



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu maart 2018

Aziatisch menu

Tataki van tonijn

Langoustine met wasabi

Thaise currysoep

Varkenswang en zwezerik op oosterse wijze

Bananenloempia met matcha ijs

- 1: Ramon Brugman
- 2: CCAmsterdam
- 3: CCZeeland
- 4: CCBunnik
- 5: CCAmsterdam

Menu maart 2018
Cuisine Culinaire Maastricht

Tataki van Tonijn

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Tataki 350 gram tonijn 1 dl sojasaus 1 dl oystersaus 2 plakken verse gember 2 tenen knoflook 1 dl gembersaus 1 dl vissaus Aardappelzetmeel olijfolie	Tataki Sojasaus, oystersaus, gembersaus, vissaus met 2 tenen knoflook en de gember in een pannetje doen. Breng aan de kook. Snijd de tonijn in balken. Pocheer (net tegen de kook aan) de balken tonijn in het vocht aan alle kanten ongeveer 10 seconden. Haal daarna de tonijn uit het vocht en laat deze goed afkoelen. Bak ze aan alle kanten aan in een beetje olie. Bind het kookvocht af met een beetje aardappelzetmeel of arrowroot. Hier maken we straks de dressing mee
Wasabi mayonaise 150 gram mayonaise 1 theelepel wasabi	Wasabi mayonaise Meng de wasabi door de mayonaise en doe in een spuitzak. Leg in de koeling.
Zoetzure komkommer 1 komkommer 100 gram suiker 150 ml water 150 ml azijn	Zoetzure komkommer Snijd de komkommer in lange dunne slierten met de dunschiller. Meng het water met de azijn, suiker en laat hier de komkommerslierten in liggen.
Oosterse uitjes 2 uien 4 eetlepels vocht waar je de tonijn in gepocheerd hebt Olie	Oosterse uitjes Snijd de uien in brunoise (kleine blokjes). Zet deze aan in een beetje olie. Voeg wat pocheervocht van de tonijn hieraan toe en zet het vuur zacht. Laat de uitjes gaar worden in het vocht. Het vuur kan uit wanneer het vocht is opgenomen.
Loempiavel 4 stuks loempiavel 1 ei Sesamzaad zwart en wit	Loempiavel Leg de loempiavellen op een stuk bakpapier. Klop het ei los en smeer de loempiavellen direct hiermee in (anders drogen ze uit) en strooi meteen de sesamzaadjes erop. Bak de loempiavellen in ongeveer 6 minuten in de oven van 170 C.
Sojaboontjes 200 gram sojaboontjes	Sojaboontjes Pel de sojaboontjes en blancheer deze in zout water

<p>Zout</p> <p>Daikon cress voor decoratie</p>	<p>Blancheren: Water aan de kook brengen en dan pas groente toevoegen, zolang koken totdat ze beetbaar zijn.</p> <p>Meng het pocheervocht met druppels citroensap.</p>
--	--

Presentatie:

Per 2 plakjes tonijn een hoopje komkommer en uitjes dresseren daaromheen wasabi mayonaise en dressing (pocheervocht met citroen).

Versieren met cress.

(De foto laat een voorgerecht zien. Als amuse maar een hoopje komkommer met uitjes en 2 plakjes tonijn.)



