

Maart 2022

CCA menu maart 2022

Flan van zijdentofu met bietjes, zeewier en
sesamdressing

Coquilles met een zalf van pastinaak met kreeftensaus
en enoki

Steaktartaar van kalfkogel

Heilbot filet met knolselderijpuree, salade van
knolselderij en een schuimige wasabi beurre blanc

Miserable van pistachedeeg met drie variaties van
frambozen

Flan van zijdentofu met bietjes, zeewier en sesamdressing

Ingrediënten

Tofu

500 g zijdentofu

1 limoen

8 cm gemberwortel

Sojasaus

Vissaus

10 g suiker

4 g agar agar

45 g sesamolie

Zout en peper

Bietjes

250 g gele kleine bietjes

250 g kleine choggia biet

1 tl anijszaad

1,5 el zonnebloemolie

Zout en peper

Dressing

3 el zonnebloemolie

1 limoen

1,5 tl sesamolie

2 tl wasabipasta

Suiker

Zout

Zeewiersalade

60 g verse zeewier

Gomasio

3 el sesamzaadjes

0,5 tl zout

Kappertjes

30 g grote kappers

120 ml arachideolie

veldsla

Bereidingswijze

BEREIDINGSWIJZE

Tofu

Was de limoen en rasp de schil. Pers de limoen vervolgens uit. Rasp de gember. Knijp de rasp uit zodat 1,5 tl sap uit de uitgeknepen geraspte gember wordt verkregen. Pureer de zijden tofu samen met limoensap en rasp, gember sap en suiker in de keukenmachine. Voeg de sesamolie toe en laat tot een smeüig mengsel draaien. Breng het mengsel op smaak met sojasaus, vissaus, zout en peper. Voeg de agar agar toe en meng alles goed door elkaar. Breng in een pannetje het tofumengsel al roerend met een garde voorzichtig aan de kook en laat 60 seconden zachtjes en al roerend doorkoken. Giet het tofumengsel in met koud water omgespoelde vormpjes (gebruik de grote bolvormen van silicone) of kleine glaasjes en laat ze opstijven in de koelkast (min. 1 uur). Stort ze

daarna voorzichtig uit de vorm.

Bietjes

Schil de bietjes en snijd deze vervolgens met behulp van een mando- line in dunne plakjes.(2 mm). Plet het anijszaad. Meng de gele bietjes in een kom met het anijszaad en olie, breng op smaak met zout en peper. Meng de chioggia bietjes in een kom met alleen olie, breng op smaak met zout en peper. Verdeel alle bietjes over een met bakpapier beklede bakplaat en rooster de bietjes ca. 15 minuten op 165°C.

Dressing

Pers de limoen. Meng de olie, de wasabipasta, de suiker en 1 eetlepel limoensap tot een friszure en licht pittige dressing met een klein zoetje. Proef of de juiste combinatie van hoeveelheden wordt verkregen. Zet weg tot eindbereiding.

Zeewier

Was de zeewier kort om overtollig zout te verwijderen. Meng de zeewier met 1 of 2 lepels van de dressing.

Gomasio

Plet de sesamzaadjes in een vijzel en vermeng deze met zout. Rooster het geheel eventjes in een voorverwarmde pan. Houd de pan in beweging.

Kappertjes

Leg de kappertjes even in water om overtollig zout kwijt te raken. Laat ze uitlekken en knijp ze uit. Frituur de kappertjes op 140 C °.

Presentatie

Verdeel de plakjes biet in een cirkel over de borden. Leg veldsla in het midden van het bord. Plaats daar op de flan, die je net voor het serveren uit het vormpje haalt. Leg rondom de flan hopjes zeewier en garneer met de gomasio en de kappertjes.



