



## Menu november 2025

Thema: Bier

**Gegrilde gamba's met dressing Hoegaarden witbier**

**Terrine van konijn en pruimen met Trappistenbier**

**Trappistenbier-kaassoep**

**Fazantenborst met jus van Bockbier**

**Warme chocoladetaartje met sabayon van kriebbier en vanille ijs**

### **Wijnen (bieren):**

VG:	Hoegaarden wit	4.9%	€ 1.39
TG1:	Orval trappist	6.2%	€ 2.69
TG2:	Rochefort 8 trappist	9.2%	€ 2.69
HG:	Gulpener herfstbock	6.5%	€ 1.79
NG:	Lindemans Kriek	3.5%	€ 1.95

Alle receptuur is voor 10 personen. Receptuur is afkomstig van Cuisine Culinaire Maastricht

## Gegrilde gamba's met een dressing van Hoegaarden witbier

### Ingrediënten

#### Gamba's

- 800 g gamba's
- 2,5 dl olijfolie
- 2 el cajunkruiden
- 4 el citroensap
- peper
- zout

#### Dressing

- 3 el bieslook
- 3 dl Hoegaarden witbier
- 95 ml olie
- peper
- zout

#### Salade

- 4 st tomaten
- 1 st komkommer

#### Presentatie

- 25 ml mengsel (van de gamba's)
- Stokbroodje

### Bereidingswijze

#### Gamba's

- 1 Meng 1 dl olijfolie met de cajunkruiden en citroensap en breng op smaak met zout en peper. **Houdt 25 ml van het mengsel apart voor de eindbewerking.**
- 2 Marineer de gamba's in het mengsel (min. 60 min.).
- 3 *Vlak voor uitserveren:* Gril de gamba's kort in een grillpan.

#### Dressing

- 1 Klop 95 ml olie, witbier, peper en zout met een staafmixer schuimig.
- 2 Snij de bieslook in fijne ringetjes en meng deze door de dressing.

#### Salade


- 1 Verwijder de zaadlijst en pitjes van de tomaten.
- 2 Snijd de tomaten in brunoise. Snijd de komkommer in fijne **brunoise**.

#### Presentatie

- Maak een mooi bordje van de gamba's, de salade en de dressing.  
Serveer er een sneetje warm stokbrood bij.



## Terrine van konijn en pruimen

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>5 st konijnenbouten ½ ltr groentebouillon 1 fles trappistenbier 1 el mosterd 1 bl laurier 1 stuk foelie 1 st kruidnagel 75 g rode wijn 13 g balsamicoazijn 3 bl gelatine 3 g agar agar 100 g gedroogde pruimen peper zout</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1 Braad de konijnenbouten goudbruin en blus af met de bouillon en het bier.</li><li>2 Voeg de mosterd en specerijen toe en stoof de bouten gaar (ca. 120 min.)</li><li>3 Verwijder de bouten en pluk het vlees van het bot.</li><li>4 <b>Passeer</b> de bouillon (min. 0,5 dl nodig voor 10 pers.)</li><li>5 Breng de bouillon samen met de rode wijn, azijn en agar agar aan de kook.</li><li>6 Week de gelatine in koud water.</li><li>7 Snijd de pruimen fijn en vermeng met het konijnenvlees.</li><li>8 Laat de bouillon iets afkoelen en los hierin de gelatine op in de nog warme vloeistof.</li><li>9 Voeg het vlees en de pruimen toe aan de vloeistof, vermeng en giet in de gewenste vorm.</li><li>10 Laat opstijven in de koele ruimte en serveer op kamertemperatuur.</li></ol>
<p><b>Pruimen</b> 100 g pruimen 1 flesje Trappistenbier</p>	<p><b>Pruimen</b> 1 Verwarm de pruimen in Trappistenbier.</p>
<p><b>Knolselderij</b> 1 st knolselderij bieslook</p>	<p><b>Knolselderij</b> 1 Snijd de knolselderij in dunne plakken (gebruik de mandoline). 2 Frituur de plakjes in de olie krokant.</p>
<p><b>Eindbewerking</b> bieslook, fijngesneden</p>	<p><b>Eindbewerking</b> 1 Snijd de terrine in plakjes 2 Plaats een plak op het bord. 3 Garneer met enkele pruimen, de gefrituurde knolselderij en de bieslook.</p>
	

## Trappistenbier-kaassoep

### Ingrediënten

300 g kruimige aardappels  
300 g winterpeen  
1 st ui (groot)  
2 st bleekselderij  
1 el milde olijfolie  
2 bl laurier  
2 tak verse tijm  
200 ml La Trappe Quadrupel  
1 ltr kippenbouillon  
150 g trappisten kaas

