CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu oktober 2026

Herfst met Limburgse producten

Involtini met Livarham

Salade met Val Dieu kaas

Biersoep met bierbrood en bierboter

Livar varkenswang in bier gegaard

Tarte tatin met peren en walnoten

Involtini met Livarham

Toscanini

Ingrediënten (voor 10 personen)	**Bereidingswijze**
20 plakken rauwe Livarham	Leg de plakken Livarham naast elkaar op een grote plank of een groot bord.
125 g pijnboompitten	Rooster de pijnboompitten op 150°C voor 10 minuten.
175 g gele rozijnen	Wel de rozijnen in warm water voor 15 minuten. Laat ze uitlekken.
Olijfolie 1 kg wilde spinazie	Verhit een flinke scheut olijfolie in een ruime koekenpan en sauteer de spinazie een paar minuten, tot hij geslonken is.
Zwarte peper	Maal er royaal peper over en zet vuur uit.
2 bol buffelmozzarella	Snijd de buffelmozzarella in blokjes
	Voeg direct de pijnboompitten, uitgelekte rozijnen en mozzarella toe. Schep kort door elkaar, tot de kaas net begint te smelten. Verdeel het warme spinaziemengsel over de plakken ham. Rol de plakken op. Leg ze op een bord en serveer direct.



Salade met gegratineerde Val Dieu kaas en honingdressing

Brasserie 't Vingerling
Les Bibs Gourmands

Ingrediënten (voor 10 personen)	**Bereidingswijze**
Salade **Spekjes** 300 g mager gerookt spek	**Salade** **Spekjes** Snijd het spek in kleine blokjes. Bak uit in een droge pan tot ze mooi knapperig zijn
Croutons 10 sneetjes (oud)brood 120 ml olijfolie Grof zeezout Peper 1 eetlepel knoflookpoeder	**Croutons** Snijd de sneetjes in kleine blokjes van 1-2 cm Meng de olijfolie met het grove zeezout, peper en knoflookpoeder. Giet de op smaak gemaakte olie in een grote kom en voeg de blokjes eraan toe. Meng door elkaar en verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat. Bak in 10-15 minuten op 180 °C (onder en bovenwarmte) totdat alle blokjes een goudbruine kleur hebben. Hussel eventueel nog even om. De precieze baktijd is afhankelijk van de grootte van de croutons. Laat volledig afkoelen.
125 g pijnboompitjes	Rooster de pijnboompitjes in een droge koekenpan.
10 plakken Val Dieu kaas	Doe de plakken Val Dieu kaas of geitenkaas in een vuurvaste ovenschaal en zet deze gedurende 3 a 4 minuten in de oven met alleen de bovenwarmte of de gril aan. Je kunt ook met koksbrander bruinen.
4 trostomaten	Snijd in de tomaten een kruis en ontvel de tomaten in kokend water en koel meteen in ijswater. Snijd de tomaten, zonder pitjes, in brunoise
1 komkommer	Snijd de komkommer in brunoise
1 grote of 2 kleine wortels	Snijd de wortel met de dunschiller in kleine plakjes
Verschillende soorten sla	De verschillende slasoorten op een bord leggen. Leg daarop stukjes tomaat. Stukjes komkommer. Fijngesneden wortel

1 blikje mais	Mais. De spekjes, pijnboompitjes, knoflookcroutons als laatste.
Honingdressing 1,5 dl zonnebloemolie 1,5 dl olijfolie 5 eetlepel honing 3 eetl. Frambozenazijn 3 eetl rode wijnazijn 3 eetl. Sherryazijn 1 eetlepel dyonmosterd 2 gesnipperd sjalotje Zout en peper	**Honingdressing** Meng de verschillende soorten azijn met de sjalot, de mosterd, honing en zout en peper. Meng de zonnebloemolie en olijfolie. Giet de olie, al roerende met een garde, langzaam bij het azijnmengsel tot dit een samenhangend geheel is. Breng op smaak met peper en zout.
Serveren Stokbrood Licht gezouten boter Val Dieu kaas	**Serveren** Verdeel naar smaak de dressing Strooi de pijnboompitten en de uitgebakken spekjes erover. Leg op elke salade een plak gegratineerde Val Dieu kaas Serveer met stokbrood en licht gezouten boter.



