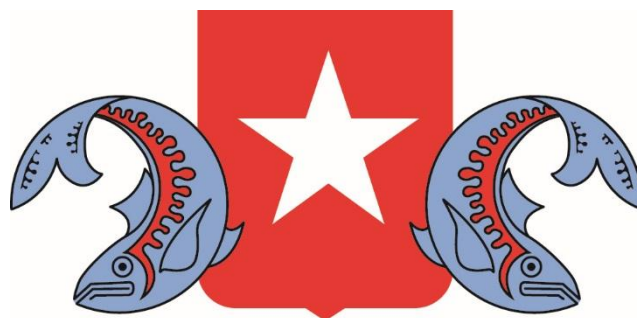




CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu september 2025

Pani puri

Hanos

Crudo zeebaars

Sergio Herman

Pulpo alla gallega

Thomas Pedevilla

Gevulde parelhoen

Walter den Daas

Twee bereidingen chocolade en sinaasappel

Hub Swerts

Pani puri met burrata

Hanos

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Pani Puri 20 pani puri Tomatenpoeder	Pani Puri Frituur de Pani Puri op 180°C en schenk met een lepel de olie over de Pani Puri zodat deze gaat souffleren. Strooi wat tomatenpoeder over de Pani Puri middels een fijne zeef (theezeef)
Foam van burrata en citroen 5 g gelatine 140 ml melk 180 g room 40% 1 st citroenrasp 125 g burrata Peper 37 g room Zout	Foam van burrata en citroen Week de gelatine in ruim koud water Verwarm de volle melk en room met de rasp van de citroen en laat dit kort trekken (let op niet koken) Schenk de verwarmde massa op een zeef Blender de burrata met het mengsel van room en melk Verwarm de rest van de room (37 gram) met gelatine en meng met burratamengsel. Maak op smaak met peper en zout. Passeer het geheel en doe over in de kist met 1 patroon.
Mayonaise van taggiasche olijven Basilicum en citroen 1 bos basilicum (30 g) 1 bos citroenmelisse (30 g) 75 ml druivenpitolie 25 ml lekolie van taggiasche olijven 30 g volle yoghurt 30 g eiwit	Mayonaise van taggiasche olijven Basilicum en citroen Blancheer de basilicum en citroenmelisse Doe de kruiden met de olie in de thermoblender Draai ca 15 minuten op 60°C in de thermoblender Voeg het lekvocht toe en bewaar de olie een nacht in de koelkast. Schenk de olie op een koffiefilter Meng het eiwit en yoghurt met een staafmixer en voeg de gezeefde kruidenolie toe. Maak op smaak met fijn zeezout. Doe in een spuitzakje
Taggiasche olijf crumble Taggiasche olijven	Taggiasche olijf crumble

Of gedroogde crumble kant en klaar Gedroogde pancetta 5 velletjes Pancetta Serveren Cressen Pan puri Zwarte limoen	Doe de olijven in de droogoven en droog op 80°C voor ongeveer 12 uur. Draai de olijven op een fijne koffiemolen. Strijk de crumble uit met een palletje en droog nog eens voor circa 12 uur. Gedroogde pancetta Droog de pancetta voor circa 10 uur op 80°C in de droogoven. Of Droog het tussen twee bakmatten in de oven op 180°. Dit gaat sneller Serveren Spuut de halve pani puri voorzichtig vol met de foam van burrata Spuut een dotje basilicummayonaise erop Steek de gedroogde pancetta erin en voeg de bereiding van taggiassche olijven toe Rasp zwarte limoen over de snack en top af met mooie cresson.
---	---



