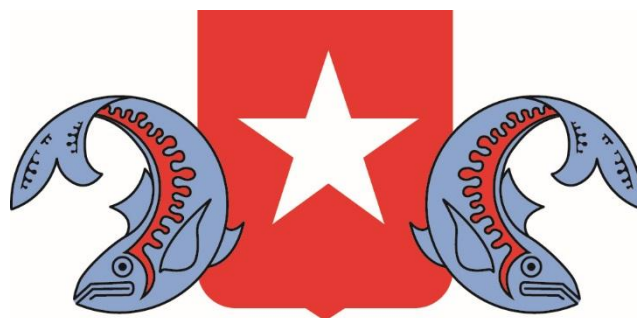




CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu december 2025

Oester, komkommer, yuzu, gin

Hub Swerts

Gelakte coquilles

Hub Swerts

Livar varkenswang met aardappelsalade

Sligro

Hert met aardappelkrans

Myriam Minne

Javanais

Jeroen Meus

Oester, komkommer, Yuzu, Gin

Hub Swerts

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Diepe amuselepel of open schelp	
Gelei van komkommer en gin 1 grote komkommer 30 ml gin 1 el sushi-azijn 1 blaadje gelatine Peper en zout	Gelei van komkommer en gin Schil en ontpit de komkommer, mix tot een sap. Week de gelatine in koud water. Verwarm 1/3 van het sap met gin en sushi-azijn, los de gelatine erin op. Meng met de rest van het sap, breng op smaak. Giet een dun laagje in amusevorm of schelp en laat opstijven in de koelkast. (1-2 mm dikte)
Tartaar van oester 10 verse oesters Citroensap Peper en druppeltje olijfolie	Tartaar van oester Open de oesters, van get vocht op en zeef het vocht. Snijd de oester in kleine brunoise. Breng op smaak met drupje citroen, beetje olijfolie en peper. Koel bewaren.
Yuzu parels 50 ml yuzusap of yuzusiroop verdund met water 1 g agar 200 ml neutrale olie (koel in vriezer)	Yuzu parels Meng yuzu met agar en breng aan de kook, laat minimaal 1 minuut doorkoken. Lat 1-2 minuten afkoelen Druppel met pipet in ijsskoude olie uit de diepvries Zeef de parels en spoel met water. Koel bewaren.
Zilte room ½ dl room Vocht van oester Zout	Zilte room Klop de room zalfachtig op met 2 eetlepels oesterwater en wat zout naar smaak.
Serveren Zeekraal Brunoise van appel of komkommer Cress	Serveren Leg op elk gelei-bodempje een koffielepel oestertartaar Verdeel enkele yuzuparels erop Werk af met toefje opgeklopte room en brunoise van appel. Garneer met microgroen of blaadje zeekraal.



Gelakte coquilles met pastinaakcrème, citrus-beurre blanc en krokante schorseneren

Hub Swerts

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Coquilles 20 coquilles (2 p.p.) 1 el honing 1 el sojasaus 1 el citroensap Peper en zout Druppel sesamolie	Coquilles Meng honing, sojasaus, citroensap en eventueel drupjes sesamolie tot lak. Dep de coquilles droog en lak ze licht aan beide zijden Laat even intrekken (10-15 Minuten) Kort voor het serveren: Bak in hete pan met neutrale olie 1- 1,5 minuut per zijde. Tot ze goudbruin en glazig van binnen. Lak eventueel na met extra marinade.
Pastinaakcrème 500 g pastinaak (geschild in blokjes) 100 ml melk 100 ml room 25 g boter Zout, witte peper Citroensap	Pastinaakcrème Kook pastinaak gaar in melk en room met snuf zout. Giet af(vocht bewaren), pureer met boter tot gladde crème Breng op smaak met witte peper en eventueel wat citroensap. Passeer door een fijne zeef voor extra verfijning. Warm houden, kan in sous vide of au bain-marie bewaren
Citrus-beurre blanc 2 sjalotten 100 ml witte wijn 50 ml witte wijnazijn Sap en rasp van ½ citroen en ½ sinaasappel Peper en zout 1 el room	Citrus-beurre blanc Snipper de sjalotten fijn. Fruit zachtjes in een pan Voeg witte wijn, azijn, citrusrasp-en sap toe Laat tot 1/3 inkoken. Zeef en monteer met koude boter op laag vuur tot romige saus. Werk eventueel af met een klein beetje room Op smaak brengen. Warm houden maar niet meer laten koken.
Krokante schorseneren 2 à 3 schorseneren Bloem Zout Frituurolie	Krokante schorseneren Was de schorseneren. Snijd schorseneren in dunne linten met dunschiller met schil Spoel en droog goed af Bestuif licht met bloem en frituur goudbruin op 170°C Laat uitlekken op keukenpapier, bestrooi met zout.

