

CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

# Menu

## Pasen 2024

**Croque de luxe met steak tartaar, truffel, kaviaar**

Myriam Minne

**Zacht gegaarde kabeljauw, venkelcrème, druiven,  
champagneschuim**

Cuisine Culinaire Hilversum

**Peterselie gnocchi, Taleggiosaus, asperges**

Cuisine Culinaire Hilversum

**Op eucalyptus gegaarde lamsfilet met  
voorjaarsgroenten**

Cuisine Culinaire Hilversum

**Passievrucht panna cotta met kokosijs,  
kokoscrumble**

Myriam Minne

# Croque de luxe met steak tartaar, truffel en kaviaar

Myriam Minne

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Gepekelde eidooier</b> 10 eieren 300 g zout 300 g suiker	<b>Gepekelde eidooier</b> Meng het zout en de suiker goed en leg de helft van het mengsel in een schaal. Maak met de achterkant van een lepel 10 kuiltjes. Splits de eieren en leg de dooiers voorzichtig in de kuiltjes. Dek dit vervolgens af met de andere helft van de mix
<b>Steak tartaar</b> 500 g rundvlees, uitstekende kwaliteit	<b>Steak tartaar</b> Snijd het rundvlees in plakjes, dan in reepjes en dan in blokjes. Hak er met je mes nog een paar keer door zodat je een fijne tartaar krijgt maar die wel nog structuur behoudt.
1 el bieslook 1 sjalotje Mosterd Mayonaise (optioneel) 1 scheutje goede olijfolie Tabasco Peper en zout	Snijd de bieslook fijn. Snijd de sjalot fijn. Voeg de bieslook, sjalot, mosterd, mayonaise, olijfolie en een paar druppels tabasco toe. Meng en breng op smaak met peper en zout.
<b>Afwerking</b> 2 lepels Boursin 1 scheutje room	<b>Afwerking</b> Leng de Boursin aan met een scheutje room en klop op. Schep in een spuitzak met een gladde spuitmond.
8 sneetjes toastbrood, tramezzini	Snijd het brood in plakjes van 5-6 cm in de lengte en 4 cm hoogte. Toast het brood in de broodrooster
1 verse truffel	Schaaf met de truffelrasp dunne plakjes truffel en (steek er met een kleine uitsteekring mooie rondjes uit.)
1 potje kaviaar Borage bloemen	Leg op een langwerpige stukje toast de tartaar. Plaats het andere stukje toast er boven op en leg dit hoogkant op een bordje.
Gepekelde eidooier	Garneer de bovenkant van de tartaar met de gepekelde eidooier, dotjes Boursin, rondjes truffel en kaviaar, Borage bloemen afwisselend.

Maldon zout

Op de eidooier Maldon zout strooien.



## Zacht gegaarde kabeljauw met venkelcrème, druiven, champagneschuim en muntolie

Cuisine Culinaire Hilversum

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Venkelcrème</b> 3 venkel Boter  2 steranijs 2 dl Pernod  50 g boter 1 citroen	<b>Venkelcrème</b> Snijd de venkel in stukken. Smelt de boter in de pan en spatel de venkel erdoor heen. Voeg hier de steranijs aan toe. Blus af met Pernod. Doe een deksel op de pan en laat dit inkoken, voeg zo nodig wat water toe om te voorkomen dat het aanbrandt. Roer regelmatig om. Als de venkel mooi zacht is haal dan de steranijs uit de pan en pureer de venkel zonder het aanhangende Pernod vocht in de blender. Verwarm het voor uitgifte met een klontje boter en breng op smaak met zout en mogelijk wat citroensap.
<b>Champagnesaus</b> 5 sjalotten Arachideolie  2,5 dl champagne 3,5 dl visbouillon 100 gr koude boterblokjes  Citraensap  1 tl gelesspressa	<b>Champagnesaus</b> Maak de sjalotten schoon en snijd in dunne ringetjes. Verhit in een steelplan een beetje olie en bak de sjalotten kort aan zonder dat deze kleuren. Blus af met de champagne. Laat dit 2 minuten in koken tot de alcohol verdampt is. Voeg de visbouillon toe en laat dit zachtjes pruttelen. Laat inkoken. Zeef de saus en klop vervolgens de koude boter blokjes met een staafmixer door de saus. Breng op smaak met zout en paar druppels citroensap. Indien nodig binden met gelesspressa
<b>Muntolie</b> 50 g munt 50 g spinazie 250 ml olie	<b>Muntolie</b> Maak een muntolie door de muntblaadjes ( geen steeltjes), spinazie en olie in thermomix gedurende 15 minuten te blenden tot een mooie groene olie.
<b>Druiven</b> 20 groene druiven 10 blaadjes munt	<b>Druiven</b> Pel de druiven voorzichtig met een klein mesje. Hak wat munt fijn en rol de druiven door de gehakte munt.

