

December 2020

CCA menu december 2020

Crème fraîche taartjes

Pompoen, mosterd, bospeen en langoustine

Gekonfijte zalm, slakken en cantharellen

Lasagne met paddenstoelen, spinazie en truffelsaus

Bleekselderijroomsoep met baconbrioche-croustons

Hert, schorseneren, boerenkool, royal chestnut en jus
met zoethout met gebakken aardappelpuree

Banoffee met pinda, banaan, gezouten karamel en
vanille-ijs

Crème fraîche taartjes

Ingrediënten

Deeg

125 g patentbloem

1 tl zout

1 tl bakpoeder

105 g koude boter in blokjes uit de koelkast

115 ml koude crème fraîche uit de koelkast

Eistrijksel

1 ei

1 el dikke room

Ui met ansjovis en olijven

2 grote gele uien

20 ml olijfolie

½ tl zout

4 ansjovisfilet in olijfolie

20 g zwarte olijven

tijmblaadjes

Relish van doperwten

75 g ricotta

100 g doperwten (ontdoid of vers)

150 ml olijfolie

1 tl zout

1 tl fijngehakte knoflook

heel klein beetje chilivlokken

1 tl fijngehakte munt

½ tl citroenrasp

Halfgedroogde tomaten en taleggio

250 g kerstomaatjes verschillende kleuren

1 el olijfolie

¼ tl zout

¼ tl zwarte peper

½ tl fijngehakte tijm

100 g taleggio in plakjes

Puree van flespompoen, pancetta en krokante salie

250 g vruchtvlies van flespompoen in stukjes

1 tl olijfolie

¼ tl zout

1 tl knoflookpasta

3 dunne plakjes pancetta

6 blaadjes salie

Bereidingswijze

BEREIDINGSWIJZE

Deeg

Meng bloem, zout en bakpoeder kort in een keukenmachine. Voeg de boter toe met enkele klontjes

tegelijk en pulseer tot de grootte van erwten. Werk snel zodat de boter niet te warm wordt. Meng de crème fraîche er direct uit de koelkast door. Pulseer opnieuw tot het deeg een vrij homogene maar kiezelachtige textuur heeft en je geen droge bloem meer ziet.

Leg een vel plasticfolie van 60 cm op een schoon werkvlak. Leg het deeg op de folie. Neem de randen van de folie rondom het deeg strak bij elkaar en vorm een bal van het deeg. Tik de ingepakte deegbal zacht op het aanrecht om er een rechthoek van 15x25 cm van te maken. Maak de bovenkant plat zodat je een egale vorm krijgt. Leg het deeg minimaal 1 uur en maximaal 24 uur in de koelkast.

Neem het deeg uit de folie en laat het hoogstens 15-20 minuten rusten tot het iets soepeler is.

Bestuif een schoon werkblad met bloem. Sla diverse keren met een deegrol op het deeg om het zachter te maken. Pak het deeg op, bestuif het werkblad opnieuw en leg het deeg er weer op.

Rol het deeg nu uit tot een rechthoek van circa 20 x 30 cm. Vouw in drie delen tot je dus 20 x 10 cm hebt. Rol het deeg weer uit tot een rechthoek van 20 x 30 cm. Vouw de rechthoek weer in drieën. Rol het deeg nu uit in een rechthoek van 22 x 40 cm. Snijd de rechthoek overlangs in drie repen, elk van 7,5 x 40 cm. Bekleed een bakblik met bakpapier. Leg de repen deeg er zo op dat ze elkaar niet raken. Prik met een vork overal gaatjes, maar laat rondom een rand van 0,5 cm vrij. Zet het bakblik met het deeg 15 minuten in de vriezer. Verwarm de oven voor op 220 °C.

Klop in een kommetje het ei en de room goed door elkaar. Neem de repen uit de vriezer, bestrijk ze met het eimengsel en bak ze 10 minuten in de oven. Neem het bakblik uit de oven, verlaag de oventemperatuur naar 190 °C en wacht een paar minuten tot de temperatuur zich heeft aangepast. Zet de bakplaat weer in de oven en bak het deeg in nog 12-15 minuten mooi goudbruin.

