



CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

# Menu Valentijn

## 14 februari 2021

**Oesterproeverij 1**

**Tonijn met krab 2**

**Tartaar met ansjovistapenade 3**

**Zwezerik met zwarte knoflook 4**

**Hemelse modder** net even anders 5

**1: verzameling**

**2: Andy Brauers**

**3: Cees Helder**

**4: Lars Albers**

**5: Robert Kranenburg, Luc Kusters**

## **Toelichting bij Valentijnsmenu**

In een tijd van Corona willen we jullie toch wat ideeën geven om je partner of vriend(en) met Valentijn culinair te verrassen. Maar je kunt dit diner natuurlijk ook na Valentijn maken. Het is niet noodzakelijk alles te maken, je kunt ook een keuze maken.

Bij elk gerecht (behalve de oesters) staat een filmpje hoe het gerecht door een chefkok gekookt wordt. De filmpjes komen van de site: Recepten van chefkoks.

Bij het voorkoken van het diner is van alles opgevallen en dit wil ik met jullie delen.

De oliën van Valderrama kun je via internet verkrijgen: [www:Valderrama.nl](http://www.Valderrama.nl)

### **Oesterproeverij.**

Je hebt de keuze uit verschillende oestergerechten.  
De Rockefeller oester is een aanrader.

### **Tonijn met krab**

De bietjes zijn heerlijk. Je hebt maar een paar stukjes nodig maar je kunt ze ook bij andere gerechten gebruiken.

Bij de dashigel heb ik een zakje dashipoeder (5 g) gebruikt op 250 ml water.  
De cress was niet te krijgen dus heb ik wat anders genomen.

### **Tartaar**

De eidooiermousseline wordt gemaakt met 0,7 dl dragonazijn gemaakt. Dit vond ik teveel azijn ("Geschmacksache").

De tartaar is 70 g genoeg per persoon.

### **Zwezerik met zwarte knoflook**

Jamaicaanse piment is ook Jamaicaanse peper. De smaak is te omschrijven als een kruidig aroma van kruidnagel, nootmuskaat en kaneel.

Ik heb het gekocht via internet: [kruidenkaravaan.nl](http://kruidenkaravaan.nl).

De zwarte knoflookgel: de helft is meer dan genoeg.

De dashi jus: de helft is genoeg. Kunt ook alles maken en voor een andere keer of gerecht gebruiken.

### **Hemelse modder** net even anders

De ganache is heerlijk maar wel veel.

De "glazen" bal met olie is even lastig maken, maar ziet mooi uit en is lekker. De isomalt (spinsuiker) genoeg in de pan doen. Kijk naar het filmpje.

De gedroogde olijven heb ik niet gekocht maar zelf gedroogd. De taggiasche olijven goed afgespoeld onder water en doorgesneden en gedroogd in (droog)oven.

De maniguette peper heb ik ook bij de kruidenkaravaan via internet besteld.

Maniguette peper of paradijszaad.

De grue de cacao heb ik bij de Hanos gekocht.

Voor het ijs heb ik een ander recept gebruikt ivm het ingrediënt Prosorbet, wat ik niet had. De cortina kun je bij Le cuisinier bestellen voor € 6,30.

Zie het andere recept van oil and vinegar. Dit recept is ook zonder ijsmachine te maken.

Veel succes en smakelijk eten.

