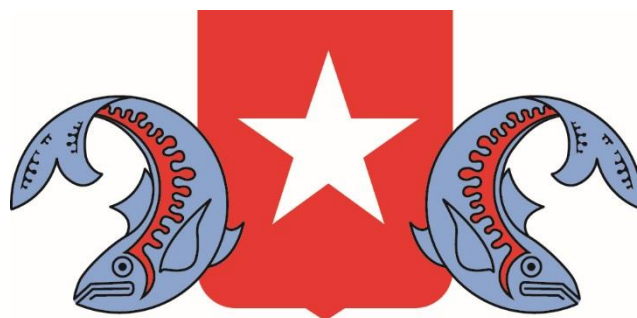




CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu mei 2025

Asperges

Witte asperge, dragon, garnalen, kwartelei

Jo Nelissen

Asperges, kalfstartaar, ansjovisijs

Myriam Minne

Asperges met jus van kokos en curry

Kevin Kion, Daniël Damen

Lamsfilet met kruidenkorst, asperges, vadouvanjus

Myriam Minne

**Asperge vanille panna cotta met aardbeien in
balsamico**

Renate

Witte asperge, dragon, garnalen, kwartelei

Jo Nelissen

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Asperges 10 witte asperges AA	Asperges Schil de asperges en snijd van elke asperge 2 mooie schijfjes in de lengte. Gebruik hiervoor bij voorkeur een mandoline of dunschiller. Bewaar deze schijfjes onder de huishoudfolie.
Olijfolie Peper en zout	Kook de asperges gaar in gezouten water. Zorg ervoor dat de asperge al dente blijft.
Dragonemulsie 1 handvol dragonblaadjes 1 tl mosterd 1 tl dragonazijn 1 tl sushiazijn 3 dl druivenpitolie 1 tl gelespessa 1 ei Een scheutje water	Besprenkel de asperges met olijfolie en kruid goed met peper en zout. Grill de asperges in een grillpan.
Garnalen 200 g ongepelde garnalen	Dragonemulsie Mix het water met de dragon, gelespessa, dragonazijn, sushiazijn, mosterd en ei tot een gladde coulis.
Kwarteleitjes 10 kwarteleitjes	Monteer voorzichtig met de druivenpitolie tot je een mooie dragonemulsie krijgt.
	Garnalen Pel de garnalen en bewaar ze op ijs in de koelkast.
	Kwarteleitjes Methode 1: Pocheer de eitjes op 64°C sous vide gedurende 10 minuten Schil ze daarna voorzichtig Methode 2: Bak een spiegeleitje van de eitjes.
Serveren	Serveren Verwarm de asperges in de oven gedurende 2 minuten op 160°C. Plaats 1 witte asperge op het bord en leg hierop wat garnalen.

Witte asperges, kalfstartaar, ansjovisijs

Myriam Minne

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Asperges Snijd de asperges door de helft en geef aan het volgende gerecht	Asperges
3 halve witte asperges A p.p.	Schil de asperges Kook of stoom de asperges gaar gedurende 3 minuten op 100°C
Kalfsfilettartaar 300 g kalfsfilet 1 sjalot Platte peterselie Citroen olijfolie Peper en zout	Kalfsfilettartaar Snijd de kalfsfilet in kleine brunoise, tartaar. Breng op smaak met fijngesneden sjalot, gehakte peterselie, peper en zout en de olijfolie.
Ansjovisijs Crème Anglaise 120 g eidooier of 6 eidooiers 50 g fijne suiker 500 g volle melk	Ansjovisijs Crème Anglaise Maak de crème Anglaise ruim van te voren. Maak een ruban: Klop de eidooiers met de suiker in een ruime mengkom. Het mengsel moet bleek worden en als een lint van de klopper vallen. Breng de melk aan de kook. Haal de pan van het vuur zodra de melk kookt. Giet de kokende melk op de ruban en goed blijven doorroeren. Giet het mengsel terug in de pan. Laat op een zacht vuur indikken. Je hebt de juiste dikte bereikt als je met je vinger een streep kan trekken in de crème op de rug van een houten lepel. De temperatuur van de anglaise bedraagt nu 82°C. Laat de crème nu eerst afkoelen op kamertemperatuur. Zet daarna in de koelkast tot gebruik.
Ijs bereiden 125 ongezouten ansjovis	Ijs bereiden Bij gezouten ansjovis:

