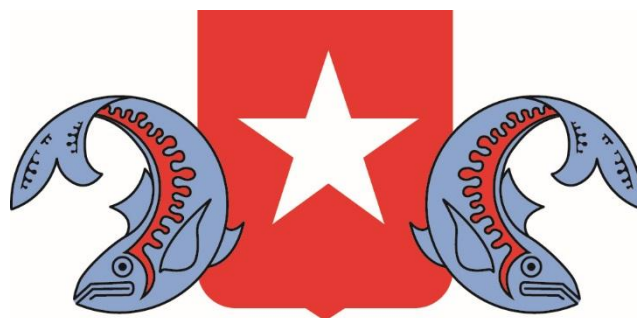




CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu juni 2025

Ode aan Jonnie Boer

Taartje van langoustines

Noordzeesliptong gegaard met gerookte boter

Gazpacho op bijzondere manier geserveerd

Heilbot met morillesjus

**Ananasdakpannen met witte chocolademousse met
frambozen**

Taartje van langoustine

Jonnie Boer

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Olorosoroom 2 dl Olorososherry 1 sjalot 1 laurierblad 1 blaadje gelatine 1 dl room 1 el mayonaise Zout en peper	Olorosroom Kook de Olorososherry met de fijngesneden sjalot en laurier in tot de helft. Week de gelatine in ruim koud water. Knijp uit. Voeg bij de warme sherryreductie en zeef. Klop de room half op (lobbijg) Roer de mayonaise door de afgekoelde sherryreductie. Vermeng daarna met de lobbige slagroom Breng op smaak met peper en zout Zet in de koeling om op te stijven (even in shock freezer)
Courgette 2 mooie rechte courgette Olijfolie	Courgette Snijd de courgette met de snijmachine of een mandoline in mooie gelijkmatige linten. Bestrijk ze licht met olijfolie Gril de linten aan een kant in een hete grillpan om ze van een mooi ruitje te voorzien
Salade van appel en avocado 2 stevige appels (Elstar) 2 rijpe avocado 2 el mayonaise 2 el creme fraîche Stukje verse mierikswortel Zout en peper	Salade van appel en avocado Schil de appel en snijd in brunoise (kleine blokjes) Schil en lepel de avocado uit en snijd in brunoise (kleine blokjes) Maak deze aan met een klein beetje mayonaise Crème fraîche en iets geraspte mierikswortel. Breng op smaak met peper en zout Zorg ervoor dat de salade wel stevig blijft. Schep de appel-avocadovulling in een serveerring en druk goed aan met een stamper. Vouw de gegrilde courgettelinten erom heen. Zet weg in koeling.
Langoustines 30 verse langoustines of	Langoustines Pel de langoustines zorgvuldig. Zorg dat het darmkanaal verwijderd is.

30 diepvries langoustinestaartjes	Bewaar de langoustinestaartjes tot gebruik in de koelkast.
Serveren	Serveren
Zonnebloemolie	Zet het taartje van avocado en appel op het midden van het bord
Boter	Bak de langoustinestaartjes kort goudbruin aan in de zonnebloemolie.
Zout en peper	Voeg een klontje boter toe en breng op smaak met iets peper en zout en een paar druppels citroensap.
Citroensap	Schik boven op het taartje een salade van langoustinestaartjes en bijvoorbeeld veldsla en bloemetjes.
cress	
bloemetjes	Leg daarnaast een quenelle van Olorosroom.



