

April 2022

CCA menu april 2022

Dadel en venkel

Gekarameliseerde gele uiensoep

Millefeuille van rode biet met Tomasu beurre blanc en
peterselie-olie

Gans met kastanje puree, venkel en blauwe druiven

Kletsoppen met appel-ijs, karnemelk crème en
boerenmeisjes

Venkel en dadel

Ingrediënten

Dadel-aioli:

12 Medjoul dadels

2 tenen knoflook

3 tl dijonmosterd

milde olijfolie

grof zeezout

90 ml water

citroensap

Tartaar van venkel

6 Medjoul dadels

3-4 venkelknollen met groen

120 g hazelnoten

sap van 3 citroenen

3 el olijfolie

Bereidingswijze

Dadel-aioli

Pureer de 12 dadels, de knoflook, een snuf zeezout, de mosterd en 90 ml water in de keukenmachine of met een staafmixer. Voeg in een dunne straal, al mixend zoveel olijfolie toe als nodig is voor een mooie saus met de dikte van mayonaise. Breng op smaak met citroensap en evt. extra zout.

Tartaar van venkel

Rooster de hazelnoten. Snijd de dadels en venkel in heel kleine blokjes (brunoise). Hak de geroosterde hazelnoten middelgrof. Meng de venkel, hazelnoten en blokjes dadel en breng op smaak met citroensap op geleide van smaak (proeven!), 3 eetlepels olijfolie, zout en versgemalen peper.

Presentatie

Maak het bord op met tartaar met behulp van een steekring. Schep er een lepel dadel-aioli op en garneer met venkelgroen.



Gekarameliseerde gele uiensoep

Ingrediënten

Uiencreme
300 gram sjalotten
150 ml room
1 el citroensap
2 tl zout
1 el arachideolie
Uiensoep
600 gram Roscoff uien
1,5 el koolzaadolie (of
arachide)
2 el boter
100 ml witte wijn
250 ml melk
200 ml room
2 tl zout
1 el citroensap
4 tl amandelolie
Amandelmelk
200 gram (Marcona)
amandelen
200 ml volle melk
1 tl citroensap
1 tl boter
snuf zout
Droproom
100 ml room
1 theelepel droppoeder

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 150 °C.

Voor de uiencrème; Pel de sjalotten en snijd ze in grove stukken. Zorg ervoor dat ze zo veel mogelijk even groot zijn zodat sommige stukken niet verbranden. Leg ze op een bakplaat en schep ze om met een beetje arachideolie. Bak ze in de oven tot ze goudbruin, gekarameliseerd en zacht zijn.

Leg de Marcona amandelen op een ovenplaat en rooster ze 10 minuten in de oven.

Tip: Dit kan tegelijk met de sjalotten worden gedaan.

Voor de uiensoep: Pel de Roscoff uien en snijd ze in halve ringen. Zorg ervoor dat ze zo veel mogelijk even groot zijn zodat sommige stukken niet verbranden. Fruit de uien in olie op middelmatig vuur en roer af en toe met een houten spatel. Belangrijk om de bodem te schrappen om alle gekarameliseerde stukjes los te krijgen. Blijf bakken tot de uien goudbruin en gekarameliseerd zijn. Voeg dan de boter toe en laat ook die karameliseren. Blus de uien af met de witte wijn en laat sudderen tot de uien alle wijn hebben geabsorbeerd. Voeg tenslotte de room en de melk toe en breng het geheel aan de kook. Giet de soep in de blender en mix glad. Giet de soep door een zeef en laat afkoelen.

Voor de amandelmelk; Neem de helft van de geroosterde Marcona amandelen en doe ze in een

steelpannetje. Giet de melk erbij en laat het geheel een half uur trekken op een laag vuurtje (met het deksel erop). Zeef daarna en breng op smaak met zout, citroensap en een beetje boter.

Hak de rest van de geroosterde amandelen grof.

Doe de in de oven geroosterde sjalotten in de blender en voeg de room, het citroensap en een snufje zout toe. Mix tot een gladde puree en giet in een steelpan.

Voor de droproom; Combineer de room en het droppoeder in een kom en klop tot een luchtige, maar niet stijve massa.

