

CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

## **Menu april 2026**

**Parmezaans soepje**

**Garnalencocktail 2.0**

Myrima Minne

**Gelakte meerval, pico de gallo**

Jan Boeren Le cuisinier

**Sous vide gegaarde lamsfilet met blauwe kaas**

Michel der Gaspard

**Aperol fizz**

Michel Baltzer

## Parmezaans soepje

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Soep</b> 240 g Parmezaanse kaas ½ citroen 600 ml groentebouillon 200 ml room Olijfolie 100 g crème fraîche          Olijfolie Peper en zout	<b>Soep</b> Snijd de Parmezaanse kaas in stukjes en maal fijn met citroenrasp in blender. Breng de groentebouillon aan de kook. Doe de room erbij en een flinke scheut olijfolie. Doe de crème fraîche erbij. Gooi de kaas bij de bouillon. Verwarm het tot de kaas is opgelost. Zet de staafmixer erin en zeef de massa. De soep niet meer laten koken.  Laat afkoelen  Schuim de soep even op met de staafmixer. Geef een scheutje goede olijfolie erin Maak op smaak met peper en zout.
<b>Bladerdeegstengels</b>  3 vellen bladerdeeg    1 ei Sesamzaadjes wit en/of zwart	<b>Bladerdeegstengels.</b> Verwarm de oven voor op 200°C Laat het bladerdeeg ontdooien. Snijd het bladerdeeg in lange stroken. Leg de stroken op een bakplaat met bakpapier. Smeer ze in met eigeel Bestrooi met sesamzaadjes wit of zwart Bak ze goudbruin in de oven.  Mogelijke andere toppings: pesto, grof zeezout, kaas, Zaden of gehakte noten.  <b>Serveren</b> Doe de soep in een klein kopje of kommetje Leg een stengel op het kommetje



## Garnalencocktail 2.0

Myriam Minne

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Garnalencocktail</b> 8 blaadjes gelatine	<b>Garnalencocktail</b> Week 8 blaadjes gelatine los van elkaar in ijskoud water
4 kropsla	Pluk de kropsla en houd enkele van de mooiste blaadjes uit het hart achter. Snijd de rest van sla grof
2 sjalotje Olijfolie	Snipper de sjalot en fruit aan in een scheutje olijfolie. Voeg de gesneden kropsla toe en laat smoren tot de sla geslonken is. Neem direct van het vuur en koel terug in de koelkast.
Peper en zout ½ citroen	Pureer de sla in de blender en wrijf door een fijne zeef. Weeg 200 g van deze puree af en breng op smaak met peper en zout, citroensap en -rasp.
400 g zure room	Verwarm een lepel van de zure room in een steelpan en los er 1 deel van de geweekte gelatine in op. Meng met de puree van de kropsla en laat afkoelen. Meng er dan voorzichtig de rest van de zure room doorheen.
8 blaadjes gelatine	Week de blaadjes gelatine in ruim koud water. Maak de kreeftenfond met de instant kreeftenbouillon. 30 ml op 1 liter water.
8 dl kreeftenfond 2 el tomatenpuree	Verwarm een klein gedeelte van de kreeftenfond met de tomatenpuree en los er de rest van de gelatine in op. Meng met de rest van de fond en laat afkoelen.  Schenk een dun laagje van de kropslamousse in 4 cocktailglazen en plaats in de vriezer. Giet er, zodra het opgesteven is, een laagje kreeftengelei op en laat ook weer opstijven in de vriezer. Maak op deze manier mooie laagjes in de glazen tot alles gebruikt is. Plaats niet meer in de vriezer. Maar laat in de koelkast op temperatuur komen.

