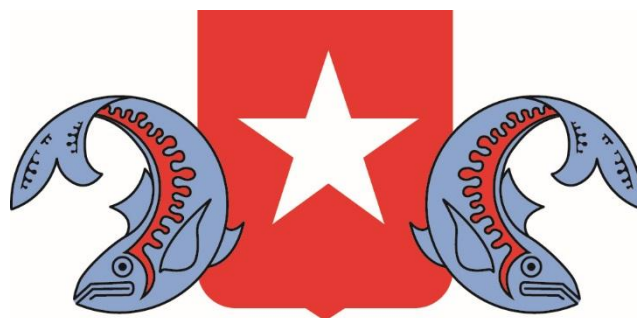




CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu februari 2026

Kreukels, bleekselderij, lavas

Zeeuwse bloemkool

Rund koffie banana

Beef Wellington

Avocado ijs, kokos, koffie

Met dank aan Cuisine Culinaire Almere

Kreukels, bleekselderij, lavas

CCN Almere

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Bleekselderij 5 brede stengels bleekselderij 100 ml water 3,5 g zout	Bleekselderij Schil de stengels bleekselderij en zorg dat alle draden weg zijn. Bewaar de afsnijdsels voor de kreukels. Halveer de stengels, in stukken van 10 cm lang en doe samen met water en zout in een vacuümzak en gaar sous-vide 40 minuten op 83°C Haal de batonnets eruit en laat droog afkoelen. Bewaar het kookvocht voor de kreukels
Kreukels(alikruiken) 1 bos lavas Selderij afsnijdsels 5 g zwarte penja peper 2 knopjes foelie 2 sjalotten 2 tn knoflook 1 kg alikruiken	Kreukels (alikuiken) Haal de blaadjes van de lavas, houd blaadjes en stelen apart. Maak een bouillon van het restant kookvocht van selderij, voeg hierbij 500 ml water, de lavasstelen, bleekselderij afsnijdsels, penja peper, foelie, sjalotten (fijn gesneden), knoflook. Breng tegen de kook aan en laat 10 minuten trekken. Was de kreukels(alikruiken) zeer goed en voeg toe aan de bouillon. Laat 6-8 minuten koken. Giet af in een ruim vergiet en laat afkoelen. Peuter met een speld de kreukels uit hun huisje
Lavascrème Lavasolie: 150 ml koolzaadolie 2 eieren 100 g yoghurt Selderijzout Peper	Lavascrème Lavasolie: Bewaar 10 blaadjes lavas voor de presentatie Doe de rest van de blaadjes met de koolzaadolie in thermomix stand 5 op 80°C voor 6-8 minuten. (controleer of het fijn genoeg is) Niet thermomix: Doe de blaadjes in blender en blender fijn. Giet door een fijne zeef en laat uitlekken Lavascrème Splits de eieren. Je hebt 30 g eiwit nodig Roer de eiwitten los, vermeng met de yoghurt en roer de lavasolie er door heen. Breng hoog op smaak met selderijzout en gemalen witte peper.

Isi patronen	Doe (via fijn zeef) over in een Isi fles en belucht met 2 of 3 patronen.
Peterseliewortel 250 g peterseliewortel Sansa olijfolie	Peterseliewortel Snijd 20 plakken (evt in de lengte) peterseliewortel op 2 mm. Droog in de oven op 90°C (ongeveer 20 minuten) Snijd de rest van de wortel in een fijne brunoise Bak de brunoise in sansa olijfolie totdat deze krokant is.
Serveren	Serveren Droog de batonnets goed af Plaats ze op een bord en verdeel de kreukels op de selderij Spuut de crème over de kreukels en garneer met kleine blaadjes lavas, peterseliewortel en borage cress
Borage cress	