Coquilles met een zalf van pastinaak met kreeftensaus en enoki

Ingrediënten

Kreeftensaus

1 kreeft diepvries
4-5 argentijnse garnalen diepvries
2 stengels bleekselderij
1 winterwortel groot
2 grote uien
30 cl cognac
1 blik gepelde tomaten
75 g tomatenpuree
Passeerdoek
300 ml room
1 el maïzena
Pastinaak
300 g pastinaak
250 ml room
150 ml water
40 g boter
Zout en peper
Enoki
400 g enoki paddestoelen
Tempurabeslag
75 g tempurabloem
Kerrie, zout, peper
½ tl kippenbouillonpoeder
Coquilles
20 coquilles
Zonnebloemolie
boter

Bereidingswijze

Kreeftensaus

Was de bleekselderij en snijd deze in kleine stukjes. Schrap de wortel en snijd deze in blokjes. Snipper de ui. Haak de kreeften en garnalen in stukken, met pantser. Fruit in wat olie de kreeft en langoustines. Voeg de tomatenpuree toe en fruit nog even. Voeg cognac, groente en tomaten toe. Roer alles goed door elkaar. Voeg net zoveel koud water toe, tot alles net onder water staat. Laat ongeveer drie kwartier zachtjes koken. Giet af door een passeerdoek. Kook het vocht in tot je ongeveer ¾ liter bouillon hebt. Zet weg tot 30 minuten voor uitserveren, dan 3 el bouillon mengen met de maïzena in een kommetje. Meng 0,7 l bouillon met de room en voeg de maïzena toe. Verwarm tot je een gebonden saus krijgt. Zet in de warmhoudkast.

Pastinaak

Schil de pastinaak en snijd in stukken van ca 2 cm. Doe de pastinaak met het water en de room in een pan. Voeg peper en zout toe, breng aan de kook en gaar het. Draai de afgegoten pastinaak door de blender en voeg boter toe. Voeg wat kookvocht toe zodat er een zalf ontstaat. Het mag niet te waterig worden. Zet weg in de warmhoudkast.

Enoki

Snijd de onderkant van de enoki en splits de enoki zodat je losse stengels krijgt. Meng de tempura met kerrievoeder en een snuf zout en wat peper. Voeg de bouillonpoeder toe. Voeg water toe zodat je een waterig beslag krijgt, dunner dan pannenkoekenbeslag. Haal de enoki door het beslag. Frituur de enoki op 170 °C. Als ze krokant zijn, laten uitlekken op keukenpapier.

Coquilles

Verhit een pan en doe er een klein beetje olie in. Bak de coquilles vlak voor het uitserveren. Bak ze aan elke kant, voeg een beetje boter toe voor de smaak.

Presentatie

Schuim met een staafmixer de kreeftensaus op. Schep een laagje pastinaak in een ring. Leg daar twee coquilles op en omgeeft ze met wat saus. Verdeel de enoki over de coquilles. Zet de saus op tafel.



Steak tartaar van kalfskogel met kimchi van augurk

Ingrediënten

Kimchi van augurk

300 g verse augurk of zoetzuur

40 g ui

3 el suiker

2 tl zout

2 tl kochukaru of chilipoeder

1 el gember

10 el vissaus

1,5 el sojasaus

100 g wortel

2 stengels lente ui

Steak tartaar

800 g kalfskogel

30 g cocktail augurkjes

3 lente ui

20 ml sojasaus

8 ml sesamolie

4 g sesamzaad

40 ml honing

2 teentjes knoflook

Zout en peper

Krokant bakje

6 plakken filodeeg

40 g roomboter

10 siliconen vormpjes

Presentatie

10 g sesamzaad

Bereidingswijze

Kimchi

Begin hier meteen mee!

Was de augurk en snijd in de lengte in 8 parten. Vacumeer de augurken met de suiker en het zout.

Laat het 1 uur in werken. Snijd de lente ui zeer fijn. Snipper de ui en hak de gember. Snijd de wortel julienne. Op de zak met de augurken en voeg alle ingrediënten bij de augurk. Zet het geheel in de koeling.

Steak tartaar

Snijd de lente ui in dunne ringen. Rooster het sesamzaad. Snijd de augurkjes brunoise. Meng de sojasaus, sesamolie, geroosterde sesam, honing, fijngesneden knoflook met de helft van de lente ui. Dit is de marinade voor de kalfskogel.

