

September 2020

CCA menu september 2020

VIJG MET KNOLSELDERIJMOUSSE

GEVULDE MOSSELEN MET GEMARINEERDE GARNALEN

GEPOCHEERD HOEVE-EITJE MET IBÉRICO BELLOTA HAM,
AARDAPPELSALADE, SPINAZIE EN MORILLES AUS

RUNDERSUKADE MET EEN KROKET VAN
RODE BIET, AARDAPPEL EN KNOLSELDERIJ

GEKRUIDE BIET EN WORTEL MET YOGHURT MUNT IJS EN KROKANTE
BIETENWAFELS

VIJG MET KNOLSELDERIJMOUSSE

Ingrediënten

Knolselderijmousse
250 gram knolselderij
10 gram sjalot
20 gram boter
150 ml slagroom
10 ml crème fraîche
Peper en zout

5 plakken parmaham
3 vijgen
citroenmelisse

Bereidingswijze

Knolselderijmousse

Snijd de knolselderij en de sjalot in fijne brunoise (kleine blokjes). Smoor de sjalot in de boter, laat de knolselderij meesmoren en giet de slagroom erop. Laat de knolselderij zachtjes gaar worden.

Pureer de massa en wrijf ze door een fijne zeef. Laat de puree afkoelen. Klop de crème fraîche op met de knolselderijpuree en breng de mousse op smaak met peper en zout. Doe de mousse in een spuitzak.

Parmaham in een droge pan uitbakken. Laten afkoelen en verkrumelen

Vijgen: Halveer de vijgen en halveer nog eens. Spuit mousse op een kwart vijg

Presentatie

Leg een blaadje citroenmelisse op een amuse lepel en leg hierop de vijg met de mousse en de crumble van parmaham.



GEVULDE MOSSELEN MET GEMARINEERDE GARNALEN

Ingrediënten

200 g milde Italiaanse worst
3 el fijn broodkruim of paneermeel
2 el fijn gehakte peterselie
2 tenen knoflook
2 pomodori
1 ei
zout
2 kg mosselen jumbo (5 pp)
olijfolie extra vierge
Garnalen
1/2 kg gepelde garnalen (5 pp)
1 el gehakte peterselie
2 el olijfolie extra vierge
sap van een citroen
brood

Bereidingswijze

Pel de knoflooktenen en hak ze fijn. Pliceer de tomaten. Hak de peterselie fijn. Verwijder het vel van de worst en hak ze fijn met de keukenmachine. Neem een mengkom en doe hier het ei in. Voeg het worstvlees, de tomaten, de peterselie, de knoflook en 2 el. broodkruim toe en meng alles goed door elkaar. Breng op smaak met zout en peper en zet weg. Neem een grote pan. Doe de mosselen eerst in een wasbak en zet ze onder water. Gebruik alleen de mosselen die goed sluiten en niet stuk zijn. Zo nodig de mossel even aantikken. Doe de mosselen in de pan en giet er een bodem water bij. Breng tegen de kook aan en schud af en toe om. De mosselen zijn goed als ze open gaan. Niet doorkoken. Neem de mosselen uit de pan en verwijder het bovenste deel van de schelp. Maak het mosselvlees los van de schelp en laat de mossel er in liggen. Plaats de mosselen op een ovenschaal en verdeel nu de vulling over de mosselen. Hoop het iets op en strooi er vlak voor het plaatsen in de oven de rest van het broodkruim over. Besprenkel met olijfolie. Plaats de plaat in een oven van 180 graden gedurende 15 minuten. Af en toe controleren.

Garnalen:

Doe de garnalen in een kom. Giet het citroensap er over en breng op smaak met zout en peper. Laat een uur marineren. Strooi er wat peterselie over en bedruip met wat olijfolie.

Presentatie

Plaats op een bord 5 mosselen en garneer met de garnalen. Serveer er wat brood bij.



GEPOCHEERD HOEVE-EITJE MET IBÉRICO BELLOTA HAM, AARDAPPELSALADE, SPINAZIE EN MORILLES SAUS

Ingrediënten

10 eitjes, kraakvers

Aardappelsalade

1kg aardappel, brunoise gesneden

3 stuks augurk, fijngesneden

Ocal olijfolie van Valderrama

50 g gedroogde kappertjes

Fijngesneden bieslook

400 gr gesneden Ibérico Bellota ham

Mayonaise

± 6 el mayonaise:

2 eierdooiers, 1/2 el fijne mosterd, 1 el witte wijnazijn

4 dl Picudo olijfolie (Valderrama), witte peper uit de molen en zout

Spinaziemousseline

600 g spinazie

2 dl gekookte room

Morillesaus

100 g roomboter

3 dun plakje katenspek

3 stuks sjalotjes, fijngesneden

300 g champignons

5 takjes tijm

2 mespuntjes kerrie

1 pot runderfond

4 dl room

25 g gedroogde morilles, laten weken in 1,5 dl Madeira en 1,5 dl runderfond

Aardappelkrokantje

20 stuks aardappelkrokantje

Persinette (Koppert) Cress

Bereidingswijze

Zet een ruime pan met water op het vuur en voeg hier een

flinke scheut azijn en een snuf zout aan toe. Laat het water aan de kook komen, breek de eitjes erin en zet het vuur laag.

