat het eerste ei helemaal is opgenomen voor je het volgende ei

<p>Crème pâtissière 5 eidooiers 100 g suiker 50 g maïzena 600 ml volle melk</p> <p>Chocoladeglazuur 200 g chocoladecallets 100 g poedersuiker 15 g cacaopoeder</p> <p>60 g boter</p> <p>Wat koud water</p> <p>Samenstellen profiteroles soezen crème pat glazuur</p> <p>Chantilly cream 3 dl room 35 % zo koud mogelijk Suiker naar smaak</p>	<p>toevoegt. Totdat je eieren op zijn Doe het beslag in een spuitzak en spuit doppen van de gewenste grote op de bakplaat.</p> <p>Bak de soezen op 200°C C af (ca 20 minuten) <u>Open de oven onder geen beding voor de soezen gaar zijn.</u></p> <p>Zet de oven uit en zet de ovendeur op een kiertje door er een houten lepel tussen te steken. Laat de soezen afkoelen voor je ze gaat vullen.</p> <p>Crème pâtissière Klop de eidooiers los en voeg al roerend de suiker toe. Klop luchtig Voeg maïzena toe en klop homogeen. Breng de melk tegen de kook. Doe wat melk bij de eidooiers (familie maken) en voeg daarna de dooiers bij de rest van de melk. Laat opkoken (twee of drie blupjes) en zet van het vuur. Bestrooi de oppervlakte met wat poedersuiker (tegen vel vorming) of leg er een stukje bakpapier op. Laat afkoelen Roer door en doe in een spuitzak met een metalen spuitmondje</p> <p>Chocoladeglazuur Roer in een kom de boter op kamertemperatuur zacht. Laat de chocolade au-bain marie smelten Zeef de poedersuiker en cacaopoeder en roer deze beetje bij beetje door de gesmolten chocolade. Meng de boter door het chocolademengsel. Roer er tenslotte 3-4 eetlepels koud water door. Verwerk het glazuur lauw.</p> <p>Samenstellen profiteroles Prik met een spuitmondje van de spuitzak met crème patisserie een gaatje in de onderkant van de soes en vul met de crème. Doop nu soesjes met de bovenkant in de glazuur. Zet rechtop weg tot serveren</p> <p>Chantilly cream Klop de room met de suiker op tot stijve pieken. Of gebruik de sifon spuitfles ISI Doe in een spuitzak en bewaar in de koelkast.</p>
---	---

Serveren Amarenekersen Atsina cress	Serveren Serveer in een coupe eerst wat chantilly cream Daarop een bol stracciatella-ijs. Plaats er een of enkele profiteroles bij en werk af met een flinke dop Chantilly cream. Garneer met enkele amarenekersen en wat atsina cress.
--	--





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn & Spijs mei 2026

Asperge-aardbei salade in Parmezaansmandje

Wijn:

Marilenghe, Friulano

Daslook asperge risotto

Wijn:

Festival Weissburgunder, Cantina Meran

Langoustinenroomsoep

Wijn:

Unarotte, Sacco Vignaioli Apuli

Geglazuurde eendenborst met kersenbalsamico

Wijn:

Ferrante Leggero Appassimento

Profiteroles met chocolade en straciatelle ijs

Wijn:

L'Amico Ciliegia, Azienda Agraria Guerrieri

Asperge-aardbei salade in Parmezaansmandje

Wijn:

Marilenghe, Friulano

Herkomst: DOC Friuli Colli Orientali, Italië

Druif: 100% Friulano

Jaar: ???

Wijnschrijving: kleur: geel met een groen zweem
geur: bouquet van fruit en mineraal met delicate
amandeltonen
smaak: vol in de mond, heeft mooie zuren en een mate van
mineraliteit die het glad en zacht maakt

Wijn-spijs-combinatie:

als aperitief; met San Daniele-ham, soepen, risotto, asperge
gerechten, vis, eieren.



Daslook asperge risotto

Wijn:

Festival Weissburgunder, Cantina Meran

Herkomst: Tirol, Algund/Tscherms nabij Merano (Alto Adige, Italië)

Druif: 100 % Weissburgunder of Pinot Bianco

Jaar: ???

Wijnschrijving: Bodem: humusrijke klei-zandgrond met graniet

Ligging: 400 – 600 m hoogte

Leeftijd druivenstokken: 20 jaar

Vinificatie: geheel op RVS

Alcoholpercentage: 13,5%

Bewaarpotentieel: 5 jaar+

Proefnotities:

kleur: helder groengeel

geur: frisse bloesem tonen en van groene appel

smaak: vol en complex met mooie tonen van fruit en zuren en een mooie mineraliteit

Wijn-spijs-combinatie:

antipasti, vis, gevogelte, pasta, risotto of knödel gerechten maar ook als aperitief



Langoustinenroomsoep
Wijn:
Unarotte, Sacco Vignaioli Apuli

Herkomst: Torremaggiore in Foggia, Puglia, Italië

Druif: 100% Nero di Troia

Jaar: ???

Wijnschrijving:

Vinificatie:

handmatig geoogst

1 nacht schilcontact op lage temperatuur

fermentatie op 14 °C in RVS-tanks

opvoeding op RVS-tanks

Alcoholpercentage: 12,5%



Proefnotities:

kleur: rose-rood

geur: karakteristieke aroma's van de druivensoort zijn

direct in de neus waarneembaar: wilde roos en kers

vermengen zich perfect en ondersteunen de

uitstekende frisheid van deze wijn direct vanaf het
begin

smaak: frisheid en een aangename hartige noot; fruitig

en floraal met een discrete intensiteit, maar niet

overdreven aanhoudend

Wijn-spijs-combinatie:

als aperitief maar ook als begeleiding van vis zoals

zwaardvis of witvis en gevogelte en kalfsvlees

Geglazuurde eendenborst met kersenbalsamico

Wijn:

Ferrante Leggero Appassimento

Herkomst: Toscana IGT, Italië

Druif: 50% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah

Jaar: ???

Wijnschrijving: Vinificatie: natuurlijke dehydratie door lichte droging gedurende enkele weken (appassimento) lichte persing en gecontroleerde maceratie rijping op RVS-tanks en vervolgens op fles Alcoholpercentage: 13,5%



Proefnotities:

kleur: rood

geur: tonen van rood fruit en kruiden met daarnaast krenten en rozijnen

smaak: droge stijl, mooie afdronk met elegante zachte tannines,

Wijn-spijs-combinatie: rood vlees, lam, wild zwijn en belegen en krachtige kazen

Profiteroles met chocolade en stracciatelle ijs

Wijn:

L'Amico Ciliegia, Azienda Agraria Guerrieri

Herkomst:	Terre Roveresche, Piagge, Marken
Druif:	100% Sangiovese
Jaar:	???
Wijnschrijving:	Bodem: grijsachtig kalkhoudende en ziltige klei met kiezel

Ligging: zuid en zuid-oost op 200 m hoogte

Vinificatie: nadat de wijn gevinificeerd is, vind er een tweede fermentatie plaats met zwarte kersen

Alcoholpercentage: 13,5%

Proefnotities:

kleur: intens robijnrood

geur: aroma van kersen met een zoete hint

smaak: vol aromatische met de toon van kersen zeer kenmerkend aanwezig

Wijn-spijs-combinatie:

klassiek Italiaans gebak uit Italië, maar ook een aanrader om te combineren met chocolade.

