



Cuisine Culinaire
Nederland

Ruud's Kookboek

Menu mei 2026
(Cuisine Culinaire Nijmegen)

Maandmenu



MEI 2026
ASPERGES

Asperge basilicum sorbet
Pani puri aspergemousse

Aspergesoep, gerookte tonijn, bonitovlokken, postelein

Asperges, roodbaars en citroenrisotto

Suprême van parelhoen, boter café de Paris, asperges

Aardbeientaartje spekjes Szechuan gelei bombe citroen

Mokka

Asperge-basilicum sorbet			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
600g 100g 250ml 25g	1,2kg 200g 500ml 50g	Asperges Suiker Water Basilicum	<p>Zet champagneflûtes in de vriezer zoveel als nodig zijn (een pp.).</p> <p>Sorbet Schil de asperges. Snijd het houtachtige uiteinde van de asperge en snijd ze in stukjes van 2-3 cm. Doe de aspergestukjes met de suiker en het water in een pan en breng aan de kook. Draai het vuur laag en kook de asperges in 20 minuten gaar. Neem de pan van het vuur en pureer de asperges met het suikerwater. Koel snel terug, en laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur. Voeg de fijngesneden basilicum toe. Draai de sorbetbasis in de ijsmachine tot sorbetijs.</p>
250g 250ml 50g	500g 500ml 100g	Suiker Water Basilicum	<p>Basilicumsiroop Haal de blaadjes basilicum van de steeltjes*. Breng het water aan de kook. Blancheer daarin de basilicumblaadjes. Doe vervolgens de steeltjes in het water en de suiker. Kook dit 30 minuten op laag vuur waardoor de smaak van de basilicumsteeltjes wordt opgenomen in het suikerwater. Haal de steeltjes uit het suikerwater en laat afkoelen. Doe de geblancheerde basilicumblaadjes in het suikerwater en pureer met de staafmixer.</p> <p>* Bewaar voor elk glas een groot blaadje als garnering</p>
1 8 8	2 16 16	Fles Prosecco of cava Basilicum blaadjes viooltjes	<p>Afwerking Doe een scheutje Basilicumsiroop in een champagneflûte. Scheep de aspergesorbet daar bovenop in de champagneflûte. Schenk de prosecco of cava erover. NB drink je cava bij het voorgerecht dan hier ook cava gebruiken. Steek het steeltje van het viooltje door een groot blaadje basilicum en hang dit over het glas</p>

Pani Puri aspergemousse			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
120g 1 el ½tl 1 el	8=16!	Semola griesmeel Tarwebloem Baking soda Zout zonnebloemolie water	<p>Pani Puri Meng de Semola, bloem, baksoda, zout, zonnebloemolie met 3 el water. Voeg daarna nog 3 el water toe en kneed tot een soepel deeg. Bal het deeg tot een "kom" door met je handen een kom te vormen over het deeg heen en het met een lichte druk in je palm en vingers rond te draaien over het werkvlak tot een mooie bol ontstaat. Dek af met een vochtige doek en laat 30 min rusten.</p> <p>Kneed het deeg stevig door en verdeel het in 2 – 3 porties. Rol 1 portie deeg uit tot een lap van 2 mm (of zo dun mogelijk). Steek met een steekring van 5 cm cirkels uit leg ze met voldoende afstand op een schaal met bakpapier onder een vochtige doek.</p>
100g 500ml 1tl 3,5 g 50ml	200g 1L 2tl 7g 100ml	Asperge Kippenbouillon Suiker Gelatine Room	<p>Aspergemousse Week de gelatine in koud water. Schil de asperge, kook de asperge in kippenbouillon met suiker gaar. Leg de asperge apart. Laat het vocht 5 minuten inkoken. Gebruik 50ml/100ml van dit vocht, gebruik de rest voor de groene aspergetops. Voeg de asperge weer toe en pureer met een staafmixer helemaal glad. Passeer door een zeef. Verwarm de puree en voeg de gelatine toe. Sla de room lobbige en voeg toe. Doe alles in een spuitzak en laat alles afkoelen in de koelkast</p>
8 1 1	16 2 2	Groene Aspergetops Ei Plak beenham	<p>Kook de kopjes van de groene asperge. Kook een of de eieren hard en snijd heel fijn. Snij de beenham heel fijn.</p> <p>Afwerking Bak de deeg cirkels in de olie (180 graden) houd ze eerst met een schuimspaan onder de olie. Neem de spaan weg en keer regelmatig. Laat afkoelen en knip een opening aan de bovenkant. Vul voorzichtig met ham en ei en vul met de mousse. Steek een aspergekopje erin</p>