Crudo zeebaars, tomaat, kappertjes, venkel

Sergio Herman

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Gekonfijte kerstomaatjes 30 kerstomaatjes 500 ml olijfolie Zwarte peper Fleur de sel 2 tenen knoflook 3 takjes tijm 3 takjes rozemarijn Basilicumolie 120 g basilicumblaadjes 80 g jonge spinazie 1 l sojaolie of druivenpitolie Crudo van zeebaars 300 g zeebaarsfilet, zonder graat en huid 2 sjalotten 1 eetlepel kappertjes op zuur 4-5 eetlepels olijfolie Geraspte schil en sap van ½ biologische citroen 6 halve gekonfijte kerstomaatjes ontveld 1 eetlepel foreleitjes Zoetzuur 30 g basilicum 15 g dragon	Gekonfijte kerstomaatjes Verwarm de oven voor op 90°C Halveer de kerstomaatjes en leg ze met de snijkant naar boven op de bakplaat bekleed met bakpapier. Besprenkel ze met wat olijfolie. Kruid ze licht met versgemalen zwarte peper en fleur de sel en verdeel de knoflook, tijm en rozemarijn over de tomaatjes. Laat 2 ½ uur drogen in de oven. Laat afkoelen en schep de gekonfijte kerstomaatjes in een gesteriliseerde pot. Zet ze onder met olijfolie en bewaar ze in de ijskast. Ze blijven 2 weken goed. Altijd lekker bij een pasta, risotto, vis of vlees. Basilicumolie Mix alles met een staafmixer. Laat dit 6 minuten goed doorkoken. Haal de pan van het vuur en mix 4 minuten met een staafmixer of een gewone blender op volle kracht. Zeef de olie boven een kom. Bewaar de basilicumolie in een gesteriliseerde fles of pot. Je kunt dit maximaal 4 weken in de koelkast bewaren. Je kunt het ook in porties invriezen. Crudo van zeebaars Snijd de zeebaars in mooie blokjes van 1 centimeter en doe over in een mengkom. Voeg de fijngesnipperde sjalotten en grof gesneden kappertjes toe. Breng op smaak met de olijfolie, citroenrasp en het- sap, versgemalen zwarte peper en fijn zeezout. Meng er voorzichtig de gekonfijte kerstomaatjes en foreleitjes door. Zoetzuur Meng alle ingrediënten en zet ze in een luchtdicht afgesloten bak 24 uur in de koelkast.

15 g verveine 5 g tijm 450 ml kweepeerazijn 450 ml sushi azijn Gemarineerde venkel 1 venkel 8 eetlepel zoetzuur 4 eetlepel olijfolie Geraspte schil en sap van biologische citroen Serveren 1 eetlepel basilicumolie 1 takje bronzenvenkel of venkelloof Mandoline Kookring Ø 7 cm	Giet de inhoud van de bak boven een kom door een zeef. Wat achterblijft in de zeef kan weg. Bewaar het zoetzuur in een gesteriliseerde, goed afgesloten pot in de koelkast Het zoetzuur kun je ook in porties bewaren in de vriezer. In de koelkast blijft hij 5 maanden goed. Gemarineerde venkel Snijd de venkel ragfijn op een mandoline. Doe het in een kom en voeg het zoetzuur toe. Breng op smaak met olijfolie, citroenrasp en het -sap. Peper en fijn zeezout. Serveren Schep de helft van de crudo van zeebaars in een kookring in een diep bord en druk licht aan. Verwijder de ring en maak op dezelfde manier nog een bord op. Plaats de gemarineerde venkel achter en een beetje rond elke crudo en lepel de basilicumolie erlangs. Garneer met de bronzen venkel of het venkelloof. Zet de twee crudo's op tafel en pak 10 bordjes. Deel de crudo met één van je tafelgenoten. Of Maak een mooi bordje op per persoon. Neem een kleine serveerring en vul dit met zeebaars. Leg daarom heen de venkel en de basilicumolie.
---	--



Pulpo alla Gallega

Hap en tap

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Pommes dauphinedeeg 125 ml melk 50 g koude boter 65 g bloem Zout 2 eieren 300 g bloemige kokende aardappelen Nootmuskaat	Pommes dauphinedeeg Meng eerst de melk, boter en zout. Verwarm op middelhoog vuur tot boter smelt. Voeg dan onder voortdurend roeren de bloem toe en laat 3-4 minuten koken. Roer op laag vuur tot het deeg uitdroogt en loskomt van de zijanten van de pan. Deze stap verwijdert de bloemige smaak en voegt een nootachtige smaak toe. Doe het deeg over in een kom en laat het 5 minuten afkoelen. Voeg dan één voor één de eieren toe en meng tot die volledig zijn opgenomen. Je hebt in totaal 300 g soezendeeg nodig. Schil de bloemige aardappelen, snijd ze in even grote stukken en doe ze in een pak kokend water met zout. Kook tot ze zacht zijn, giet ze af en laat 5 minuten stomen. Druk de aardappels door een fijne zeef, je hebt in totaal 220 g nodig. Meng 300 g soezendeeg met 200 g gepureerde aardappelen. Breng op smaak zout en nootmuskaat. Meng grondig. Doe het mengsel in een spuitzak en vul je vorm. Vries daarna in tot het stevig is. Eenmaal bevroren haal je het uit de vorm.
Aardappelcoating 3 grote vastkokende aardappelen Eiwit Aardappelzetmeel	Aardappelcoating Schil de vastkokende aardappelen en maak met een Japanse groentesnijder. Kies de fijnste stand. Dunne reepjes van idealiter ca. 50 cm lang. Omwikkel het diepgevroren soezendeeg snel met de aardappelreepjes voordat het ontdooit. Maak de uiteinden vast met een klein beetje eiwit en aardappelzetmeel.