Namens de receptuurcommissie

Silvia

## Oesterproeverij

<b>Ingrediënten</b> (voor 4 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p><b>Rockefeller oesters</b> 4 oesters</p> <p>100 g gewassen spinazie 1 klontje roomboter</p> <p>1 eidooier Scheutje mousserende wijn Scheutje Ricard Grof zeezout</p>	<p><b>Rockefeller oesters</b> Steek de oesters voorzichtig open met behulp van een oestermes en haal de oesters los. Dep de onderste holle schelphelften en leg deze op het grove zeezout op een schaal Vang het oestervocht op en leg de oesters op een plaat. Verwarm in een hapjespan de roomboter en smoor er kort de spinazie in. Kruid met zout en peper en laat goed uitlekken. Verdeel de spinazie over de oesterschelpen en leg er voorzichtig de oesters op. Giet het oestervocht met een scheutje mousserende wijn, de eidooiers en versgemalen peper in een kom en plaats deze op een pan met kokend water. Klop deze massa tot een luchtige sabayon door het geheel te blijven kloppen tot de kleine bubbels zijn verdwenen en het steeds steviger wordt. Breng het eventueel op smaak met snufje peper en zout.</p> <p>Schep de sabayon over de oesters en brand mooi goudbruin af met een gasbrandertje of gratineer kort in de oven op grillstand.</p>
<p><b>Oesters met pikante dressing</b> 6 eetlepels vers sinaasappelsap 1 koffielepel olijfolie 1 koffielepel fijngesneden brunoise zoete paprika ½ koffielepel fijngesneden brunoise van groene chilipeper 1 koffielepel balamico-azijn met honing Peper en zout</p>	<p><b>Oesters met pikante dressing</b> Maak de oesters open maak de oester los. Meng de ingrediënten voor de dressing. Drappeer de dressing over de oesters</p>
<p><b>Oesters met zoete dressing</b></p>	<p><b>Oester met zoete dressing</b> Maak de oesters open maak de oester los. Meng de ingrediënten voor de dressing.</p>

¼ van komkommer in fijne  
brunoise gesneden  
½ kleine rode ui  
fijngesneden  
1 koffielepel fijngesneden  
brunoise van zoete  
paprika  
1 theelepel poedersuiker  
1 koffielepel sojasaus  
1 koffielepel zoete ketjap  
paar gescheurde  
koriander

**Gegratineerde oesters  
met Parmezaanse kaas**

1 eetlepel fijngehakte  
verse platte peterselie  
20 g Parmezaanse kaas  
25 g zachte boter

Drappeer de dressing over de oesters

**Gegratineerde oesters met Parmezaanse kaas**

Bekleed een bakplaat met aluminiumfolie, verkreukel de folie zodat je de oesters er stabiel op kunt leggen.

Open de oesters en giet het vocht af.

Leg ze op de verkreukelde aluminiumfolie.

Meng de zachte boter met de fijngehakte peterselie en verdeel dit over de oesters.

Rasp de Parmezaanse kaas en strooi dit over de oesters.

Zet de oesters een paar minuten onder de grill zodat de kaas smelt en een mooi goudbruin kleurtje krijgt.





## Tonijn met krab en citroengrasmayonaise

### Andy Brauers

<https://www.receptenvantopchefs.nl/voorgerecht/yello-fin-tonijn-met-king-krab-andy-brauers/>