Je kunt het deeg beleggen met de volgende of andere combinaties.

Gekaramelliseerde ui met ansjovis en olijven

Verhit de olie in zware braadpan op halfhoog vuur. Voeg de ui en de helft van het zout toe. Fruit de ui in 20-25 minuten al roerend glazig en heel zacht, bijna soepachtig. Zet het vuur iets lager en roer nog maar af en toe. De ui moet een fond of korst kunnen vormen op de bodem van de pan. Schraap de fond om de paar minuten van de bodem en roer hem door de uien. Er mogen geen zwarte plekjes ontstaan. De ui moet een prachtige geelbruine kleur krijgen. Als de ui te veel gaat plakken of de fond niet opneemt, voeg dan een paar lepels water toe en blijf schrapen. De ui moet na een klein half uurtje een intense karamelkleur hebben. Proef en voeg zo nodig nog iets zout toe, maar hou wel rekening met de ansjovis en de olijven. Laat de ui volledig afkoelen.

Verdeel met een lepel en je vingers een dunne laag ui over de deegrepen en laat 0,5 cm langs de randen onbedekt. Verdeel de in stukjes gesneden ansjovis en de in kwarten gesneden olijven gelijkmatig over de ui. Zet de deegreep 3-5 minuten terug in een oven bij 190 °C tot de ui heet is en aan de randjes bruin wordt. Garneer met de blaadjes tijm. Snij de reep in stukjes en serveer meteen.

Relish van doperwten en ricotta

Verwarm de olie in een kleine pan tot ongeveer 65 °C. Voeg de erwten en het zout toe en zet het vuur op de laagste stand en laat de erwten in 3-4 minuten heldergroen en beetbaar worden. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en leg op een bord. Bewaar de olie. Verwarm 1 el van de bakolie, voeg de knoflook en chilivlokken toe en zweet ze 1 minuut voorzichtig aan tot de knoflook heel licht gebakken is. Doe de erwten, knoflook en zijn olie, de munt, citroenrasp en 30 ml van de achtergehouden bakolie in een keukenmachine en maal alles in 3-4 keer pulseren grof. Roer er eventueel nog wat bakolie door als de pesto te dik is.

Maak de kaas iets zachter door hem in een schaal te pletten met een lepel. Verdeel met de lepel en je vingers de kaas gelijkmatig over de deegrepen. Laat 0,5 cm langs de randen vrij. Zet de deegreep 1-2 minuten terug in de oven bij 190 °C tot de kaas warm, maar niet gesmolten is. De kaas mag niet gaan lopen. Schep de relish op de warme reep en snijd in stukken. Serveer meteen.

Halfgedroogde tomaten en taleggio

Verwarm de oven voor op 150 °C. Snijd de tomaten doormidden. Leg ze met de snijkant naar boven op een met bakpapier beklede bakplaat. Verdeel er de olie, het zout, de peper en de tijm over. Zet de tomaten 45-60minuten in de oven tot ze aan de rand verkleuren en ongeveer de helft van hun sap hebben losgelaten.

Verdeel de plakjes kaas gelijkmatig over de deegreep. Laat een 0,5 cm langs de randen onbedekt. Schik de tomaten met de snijkant naar boven op de kaas. Zet de reep nog 3-5 minuten in oven bij 190 °C. Snijd de warme reep in stukjes en serveer direct.

Puree van flespompoen, pancetta en krokante salie

Verwarm de oven voor op 190 °C. Hussel precies 250 g pompoen, de olie en het zout in een metalen mengkom door elkaar. Verdeel de pompoen over een bakplaat. Rooster de pompoen in 25-30 minutendoor en door gaar. Masseer met een mes een beetje zout door een teen knoflook die je hebt geplet met je mes. Doe de hete pompoen met de knoflookpasta terug in de mengkom en hussel tot de pompoen er gelijkmatig mee bedekt is. Stort terug op de bakplaat en zet deze nog 5 minuten terug in de oven. Bak de salie blaadjes in boter tot de blaadjes wat omkrullen. Leg de blaadjes op een stuk keukenpapier.

