

Juni 2022

CCA menu juni 2022

Streetfood

Voorgerechten

Garnaal met mango

Smokey soft taco

Lenterolletje met eend en zoetzure saus

Tussengerechten

Bao met crispy miso spek

Pikante garnalen

Buikspek met atjar

Hoofdgerecht

Zalm in krantenpapier

Eendenborst met Licor43 crème

Dessert

Sgroppino met arancello

Sticky rice met mango

Cannoli

Garnaal, taco en lenterolletje

Ingrediënten

3 rijpe mango's
35 grote garnalen
8 el sweet chilisaus
Sinaasappelsap
1 bos koriander
5 limoenen
Papriapoeder pikant
Houten stekers

12 tomaten in blokjes
1 bos koriander
3 limoenen, rasp en sap
8 rode uien
5 rode paprika's
1250 g rundergehakt
10 el chipoltesaus
35 zachte kleine tarwetortilla's
zonnebloemolie

5 eendenfilets
Ganzenvet
5 eendebouten
100 gr gerookt spek
5 worteltjes
5 uitjes
Stukje gember
3 rode pepertjes
18 bladjes filodeeg
5 eierdooiers
3 paksoi
500 g boschampionns
Boter
2,5 dl sojasaus kikoman
5 el sherry azijn
2,5 dl chilisaus go-tan
5 citroenen
5 el suiker
5 tl sesamololie

Bereidingswijze

Garnaal met mango

Maak een dip van mango, limoen en koriander. Voeg chilisaus, sinaasappelsap en paprika toe. Bak de garnaal.

Smokey soft tacoe

Meng in een kom 1/3 deel van de tomaat met de koriander, limoenrasp, de helft van het limoensap en 3 el olie. Breng goed op smaak met zout en peper. Snijd 6 uien in dunne ringen en meng met de rest van het limoensap. Voeg 2 el olie en zout en peper toe. Snijd de andere rode ui fijn en snijd de paprika in blokjes. Bak de ui en paprika in een beetje olie op hoog vuur. Voeg het gehakt toe en roerbak rul en gaar. Doe de rest van de tomatenblokjes erbij en de chipoltesaus. Laat 10 minuten stoven. Verwarm de taco's. Serveer de taco met het gehakt en gee de koriandersalsa en gemarineerde uien erbij.

Lenterolletje met eend en zoetzure saus

Kruid de eendenfilets met zout en peper. Snij de velkant ruitvormig in. Bak ze goudbruin met wat ganzenvet, eerst 8 minuten op de vetkant en dan 6 minuten op de vleeskant. Laat nog 10 minuten garen in een oven van 80 °C. Hierna nog 10 minuten laten rusten.

Bak de eendenbouten kort aan en laat ze daarna met gesloten deksel 20 minuten garen. Haal het vlees van de botjes en maal het met het spek fijn in een mixer. Voeg de wortel, uitjes, pepertjes en de geschilde en geraspte gember toe en maal alles opnieuw. Voeg eventueel iets water toe. Breng op smaak.

Verdeel het mengsel over halve filodeeg velletjes, bestrijk de kanten met eidooier en rol ze op. Frituur de rolletjes in frituurvet van 180 °C.

Bak de paksoi en champignons in wat boter in de wok.

Kook voor de saus alle ingrediënten in een pannetje, eventueel wat binden.

Leg wat paksoi-champignons mengsel op een bordje en leg er een lenterolletje op. Leg dungseden filet op het rolletje. Geef er wat warme saus bij.



Garnaal, Bao, buikspek

Ingrediënten

Voor 600 g garnalen
600 g garnalen rauw
3 el sojasaus
0,5 tl zwarte peper
6 teentjes knoflook
5 takjes koriander
5 Thaise pepertjes
4 el limoensap
3 el suiker
4 el vissaus
IJsbergsla
Voor 4 broodjes
200 g Livar speklapjes
2,5 el sojasaus
1 el miso
15 g gember in plakjes
1 teen knoflook
Komkommerlinten
Gestoomde bao buns
1/4 witte kool
3 wortelen
1 rode peper
3 cm gember
3 tenen knoflook
300 ml azijn
100 ml water
75 gr (riet)suiker
1 el kurkuma

Bereidingswijze

Pikante garnalen

Pel de garnalen maar laat de staarten zitten. Verwijder het darmkanaal. Was ze, dep droog en marineer ca 20 minuten in de koelkast in de sojasaus met de peper. Pel de knoflook. Was de koriander en dep droog. Was de peper en verwijder de steeltjes. Wrijf de pepers in een vijzel fijn met knoflook en koriandersteeltjes. Doe het pepermengsel in een kom en roer er limoensap, suiker en vissaus door. Verhit olie in een koekenpan en bak de garnalen 3 minuten op een matig vuur. Schik de garnaal in een schaalje op wat ijsbergsla, giet er een beetje saus over en bestrooi met korianderblaadjes.

