CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu november 2026

Gougères, Comté, gerookte forelmousse

Oeuf parfait, Vin Jaunesaus, bospaddenstoelen

Franse heldere vissoep

Hert met Pommes Anna

Nougatparfait met rijstmousse en abrikozengelei

Gougère met Comté, gerookte forel, mierikswortel

Hub Swerts

Ingrediënten (voor 10 personen)	**Bereidingswijze**
Gougères 125 ml water 125 ml volle melk 100 g roomboter 150 g bloem 5-6 eieren (275 g losgeklopt) 4 g fijn zout 120 g fijn geraspte Comté Snuf nootmuskaat	**Gougères** Breng water, melk, boter en zout aan de kook. Voeg de bloem in een keer toe Droog de panade 2 minuten op middelhoog vuur tot een film op de bodem ontstaat Werk de eieren in delen door de hete panade. Het deeg moet glanzen en in een stevige V van de spatel vallen. Meng Comté en nootmuskaat erdoor. Spuit 14 doppen van 4 cm op een bakplaat Bak 17- 20 minuten op 190°C, Verlaag naar 165°C En droog nog 7 minuten met de deur op een kier. Laat op een rooster afkoelen. Let op: de gougère zakt in zodra hij te vroeg uit de oven komt, dus droog volledig na. Vul pas vlak voor uitgifte
Vulling 220 g gerookte forel 200 g crème fraîche 80 g mascarpone 25 g verse mierikswortel of pot mierikswortel Rasp en sap van 1 citroen Witte peper	**Vulling** Mix forel, crème fraîche, mascarpone, mierikswortel en citroen kort; houd textuur
1 Granny Smith sap van ½ citroen	Snijd de appel in zeer fijne brunoise en meng direct met citroensap
Serveren 1 bos bieslook 30 g fijne kruidenblaadjes	**Serveren** Warm de gougères 4 minuten op 150°C Snijd ze bijna volledig open Spuit ca 18 g forelcrème in elke gougère Werk af met appelbrunoise, bieslook en enkele kruidenblaadjes Serveer op een klein warm amuseschaaltje of op een leisteen met een gevouwen servet.





Oeuf parfait, bospaddenstoelen, pastinaak en jus Vin Jaune

Hub Swerts

Ingrediënten (voor 10 personen)	**Bereidingswijze**
Oeuf parfait 12 zeer verse eieren op kamertemperatuur	**Oeuf parfait** Gaar de eieren 60 minuten op 63,5 °C in sous vide. Houd ze daarna bij 58-60 °C of (koel direct terug als de service later is).
Pastinaak 1,4 kg pastinaak 350 ml volle melk 250 ml room 70 g roomboter Zout en witte peper snuf nootmuskaat	**Pastinaak** Kook de pastinaak zacht in melk en room. Giet af, bewaar iets kookvocht en draai met boter tot een zijdezacht mousseline; passeer fijn.
Fricassée de champignons 1,2 kg gemengde bospaddenstoelen 250 g sjalot 2 tenen knoflook 70 g roomboter 2 takken tijm 40 ml sherry azijn Zout	**Fricassée de champignons** Bak de paddenstoelen in kleien porties hard aan. Voeg pas daarna sjalot, knoflook, tijm en boter toe. Blus af met sherryazijn en breng krachtig op smaak.
Vin Jaunejus 1,2 l gevogeltefond 200 ml Vin Jaune 150 ml room 120 g koude boter 1 sjalot 1 tak tijm	**Vin Jaunejus** Kook voor de jus: de fond, Vin Jaune, sjalot en tijm terug tot 350 ml. Voeg room toe Monteer vlak voor het serveren met koude boter en passeer. De jus moet napperen, nooit dik of zwaar worden
Kruim 150 g brioche of zuurdesembrood 40 g boter Platte peterselie	**Kruim** Snijd sneetjes van het brood en bak ze in oven of pan knapperig. Laat afkoelen en verkruimel het brood Snijd de peterselie klein Meng de kruimels en de peterselie. Breng op smaak met zout en peper.