Langoustine met wasabi

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Langoustines 10 langoustines	Langoustines Pel de langoustines en verwijder het darmkanaaltje. Bewaar de langoustines in de koeling.
Wasabimayonaise Maak 110 gram Japanse mayonaise Mayonaise Wasabi Poeder Sesamolie Sojasaus	Wasabimayonaise Japanse mayonaise: Roer 4 theelepels wasabipoeder met 1 el water glad en voeg dit aan de 4 eetlepels mayonaise toe. Breng op smaak met sesamolie en sojasaus. Doe de mayonaise over in een spuitzak.
Mangosalsa 2 mango's 2 winterwortels Koriander Thaise vissaus Sushi azijn	Mangosalsa Schil de mango's en snijd het vruchtvlees in kleine brunoise (blokjes). Schil de wortels en snijd ze in piepkleine brunoise. Er moet even veel mango als wortel zijn. Roer door elkaar en breng op smaak met zeer fijn gesneden koriandersteeltjes, vissaus en sushi azijn.
Mangogel Mangocoulis Suiker Vissaus Agar-agar	Mangogel Breng mangocoulis aan de kook met agar-agar en laat 2 minuten doorkoken. Breng op smaak met suiker en vissaus. Zet in de koeling tot de gestold is. Doe de gel in de keukenmachine en draai helemaal glad. Doe de gel in een spuitzak.
Gepofte rijst Gepofte rijst Wasabipoeder	Gepofte rijst Doe de gepofte rijst in een bekken en strooi er wat wasabipoeder over. Proef.
Eindbewerking olie 400 gram tempurameel 5 ijsblokjes Shiso purper cress	Eindbewerking Verhit olie in een wok tot zeer heet. Doe ongeveer een derde van het tempurameel in een kom. Doe de rest van de tempurameel met ijsblokjes in een grote kom. Voeg zoveel water toe en roer tot een dunne yoghurt. Pak de langoustines op met een pincet en bedek ze met het droge tempurameel.

	Doop ze vervolgens in het tempurabeslag en laat ze in de olie glijden. Frituur niet teveel langoustines tegelijk. Laat de langoustines uitlekken op keukenpapier.
--	---

Presentatie:

Maak met behulp van een ring een laagje mangosalsa midden op de borden.
Plaats hierop een eetlepel gepofte rijst en een langoustine.
Spuit toefjes mangogel en wasabimayonaise rondom en versier met cress.



Thaise currysoep met vis en schaaldier

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Thaise dressing 1 dl limoensap 50 gram suiker 1 dl sushiazijn 1 dl vissaus 16 ml sesamololie 2 vers citroengras 2 kefirbladen 1 teen knoflook 1 rode chilipeper 10 zwarte peperbolletjes</p> <p>Thaise currysoep 1 ½ eetlepel suiker 1 eetlepel groene currypasta 75 ml Thaise vissaus (Nam Pla) 1 liter kokosroom 75 ml Thaise dressing 5 dl water</p> <p>Gemarineerde groente ½ rode ui ½ komkommer 1 rijpe tomaat 75 gram peultjes</p> <p>wok groente ¼ broccoli ¼ courgette ½ prei ½ rode paprika</p>	<p>Thaise dressing Los de suiker op in het limoensap. Voeg nu de sushiazijn, vissaus en de sesamololie toe en meng goed. Vervolgens het citroengras, de kefir, de knoflook en de chilipeper (zeer) fijnhakken en toevoegen. Kneus vervolgens de tien zwarte peperbolletjes en voeg deze toe aan de dressing. Laat de dressing zo lang mogelijk tegen de kook aan trekken. Zeef de dressing en zet weg.</p> <p>Thaise currysoep Maak een homogeen mengsel van de suiker, groene currypasta en meng dit met de Thaise vissaus. Voeg nu de kokosroom en water toe en meng goed. Voeg als laatste 75 ml van de gemaakte Thaise dressing toe. Proef en voeg zo nodig water toe.</p> <p>Gemarineerde groente Snijd de halve ui in dunne schijfjes. Was de ½ komkommer, verwijder de zaadlijsten en snijd in kleine brunoise (blokjes). Blancheer de tomaat, verwijder de zaadlijsten en zaadjes en velletje, snijd de kwarten in achten. Was en blancheer de peultjes in kokend water en spoel koud met ijswater. Marineer de groenten met 50 ml Thaise dressing. Zet de groente afgedekt weg tot uitserveren.</p> <p>Wok groente Snijd de broccoli in zeer kleine roosjes en blancheer zeer kort. Was de courgette, verwijder de zaadlijst en snijd in blokjes. Was de prei en snijd in niet te dunne ringen, blancheer naar wens. Reinig de halve rode paprika, verwijdere de</p>