Noordzeesliptong gegaard in gerookte boter

Jonnie Boer

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Gerookte boter 350 g boter Rookmot	Gerookte boter Snijd de boter in plakken en leg 30 minuten in de vriezer. Doe de rookmot in de oven en warm op. Leg de boter voor 15-30 minuten in de rookoven.
Citroengrassaus 5 dl visbouillon 2 stengel citroengras 2 sjalot 200 g boter 200 g crème fraîche	Citroengrassaus Snijd de sjalot en citroengras fijn. Breng de visbouillon met het citroengras en de sjalot aan de kook. Laat 15 minuten trekken op een laag vuur. Voeg de boter en de crème fraîche toe. Klop met een staafmixer tot een mooie gebonden saus en zet weg tot gebruik.
Zoetzure prei 500 ml natuurazijn 300 ml water 150 g suiker 20 korianderkorrels Stukje verse gember 10 laurierblaadjes 2 prei	Zoetzure prei Breng alle ingrediënten (behalve de prei) aan de kook en laat een half uur op laag vuur trekken. Was en snijd de prei in stukken van 2 cm. Zeef het zoetzuur en breng aan de kook. Laat de prei hierin zachtjes 5 - 10 minuten koken tot de prei beetgaar is Haal de pan van het vuur en laat de prei afkoelen in het vocht.
10 oesters	Open de oesters en haal ze uit de schelp Duw het midden uit het preistammetje en vul de holte in de prei met een oester.
Noordzeesliptongen 10 noordzeesliptongen	Noordzeesliptongen Knip met een schaar de kop, de zijgraten en de staart van de ontvelde tongen. Leg de vis op een snijplank en snijd deze in de lengte tot op de middengraat in. Leg vlak voor het serveren de vis in een schaal en schenk de opgewarmde boter van 90°C erover. Laat ca 7 – 15 minuten in de oven van 120°C staan.

Groene blaadjes	Haal voorzichtig de filets van aan een kant van de graat, laat de andere filets aan de graat zitten. Serveren Zet de warme gevulde preistammetjes op een warm bord en leg de tong ernaast. Garneer met wat groen. Verwarm de saus Schuim de saus op met een staafmixer. Maak af met gerookte boter en serveer direct.
-----------------	---



Gazpacho op bijzondere wijze geserveerd

Jonnie Boer

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Tomatenbouillon 1 kg overrijpe tomaten (bv Tasty Tom) 1 sjalot, fijngesneden 10 blaadjes basilicum 4 takjes dragon 1 teentje knoflook, geraspt 10 zwarte peperkorrels, gekneusd 2 dl roséwijn Zout	Tomatenbouillon Blender alle ingrediënten samen fijn. Hang op in een schone doek. Vang het lekvocht op en breng op smaak met wat zout.
Tomatengelei 3 dl tomatenbouillon 4 blaadjes gelatine	Tomatengelei Weeg 3 dl af van bovenstaande bouillon. Week de gelatineblaadjes in ruim koud water. Verwarm 1 dl van de tomatenbouillon en los hierin de gelatine op. Voeg de overige 2 dl toe Breng op smaak met zout. Bewaar in de koelkast.
Croutons 1 ciabattabrood Olijfolie Zeezout	Croutons Snijd de ciabatta met een broodmes of snijmachine in dunne plakjes en leg op een vel bakpapier. Besprenkel het brood met olijfolie en zeezout. Bak de croutons in 10 minuten krokant in een oven van 160 °C.
Zoetzure komkommer 50 ml natuurazijn 30 ml water 20 g suiker 10 korianderkorrels 2 laurierblaadjes 2 komkommers	Zoetzure komkommer Kook alle ingrediënten op (behalve de komkommer) Snijd de eindjes van de komkommer en schaaft deze met behulp van snijmachine, dunschiller of mandoline in mooie linten. Snijd de zaadlijsten niet mee. Doe de komkommerlinten bij de marinade en laat afkoelen.
Paprikagelei 200 g geroosterde paprika ½ teen knoflook 100 ml tomatensap	Paprikagelei Blender de geroosterde paprika, knoflook, tomatensap en witte wijnazijn helemaal glad. Voeg langzaam de agar toe.