Menu mei 2025

Cuisine Culinaire Maastricht

Of 150 g gezouten ansjovis	Spoel de ansjovisfilets voorzichtig onder koud stromend water om het meeste zout te verwijderen. Week de filets daarna enkele minuten (5 à 10 min) in koud water of melk. Melk maakt ze iets zachter en milder van smaak. Dep droog met keukenpapier.
25 g basilicum 10 g knoflook 25 g balsamicoazijn	Doe de afgespoelde ansjovis, knoflook, basilicum en azijn in een blender en maal fijn.
500 ml crème anglaise	Mix de afgekoelde crème anglaise, ansjovis, knoflook, basilicum en azijn. Breng op smaak. Draai tot ijs in een ijsmachine.
Serveren	Serveren
Tahoon cress	Leg drie asperges op een bord
Ricotta	Leg ernaast een quenelle ijs.
citroenolie	Leg onderaan de asperges de tartaar.
	Werk af met dotjes ricotta met tahooncress
	Druppel wat citroenolie ernaast.



Witte asperges met jus van kokos en curry

Kevin Kion; Daniël Damen

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Serranoham 10 plakken Serranoham	Serranoham Verwarm de oven voor op 110°C Bekleed een ovenrooster met bakpapier. Verdeel de Serranoham erover en leg er een 2 ^e bakpapiertje op. Bak de ham in de oven gedurende 1,5 – 2 uur. Dit kun je ook een dag van te voren bereiden.
Gastrique 200 ml witte wijn 100 ml witte wijnazijn 4 champignons 1 laurierblad 1 limoenblad 1 stengel citroengras 10 stuks korianderzaad 5 witte peperkorrels 1 el dashipoeder of visbouillon	Gastrique Snijd de stengel citroengras en de champignons grof. Doe in een steelpan de witte wijn, witte wijnazijn, champignons, citroengras, limoenblad, laurierblad, korianderzaad, peperkorrels en dashi. Laat op zacht vuur inkoken tot 1/3 overblijft.
Currysous 1 el olijfolie 20 g groene currypasta 50 g sake 400 ml kokosmelk ½ citroen 200 ml kokosroom 1 el vissaus 1 el sojasaus	Currysous Verwarm een scheutje olijfolie in een steelpan en voeg de groene currypasta toe. Bak de groene currypasta op middelmatig vuur gedurende 4 minuten. Blus af met de sake en laat volledig inkoken. Voeg dan de kokosmelk toe en breng aan de kook. Breng op smaak met de rasp en sap van de citroen. Voeg de kokosroom toe en laat inkoken gedurende 10 minuten op middelmatig vuur. Zeef ondertussen de ingekookte gastrique. Schenk bij de saus. Voeg ook de vissaus en sojasaus toe. Houd warm op laag vuur
Asperges 3 halve witte asperges En 1 hele p.p. Van het vorige gerecht 1 el olijfolie	Asperges Schil de asperges met een dunschiller en verwijder de onderkant van de steel. Snijd de asperges in stukken. Verhit een scheut olijfolie en boter in een koekenpan en wacht tot de boter is uitgebruist. Bak de asperges op middelhoog vuur goudbruin.