<p>Ingrediënten (voor 4 personen)</p> <p><b>Citroengrasmayonaise:</b> 250 g gevogeltebouillon 20 g klein gesneden citroengrassstengels 4 g kerriepoeder 4 g verse gember/klein gesneden</p> <p>mayonaise : maak een basis van 50% zonnebloemolie en 50% <u>Ocal</u> <u>Olijfolie/Valderrama</u> 20 g sjalot 50 g bleekselderij ½ teen knoflook 120 g voorgekookte King krabpoten <u>Picudo Olijfolie</u> van Valderrama (smaak: uitgesproken toon van boter, een nootje en een bittertje) 200 g verse geelvin tonijn <u>Arbequina olijfolie</u> (smaak: groene appeltjes, banaan, mango, limoen, vers gemaaid gras)</p> <p><b>Dashigel:</b> 200 g dashibouillon 2 g agar agar zeezout</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p><b>Citroengrasmayonaise</b> Laat de bouillon, het citroengras, de gember en de kerriepoeder inkoken tot 100 gram.</p> <p>Snipper het sjalotje. Schil de bleekselderij, snijd de bleekselderij in blokjes.</p> <p>Knip de krabpoten aan beide zijden open, neem het vlees uit de poten. Verwijder de baleinen, snijd het vlees in stukken.</p> <p>Vermeng de mayonaise met een goeie scheut Picudo olijfolie. Voeg naar smaak de gezeefde bouillon van citroengras toe.</p> <p>Vermeng het krabvlees, het gesnipperde sjalotje, de bleekselderij met de mayonaise.</p> <p>Snijd de yellow fin tonijn in dunne plakken. Plaats een plak tussen twee plastic folies en sla m.b.v. een steelpannetje tot een gelijkmatige dikte. Laat de plak tonijn op de folie liggen, besprenkel met de Arbequina olijfolie, bestrooi met zout. Leg het mengsel van de King krab in het midden over de lengte van de plak tonijn en rol deze m.b.v. de folie strak in, als een cannelloni.</p> <p><b>Dashigel:</b> Kook de dashi in gezouten water, laat het geheel trekken gedurende een aantal uur. Zeef de dashi, neem 200 g van deze bouillon. Kook de bouillon met de agar agar gedurende 1 minuut. Stort in een bakje, laten afkoelen. Doe de afgekoelde gel in een pannetje op lage</p>
---	---

<p><b>Briohecrunch:</b> 1 stuks briochebrood 2 g roze pepers</p> <p><b>Zoetzure chioggia biet:</b> chioggia bietjes 100 g water 100 g suiker 100 g azijn 1 theelepel korianderkorrels 20 g fijne brunoise van verse gember</p> <p><b>Afwerking</b></p> <p>Cornabria Blossom® van Koppert Cress (smaak: frisse voorjaarsmaak, subtiel) Borage Cress van Koppert Cress (smaak: komkommer, oester, zilt) Persinette® Cress van Koppert Cress (smaak: peterselie)</p>	<p>temperatuur, roer de gel zalvig. Doe de gel over in een spuitzak.</p> <p><b>Briohecrunch:</b> Bak het brioche brood met de roze pepers langzaam tot knapperig in de oven. Cutter fijn in de keukenmachine.</p> <p><b>Zoetzure chioggiabietjes:</b> Kook de chioggia bietjes met water en zout, pel de bietjes. Breng 100 g water, 100 g suiker, 100 g azijn, korianderkorrels en de gember tegen de kook. Giet deze op de plakjes chioggiabiet, laat gedurende 48 uur marinieren.</p> <p><b>Afwerking:</b> Snijd de cannelloni strak af aan de zijkanten, plaats deze op het rechthoekige bord. Spuit aan weerskanten acht puntjes dashigel over het bord. Leg in het verlengde van de cannelloni een lijntje van de brioche crunch. Dresseer twee plakjes zoetzure chioggiabiet op de cannelloni. Pluk de Cornabria Blossoms. Maak het gerecht af met de Borage Cress, leg om en om op de puntjes gel een takje Persinette Cress en een bloemetje van de Cornabria Blossom.</p>
---	---





# Tartaar met ansjovistapenade

Cees Helder

<https://www.receptenvantopchefs.nl/voorgerecht/tartaar-van-schots-rund-cees-helder/>

