

September 2022

CCA menu september 2022

Viva Italia

Frutti di mare e gazpacho

Cornetto van filodeeg gevuld met kalfstartaar en
paprika-ijs

Vitello con risotto Milanese

Ravioli con crema di formaggio

Panna cotta & demi ijs van aardbeien en Griekse
yoghurt

Frutti de mare e gazpacho

Ingrediënten

Garnalen kroketten

1 sjalotje

Bieslook

60 gr boter

50 gr bloem

50 ml witte wijn

2 dl visbouillon

Zout

Versgemalen peper

150 gr Hollandse garnalen

2 eiwitten

Bloem

Paneermeel/panko

Olie om te frituren

Gegratineerde oester:

1 el fijngesneden

bladpeterselie

25 gr Parmezaanse kaas

400 gr grof zout

10 holle oesters

5 cl witte droge wijn

25 gr zachte boter

Gegratineerde mossel:

1 kg mosselen

20 ml melk

30 g bloem

30 g boter

1 eierdooier

2 el peterselie

0,5 glas witte wijn

paneermeel

30 g Parmezaan

1 teentje knoflook

Gazpacho

1 komkommer

300 g tomaten

3 puntpaprika's

2 sjalotten fijn

3 knoflook tenen fijn

1 l visbouillon

Chilipeper

Zeezout

olijfolie

Bereidingswijze

Garnalen kroketten:

Pel de sjalot, hak de bieslook. Smelt de boter en fruit de sjalot in ca. 2 minuten. Voeg in één keer de bloem al roerend toe en laat de bloem gaar worden. Blus af met de witte wijn. Schenk de visbouillon hierbij en roer tot een gladde dik gebonden saus en laat deze 10 tot 15 minuten zachtjes koken. Roer de garnalen en de bieslook door de saus en neem de pan van het vuur. Proef of de ragout goed op smaak is. Schenk de ragout uit op een met koud water omgespoelde bakplaat of ruime ovenschaal en laat afkoelen en minimaal 2 uur opstijven in de koelkast. Gebruik hiervoor de shockfreezer, dat spaart tijd en leren we ook met deze apparatuur werken.

Vorm van de stevige ragout met bebloemde handen kroketjes van 2 x 5 cm. Klop de eiwitten los in een schaal en strooi bloem en paneermeel in 2 andere schalen. Haal de kroketjes eerst door de bloem, dan door het losgeklopte eiwit en tenslotte door het paneermeel. Verhit de olie tot 180 °C en bak de kroketjes in porties goudbruin.

Gegratineerde oester:

Verwarm de ovengrill. Bedek de ovenplaat met aluminiumfolie. Verkreukel de folie, zodat je er nadien de schelpen in kan vastzetten.

Open de oesters, giet het vocht weg en leg ze op de plaat. Schep 1 koffielepel witte wijn op elke oester. Meng de boter met de peterselie en verdeel over de oesters. Bestrooi met kaas en laat enkele minuten onder de grill kleuren. Schep grof zout in een klein schaaltje en leg daarop de gegratineerde oester.

Gegratineerde mossel:

Spoel de mosselen grondig en doe ze in een kookpan. Overgiet ze met de wijn en laat ze op hoog vuur openkoken. Schud af en toe om. Zeef het kookvocht en zet 100 ml ervan apart. Maak de mosselen los van de schelp en leg ze opnieuw in één schelpenhelft. Schik ze in een ovenschaal. Smelt de boter. Roer er de bloem door en laat even sudderen. Schenk er de melk en het apart gehouden mosselvocht bij en laat al roerend indikken. Roer er, van het vuur af, de eidooier en de parmezaan door. Kruid met peper en zout. Meng de knoflook met de peterselie en het paneermeel. Schep de saus bij de mosselen. Bestrooi ze met de knoflookpeterselie en laat ze 3 tot 4 minuten gratineren onder de hete ovengrill.

Gazpacho:

Schil de komkommers en snijd ze in blokjes. Rook de tomaten in de rookpan (ca. 10 minuten) Daarna de tomaten ontvellen en de pitten verwijderen. Rooster de paprika's en daarna ontvellen en zaadlijsten en pitjes verwijderen. Pureer de komkommer met de tomaten, gegrilde paprika's, sjalot en knoflook in de keukenmachine. Voeg dan de bouillon toe en breng op smaak met zout en chilipeper. Laat de soep in de koelkast in minstens 1 uur op smaak komen en door en door koud worden.

Presentatie

Maak de oester los on de schaal, dat eet makkelijk. Leg een eetlepel vochtig gemaakt zeezout op het bord. Druk hierin de oesterschelp. Garneer de mosselen en de kroket naar eigen inzicht op een bordje. Werk af met wat olijfolie. Plaats als laatste een klein glaasje gazpacho op het bord bij de zeevruchten variatie.