Aioli 1 ei 1 el citroensap 2 tenen knoflook 250 ml zachte olijfolie zout Spinazie 100 g spinazie Octopustentakels 300 g voorgekookte octopustentakels Olijfolie Gerookte paprika Serveren Piment d'espelette Bieslook Kruiden Eetbare bloemen naar keuze	Deze stap is een beetje lastig, dus je doet het best voorzichtig, één voor één. Frituur op 180°C tot ze goudbruin zijn. Aioli Rasp de knoflook met de microplaine Voeg toe aan het ei. Voeg citroensap en zout toe. Klop met garde of mixer en voeg heel langzaam de olie toe totdat je juiste dikte hebt. Breng op smaak met eventueel peper en nog wat citroensap. Spinazie Wok de spinazie gaar. Snijd de gare spinazie fijn. Breng op smaak met peper en zout Octopustentakels Verhit de plakjes voorgekookte octopus kort in een grill of koekenpan. Snijd de octopustentakels in plakjes. Besprenkel met wat olijfolie en gerookte paprika Serveren Werk de warme, krokante meteen af met de gestoofde spinazie. Aioli mayonaise, een snufje piment d'espelette en octopus Schik er tot slot wat kruiden en eetbare bloemen op.
--	---



Gevulde parelhoen

Walter den Daas

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
10 stuks parelhoenborst 4 parelhoenbouten Pekelen 2 l water 75 g zout 50 g suiker Farce 50 g bieslook 100 g zongedroogde tomaten 200 g parelhoen afsnijdsels 200 g dijen parelhoen 400 ml room 5 g vadouvan	Pekelen Begin met 3 uur pekelen van de parelhoen Meng het water met suiker en zout. Leg de parelhoen in de pekel. Farce Snijd de bieslook fijn Snijd de gedroogde tomaten fijn Doe in een grote kom Maak de borsten schoon en doe de afsnijdsels in de blender. Zorg dat de vliezen ook weg zijn. Snijd het vlees van de poten en doe in de blender. Mix in de blender tot een gladde massa. Doe het snel en zorg dat de afsnijdsels erg koud zijn. Voeg de vadouvan-poeder toe. Voeg al mengend de room toe. Zorg voor gladde textuur. Je kunt het mengsel eventueel door een zeef halen om eventuele membranen te verwijderen. Voeg het mengsel toe aan de bieslook en zongedroogde tomaatjes. Meng dit goed door elkaar en doe in een spuitzak. Vullen Leg op het werkblad een dubbel vel huishoudfolie. Leg in het midden de borst met het vel naar beneden. Spuit de vulling op de borst. Zorg dat het egaal is. Rol nu de folie op. Draai alle lucht eruit. Nog een keer oprollen en vast draaien. Stoom de parelhoen 30 minuten op 68°C gaar.

