



CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

## **Menu juni 2026**

### **Lolly honingtomaatjes**

Myriam Minne

### **Dashi aspic**

Sebastian Copien

### **Drie bereidingen van krab en coquille**

Spetters van Culinair Ambiance

### **Tongrolletjes met witte wijnsaus**

Geert Vanackere

### **Aardbei, framboos, gepofte paprika, basilicumsiroop**

Myriam Minne

## Lolly honingtomaatjes ansjovis en feta

Jacob Jan Boerma

<b>Ingrediënten</b> (voor personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p>30 stuks</p> <p>1 groot blad gelatine 50 ml kippen- of groentebouillon 100 ml room 50 g fetakaas 5 ansjovisfilets ( 4g)</p>	<p>Week de gelatine in ruim koud water. Verwarm de bouillon met de room Doe het warme mengsel in een blender Voeg de feta en de ansjovis toe Maal tot een fijn glad mengsel</p> <p>Knijp de gelatine uit en voeg op het laatst toe. Zet de blender nog even aan</p> <p>Doe het mengsel in kleine halfronde malletjes Het liefst dezelfde grootte als de tomaatjes</p> <p>Laat stevig worden in de diepvries.</p> <p>Haal de feta-ansjovisrondjes voorzichtig uit hun vormpjes</p>
<p>10 honingtomaatjes</p>	<p>Halveer de tomaatjes in de breedte en kruid ze heel licht met versgemalen zwarte peper en zeezout.</p> <p>Prik de halve tomaatjes elk aan een cocktailprikker en druk er steeds een feta-ansjovisrondje bovenop zodat je mooie ronde lolly's krijgt.</p>
<p>1 el bieslook zeer fijn gehakt Citroenrasp Zwarte peper en zeezout</p>	<p>Breng de lolly's op smaak met wat fijngehakte bieslook, citroenrasp of versgemalen zwarte peper.</p> <p>Serveer de lolly's rechtop, bijvoorbeeld in een bakje gevuld met zeezout</p>



## Dashi aspic

Sebastian Copien

<p><b>Ingrediënten</b> (voor 10-15 personen)</p> <p><b>Groentebouillon</b> <b>Voor 3,5 kg groentebouillon</b> 200 g ui brunoise 2-3 cm 100 g champignons, in vieren 100 g bleekselderij brunoise, 2-3 cm 100 g prei 2-3 cm 100 g knolselderij 2-3 cm 100 g wortel 2-3 cm 100 g venkel 2-3 cm 30 g gedroogde tomaten 30 g shiitakes 100 g gele of rode linzen 1 el kokosvet 30 g zout 2 laurierblaadjes 1 theelepel korinaderzaad 1 theelepel venkelzaad 1 theelepel jeneverbessen 3 eetlepels soba shiro Tamari (Mimi Ferments) of sojasaus 4 liter water 5 g kombu ( 1 strook)</p> <p><b>Dashi aspic</b> 500 g groentebouillon 20 gedroogde shiitakes ½ theelepel peper 2 theelepel zout 4 eetlepel witte balsamico 1 theelepel suiker 4 g kombu</p>	<p><b>Bereidingswijze</b></p> <p><b>Groentebouillon</b> Doe alle ingrediënten, behalve de kombu, in een hele grote pan en breng ze aan de kook. Laat ze 2 uur zachtjes sudderen op stand 2-3; het water moet nog net zachtjes bewegen.</p> <p>Voeg na 2 uur de kombu toe, haal de bouillon van het vuur en laat hem 45 minuten staan. Schenk hem daarna door een fijne zeef in een schone pan. Laat hem 1 uur afkoelen op kamertemperatuur en bewaar hem daarna in de koelkast.</p> <p><b>Dashi aspic</b> Breng de bouillon met de shiitakes aan de kook in een kleine pan. Voeg de peper, het zout, azijn, suiker en kombu toe. Zet het vuur uit en laat dit 20 minuten marineren met de deksel op de pan. Haal de kombu eruit en laat de bouillon nog 40 minuten marineren. Schenk hem daarna door een fijne zeef. Laat hem afkoelen, doe hem in een zak of bak en zet hem een nacht in de diepvries of in de quickfreezer.</p> <p>Bewaar de shiitakes in een bakje in de koelkast, die heb je nodig voor de karwij aardappelen.</p>
---	--