<p>30 kerstomaatjes 1 citroen Scheutje olijfolie Vergemalen peper Zout</p> <p><b>Koraaltuille</b> 120 g boter 100 g bloem 100 g eiwit</p> <p>Rode kleurstof</p> <p><b>Serveren</b></p> <p>400 g grijze garnalen</p>	<p>Snijd de kerstomaatjes met een vlijmscherp met kruiselings in.</p> <p>Frituur de tomaatjes in hete olie tot het velletje loslaat en schep direct uit de olie. Kruid met zout en peper en laat uitlekken op keukenpapier.</p> <p><b>Koraaltuille</b> Klaar de boter of neem geklaarde boter Klop het eiwit los Zeef de bloem erdoor Roer vervolgens de geklaarde boter erdoor Voeg 1-2 druppels kleurstof toe en klop krachtig er doorheen.</p> <p>Breng het beslag op smaak met zout en peper</p> <p>Smeer het beslag in kleien rondjes op een siliconenmatje. Of in siliconenvorm Bak de tuelles op 180°C goud bruin.</p> <p><b>Serveren</b> Maak de achtergehouden blaadjes kropsla lichtjes aan met olijfolie en dresseer in het glas met de gepofte kerstomaatjes Dresseer de garnalen heel strak op de rand van het glas Vanzelfsprekend kun je ze ook in het midden van het glas dressereren. Steek er tenslotte een koraaltuille in en serveer onmiddellijk.</p>
---	--



Menu April 2026  
Cuisine Culinaire Maastricht

# Gelakte meerval, pico de gallo, gebrande avocado, Avocado Jalapeño-yoghurtsaus, crumble van nacho en kaas

Le cuisinier Jan Boeren

<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereidingswijze</b>
(voor 10 personen)	
<b>Pico de gallo 1</b> 3 grote volrijpe tomaten 1 rode ui ½ komkommer 1 teentje knoflook 1 Spaanse peper rood 1 Jalapeño peper groen	<b>Pico de gallo 1</b> Snijd de tomaat, rode ui en komkommer in brunoise. Gebruik ook de schil, zaadlijsten en zaden.  Rasp de knoflook De Spaanse peper en Jalapeño zeer fijne brunoise met of zonder zaadlijsten naar eigen keuze.
1 limoen	Breng op smaak met limoenrasp en sap.
<b>Avocado-Jalapeño yoghurtsaus</b> 1 rijpe avocado 200 ml pak volle Boeren yoghurt Den Eelder 2 jalapeño pepers groen	<b>Avocado-Jalapeño yoghurtsaus</b>  Vijzel de jalapeño tot pulp. Doe met de yoghurt en het vruchtvlees van de avocado in een blender en blender glad. Breng op smaak met peper en zout.
<b>Meerval / Claresse</b> 100 ml Sojasaus (kikkoman groen) 100 g Suiker 100 ml Azijn	<b>Meerval / claresse</b> Maak een marinade van gelijke delen sojasaus, azijn, suiker en laat de suiker goed oplossen.
Meervalfilets 80 g p.p. Druivenpitolie	Portioneer de meerval Bak fel aan in olie op de velkant. Zodra de vis voor de helft opaalkleurig is, zet van het vuur en giet de marinade erbij. Laat enkele minuten staan. Haal de vis uit de pan en kook de marinade in tot een stroperige lak.
Chipotle peper	Bewaar de lak voor het serveren Breng op smaak met chipotle.
<b>Crumble van nacho en kaas</b> 1/3 zakje nacho's (voor een bakplaat vol) Geraspte oude kaas	<b>Crumble van nacho en kaas</b>  Breek de nacho's grof in stukjes en spreid op een siliconenmat op een ovenbakblik. Bestrooi met oude kaas. Bak af in de oven op 170°C tot goudbruin.  Haal uit de oven en laat afkoelen.