<p>75 gram peultjes 125 gram sojascheuten</p> <p>½ winterwortel</p> <p>2 eetlepels sesamzaad</p>	<p>zaadlijsten en snij in lange schijfjes. Rang de peultjes en blancheer kort. Reinig de sojascheuten en spoel af, zet weg tot gebruik. Schil de winterwortel, snijd in blokjes en blancheer beetgaar. Rooster het sesamzaad lichtbruin in een droge pan.</p>
<p>Crème avocado – yuzu ½ avocado</p> <p>10 ml yuzusap 15 ml sesamolie iets koriander naar smaak Peper en zout</p>	<p>Crème van avocado – yuzu Halveer de avocado en haal het vruchtvlees uit de schil. Vermeng het vruchtvlees met het yuzusap, de sesamolie en mix zeer fijn met staafmixer. Breng op smaak met zeer fijngehakte koriander en peper en zout. Bewaar de crème in een spuitzak of flesje tot gebruik.</p>
<p>Gamba's en vis 24 gamba's 600 gram zeewolf 1 teen knoflook ½ cm gember ½ rode chilipeper</p>	<p>Gamba's en vis Verwijder de schaal en darmkanaal van en uit de gamba's. Snijd de zeewolf in 24 stukjes van gelijke grootte en zet afgedekt weg. Snijd de teen knoflook en het stukje gember zeer fijn; reinig de rode peper, verwijder de zaadlijst en de pitje en snijd eveneens fijn.</p>
<p>wok groente 15-30 ml arachideolie Sesamolie Sesamzaad 2 eetlepels Thaise zoete chilisaus</p>	<p>wok groente (vlak voor het serveren) Alle wok groente zeer kort in een wok bakken in een beetje arachideolie en afkruiden met Thaise zoete chilisaus, wat sesamolie en licht gebakken sesamzaadjes.</p>
<p>Gemarineerde groente ¼ bosje verse koriander ¼ bosje verse munt</p>	<p>Gemarineerde groente Kruiden hakken en toevoegen aan de gemarineerde groente.</p>
<p>Gamba's en vis 75 ml druivenpitolie 25 ml Thaise dressing</p>	<p>Gamba's en vis Verwarm de druivenpitolie, voeg de fijngesneden knoflook, verse gember en rode chilipeper toe en fruit aan. Fruit nu de gamba's en voeg daarna de stukjes zeewolf toe. Bak de gamba en zeewolf kort aan, bevochtig met enkele lepels (25 ml circa) van de Thaise dressing en kruid af met munt en koriander.</p>

1 bosje koriander	Maak 10 takjes voor de versiering.
-------------------	------------------------------------

Presentatie:

Dresseer de vis en gamba's gelijkmatig over de klaarstaande warme borden.

Doe dit ook met de wok groente.

Werk af met de gemarineerde groente.

Vervolgens met de crème van avocado en evt. een takje koriander.

Schenk aan tafel voorzichtig de soep in de borden, zodat alle groente en vis blijven liggen.