Snijd vliezen en overtollig vet van de kogel. Snijd met de draad mee in dunne plakken. Marineer het vlees een uur. Snijd het vlees tot tartaar. Breng op smaak.

Krokant bakje

Haal het filodeeg minstens een uur van te voren uit de vriezer. Bevochtig de vellen filodeeg en steek er 12 rondjes uit van ongeveer 10 cm. Smelt de roomboter. Bestrijk hiermee de deeggrondjes en de

siliconen vormpjes. Vouw het deeg in de vorm. Zet de matjes op een bakplaat en zet 3 tot 5 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C. Laat afkoelen.

Presentatie

Vul het bakje met de tartaar. Leg het bakje op een bord. Garneer met lente ui en sesamzaad. Garneer ook nog met de kimchi



Heilbot filet met knolselderijpuree salade van knolselderij met wasabi beurre blanc

Ingrediënten

Heilbot filet

Heilbot

80 gr geklaarde boter

Knolselderijpuree

1 knolselderij 600 g

40 g boter

40 g room

1 el truffel tapenade

Zout en peper

Salade

1 kleine knolselderij 400 g

2 granny smith

2 el sinaasappelmarmelade

40 g gerookte amandelen

Wasabi beurre blanc

200 ml droge witte wijn

100 ml witte azijn

75 ml visbouillon

2 sjalotten

10 takjes dragon

1 el zwarte peperkorrels

200 g koude boter

25 g wasabipuree

Chioggia

2 choggia bieten

Wonton

4 wontonvellen

Presentatie

2 citroenen

Bereidingswijze

Heilbot

Fileer de vis. Kijk op visvileren.nl. Haal de kop, kieuwen en overtollig bloed van de graten. Was de graten. Portioneer de vis. Wrijf in met zout en peper en zet koel weg tot 45 minuten voor uitserveren. Zet de graten op met koud water zodanig dat ze volledig bedekt zijn. Breng aan de kook en laat 25 minuten zachtjes doorkoken. Verwijder de graten en zeef het kookvocht. Kook in tot je 200 ml overhoudt.

Verwarm de oven op 160 °C. Leg de griet in een ovenschaal en giet er wat geklaarde boter bij. Bak de vis vlak voor het uitserveren in de pan en eventueel oven.

Knolselderijpuree

Verwarm de oven voor op 180 °C. Schil de knolselderij en snijd in twee gelijke delen. Wrijf beide delen in met boter. Pak de stukken in met aluminiumfolie. Pof de knolselderij in de oven gedurende een uur. Controleer of de knolselderij gaar is. Doe de knolselderij in een blender. Draai door en voeg

geleidelijk wat room toe. Voeg de tapenade, zout en peper toe naar smaak. Houd de puree warm in de warmhoudkast of in een spuitzak.

Salade

Schil de knolselderij en snijd daarna in brunoise. Schil de appels en snijd ze brunoise. Hak de amandelen. Voeg alles bij elkaar en voeg naar smaak marmelade toe.

Wasabi beurre blanc

Snipper de sjalot. Plet de zwarte peperkorrels. Doe alles, behalve boter en wasabi, in een pan en laat tot de helft inkoken. Zeef het mengsel en vang het vocht op.

Snijd de boter in kleine stukjes. Verwarm de gastrique op laag vuur en klop de boter er doorheen.

Meng de wasabi door de beurre blanc. Maak de beurre blanc schuimig.

Choggia biet

Schil de biet. Snijd met de mandoline dunne plakjes zo dat de tekening goed te zien is. Leg de plakjes in ijswater tot serveren. Maak er rolletjes van.

Wonton

Snijd de wontonvellen in repen van 4 cm breed. Snijd deze diagonaal door de helft zodat driehoekjes ontstaan. Frituur deze op 170 °C tot goudbruin en breng op smaak met zout.