<p><b>Pico de gallo vervolg</b> koriander blad en steel</p> <p><b>Meerval</b></p> <p><b>Serveren</b> 2 – 3 Avocado</p>	<p><b>Pico de gallo vervolg</b> Snijd de korianderblad vrij grof en de koriandersteeltjes zeer fijn en voeg à la minute bij de salade pico de gallo Serveer direct.</p> <p><b>Meerval</b> Verwarm de lak en wentel de stukjes vis hier in zodat de vis helemaal gecoat is. Serveer direct.</p> <p><b>Serveren</b> Gebruik een kombord en een grote steker. Vul de steker met een laagje pico de gallo Leg daarop twee schijven avocado Leg daarop de vis. Bestrooi het geheel met wat nacho-crumble Giet aan tafel wat yoghurtsaus om de creatie.</p>
--	---

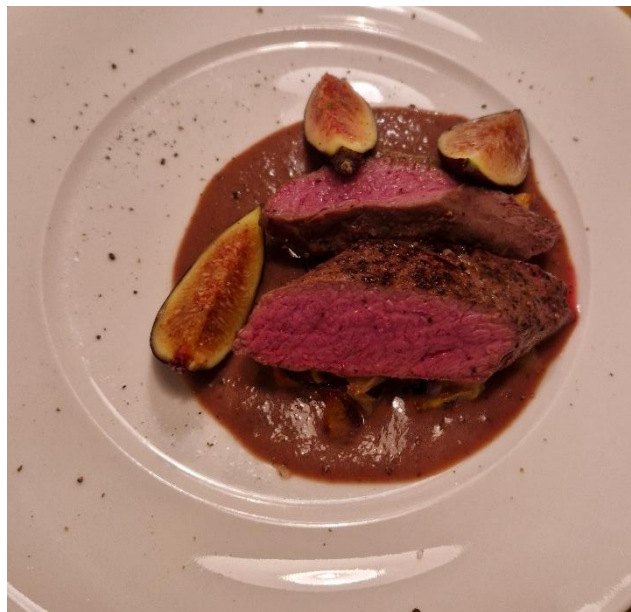


# Sous vide gegaarde lamsfilet met blauwe kaas en wortels

Michel der Gaspard

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Lamsfilet</b> 1 kg lamsfilet Versgemalen zwarte peper  100 g boter  Paar takjes verse tijm Paar takjes rozemarijn 2 teentjes knoflook	<b>Lamsfilet</b> Bestrijk de lamsfilet met zwarte peper. Doe de lamsfilet in een sous-vide zak en trek vacuüm. Kook sous- vide gedurende 60 minuten op 55 °C.  Vlak voor serveren: Verhit in een koekenpan de boter op middelhoog vuur tot die lichtbruin begint te kleuren. Voeg de knoflook, tijm en rozemarijn toe. Zet het vuur middelhoog en schroei de filets gedurende maximaal 1 minuut langs alle kanten dicht. Wrijf de filet in met de kruiden en knoflook tijdens het dichtschroeien. Laat de lamsfilet gedurende 10 minuten afgedekt met aluminiumfolie rusten.
<b>Saus</b> 80 g boter  2 sjalot 3 dl rode port 3 dl runderbouillon 20 peperkorrels 4 vijgen 2 el sojasaus 2 tl rode wijnazijn 160 g sterke blauwe kaas 1 tl aardappelzetmeel verdund met 1 el koud water Zout naar smaak.	<b>Saus</b> Smelt de boter in een pan op middelhoog vuur. Voeg de fijngehakte sjalotjes en zwarte peperkorrels toe. Fruit de sjalot tot ze glazig is. Voeg de port, runderbouillon, sojasaus, rode wijnazijn en 2 vijgen toe. Laat 15-20 minuten sudderen.  Voeg de blauwe kaas toe en laat deze volledig smelten. Meng goed met een staafmixer tot een gladde en romige saus. Breng op smaak met zout en indien nodig nog meer rode wijnazijn. Bind de saus eventueel met wat aardappelzetmeel. Houd de saus warm tot het serveren.
<b>Geroosterde wortels</b> 200 g aardappelen 200 g wortelen 200 g peterseliewortel 200 g pastinaak 200 g aardpeer	<b>Geroosterde wortels</b> Snijd alle wortels in plakjes ( 1 cm) Doe alle ingrediënten in een ovenschaal. Hussel alles goed door elkaar met je handen. Rooster gedurende 30 minuten in de oven op 180°C.