Presentatie

Voor het serveren; Doe een lepel van de gebakken uien crème in het midden van een soepkom.

Maak met een staafmixer een mooi schuim van de amandelmelk en bedek de uien crème met de opgeschuimde melk. Schenk de uiensoep voorzichtig in het midden. Druppel wat amandelolie over de soep (1 theelepel per persoon) en strooi er wat geroosterde amandelen over.

Werk af met een quenelle van de droproom en strooi wat droppoeder over het gerecht.



Millefeuille van rode biet met Tomasu beuree blanc en peterselie-olie

Ingrediënten

Peterselie-olie

120 g platte peterselie

150 ml zonnebloemolie

Millefeuille van rode biet:

12 rode bieten (+ gelijke grootte)

2-3 l rode bietensap

12 bamboeprikkers

Tomasu beurre blanc

50 ml seru dashi

180 ml sushi -azijn

100 ml water

50 ml droge witte wijn

50 ml Tomasu soja saus

100 ml slagroom

250 g roomboter, in blokjes

Bereidingswijze

Peterselie -olie

Bewaar wat mooie kleinere blaadjes voor de opmaak. Doe de peterselie in een pan kokend water gedurende 10 seconden. Haal uit het water en plaats meteen in een bak koud water. Laat de peterselie vervolgens uitlekken. Pureer de peterselie met de olie m.b.v. staafmixer of blender gedurende 2 minuten. Giet door een fijne zeef om de peterselie-olie te verkrijgen. Zet onafgedekt in de koeling tot gebruik.

Millefeuille van rode biet

Schil de rode bieten en snijd ze op de mandoline in dunne plakjes (2mm). Pak een ronde steker die net iets kleiner is dan de diameter van de plakjes biet en steek identieke rondjes uit. Maak een torentje van de bietenplakjes een fixeer met een bamboeprikker. Steek de prikker goed door de bietenrondjes heen zodat het tijdens het koken niet uit elkaar valt. Doe de bietentorentjes met het rode bietensap in een pan, ze moeten minimaal voor de helft in het sap liggen. Kook de bietentorentjes in het rode bietensap gedurende een uur, keer tijdens het koken een paar keer voorzichtig om. Na een uur, als de bieten gaar zijn, reduceer dan het kookvocht en blijf de bieten bedruipen met het kookvocht.

Tomasu beurre blanc

Meng alle vloeibare ingrediënten en breng aan de kook. Haal de pan van het vuur, proef of balans goed is en het geheel niet te zout. Roer beetje bij beetje de roomboterblokjes door het mengsel zodat je een emulsie krijgt. Houd warm.

Presentatie

Gebruik een diep bord. Snijd een stuk van de bamboeprikker af zodat het torentje mooi recht blijft staan. Giet de warme beurre blanc rond de biet en druppel daarna wat peterselie olie over de beurre blanc. Versier de biet met wat peterselie groen.



Gans met kastanje puree, venkel en blauwe druiven

Ingrediënten

Ganzenborst filet
6 Ganzeborst filets
Rookmot
Koolzaad olie
2 L water
150 gr Zout
5 Laurierblaadjes
1 eetlepel peperkorrels
Blauwe druiven
500 gr pitloze blauwe druiven
Balsamicoazijn
15 gr peperkorrels
Roomboter
Bouillon-saus
400 gr knolselderij
60 gr tomatenpuree
400 gr Kastanje champignons
2 dl madera
4 laurierblaadjes
1/2 l gevogelte fond
Roomboter
Bosje tijm
Chutney
2 Venkelknollen
2 rijpe mango's (vriezer)
1 dl witte wijn
1 sinaasappel
15 gr honing
1/2 dl sherry
2 steranijs
1 dl Pernod
1 laurier
100 gr suiker
1 citroen
Kastanjepuree
700 gr kruimige aardappelen
500 gr voorgekookte kastanjes
Boter
250 ml room
4 dl melk
Bitterbal
250 gr ganzebout
75 gr sjalotjes
½ L Bouillon of fond

50 gr boter
75 gr bloem
4 gr gelatine
Bloem
Ei
Panko

Bereidingswijze

Ganzenborst filet

Maak de ganzenborsten schoon en ontvries deze. Breng 0.5 liter water aan de kook en los het zout daarin op. Voeg 1 1/2 liter koud water toe en laat het afkoelen. Voeg de laurier en de peper toe en leg de filets minimaal 1 1/2 uur in het pekkel water.