Cornetto van filodeeg gevuld met kalfstartaar en paprika-ijs

Ingrediënten

7 vellen filodeeg
20 roomhoornpenen
Gesmolten roomboter
250 gr kalfshaas
(tartaar gesneden)
Mayonaise (zelf
gemaakt)
Tabasco
Zout en peper
2 el kappertjes
1 sjalot
8 gr bieslook
10 grote rode paprika's
120 gr glucose
Witte wijn azijn
Citroensap
200 gr Griekse yoghurt
Sesamzaad wit

Bereidingswijze

Snijd het filodeeg in een driehoek en besmeer royaal met gesmolten roomboter. Draai het deeg tweemaal rond een roomhoornpen en sluit af met een tweede pen. Bak het geheel 8 minuten goudbruin in een warme oven op 200°C. Haal de cornetto meteen van de pen.

Breng de kalfstartaar op smaak met wat mayonaise, tabasco, zout, peper, kappertjes, fijn gesneden sjalot en dunne ringetjes bieslook.

Snijd de paprika's in stukken en verwijder de zaadlijsten. Blancheer de paprika's. Mix ze met een blender en wrijf de massa door een fijne zeef tot je 500 gr paprika coulis overhoudt.

Voeg de glucose toe en breng op smaak met een scheutje witte wijn azijn, citroensap, peper en zout. Voeg de Griekse yoghurt toe en giet het mengsel in de ijsmachine, draai hier ijs van.

Presentatie

Vul de cornetto met de tartaar en schep er een bolletje paprika-ijs bovenop. Strooi hier wat geroosterde sesamzaad over en versier met een toefje groen.



Vitello con risotto Milanese

Ingrediënten

Risotto

2 dl droge witte vermout
Flinke pluk
saffraandraadjes
1,5 l kippenbouillon
140 g boter
90 gr runderfond (pot)
2 grote ui, fijngesnipperd
12 gr knoflook, geperst
300 gr risotto rijst
(arbrio)
50 g Parmezaanse kaas,
geraspt
Kalfsvlees
10 kalfsschnitzel à 80 gr
Bloem, met zout en
peper op smaak gemaakt
3 el olijfolie
4 el boter
2 dl droge witte wijn
5 dl kippenbouillon
4 el citroensap
3 el kappertjes,
afgespoeld
Presentatie
3 el peterselie gehakt
20 halve kapper bessen

Bereidingswijze

BEREIDINGSWIJZE

Risotto

Doe de vermout in een kom, doe de saffraan erbij en laat weken.

Maak kippenbouillon van 15 gr fond concentraat op 1,5 ltr water.

Doe de kippenbouillon in een pan en breng hem aan de kook en laat hem op laag vuur zachtjes koken. Smelt de boter in een grote wijde pan met een dikke bodem (bv een hapjes pan)

Voeg de ui en het knoflook toe en fruit ze zachtjes tot ze glazig zijn. Doe de rijst erbij en zet het vuur laag. Breng op smaak en roer alles goed door. Doe de vermout met de saffraan bij de rijst. Zet het vuur hoger en laat alles al roerend koken tot alle vocht opgenomen is. Roer een flinke soeplepel kippenbouillon door de rijst en laat al roerend koken op matig vuur. Als de bouillon helemaal is opgenomen is, roer er dan weer een lepel doorheen. Ga ca. 50 minuten door tot alle bouillon op is en de rijst al dente is. Roer er een handje Parmezaanse kaas doorheen en serveer de rest erbij, zodat men hem naar wens kan toevoegen.

Kalfsvlees

Bestrooi beide zijde lichtjes met de bloem. Verhit de olie en de boter in een grote koekenpan, wacht

tot de boter bruin en goed heet is. Bak de kalfsvlees op halfhoog vuur ca. 2 minuten aan elke kant tot ze goudbruin zijn. Breng op smaak en leg ze op een voorverwarmd bord. Doe de wijn in de pan, draai het vuur hoog en kook de wijn in tot 1/3 . Doe de bouillon erbij en kook hem 6-8 minuten of tot hij enigszins is ingekookt en dik is. Voeg het citroensap en de kappertjes toe en kook alles al roerende 1 minuut. Breng op smaak met zout en peper, doe het vlees weer in de pan en warm alles in 30 seconden goed door.

Presentatie

Gebruik een ring doorsnede 5 cm om de risotto te presenteren. Strooi de peterselie eroverheen, garneer met de bessen en serveer meteen.



Ravioli con crema di formaggio

Ingrediënten

Pastadeeg

450 gr grano duro 00

3 eieren

5 gr zout

2 el olijfolie

0,9 dl water

Semolia om te strooien

eidooier

Vulling:

175 gr verse roomkaas

90 gr Parmezaan (zeer fijn gesneden blokjes)

55 gr mascarpone

50 gr blokjes geschilde tomaat

300 gr geblancheerde spinazie

50 gr zachte boter

3 wit broodkruim

70 gr eidooier

Zout en peper

Saus:

4 dl koksroom

60 gr eierdooier

200 gr geblancheerde spinazie (zonder stelen)

Zout, peper en citroensap

175 gr gebruinde boter

130 gr geraspte Parmezaan

25 basilicum blaadjes

Bereidingswijze

Zeef het meel op de werktafel, maak in het midden een kuiltje en doe daarin de eieren en het zout. Meng vanuit het midden met 1 hand geleidelijk door de eieren, voeg de olijfolie toe en houdt met de andere hand het meel tegen. Maak zo een grof deeg. Druk het deeg met je platte hand 10 à 15 minuten op een met meel bestoven werkbank tot het soepel en glanzend is. Druk het plat en verpak het in plastic folie en leg het minimaal een half uur in de koelkast.