<p>15 dikke verse groene asperges</p> <p>1 theelepel agar agar 2 theelepel tapiocazetmeel</p> <p><b>Prei velouté</b> 60 g (plantaardige) boter 100 g prei ( 2/3 groen en 1/3 wit) 100 g vastkokende aardappelen, geschild in blokjes van 0,5 cm 2 theelepel zout 100 g witte wijn 100 g groentebouillon</p>	<p>Hang een zeef in een kom en leg er een theedoek in. Leg de bevroren bouillon erop en sla de theedoek erover. Laat de bouillon ontdooien op kamertemperatuur Nu lekt de heldere bouillon in de kom, terwijl de vast bestanddelen achterblijven in de theedoek. Denk eraan dat je de theedoek niet mag uitknijpen, anders komen de vaste bestanddelen weer in de bouillon terecht. Het is de bedoeling dat je een volledig geklaarde bouillon overhoudt.</p> <p>Snijd de kopjes van de asperges Gebruik de stengels bijvoorbeeld voor een aspergevinaigrette of snijd ze in brunoise en voeg ze de laatste 5 minuten toe aan de karwij aardappelen.</p> <p>Verhit de 200 g geklaarde bouillon met de 2 aspergekopjes in een kleine pan. Haal de asperges na 3 minuten uit en laat ze meteen schrikken in ijskoud water.</p> <p>Roer de resterende 100 g koude bouillon glad met de agar agar en het tapiocazetmeel. Roer dit door de 200 g hete bouillon, breng al roerend aan de kook en kook in tot het iets dikker wordt. Haal meteen van het vuur.</p> <p>Zet de siliconen vorm op een bakplaat. Leg de aspergekopjes elk in een eigen holte en schenk de vloeistof erbij. De belletjes die aan het oppervlak ontstaan, kun je laten knappen met een aansteker of keukenbrander. Zet de vorm minstens 4 uur in de koelkast.</p> <p><b>Prei velouté</b> Verhit een hapjespan Doe de boter, prei, blokjes aardappel en het zout erin en bak ze 5 minuten zachtjes, zodat ze nauwelijks verkleuren.</p> <p>Blus af met de witte wijn en kook hem in. Blus af met de groentebouillon af en laat alles ca. 10 minuten sudderen met het deksel op de pan, tot de aardappelen gaar zijn.</p>
---	--

<p>400 g (plantaardige) kookroom</p> <p>20 g bieslook</p> <p>Citroensap, zout</p>	<p>Haal daarna het deksel van de pan en kook het vocht volledig in. Schenk de kookroom erbij en breng even aan de kook. Pureer alles samen met de bieslook in 1 minuut glad en schuimig in een blender. Schenk de velouté door een <b>fijne zeef</b> en breng op smaak met citroensap en zout.</p> <p>Laat de velouté afkoelen tot 70°C Doe het in de slagroomsifon (ISI) en sluit de sifon af. Draai er een patroon in en schud hem 15 keer flink. Houd het velouté warm in een warmwaterbad op 60-70°C of gebruik direct. Let op: Als het velouté heter is wordt het instabiel. Schud voor het gebruik nog een keer flink en doe de een test om te controleren of het velouté mooi blijft staan en niet inzakt. Afhankelijk van het zetmeelgehalte van de aardappelen en het zuur van in de wijn kan de stabiliteit afwijken. Als het velouté niet schuimig genoeg is, kun je een tweede patroon in de sifon draaien en nog eens flink schudden. Voor meer volume en stabiliteit kan het ook helpen om nog 50 g kookroom toe te voegen.</p> <p>Haal de blokjes voor het serveren voorzichtig uit de vorm met de warmwatermethode</p>
<p><b>Mosterdkaviaar</b> <b>130 g kaviaar</b> 180 g witte wijnazijn Sap van 1 citroen 100 ml water 70 g suiker 5 g zout ½ bosje citroenverbana 130 g mosterdzaad, geel</p>	<p><b>Mosterdkaviaar</b> <b>130 g kaviaar</b> Breng 2-3 liter water aan de kook in een middelgrote pan. Maak ondertussen een azijnmarinade. Breng alle ingrediënten, behalve het mosterdzaad, aan de kook in een pan. Haal zodra de vleistof kookt de pan van het vuur en zet apart. Zodra het water in de middelgroet pan kookt, voeg jet het mosterdzaad toe en laat je 3-4 minuten sudderen op laag vuur. Giet het mosterdzaad af in een fijne zeef en herhaal dit proces drie keer met schoon water, om de bittere stoffen uit het mosterdzaad te spoelen.</p>