Aspergesoep, gerookte tonijn, bonitovlokken, postelein			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
2 st 2 st ½ 1 st 8 st	4 st 4 st 1 st 2 st 16 st	sjalotten zoete uien Teentje knoflook Stengel prei Asperges Klontje boter	<p>Soep Snijd de koppen van de asperges en hak de rest fijn, vraag de andere gangen om het aspergeafval. Houd de koppen apart. Zet de schillen met het water op het fornuis en laat zachtjes koken tot je een bouillon. Gaar de koppen (of halve koppen) in een zeef in de bouillon en bewaar ze als garnituur voor in de soep. Zeef de schillen uit de bouillon. Reinig en snijd de prei, uien, look, sjalotjes fijn en zweet alles aan in een beetje boter (laat het niet bruinen) Voeg de bouillon toe en laat 30 min garen. Blend de soep met een staafmixer en passer door een zeef. Voeg het bouillon poeder toe (in ons geval 15 gram per liter) proef de soep voordat je al het poeder er bij doet! Breng op smaak met witte peper e.d. Voeg de room toe.</p>
2 L 30 g 100ml	4L 60 g 200ml	Water. Kippenbouillon poeder Room	
300 g 2 st 100 g 75 g 3 st 100 g	600 g 4 st 150 g 110 g 5 st 150 g	Tonijn Limoenen(sap en rasp) Grof zeezout Suiker kefirblaadjes Peper Sushiazijn	<p>Tonijn Snijd de tonijn in vingerdikke (25mm) dikke plakken (horizontaal gesneden). Meng alle ingrediënten voor de pekkel met elkaar (laat alles goed oplossen en verwarm het eventueel wat) en laat de tonijn hier gedurende 45 min in een passende bak naast elkaar pekelen (schep desnoods af en toe wat marinade over de tonijn of draai hem om.) Haal de tonijn uit de pekkel en dep hem droog. Rook de tonijn 7 minuten in de rookpan. Snijd de tonijn in hapbare kubussen.</p>
32 20 g	64 40 g	Posteleinblaadjes Bieslook Aspergekoppen Bonitovlokken	
			<p>Afwerking Pluk de mooie blaadjes van de postelein 4pp Snijd de bieslook fijn. Vul de borden en leg de tonijn en de aspergekoppen er in. Leg de posteleinblaadjes op de soep en werk af met wat fijngesneden bieslook en bonitovlokken.</p>

Sous vide gegaarde asperges, roodbaars en citroenrisotto			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
16	32	witte asperges peper en zout roomboter	<p>Asperges Vul allereerst een grote pan met water en verwarm tot 88 graden. Schil ondertussen de witte asperges en snijd de harde onderkant van de asperges af. Leg de asperges naast elkaar in een vacuümzak met een klont roomboter en wat peper en zout. Vacumeer de asperges. Leg de asperges vervolgens in het water en gaar voor maximaal 30 minuten bij 88 graden.</p>
1el 0,5 1	2el 1 1	olijfolie ui gesnipperd teen knoflook gesnipperd	<p>Citroenrisotto Verhit 1 of 2 el olijfolie in een pan en fruit de gesnipperde ui en knoflook 2 minuten. Voeg de rijst toe en bak dit een minuutje mee tot de korrels glazig zijn.</p>
200g 40ml 0,5L 0,5 1,5el 40g	400g 80ml 1L 1 3el 80g	risottorijst Noilly Prat kippenbouillon warm citraen rasp en sap mascarpone Pecorino	<p>Blus af met de Noilly Prat en laat het vocht verdampen. Voeg een soeplepel bouillon toe en laat al roerend verdampen. Herhaal dit tot de rijst beetgaar is. Haal de pan van het vuur en roer er de citroenrasp, de mascarpone en de kaas door. Breng op smaak en laat 5 minuten staan.</p>
2 el 2el 800g	4el 4el 1600g	boter olijfolie roodbaarsfilet	<p>Roodbaars Controleer de roodbaarsfilet op graat en verwijder mogelijke graten. Verhit de olijfolie en de boter in een koekenpan en bak op hoog vuur de roodbaarsfilet aan beide kanten kort aan. Breng op smaak met zout, peper en wat citroensap.</p>
8	16	takjes platte peterselie	<p>Afwerking Leg op elk bord 2 asperges, wat risotto en de vis. Besprenkel met de boter van de vis en garneer met een takje peterselie.</p>