<p>200 g gele biet 2 rode ui 8 teentjes knoflook 1 el gedroogde tijmblaadjes 1 tl zout 1 mespuntje versgemalen zwarte peper 1 dl olie om in te bakken.</p> <p><b>Serveren</b></p> <p>10 vijgen Vene cress</p>	<p>Haal de schaal uit de oven en schep de wortels voorzichtig om. Zet terug in de oven en rooster nog eens 15 minuten Zet de ovengrill op maximum en rooster gedurende vijf minuten tot de bovenkant gekaramelliseerd is.</p> <p><b>Serveren</b> Dresseer wat saus op het bord. Leg de wortels op de saus. Snijd het vlees in dunne plakken. Leg het vlees op de wortels. Garneer met vijgen en vene cress</p>
---	--

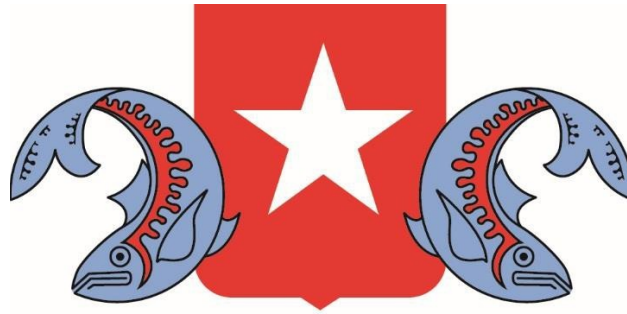


## Aperol Fizz

Michel Baltzer

<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereidingswijze</b>
(voor 10 personen)	
<b>Aperol granité</b> 250 g water 40 g suiker 100 g aperol	<b>Aperol granité</b> Meng in een kom alle ingrediënten Zet de kom in de vriezer en krab regelmatig de massa los zodat je schilfers krijgt.
<b>Champagnesorbet</b> 225 g water 75 g suiker 100 g glucosepoeder 3 g stabilisator 400 g brut champagne	<b>Champagnesorbet</b> Meng het water, de suiker, het glucosepoeder en de sorbetstabilisator in een steelpan. Breng aan de kook Laat afkoelen. Open een fles Brut champagne en meng deze met de gekoelde siroop. Draai in de ijsmachine tot sorbet.
<b>Sinaasappelespuma</b> 500 g gefilterd sinaasappelsap 50 g suiker 3 blaadjes gelatine Of 50 g proespuma cold	<b>Sinaasappelespuma</b> Pers de sinaasappels. Filter het sap Week de gelatine in koud water Warm het sap en los de suiker op in sap Doe de gelatine erbij Giet alles in een spuitfles. Steek er 2 patronen op. Zet koel tot gebruik.
<b>Serveren</b> 4 sinaasappels Sinaasappelpoeder Eetbare witte bloemblaadjes	<b>Serveren</b> Schil de sinaasappels en verwijder de partjes (peler à vif) Schraap Aperol granité in een gekoeld cocktailglas. Leg de sinaasappelpartjes bovenop de granité, rondom tegen de rand van het glas. Plaats er een quenelle champagnesorbet op en werk af met sinaasappelschuim. Bestrooi met sinaasappelpoeder en garneer met een paar eetbare bloemblaadjes.





CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

## Wijn & Spijs april 2026

Parmezaans soepje

Wijn:

**De Grendel, Chardonnay Viognier**

Garnalencocktail 2.0

Wijn:

**Domaine de l'Aigle, Chardonnay**

Gelakte meerval, pico de gallo

Wijn:

**Nik Weis, Urban Riesling**

Sous vide gegaarde lamsfilet met blauwe kaas

Wijn:

**Domaine Raymond Usseglio & Fils,  
Châteauneuf-du-Pape**

Aperol fizz

Wijn:

**Vallformosa Brut Cava**

Parmezaans soepje

Wijn:

## **De Grendel, Chardonnay Viognier**

Herkomst: Kaap de Goede Hoop, Zuid-Afrika

Druif: Chardonnay Viognier

Jaar: 2024

Wijnschrijving: Sinds 1720 is inmiddels de vierde generatie aan het roer in de De Grendel dynastie. De naam "De Grendel" is ontleend aan het feit dat het wijngoed vroeger dé toegangspoort tot het zeer groeizame agrarische achterland van de Kaap met Durbanville en Stellenbosch was. Maar er wordt pas sinds 2004 wijn gemaakt!