Doe de pompoen met 1 el salieboter in een keukenmachine en pureer. Bak in een droge pan de pancetta goudbruin en krokant. Laat uitlekken en afkoelen.

Verdeel met een lepel en je vingers de pompoen gelijkmatig over de deegreep en laat 0,5 cm vrij. Zet de reep nog 3-5 minuten in de oven bij 190 °C tot de pompoen aan de rand bruin wordt. Breek de pancetta in stukjes en strooi over de reep. Leg de salieblaadjes erop en snijd in stukjes. Serveer ze direct.



Pompoen, mosterd, bospeen en langoustine

Ingrediënten

Crèmeux van pompoen

1 pompoen

270 g pompoenpuree

1 ei

1 eidooier

20 g creamy gel

100 g boter gesmolten

Crème van groene mosterd

1 dl room

1 el groene mosterd

Gebrande mosterd

olijfolie

2 el grove mosterd

Jelly van pompoen

100 g pompoenpuree

6 g creamy gel

20 g suiker

10 langoustines

groenteveld wortel

5 bospeentjes

Bereidingswijze

Crèmeux van pompoen

Snijd de pompoen in gelijke stukken en maak een puree van de pompoen.

Meng alle ingrediënten, behalve de boter, goed door elkaar. Verhit tot 82 °C onder voortdurend roeren. Laat terug koelen tot 40 °C en roer dan de boter erdoorheen. Vul de gewenste mal, de ring, en vries in.

Crème van groene mosterd

Breng de room aan de kook en voeg de groene mosterd toe. Breng op smaak met zout en peper.

Gebrande mosterd

Verhit een flinke scheut olijfolie. Schep de grove mosterd in de olijfolie en blijf verhitten en roeren tot alleen de gebrande mosterdkorrels overblijven.

Jelly van pompoen

Meng alle ingrediënten met behulp van een staafmixer.

Afwerking

Bak het groenteveld van wortel krokant, breek af.

Halveer de bospeen over de lengte, strijk in met olijfolie en rooster met een gasbrander.

Maak de langoustine schoon en rooster het staartje.

Haal de pompoen ring tijdig uit de vriezer en/of leg de ring op een warm bord.

Presentatie

Leg de crèmeux van pompoen op het bord. Leg de langoustine staart in de ring. Schep er een beetje crème van groene mosterd naast. Steek een stukje groenteveld in de ring. Schep een beetje gebrande

mosterd bij het wortelvel. Leg de bospeen naast het staartje. Spuit de jelly van pompoen onder en boven de ring in een aantal dotjes op het bord



Gekonfijte zalm, slakken en cantharellen

Ingrediënten

Zalm

10 medaillons à 70 g

1 l druivenpitolie

Slakken

200 g slakken

4 teentjes knoflook

2 sjalot

beetje peterselie

4 sneetjes witbrood

Cantharellen

100 g cantharellen

witte balsamico

witte wijn

2 takjes oregano

2 laurierblaadjes

Peperkorrels

Afwerking

oregano

verbena

Bereidingswijze

Zalm

Kruid de medaillons met zout en peper en pocheer ze gedurende 7 minuten in druivenpitolie van 60 °C. Zorg dat de zalm net onder staat. Giet ze af en laat even uitlekken op keukenrol.

Slakken

Hak de slakken grof. Zweet ze in boter met de gehakte knoflook, sjalot en gehakte peterselie. Breng op smaak met zout en peper. Snijd het brood in kleine blokjes en maak er in een pan of oven croutons van.