<p><b>Kabeljauw</b> 1 kg kabeljauw met vel Boter Zeezout</p>	<p><b>Kabeljauw</b> Snijd de kabeljauw in mooie stukken. Bestrijk een dichte ovenschaal met boter. Leg hierop de kabeljauw met het vel naar boven. Zet de schaal 6 minuten in de stoomoven van 85°C tot de vis mooi glazig gegaard is. Of in de oven</p> <p>Haal voor het uit serveren het vel eraf en bestrooi met zeezout.</p>
<p><b>Serveren</b></p> <p>cress</p>	<p><b>Serveren</b> Maak een quenelle van de venkelcrème. Leg hierop de zacht gegaarde kabeljauw. Leg naast de kabeljauw wat champagneschuim en verdeel de druiven over het bordje. Maak af met muntolie en cress</p>



# Peterseliegnocchi, gemarineerde asperges, Taleggiosaus.

Cuisine Culinaire Hilversum

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Vinaigrette</b> 6 el Thaise vissaus (Megachef) 2 limoenen 1 el koriander ½ el munt 1 el rietsuiker 1 klein rood chilipepertje 2 sjalotten	<b>Vinaigrette</b> Hak alle kruiden voor de vinaigrette fijn en snipper de uitjes ragfijn. Rasp de limoen en pers ze uit. Meng alle ingrediënten en schud flink door elkaar.
<b>Asperges</b> 10 witte asperges  10 groene asperges olijfolie	<b>Asperges</b> Schil de asperges, haal de uiteinde eraf en grill ze in het geheel om en om gaar. Snijd het uiteinde van de groene asperges en leg deze in een ovenschaal, besprenkel met wat olijfolie en gaar ze 20 minuten op 150°C. Snijd de witte en groene asperges in gelijke stukjes en halveer ze in de lengte. Voeg de vinaigrette toe en schep regelmatig om. Laat staan tot uitgifte
<b>Gnocchi</b> 400 g kruimige aardappels	<b>Gnocchi</b> Schil de aardappels en kook gaar. Knijp door de pureeknijper. Laat wat afkoelen tot handwarm.
Hele bos platte peterselie 150 g bloem 2 eieren Peper en zout	Snijd de peterselieblaadjes fijn. Meng de aardappels met bloem, ei, peterselie en kneed ongeveer 5 à 10 minuten tot een elastische bal. Voeg meer bloem toe als het deeg plakt.  Doe het deeg in een spuitzak en spuit strepen van 1,5 cm op een bebloemd werkblad. Of Neem een deel van de bol en rol op een bebloemd werkblad uit tot een rol en snijd dan in stukjes.  Snijd de sliert in kleine stukjes en rol de gnocchi tegen een vork voor de inkepingen. Kook de gnocchi in flink gezouten water. Ze zijn gaar als ze boven komen drijven.

<p><b>Taleggiosaus</b>  2 sjalotten  50 ml witte natuurazijn  200 ml witte wijn  50 ml room  50 ml water  250 g boter</p> <p>130 g Taleggio zonder korst  Citraensap  Witte peper en zout</p> <p><b>Opmaak</b></p> <p>Truffelolie</p> <p>limoenrasp</p>	<p><b>Taleggiosaus</b>  Snijd de sjalotten fijn.  Stoof de sjalotten in een beetje boter, blus af met azijn en witte wijn.  Laat inkoken tot een kwart.  Voeg de room en het water toe.  Maak de saus dik door geleidelijk stukjes koude boter toe te voegen</p> <p>Snijd de Taleggio in kleine blokjes van 2 cm en voeg deze toe aan de saus.  Roer tot deze zijn opgelost.  Breng op smaak met witte peper, zout en citroensap.</p> <p><b>Opmaak</b>  Meng de gnocchi met de saus en schep deze in het midden van het bord.  Doe hierop enkele druppels truffelolie.  Schud het teveel aan vinaigrette van de asperges en verdeel de asperges over de gnocchi.  Doe wat limoenrasp over het gerecht.</p>
---	--