Gebruik 250 gr ganzenborst voor de bitterballen

Verwarm de oven op 170 graden

Dep de filets droog en kruid ze met peper. Rook de filets ca 10 minuten in de rookoven of bbq met deksel. Braad de filets op hoog vuur met koolzaadolie ca 2-3 minuten aan beide zijden. Haal uit de pan leg op een rooster en laat ze 15 minuten afgedekt met aluminiumfolie rusten, doe de filets daarna nog ca 10 minuten in de oven.

Blauwe druiven

Halveer de druiven, bak de druiven in de pan waarin de ganzenborstfilets zijn gebakken. Voeg de gekneusde peperkorrels toe, blus af met balsamicoazijn. Laat even stoven en monteer de saus met roomboter.

Bouillon-saus

Bak de knolselderij en champignons in roomboter lichtbruin, voeg de tomatenpuree toe en ontzuur deze op laagvuur. Blus af met madera, voeg de fond, laurier en een paar takjes tijm toe. Breng het geheel aan de kook en laat deze trekken. Zeef de bouillon bewaar de champignons als garnie. Kook de bouillon in, breng op smaak met zout en peper.

Chutney

Snijd de venkel in kleine blokjes en stoof deze in weinig water beetgaar. Schil de mango en snij in kleine blokjes. Pers de sinaasappel en de citroen uit en voeg het sap met alle ingrediënten toe en breng aan de kook. Laat zachtjes sudderen. Roer regelmatig om aanbranden te vermijden. Verwijder de steranijs en de laurier. Houd warm.

Kastanjepuree

Schil de aardappelen, snij in stukken en kook gaar in gezouten water. Giet af, druk door een pureeknijper en voeg boter en room toe tot een gladde puree. Kook de kastanjes in de melk, pureer samen met het vocht met een staafmixer, druk door een zeef het en voeg toe aan de aardappelpuree. Tot gebruik afgedekt in de warmhoudkast bewaren.

Bitterbal van ganzenbout

Week de gelatine in koud water. Pluk het vlees van de bouten en hak het in kleine stukjes. Snij de sjalottenklein en stoof ze in boter. Verwarm de boter en voeg de bloem toe. Verwarm al roerend tot een roux. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook en laat even doorkoken. Meng de geweekte gelatine blaadjes, de sjalotjes en het vlees stukjes erdoor. Breng goed op smaak met zout en peper en giet het mengsel in een platte schaal om snel af te koelen in de vriezer. Rol balletjes van het koude mengsel ter grote van een golfballetje. Haal door de bloem, losgeklopt ei en panko. Een tweede keer door ei en panko. Frituur ze vlak voor het uitserveren 3 a 4 minuten op 170 graden tot ze mooi bruin zijn

Presentatie

Snij de ganzenborstfilet schuin in dunne plakjes, leg in het midden van het bord. Geef een paar dotten chutney en een quenelle kastanje puree bij. Tegen de kastanje puree de bitterbal. Garneer met de blauwe druiven. Doe een eetlepel bouillon-saus over de filet en daarop de champignons. Maak af met peper en zout



Kletskoppen met appel-ijs, karnemelk crème en boerenmeisjes

Ingrediënten

0,5 liter melk
0,5 liter slagroom
250 gram suiker
250 gram eidooier
1 vanillestokje
500 gram Granny Smith
appel
50 gram calvados
20 gram ongezouten
boter

Karnemelk crème
250 gram karnemelk
30 gram suiker
1 tl xantana
(bindmiddel)
Brugse kletskoppen
200 gram boter
200 gram suiker
1 el gemalen hazelnoten
200 gram cassonade
suiker (OF bruine suiker)
100 ml sinaasappelsap
100 ml pompelmoessap
150 gram patisserie
Bloem