Parelhoenjus 1 kg parelhoenbotten (afsnijdsels van borsten en bouten) Druivenpitolie 50 g boter 150 g sjalotten 1 bol knoflook 1,5 liter parelhoenbouillon Of gevogeltefond bakpapier ½ bos tijm 10 ml xeres azijn Timbaaltje van erwten, aardappelpuree en pesto 900 g aardappelen 225 g doperwten Boter	Parelhoenjus Hak de botten in kleine en gelijkmatige stukjes. Snipper de sjalotten. Snijd de knoflook in 2 stukken. Verwarm een pan opnieuw en voeg wat druivenpitolie toe. Doe de botten in de pan en bak de botten aan. Wacht een paar minuten om te roeren, zodat de temperatuur niet te snel daalt. Zodra de kleur mooi egaal bruin begint te worden, voeg je de boter en garnering toe Als de kleur mooi bruin is het tijd om het vlees uit het vet te zeven. Gooi het vet weg Doe het vlees terug in de pan en blus af met een beetje parelhoenbouillon Laat het inkoken en zodra het begint te karamelliseren, herhaal je deze handeling nog 2 keer. Voeg alle bouillon toe en schep het af van de onzuiverheden. Leg er bakpapier op en kook 90 minuten in de oven op 150 °C. Als het gaar is voeg je de tijm toe en laat 20 minuten trekken. Zeef door het zeef en controleer de kruiden, en voeg xeres azijn en zwarte peper toe. Timbaaltje van erwten, aardappelpuree met pesto Breng in een grote pan gezouten water aan de kook. Doe de ongeschilde aardappels erin, breng aan de kook, draai het vuur laag en laat ze 30 minuten koken. Breng intussen een ander pan gezouten water aan de kook, doe er de erwten bij en wacht tot het water terug aan de kook is. Laat de erwten 10 minuten koken tot ze zacht zijn. Giet ze af en zet ze even opzij. Verhit de oven op 160°C Vet de ramekins of siliconenmalletjes in met boter.
---	--

60 g pecorino 60 g parmezaanse kaas 4 eieren Peper en zout Pesto 70 g basilicum 1 dl olijfolie 1 teentje knoflook 40 g pijnboompitten 25 g Parmezaanse kaas 25 g Pecorino Zout Serveren	Giet de aardappels af en laat ze even afkoelen, schil de aardappel. Doe ze in een grote kom en stamp ze fijn. Roer er eerst de Pecorino, Parmezaan, eieren en een snufje peper en zout door. Vervolgens de erwten. Verdeel het mengsel over de ingevette ramekins en zet ze voor 30 minuten op en bakplaat in de oven. Haal ze eruit en laat ze een beetje afkoelen alvorens ze op de borden te storten. Maak elk timbaaltje af met 1 eetlepel pesto Pesto Rooster de pijnboompitjes in droge koekenpan. Leg ze op een bordje en laat afkoelen. Rasp het teentje knoflook Maal pijnboompitjes met basilicum, geraspte kazen en knoflook en een scheutje olijfolie met de staafmixer in een hoge mixerkom. Voeg steeds een beetje olie toe tot het de gewenste dikte heeft. Breng op smaak met peper en zout. Serveren Haal de rolletjes parelhoen uit de huishoudfolie. Bak ze krokant in een pan en lak af met wat jus. Snijd de rolletjes in plakken Leg wat jus op het bord legt rechts drie stukjes parelhoen. Leg aan de andere kant een timbaaltje ,met wat pesto.
--	---



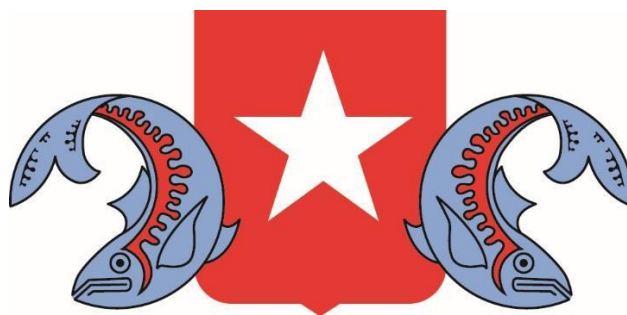
Twee bereidingen van chocolade en sinaasappel