Cantharellen

Reinig de cantharellen. Kook de balsamico (1 deel) en de wijn (7 delen). Doe de cantharellen, tijm, laurier, peperkorrels en zout in een pan. Giet er de kokende azijn over en dek af. Zorg dat de cantharellen net onder staan.

Presentatie

Bekleed elke medaillon met een laag van 1 cm gehakte slakken en garneer met croutons, cantharellen, oreganoblaadjes en fijngesneden verbena.



Lasagne met paddenstoelen, spinazie en truffelsaus

Ingrediënten

Lasagne

10 vellen verse lasagne
800 g paddenstoelen mix
1 sjalot
½ teentje knoflook
rozemarijn
tijm
scheutje Brandy
scheutje Madeira

Truffelsaus

1,5 gesneden sjalot
½ teentje knoflook
1dl Brandy
1 dl Madeira
3 dl room
zwarte truffelolie

Ragout

30 g boter
40 g bloem
½ fijngesneden sjalot
2 dl melk
1 dl room
3 dl paddenstoelenvocht en paddenstoelenfond

Spinazie

200 g spinazie
1 sjalotje

Afwerking

200 g bospaddenstoeltjes
tahoon cress
zwarte truffel klein

Bereidingswijze

Lasagne

Paddenstoelen schoonmaken en snijden. Sjalot fijnsnijden. Zet de sjalot aan in olijfolie. De kruiden en knoflook toevoegen en opnieuw aanzweten. Blus af met de Brandy en de Madeira. Voeg de paddenstoelen toe en laat op hoog vuur bakken. Op smaak brengen met zout en peper. Laat op een zeef goed uitlekken. Vang het vocht op en bewaar voor de ragout.

Vul een bakring (klein) met twee lagen pasta en daartussen de paddenstoelen. Dek af met de ragout.

Truffelsaus

Zweet de sjalot in de olijfolie aan en voeg de knoflook toe. Blus af met Brandy en de Madeira. Voeg de room toe en reduceer alles tot 2 dl. Blender daarna. Opschuimen met de truffelolie.

Ragout

Bereid van de ingrediënten een ragout.

Spinazie

Bak de spinazie in een beetje boter en olijfolie met de gesneden sjalot.

Presentatie

Verwarm de lasagne in de oven op 170 °C gedurende 8 – 10 minuten.

Bak de schoongemaakte bospaddenstoeltjes in een beetje olijfolie.

Dresseer een bedje van spinazie op een warm bord, plaats de ring met de lasagne op het bedje,

Verwijder de ring en drapeer de truffelsaus ruim over de lasagne. Bestrooi met wat gebakken bospaddenstoeltjes. Garneer met een paar plakjes zwarte truffel en de cress.



Bleekselderijroomsoep met baconbrioche croutons

Ingrediënten

Peterselieverf

20 g bladpeterselie

2 el zout

ijsblokjes van 1 l water

Bleekselderijroomsoep

360 g bleekselderij

selderijblaadjes

320 g gele ui

4 el boter

3 tenen knoflook in plakjes

2 tl zout

½ tl zwarte peper

600 ml volle melk plus extra

225 ml slagroom

tabasco

Croutons

140 g brioche

100 g bacon

1 el boter

¼ tl zout

¼ tl zwarte peper

Bereidingswijze

BEREIDINGSWIJZE

Peterselieverf

Breng in een kleine pan 1 l water met 1 el zout aan de kook. Vul een kom met 1 l water, ijsblokjes en 1 el zout. Doe de peterselie in de pan als het water kookt en kook de takjes in 30 seconden felgroen en soepel. Vis de takjes met een schuimspaan uit de pan en laat ze schrikken in het ijswater. Haal de peterselie uit het water en houd 60 ml van dit water apart.

Doe de peterselie en de 60 ml koelwater in een blender en mix de peterselie in ongeveer 1 minuut op de hoge stand heel gelijkmatig glad. Stop tussendoor om de wanden van de beker schoon te schrapen. Werk de puree door een fijne zeef. Deze puree dient als natuurlijke kleurstof voor de selderij die door het koken wat van zijn kleur verliest.