Zeeuwse bloemkool

CCN Almere

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Linzen 50 g Beluga linzen Gemalen komijn Gemalen venkelpoeder Zout Zonnebloemolie Bitterbal van oesterzwam 400 ml paddenstoelenbouillon 1 sjalot 2 tn knoflook 150 g oesterzwam 5 takjes tijm 30 g boter 60 g boter 75 g bloem	Linzen Kook de linzen volgens aanwijzing op verpakking Giet de linzen af in een zeef en dep droog. Verhit voldoende zonnebloemolie in een ijzeren koekenpan en frituur de linzen (max 2 minuten, controleren) Giet de linzen af in een zeef en laat afleken en afkoelen op keukenpapier. Meng de linzen vervolgens met wat komijnpoeder, venkelpoeder en zet weg. Bitterbal van oesterzwam Zet 500 ml water op met een blokje paddenstoelenbouillon. Snipper de sjalot en rasp de knoflook. Snijd de oesterzwammen in kleine stukjes en rits de blaadjes van de tijm Verhit 30 g boter in een koekenpan en fruit daarin de sjalotjes, knoflook op laag vuur voor zo'n 5-10 minuten, tot de sjalotten glazig zijn. Zet het vuur iets hoger en voeg de stukjes oesterzwammen en tijmblaadjes toe. Breng op smaak met wat peper en zout en bak de paddenstoelen 5-10 minuten tot ze zacht zijn. Haal de pan van het vuur en zet opzij. Verwarm in een andere pan 60 gram boter tot deze gesmolten is. Voeg de bloem toe en bak deze op middelhoog vuur al roerend ongeveer 2 minuten mee. Voeg 1/3 van de paddenstoelenbouillon toe en roer tot een gladde massa. Voeg vervolgens de rest van de bouillon in delen toe, roer daarbij het mengsel tussendoor glad.

	Laat het mengsel aan de kook komen en laat de ragout al roerend nog enkele minuten koken. Voeg tot slot de gebakken oesterzwammen toe en roer goed door. Haal de pan van het vuur
3 blaadjes gelatine	Roer de in koud water geweekte gelatineblaadjes door de ragout
3 eieren 30 ml slagroom	Splits 3 eieren Klop de eidooiers los met de slagroom roer dit door de ragout Breng de paddenstoelenragout goed op smaak met zout en peper en proef tussendoor. Stort de massa in een diepe platte schaal, dek af met plasticfolie en laat de ragout afkoelen en opstijven in de koelkast (mag ook in vriezer)
2 eieren 60 ml water Eetlepel bloem	Klop de overgebleven eiwitten plus de 2 overige eieren met water los met een eetlepel bloem Vorm ballen van ongeveer 20 gram per stuk van de afgekoelde ragout
40 g paneermeel Panko Peper en zout	Rol de ragout door het fijne paneermeel, daarna door het eiwitmengsel en vervolgens door het grove paneermeel Laat de bitterbal minimaal 30 minuten rusten in de koelkast voordat je ze gaat frituren.
Frituurolie	Frituur ze op 180°C
Bloemkool 1-2 bloemkolen Zonnebloemolie Peper en zout	Bloemkool Verwarm de oven voor op 220°C Maak de bloemkolen schoon door de bladeren en de stronk te verwijderen en snijd 10 grote rozen van ongeveer 3 cm uit de bloemkool. Reserveer de bladeren en stronk van 1 bloemkool voor de crème. Rasp de rest 1 bloemkool rauw tot bloemkoolrijst Leg de rozen in een ovenschaal en besprenkel ze met zonnebloemolie Strooi er wat peper en zout overheen en schuif de ovenschaal in de oven (20 minuten)