Maak de spinazie schoon, blancheer in heet water, spoel koud en dep droog met keukenpapier. Hak de spinazie niet al te fijn. Roer de zachte boter en de eidooiers schuimig. Roer de roomkaas, mozzarella, mascarpone, tomatenblokjes en de spinazie er door heen. Als de massa te vochtig is wat broodkruim toevoegen. Breng de vulling op smaak met peper en zout en zet het koel weg, minimaal een uur in de koelkast.

Rol het pastadeeg met de machine uit tot 1,5 mm, stand 5. Verdeel de deeglap in twee stukken. Roer de eierdooier los met een klein beetje water en smeer de deeglappen in. Doe de vulling in een spuitzak en spuit op de ene deeglap een klein hoopje vulling op een afstand van ca. 4 cm. Leg de tweede deeglap er losjes bovenop, druk rondom de vulling het deeg goed aan. Steek de ravioli uit.

Versier de rand met de punt van een mes. Kook de ravioli in een ruime pan gezouten water in 5 minuten gaar.

Kook voor de saus de geblancheerde spinazie tot die zeer zacht is. Meng met de staafmixer de eierdooier met de room en de zacht gekookte spinazie. Klop de saus op een zeer laag vuur tot hij bindt 72 graden (au bainmarie) als het op dikte is overgieten in een andere pan, houdt het warm in de warmhoudkast. Breng de saus op smaak met zout, peper en citroensap .

Presentatie

Laat de boter in een pan bruin worden, regelmatig afschuimen. Schep op warme borden wat spinaziesaus en leg daarop twee ravioli's. Rasp er wat parmezaan over. Bestrooi het gerecht met fijn gesneden basilicum (op het laatst snijden ivm verkleuren). Bedruip het gerecht met de gebruinde boter.



Panna cotta & demi ijs van aardbeien en Griekse yoghurt

Ingrediënten

Panna cotta
vanille extract
6 dl slagroom
6 dl volle melk
8 el kristalsuiker
12 gr witte gelatine
250 gram aardbeien
1 bakje frambozen a 150 gram
1 bakje bramen a 150 gram
1 bakje blauwe bessen a 150 gram
vormpjes of glazen van 150 ml inhoud, ingevet met olie
Aardbeien ijs en Griekse yoghurt
Suikerstroop van 250 g suiker en 175 g water
300 g aardbeien gepureerd
215 g volle melk
240 g griekse yoghurt 10%
23 g magere melkpoeder
45 g slagroom
1,1 g stabilize guargom
1,1 g locust johannesbroodboomspitten meel
Hazelnootcrunch
150 g witte hazelnoten
150 g suiker
Presentatie
bieslook
anijs cress (Atsina)
viooltjes

Bereidingswijze

Panna cotta

In steelpan slagroom met vanille extract aan de kook brengen.

Suiker al roerend erin oplossen. Room met de melk op heel laag vuur nog 5 min tegen de kook aan houden. Intussen gelatine weken in koud water. Pan van vuur nemen en vanillestokje uit room nemen. Gelatine uitknijpen en al roerend in hete room oplossen. Pan in bak ijskoud water zetten en 5-10 min laten afkoelen tot room lobbijg begint te worden (zo dik als yoghurt).

Roommengsel over vormpjes verdelen, afdekken met plasticfolie

en 2-3 uur in koelkast laten opstijven. (Kroontjes van aardbeien verwijderen, grote exemplaren halveren. Aardbeien met rest van fruit mengen.) Fruit in pan en zachtjes verwarmen. Klein scheutje likeur toevoegen.

Aardbeien ijs en Griekse yoghurt

Voeg alle ingrediënten samen, klop goed door en verwarm eventueel tot 50 °C om de melkpoeder goed op te laten lossen. Koel en mix terug. Laat minimaal een uur rijpen, liever langer, in de koeling. Blender de mix kort, juist voor het de ijsmachine ingaat. Draai er ijs van. Zodra het ijs voldoende

structuur heeft, kan het uit de ijsmachine. Doe het ijs in een bak en dek het af met een bakpapiertje.
Zet in de vriezer.
Hazelnootcrunch
Rooster de hazelnoten en kneus ze een beetje.

Presentatie

Begin met het lossen van de panna cotta, plaats deze op het bord. Zet tegen de panna cotta de vruchtensaus en een paar sprietjes bieslook. Maak een paar hoopjes crunch, daarop 2 kleine bolletjes ijs. Garneer verder, anijs cress en viooltjes.