Scheutje witte wijnazijn 4 g agar agar	Schenk het mengsel eventueel door een zeef en breng het pannetje aan de kook. Agar moet altijd doorgekookt voor de gewenste binding. Schenk de puree in een ingevet plat bakje en laat opstijven in de koelkast. Snijd de stijf geworden gelei in mooie blokjes. 5 per persoon.
Overige bereidingen 20 komkommerbloemen, borage	Overige bereidingen Verwijder de steeltjes van de komkommerbloemen, was de bloemetjes voorzichtig en laat ze uitlekken op keukenpapier.
30 kleine Tasty Tom tomaatjes met kroontje	Snijd de tomaatjes rondom, in het midden, in met een puntig scherp mesje. Snijd alleen in het velletje en zo min mogelijk vruchtvlees. Laat het kroontje aan het tomaatje zitten. Breng water met zout in een pannetje aan de kook. Dompel de tomaatjes ongeveer 5 seconden onder i het kokende water. Koel ze direct terug in ijswater. Verwijder het onderste velletje, vouw het bovenste velletje als een manchet omhoog.
Tomatensap ½ citroen en rasp Zout en peper	Maak het tomatensap aan met citroenrasp en- sap en peper. Laat de tomaatjes hierin marinieren.
Serveren	Serveren Verdeel de paprikagelei over een groot bord. Maak mooie rolletjes van de komkommerlinten en leg ze tussen de gelei. Verdeel de tomaatjes en de komkommerbloemetjes op een speelse wijze over het bord. Schep de tomatengelei erbij.
Diverse soorten sla Bloemetjes Kruiderijen Olijfolie	Garneer met mooie kruiden, sla, bloemetjes en de croutons. Besprenkel het gerecht met olijfolie



Heilbot met pata negra en morilles

Jonnie Boer

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Knolselderijpuree 1 knolselderij Boter Melk	Knolselderijpuree Schil de knolselderij en snijd in gelijke stukken. Kook of stoom ze gaar. Blender de gare knol met een klont boter en eventueel een scheutje melk tot een gladde puree. Breng de puree op smaak met zout Bewaar deze en houd warm in een spuitzak.
Aardappelchips 2 grote aardappel	Aardappelchips Schil de aardappel. Maak met een mandoline lange dunne linten van de aardappel (als spaghetti) Spoel het zetmeel van de aardappellinten en droog ze goed in een theedoek. Frituur de linten zodat het mooie platte chips worden. Laat de chips uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met zout.
Morillejus 50 g gedroogde morilles (5 g p.p.)	Morillejus Week de morilles en kook ze op in het vocht. Scheep de morilles eruit en passer de jus door een passeerdoek. Herhaal dit wanneer er veel zand in de doek achterblijft. Snijd de morilles in mooie ringetjes en laat ze een halfuur zachtjes tegen de kook aan trekken in de kalfsjus.
3 dl kalfsjus	
Heilbot 1 kg heilbotfilet Olie	Heilbot Verdeel de heilbot in gelijke stukken per persoon Bak de heilbot vlak voor het serveren in olie. Gaar de vis verder in de oven van 110°C. Bestrooi met zout.
Zout	
Pata Negra 150 g Pata Negra Vogelmuur of postelein	Pata negra Snijd de pata negra dun op de snijmachine. Leg de plakjes vlak voor het serveren op de chips. Steek hier en daar takjes vogelmuur of postelein in.
	Serveren Zet een stip puree op het bord. Leg de heilbot erop.

	Leg de chips met daarop de pata negra boven op de vis. Scheep op het laatst de jus rondom het gerecht.
--	---



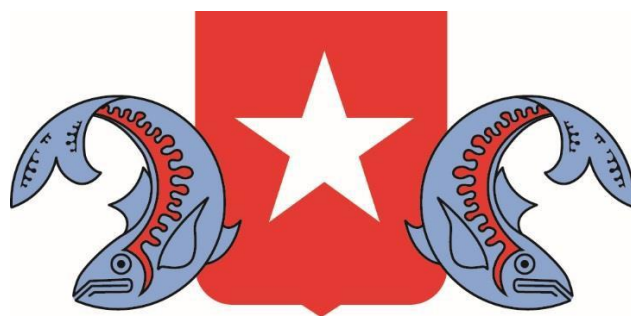
Ananasdakpannen met witte chocolademousse, citroen en frambozen