<p><b>Bieslookolie</b>  <b>Voor 200 g olie</b>  180 g koolzaadolie  25 g bieslook</p> <p><b>Gebakken karwij-aardappelen</b>  100 g ui gesnipperd  2 eetlepel olijfolie  1 theelepel karwijzaad  Shiitakes van de bouillon  fijngenhakt  Asperges van de  afgesneden kopjes  400 g vastkokende  aardappel in brunoise 1  cm</p> <p>2 eetlepel droge vermout</p> <p>300 g groentebouillon  Zout en peper</p>	<p>Doe het afgegoten mosterdzaad in de pan met de azijnmarinade.  Doe het mengsel daarna in een pot met beugelsluiting, sluit de pot af en zet hem 3-4 dagen in de koelkast, zodat de zaden het aroma opnemen.  Daarna kun je de kaviaar opeten.  Je kunt hem 5-6 maanden in de koelkast bewaren.</p> <p><b>Bieslookolie</b>  <b>Voor 200 g olie</b>  Verhit de olie tot 70°C.  Pureer daarna alle ingrediënten glad in een krachtige blender en laat ze uitlekken in een fijne zeef.</p> <p>Schenk de opgevangen olie op daarna in een zeef met een nylon net of een nylon notenmelkzak en laat hem in een kom lekken.  Let op: niet aandrukken met een soeplepel, anders komen de troebel makende deeltjes weer in de olie terecht.  Laat de olie ca 1 uur staan, zodat hij langzaam door de zeef kan lopen.</p> <p>Doe de gezeefde olie in een knijpflesje.  Donker bewaard blijft hij 4- 5 dagen goed.</p> <p><b>Gebakken karwij-aardappelen</b></p> <p>Verhit een kleine koekenpan  Doe de olie erin en bak de ui kort.  Voeg het karwijzaad, de shiitakes, blokjes groene asperges en blokjes aardappel toe.</p> <p>Bak ze kort op hoog vuur en blus af met vermout.  Maak het aanbaksel los met een spatel.</p> <p>Verlaag het vuur van stand 9 naar stand 7.  Bak de aardappel brunoise en blus steeds af met een scheutje bouillon, tot de bouillon ingekookt is en de aardappelen mooi zacht, maar nog wel heel zijn en bedekt zijn met een mooi romig laagje saus.</p>
--	---

<p><b>Serveren</b></p> <p>2 eetlepel mosterdkaviaar 2 eetlepel bieslookolie</p>	<p>Breng op smaak met peper en zout. Houd warm tot serveren.</p> <p><b>Serveren</b> Zet borden klaar in een oven van 70°C Schep 3 volle eetlepels warme karwij-aardappelen in het midden van het bord. Schud de slagroomsifon nog een keer flink. Test de stabiliteit van de velouté Spuit het velouté over de aardappelen zodat je nog iets van de aardappels kunt zien. Leg de blokjes aspic er voorzichtig op en garneer met mosterdkaviaar en bieslookolie</p>
---	--



## Drie bereidingen van krab en coquille

Spetters van Culinaire Ambiance

<b>Ingrediënten</b> (voor 12 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Bisque</b> 2 grote Noordzee krab met kop, scharen en poten 1 venkel 6 selderijstengels 2 wortel 2 ui olijfolie 4 tenen knoflook 2 takje tijm 2 blaadje laurier 4 el tomatenpuree 350 ml witte wijn	<b>Bisque</b> Stop de krabbenkoppen even in de oven zodat ze wat kleur krijgen. Laat ze vervolgens opkoken met ½ venkel. 3 selderijstengels, 1 wortel, 1 ui, sans olijfolie, 2 tenen knoflook, een takje tijm, een blaadje laurier, 2 el tomatenpuree en 250 ml witte wijn en vul de pan met water tot alles onderstaat.  Let op kook niet langer dan 1 ½ uur anders krijgt het een ammoniakgeur.  Breng op smaak met peper en zout. Zeef en reduceer vervolgens het geheel. Het gezeefde geheel is de schaaldierenbouillon.
<b>Crèmeux van krab</b> 18 gelatineblaadjes  750 g bisque 300 g zure room 4 eidooiers	<b>Crèmeux van krab</b> Week de gelatineblaadjes in een ruime hoeveelheid koud water.  Mix 750 g bisque, 300 g zure room en 4 eidooiers 10 minuten op 80°C. Knijp de gelatine uit en los deze op in warme bisque.
<b>Gepekeld groente</b> Je kunt seizoensgroente nemen bv 1 meiknol 1 wortel 1 chioggia biet 1 koolrabi 1 red meat radijs 2 el limoensap 2 el sushiazijn 1 snufje zout	<b>Gepekeld groente</b> Snijd de groente in dunne plakjes, in kleine ronde vormpjes. Pekel de groente met 1 el limoensap, 1 el sushiazijn en snufje zout.
<b>Saus van krab</b> 400 g bisque 100 g boter	<b>Saus van krab</b> Mix de andere 200 g bisque met 50 g boter, 50 g room en 30 g sherry tot een gladde saus