<b>Ingrediënten</b> (voor 4 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Stokbrood</b> 4 flinterdunne lange plakjes stokbrood	<b>Stokbrood</b> Leg de plakjes stokbrood op een ovenplaat en besprenkel met Picudo olijfolie. Bak goudbruin en knapperig in een oven van 180 °C.
<b>Tapenade</b> 50 gram zwarte olijfjes 1 theelepel Dyon mosterd 30 gram ansjovispuree 1 theelepel gehakte tijm teentje knoflook citroensap een bakje Limon Cress (Koppert Cress) <u>Hojiblanca olijfolie</u> (Valderrama) peper & zout	<b>Tapenade</b> Meng alle ingrediënten voor de tapenade, tezamen met de Limon Cress van Koppert Cress en de Hojiblanca en een snuffje zout, in een keukenmachine, totdat een gladde massa ontstaat.
<b>Rundvlees:</b> 350 gram Schots rundvlees <u>Picudo olijfolie</u> (Valderrama) Hojiblanca olijfolie (Valderrama) 1 eetlepel fijngehakte sjalotten 1 eetlepel fijngesneden augurk 8 flinterdunne plakjes uitgebakken spek	<b>Rundvlees:</b> Kruid het rundvlees met peper en zout. Besprenkel royaal met de Picudo en de Hojiblanca olijfolie van Valderrama. Draai eenmaal door een Kitchen Aid keukenmachine, voorzien van het hulpstuk 'gehaktmolen'. Besprenkel het gedraaide rundvlees opnieuw royaal met Hojiblanca olijfolie. Draai voor een tweede maal door de gehaktmolen en dresseer daarna de fijngehakte sjalotten en augurk, zoals in de film. Probeer het rundvlees niet meer met de hand aan te raken.
<b>Eierdooiermousseline:</b> 80 gram eidooier 0,7 dl. dragonazijn een klein beetje water 0,5 dl. Picudo olijfolie (Valderrama)	<b>Eierdooiermousseline</b> Meng de eidooier met de dragonazijn plus de kleine hoeveelheid water 'au bain Marie' tot een luchtige mousseline (niet warmer dan 80 °C) en roer er vervolgens de Picudo olijfolie van Valderrama doorheen.

<p><b>Afwerking</b></p> <p>8 blaadjes Pousseblette rouge</p>	<p><b>Afwerking:</b>          Neem i.p.v. een bord een mooi wijd uitlopend glas.          Trek m.b.v. een theelepel strepen van de tapenade langs het glas naar boven.          Vul voorzichtig de glazen m.b.v. dezelfde theelepel.          Druppel de mousseline tussen het glas en de tartaar.          Steek de plakjes stokbrood en de spekplakjes in de tartaar. Plaats als laatste de blaadjes Pousseblette rouge tussen het stokbrood en het spek.</p>
--	---



## Zwezerik en zwarte knoflookgel Lars Albers

<https://www.receptenvantopchefs.nl/hoofdgerecht/hoofdgerecht-lars-albers-zwezerik/>

<p><b>Ingrediënten</b> (voor 4 personen)</p> <p><b>Uien choucroute</b> 200 g uienringen 50 g boter 1,5 dl witte wijn 25 g witte wijn azijn 2 g Jamaicaans piment / Verstegen 2 g jeneverbes / Verstegen</p> <p><b>Zwezerik</b> 300 g kalfszwezerik melk zout runderbouillon 1 teentje knoflook 1 takje tijm 1 takje rozemarijn 1 blaadje laurier Panade van bloem en paneermeel in de verhouding 50/50 <u>Hojiblanca olijfolie</u> / Valderrama</p> <p><b>Zwarte knoflook gel</b> 1 ltr gevogelte bouillon 2 stuks zwarte knoflookbollen 12 g agar agar 3 st zakjes inktvis inkt</p> <p><b>Dashi jus</b> 0,5 kg runderpoulet 300 g sjalot 60 g rundermerg</p>	<p><b>Bereidingswijze</b></p> <p><b>Uien choucroute</b> Uien dun snijden en aan zweten in de boter. Afblussen met de witte wijn, voeg het Jamaicaans piment en de jeneverbessen toe. Stoof de uienringen gaar, voeg als laatste de witte wijn azijn toe, laat afkoelen en hak de ringen fijn. Reduceer of voeg kookvocht toe naargelang de gewenste dikte en smaak.</p> <p><b>Zwezerik</b> Spoel de zwezerik gedurende 48 uur in 50% melk, 50% water en een snuffje zout. Spoel de zwezerik daarna af en pocheer deze in runderbouillon met de knoflook en de kruiden in ongeveer 20 minuten gaar. Haal de zwezerik uit het pocheervocht en laat in de koelkast afkoelen. Pel de zwezerik en portioneer op 55 g per stuk. Haal de zwezerik door de panade van bloem en paneermeel, bak daarna tot knapperig in de Hojiblanca olijfolie.</p> <p><b>Zwarte knoflook gel</b> Gevogelte bouillon en zwarte knoflook aan de kook brengen, draai vervolgens glad in de blender en koel daarna terug. Agar agar en inktvis inkt toevoegen, samen opkoken, storten, afkoelen, opdraaien en als laatste passeren door een fijne haarzeef. Doe de gel in een spuitzakje.</p> <p><b>Dashi jus</b> Snijd de runder poulet in stukjes van 1 bij 1 cm. en bak goudbruin in de pan.</p>
---	--