Serveren	Houd warm. **Serveren** Plaats een lepel pastinaakmousseline in een warm diep bord Schep de paddenstoelen ernaast Breek een ei voorzichtig in het midden De dooier moet romig zijn Lepel 40-50 ml jus rondom en finish met warm briochekruim en peterselie



Franse heldere vissoep

Jessie Vercauteren

Ingrediënten (voor 10 personen)	**Bereidingswijze**
Marinade 1 tak tijm, 1 tl bonenkruid 1 tl oregano 1 tl saffraanpoeder 1,5 el pastis of andere anijsdrank	**Marinade** Maak een marinade van olijfolie, de kruiden, saffraan en de pastis. Verdeel over de vis en dit goed inwrijven. Laten marineren.
Vissoep 2 liter visbouillon Stuk groen van prei 1 ui 3 knoflooktenen 1 tl venkelzaad 1 schil van sinaasappel 2 takjes tijm 2 laurier	**Vissoep** Verhit de bouillon met groen van prei en de ui grof gesneden, knoflook geplet, venkelzaad, tijm, laurier en sinaasappelschil en laat 30 min. zachtjes koken.
	Zeef de bouillon en maak op smaak met peper en zout.
4 tomaten	Breng water aan de kook Snijd de tomaten in en leg 30 tellen in het water. Spoel koud in ijswater en ontvel ze. Snijd in blokjes.
Vulling voor soep 1 ui 2 wit van prei olijfolie	**Vulling voor soep** Snijd de ui in dunne ringen Snijd het wit van de prei in dunne ringen Verhit de olijfolie en fruit de prei en ui aan
2 plukjes saffraandraadjes 2 tl geraspte schil van sinaasappel	De bouillon verwarmen voeg de saffraan, geraspte schil van sinaasappel en wat peper toe.
2 el pastis peper	De tomatenblokjes en pastis toevoegen.
Witvis, ca. 40 a 50 gr. Pp	De visfilet toevoegen en laten sudderen tot net gaar.
3 p.p. garnalen, maat 26/30 1 kg mosselen 4 pp	In een pan de garnalen bakken tot ze roze beginnen te kleuren. De mosselen als je die gebruikt in een andere pan met

	wat bouillon garen.
Rouille 6 e mayonaise 2 el tomatenpuree 2 à 3 tl sambal 2 geraspte tenen knoflook Paprikapoeder Zout en peper	**Rouille** Vermeng 6 el mayonaise met 2 el tomatenpuree, 2 a 3 tl sambal, 2 uitgeperste tenen knoflook en wat paprikapoeder, zout en peper.
Serveren peterselie Stokbrood	**Serveren** Doe wat warme prei en ui en tomaten concassee in een soepkom of bord Vis over borden verdelen, Leg één mossel bovenop en rest van de mosselen en de garnalen rondom. De bouillon gemengd met het mosselvocht hierover schenken Garneer met gehakte peterselie. Serveer er brood bij.



Hert, jus grand veneur, knolselderij, spruitjes

Hub Swerts

Ingrediënten (voor 10 personen)	**Bereidingswijze**
Hert	**Hert**
1,2 kg filet van hert 50 ml neutrale olie 60 g boter 6 jeneverbessen 4 takken tijm Zout en peper	Schroei het hert rondom dicht met tijm en gekneusde jeneverbessen Gaar op 140°C tot 48 °C kern Rust 8 minuten los afgedekt Snijd vlak voor serveren in royale medaillons
Grand veneur	**Grand veneur**
500 ml krachtige rode wijn 200 ml port 250 g sjalot 2 takken tijm 2 jeneverbessen	Reduceer wijn, port, sjalot, tijm en jeneverbessen bijna droog
1,5 l wildfond 120 g rode bessengelei	Voeg fond toe en koel terug tot 250 ml
80 g koude boter	Monteer vlak voor serveren met gelei en koude boter.
Knolselderij	**Knolselderij**
1,7 kg knolselderij 500 ml melk 250 ml room 100 g boter Zout Witte peper	Kook de knolselderij zacht in melk en room Draai met boter tot zeer gladde puree en passeer
Spruitjes	**Spruitjes**
1,2 kg spruitjes 80 g boter 80 ml gevogeltefond 1 citroen	Pel eventueel de spruitjes tot losse blaadjes Blancheer 2 minuten Voor serveren de spruitjes warmen in de fond en boter.