## Op Eucalyptus gegaarde lamsfilet met voorjaarsgroente

Cuisine culinaire Hilversum

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Lam</b> 1 kg lamsfilet 10 eucalyptusbladeren Neutrale olie	<b>Lam</b> Leg de eucalyptusbladeren in een bekken en besprenkel met neutrale olie. Meng met de hand en zorg dat alle bladeren bedekt zijn met olie. Vacumeer de lamsfilet met het eucalyptusblad aan beide zijden en laat 2 uur intrekken.  Gaar sous vide voor 15 minuten op 60°C. Bak de filets daarna <b>heel even</b> in de pan.
<b>Lamsjus</b> 2 kg lamsbotten Bouquet garni: (tijm, peterselie, laurier) 1 bol knoflook 4 takjes tijm 5 takjes rozemarijn 2 winterpenen 2 uien 1 prei 2 dikke tomaten 1 liter rode wijn	<b>Lamsjus</b> Indien geen snelkookpan laat dan de lamsjus 2 keer trekken.  Kleur de botten met wortel, ui, prei en tomaat in de oven. Doe alles in een snelkookpan en voeg de bouquet garni, knoflook, tijm en rozemarijn toe. Blus af met rode wijn en laat even inkoken. Doe er water bij totdat alles net onder water staat en trek de bouillon 2,5 uur onder druk. Laten afkoelen, passeer door een zeef en daarna inkoken tot de gewenste dikte.
<b>Eucalyptusolie</b> Olijfolie 6 eucalyptusbladeren	<b>Eucalyptusolie</b> Verwarm de olijfolie licht met de eucalyptusbladeren en laat rusten om de smaken te laten trekken.
<b>Croûte van groene kruiden</b> 100 g roomboter 1 eetlepel kerrie 50 g dragon 50 g kervel 50 g basilicum 100 g broodkruim Peper en zout	<b>Croûte van groene kruiden</b>  De kerrie in een deel van de boter myoteren.  Doe dit samen met de rest van de ingrediënten in een blender en vermaal tot een stevige massa. Het mengsel tussen slagersfolie uitrollen en afgedekt in de vriezer plaatsen. Snijdt strakke banen uit de croûte en leg op voorraad in de vriezer. À la minute op het lamsvlees leggen en onder de salamander of oven 1 – 2 minuten gratineren.



<p><b>Aardappelwafeltjes</b> 0,5 kg kruimige aardappels 50 g boter 1 ei 2 eidooiers</p> <p><b>Soezenbeslag</b> 1,25 dl water 75 g boter 70 g bloem 2 eieren</p>	<p><b>Aardappelwafeltjes</b> Kook voor de wafeltjes de aardappels gaar en laat droogstomen. Duw door een pureeknijper en vermeng met de roomboter, het hele ei en de 2 eidooiers.</p> <p><b>Soezenbeslag</b> Maak een soezenbeslag door het water en de boter aan de kook te brengen. Voeg de bloem toe en maak gaar. Roer er nu een voor een de eieren door van het vuur af.</p> <p>Meng het beslag met de aardappelpuree en breng op smaak met peper en zout, nootmuskaat. Roer naar smaak gehakte groene kruiden of bijvoorbeeld ansjovis door.</p> <p>Doe de puree in de wafel siliconenmal en bak 15-20 minuten bij 180°C. Haal uit de vorm en houd warm bij 80°C Per bord 3 wafeltjes. Of een groot wafeltje</p>
<p><b>Gekonfijte tomaatjes</b> 20 honingtomaatjes (mix verschillende kleuren) 2 eetlepels olijfolie 1 teen knoflook 1 takje tijm 2 laurier 1 eetlepel balsamico Peper en zout</p>	<p><b>Gekonfijte tomaatjes</b> De tomaatjes aan de onderkant inkruisen en in een pan zetten. Voeg de olijfolie, knoflook, laurier en tijm toe en stooft op laag vuur.</p> <p>Blus af met de aceto balsamico en breng op smaak met peper en zout.</p>
<p><b>Gegrilde groene asperges</b> 20 groene asperges Citraensap, zout</p>	<p><b>Gegrilde groene asperges</b> Asperges grillen op een grillplaat en besprenkelen met wat citroensap en wat zout.</p>
<p><b>Serveren</b> Crème fraîche  Verschillende cressen</p>	<p><b>Serveren</b> Vul de kuiltje van de aardappelwafels met de crème fraîche. Werk af met de cress. Plaats de gevulde wafeltjes, warme tomaatjes en groene asperges op het bord en serveer het lam en de overige componenten.</p>