Varkenswang met zwezerik op oosterse wijze

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Court bouillon ½ ui 1 stengel bleekselderij 1 wortel 1 eetlepel peperkorrels 1 laurierblaadje 1 takje tijm 2 dl witte wijn	Court bouillon Snijd de ui, bleekselderij en wortel grof. Doe ze in een kookpan. Voeg de peperkorrels, snuffje zout, laurierblaadje en tijm toe. Overgiet met 3 dl water, verhit het geheel en laat de court bouillon 15 minuten trekken. Voeg de witte wijn toe. Zeef en zet opzij.
Varkenswangetjes 1 ui 1 teen knoflook ¼ rode peper Rijstolie 5 varkenswangen 1 dl ketjap manis 2,5 dl kalfsfond	Varkenswangetjes Snijd de ui in ringen en de knoflook fijn. Bak de ui, de knoflook en de peper in een snelkookpan in de rijstolie. Voeg de varkenswangen toe en blus met 1 dl ketjap Manis en 2,5 dl kalfsfond en water tot het vlees onder staat. Sluit de pan en laat deze op stoom komen. Gaar de wangetjes in 1 uur gaar. Ontdoe de wangetjes van het vet en vliezen en zet ze koud weg. Zeef de jus en kook deze in tot sausdikte.
Saus 1 dl wortelsap 3 eetlepel gembersiroop 2 takjes koriander 30 gram boter	Saus Zet het wortelsap op met 1 dl van de jus van de varkenswang en voeg de fijngesneden koriander en gembersiroop toe. Laat de saus zachtjes trekken. Monteer op het einde de saus met klontjes ijskoude boter.
Zwezerik 300 gram kalfszwezerik van het hart 50 gr panko 2 eetlepel sesamzaadjes Rijstolie	Zwezerik Spoel de zwezerik goed schoon onder koud stromend water. Pocheer hem in de court bouillon en laat hem hierin afkoelen. Ontvlies de zwezerik en verdeel hem in porties. Breng de stukjes vlees op smaak met peper en zout. Paneer ze in de panko en sesamzaadjes en bak ze krokant in de rijstolie.

<p>Paksoi 5 stuks mini paksoi 2 eetlepels rijstolie 1 theelepel oestersaus 1 theelepel sesamolie</p> <p>Rijstolie</p> <p>1 eetlepel gembersiroop 1 eetlepel ketjap manis 2 takjes koriander</p>	<p>Paksoi Roerbak de paksoi in de hete rijstolie. Blus af met de oestersaus en de sesamolie. Houd warm.</p> <p>Bak de wangetjes langs beide kanten krokant in hete rijstolie. Verwijder de olie en blus af met 1 eetlepel gembersiroop en 1 eetlepel ketjap. Trek de blaadjes van de koriandertakjes.</p>
--	---

Presentatie:

Verdeel de paksoi over het bord en leg er de varkenswangetjes op.
Leg hiernaast de zwezerik.
Garneer met mooie blaadjes paksoi.
Werk af met de saus van de bospeen.
Garneer met blaadjes koriander.



Banaanloempia met matcha-ijs

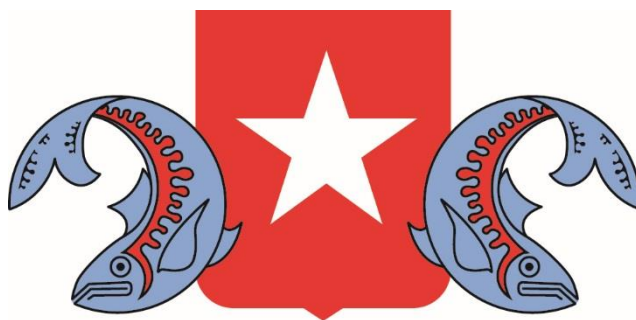
Ingrediënten (voor 15 personen)	Bereidingswijze
Banaan 8 bananen 100 gram suiker 25 gram boter 100 ml slagroom Scheutje rum	Banaan Snijd de bananen in plakken van 1 – 1 ½ cm. Maak een karamel door de suiker met een paar eetlepels water in een pannetje op klein vuur te laten smelten. laat iets afkoelen en roer boter, slagroom en rum erdoor. Bedeck de bananen ermee.
Loempia 15 loempiavellen 8 groene shiso blaadjes Chocolade calllets	Loempia Leg een half blaadje Shiso op een loempiavel. Leg een rijtje banaan op het blaadje en hierop wat calllets chocolade. Maak de randen van het loempiavelletje nat en vouw tot een loempia. Frituur de loempia's bruin en krokant in olie van 180 c. Laat goed uitlekken.
Matcha-ijs 3 eidooiers 200 gram suiker 375 ml melk Stabilisator 100 gram mascapone 100 gram crème fraiche 3 el matcha	Matcha-ijs Klop dooiers met suiker tot wit en luchtig. Verwarm melk en stabilisator tot het begint te koken. Meng dooiers en melk en verhit het mengsel tot 75 c. Koel het mengsel in ijswater tot het koud is. Roer mascarpone, crème fraîche door de crème. Zeef de matcha boven de crème en roer goed door. Draai er ijs van in de ijsmachine.
Passievruchtcoulis 400 gram passievruchtcoulis 100 gram suiker 1 tl Xantana	Passievruchtcoulis Breng de passievruchtcoulis met suiker aan de kook. Voeg de Xantana toe met behulp van de staafmixer. Laat afkoelen.
Honey Cress	