Laat de eitjes pochteren tot het wit gestold is, maar de dooier nog niet. Laat uitlekken op keukenpapier.

Aardappelsalade

Blancheer de aardappelbrunoise tot beetgaar en maak een

lekkere salade met de Ocal olijfolie, fijngesneden augurk,

kappertjes, fijngesneden bieslook, mayonaise van Picudo,

peper en zout. Zet even apart.

Pata Negra

Snijd de Iberico ham op de snijmachine in zo dun mogelijke

plakken. Leg de plakjes aaneengesloten op een velletje plastic en dek dit ook weer af met plastic. Snijd hieruit met een

scherp mes een mooi vierkant en leg deze strak op/in het bord.

Mayonaise

Meng de eierdooiers met de mosterd en de azijn.

Voeg onder voortdurend kloppen met de garde de olie druppelsgewijs toe. Breng op smaak met zout, peper en

eventuele ander smaakstoffen.

Spinaziemousseline

Blancheer de spinazie, koel meteen terug in ijswater en draai deze direct daarna in een keukenmachine fijn met 2 dl

room, die vooraf aan de kook is gebracht.

Morillesaus

Smelt in een ruime pan de boter en smoor hierin de katenspek, sjalotjes, champignons, tijm en kerrie. Blus af met de runderbouillon en laat dit reduceren tot 1 deciliter.

Zeef de vooraf geweekte morilles en voeg het vocht toe.

Laat dit weer reduceren tot 1 deciliter. Voeg als laatste de

room toe, laat even goed doorkoken en zeef vervolgens de

massa. Schuim de saus op met een staafmixer en voeg

eventueel de in kleine ringetjes gesneden morilles toe.

Aardappelkrokantje

Rasp dunne sliertjes aardappel en leg deze met een open structuur in een fantasie figuurtje op bakpapier.

Droog deze op 70°C tot krokantjes in de oven.

Presentatie

Iberico ham ligt reeds op/in het bord.

Aardappelsalade m.b.v. een steker in het midden van de ham.

Dresseer hierop het gepocheerde eitje.

Nappeer (bedek) het eitje met de spinaziemousseline.

Schep de schuimige moillesaus saus rondom het eitje

Druppel Ocal olijfolie op de schuimige saus.

Garneer af met twee aardappelkrokantjes en de

Persinette Cress.



RUNDERSUKADE MET EEN KROKET VAN RODE BIET, AARDAPPEL EN KNOLSELDERIJ

Ingrediënten

RUNDERSUKADE

1,5 kg Rundersukade aan een stuk

1 prei

1 winterwortel

3 stengels bleekselderij

3 uien

1/4 bol knoflook

150 gr gerookte spek

30 g tomatenpuree

400 ml rode wijn

2 laurierblaadjes

3 takjes tijm

3 takjes rozemarijn

700 ml runderfond

peper en zout

KROKETJES

4 gekookte bieten (nodig 400 g)

5 aardappelen vastkokend,

0,5 knolselderij,

peper, zout, paneermeel,

panko

cocktail prikkers

GARNITUUR

100 g cantharellen

100 g bundelzwammen

2 lente-ui

Peper, zout, boter en mini bietenblaadjes

Bereidingswijze

RUNDERSUKADE

Was en snijd het na volgende klein; prei, winterwortel, bleekselderij, uien en de knoflook. Snijd de gerookte spek klein. Snijd de sukade in de lengte doormidden en snijd de sukadezeen eruit bak het rondom mooi bruin in de snelkookpan. Haal het vlees uit de pan.

Bak in dezelfde pan de prei, wortel, bleekselderij, ui, knoflook en spek. Voeg de tomatenpuree toe, bak deze even mee en blus af met de rode wijn. Voeg laurierblaadjes, tijm, rozemarijn en bouillon toe. Leg het vlees weer in de pan erbij. Sluit de pan en breng onder druk. Laat 40 minuten garen. Haal het vlees uit de pan, controleer op zachtheid, te hard? dan nog wat langer laten garen, laat de sukade iets afkoelen.

Zeef het kookvocht en laat dit inkoken tot gewenste smaak.

Breng op smaak met peper en zout.

Leg huishoudfolie op de plank en leg daar de nog warme sukade op. Rol de folie strak om de sukade zodat er een rol ontstaat. Maak zo ook de tweede rol. Je kunt het ook met touw opbinden.

Leg de rollen in de koeling/vriezer en laat ze koud worden.

Snijd er mooie medaillons van en leg op bakpapier in een oven van 190°C tot ze heet zijn.

KROKETJES VAN RODE BIET

LET OP: Snijd alle plakken op snijmachine, stand 5 en maak alle rondjes even groot van de biet, de rauwe aardappel en de knolselderij. Gebruik hiervoor een uitsteker met doorsnede 3 cm. Van elke soort 5 rondjes per persoon. Haal indien nodig de buitenste laag van de biet en snijd in dunne plakken, steek dan mooie rondjes.