Bleekselderijroomsoep

Snijd de bleekselderij in heel dunne plakjes. Snipper de ui. Smelt de boter in een soeppan. Zweet de ui glazig. Voeg de knoflook toe en zweet deze even mee. Doe dan de selderij, het zout en de peper erbij. Bak de selderij 20 minuten mee. Schenk de melk en de room erbij. Breng het mengsel aan de kook. Laat het pruttelen en kook de selderij onder af en toe roeren in 40 minuten door en door gaar. Je moet de selderij helemaal gaar koken om een gladde puree te krijgen. Pureer de soep eerst op een lage stand en daarna op een hoge stand. Zet de pan weer op laag vuur. Vind je de soep te dik, voeg dan wat melk toe. Breng op smaak met tabasco en eventueel nog wat zout.

Roer kort voor het opdienen de peterselieverf erdoor tot je tevreden bent over de kleur. Doe dit zo kort mogelijk voor het opdienen omdat de peterselieverf zijn kleur verliest bij verhitting.

Croutons

Verwarm de oven voor op 175 °C. Snijd de brioche in blokjes van ½ cm. Snijd de bacon klein. Doe de briocheblokjes in een mengkom. Bak de bacon in een droge koekenpan tot meeste vet is gesmolten, maar de bacon mag niet krokant worden. Draai het vuur uit en wals de boter door de pan. Doe de bacon met het vet in de mengkom bij de briocheblokjes. Strooi er het zout en de peper over. Hussel alles goed om. Verdeel de croutons over een bakplaat. Bak de croutons in ongeveer 10 minuten gelijkmatig bruin. Schep ze om de 2 minuten om. Brioche wordt wat donkerder omdat er suiker en ei in zit.

Presentatie

Doe de soep in boren, strooi er wat croutons over en garneer met de selderijblaadjes



Hert, schorseneren, boerenkool, royal chestnut en jus met zoethout met gebakken aardappelpuree

Ingrediënten

Aardappelpuree

1000 g aardappels geschild

fijn zeezout

4 eierdooiers

2 tl aardappelzetmeel

fleur de sel

Groente

600 g boerenkool

600 g schorseneren

300 g royal chestnut of andere stevige paddenstoel

500 ml jus de veau

2 stokjes zoethout

Hert

10 medaillons van hert van 90 gram

boter

cress en bloemetjes

Bereidingswijze

Aardappelpuree

Kook de aardappels in water met zout net gaar. Giet ze af, leg terug in de pan en laat op laag vuur droogstomen. Druk de aardappels door een pureeknijper, meng de eierdooiers en het aardappelzetmeel erdoor. Bekleed een bak met bakpapier en schep de puree erin. Zorg dat het een stevig aangedrukte laag van circa 1 cm is. Dek de puree af met bakpapier en zet de bak zo lang mogelijk in de koelkast. Snijd de koud geworden aardappelkoek in vierkante blokjes. Verhit een beetje olijfolie in een koekenpan en bak de blokjes goudbruin. Bestrooi ze met fleur de sel.

Groente

Blancheer 500 g boerenkool en blender met water tot een mooie coulis. Bewaar 100 g boerenkool voor de garnering. Schil de schorseneren, snijd tonnetjes van 5 cm lengte en gaar in gezouten water. Reduceer de jus de veau tot je tevreden bent en leg de zoethout erin en laat zo lang mogelijk liggen. Bak de royal chestnut.

Presentatie

Verwarm de schorseneren in een pannetje met een beetje boter.

Maak beurre noisette. Bak de medaillons. Lak de medaillons met de beurre en dresseer in het midden van een bord. Dresseer er de overige ingrediënten bij en garneer met boerenkoolblaadjes, cress en bloemetjes. Serveer met de saus en maak een cirkel van de coulis.