1 el boter Zout	Breng op smaak met zout. Laat kort uitlekken op een keukenpapiertje
Serveren 20 g bieslook	Serveren Snijd de bieslook fijn. Hak de uitgebakken Serranoham fijn.
75 g boter	Voeg de boter toe aan de saus en schuim op met de staafmixer.
Zout en peper	Breng op smaak met zout en peper. Leg de asperges op het bord en schenk aan de saus er royaal overheen.
3 el haringeitjes	De Serranoham, bieslook en haringeitjes eroverheen strooien.
Affilia Cress	Garneer met affilia cress



Lamsfilet met asperges, doperwten en vadouvanjus

Myriam Minne

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Lamsfilet 1,2 kg lamsfilet	Lamsfilet
Kruidenkorst 100 g paneermeel 40 g bieslook 40 g peterselie	Kruidenkorst Draai in een keukenmachine het paneermeel, bieslook en peterselie fijn tot een massa.
boter	Bak de lamsfilet in een beetje boter mooi gaar
Mosterd	Smeer de mosterd op de lamsfilet Druk daar de kruidenkorst licht op aan. Gratineer onder de grill of doe dit even 3 minuten in de oven op 180°C tot de korst mooi bruin is.
Groente 400 g doperwten diepvries 50 g zure room	Groente Kook de doperwten in ca. 5 minuten gaar. Draai deze met de zure room glad in de blender. Doe in een spuitzak en houd warm in sous vide
200 g verse gedopte doperwten Boter	Dop de erwten. Blancheer ze gaar in kokend water. Voor het serveren met een beetje boter warmen.
10 witte asperges 10 groene asperges	Schil de witte asperges en de groene asperges alleen aan de onderkant. Kook de asperges gedurende 3 à 4 minuten. Koel direct terug op koud water/ ijswater. Voor het serveren: Snijd de asperges in verschillende maten en brand daarna af met een gasbrander.
Champignon aardappels 30 krieltjes 3 dl water 150 g boter	Champignon aardappels Was de aardappels en snijd ze met een scherp mes of met een appelboor in de vorm van een champignon. Steek de appelboor in een krieltje en snijd met een schilmes aan de rand van de appelboor de aardappel af. Trek de aardappel uit de boor. Je hebt nu een hoed een steeltje als een champignon.

Menu mei 2025

Cuisine Culinaire Maastricht

Jus 600 ml jus de veau 10 g vadouvan Zout Serveren	Zet de aardappelen op het vuur met water en de boter. De aardappels moeten half onderstaan. Laat op een zacht vuur garen. Het water zal volledig verdampen en de aardappelen zullen karamelliseren in de boter. Kruid af naar smaak. Jus Meng de jus de veau met de vadouvan en breng eventueel op smaak met een beetje zout. Serveren Leg met een lepel een veeg erwtenpuree op het bord. Dresseer de verwarmde asperges uit de oven door ze in verschillende maten en kleuren te laten verspringen. Schik er de champignon aardappels ertussen. Snijdt het vlees in gelijke plakken en leg dit naast de groente . Verdeel de jus over de borden.
--	--



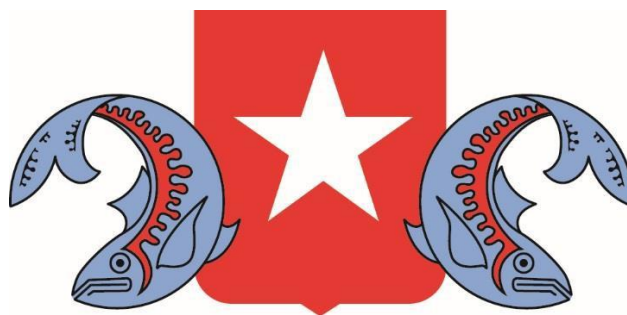
Asperge vanille panna cotta met aardbeien in balsamico