Bloemkoolcrème Afsnijdsels van 1 bloemkool 45 ml melk Peper en zout Nootmuskaat Botersaus Beurre noisette 100 g roomboter 10 ml room 100 ml melk 50 ml water 20 g allesbinder Serveren Enoki bundelzwammen Gasbrander Bloemkoolrijst	Daarna kun je de bak in de warmhoudkast warm houden. Bloemkoolcrème Snijd de rest van 1 bloemkool, ook de stelen en de bladen, in gelijke stukken en spoel schoon. Kook daarna gaar in ruim kokend water met een snuf zout. Giet af en plaats de gare bloemkool in de themomix Voeg de melk toe met de kruiden en mix tot een gladde crème (ongeveer 1 minuut, stand 9) Bewaar de crème in een afgedekte pan in warmhoudkast. Botersaus Beurre noisette Zet de steelpan op laag vuur en doe hierin de boter. Laat het zeker 30 minuten zachtjes bruin worden. Roer de boter regelmatig door Wanneer de boter licht bruin is en nootachtig ruikt, schenk je de heldere boter door een bolzeef in een andere pan. Voeg hier de room, melk en 50 ml water aan toe en breng op smaak met peper en zout. Breng vervolgens de saus aan de kook en bind deze met de allesbinder. Serveren Neem warme grote platte borden en leg een schepje van de warme bloemkoolcrème in het midden van het bord. Leg hier de warme gepofte bloemkoolroos en de bitterbal op en schep royaal de botersaus over de bloemkool heen. Leg de enokibundelzwammen op een plaat en brand ze af met de gasbrander Leg nu stukjes enoki bundelzwam bij de bitterbal Maak het geheel af door de bloemkoolrijst en de krokante linzen eroverheen te strooien.
--	---



Diamanthaas, koffie, banaanpuree

CCN Almere

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Banaan puree 2 bananen 30 g suiker 250 ml water 50 ml room	Banaan puree Pel en snijd de bananen in stukjes Los de suiker op in het water Kook de banaanstukjes ca 10 minuten Pureer het geheel en voeg de room toe Laat nog 3 minuten zachtjes koken Wrijf door een fijne zeef en laat afkoelen Doe de afgekoelde puree in een spuitzakje
Kaantjes 150 g aardappel 100 g koolzaadolie Maldon zout	Kaantjes Schil de aardappelen en snijd tot fijne brunoise Was het zetmeel van de aardappel en dep ze weer droog Bak de aardappel-brunoise in de koolzaadolie goudbruin. Laat ze uitlekken op een zeef en zout lichtjes met wat gekneusd Maldon zout
Runderhaas 600 g diamanthaas 2 cupjes Nespresso of gemalen espressokoffie 100 g koolzaadolie Culinaire Alu folie Huishoudfolie	Runderhaas Verwarm de oven voor op 140°C Maal de gemalen koffie nog fijner tot poeder. Wrijf de diamanthaas in met peper en zout en rol door de fijne koffiopoeder. Schroeï de diamanthaas dicht in de hete koolzaadolie-Culinaire, bak verder af in de oven tot een kernthermometer van 52°C Wikkel in alufolie en laat 30 minuten rusten Wikkel in plasticfolie en koel terug in de koelkast
Koffie gel 250 ml koffie 5 g agar agar 30 g agave siroop 25 g cacao poeder 1 pompje vanille extract Zout	Koffie gel Voeg alle ingrediënten tezamen en laat deze 2 minuten zachtjes door koken. Giet uit in een brede bak en laat volledig afkoelen. Pureer de uitgeharde koffiegelei met de staafmixer. Wrijf door een fijne zeef en bewaar in een spuitzakje.
Koffie tuille 50 g boter 50 g bloem 50 g suiker 50 g eiwit	Koffie tuille Smelt de boter in een pannetje maar laat niet te warm worden. Meng de bloem met de poedersuiker en oploskoffie Voeg het eiwit toe en meng tot een gladde massa

1 st oploskoffie	Voeg langzaam de boter erbij en draai glad Smeer de massa op het gewenste siliconenmatje van takjes Bak 8-10 minuten af in de oven van 160°C Indien gewenst kun je de tulle een vorm geven als ze direct uit de oven komen. Bv op een ijzerenbuis leggen en volledig laten afkoelen. Bewaar vocht vrij in een goed afgesloten bak.
Serveren	Serveren Snijd de diamanthaas als carpaccio en leg breed uit op een groot rond bord Zet enkele toefjes bananenpuree en koffiegel Strooi er wat kaantjes over het geheel als garnering.
Bieslook	Steek wat bieslooksprietjes in de bananenpuree