Presentatie

Maak een mooie streep passievruchtcoulis op het bord en leg de loempia en een bolletje ijs er tegenaan.

Versier met blaadjes Cress.





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn en Spijs

maart 2018

Aperitief:

Gris blanc

Gerard Bertrand

land: Frankrijk

gebied: Tautavel

druif: Grenache wit en rood

alc:

kleur: bleek rosé

De wijngaarden zijn ideaal gelegen in de regio Tautavel, tussen de Middellandse Zee en de Pyreneeën, 30 km ten noorden van Perpignan in het zuiden van Frankrijk. Het droge en zonnige terroir zorgt ervoor dat Grenache, de emblematische druivensoort van de Middellandse Zee, zijn beste aroma's tot uitdrukking brengt.

Grenache is de koning van druivensoorten als het gaat om het maken van lichte, pikante, fruitige rosés in moderne stijl.

Grenache onthult al zijn souplesse en kersengeuren. De vijg en soms de cacaokernen, plus de afgeronde sensaties in de mond, maken het een van de grote variëteiten van Zuid-Frankrijk.

De druiven worden met de hand geplukt en direct geperst.

Alle handelingen worden uitgevoerd in een kooldioxide-atmosfeer om de delicate aroma's van de Grenache-druiven te beschermen tot het begin van de fermentatie die wordt uitgevoerd bij lage temperaturen (van 15 tot 18 ° C).

De wijn rijpt enkele weken op de fijne droesem alvorens te bottelen.

Kleur:

Een originele rosé met een zeer bleek-roze kleur plus grijze en witachtige tinten.

Geur: Het boeket onthult heerlijke rode bessengeuren.

Smaak: Een lichte sprankeling in de mond geeft de wijn al zijn frisheid en brengt de vrucht ten volle tot uiting.

De elegante afwerking is aangenaam fris en mineraal.

Amuse:**Tataki van tonijn****Hofmann**

Land: Duitsland

Sauvignon Blanc Laurenzikapelle

gebied:Rheinhessen

St Laurenzikapelle Lage

Druif: Sauvignon Blanc

Kleur: wit

Jurgen Hofmann heeft op zijn reizen door Australië en Nieuw Zeeland de Sauvignon Blanc druif in zijn hart gesloten.

Terug in Duitsland heeft hij de druif Sauvignon Blanc geplant op de Sankt Laurenzikapelle Lage.

De palmboom op het etiket heeft een speciale betekenis: allereerst het exotische van de wijn en op de tweede plaats als symbool voor de Laurenzikirche die gebouwd is ter nagedachtenis aan de Christelijke martelaren en waarbij de palmtak een Ikonografisch symbool is.

Kleur: bleekgeel

Geur: de geur van kruisbessen, vers gras, limoenen en tropische vruchten stuiven uit het glas.

Smaak: exotisch fruit; kruisbessen; citrusvruchten en papajavruucht, een heerlijke minerale lange afdronk.

Voorgerechten**Langoustine met wasabi****Groen currysoep****Chateau de Raousset****Beaujolais Village Blanc**

Land: Frankrijk

gebied: Beaujolais Blanc village

Druif: Chardonnay

Kleur: wit

Chateau de Raousset ligt in de gemeente Chirouble in de streek Bourgogne, Beaujolais.