### Eindbewerking

10 g peterselie



### Bereidingswijze

- 1 Schil de aardappelen en de winterpeen.
- 2 Snijd ui, bleekselderij, winterpeen en aardappelen in kleine blokjes.
- 3 Fruit in olie de ui, laurier en tijm 5 min. zacht tot ui glazig is. Voeg hierna de overige groenten toe en bak 5 min. mee.
- 4 Schenk het bier in de pan, breng aan de kook en laat 5 min. zacht meekoken.
- 5 Maak kippenbouillon (met de fond uit de koelkast) en voeg deze toe. Laat nog 20 min. zacht koken.
- 6 Verwijder de tijm en laurier uit de soep (als de groente gaar is)
- 7 Pureer de soep met de staafmixer. Zeef de soep.
- 8 Rasp de kaas grof.
- 9 Voeg de geraspte kaas geleidelijk toe aan de soep terwijl je blijft pureren met de staafmixer.
- 10 Breng op smaak met peper en zout.

### Eindbewerking

- 1 Snijd de peterselie fijn.
- 2 Schep de soep in een kombord en bestrooi met peterselie.

## Fazantenborst met jus van Bockbier

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p><b>Zuurkoolkroketten</b></p> <p>2 st sjalotjes                      500 g zuurkool                      500 g aardappel                      200 g katenspek (gebakken)                      100 g boter                      100 g bloem                      75 ml witte wijn                      150 ml bouillon                      1 tl nootmuskaat                      zout                      peper</p> <p>6 st eiwitten                      bloem                      paneermeel                      olie om te frituren</p>	<p><b>Zuurkoolkroketten</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Snijd de zuurkool iets fijner.</li> <li>2 Kook de aardappel en prak fijn.</li> <li>3 Snijd het katenspek klein en bak uit.</li> <li>4 Snipper de sjalotten en fruit in de boter (ca. 2 min.).</li> <li>5 Voeg in een keer de bloem al roerend toe en laat de bloem gaar worden (= <b>roux</b> maken).</li> <li>6 Voeg de witte wijn toe.</li> <li>7 Schenk al roerend de bouillon erbij en roer tot een <b>salpicon</b>.</li> <li>8 Laat ca 10 min. zachtjes koken.</li> <li>9 Roer de aardappel, zuurkool en katenspek door de salpicon en breng op smaak.</li> <li>10 Schenk de salpicon uit op een met water omgespoelde bakplaat en laat afkoelen en min. 1 uur opstijven in de vriezer).</li> <li>11 Vorm van de salpicon met bebloemde handen kroketjes van 2 bij 5 cm.</li> <li>12 Klop de eiwitten los in een schaal. <b>Geef de eidooiers aan het NG.</b></li> <li>13 Strooi bloem en paneermeel in twee schalen.</li> <li>14 Haal de kroketjes eerst door het meel vervolgens door het losgeklopte eiwit en ten slotte door het paneermeel.</li> <li>15 <i>Vlak voor uitserveren:</i> Verhit olie tot 180°C en frituur de kroketjes in porties goudbruin en gaar. De olie daarna zeven in een zeef met keukenpapier, laten afkoelen en daarna in een fles op de kar zetten voor de volgende groep.</li> </ol>
<p><b>Appelcompote</b></p> <p>8 st frisure appels                      2 dl appelsap                      2 el suiker                      2 el Zaanse mosterd                      2 el Limburgse mosterd                      zwarte peper                      Zout</p>	<p><b>Appelcompote</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Snij de appel in brunoise.</li> <li>2 Breng de appelblokjes met appelsap en suiker aan de kook. Laat het ca. 10 min zacht sudderen tot de appel zacht is.</li> <li>3 Voeg de mosterd toe en laat nog 5 min. inkoken.</li> <li>4 Pureer de appelcompote eventueel een beetje en laat afkoelen.</li> <li>5 Breng op smaak met peper en zout.</li> </ol>
<p><b>Fazant</b></p> <p>1 fazant                      800 g fazantenfilet                      rozemarijn                      tijm                      olie</p>	<p><b>Fazant</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Snijd de bouten los en verwijder de pezen. Snijd de borstfilet uit het karkas. De borstfilets worden samen met de gekochte borstfilets verwerkt.</li> <li>2 Wrijf de fazantenborstfilets in met de kruidenolie en reserveer koel.</li> <li>3 <i>Vlak voor uitserveren:</i> Smelt 2 el boter met een scheut olijfolie in een bakpan en bak rondom bruin. Verwarm de oven voor op 70°C en gaar de fazantfilets verder in de oven tot een kerntemperatuur van 53°C.</li> </ol>

### Saus

#### Voor de Fond:

- 1 st wortel
- 1 st ui
- 1 st prei
- 1 stuk knolselderij  
laurierblad
- 10 st peperkorrels  
fazant (excl. de  
borstfilets)

#### Voor de saus:

- 1 potje zilveruitjes (klein)
- 2 el basterdsuiker
- 2 fl Bockbier
- 2 blad laurier
- 8 el gevogeltfond  
olijfolie  
koude boter

### Spruitjes

- 30 st spruitjes

### Eindbewerking

- 4 Trancheer de borstfilets in mooie plakken.
- 5 Pureer de kruiden met olijfolie (gebruik een staafmixer).