<p>1 blaadje laurier 180 g rode wijn 40 g rode port 20 g ingekookte rode wijn 2 ltr kalfsfond Per liter jus 90 g dashi toevoegen en daarna niet meer laten koken. 8 stuks Marloeskes (zilveruitjes)</p> <p>4 g fijn gesneden bieslook 2 g bonito flakes (gefermenteerde, gedroogde tonijn)</p> <p><b>Cress</b> Oyster Leaves / Koppert Cress (smaak: oester, ziltig)</p>	<p>Snijd de sjalot en het merg in gelijke stukken snijden en voeg samen met de laurier, rode wijn en port toe. Laat inkoken. Voeg de kalfsfond toe en laat voor ongeveer 45 minuten trekken. Passeren door een zeef en de dashi als laatste toevoegen. Met een gasbrander de Marloeskes even kort behandelen.</p> <p><b>Opmaak van het bord</b> Spuut met de gevulde spuitzak een toef zwarte knoflook gel op het midden van het bord. Dresseer de uien crème tegen de gel aan, steek hierin de gebrande Marloeskes. Steek een paar stengeltjes bieslook in het gerechtje. Dresseer de Oyster Leaves. Lak de zwezerik in de pan met de jus van dashi en breng verder op smaak met een vleugje zout en de fijn gesneden bieslook. Zoek een mooie plaats in het midden van het bord, druppel nog een beetje dashi jus over de zwezerik en dresseer de bonito flakes op de zwezerik. Een waanzinnig effect gaat zich voordoen: de bonito flakes gaan op de warmte van het vlees heen en weer waaieren. Zie de film.</p> <p>Info: <a href="http://www.receptenvantopchefs.nl">www.receptenvantopchefs.nl</a> en <a href="http://www.receptenvantopchefs.be">www.receptenvantopchefs.be</a></p>
--	--



## Hemelse modder net even anders Robert Kranenburg en Luc Kusters

<https://www.receptenvantopchefs.nl/dessert/hemelse-modder-luc-kusters-robert-kranenburg/>