Hub Swerts

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Chocolademousse 200 g pure chocolade 250 ml slagroom 3 eidooiers 2 el Grand Marnier 3 eiwitten 60 g fijne suiker Zout	Chocolademousse Smelt de chocolade au bain marie Klop de slagroom lobbijg Klop de eidooiers los met Grand Marnier Klop de eiwitten met suiker en zout tot stevig schuim. Meng de gesmolten chocolade met het eidooiermengsel. Spatel eerst slagroom, dan eiwitschuim voorzichtig onder. Laat 4 – 6 uur opstijven in spuitzakje of vormpjes.
Gekonfijte sinaasappel 2 biologische sinaasappels 150 g suiker 150 ml water	Gekonfijte sinaasappel Snijd de schil met een dunschiller. Snijd daarna in julienne. Blancheer 2 keer in kokend water. Kook suiker en water tot siroop. Voeg schil toe en laat op laag vuur konfijten (30-40 minuten) Laat afkoelen in siroop en bewaar koel.
Sorbet van bloedsinaasappel 500 ml sap van bloedsinaasappel (vers of uit fles) 100 g suiker Sap van ½ citroen	Sorbet Verwarm 1/3 van het sap met suiker tot deze is opgelost. Meng met rest van het sap, citroensap en eventueel likeur. Draai af in sorbetmachine of vries in en schraap tot granité
Krokant van cacao 60 g boter 60 g poedersuiker 20 g bloem 15 g cacaopoeder 1 el sinaasappelzestes	Cacaokrokant Smelt boter, meng met poedersuiker, bloem, cacao en zestes Laat rusten in koeling. (30 minuten) Strijk dun uit op bakmat, bak 5-6 minuten op 180°C to krokant.

Serveren Bladgoud (optioneel) Sinaasappelpartje Cress Munt	Breek in elegante schijven. Serveren Spuut een mooie quenelle of toef chocolademousse op het bord. Garneer met julienne van gekonfijte sinaasappel en bladgoud (optioneel) Plaats een bolletje sorbet ernaast, op een bedje van verkruimelde cacao. Steek een cacaokrokantje decoratief in de mousse of naast het ijs. Werk af met bloedsinaasappelpartje, cress of muntblad. Wijnsuggestie Pedro Ximenez Sherry Maury (zoete rode wijn uit Roussillon) Rasteau Vin Doux Naturel
--	---





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn & Spijs september 2025

Pani Puri

Wijn:

Lolo Albariño, Rías Baixas

Crudo van zeebaars

Wijn:

Quintaluna de Ossian, Sergovia

Pulpo alla gallega

Wijn:

Val do Galir Godello, Entoma

Gevulde parelhoen

Wijn:

J. de Villebois Pinot Noir, Loire

Twee bereidingen van chocolade en sinaasappel

Wijn:

Banyuls Traditionel Les Clos de Pauliles, Domaine Cazes

Pani Puri
Wijn:
Lolo Albariño 2024, Rías Baixas, Galicië, Spanje

Herkomst: Val do Salnés, Rías Baixas, Galicië, Spanje

Druif: Albariño, 100 %

Jaar: 2024

Wijnomschrijving: De druiven groeien op zand- en granietbodems in Val do Salnés en wordt vergist in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 16-18 °C. Dit zorgt voor een zuivere expressieve wijn vol fruit en frisse zuren.

De wijn heeft een strogele kleur met groen reflecties. In de neus aroma's van groen appel, citroenschil, wit steenfruit zoals pruim en subtiele florale tonen met hints van ziltigheid.

De smaak is fris en levendig met citrusaroma's, peer en een licht kruidigheid. De afdronk is lang, schoon en elegant met subtiel bittertje dat zorgt voor complexiteit.

De wijn is een welkome aanvulling op de Pani Puri met burrata, basilicummayonaise en olijf. De frisse zuren en citrusaccenten van de wijn contrasteren prachtig met de romigheid van de burrata en versterken de kruidige en ziltige tonen van basilicum en olijf.



Crudo van zeebaars
Wijn:
Quintaluna de Ossian 2022, Segovia, Spanje

Herkomst: Segovia, Castilla y León, Spanje

Druif: Verdejo, 100%

Jaar: 2024

Wijnschrijving: De wijn is afkomstig van zowel oude pre-phylloxera stokken als jongere aanplant op een zandrijke bodem die zorgt voor frisheid en complexiteit.



De druiven worden handmatig geoogst, zacht geperst en vergist met inheemse gisten in roestvrijstalen tanks. Daarna volgt een rijping van negen maanden “sur lie” in roestvrij staal, wat de wijn romigheid en meer diepte geeft.

De wijn heeft trogele tot goudgele kleuren. In de neus ruik je aroma's van rijp steenfruit zoals perzik en peer. Daarnaast wat sprankelende citrus en subtiele rokerigheid.

In de mond fris en tegelijk romig met smaken van groene appel, perzik en kweepeer. De minerale toets en milde kruidigheid zorgt voor meer lengte in de afdronk.