<p>100 g room 60 g sherry</p> <p><b>Krabsalade</b> 4 el zure room  ½ limoenzestes</p> <p><b>Coquilles</b> 12 coquilles 2 limoen Sichimi Togarashi (Japans zevenkruidenpoeder) Zout</p> <p><b>Koekje</b> 50 g eiwit 50 g bloem 4 g zout 20 g rijstbloem 25 g olie 10 g suiker 1 theelepel ras el hanout</p> <p><b>Olie van prei</b> 350 g druivenpitolie 100 g groen van prei</p> <p><b>Crème van prei</b> 50 g eidooier 25 g chardonnay-azijn 20 g sushi azijn 350 ml olie van prei</p> <p><b>Serveren</b> 1 doosje gemengde kruiden met eetbare bloemen.</p>	<p><b>Krabsalade</b> Snijd de gegaarde scharen van de krab in kleine stukjes Meng met 4 el zure room en ½ zestes van limoen.</p> <p><b>Coquilles</b> Snijd de coquille in 3 horizontale schijfjes. Marineer met wat zout, Sichimi Togarashi en verfris met limoenzestes en sap.</p> <p><b>Koekje</b> Mix alle ingrediënten met elkaar Bak af op 160°C gedurende 10 minuten in een vormpje naar wens</p> <p><b>Olie van prei</b> Mix de 250 ml druivenpitolie en 110 g groen van prei voor 10 minuten op 60 °C ( in thermoblender) Zeef daarna het mengsel.</p> <p><b>Crème van prei</b> Mix 50 g eidooier, 25 g chardonnay-azijn, 20 g sushiazijn en voeg langzaam 350 ml prei-olie toe tot een crème.</p> <p><b>Serveren</b> Haal de crèmeux van krab uit de vorm en leg in het midden van het bord. Gebruik een ronde uitsteekvorm en vul met krabsalade. Leg daarop de 3 schijfjes coquille en enkele dotjes crème van prei Bedek de 3 schijfjes gepekeld groente Leg het koekje erbovenop Werk af met de saus van krab en prei- olie Schik er een handje kruidenmix met eetbare bloemen op.</p>
---	---



# Tongrolletjes met witte wijnsaus, hertoginnenaardappelen geparfumeerd met truffelolie

Geert Vanackere

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Zeetong</b> 5 zeetongen	<b>Zeetong</b> Fileer de zeetongen Indien er nog vel aanzit het vel eraf halen.  Snijd de vis achter de kop in, tot de graat. Snijd de van vis van kop tot staart in, over de middengraat. Snijd de filets door, draai het mes van verticaal naar horizontaal en snijd op de graat naar de staart toe. Druk met je mes goed tegen de graat, zodat er weinig visvlees blijft zitten. Herhaal deze handeling tot je uitkomt bij de zijgraten en de vis van de graat loskomt. Doe dit ook aan de andere kant van de middengraat  Snijd de filets van de vis af door aan het einde van de filet het mes horizontaal door te steken  Snijd de filets bij door de lelijke randjes eraf te snijden.
<b>Visfumet</b> 500 g visgraten  100 g uien 100 g bleekselderij 250 g prei (alleen het witte gedeelte) 100 g venkel Olie  1 takje tijm 200 ml witte wijn 6 gekneusde peperkorrels 1 laurierblad	<b>Visfumet</b> Verwijder de koppen geheel of enkel de kieuwen en de ogen. Spoel de graten schoon onder water. Pel de uien en hak fijn. Spoel de bleekselderij en de prei schoon. Snijd zeer fijn Snijd de venkel fijn  Verhit de olie en laat hierin de groenten zachtjes fruiten, laat vervolgens de visgraten mee fruiten. Voeg de laurier, peperkorrels, tijm toe en blus af met de wijn Vul af met koud water tot alles onder staat, breng het geheel aan de kook en schuim af Laat de bouillon maximaal 20 minuten trekken, schep steeds het schuim af. Passeer de bouillon door een zeef.