Jonnie Boer

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Witte chocolademousse ½ liter slagroom 3 blaadjes gelatine 2 citroenen 3 eiwitten 300 g witte chocolade 25 g gesmolten boter 3 eidooiers	Witte chocolademousse Klop 7 ½ dl slagroom op tot yoghurtdikte en zet deze koel. Week de blaadjes gelatine een paar minuten in ruim koud water. Rasp de citroenschil en pers de citroenen uit. Laat 2 ½ dl slagroom langzaam heet worden. Voeg de citroenschilletjes en sap toe. Neem de citroenroom direct van het vuur. Los de gelatine erin op Klop de eiwitten tot pieken: het eiwit moet stijf zijn, maar niet taai, dus niet te lang kloppen. Smelt de chocolade au bain marie. Roer de gesmolten boter en eidooiers door de chocolade. Voeg vervolgens de citroenroom aan het chocolademengsel toe en roer alles met een garde door elkaar. Enigszins laten afkoelen. Schep eerst de helft van de geslagen room erdoor. Verder laten afkoelen. Vouw de rest van de room en stijfgeklopte eiwitten er na elkaar met een spatel voorzichtig, snel en goed door. Koel de mousse een half dagje in de koelkast.
Ananas 1 grote sugarsweet ananas Poedersuiker	Ananas Schil de ananas Snijd in heel dunne plakken van 1 mm dikte (een snijmachine is onmisbaar) Leg de plakken ananas naast elkaar op een bakplaat met vetvrij papier. Bestuif ze met poedersuiker. Laat ze in een warme oven van 140°C, 15 minuten drogen.

	Neem ze uit de oven. Verhoog de oventemperatuur tot 160°C Laat de plakken ananas dan in 5-10 minuten karamelliseren. Let op, neem ze als ze bruin beginnen te kleuren uit de oven. Laat ze op een droge plek afkoelen tot ze knapperig zijn. Je kunt ze in een koektrommel bewaren.
Frambozensorbet Suikersiroop 500 g suiker ½ liter water	Frambozensorbet Suikersiroop Breng de suiker met het water aan de kook tot de suiker is opgelost en de siroop iets dikker is geworden. Laat afkoelen
Sorbet 500 g ongezoete vruchtenpuree 1 ½ dl suikersiroop Sap van 1 citroen 40 cl likeur naar keuze	Sorbet Meng de vruchtenpuree met de suiker, het citroensap en de likeur. Draai dit mengsel in sorbettiëre op tot een stevige sorbet.
Vruchtencoulis 250 g schoongemaakte vruchten naar keuze 1,5 dl suikersiroop 1 dl vruchtenlikeur Sap van 1 citroen	Vruchtencoulis Breng de schoongemaakte vruchten met de suikersiroop, de likeur en het citroensap aan de kook en laat de vruchten heel gaar worden. Pureer het mengsel en wrijf de coulis door een fijne zeef.
Serveren 300 g frambozen	Serveren Leg in het midden van vier borden een ananas “dakpan” Scheep een lepeltje mousse in het midden van de ananas. Leg de frambozen om de mousse van de dakpan en leg er weer een dakpan op. Scheep een lepeltje mousse op de dakpan en frambozen erom. Leg weer een dakpan erop. Maak zo 3 lagen en sluit af met een dakpan.
½ l frambozensorbet 1 dl vruchtencoulis munt	Leg er een mooie bol frambozensorbet naast. Scheep een lepeltje vruchtencoulis erbij. Garneer met munt