Serveren Affila cress Beurre blanc schuim	Serveren Spuut een ovale quenelle of spiegel van warme pastinaakcrème op het bord Plaats 2 gebakken coquilles erop of ernaast. Lepel wat beurre blanc eromheen. Schik enkele krokante schorseneerlinten bovenop of kriskras op bord. Garneer met affila cress en eventueel wat citruszeste of beurre blanc schuim.
---	--



Livar varkenswangen met aardappelsalade

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Livar varkenswangen in bockbier gegaard 10 varkenswangen 30 ml zonnebloemolie 40 g boter 100 ml bockbier 200 g knolselderij 200 g ui 200 g winterwortel 3 tenen knoflook 2 blaadjes laurier 3 g tijm 3 g lavas 300 ml demi glace 300 ml bockbier Zout en peper	Livar varkenswangen in bockbier gegaard Spoel de varkenswangen minimaal 1 uur met koud water Dep ze goed droog en breng op smaak met zout Bak de varkenswangen goed bruin aan in een koekenpan en zonnebloemolie. Voeg de boter toe en blus af met bockbier als de boter bruin is Snijd de knolselderij, wortel en ui grof. Haal de varkenswangen uit de pan en doe de groente erin. Voeg de kruiden toe. Breng het bockbier aan de kook en voeg de kalfsdemi-glance aan toe. Giet dit bij de varkenswangen en dek af met deksel of aluminiumfolie. Laat garen in de oven of op zacht vuur voor ongeveer 1 ½ uur. Haal uit de oven en schep varkenswangen er voorzichtig uit. Passeer het vocht door een fijne zeef en kook rustig in tot de helft Bewaar de jus om de varkenswangen op te warmen en te glaceren. Breng de varkenswangen op smaak met zout en peper.
Aardappelsalade 500 g vastkokende , grote aardappels 6 el piccalilly	Aardappelsalade Schil de aardappels en snijd in fijne brunoise Blancheer in gezouten water tot de aardappelblokjes net gaar zijn Giet af, laat zeer goed uitlekken en laat verder uitwasemen op een doek. Meng de afgekoelde aardappel met de piccalilly en breng eventueel op smaak met zout en peper.
Pompoenbolletjes 1 fles pompoen	Pompoenbolletjes Steek met behulp van parisienneboor 20 grote en 40 kleine bolletjes uit de pompoen

Citrusdressing 45 ml sap van mandarijn 45 ml sap van bergamot citroen 35 ml sap van limoen 1 el bloemenhoning 1 el rode wijnazijn 120 ml extra vierge olijfolie Limoen aioli 2 eidooiers 30 g Dijon mosterd 2 teentjes knoflook Sap en rasp van 1 limoen Zout chayennepeper 150 ml zonnebloemolie Serveren 4 el crispy granen crumble limoenaioli ½ bos fijngesneden bieslook Pompoenbolletjes Cipolle Borettane (sligro uitjes in balsamico) Gedroogde bloemetjes flowersprinkles landcress	Blancheer de verschillende maten afzonderlijk van elkaar in gezouten water. Spoel koud en laat uitlekken en marineer met 3 el citrusdressing Citrusdressing Doe alle ingrediënten in een potje en schudt dit flink door tot een egale emulsie ontstaat Proef of er misschien nog wat extra honing, zout of peper bij moet. In een schoon potje is de dressing een week houdbaar. Limoen aioli Klop de eidooiers met de mosterd, knoflook, sap en rasp van 1 limoen op Maak op smaak met peper en zout Doe de staafmixer in de beker en giet vervolgens de olie erbij Zet de staafmixer aan en beweeg voorzichtig op en neer. Serveren Dresseer de aardappelsalade in een steker. Verwarm de varkenswang licht en portioneer. Leg de varkenswang op de aardappelsalade. Leg op de varkenswang de crumble, de aioli en fijngesneden bieslook. Schep de gemarineerde pompoenbolletjes eromheen Halveer de uitjes en leg bij de pompoenen. Garneer met landcress, flowersprinkles, limoenaioli en wat citrusdressing.
---	---