# Passievrucht panna cotta met kokosijs, kokoscrumble en meringue

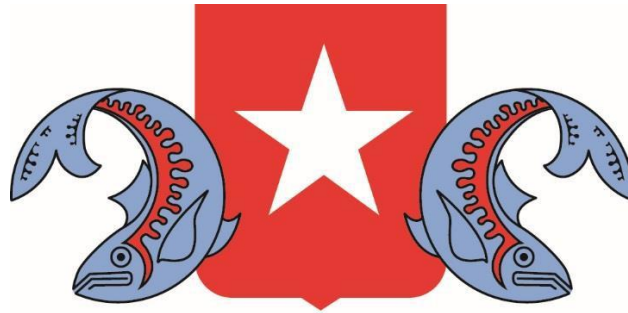
Myriam Minne

<p><b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)</p> <p><b>Kokosijs</b> 200 ml kokosmelk 200 ml slagroom 150 ml volle melk 70 g suiker 65 g geraspte kokos</p> <p><b>Passievrucht panna cotta</b> 500 ml slagroom 60 ml passievruchtensap 50 g kristalsuiker 3,5 blaadjes gelatine</p>	<p><b>Bereidingswijze</b></p> <p><b>Kokosijs</b> Verwarm de oven op 170°C. Strooi de kokos op een bakpapier beklede bakplaat. Rooster in ca 5 minuten goudbruin. Blijf in de buurt want het roosteren gaat snel.. Schep de kokos eventueel na 2 minuten om met een lepel.</p> <p>Doe de melk samen met de geroosterde kokos in een steelplannetje en breng aan de kook. Zet het vuur uit zodra het mengsel kookt, doe de deksel op de pan en laat 20 minuten trekken.</p> <p>Meng in een andere kom de kokosmelk, slagroom en suiker. Schenk boven deze kom de melk met de kokos door een zeef of gebruik een neteldoek.. Knijp de kokos goed uit zodat alle smaak in het ijs komt. Schep als je wil eventueel wat van de geraspte kokos door het ijsmengsel. Roer het geheel goed door. Zet de kom minimaal 1 uur in de koelkast en laat het mengsel goed koud worden voordat je het in de ijsmachine doet.</p> <p>Schenk het mengsel vervolgens in de ijsmachine en laat het kokosijs draaien. Het is afhankelijk van je ijsmachine hoe lang dit duurt. Doe een deel van het ijs in een quenelle vorm van silikomart, maar je kunt ook gewoon een bolletje ijs scheppen. Schep de rest van het ijs in een vershoudbak. Zet het kokosijs en de vorm voor serveren nog minstens 2 tot 3 uur in de vriezer.</p> <p><b>Passievrucht panna cotta</b> Week de gelatine in ruim koud water. Zorg dat de gelatine minimaal in 15 minuten in koud water heeft gestaan.</p>
---	---