Presentatie

Leg de salade in de vorm van een halve cirkel. Vul de vorm aan met dotjes puree. Dicht de cirkel af met de heilbot. Deponeer in de cirkel de beurre blanc. Steek wonton in de puree en leg op de heilbot een schijfje citroen. Leg er enkele rolletjes biet bij.



Miserable van pistachedeeg met drie variaties van frambozen

Ingrediënten

Pistache biscuit

45 g bloem

16 g maïzena

150 g eiwit

40 g pistache pasta

250 g suiker

150 g amandelmeel

7 druppels groene kleurstof

80 g eigeel

Frambozenvulling

120 g frambozenpuree

1 el suiker

2 tl citroensap

30 ml frambozenlikeur

100 g fijne kristalsuiker

60-90 g eiwitten

250 g boter

Frambozengelei

140 g frambozenpuree

750 g water

150 g suiker

6 g gelatine

Frambozen gelato

500 ml slagroom

80 g eigeel

130 g fijne kristalsuiker

400 g frambozenpuree

citroensap

Merengue druppels

60 g eiwit

100 g fijne kristalsuiker

1 tl vanille extract

Presentatie

Bakje frambozen

Bereidingswijze

Pistache biscuit

Leg bak op twee bakplaten. Maak een meringue van de eiwit en de suiker. Voeg langzaam de kleurstof en de pistachepasta toe. Voeg de helft van het eigeel toe. Spatel de droge ingrediënten door de meringue. Spreid het mengsel gelijk uit over de bakplaten tot een maximale dikte van 7 mm. Bak het deeg gaar in de oven van 170 °C, ongeveer 20 minuten. Laat afkoelen. Leg de platen in de vriezer zodat het kan worden verwerkt.

Frambozenvulling

Klop de eiwitten met een snuf zout. Voeg geleidelijk de kristalsuiker toe. Verwarm de frambozenpuree

met de suiker, het citroensap en de likeur. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Klop de boter tot een smeuijge massa en voeg dan al kloppend de frambozenpuree toe. Klop op lage stand. Spatel vervolgens de merengue er door totdat deze een geheel vormt met de boter crème. Doe het geheel in een spuitzak.

Frambozengelei

Verhit de frambozenpuree met 75 ml water en de suiker. Zodra het mengsel begint te koken, van het vuur af en laten afkoelen. Week de gelatine in 80 ml water en verwarm op laag vuur tot de gelatine is opgelost. Roer de oplossing door de frambozenpuree totdat het een gelei wordt. Zet klaar om te verwerken. De gelei moet nog vloeibaar zijn als je het verwerkt over de miserable.

Frambozen gelato

Verwarm de slagroom tot het kookpunt. Laat afkoelen. Klop het eigeel en 90 g suiker au bain-marie tot een romig mengsel. Klop vervolgens de afgekoelde slagroom er door. Blijf de custard roeren tot een laagje blijft plakken aan de lepel. Haal de au bain-marie kom van de pan en laat afkoelen.

Verwarm de frambozenpuree enigszins en meng dit met 40 g suiker en enkele druppels citroensap zodat er een gladde massa ontstaat. Spatel de afgekoelde massa door de afgekoelde custard en draai er ijs van.

Merengue druppels

Klop de eiwitten met een mixer stijf. Voeg in delen de suiker toe en vervolgens het vanille extract. Vul een spuitzak met het mengsel als het heel stijf is. Bekleed een bakplaat met bakpapier en spuit hierop druppels van de merengue. Bak in een oven van 90 °C gedurende een uur.

Presentatie

Vorbereiding van presentatie

Bouw de miserable op uit verschillende lagen. Haal het deeg uit de vriezer. Zorg dat de twee stukken exact even groot zijn. Spuit op de onderste deegplaat de frambozenvulling. Dek af met de tweede deegplaat en spreid daar een laag frambozengelei gelijkmatig over heen. Zet terug in de vriezer. Haal de bevroren miserable tijdig uit de vriezer. Snijd deze in stukken zolang deze bevroren is. Leg een stuk miserable op een bord. Garneer met framboos en de bolletjes merengue. Geef er de gelato bij.