Hert met aardappelkrans

Myriam Minne

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Demi-glace 200 g selderij 300 g wortel 2 rode ui 500 g kippenvleugels Zout Takjes tijm 2 blad laurier 10 g boter	Demi-glace Snijd de groente klein Rooster alles in de oven op 190°C gedurende 1 uur. Neem een pan en doe alle geroosterde ingrediënten in, voeg 2 liter water, tijm, laurier toe. Kook op middelhoog vuur gedurende 1 ½ uur. Zeef de bouillon en laat nog inkoken. Voeg tot slot 30 g koude boter toe om de saus te binden.
Hert Rugfilet van edelhert 100 g p.p. 150 g boter 4 takjes rozemarijn Zout	Hert Bind de filets eventueel op met keukentouw om een mooie cilindrische vormen te krijgen. Laat 2 uur rusten in de koelkast Smelt de boter op een matig vuur en warm ze op tot een schuim ontstaat. De temperatuur van de boter mag niet hoger dan 120°C zijn. Bak de filets in de beurre noisette met rozemarijn, aan elke kant gedurende ca 7 minuten. Terwijl je de filets besprenkelt met de boter. Eventueel nog even in de oven leggen op een temperatuur van 100°C Laat het vlees onder alufolie nog 5 minuten rusten voordat je het aansnijdt.
Gerookte paprikamayonaise 4 gram paprikapoeder 2 gram gerookt paprikapoeder 15 gram zonnebloemolie (of ander neutrale olie) 10 gram mosterd 30 gram dragonazijn 20 gram citroensap 6 gram zout 10 gram gembersiroop	Gerookte paprikamayonaise Doe 15 gram olie en de paprikapoeders in een pannetjes en verhit di voorzichtig op het vuur. Doe dit voorzichtig want het verbrand snel! Miteer het poeder en laat afkoelen. Doe de mosterd, azijn, citroensap, gembersiroop, zout, sinaasappelsap en eidooier in een hoge mengbeker. Mix de ingrediënten. Voeg de paprikaolie toe.

10 gram sinaasappelsap- of limoensiroop (monon) 100 gram eidooier 200 gram zonnebloemolie Aardappelkrans 2-3 aardappels 100 g bloem 250 ml frituurolie Serveren Fleur de sel Kruiden Eetbare bloemen zoals Oost-Indische kers	Voeg tijdens mixen druppelsgewijs de zonnebloemolie toe Aardappelkrans Schil de aardappels. Snijd de aardappel met de spiralizer tot een spaghetti Was de aardappels en droog ze in theedoek Haal de aardappelspaghetti door de bloem. Schud de overtollige bloem eraf. Rol de aardappelspaghetti op tot een krans en bak tot hij een gouden kleur heeft. Serveren Doe wat saus op het bord. Leg een stukje hert in het midden Strooi er wat fleur de sel op Drappeer de aardappelkrans om het vlees. Garneer met wat paprikamayonaise, kruiden en eetbare bloemen
---	---