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Ode aan Jonnie Boer

Menu juni 2025

Aperitief

Wijn: Plou & Fils Touraine méthode traditionnelle rosé brut, Loire, Frankrijk

Taartje van langoustines

Wijn: Bodegas Alceno, Impío, Jumilla, Spanje

Noordzeesliptong gegaard met gerookte boter

Wijn: Domaine de Coussan, Côtes de Thongue, Languedoc, Frankrijk

Gazpacho op bijzondere manier geserveerd

Wijn: Bodegas, José Pariente, Rueda, Spanje

Heilbot met morillejus

Wijn: E. Guigal Côtes du Rhône Blanc

Ananasdakpannen met witte chocolademousse met frambozen

Wijn: Plou & Fils, Le Moulleux 2023 Touraine Amboise, Frankrijk

Aperitief

Wijn: Plou & Fils Touraine méthode traditionnelle rosé brut, Loire, Frankrijk

Deze avond staat in het teken van Johnnie Boer. We zullen een toast uitbrengen met een feestelijke bubbel.

Herkomst: Touraine, Loire, Frankrijk

Druif: Gamay en Cabernet Franc

Wijnomschrijving:



Licht, soepel en fruitig.

Deze mousserende wijn wordt gemaakt door een tweede flesgisting, net als de traditionele methode die in de Champagne streek wordt toegepast.

De kleur is verleidelijk en kan variëren van zalmroze tot snoep roze, afhankelijk van het oogstjaar. De geur heeft aroma's van aardbei en Engelse drop.

Hij is 5 jaar houdbaar en is het best als je hem serveert op 6°C.

En de prijs is verrassend. Bij het wijnhuis zelf koop je hem dit jaar voor € 6,70.

Taartje van langoustines

Wijn: Bodegas Alceno, Impío, Jumilla, Spanje

Herkomst: Jumilla, Murcia, Spanje

Druif: Sauvignon Blanc

Jaar: 2024

Wijnomschrijving: Bleekgele wijn die zich onderscheidt door haar tropische karakter. Dit is atypisch voor een Sauvignon Blanc, die doorgans bekend staat om haar frisse en grassige aroma's.

De wijn heeft aroma's van exotisch fruit en met name van passiefruit, mango, papaja, perzik en abrikoos met zachte citrustonen, waardoor de wijn goed in balans is.

De wijn is fris en sappig met een zacht toegankelijk karakter zonder scherpe zuren.

De afdronk is verfrissend, vrij zacht en heeft een fruitig/elegante nasmaak.

Geadviseerde schenkt temperatuur tussen 8°C en 10°C.

De Impío vormt een interessante combinatie met de langoustines die een delicate, zoetige smaak hebben.

De wijn is te koop bij Il Divino voor € 6,95.

Noordzeesliptong gegaard met gerookte boter

Wijn: Domaine de Coussan, Côtes de Thongue, Languedoc, Frankrijk

Herkomst:	Côtes de Thongue, Languedoc, Frankrijk
Druif:	Chardonnay
Jaar:	2024
Wijnschrijving:	De wijn heeft een zachte maar intens gele kleur met een subtiel gouden glinstering. Gezien de heel beperkte houtlagering (slechts 5 % rijpt op barriques), toch een duidelijk herkenbare houttoets. De heel zuidelijke ligging van de wijngaarden (vrijwel tgen de Middellandse Zee aan) draagt natuurlijk ook bij aan de warme, wulpse stijl. Vrijwel alle facetten van de houtgerijpte Chardonnay vinden we terug in deze wijn: boter, crème fraîche en andere zuiveltonen, maar ook geroosterde hazelnoten en blanke amandelen. Een fractie citrus zorgt voor frisheid. De wijn heeft een iets lobbige, dikke, maar zeker geen overdadig vette aanzet. Royaal en mondvullend is het zeker. Geringe zuurgraad en dat past bij dit type wijn. Vooraf het notige karakter past goed bij sliptong met gerookte boter. De wijn is te koop bij Sauter Wijnen voor € 18,50.