Limburgse biersoep met ham
Alfa

Ingrediënten (voor personen)	**Bereidingswijze**
250 g grotchampignons	Maak de champignons schoon en snijd ze in vieren.
20 g roomboter	Laat de roomboter in een pan langzaam uitbruisen.
50 ml zonnebloemolie	Voeg de zonnebloemolie toe en de champignons. Bij middelmatig vuur de champignons licht goudgeel bakken en af en toe roeren.
0,7 liter kalfsbouillon of gevogeltebouillon	Peper uit de molen toevoegen en afblussen met bouillon.
3 lepels appelstroop	De appelstroop toevoegen De gember met schil wassen en dan op een fijne schaaf met schil in de soep schaven
Verse gember zo groot als een knikker	Neem hiervoor een knolletje ter grootte van een knikker en schaaf dat voor de helft in de soep
300 g slagroom	De room toevoegen, tegen de kook aanbrengen Laat 10 minuten trekken
4 plakken Livarham	De Livarham in dunne reepjes snijden en in de soepkommen of borden verdelen.
Alfa lentebokbier	De Alfa lentebokbier toevoegen.
Peper uit de molen	Eventueel de soep licht binden. Breng op smaak met peper en zout. Niet meer laten koken want dan wordt de soep bitter.
	Serveer met bierbostelbrood
Bierbostelbrood	**Bierbostelbrood**
500 g zelfrijzend bakmeel	Doe zelfrijzend bakmeel in een kom
330 ml (donker) stout bier	Voeg hieraan het bier toe
zout	Voeg tenslotte het zout toe. Meng alle maar kneed niet te lang.
	Plaats alles in een met boter ingevet bakblik of cakevorm.
boter	Gebruik een kwast om de bovenkant van het brood met boter te bestrijken Zet het deeg in een voorverwarmde boven- en onderwarmte oven van 180°C. Na 45 - 50 minuten is het brood klaar Het brood is goed zodra deze tijdens het bakken mooi
(te koop bij Bakkerij Extra Schinnen)	is gaan rijzen en het gemakkelijk uit het blik komt. Laat het minstens 15 minuten afkoelen.

Bierboter 200 g boerenboter Rozemarijn, fijn gesneden Limburgse mosterd Bieslook, fijn gesneden Alfa edelpils Grof zeezout	**Bierboter** Roer alle ingrediënten goed door elkaar en rol op in alufolie. Maak een rol ervan. Snijd er plakken van en bestrooi met grof zeezout.



Varkenswangen met kriekbier

Ingrediënten (voor 10 personen)	**Bereidingswijze**
	Verwarm de oven voor tot 170°C
6 uien	Maak de uien schoon en snipper ze zeer fijn
2 teentje knoflook	Maak de knoflook schoon en rasp ze
Boter	Verhit een grote braadpan op matig vuur een klont boter Stoof de stukjes uien samen met de knoflook. Roer af en toe en laat de uien niet bruin kleuren.
boter	Neem een bakpan en smelt op matig vuur weer wat boter.
10 Livar varkenswangen	Bak de varkenswangen goudbruin in de hete pan Kruid het vlees tussendoor met wat peper en zout. Bak niet alles tegelijk maar zoveel als er in de pan passen. Zijn de wangetjes mooi gekleurd voeg ze dan toe aan de braadpan. Giet het braadvet uit de bakpan en zet het opnieuw op.
1 liter kriekbier	Schenk kriekbier over de bodem met de aanbaksels van het vlees. Laat het bier opwarmen en roer tussen door de bakresten los.
5 kruidnagels 400 ml demi glace	Schenk het warme bier in de braadpan en voeg de kruidnagels en de demi glace toe Zet het vuur zacht.
6 blaadjes laurier 6 takjes tijm	Verzamel de laurier en takjes tijm bind in een kruidentuiltje of doe ze in een theezakje.
2 eetlepel kersenconfituur	Schep een beetje kersenconfituur bij het vleesgerecht
6 eetlepels mosterd	Smeer een flinke laag scherpe mosterd op de sneetjes peperkoek
6 sneetjes peperkoek	Leg deze sneetjes bovenop het stoofgerecht en zet de deksel op de pan
Peper en zout	
	Gaar de varkenswangen in de oven van 170°C gedurende anderhalf tot twee uur. (controleer de varkenswangen, het vlees hoort botermals te zijn)
Compote	**Compote**
8 Limburgse friszure appels (Elstar, Granny)	Schil de appels en snijd ze in blokjes
2 dl appelsap	Doe alle ingrediënten in een pan en laat ze ongeveer 15 minuten koken tot een compote.