### Saus

#### Voor de fond:

- 1 Laat de bouillon trekken op laag vuur.
- 2 Zeef de bouillon en kook in tot fond.

#### Voor de saus:

- 1 Fruit de zilveruitjes aan in wat olijfolie.
- 2 Voeg de basterdsuiker toe en laat smelten.
- 3 Blus af met Bockbier en voeg laurier en fond toe. Laat een beetje inkoken en **monteer** met klontjes koude boter.

### Spruitjes

- 1 Schil de spruitjes en kruis aan de onderkant in.
- 2 Kook de spruitjes in gezouten water.
- 3 Snijd doormidden en bak ze op de platte kant licht aan.

### Eindbewerking

Maak een mooi bordje met de fazantborst, appelcompote, spruitjes en kroketjes,  
Serveer eventueel de saus aan tafel.



## Moelleux van chocolade met kriekbiersabayon en vanille ijs

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p><b>Chocoladetaartje</b> Moelleux 250 g pure chocolade fondant 280 g boter 5 st eieren 5 st eidooiers (van het HG) 250 g suiker 125 g bloem, gezeefd snufje zout</p> <p>bakplaat bakpapier Serveerringen boter bloem</p>	<p><b>Chocoladetaartje</b> <i>Voor het beslag:</i></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1 Smelt de chocolade met de boter op een zacht vuur.</li><li>2 Splits de eieren; 4 eiwitten gaan naar de Sabayon.</li><li>3 Meng de eieren en de eidooiers met de suiker. Klop het mengsel los met een garde. Zeef de bloem erbovenop en klop met een garde tot je een glad klontervrij beslag krijgt.</li><li>4 Schenk het chocolademengsel bij het beslag. Roer er een snufje zout door.</li><li>5 Giet het moelleuxbeslag in een spuitzak. Laat het (zolang mogelijk) afkoelen in de koelkast.</li></ol> <p><i>Voor het bakken: Bak de moelleux vlak voor het serveren.</i></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1 Warm de oven voor op 210°C. Houd de bakplaat apart.</li><li>2 Wrijf de binnenzijde van de serveerringen in met een beetje boter en strooi er vervolgens bloem over. Plaats de ringen op de bakplaat op bakpapier of siliconenmat.</li><li>3 Snijd de top van de spuitzak. Spuit porties in de vormpjes. Vul de ring 2/3 met het chocolade-beslag. Het gebak zal rijzen in de oven. Bak de moelleux in 8 minuten (max. 10).</li></ol>
<p><b>Kriekbiersabayon</b> 1 fl kriekbier 8 st eidooiers 100 g suiker 1 tl vanille extract 200 ml slagroom</p>	<p><b>Kriekbiersabayon</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1 Kook het bier 4 min. in een pannetje.</li><li>2 Klop de eidooiers en de suiker los met het vanille extract.</li><li>3 Voeg een beetje warm bier toe om te laten wennen. Voeg daarna de rest langzaam toe.</li><li>4 Klop dit mengsel met een garde totdat de eidooiers gaar zijn (au bain-marie). Haal van het vuur en klop de massa verder koud.</li><li>5 Klop de slagroom en spatel door de massa. Plaats in de koeling tot uitserveren.</li></ol>
<p><b>Vanille roomijs</b> 1 st vanillestokje 250 ml volle melk 250 ml slagroom 4 st eidooiers 125 g suiker</p>	<p><b>Vanille roomijs</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1 Plaats een gastroplaat in de vriezer</li><li>2 Schraap het merg uit het vanillestokje en breng samen met de melk en de slagroom aan de kook.</li><li>3 Klop de eidooiers met de suiker in een kom en klop dit goed door tot het glad is.</li><li>4 Schenk het slagroommengsel al roerende bij de eidooiermassa en klop goed door. Dit mengsel niet meer laten koken. Verwijder het vanillestokje. Eventueel zeven.</li><li>5 Laat het mengsel afkoelen. Giet de afgekoelde massa in de ijsmachine. Als het ijs gereed is portioneer dan ijsbollen op een koude gastroplaat en reserveer in de vriezer tot uitserveren.</li></ol>

**Presentatie**

cress

**Presentatie**

- 1 Plaats de ring met de moulleux in het midden van het bord en schuif de metalen ring eraf. Zit het gebakje te vast? Gebruik een schilmesje om het gebak voorzichtig los te snijden. Het hart van de moelleux moet vloeibaar zijn.
- 2 Serveer de krieksabayon erbij en een bolletje vanille ijs.
- 3 Dresseer met wat cress.