Gazpacho op bijzondere manier geserveerd

Wijn: Bodegas, José Pariente, Rueda, Spanje

Herkomst: Rueda, Spanje

Druif: Verdejo

Jaar: 2023

Wijnomschrijving: Strogele kleur met groene tinten.

Hoge intensiteit, elegant, fris en complex. De wijn heeft een uitgesproken fruitige toon die het bereik van wit fruit (peer, perzik), citrus en passievrucht overspant. Hints van venkel en garrigue met een basis van balsamico en anijs.

Een fris fruit in het mondgevoel. Zalvend, zoet en elegant met een licht vleugje bitterheid. In de afdronk wordt de wijn gekenmerkt door de typiciteit van de Verdejo druif.

Een goede combinatie met de gazpacho.

Te koop bij Vojacek Wijnen voor € 17,25.

Heilbot met morillejus

Wijn: E. Guigal Côtes du Rhône Blanc

Herkomst:	Côtes du Rhône, Frankrijk
Druif:	Viognier, Rousanne, Marsanne, Clairette, Bourboulenc & Grenache Blanc
Jaar:	2023
Wijnomschrijving:	Het is een aromatische en evenwichtige witte wijn met een verfijnde expressie. In het glas toont hij een heldere, strogele kleur met licht gouden reflecties. De neus is expressief en complex met tonen van witte bloemen, rijpe perzik, citrus en een vleugje honing. In de mond is hij fris en elegant met een mooie structuur, een subtiele romigheid en een lange fruitige afdronk met een hint van mineraliteit. Deze wijn is een blend van de traditionele Rhône druiven. De druiven worden met zorg geselecteerd en vergisten bij gecontroleerde temperatuur in roestvrijstalen tanks, waardoor de frisheid en aromatische intensiteit behouden blijven. Kortom een harmonieuze en verfijnde witte Rhônewijn. De wijn gaat uitstekend samen met visgerechten. Te koop bij Albert Heijn voor € 11,99.

Ananasdakpannen met witte chocolademousse met frambozen

Wijn: Plou & Fils, Le Moulleux 2023 Touraine Amboise, Frankrijk

Herkomst: Touraine Amboise, Loire, Frankrijk

Druif: Chenin Blanc

Jaar: 2023

Wijnschrijving:



De Chenin Blanc is de belangrijkste druif uit het midden Loire gebied. Hier wordt hij al sinds de 9^e eeuw verbouwd. In het Loire vallei is het koel en vaak vochtig, waardoor hij frisse zuren en verfijnde aroma's ontwikkelt. Van geen enkele andere witte druif worden zoveel verschillende soorten wijn gemaakt als van de Chenin blanc. Ze variëren van zoet tot juist heel droog.

Chenin blancs zijn relatief neutraal en fris van karakter met een bloemige en fruitige geur. Droog toont de Chenin zijn bekendheid door zijn mineraliteit. Maar wanneer deze druif later wordt geoogst en de kleur van de druiven goud wordt, dan neemt de suikerconcentratie snel toe. De aroma's veranderen, de wijn wordt milder en ronder van smaak. Hij krijgt een meer vette uitstraling, een gouden kleur en aroma's van passievrucht, honing en acacia.

De kalkrijke bodems en mistige ochtenden rond de rivier de Loire zijn ideaal voor edele rotting, wat Chenin perfect maakt voor zoete wijnen, zoals deze Moelleux. De druiven hebben 2 weken langer mogen rijpen, waardoor de suikers in de druif zich hebben ontwikkeld en zoetheid afgeven. De noot van zuur en frisheid is echter nog steeds aanwezig.

Qua spijs kan deze wijn heel goed bij zoet-hartige mixen en bergkazen.

Deze wijn kan door het hogere suikergehalte 10-15 jaar worden bewaard.

De prijs: Als je een reisje naar de Loire er voor over hebt, kan je hem bij het wijnhuis kopen voor € 11 per fles.