Pommes Anna 2,2 kg vastkokende aardappelen 330 g geklaarde boter 3 takken tijm Zout	**Pommes Anna** Snijd de aardappelen op de mandoline Bouw in twee ingevette pannen strakke laagjes boter, tijm en zout Bak afgedekt 40 minuten op 170°C Pers licht en snijd voor het serveren 10 rondjes Bak de pommes Anna vlak voor het serveren goudbruin in een beetje boter
Garnituur 200 g verse of pot airelles (rode Bessen) 20 g suiker 50 ml rode wijn	**Garnituur** Kook de verse airelles met 20 g suiker en rode wijn tot een compote.
Serveren	**Serveren** Spuit of lepel knolselderij op het bord Plaats de Pommes Anna, spruitjes en vlees er tegen aan Lepel 50 ml grand veneur om het vlees en accentueer met een kleine lepel airelles



Nougatparfait, rijstmousse, amandelcrumble

Jessie Vercauteren

Menu november 2026
Cuisine Culinaire Maastricht

Ingrediënten (voor 10 personen)	**Bereidingswijze**
Nougatparfait 300 g witte chocolade	**Nougatparfait** Callets witte chocolade au-bain-marie al roerende smelten.
2 eetlepels honing	2 eetlepels honing toevoegen
1 dl room 300 g soft nougat met amandelen	Slagroom lobbig kloppen Nougat fijnhakken Alles vermengen en in een platte met plastiek beklede vorm gieten en ca. 6 uur in de vriezer zetten. Of in siliconenmallen invriezen. Parfait storten en in blokken snijden.
Rijstmousse 2 liter volle melk 500 g paprijst Zout	**Rijstmousse** Breng de melk aan de kook met een snuf zout en de rijst en laat koken tot de rijst gaar is (ong. 15 min) Nooit suiker toevoegen, pas wanneer de rijst gaar is. Goed blijven roeren.
200 g witte basterdsuiker 4 bl gelatine (groot) 4 el limoenrasp 4 eiwitten 4 dl room	Meng de suiker erdoor tot deze opgelost is,(proef of het zoet genoeg is) los de uitgeknepen blaadjes gelatine op, Rasp de limoen en meng rasp erdoor. Laat afkoelen. Klop de eiwitten stijf Klop de room lobbig Meng eiwitten en opgeklopte room erdoor. Vul omgespoelde vormpjes en zet in De quick freezer of in koelkast. Laat deze op borden ontdooien.
Gelei 150 g gedroogde abrikozen 1,2 l water 5 zakjes vanillesuiker 3 dl sinaasappelsap 9 bl gelatine, geweekt	**Gelei** Kook de abrikozen met het water in ca. 15 min. tot ze zacht zijn. Pureer de abrikozen met het water, het sinaasappelsap en de vanillesuiker Los hierin de gelatine op. Bekleed een platte bak met bakpapier en laat het deze over de rand hangen.

	Giet het abrikozen mengsel hierin en laat opstijven. Haal met behulp van het bakpapier de gelei eruit en steek er rondjes uit zo groot als de vormpjes. De rest fijn mixen en in een spuitflesje of spuitzak doen.
Amandel crumble 80 gr boter 100 gr lichtbruine basterdsuiker 100 gr bloem 100 gr amandelmeel 1 tl vanille pasta 80 gr gehakte amandelen Snuf zout	**Amandel crumble** Alles in een kom doen en de boter met je vingers fijn wrijven tot je een kruimelig deeg hebt. Verspreid over bakpapier en bak 12-15 min. op 180 gr bij boven- onderwarmte warmte tot ze goud bruin zijn
Serveren	**Serveren** Stort de mousse en beleg met rondje gelei, maak van de rest een mooie compositie



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn & Spijs november 2026

Gougères, Comté, gerookte forelmousse
Wijn:
Terra Mij Bombino Bianco

Oeuf parfait, Vin Jaunesaus, bospaddenstoelen
Wijn:
Bianchello del Metauro CELSO

Franse heldere vissoep
geen wijn

Hert met Pommes Anna
Wijn:
Barbera d'asti superiore "Le Nicchie"