Heerlijke aroma's van steenfruit met nuances van appel en kiwi. Een prachtige bloemige wijn met sappig steenfruit afgewisseld met een frisse minerale complexiteit.



Garnalencocktail 2.0

Wijn:  
**Domaine de l'Aigle, Chardonnay**

Herkomst: Limoux, Frankrijk

Druif: 100% Chardonnay

Jaar: 2023

Wijnschrijving:

Bij deze garnalencocktail hebben wij gekozen voor een Chardonnay uit Zuid Frankrijk.

Domaine de l'Aigle is een gerenommeerd wijndomein gelegen in Limoux, een wijnstreek in het zuiden van Frankrijk, aan de uitlopers van de Pyreneeën in de regio Languedoc-Roussillon. Het domein is eigendom van het bekende wijnhuis Baron Philippe de Rothschild, dat internationaal geroemd wordt om zijn expertise in zowel Bordeaux als andere Franse wijngebieden.



Domaine de l'Aigle focust zich voornamelijk op hoogwaardige wijnen van druivenrassen zoals Chardonnay, Pinot Noir en Sauvignon Blanc, dankzij het koele microklimaat en de hoogte van de wijngaarden (tot 500 meter boven zeeniveau).

Dit zorgt voor frisse, elegante en complexe wijnen met een mooie zuurgraad en mineraliteit – eigenschappen die atypisch zijn voor Zuid-Frankrijk, maar juist kenmerkend voor Limoux.

De wijnmaker (chef de cave) is Philippe Nusswitz, een ervaren oenoloog die bekend staat om zijn moderne en precieze vinificatietechnieken. Onder zijn leiding worden de druiven met de hand geoogst en zorgvuldig geselecteerd om de kwaliteit te waarborgen. Domaine de l'Aigle streeft naar duurzame wijnbouw en respect voor het terroir, wat terug te proeven is in hun wijnen: ze zijn vaak elegant, verfijnd en gastronomisch breed inzetbaar.

De Chardonnay van Domaine de l'Aigle, staat bekend om zijn mooie balans tussen frisheid, subtiele houttoets en rijke aroma's van citrus, witte bloemen en een hint van vanille.

Gelakte meerval, pico de gallo

Wijn:

## Nik Weis, Urban Riesling

Herkomst:	Moezel, Duitsland
Druif:	100% Riesling
Jaar:	2024
Wijnschrijving:	Pittige smaken, umami smaken. Een lichtzure of een wijn met een zoetje? Wij hebben gekozen voor deze Duitse moezelwijn, gemaakt van Riesling uit het jaar 2024.



Urban Riesling van Nik Weis is een frisse, aromatische witte wijn afkomstig uit de Moezelstreek in Duitsland.

De wijn wordt gemaakt door Nik Weis, een gerenommeerde wijnmaker die bekend staat om zijn expertise met Riesling druiven. De Urban Riesling kenmerkt zich door levendige zuren, een lichte zoetheid en uitgesproken aroma's van groene appel, citrusfruit en soms een hint van minerale tonen die typisch zijn voor de Moezel. Het is een toegankelijke wijn die zowel bij pittige als umami-gerechten goed tot zijn recht komt.

Nik Weis is de eigenaar en derde generatie wijnmaker van het familiebedrijf St. Urbans-Hof in Leiwen, een van de bekendste wijngaarden in de Moezel. Hij staat bekend om zijn respect voor traditie, maar combineert die met moderne technieken, waardoor zijn wijnen elegant, puur en expressief zijn. Zijn filosofie is om het karakter van het terroir en de druif optimaal tot uiting te laten komen, met minimale interventie in de kelder. Dankzij zijn vakmanschap en toewijding zijn de wijnen van Nik Weis wereldwijd geliefd, zeker onder liefhebbers van Riesling.