<b>Ingrediënten</b> (voor 4 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Hemelse modder:</b> 500 g water 100 g suiker 50 g sinaasappelsap 25 g limoensap 20 g geraspte gember 100 g cacaopoeder 150 g chocolade (72% cacao gehalte) 1 g Xantana (texturas) zestes van een sinaasappel zestes van een limoen	<b>Hemelse modder:</b> Kook de suiker en water tot suikerwater. Voeg eerst sinaasappelsap, dan limoensap en daarna gember en de Xantana toe. Mix met de staafmixer. Mix voorzichtig, beetje voor beetje, de cacaopoeder door het mengsel. Als laatste de chocolade toevoegen. Laat deze massa gedurende 12 uur trekken. Zeef de massa.
<b>Suikerbonbons:</b> Isomalt <a href="#">Ocal Olijfolie</a> van Valderrama (smaak: zeer neutrale, zachte olijfolie, natuurlijke smaakversterker)	<b>Suikerbonbons:</b> Smelt de Isomalt in een pan. Laat even staan om luchtbelletjes te voorkomen. Laat een dun vliesje van Isomalt ontstaan aan de onderzijde van een kookring met een doorsnede van 2,5 cm. Druppel via de bovenzijde van de steekring de Ocal olijfolie in het vlies, de Isomalt zal de olijfolie omsluiten en zich vormen tot een bonbon. Laat de bonbon in een kommetje met Ocal vallen om af te koelen en te bewaren.
<b>Cacao-aarde:</b> 20 g gedroogde Taggiasche olijven 1 g maniguette peper 40 g grue de cacao (geroosterde cacaoboontjes) 2 g cacaopoeder	<b>Cacao-aarde:</b> Maal de vier ingrediënten in een vijzel fijn tot de gewenste structuur is ontstaan.
<b>Olijfolie-ijs:</b> 1000 g melk 100 g prosorbet (Sosa) 150 g suiker	<b>Olijfolie-ijs:</b> Meng de ingrediënten zonder het citroensap en de Ocal olijfolie en zet gedurende 12 uur koud. Zeef en monteer nu met het citroensap en de olijfolie.

50 g glucose  
100 g Ocal olijfolie (zeer zacht, smaakversterker, uitermate geschikt om ijs mee te draaien)  
1 stuks citroenschil  
citraensap van 1 c itroen  
1 g zout  
1 g Xantana (texturas)  
5 g Cortina ijsverbeteraar  
Tahoon Cress van  
Koppert Cress (smaak: paddenstoel, truffel, beukenootjes)  
pistache noten

Giet in Pacojet potten of Frix-Airpotten en zet gedurende 12 uur in de vriezer.  
Plaats de 'Frix' vlak voor het gebruik in de Pacojet.  
Je kunt het ijs uiteraard ook in een sorbetière draaien, maar dan dient men eerst de compositie tot -6°C te draaien, vervolgens het citroensap en de Ocal olijfolie (vooraf) gekoeld toe te voegen en daarna tot -10°C door te gaan.

**Afwerking:**

Neem een diep bord en vul de bodem met de ganache.  
Trek de ganache als een 'bospad' over de rand van het bord.  
Bedek de ganache met cacao-aarde.  
Garneer met een olijfoliebonbon.  
Garneer het gerecht diagonaal met Tahoon Cress om met name het aardse beukenootjes effect te bereiken.  
Schaaf pistache noot over het 'bospad' om het 'moseffect' te realiseren.  
Leg een mooie quenelle van het olijfolie-ijs op het gerecht.





## Olijfolie ijs Oil and vinegar

<b>Ingrediënten</b> (voor 4 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p>3 eidooiers 3 dl room 125 ml melk 0,5 vanillestokje 75 g suiker 3 g cortina</p> <p>75 g Ocal olijfolie 15 g roomboter</p>	<p>Meng de eidooiers samen met 1 dl room in een kommetje. Verwarm de melk en 2 dl room, het opengesneden vanillestokje en de suiker in een steelpan. Laat dit een half uurtje trekken op laag vuur. Haal het vanillestokje eruit, voeg de cortina toe, en verwarm au bain-marie de melk en voeg roerend en langzaam het eidooiermengsel toe en klop het op 80°C gaar.</p> <p>Verwarm de olijfolie samen met de boter licht, niet heet. Voeg dit toe aan de massa.</p> <p>Laat het mengsel afkoelen en koel het goed in de koeling.</p> <p>Draai het ijs in een ijsmachine.</p> <p>Zonder ijsmachine: Zet het 2 uur in de vriezer van -18°C Meng het vervolgens ieder uur ( ongeveer 4 keer) met een garde, zodat de ijskristallen breken.' Meng eventueel de laatste keer het ijs met de staafmixer tot een gladde massa en bewaar het daarna in een diepvriesdoos in de vriezer.</p>