Nougatparfait met rijstmousse en abrikozengelei
Wijn:
Pertusa Orvieto DOC Classico Superiore

Gougères, Comté, gerookte forelmousse

Wijn:

Terra Mij Bombino Bianco

Herkomst: Noord Puglia, Azienda Sacco Vignaioli Apuli

Druif: 100% Bombino Bianco

Jaar:

Wijnomschrijving: Vinificatie: Handmatig geoogst, zachte persing en spontane gisting op roestvrijstalen vaten bij gecontroleerde temperatuur, gevolgd door rijping op tank en fles.



Alcoholpercentage: 12,5%

Proefnotities:
Kleur: Briljant strogeel
Geur en smaak: Frisse tonen van wit fruit (zoals abrikoos), witte bloemen, en een subtiele afdronk van amandel en mineralen.

Wijn-spijs combinatie:
Ideaal als aperitief of in combinatie met pasta met seizoensgroenten, verse kazen of zeevruchten.

Oeuf parfait, Vin Jaunesaus, bospaddenstoelen

Wijn:

Bianchello del Metauro CELSO

Herkomst:	Piagge gelegen in de noord Marken, Azienda Agraria Guerrieri
Druif:	100% Bianchello
Jaar:	
Wijnomschrijving:	Ligging wijngaard: gelegen op de zuidwest helling op een hoogte van 200 m Bewaarpotentieel: 5+ jaar Alcoholpercentage: 13,5%



Proefnotities:

Kleur: Goud tot strogele kleur
Geur: citrus, geel fruit en witte bloemen
Smaak: Intense wijn met aroma's van witte bloemen en aromatische kruiden.

Wijn spijs combinatie:

Perfecte begeleider voorgerechten in het bijzonder vis, schaal- en schelpdieren.
Ook goede begeleider van asperges en andere groentes.

Hert met Pommes Anna
Wijn:

Barbera d’asti superiore ”Le Nicchie”

Herkomst: Nizza Monferrato in Piemonte, Azienda La Gironda

Druif: 100% Barbera d’asti

Jaar:

Wijnomschrijving: Leeftijd druivenstokken: 20-50 jaar
Bewaarpotentieel: 10+ jaar



Alcoholpercentage: 14%

Proefnotities:
Kleur: Diep rode kleur bijna ondoorzichtig
Geur: Intense impressie van zwarte kersen, bramen en bosbessen
Smaak: Naast de fruittonen ook mooie tertiaire aro-ma’s mooie zuren en hout wat mooi in balans is met de smaken.

Wijn spijs combinatie:
Bij rood vlees, romige pasta’s of risotto met truffel en pittige kazen.

Nougatparfait met rijstmousse en abrikozengelei

Wijn:

Pertusa Orvieto DOC Classico Superiore

Herkomst:	Umbria, Cantina Custodi
Druif:	witte druiven volgens het productiereglement van de DOC Orvieto Classico
Jaar:	
Wijnomschrijving:	Opbrengst: 42 hl/ha Wijngaard: wijnstokken met een specifieke ligging en druiven die gemakkelijk door edele rotting worden aangetast; voornamelijk vulkanische bodem Hoogte: circa 300 m Oogstperiode: na 25 oktober tot in november Vinificatie: zachte persing van de druiven, onmiddellijke klaring van de most door koude bezinking, alcoholische gisting bij een gecontroleerde temperatuur van maximaal 18 °C in RVS-tanks, gestopt door koeling zodra het gewenste suikergehalte is bereikt Botteling/Rijping: in het jaar na de oogst, gevolgd door circa 6 maanden rijping op fles Bewaarpotentieel: 3–4 jaar



Proefnotities:
Kleur: intens strogeel.
Smaak: breed en complex, rijk aan tonen van rijp fruit en zoete specerijen.
Geur: aangenaam halfzoet, zacht en elegant in de fruitige tonen

Serveersuggesties: serveren op 12–14 °C in een wijnglas met een ronde vorm