Was de aardappelen, steek rondjes, blancheer 1 minuut in kokend water. Snijd plakken van de knolselderij en steek rondjes. Kook 2 minuten in kokend water gaar met een beetje zout.

Breng de rondjes op smaak met peper en zout. Maak kroketjes door dunne en kleine uitgestoken rondjes biet, aardappel en knolselderij te stapelen. Doe dat in dezelfde steekvorm. Zorg dat ieder kroketje

5 rondjes van ieder heeft. Zet vast met twee prikkers. Paneer door ze te wentelen door de bloem, eiwit, paneermeel en panko en bak ze goudbruin in de frituur van 180°C.

Verwijder de prikkers.

GARNITUUR

Maak de paddenstoelen schoon en bak ze kort een beetje boter. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de lente ui in schuine stukken en sauteer deze gaar.

Presentatie

Halveer het kroketje in de lengte en leg een halve, met de open kant naar boven op een medaillon.

Schep er jus omheen en serveer er de gebakken paddenstoelen en lente-ui bij. Garneer met bietenblaadjes



GEKRUIDE BIET EN WORTEL MET YOGHURT MUNT IJS EN KROKANTE BIETENWAFELS

Ingrediënten

BIETENWAFELS

3 st rode biet

100 g suiker

100 ml water

IJS

210 ml volle melk

500 ml yoghurt 10% vet

60 ml slagroom

130 g witte basterdsuiker

1/4 theelepel zout

1/2 vanillepeul

25 ml Crème de Mint

3 druppels groene voedselkleurstof

50 g chocolade Puur

BIET EN WORTEL

300 g rode biet

25 g kokosbloesemsuiker

1 schijfje citroen

1 laurierblad

1/2 vanillepeul

300 g wortel

2 cm gember

1 kaneelstokje

1 kruidnagel

25 g honing

PIJNBOOMPITTENCRUNCH

2 steranijs

25 roze peperkorrels

50 g agavesiroop

100 g pijnboompitten

zout

CHOCOLADE KRUL

100 g chocolade puur acetaat folie

Bereidingswijze

KROKANTE BIETENWAFELS

Breng het water en de suiker samen aan de kook en kook in tot een siroop. Schil de biet en snijd er op de mandoline chips van a la "Pommes Gaufrettes". Leg de rode biet in het suikerwater en laat even liggen. Maak ronde vormen door gebruik te maken van een ronde steker. Verdeel de rode biet over siliconenmatjes. Droog 3 a 4 uur in een oven van 85°C. Draai ze tussentijds een keer om.

IJS

Verwarm de melk, slagroom, suiker, zout, vanille peul en

crème de Mint samen tot de suiker is opgelost. Kleur, indien gewenst met voedselkleurstof. Laat geheel afkoelen en meng dan de yoghurt erdoor. Giet het mengsel in een ijsmachine en draai er IJS van.

Tempereer de chocolade tot een dunne laag op de marmeren plaat. Laat 15 minuten stollen en schraap de gestolde chocolade er af. Voeg na 20 min vriezen het chocolade schaafsel toe.

Schep het ijs na ongeveer 30 min in een bak en zet het nog

2 uur in de vriezer

BIET EN WORTEL

Schil de bieten en snijd in mini brunoise. Kook de bietjes met de kokosbloesemsuiker, citroen, laurier en uitgeschraapte vanillepeul met 150 ml water in 30 minuten beetgaar.

Schil de wortel en snijd in fijne brunoise. Kook de wortelblokjes met gember, kaneelstokje, kruidnagel en honing in 150 ml water in 15 minuten beetgaar.

Laat in eigen vocht afkoelen en daarna in een vergiet goed uitlekken.

PIJNBOOMPITTENCRUNCH

Vijzel de steranijs met de peperkorrels en een mespuntje zout tot poeder. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan en voeg de specerijen toe. Bak even mee tot de geuren vrijkomen. Blus af met de agavesiroop en laat afkoelen op bakpapier.

CHOCOLADE KRULLEN

Verwarm au bain-marie 75 gr chocolade tot maximaal 45 °C. Haal nu van de warmte bron en voeg de rest van de chocolade toe. Blijf roeren totdat alle chocolade is gesmolten. De chocolade zal nu een temperatuur hebben van ongeveer 32 graden.

Leg 10 vellen acetaatfolie op de marmeren plaat en smeer deze in met een dun laagje chocolade. Laat enkele minuten uitharden en maak er met behulp van een opbouwring ronde cilinders van. Zet op een koele plaats.

Als de chocolade volledig is uitgehard haal je voorzichtig het acetaatfolie van de chocoladecilinders.

Presentatie

Meng de bietjes en de wortel door elkaar.

Plaats op het bord en bestrooi met de pijnboompittencrunch.

Plaats de chocoladecilinder hierop en schep er een bol mintijs in. Garneer met enkele bietenwafels.