Suprême van Parelhoen, boter café de paris, asperges			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
4	8	suprême van Parelhoen Peper en zout	Parelhoen Verwarm de sous -vide op 65 graden Kruid de suprême met zout, peper, gerookte paprika, voeg per filet 10 gram boter toe en seal de suprêmes in een vacuüm zak. Leg ze in de sous vide voor 55 minuten. Haal ze eruit en bak ze voor het opdienen kort in de pan waardoor het vel lekker knapperig wordt.
Wat 40g	Wat 80g	Gerookt paprikapoeder Klontjes boter	
200g 4el 2 6 2tl 2tl 2tl 1tl 2tl 4tl 4tl	400g 8el 4 12 4tl 4tl 4tl 2tl 4tl 8tl 8tl	ongezouten boter sjalot teentje knoflook ansjovisfilet citroensap dijon mosterd kerriepoeder paprikapoeder zout dragon (fijngehakt) peterselie (fijngehakt)	Café de Paris boter Hak de sjalot en ansjovis heel fijn. Pers de knoflook. Doe de ingrediënten in een kom en meng tot een egale massa. Leg de boter op huishoudfolie en vorm tot een rol van circa 4 cm dikte. Rol daarna op en zet de uiteinden stevig vast, dan zal de boter zich vormen tot een net, stevige rol. Knoop zo nodig de uiteinden vast om de vorm te behouden. Leg 3 uur in de koelkast of de helft van de tijd in de vriezer. Snijdt voor gebruik in plakken van 0,7 cm en laat zacht worden op kamertemperatuur zodat de boter makkelijk smelt.
24 8 1 1	48 16 2 2	witte asperges Stuks groene asperges bosje korenaarasperges Pakje mini asperges Boter	
1	2	Kopje quinoa Oost-Indische kers of andere eetbare bloemen Gepofte quinoa	Asperges Schil de witte asperges en kook de groene en witte asperges (apart) Breng water aan de kook. Kook de asperges circa 2 à 3 minuten en zet het vuur uit. (De asperges garen in het hete vocht tot de juiste bite) Smelt een flinke klont boter en stoof de witte, groene en korenaarasperge kort aan. Kruid met peper en zout. Haal de pan van het vuur en meng er de miniasperge doorheen.
			Quinoa De quinoa is uit de verpakking taai. Wanneer je deze droog in een pan doet en voortdurend beweegt, worden deze krokanter.
			Afwerking Schik de asperge op de borden en garneer met de boter en de parelhoen. Maak af met bloemetjes en gepofte quinoa.

Zomerkoninkjes-taart, spekjes, bombe citroen en aardbei

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
20g 125g 12g 80g 50g 90g 75g	40g 250g 24g 160g 100g 180g 150g	boter ei invertsuiker suiker bloem amandelpoeder eiwit	Biscuit Verwarm de oven voor op 180°C. Klop voor de biscuit de eieren, de invertsuiker, 30 g suiker en het amandelpoeder 15 min. op. Klop het eiwit stijf met de rest van de suiker in een vetvrije kom en garde en spatel door de massa. Voeg voorzichtig de bloem en gesmolten boter toe en giet het beslag op een bakplaat. Bak 12 minuten in de oven van 180°C.
75ml 75g 0,5 120g 105g 1,2 4	150ml 150g 1 240g 210g 2,5 8	citroensap witte basterdsuiker citroen zeste eieren boter blaadjes gelatine aardbeien	Bombe van citroen en aardbei Citroensap, suiker, zestes en eieren in een steelpan doen. Verhit het mengsel en blijf roeren met een garde en breng het aan de kook. Blijf een aantal minuten doorroeren en laat het doorkoken. Zeef het mengsel en doe er de blokjes boter en de geweekte gelatine bij. Ga het geheel nu gedurende 5 minuten met een staafmixer glad roeren. Stort nu het mengsel in flexibele bombevormen (doorsnede 50mm) en laat het afkoelen. Als de crème begint op te stijven, duw een kleine of halve aardbei tot in het midden in de bombe. Vervolgens de vormen in de koeling zetten en daarna kort in de vriezer om ze vervolgens half bevroren te storten.
120ml 60g 2g 1,5	240ml 120g 4g 3	water suiker Szechuan peper blaadjes gelatine	Szechuan gelei Breng voor de gelei het water met de suiker en de stuk gestoten szechuan peper tegen de kook en laat 20 minuten trekken. Los de geweekte gelatine erin op en passeer. Houd apart.
120g 30g	240g 60g	aardbeien suiker	Aardbeienspekjes <u>Aardbeicoulis</u> ; kook suiker met iets water, voeg fijngesneden aardbeien toe en laat inkoken. Zeven en af laten koelen.
90g 48g 12g 19g 2,5 35g	180g 96g 24g 38g 5 70g	suiker water glucosestroop eiwit blaadjes gelatine aardbeicoulis (reeds gemaakt) poedersuiker	Kook voor de spekjes het water met de suiker en de glucosestroop tot 130°C. Klop het eiwit stijf en giet er beetje bij beetje de hete siroop bij. Los er de geweekte gelatine in op en schenk er 50/100 gr aardbeicoulis bij. Klop volledig koud, schep in een spuitzak en spuit dopjes op een siliconematje of een dunne laag in een bakblik en laat drogen op kamertemperatuur. Snij de spekjes uit het bakblik. Bestrooi of rol de spekjes door poedersuiker als ze te plakkerig zijn
16	32	aardbeien Limon of Szechuanress	Aardbeihart Snij de biscuit in de vorm van een aardbei mbv de aardbeien steker, Dek af met de szechuangelei en beleg met plakjes verse aardbei Afwerking Plaats het aardbeienhart op het bord en de bombe, garneer met dotjes coulis, spekjes. Dresseer een pluk Cress op de plaats van het aardbeien-kroontje.



1. Asperge sorbet + pani puri



2. Aspergesoep gerookte tonijn



3. Asperges roodbaars citroenrisotto



4. Parelhoen café de Paris asperges



5. Aardbeientaartje bombe citroen





Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>