Banoffee met pinda, banaan, gezouten karamel en vanille-ijs

Ingrediënten

Vanille-ijs

2 vanillestokjes

250 ml volle melk

250 ml slagroom

4 eierdooiers

150 g suiker

Karamelschuim

100 ml slagroom

100 ml melk

30 g melkpoeder

60 g suiker

2 el water

2 eidooiers

25 g glucose of suiker

4 g gelatine (2 blaadjes)

snuf zout

Krokante banaan

50 g banaan

15 g suiker

5 g bloem

150 g roomboter gesmolten

½ el melk

Gekaramelliseerde pinda's

100 g ongezouten pinda's

10 g glucose

50 g suiker

1 el roomboter

1 tl zout

Chocolade koffiekruim

20 g suiker

35 g bloem

5 g cacao

5 g fijngemalen koffie

20 g roomboter gesmolten

snuf zout

Bananensorbet

200 g gepureerde banaan

200 g prosorbet of 10 blaadjes gelatine

330 g suiker

200 ml water

snuf zout

Afwerking

3 bananen

75 g rietsuiker

45 g roomboter

3 el water

Bereidingswijze

Vanille-ijs

Snij de vanillestokjes open en schraap het merg eruit. Breng in pan de melk, slagroom en het vanillemerg aan de kook. Klop de eierdooiers luchtig samen met de suiker. Voeg dit toe aan het warme roommengsel en kook al roerend met een garde op laag vuur. De eierdooiers moeten garen en er moet een gebonden saus ontstaan. Laat afkoelen. Draai het afgekoelde mengsel tot ijs.

Karamelschuim

Verwarm de room, melk en het melkpoeder. Maak een donkere karamel van de suiker en het water. Voeg het warme melkmengsel hier aan toe. Meng de eidooiers met de glucose of suiker en roer dat door de karamel. Week de gelatine in koud water, knijp uit en voeg met een snuf zout toe. Zeef het geheel en giet in een kisse. Laat volledig koud worden en draai er twee koolzuurpatronen op.

Krokante banaan

Meng alle ingrediënten, behalve de boter, in de keukenmachine. Giet dan de boter erbij en laat de machine draaien tot het mengsel een beetje lijmerig van structuur wordt. Smeer het heel dun uit op een vel bakpapier en bak in ongeveer 4-6 minuten mooi goudbruin af in de oven van 180 °C. Breek voor gebruik in grove stukken.

Gekaramelliseerde pinda's

Maak een donkere karamel van de glucose en de suiker. Als je alleen suiker gebruikt, een klein beetje water toevoegen. Warm de pinda's op in de oven. Voeg ze toe aan de karamel en roer goed door zodat ze niet aan elkaar kleven. Voeg de boter en het zout toe en blijf goed roeren. Haal de pan van het vuur, spreid de pinda's uit op een bakplaat en maak ze los van elkaar zolang ze nog warm zijn.

Chocolade koffiekruim

Meng alle ingrediënten, behalve de boter, in een schaal en voeg dan langzaam de gesmolten boter toe. Goed mengen, op een bakplaat uitstrijken en gedurende 15 minuten afbakken op 180 °C. Daarna verkruimelen met de hand of in de machine.

Bananensorbet

Los de suiker op in lauw water en vermeng met de rest van de ingrediënten. Draai er in een ijsmachine ijs van. Als je gelatine gebruikt, in koud water weken, uitknijpen en oplossen in lauw water.

Presentatie

Halveer de bananen in de lengte en snijd ze doormidden in de breedte. Maak in een droge koekenpan een donkere karamel van de rietsuiker. Leg de bananenparten hierin. Laat de parten aan beide kanten kleuren en voeg dan de boter toe. Als de boter gesmolten is, afblussen met water. Banaan af en toe omdraaien. Water volledig laten verdampen en al roerend een saus maken van alle smaken in de pan.

Leg het chocolade koffie kruim op het bord, daarop de banaan en het karamelschuim, een eetlepel pinda's, een quenelle bananensorbet en een quenelle vanille ijs. Garneer met de krokante banaan en voeg nog een beetje saus toe.