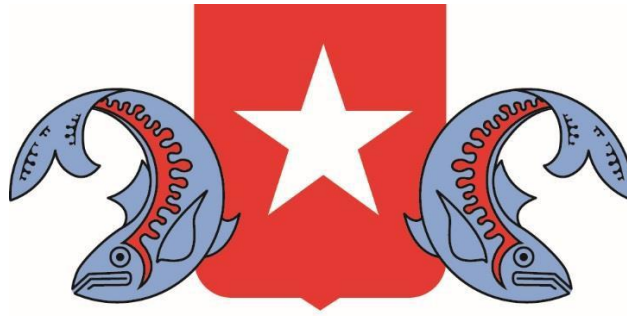
Javanais

Jeroen Meus

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Biscuit 10 eiwitten 90 g kristalsuiker 200 g amandelpoeder Zout 80 g bloem 200 g poedersuiker Crème au beurre 240 g kristalsuiker 5 tl oploskoffie 3 eieren 400 g boter Javanais deel 1	Biscuit Verwarm de oven voor tot 220 °C Klop de eiwitten schuimig met de suiker in de keukenmachine Zeef de bloem en poedersuiker. Spatel door het beslag Bedek 2 bakplaten met bakpapier. Stort er het beslag op uit en strijk het glad met een paletmes. Bak 12 minuten in de voorverwarmde oven Haal de biscuit uit de oven. Stort op een theedoek. Laat afkoelen. Crème au beurre Meng de suiker met een beetje water. Verwarm op het vuur tot het suikerwater karamelliseert Meng 5 cl heet water met de oploskoffie. Laat afkoelen. Klop de eieren los. Doopt een kwast in wat water Strijk de rand van de pan met suikerwater net boven de suikerrand. Roer de eieren door de karamel Laat al roerend de boter bij smelten Roer de koffie door het botermengsel. De crème au beurre moet goed stevig zijn. Laat wat afkoelen De javanais deel 1 Snijd de randen van de plakken biscuit en halveer ze Je hebt nu 4 plakken. Leg een plak biscuit op een schaal

	Verdeel een derde van de crème au beurre over de biscuit. Herhaal nog twee keer en eindig met een plak biscuit. Laat de javanais een uur opstijven in de diepvriezer.
Ganache 50 g boter 100 ml room 200 g chocolade	Ganache Verwarm de room op het vuur. Snijd de boter in blokjes en smelt ze in de room Breek de chocolade in stukjes . Smelt de chocolade in de room en tot een roer glad, glanzend mengsel.
Javanais deel 2	De javanais deel 2 Snijd de kanten van de javanais mooi recht af Laat de javanais een paar uur opstijven in de koelkast. Zet de javanais op een taartrooster Giet de ganache over het gebak. Strijk glad De javanais moet overal bedekt zijn met chocolade.
Chocolade koffieboontjes	Versier de javanais eventueel met chocolade koffieboontjes





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn & Spijs november 2025

Oester, komkommer, yuzu, gin

Wijn:

MDVIII Crémant de Loire

Gelakte coquilles

Wijn:

Chateau de Pinet, Picpoul de Pinet, Cuvée des Dames

Livar varkenswang met aardappelsalade

Wijn:

Chateau Eugenie, La Soie Fée

Hert met aardappelkrans

Wijn:

Domaine Lavour, Cuvée Prestige

Javanais

Wijn:

Domaine Berta Maillol, Hors d'âge – Rancio, Banyuls

Oester, komkommer, yuzu, gin

Wijn:

MDVIII Crémant de Loire, Plou & Fils

Herkomst: Loire, Amboise, Frankrijk

Druif: 100% Chardonnay (blanc de blanc)

Jaar:

Wijnschrijving: De terroir van deze wijn ligt in Amboise, zuidoever Loire, en bevat kalksteen

Manier van maken:

Uitsluitend met de hand geoogst, in kleine kisten, zodat de trossen heel aankomen. De trossen worden vervolgens 4 uur lang zachtjes geperst. Na de vinificatie van de witte wijn (6 maanden), zal de tweede gisting, die zorgt voor de bubbels, gedurende 18 maanden in de kelders plaatsvinden.

De kleur is lichtgeel en de wijn heeft een volle ronde smaak met aroma's van brioche, hazelnoot en amandel.