Renate

Ingrediënten (voor 12 personen)	Bereidingswijze
10 blaadjes gelatine 400 g aspergeschillen 2 liter slagroom 200 g poedersuiker 1 vanillestokje 12 mallen of puddingvormen	Leg de gelatineblaadjes in ruim koud water Neem de aspergeschillen doe die in een steelpan, samen met de slagroom, het merg van een half vanillestokje en de poedersuiker. Zet de steelpan op middelhoog vuur en verwarm alles. Roer tot de suiker is opgelost. Laat het geheel op laag vuur onder af en toe roeren 1 uur trekken, zodat de smaken mooi intrekken. Giet het mengsel door een zeef in een kom. Je hebt alleen de room nodig. De aspergeschillen kunnen weg. Laat de room afkoelen tot deze lauw warm is. Schenk $\frac{1}{4}$ deel van de room in een steelpannetje. Verwarm de room en los de gelatine hierin op. Goed doorroeren zodat de gelatine geheel oplost. Verwarm de massa maar niet meer laten koken. Giet de warme massa bij de rest van de room. Klop met een garde alles goed door. Zet de kom in een bak met ijskoud water zodat de room afkoelt. Roer wel regelmatig door zodat de vanille zich door de massa verdeelt en niet op de bodem van de vormpjes zakt. Je ziet de room minder vloeibaar worden. Giet nu in de vormpjes. Zet de vormpjes 4-6 uur in de koelkast om op te stijven.
Aardbeien 1 kg aardbeien 2-3 eetlepels balsamico	Aardbeien Maak de aardbeien schoon en snijd in stukken. Giet de balsamico erdoor.
Vlindertuille 30 g suiker 30 g bloem 30 g eiwit 30 g gesmolten boter Kleurstof of kleurpoeder	Vlindertuille Verwarm de oven op 180°C Smelt de boter Klop de eiwitten schuimig, voeg de suiker toe. Klop goed door. Voeg de bloem toe.

Serveren	Meng het geheel tot een glad beslag. Smeer de mallen in met het beslag en bak in de oven op 180°C enkele minuten. Serveren Doe de panna cotta op een bordje of kommetje en schep de aardbeien erover. Garneer met vlindertuille.
------------------------	--





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn & Spijs mei 2025

Witte asperge, dragon, garnalen, kwartelei

Wijn:

Bosman Family Vineyards, Sauvignon Blanc

Asperges, kalfstartaar, ansjovisijs

Wijn:

Domaine Beranger, Picpoul de Pinet

Asperges met jus van kokos en curry

Wijn:

Château de Nages, Heritage Blanc

Lamsfilet met kruidenkorst, asperges, vadouvanjus

Wijn:

Mineral del Monsant

Asperge vanille panna cotta met aardbeien in balsamico

Wijn:

Höpler, Trockenbeerenauslese

Witte asperge, dragon, garnalen, kwartelei

Wijn:

Bosman Family Vineyards, Sauvignon Blanc

Herkomst: Upper Hemel-en-Aarde Valley, Zuid-Afrika

Druif: Sauvignon Blanc

Jaar: 2023

Wijnomschrijving: Deze frisse en verfijnde Sauvignon Blanc toont het zuivere karakter van de streek. In het glas schittert hij lichtgeel met een groen zweem. Het bouquet is expressief, met aroma's van limoenblad, passievrucht, kruisbes en een vleugje natte steen typerend voor het mineraalrijke terroir.

De smaak is levendig en strak droog met een frisse zuurgraad en een kalkachtige textuur die de wijn elegant en energiek maakt.

De afdronk is verfrissend met tonen van citrus en een subtiele ziltigheid.

Naar ons idee past de wijn goed bij het ziltige van de garnalen in combinatie met de asperges.



Asperges, kalfstartaar, ansjovisijs

Wijn:

Domaine Beranger, Picpoul de Pinet

Herkomst: Languedoc, Frankrijk

Druif: Picpoul Blanc

Jaar: 2023

Wijnomschrijving: Deze wijn biedt een aromatische complexiteit met tonen van citrusfruit zoals grapefruit, citroen en limoen, aangevuld met bloemige aroma's van witte bloemen, lindebladeren en meidoornbloesem. Daarnaast zijn er minerale nuances aanwezig, wat resulteert in een elegante en verfijnde wijn met een verfrissende subtiel zoutige afdronk.



De wijngaarden bevinden zich op oude terrassen bekend als Costières die uitkijken op de lagune van Étang de Thau en de Middellandse Zee. De bodem bestaat uit kalksteen, rode mergel, klei, zand en steen. Het mediterrane klimaat met koele nachten bevordert de ontwikkeling van de aroma's en zuren in de druiven. Na de oogst worden de druiven enkele uren op de schil geweekt, geperst en ondergaan ze een koude dubbele decantatie, gevolgd door een temperatuur gecontroleerde fermentatie in roestvrijstalen tanks.