De regionale benaming "Beaujolais Villages Blanc" werd in 1937 geboren, op de terroirs in het uiterste noorden van de wijngaard, op de grens van de Mâconnais en ten zuidwesten van Villefranche.

Gemaakt van de Chardonnay-druivensoort en geen zwarte gamay met wit sap, is de Beaujolais-Villages Blanc een zeldzame wijn.

De vinificatie is heel anders dan die van de rode wijnen: de druiven worden geperst zodra ze in de kelder aankomen. De gisting duurt ongeveer vijftien dagen. Deze wijnen zijn de parel van de wijngaard.

Kleur: bleekgeel

Geur: bloemig, vers fruit zoals perziken en citrusvruchten

Smaak: een uitgebalanceerde evenwicht van zuren en frisheid en fruit.

Hoofdgerecht:**Varkenswang met zwezerik op Oosterse wijze****Tohu Pinot Noir**

Land: Nieuw Zeeland

Gebied:Awatere Valley Marlborough

Druif: Pinot noir

Alc: 13,5 %

Kleur: rood

Voor de wijnen van Tohu gaat u naar de Awatere en Waihopai Valleys in Marlborough, het epicentrum van de Nieuw-Zeelandse wijnbouw.

Wat Tohu zo bijzonder maakt, is dat het als producent van veelvuldig bekroonde wijnen eigendom is van drie Maori Organisaties die de oorspronkelijke bevolking van Nieuw-Zeeland vertegenwoordigen. Dat is een unieke situatie.

De naam Tohu komt uit de taal van de Maori's en betekent symbool of teken. Tohu staat symbool voor de bijzondere band die de Maori's hebben met de natuur. En daarmee dus ook met het Terroir.

Als het Nieuw-Zeelandse 'clean and green' ergens opgaat dan is het wel hier.

Kleur: helder rood

Geur: kers, pruim en lichtelijk bloemig

Smaak: rijp rood fruit, kruidigheid, geïntegreerd hout en zachte tannines
lange en elegante afdronk

Dessert:**Bananenloempia met matcha ijs****Moscatel de Setubal**

land: Portugal

gebied: Setubal

Druif: Moscatel de Setubal

Alc: 17,5 %

kleur: oranje

Het gebied Setúbal, dat een D.O.C. heeft ligt vlak bij de havenplaats Setúbal aan de Atlantische kust. We vinden Setúbal in de wijnregio Terras de Sado.

Druivensoort:

In Setúbal kennen we de Moscatel de Setúbal of Moscatel Branco (Muscat d'Alexandrië), de Moscatel Roxo (de blauwe variant) en de Moscatel de Douro (kleiner en minder blauw). Voor de gewone Moscatel de Setúbal wordt de Moscatel Branco het meest gebruikt, voor de bijzondere soorten wordt de Moscatel Roxo veel aangewend.

Moscatel de Setubal is een versterkte wijn, dat wil zeggen dat tijdens de gisting op het moment dat het gewenste minimale zoekgehalte is bereikt de gisting wordt gestopt door toevoeging van wijnalcohol. Tot een totaal van 17-18% alcohol wordt er toegevoegd.

De Moscatel de Setúbal is de meest geproduceerde dessertwijn. Hij is er met en zonder jaartal. De Moscatel Roxo is vrijwel altijd oud, vaak 20 jaar of meer.

Oudere Moscatels zijn vaak kostbaar, Geen wonder, want ze hebben vaak erg lang op vat gelegen en daardoor is veel van het heerlijke vocht verdampt.

Kleur: oranje kleur met een licht bruine schakering

Geur: sinaasappelmarmelade, noten, rozijnen

Smaak: geconcentreerd van smaak, met citrusfruit, zoet, honing, thee. prachtig evenwicht tussen zuur en zoet met een lange afdronk.