De wijn kan worden geserveerd als aperitief, maar kan ook bij desserts. Past bij verfijnde zeevruchten (kreeft, coquilles, tarbot, tong) en zacht gevogelte (kip en parelhoen).



Gelakte coquilles

Wijn:

Chateau de Pinet, Picpoul de Pinet, Cuvée des Dames

Herkomst: Languedoc, Zuid-Zuidoost Frankrijk tussen Pinet, Pomerols en Florensac

Druif: 100% Picpoul (prikkende lip)

Jaar: 2024

Wijnschrijving: De terroir waar deze wijnstokken groeien bevat klei-kalksteen met veel fossielen en oesterschelpen ('de zee') Er is veel aandacht voor biodiversiteit. Druiven worden direct geperst. De lange gisting vindt bij lage temperatuur in thermo-regulerende roestvrijstalen vaten. De kleur is lichtgeel, glanzend met groene reflecties en de smaak is zacht met tonen van bijenwas, mango, een lichte zuurgraad en een afdronk van peer. Past goed bij coquilles, kreeft, witte vis, geitenkaas, asperges, oesters. Kan ook als aperitief.

Serveer op 8-10 graden



Livar varkenswang met aardappelsalade

Wijn:

Chateau Eugenie, La Soie Fée

Herkomst: Cahors, Zuid-West Frankrijk, Albas

Druif: Malbec en Cabernet

Jaar: 2024

Wijnomschrijving: De druiven groeien op een terroir van grind, klei, zand, kalk en ijzer, aan de rivier de Lot
Vinificatie vindt plaats in vaten, de rijping in 500 liter vaten van 2 jaar oud gedurende 6 maanden.
De kleur is paars met robijnrode reflecties.
De smaak is fris, met tonen van rood fruit met een stevige afdronk
Kan als aperitief, maar past ook goed bij een borrelplankje met charcuterie en kaas. Wij hebben hem gekozen bij de kalfswang.
Deze wijn wordt bij voorkeur jong gedronken. Licht gekoeld serveren.



Hert met aardappelkrans
Wijn:
Domaine Lavour, Cuvée Prestige

Herkomst: Cahors, Zuid-West Frankrijk, Soturac

Druif: 100% Malbec

Jaar: 2020

Wijnschrijving: De druiven groeien op de terrassen van de Lot vallei met steenachtige en klei-kalk gronden. De druiven worden machinaal geplukt. De wijn rijpt 1 jaar op eikenhouten vaten. De kleur is donkerrood, bijna zwart. De wijn heeft een rijke, stevige en evenwichtige smaak, is geconcentreerd en heeft zachte tannines. Wel heeft de wijn een hoog alcoholpercentage (15%). Past prima bij rundvlees, wild, lam en gevogelte. Maar smaakt ook uitstekend bij pure chocolade en pittige oude kaas (Old Rotterdam).

Deze wijn is zeker 8-10 jaar houdbaar.
Beste te drinken op 16 graden.



Javanais

Wijn:

Domaine Berta Maillol, Hors d'age – Rancio, Banyuls

Herkomst: Frankrijk, Banyuls, Languedoc- Roussillon, Pyreneeën, aan de kust vlakbij Spaanse grens

Druif: 100% Grenache

Jaar:

Wijnomschrijving: De druiven groeien aan de Middellandse zee op een terroir met steile hellingen, leisteenbodem en mediterraan klimaat.

De druiven worden handmatig geoogst. Daarna vindt een koude prefermentatie plaats met maceratie (het proces waarbij gekneusde druiven in hun eigen sap weken), waarna rijping in oude eikenhouten vaten en handmatige botteling.

De kleur is amberkleurig, bleek

De smaak is complex, krachtig, smeuïg, met notentonen, kruidentonen, tonen van gezouten boterkaramel, zijdezachte tannines, licht mineraal, hoge intensiteit en blijft lang hangen.

Alcohol 17%. Dus drink er zeker niet te veel van ☺.

Uitstekend als aperitief, bij gerijpte kazen, chocoladedesserts of als digestief.

Serveren tussen de 16-18 graden