Beef Wellington, aardpeer, peer

CCN Almere

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Beef Wellington 1 kg filet mignon Zout en peper Sansa olijfolie 30 g roomboter 1 tak rozemarijn 2 rode uien 2 t knoflook 1 kg gemengde champignons 70 g roomboter Sensa olijfolie 2 takken rozemarijn 9 ml worcerstersaus 100 g broodkruimels 4 grote vellen bladerdeeg 1 ei Peper en zout Eigeel Jus met cantharellen 70 g boter 2 uien	Beef Wellington Snijd de filet i 2 gelijke stukken Verhit een koekenpan op hoog vuur Wrijf zout en peper op de filet Doe een scheutje olijfolie in de hete pan en samen met de filet, 30 g boter en 1 tak rozemarijn Schroei het vlees aan in 2 minuten, draai regelmatig en haal uit de pan Snijd de ui en knoflook fijn Maak de champignons schoon en snijd deze ook fijn. Doe de ui, knoflook en champignons in de pan met de resterende boter en een scheutje olijfolie Haal de rozemarijn van 2 takken en laat meebakken totdat deze zacht zijn Voeg de Worcerstersaus in de pan en laat enkele minuten meekoken Haal van het vuur en laat de massa afkoelen. Snijd de massa tot een gelijke consistentie Breng op smaak met peper en zout en voeg de broodkruimels toe. Verhit de oven voor op 210°C Rol het deeg uit, zodanig dat er 1 filet in kan Smeer het champignonmengsel op het deeg, maar laat de randen vrij. Klop een ei en smeer de randen van het deeg in. Leg de filet op het mengsel en vouw het deeg dicht. Leg de pakketjes op een bakplaat, met bakpapier, en smeer in met eigeel. Zet in de oven voor op ongeveer 30 minuten (kerntemperatuur 55°C) Als het deeg mooi bruin is, haal je uit de oven Laat rusten tot serveren. Jus met de cantaherellen Smelt 15 g boter in een pan en fruit de ui en knoflook zachtjes totdat ze glazig is.

2 t knoflook 750 ml runderfond 500 ml rode wijn 6 takjes tijm 300 g cantharellen 20 g boter 2 bosuitjes 20 g platte peterselie 150 g koude boter Peper en zout Bimi 500 g bimi Olijfolie Peper en zout Gedroogde peer 2 doyenne de comice peren Aardperen 3 aardperen Maldon zout Frituurolie Serveren	Schenk de wijn en de fond erbij. Leg de takjes tijm erin. Kook het vocht op matig vuur totdat er nog 1/3 over is. Veeg de cantharellen schoon en snijd een klein stukje van de voetjes weg. Smelt 20 g boter in een hapjespan en bak de cantharellen op matig vuur in 4 minuten mooi bruin en gaar. Snijd de bosui in heel fijne ringetjes en hak de peterselie Haal de pan van het vuur af, zeef de saus. Monteer de saus met koude boter Voeg de bosui, cantharellen en peterselie toe Breng op smaak met peper en zout. Bimi Blancheer de bimi in kokend water Koel terug op ijswater. Grill ze kort voor serveren in de grillpan met wat olie. Breng op smaak Gedroogde peer Was de peer, snijd doormidden en maak op mandoline flinterdunne plakjes. (vanuit het midden zodat je de hele peer hebt) Dep de peer droog en leg deze te drogen in een warme oven op 90°C Aardpeer Was de aardpeer Snijd doormidden en maak op de mandoline heel dunne plakjes (vanuit het midden zodat je de hele aardpeer hebt) Frituur de plakjes en zout licht na. Serveren Snijd de Beef Wellington in tranches en leg op een bord Lepel de saus met de cantharellen om de ingrediënten en garneer met de gedroogde peer, aardpeer en bimi
---	---