Bao's met crispy miso spek

Marineer de speklapjes door alle ingrediënten te mengen en het spek daar minstens 4 uur in te laten marineren. Haal ze uit de marinade en bak in een koekenpan zonder olie in 4 minuten per kant krokant aan. Haal de speklapjes uit de pan en maak de pan schoon. Snijd het vlees in reepjes. Zet de pan terug op het vuur en bak de reepjes nog 2 minuten krokant. Serveer met de gestoomde bao buns en de komkommerlinten.

Buikspek

Snijd de kool heel dun (het liefst met een mandoline). Schrap de worteltjes en snijd deze in dunne repen met een dunschiller. Snijd de rode peper doormidden, verwijder de zaadlijsten (als je van pittig houdt, laat je de zaadlijsten erin) en snijd de peper in dunne reepjes. Schil de gember en knoflook en snijd ze in dunne plakken. Breng in een grote pan de azijn, water, suiker en kurkuma aan de kook tot de suiker is opgelost en proef even of je de balans van zoetzuur goed vindt. Doe dan de witte kool, wortel, rode peper en gember erbij en kook het nog 1 minuutje. Zet het vuur uit en lepel de groenten in een gesteriliseerde pot en giet dan al het vocht erbij. Sluit de pot goed af en laat minimaal een paar dagen staan voordat je het gebruikt.



Zalm en eend met Licor 43 crème

Ingrediënten

2 zalm van 2 kg zonder schubben en ingewanden met huid
50 g steranijs
50 g venkelzaad
50 g korianderzaad
2 limoenen
2 kranten
150 g dille
Bindtouw
Grote rol bladerdeeg
100 g zwart maanzaad
200 g pijnboompitten
1 l visfond
20 stengels citroengras
1 l room
600 g waterkers
17 eendenborsten
2,25l crème fraîche
600 ml Licor43
6 sinaasappels
Granaatappelpitjes
Witte peper
Briketten
Houtskool
Cederhouten planken

Bereidingswijze

In krant gestoomde zalm met waterkers, citroengrassaus en maanzaad stengel
Controleer of alle schubben eraf zijn en de ingewanden eruit. Vul de zalm met steranijs, venkelzaad, gekneusde korianderzaad, dille en stukjes limoen. Wikkel de zalm in krant en bind goed vast met touw. Laat de zalm in de kranten weken in water en leg op de BBQ. Ieder zijde moet ongeveer 30/45 minuten op het vuur liggen tot buitenkant van krant zwart geblakerd is. Je kan de krant dan met huid en al van de vis afhalen.

Snipper de citroengras en fruit die aan in wat boter. Voeg de visfond toe en de room, 30 minuten zachtjes laten garen. De saus zeven en laten inkoken op gewenste dikte.

Snij de bladerdeeg in dunne reepjes en met maanzaad en pijnboompitten in de oven garen.

Eendenborst met Licor43 crème

Snijd de vetlaag van de eendenborst kruislings in met blokjes van 10-15 mm. Zout de vetkant. Bak de eendenborst aan.

Leg de cederhouten plank minimaal 30 minuten in een bak water en zorg dat deze onder water blijft staan. Meng de crème fraîche en Licor43. Voeg steeds kleine hoeveelheden toe en proef tussen door. Breng op smaak met zout en witte peper. Laat de crème opstijven in de koelkast.

Leg de cederhouten planken op de bbq. Leg de eendenborst hierop en verdeel de sinaasappelpartjes. Steek een kerntemperatuur meter in het dikke deel van de eendenborst, 64/65

°C voor rosé of 72 °C voor doorbakken.

Laat de eend 10 minuten rusten voor je deze aansnijdt. Server met de Licor43 crème, sinaasappel en decoreer met de granaatappel.