Gebrande abrikozen (boerenmeisjes):

12 verse abrikozen (kan
ook gedroogd)
200 ml brandewijn
100 gram basterdsuiker
bruin
150 gram suiker
1 kaneelstok
2 stuks steranijs
1 sinaasappelzeste
1 el bindmiddel

Bereidingswijze

Bereiding ijs

Verwarm de melk samen met de slagroom tot ongeveer 70 graden in een pan op middelmatig vuur. Splijt het vanillestokje, schraap het merg eruit en voeg toe aan de melk en slagroom. Meng in een kom de eidooiers samen met de suiker tot een gelige massa, zorg

ervoor dat de suiker volledig is opgelost. Schenk vervolgens al roerende met de garde het eimengsel bij de melk en slagroom. Zet het vuur wat hoger en verwarm totdat er een binding ontstaat, blijf constant roeren. Als het mengsel begint te walmen is het klaar en gebonden. (Tip: gebruik de achterkant van een lepel om te controleren of het mengsel al voldoende gebonden is. Trek met je vinger een baan over de achterkant van de lepel, wanneer deze niet doorloopt heb je een goede binding) Laat de compositie voor ongeveer 15 minuten afkoelen in de koelkast.

Na deze 15 minuten heeft het ijs al een mooie binding.

Schil de appels en snijd in blokjes van 1 cm bij 1 cm. Smelt de boter in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de appelblokjes 1 minuut. Voeg 2 eetlepels suiker toe en roer door zodat de suiker goed verdeeld is over de appel. Blus vervolgens af met de calvados. Laat op middelhoog vuur staan tot de alcohol is verdampt. Doe de gebakken appels bij het ijs en pureer kort met de staafmixer. Giet het ijs dan in de ijsmachine en draai door voor 30-40 minuten.

Karnemelk crème

Doe de karnemelk, de suiker en het bindmiddel in een hoge maatbeker en klop op met een staafmixer tot er een dikke crème is ontstaan. Zet weg in de koelkast voor 10 minuten.

Brugse kletsoppen

Verwarm de oven voor op 180 graden (hetelucht) en bekleed een bakplaat met bakpapier. Laat de boter op kamertemperatuur komen. Meng de boter en de suiker met een mixer of in de keukenmachine. Voeg de cassonade suiker en de stukjes hazelnoot al roerend toe. Verwarm de sinaasappelsap en pompelmoessap in een pannetje.

Schenk de sinaasappelsap en pompelmoessap voorzichtig bij het mengsel. Voeg tot slot de bloem beetje bij beetje toe en mix het geheel ca 2 minuten. Zorg dat alles goed gemengd is. Schep kleine bolletjes van het beslag op het bakpapier (ongeveer de grootte van een 50 eurocent muntje). Laat voldoende ruimte tussen de koekjes, ze gaan nog flink uitlopen. Bak de koekjes 8 à 10 minuten in de oven op 180 graden. Haal de koekjes direct van het bakpapier en vorm ze met behulp van bijvoorbeeld een longdrink naar de gewenste vorm. Maak er een cup van waar je het ijs in kan doen.

Boerenmeisjes

Snijd de abrikozen in kwarten en verwijder de pit. Zet een koekenpan op hoog vuur en bedek de bodem van de pan met $\frac{3}{4}$ van de suiker. Leg de abrikozen op de suiker en voeg ook het kaneelstokje, de steranijs en de sinaasappelzeste toe. Strooi de rest van de suiker over alle ingrediënten. Zodra de suiker begint te bubbelen en dus bijna begint te karamelliseren, blus dan af met de brandewijn. Voeg ook 50 ml water toe. Laat het geheel koken tot de suiker volledig is opgenomen in het vocht.

Voeg 1 eetlepel bindmiddel toe, roer goed door het vocht en haal de pan daarna van het vuur. Laat 5 minuten afkoelen.

Presentatie

Leg een kletsop op een bord, leg daar 4 boerenmeisjes in, daarop een flinke bol van het gebakken appel-roomijs. Daarboven doe je de karnemelk crème en schenk tot slot de jus van de boerenmeisjes over het dessert.