Avocado ijs, kokos, koffie

CCN Almere

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Koffie tuille 70 g boter 2 eiwit 100 g bruine basterdsuiker 3,5 g poederkoffie 65 g bloem	Koffie tuille Verwarm de oven voor op 170°C Meng alle ingrediënten tot een samenhangend deeg Bak de kletsoppen in 10-12 minuten. Of bak in siliconenmatje een koekje
Sorbet van avocado 2 avocado 300 ml water ½ limoen, sap en rasp 50 g pro sorbet 70 g suiker 3 g zout	Sorbet van avocado Rasp de ½ limoen en pers uit. Draai alle ingrediënten samen glad in de blender Draai er een sorbet van in de ijsmachine.
Panna cotta van kokos 200 ml kokosroom 25 g suiker 100 ml slagroom 4 g gelatine	Panna cotta van kokos Verwarm de kokosroom met de suiker en laat voor de helft inkoken Voeg de slagroom toe en breng weer aan de kook. Week de gelatine in koud water. Los de gelatine in het warme kokosmengsel op en laat afkoelen. Stort in een halve bol vorm en laat stevig worden in de koeling.
Ganache met koffie en chocolade 75 ml slagroom 7 ml water 40 g roomboter 40 g glucosestroop 3,5 g poederkoffie 150 g chocolade puur 150 g witte chocolade	Ganache met koffie en chocolade Breng de room, water, roomboter, glucosestroop en koffiëpoeder aan de kook. Haal de kookpan van de warmtebron en roer de chocolade er doorheen tot een gladde massa Giet de ganache uit in een kader of een plaat bedekt met vetvrijpapier. Laat deze stevig worden
Citrusgel 60 g citroencoulis 45 g limoencoulis 30 g mandarijncoulis 15 ml sushi azijn 75 g suiker	Citrusgel Breng de citroen-, limoen- en mandarijncouillis, sushiëzijn, suiker en water samen aan de kook. Voeg dan tegelijk de agar agar en citras toe Kook al roerend 3 minuten door en stort vervolgens in een gastronormbak

75 ml water 5 g agar agar 1 g citras Spongecake van pistache 137 g suiker 275 g pistachenoten 330 g eiwit 44 g tempurabloem Kartonnen bekers Zoete avocadocrème 1 avocado 50 ml water 16 g glucose 32 g suiker 0,6 g citroenzuurpoeder 0,5 g zout Serveren viooltjes	Laat zo lang mogelijk geleren in de koeling Draai tot een gladde gel in de thermoblender. Bewaar in een spuitflesje of spuitzak. Spongecake van pistache Draai de suiker en de pistache glad in een blender Voeg het eiwit en de tempurabloem toe en draai deze glad. Prik gaatjes in de onderkant van de kartonnen bekertjes Zeef het mengsel en giet het in de sifon, belucht met twee patronen. Schud goed en spuit de massa in kartonnen bekertjes Spuit de bekertjes maximaal voor 30 % vol, want ze gaan flink souffleren. Gaar ze direct voor 70 seconden op vol vermogen in de magnetron. Laat de cake op zijn kop afkoelen en haal deze uit de bekertjes door de bekertjes kapot te knippen. Zoete avocadocrème Breng water aan de kook Doe alle ingrediënten in de blender, voeg het kokende water toe en draai glad op stand 10 Wrijf het mengsel door een fijne zeef Bewaar koel in een spuitfles Serveren Leg een bolletje avocado sorbet op het bord Daarnaast een quenelle van de koffieganache Plaats de pannacotta erbij Leg de spongecake van pistache ernaast Maak de opmaak af met dotjes zoete avocadocrème en citrusgel Plaats de tulle erbij
--	--



Menu februari 2026
Cuisine Culinaire Maastricht



Wijn & Spijs februari 2026

Kreukels, bleekselderij, lavas

Wijn:

Odé d'Aydie – AOP Pacherenc du Vic Bilh

Zeeuwse bloemkool

Wijn:

Le Grand Bois Wooded Viognier

Rund koffie banaan

Wijn:

Onix Clàssic DOQ Priorat

Beef Wellington

Wijn:

El Esteco Altimus Gran Vino MMXVII

Avocado ijs, kokos, koffie

Wijn:

Maury AOP – Maison Latour Lavail

Kreukels, bleekselderij, lavas

Wijn:

Odé d'Aydie – AOP Pacherenc du Vic Bilh

Herkomst: Sud-Ouest, Frankrijk

Druif: 60% Petit Manseng, 40% Gros Manseng

Jaar: 2023

Wijnomschrijving: De druiven komen van 15–20 jaar oude stokken op klei- en rolkeibodems met zuidwestelijke ligging. Handmatige oogst en zachte persing gevolgd door fermentatie bij lage temperatuur. De wijn rijpt zes maanden deels op vat en deels op tank met regelmatige bâtonnage.