500 g blauwe bessen 2 kaneelstokje 4 eetlepels honing	
Gepofte aardappel 10 middelgrote aardappels 300 g zout boter	**Gepofte aardappel** Verwarm de oven voor op 200°C Of gebruik de oven waar je varkenswangen in gaart. Spoel de grote aardappels en snijd er een kruis in. Strooi een flinke bodem grof zeezout in een ovenschaal en leg de aardappelen bovenop. (met de insnijding bovenaan) Strooi over elke aardappel een snuif (grof) zeezout en leg er telkens een klont boter op. Pof de aardappelen Reken tot anderhalf uur, afhankelijk van de grootte van de aardappels en oventemperatuur
Serveren 100 g pure chocolade	**Serveren** Wrijf overbodig zout van de bodem van de aardappelen en wrik de knollen open (waar je het kruis sneed) Strijk op elk bord een streep gesmolten chocolade en leg hierop een lepel compote Daarnaast de varkenswang met wat saus Leg de aardappel erbij



Tarte tatin van peren, tijm en walnoten

Koken met feeling

Ingrediënten (voor 10 personen)	**Bereidingswijze**
Deeg	**Deeg**
200 g boter 400 g bloem Een snufje zout 6 eetlepels fijngehakt boerenwormkruid 2 losgeklopt eieren	Meng de boter, bloem en het zout in de keukenmachine tot een kruimelig mengsel Voeg het boerenwormkruid toe Mix opnieuw enkele seconde Eindig met het ei en mix kort tot je een homogene deegbal hebt Wikkel deze in plasticfolie en laat 30 minuten rusten in de koelkast.
200 g bruine suiker 150 g boter 8 eetlepels balsamico azijn	Giet de suiker in een steelpan en verhit tot hij vloeibaar is. Voeg de boter en balsamicoazijn toe en roer goed. Laat een minuutje pruttelen Zet apart
12 rijpe conference peren	Schil de peren en halveer ze in de lengte Verwijder de klokhuizen Giet de balsamicosiroop in een taartvorm van 20 cm Ø
6 eetlepels gehakte walnoten21 eetlepel tijmblaadjes	Voeg de gehakte walnoten en de tijm toe Leg de peren in de siroop met de bolle kant naar beneden. Rol het deeg uit en leg over de peren Stop de overhangende randen naar binnen. Zet 40 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C Laat even rusten en leg dan een grote schaal over de taartvorm Draai voorzichtig om met behulp van twee keukenwanten
Serveren	**Serveren**
1 stuk rijpe brie voor 10 personen	Snijd er stukken van en leg op een bordje met een beetje brie



Bier & Gerecht

In plaats van wijn

Introductie | Dankzij het brede smaakpalet is bier een goede begeleider van gerechten. Net zoals bij wijn zoeken we een balans in de smaakcombinatie. Enerzijds een overeenkomst, anderzijds iets spannends: een verrassingseffect. Omdat we bij het oktobermenu van Cuisine Culinaire Maastricht bieren schenken, hieronder een korte uiteenzetting op het gebied van bier en spijs.

Wat is bier? | Bier is een drank verkregen uit de alcoholische vergisting van wort (suikerwater). Wort krijg je als het zetmeel van graan, opgelost in water, door enzymen omgezet wordt in suikers. Een proces dat in de basis al duizenden jaren bestaat, vooral in de koudere delen van Europa. Alleen in de warmere delen van Europe groeien druiven, dus drinkt men daar van origine wijn. Terwijl wijn een strikte classificatie kent (appellations) is die bij bieren relatief vrijblijvend. Wel zijn er indicatieve klassen (bierstijlen) die uniformiteit en herkenbaarheid bewerkstelligen. Bijvoorbeeld pilsener, tripel en witbier.

De smaak van bier | De smaakrange van bier is breder dan wijn doordat de brouwer veel vrijheid heeft en omdat additieven toegestaan zijn. Besef dat als het bier de brouwerij verlaat, het smaakt zoals de brouwer het bedoeld heeft. Drink bier daarom het liefst vers, hoewel het bewaren van bier (veroudering) ook interessante smaken kan opleveren.

De aroma's in het bier komen van de grondstoffen (water, graan, kruiden/hop), het brouwproces en de vergisting. Het zoet komt van de granen en toegevoegde suikers. De zuren vanuit de vergisting en het graan. Ook toegevoegde kruiden (o.a. hop) en gist geven aroma's. Bovengistend bier heeft fruit-esters.

Het mondgevoel kan droog of plakkend zijn, afhankelijk van de vergistingsgraad van de suikers. Door het koolzuur smaakt het bier plat of mousserend. Soms voelt een bier samentrekkend of stroef, door zuren en tannines. Ten opzichte van wijn heeft bier een laag alcoholpercentage.