<p><b>Witte wijnsaus</b> 3 sjalotten 30 g boter 4 dl witte wijn 4 dl visfumet</p> <p>8 dl room</p>	<p><b>Witte wijnsaus</b> Sauteer de sjalotten in de boter</p> <p>Voeg de witte wijn toe en laat bijna droogkoken. Voeg daarna de visfumet toe en laat voor de helft inkoken. Passeer door een puntzeef om de sjalotjes eruit te zeven.</p> <p>Voeg op het laatst de room roe en laat inkoken tot sausdikte. Kruid met peper en zout.</p>
<p><b>Hertoginnenaardappelen</b> 2 kg zachtkokende aardappelen Peper en zout, nootmuskaat Witte truffelolie</p>	<p><b>Hertoginnenaardappelen</b> Schil de aardappelen en kook ze gaar. Pureer de aardappelen in pureeknijper en breng ze op smaak met kruiden en truffelolie.</p>
<p><b>Prei</b> 6 stuks prei</p>	<p><b>Prei</b> Versnijd de prei in schuine stukken. Stoof ze aan in boter met een beetje visfumet Kruid met peper en zout.</p>
<p><b>Bladerdeeg</b> 1 blaadje p.p.</p> <p>Eidooier 1</p>	<p><b>Bladerdeeg</b> Steek met een cirkelvormige in een rondje uit in bladerdeeg. Doreer (bestrijk) het bladerdeeg met eigeel en kerf er ruiten in. Bak af in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende 15 minuten Inprikken hoeft niet, het deeg mag opkomen.</p>
<p><b>Tongfilets</b> 20 tongfilets Peper en zout</p> <p>4 sjalotten Witte wijn</p>	<p><b>Tongfilets</b> Klop de tongfilets plat met een botte kant van het mes of met vleesvermalser om de zenuwen te breken. Kruid met peper en zout. Rol de tongfilets op met de <b>velkant</b> naar binnen en de staart aan de buitenkant. Zet ze op een ingeboterde bakplaat met uisnippers. Besprenkel met witte wijn Dek af met aluminiumfolie en bak gaar in de warmeluchtoven gedurende 10 minuten op 200°C.</p>
<p><b>Serveren</b></p>	<p><b>Serveren</b> Doe wat saus op het bord Zet een serveerring op het bord doe er puree in</p>

<p>200 g grijze garnalen bieslook</p>	<p>Leg op de puree de prei Zet op de prei 2 rongrolletjes Dek af met het cirkeltje in bladerdeeg Spoel de garnalen met schoon water Strooi de grijze garnalen en verse bieslook in de saus.</p>
---	---



# Aardbei, framboos, gepofte paprika, basilicumsiroop

Myriam Minne

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Meringue</b> 4 eiwitten 120 g suiker 120 g poedersuiker Theelepel maizena citroensap	<b>Meringue</b> Zet de oven op 90°C Maak een kom goed schoon met citroen, ook de klopper. Klop de eiwitten goed schuimig. Doe dan in 3 delen de suiker en een theelepel maizena erbij en klop deze tot er pieken ontstaan. Spatel dan de poedersuiker erdoor en strijk uit op vetvrij papier of spuit met een spuitzak dopjes. Droog de eiwitten in de oven gedurende ca. 2 uur.
<b>Basilicumsiroop</b> 40 basilicumblaadjes 120 g water 160 g suiker	<b>Basilicumsiroop</b> Blancheer de basilicum in ruim kokend water. Spoel deze meteen koud. Maak de blaadjes droog en snijd fijn. Breng het water met de suiker aan de kook en laat deze kort afkoelen. Voeg de gesneden basilicum toe en maak deze met de staafmixer fijn. Zet de siroop in de koelkast voor later gebruik.
<b>Gepofte paprika</b> 2 rode paprika 150 g water 150 g suiker 1 vanillestokje	<b>Gepofte paprika</b> Pof de paprika in de oven tot het vel loslaat. Laat afkoelen. Trek met een mesje het vel eraf. Steek met een steker kleine rondjes uit. Breng het water met de suiker aan de kook en voeg vanille toe. Doe de rondjes paprika erbij en verwarm het geheel nog 1 minuut door.
<b>Frambozen</b> 400 g slagroom 50 g suiker 300 g Griekse yoghurt  300 g frambozen	<b>Frambozen</b> Klop de slagroom op met de suiker.  Meng deze met de Griekse yoghurt. Doe dit mengsel in een spuitzak. Controleer de frambozen en vul deze met het yoghurtmengsel. Maak van het bovenstaande geheel een mooi dessert.
<b>Serveren</b>	<b>Serveren</b> Spuit een beetje slagroom.yoghurt in een diep bord

<p>Les petites de Wépion aardbeitjes Eetbare bloemetjes Lime cress</p>	<p>Leg daarop meringuedopjes, aardbeien en gevulde frambozen en paprika Daaromheen de basilicumsiropp</p> <p>Werk het dessert af met enkele aardbeitjes: les petites de wépion, in tweeën gesneden. En een eetbaar bloemetje, ze maken het helemaal af.</p>
--	---