Deze geuren en smaken passen mooi bij de vlezige structuur van de tartaar en het zoute element in het ansjovisijs.

Asperges met jus van kokos en curry

Wijn:

Château de Nages, Heritage Blanc

Herkomst: Costières de Nîmes, zuidelijke Rhône, Frankrijk

Druif: Grenache Blanc (60-65 %)
Clairette (20-25 %)
Rousanne (10-15 %)
Viognier (5-10 %)

Jaar: 2021

Wijnschrijving: De druiven worden met de hand geoogst en zorgvuldig geselecteerd. Na een koude stabilisatie op de droesem gedurende vijf dagen, fermenteert de Rousanne en Viognier in oude eikenhouten vaten, terwijl de Grenache Blanc en Clairette in betonnen tanks fermenteren. De wijn rijpt vervolgens acht maanden op de fijne droesem, verdeeld over 50 % eikenhouten vaten en 50 % betonnen tanks.

De wijn heeft een heldere, lichtgele kleur. In de neus komen geuren van rijp geel fruit, zoals perzik, peer en ananas naar voren, aangevuld met tonen van acacia en roos en een vleugje vanille. In de mond is de wijn vol en zijdezacht met een fruitige rijkdom en een lange dynamisch afdronk.

De wijn heeft een licht zoetje, waardoor deze goed combineert bij de jus van kokos en curry.



Lamsfilet met kruidenkorst, asperges, vadouvanjus

Wijn:

Mineral del Monsant

Herkomst:	Montsant, Catalonië, Spanje
Druif:	Carignan (66 %) Grenache (34 %)
Jaar:	2021
Wijnschrijving:	De druiven zijn afkomstig van 35 tot 45 jaar oude wijnstokken die groeien op kalkrijke en rode kleigronden in het Montsant-gebergte.



De druiven worden vergist bij een gecontroleerde temperatuur van 26°C gedurende 14 dagen, gevolgd door een malolactische gisting in roestvrijstalen tanks. Daarna rijpt de wijn 6 maanden op Franse eikenhouten vaten, hetgeen bijdraagt aan de complexiteit en structuur van de wijn.

De wijn heeft een helder robijnrode kleur met paarse reflecties. In de neus zijn geuren van rode vruchten zoals framboos en kers herkenbaar naast florale tonen en een minerale ondertoon met hints van grafiet.

De smaak is vol en fris met een goede zuurgraad, droge tannines en subtiele kruidige en rokerige nuances.

Een goede combinatie met het lamsvlees en een mooie tegenhanger bij de vadouvanjus.

Asperge vanille panna cotta met aardbeien in balsamico

Wijn:

Höpler, Trockenbeerenauslese

Herkomst: Burgenland, Oostenrijk

Druif: 50 % Sämpling (ook bekend als Scheurebe)
50 % Welschriesling

Jaar: 2022

Wijnschrijving:



Deze wijn behoort tot de hoogste categorie van zoete wijnen en wordt uitsluitend gemaakt in jaren waarin de natuur de ideale omstandigheden biedt voor de ontwikkeling van edele rot (Botrytis cinerea).

De druiven worden met de hand geoogst en geselecteerd wanneer ze zijn aangetast door edele rot, wat resulteert in een natuurlijke concentratie van suikers en aroma's. Dit proces levert een wijn op met ongeëvenaarde rijkdom en complexiteit.

De wijn rijpt voor 50 % in roestvrijstalen tanks en voor 50 % in eikenhouten vaten.

De wijn is goudgeel van kleur en heeft in de neus intense florale aroma's van ananas en passievruchten.

In de smaak komen hints van karamel, honing, abrikoos en kruisbes terug met een zijdezachte lange afdronk en een verfijnde fruitige structuur.

De zoetheid van deze wijn sluit heel goed aan bij de romige panna cotta met zoete aardbeien