Bier en spijs | Bier is een prima begeleider bij gerechten. En kan ook in de gerechten gebruikt worden. Let er dan wel op dat je het bier niet te hard meekookt. Dat versterkt de hopbitters en veel aroma's zullen vervliegen.

Net als bij wijn geldt dat zoet en zoet te veel kan zijn. Zuur bier bij zure gerechten is ook een no go. Omdat van bier, in tegenstelling tot wijn, nog niet veel onderzoek gedaan is naar smaakeffecten, is het nu nog vooral proberen welke bier-spijs combinaties wel en niet werken. Zoek net zoals bij wijn naar balans, smaakhaakjes en kies voor contrast of harmonie. Speel met de balans tussen zoet, bitter, zuur, zout en umami. Umami - en vooral zout - is niet altijd aanwezig in bier. Ervaar het schonende effect van koolzuur en de warmende effecten van een zoetje en de robuuste, volmondige of frisse smaken vanuit het graan.

Gekozen bieren | De bieren bij dit menu zijn allemansvrienden, passend bij de gerechten. Er zijn meer uitdagende bieren te verkrijgen, maar voor een eerste kennismaking maken we het niet te gek.

Met bierige groet,

Hinkjan
Biersommelier



Involtini met Livarham

Pauwel Kwak Amber (8,4%) is een licht bitter amberkleurig bier. De licht getoaste granen geven een smaak van biscuit en karamel. De gist en hop geven aroma's van banaan, sinaasappelmarmelade en wat kruidigheid.

Een stevige jongen, die mede door het kleine zoetje en de maillardreactie mooi samengaat met het vettige, vlezig van de ham, het romige van de kaas en de groene, bittere tonen van de spinazie.



Salade met Val Dieu kaas

De Saison de Maestricht van N.A. Bosch (6%) heeft een fris karakter. Licht citrus, met wat kruidigheid en aardse tonen vanuit de gist. Schenk dit bier mét de gist uit en geniet van een wat grover, boers karakter.

Het frisse en robuuste karakter past mooi bij het zachte en pittige karakter van de kaas, het groene van de sla en de vettige spekjes. De bitters van de sla en het bier houden elkaar mooi in balans.



Biersoep met bierbrood en bierboter

De tripel Karmeliet van Bosteels (8%) is een driegranentripel. Behalve gerst zit er ook tarwe en haver in, voor frisheid en romigheid. Dit licht kruidig en toch wel aards bier heeft een vanillezoetje en wat citrus.

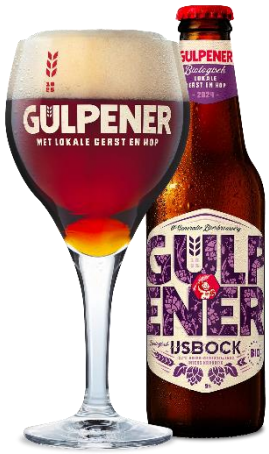
Deze volle tripel Het werkt verfrissend bij het ziltige en de umami in de soep en de robuuste smaken van het brood. Het koolzuur en de romigheid gaan goed samen met het beboterde brood.



Varkenswangen met kriekbier

De Gouden Carolus Indulgence Margaretha (2024, 8,5%) is een blend van bruin en roodbruin Vlaams bier, met een rins profiel. De warme tonen van donkere chocolade en rijp fruit worden verrijkt met de subtiele melkzuren vanuit de gist. Het bier lagert (rijpt) meerdere maanden op krieken, voor extra fruitigheid.

De frisheid en zwoele afdronk van het bier brengt wat spanning bij het kruidige varkensvlees, zeker als het wat goed gekaramelliseerd is. Het sluit mooi aan bij de kersensmaak in het vlees vanuit de kriek en jam.



Tarte tatin met peren en walnoten

De Gulpener IJsbock (10,3%) is een vries-gedestilleerd bokbier dat met 50% tarwe en weizengist gebrouwen wordt. Door het onttrekken van water middels bevriezing intensiveert de smaak. We proeven chocola, karamel en koffie vanuit het graan. De tonen van banaan en kruidnagel komen uit de gebruikte gist (weizengist). Dit bier is zoet en goed bitter.

Deze volle smaak en volmondigheid past perfect bij het zoete van de tarte tatin. Zo ook de tonen van de banaan en kruidnagel. Er is balans qua zoetheid en het geheel biedt tegenwicht aan de pittigheid van de blauwaderkaas.