De kleur is goudgeel met zilveren reflecties. In de neus citrus, grapefruit, honing en subtiele vanille. De smaak is zacht en levendig met frisse zuren en een lange aromatische afdrank met tonen van bittere amandel. Een gestructureerde droge witte wijn die uitstekend past als aperitief of bij zeevruchten en vis.



Zeeuwse bloemkool

Wijn:

Le Grand Bois Wooded Viognier

Herkomst: Languedoc-Roussillon, Frankrijk

Druif: 100% Viognier

Jaar:

Wijnschrijving: Gedeeltelijke houtrijping geeft structuur en aromatische complexiteit. Helder goudgeel van kleur. In de neus abrikoos, perzik, bloesem, mango en ananas met subtiele vanille- en toasttonen. De smaak is vol en rond met rijp geel fruit, romigheid en zachte zuren voor balans. Romige afdronk. Past goed bij romige visgerechten en gevogelte.



Rund koffie banaan
Wijn:
Ònix Clàssic DOQ Priorat

Herkomst:	Priorat, Catalonië, Spanje
Druif:	Garnacha en Cariñena
Jaar:	2022
Wijnschrijving:	Afkomstig van oude stokken op leisteenbodems. Handmatige oogst en vergisting in roestvrijstaal zonder hout om het fruit te behouden.

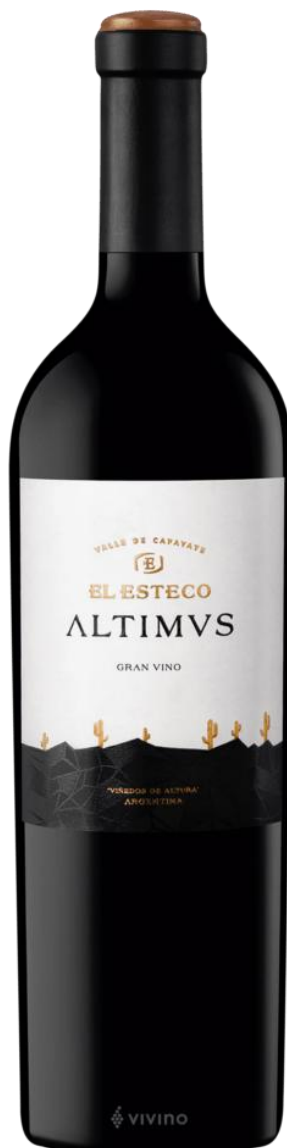


Diep robijnrood van kleur. In de neus zwarte kers, braam en peperige kruidigheid. De smaak is sappig en fruitgedreven met rijpe tannines en frisse zuren. Kruidige, middellange afdronk.

Beef Wellington
Wijn:
El Esteco Altimus Gran Vino MMXVII

Herkomst:	Calchaquí Valley, Salta, Argentinië
Druif:	55% Cabernet Sauvignon, 35% Malbec, 10% Cabernet Franc
Jaar:	2017
Wijnschrijving:	Hooggelegen wijngaarden op ±1700 m. Elke druif apart gevinifieerd en 12 maanden gerijpt op nieuwe Franse eik.

Diep robijnrood. In de neus cassis, zwarte bessen, munt en specerijen met houttonen. Krachtig en geconcentreerd in de mond met rijpe tannines en frisse structuur. Lange kruidige afdronk. Ideaal bij rood vlees en wild.



Avocado ijs, kokos, koffie

Wijn:

Maury AOP – Maison Latour Lavail

Herkomst: Roussillon, Frankrijk

Druif: 100% Grenache Noir

Jaar: 2023

Wijnschrijving: Vin Doux Naturel waarbij de gisting wordt gestopt door mutage zodat restsuiker behouden blijft. Rijpt circa 12 maanden op hout.

Diep robijnrood van kleur. In de neus braam, vijg, gedroogd fruit en cacao. Vol en zoet in de mond met zachte tannines en frisse zuren. Lange warme afdronk. Perfect bij chocolade en blauwschimmelkazen.