Deze wijn combineert uitstekend met lichte visgerechten en daarmee ook bij de crudo van zeebaars. De zuren en mineraliteit in de wijn ondersteunt de delicate structuur van de vis, terwijl de fruitige en vette tonen een perfecte harmonie vormen met de verfijnde smaken.

Pulpo alla gallega

Wijn:

Val do Galir Godello 2024, Entoma, Galicië, Spanje

Herkomst: Éntoma, Galicië, Spanje

Druif: Godello, 100%

Jaar: 2021

Wijnschrijving: De druiven worden met de hand geoogst in kleine kistjes. Na een korte gekoelde maceratie volgt een zachte persing. Vervolgens rijpt de wijn 3 tot 4 maanden “sur lie” in roestvrijstalen tanks, gevolgd door een verdere rijping in “foudre”, 500L Franse eiken vaten.

De wijn heeft heldere lichtgeel/groene kleur. In de neus ontdek je aroma's van bloemen, wit fruit, citrus, rozijnen en limoen.

In de mond een mooie balans tussen fruit en structuur. De rijping op de lies voegt elegantie, complexiteit en lengte in de afdronk toe.

De frisse en elegante wijn combineert uitstekend met de klassiek Galicische Pulpo. Daarnaast kan je wijn goed drinken bij vis, zeevruchten, groenten en witte vleesgerechten.



Gevulde parelhoen
Wijn:
J. de Villebois Pinot Noir 2024, Loire, Frankrijk

Herkomst: Loire, Frankrijk

Druif: Pinot Noir, 100%

Jaar: 2024

Wijnomschrijving: De druiven worden machinaal geoogst en ondergaan na de oogst een koude maceratie van ongeveer een week. Daarna volgt een fermentatie van ongeveer 7 dagen. De malolactische gisting vindt plaats in het voorjaar na de oogst. Rijping vooral op roestvrijstalen tanks met ongeveer 5 % op eiken vaten.

De wijn heeft een robijnrode kleur met paarse reflecties. In de nieuw expressieve aroma's van kersen en frambozen, aangevuld met florale nuances zoals rozenblaadjes.

In de mond zacht en zijdeachtig met een verfijnde structuur. De smaak is fruitig en elegant. Je proeft sappige bessen en kersen. De afdronk is toegankelijk, soepel en modern van stijl.

De smaak van de wijn en de delicate smaak van de parelhoen en de kruidigheid van de vadouvan sluiten perfect op elkaar aan. Daarnaast past de wijn goed bij gegrild vlees en zachte kazen zoals Camembert of Brie de Meaux.

Deze wijn wordt licht gekoeld geserveerd.



Twee bereidingen van chocolade en sinaasappel

Wijn:

Banyuls Traditionel Les Clos de Paulilles 2017, Domaine Cazes

Herkomst: Banyuls, Rousillon, Frankrijk

Druif: Grenache Noir, ± 80 %
Grenache Gis, ± 10 %
Grenache Blanc ± 10 %

Jaar: 2017

Wijnsomschrijving:



De wijn is een versterkte wijn, hetgeen wil zeggen dat de gisting wordt gestopt door de toevoeging van wijnalcohol. Hierdoor worden niet alle suikers vergist, waardoor een zoete wijn ontstaat. De rijping vindt plaats op houten fusten gedurende meerdere jaren, wat zorgt voor complexiteit en licht oxidatieve aroma's.

Daarnaast rijpt een deel van de wijn in grote glazen flessen, de zogenaamde "demi-johns" of "demi-jeannes". Deze mandflessen worden soms zelfs buiten in de zon geplaatst waardoor de wijn extra oxidatieve tonen en concentratie ontwikkelt.

De wijn heeft een intens robijnrode kleur met baksteenrode tinten door flesrijping. In de neus aroma's van gedroogde vijgen, pruimen, cacao, gekonfijte sinaasappelschil, noten en specerijen.

Vol en krachtig in de mond. Zoet, maar in balans met frisse zuren en zachte tannines. Smaaktonen van pure chocolade, koffie, karamel, gedroogd fruit en sinaasappelzeste. De afdrank is lang en elegant.

De wijn is een klassieke begeleider van desserts met chocolade. Hij combineert bijzonder goed met bereidingen van chocolade met sinaasappelaccenten. Ook erg lekker bij blauwschimmelkazen.

Serveer de wijn licht gekoeld bij 12-14 °C.