Sgroppino, cannoli, sticky rice

Ingrediënten

500 ml bruiswater
500 ml water
1500 ml versgeperst sinaasappelsap
2 citroenen rasp
2 sinaasappels rasp
2 el citroensap
2 blaadjes gelatine
400 g suiker
3,5 l sorbetijs
3 flessen droge prosecco
500 ml wodka
500 ml arancello
bloemetjes ter versiering

2,5 vanillestokje
125 g boter
63 g suiker
500 g bloem
2,5 ei
Zout
10 el marsala
175 g geschaafde amandelen
2,5 vanillestokje
200 g pure chocolade
250 g poedersuiker
875 g ricotta
2,5 tl kaneelpoeder
2,5 sinaasappel
2,5 eidooier
200 g pistache noten
200 g chocolade puur
200 g bruine amandelen
Poedersuiker

1500 g kleefrijst
1800 ml kokosmelk
5 el suiker
135 g mungbonen
9 mango's

Bereidingswijze

Sgroppino met arancello van Puur smaack

Week de blaadjes gelatine in water. Breng de 500 ml water met de citroen en sinaasappelrasp en de suiker aan de kook. Laat 10 minuten zachtjes pruttelen. Los de blaadjes gelatine erin op. Laat alles

afkoelen. Roer het bruiswater, het sinaasappelsap en het citroensap erdoorheen. Verdeel over de ijsmachines en draai tot een gladde sorbet. Vries het daarna in. Zet de prosecco koud. Zet de wodka en arancello een uur voor gebruik in de vriezer. Zet de glazen 10 minuten voor gebruik in de vriezer. Verwerk het recept in 2 delen.

Schep het ijs in de grote mengkom van de keukenmachine en klop het luchtig en schuimig. Voeg een voor een de wodka en de arancello toe en eindig met de prosecco. Werk vlug tot een egaal geheel en schenk uit over de glazen. Dien meteen op.

Cannoli

Halveer de vanillestokjes in de lengte en schraap het merg eruit. Meng boter, suiker, bloem, ei en zout met elkaar. Voeg vanillemerg en marsala toe en kneed tot een soepel deeg. Laat het deeg, ingepakt in folie, circa 1 uur rusten in de koelkast. Verwarm de olie voor tot 180 °C. Bestuif het deeg met bloem, rol het zo dun mogelijk uit en steek het deeg uit met de ronde steker. Vet de cannolivormen in en rol het deeg eromheen. Smeer het uiteinde van het deeg in met eigeel en druk goed vast. Bak de cannoli goudgeel in de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier. Haal de cannolivormen eruit en bak de cannoli eventueel nog een keer als ze niet helemaal gaar zijn. Laat de cannoli afkoelen.

Rooster amandelen in de oven, laat ze afkoelen en knijp ze fijn. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Snijd de chocolade in stukjes. Meng de ricotta met, poedersuiker, amandelen, kaneel, rasp van een halve sinaasappel, vanillemerg en de chocolade. Schep de vulling in een spuitzak en laat in de koeling opstijven. Spuit de vulling in de cannoli en bestuif ze met poedersuiker. Voeg dan de 'dip' toe van gehakte pistache noten, gehakte chocolade, gehakte amandelen aan de zijkanten van de cannoli.

Sticky rice met mango

Spoel de kleefrijst in een zeef tot het water dat eraf komt helder is. Doe de rijst in een kom met ruim water en laat 8 tot 12 uur weken. Doe de mungbonen in een kom ruim water en laat 2 uur weken. Giet de mungbonen af en spreid uit op keukenpapier of een schone theedoek om te laten drogen. Breng water aan de kook in een stoompan of pan waar je normaal gesproken je stoommand in zet. Bedek de binnenkant van je stoompan - of mand met een schone kaas - of theedoek. Giet en spoel de rijst af en doe in de met doek bedekte stoompan - of mand. Stoom de rijst in 35 tot 45 minuten gaar. Doe ondertussen 150 ml kokosmelk met 1 el suiker en een snuf zout in een steelpan. Verwarm tot de suiker en het zout zijn opgelost en zet apart.

Verwarm de rest van de kokosmelk en de suiker met een snuf zout in een pan en verwarm tot de suiker en het zout zijn opgelost. Doe de gestoomde rijst bij de kokosmelk in de pan en draai het vuur laag. Roer goed om en laat 1 tot 2 minuten pruttelen, tot de rijst de kokosmelk heeft opgenomen.

Draai het vuur uit en laat de rijst afkoelen tot iets warmer dan kamertemperatuur.

Verhit ondertussen een wok of koekepan en rooster hierin de mungbonen circa 3 minuten goudbruin en knapperig. Breng ze heel licht op smaak met zout.

Als je verse mango's gebruikt, schil en halveer deze dan. Verdeel de rijst over vier bakjes of borden. Snijd de mangohelften in plakjes en leg op de rijst. Giet er wat van de kokossaus overheen en maak af met de geroosterde mungbonen.