Sous vide gegaarde lamsfilet met blauwe kaas

Wijn:

**Domaine Raymond Usseglio & Fils,  
Châteauneuf-du-Pape**

Herkomst: Rhône, Frankrijk

Druif: Grenache, Syrah en Mourvèdre

Jaar: 2024

Wijnschrijving:

Domaine Raymond Usseglio & Fils is een gerenommeerd wijnhuis in Châteauneuf-du-Pape, Zuid-Frankrijk. Het domein staat bekend om zijn traditionele, ambachtelijke werkwijze en focus op duurzame wijnbouw. De familie Usseglio, inmiddels geleid door de tweede generatie, produceert wijnen met veel respect voor het terroir. Ze werken met een mix van druivenrassen, waaronder Grenache, Syrah en Mourvèdre, wat zorgt voor een complexe en krachtige stijl. De wijnen van het domein zijn vaak rijk, vol van smaak en hebben een kenmerkende kruidigheid, met zachte tannines en een lange afdronk. Raymond Usseglio zelf staat bekend om zijn passie en vakmanschap: hij combineert klassieke technieken met een moderne blik, waardoor de wijnen zowel authentiek als elegant zijn.

Deze Châteauneuf-du-Pape uit het jaar 2024 belooft een wijn te zijn met veel karakter en diepgang. Dankzij het warme klimaat en de unieke bodemstructuur van de regio ontwikkelt de wijn intense aroma's van rijp rood fruit, kruiden zoals tijm en laurier, en subtiele tonen van leer en specerijen. De 2024 jaargang zal waarschijnlijk frisheid en elegantie combineren met een stevige structuur, waardoor de wijn uitstekend past bij gerechten als lamsfilet. Het vakmanschap van Domaine Raymond Usseglio & Fils komt duidelijk naar voren in deze wijn, die zowel jong als na enkele jaren rijping indrukwekkend blijft.



Aperol fizz

Wijn:

## Vallformosa Brut Cava

Herkomst: Penedès, Spanje

Druif: Macabeo, Parellada en Xarello

Jaar: n.v.t.

Wijnschrijving:

Brut Cava is een mousserende wijn uit Spanje, voornamelijk geproduceerd in de regio Penedès, ten zuiden van Barcelona. De wijn wordt volgens de traditionele methode gemaakt, waarbij de tweede gisting plaatsvindt op fles. Dit zorgt voor fijne bubbels en een elegante mousse. Brut staat voor een droge stijl, met weinig restsuiker, waardoor de wijn fris en levendig is. Cava wordt meestal gemaakt van typische druiven als Macabeo, Xarel-lo en Parellada, die samen zorgen voor aroma's van groene appel, citrus en soms een lichte toast of amandel. De oorsprong van Cava ligt in de 19e eeuw, toen wijnmakers uit Spanje zich lieten inspireren door Champagne uit Frankrijk. Tegenwoordig is Cava wereldwijd geliefd om zijn toegankelijkheid en uitstekende prijs-kwaliteitverhouding.



Vallformosa Classic is een bekende Cava van het wijnhuis Vallformosa, dat al sinds 1865 actief is in Penedès. Vallformosa staat bekend om zijn toewijding aan kwaliteit en innovatie, maar ook om het respect voor traditie. De Classic-lijn van Vallformosa kenmerkt zich door een elegante en frisse stijl, met subtiele fruittonen, een lichte toast en een fijne balans tussen zuren en mousse. De wijn is ideaal als aperitief, maar past ook goed bij lichte gerechten en feestelijke gelegenheden. Vallformosa Classic weerspiegelt het karakter van de regio, met druiven die zorgvuldig worden geselecteerd van lokale wijngaarden. Zo biedt deze Cava een authentieke Spaanse beleving, met een knipoog naar het familiale karakter van het huis. We drinken deze cava met een paar druppels sinaasappellikeur in het glas, zodat de cava iets zoeter wordt. En het oranje kleurtje past goed bij Koningsdag. Deze valt dit keer precies tussen onze kookdagen in.