<p>1 tl vanille extract</p>	<p>Meng de room, suiker, vanille-extract en het sap van de passievrucht in een steelplannetje en roer goed door. Breng dit geheel aan de kook.</p> <p>Haal de room van het vuur zodra deze begint te koken en voeg de uitgeknepen gelatine toe. Roer goed door tot de gelatine helemaal is opgelost.</p> <p>Schenk de panna cotta in de vormpjes. Laat de panna cotta afkoelen tot kamertemperatuur voor je ze in koelkast zet. Laat 4 uur opstijven in de koelkast. Gebruik je een siliconenvorm zet je de panna cotta dan in de vriezer ( minimaal 3-4 uur als je de panna cotta op de dag van serveren maakt) en haal minimaal een uur voor serveren uit de vriezer en uit de vorm en plaats de panna cotta meteen op het bord.</p> <p>Heb je de panna cotta laten opstijven in de koelkast? Snijd dan het randje los en dompel de vormpjes eventueel in warm water. Stort vervolgens op bord.</p>
<p><b>Kokos crumble</b> 4 el bloem 3 el havermout 3 el boter (kamertemperatuur) 3 el suiker 2 el geraspte kokos 1 snufje zout</p>	<p><b>Kokoscrumble</b> Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Voeg alle ingrediënten bij elkaar in een kom en meng met je handen totdat er een kruimelig deeg ontstaat. Blijft het deeg te nat, voeg dan wat bloem toe. Is het deeg juist te droog, voeg dan wat boter toe.</p> <p>Verspreid de crumble over de bakplaat en zet in het midden in de oven.</p> <p>Schep de crumble om met een lepel wanneer de randjes bruin beginnen te verkleuren, dit gebeurt ongeveer na 8 minuten. Hierna gaat het een stuk sneller, blijf dis in de buurt en blijf de crumble steeds na 1 à 2 minuten omscheppen. De crumble zal ongeveer na 15-20 minuten klaar zijn. De exacte tijd is moeilijk te bepalen dit ligt aan je oven.</p>
<p><b>Meringue</b></p>	<p><b>Meringue</b> Verwarm de oven voor op 90°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier of bakmatje</p> <p>Zorg dat je werkt met een vetvrije kom en garde.</p>

<p>1 eiwit 35 g fijne kristalsuiker</p> <p>20 g poedersuiker</p> <p>(een handje gevriesdroogde ananas)</p>	<p>Maak beide goed schoon met citroensap en zorg dat er geen eigeel bij het eiwit zit. Doe het eiwit in de kom en begin met mixen. Zodra het eiwit steviger begint te worden kun je beetje bij beetje de fijne kristalsuiker toevoegen.</p> <p>Blijf mixen totdat het eiwit stijf is en de suiker goed opgelost. Je kunt dit controleren door een beetje meringue tussen je vingers te wrijven. Wanneer je geen suikerkorrels meer voelt is de meringue klaar. Schep nu voorzichtig met een spatel de poedersuiker door de meringue. Zorg dat deze luchtig blijft.</p> <p>Doe de meringue in een spuitzak met een rond spuitmondje. Spuit nu toefjes van de meringue op het bakmatje/bakpapier. Strooi eventueel wat gevriesdroogde ananas over de meringue. Bak de meringue in 50 minuten op 90°C.</p>
<p><b>Spongecake</b> 3 eiwitten 3 dooiers Een snufje zout 100 g fijne suiker</p> <p>80 g bloem 20 g maizena Eventueel een beetje bakpoeder</p>	<p><b>Spongecake</b> Klop de eidooiers op met de helft van de suiker ( 50 g) Doe hetzelfde met de eiwitten en de andere helft van de suiker. (50 g) Een snufje zout kan helpen om een mooi opgeklopt geheel te krijgen.</p> <p>Meng de opgeklopte eidooiers en de eiwitten voorzichtig onder de bloem en de maizena. Voor een luchtiger gebak kun je een beetje bakpoeder toevoegen.</p> <p>Vul plastic drankbekertjes voor éénderde met het beslag. Plaats ze 1 minuut op vol vermogen in de microwave.</p>
<p><b>Serveren</b> Mango Witte chocoladebolletjes ( bv crisppearls van Callebaut) Enkele blaadjes munt of affila cress</p>	<p><b>Serveren</b> Snijd de mango in blokjes ( brunoise) Schik alles op het bord</p>





CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

## Wijn & Spijs maart 2024

Croque de luxe met steak tartaar, truffel, kaviaar

Wijn:

**Joseph Cattin, Muscat, 2022 € 7,99 bij Sligro**

Zachtgegaarde kabeljauw, venkelcrème, druiven, champagneschuim

Wijn:

**Bosman, Adama, 2021 € 7,19 bij Sligro**

Peterseliognocchi, Taleggiosaus, asperges

Wijn:

**Val de Vid 2022, € 7,50 bij Sligro**

Op eucalyptus geegaarde lamsfilet met voorjaarsgroenten

Wijn:

**Cairanne, Les hautes Rives, Pierre Amadieu, 2021, € 7,99 bij Sligro**

Passievrucht panna cotta met kokosijs, kokoscrumble

Wijn:

**Martinez Zibibbo, €5,99 bij Sligro**

Croque de luxe met steak tartaar, truffel, kaviaar

Wijn:

**Joseph Cattin, Muscat, 2022**

Herkomst:	Elzas, Frankrijk
Druif:	Muscat
Jaar:	2022
Wijnsomschrijving:	<p>Heldere, bleke, citroengele wijn. Aromatisch en fris in de neus met de herkenbare karakter-eigenschappen van witte bloemen. Fruitige wijn met smaken van verse druiven, eindigend in een afdronk van florale tonen.</p> <p>Geadviseerde schenktemperatuur tussen 5°C en 7°C.</p> <p>Naar ons idee past de wijn goed bij het smeuge van het eerste gerecht.</p>





Zachtgegaarde kabeljauw, venkelcrème, druiven, champagneschuim

Wijn:

**Bosman, Adama, 2021**

Herkomst: Westkaap, Zuid-Afrika

Druif: Chenin Blanc (62 %)  
Grenache Blanc (38 %)

Jaar: 2021

Wijnschrijving: De Chenin Blanc komt van een biologische wijngaard genaamd Spogblok, hetgeen zoveel betekend als "opschepperige wijngaard". De Grenache Blanc komt van hoger gelegen wijngaarden met een granieten bodem. Deze mix levert een frisse, sappige, fruitige wijn op met geuren en smaken van honing, meloen, gras en rijp wit fruit.

Deze geuren en smaken passen mooi bij het frizure van de champagnesaus, het zachte van de kabeljauw en de wat vollere smaak van de venkelcrème.



Peterseliegnocchi, Taleggiosaus, asperges

Wijn:  
**Val de Vid 2022**

Herkomst:	Rueda de La Seca (Valladolid), Spanje
Druif:	Verdejo
Jaar:	2022
Wijnschrijving:	<p>Fermentatie van de wijn vindt plaats bij 14-16°C, hetgeen helpt bij het behouden en intensiveren van de karakteristieke smaken. Na de fermentatie wordt de wijn in contact gehouden met de fijne gist, waarna de wijn 4 maanden rust op nieuw Frans eiken.</p> <p>De wijn heeft een heldere strogele kleur met een groene tint. Het bouquet toont aroma's van gepelde sinaasappelen en tropisch fruit, zoals peer en banaan. Heerlijk mondgevoel, rijk en knapperig met smaken van boomfruit en een vleugje sinaasappelschil.</p> <p>Ons inziens gaat de wijn goed samen met de romige kaassaus en typische smaak van asperges.</p>



Op eucalyptus gegaarde lamsfilet met voorjaarsgroenten

Wijn:

**Cairanne, Les hautes Rives, Pierre Amadiou, 2021**

Herkomst: Cairanne, Vaucluse, Zuidoost-Frankrijk  
Druif: Grenache Noir (60 %), Mourvèdre (25 %), Syrah (15 %)  
Jaar: 2021

Wijnschrijving: De wijn wordt gemaakt van handgeplukte druiven en wordt op eenvoudige wijze gemaakt door een opvoeding in RVS- en betonnen tanks. Dit om het oorspronkelijke fruit en de elegantie in de wijn te behouden.

Het is een charmante wijn vol smaken van bosvruchten, kersen en pruimen. De wijn opent in het glas en geeft geuren van specerijen. Het is een ronde en uitgebalanceerde wijn met fijne tannines en een plezierige frisheid in de afdronk.

Past uitstekend bij lam.



Passievrucht panna cotta met kokosijs, kokoscrumble

Wijn:

### **Martinez Zibibbo**

Herkomst:	Sicilië, Italië
Druif:	Moscato d'Alexandrië
Jaar:	2015
Wijnsomschrijving:	<p>Handgeplukte zeer rijpe druiven met een hoog suikergehalte. Zodra er tijdens de fermentatie een alcoholpercentage van 1,5 % wordt behaald, wordt er alcohol toegevoegd, waardoor het fermentatieproces stopt en er geen suikers meer omgezet worden in alcohol. De zogenaamde vin doux naturel.</p> <p>De wijn heeft een heerlijke zoetheid die goed past bij romige dessert met fruit.</p>

