

November 2022

CCA menu november 2022

Zwarte fideuà met chistorra en mosseltjes

Flamkuchen met violet artisjok, olijf, oesterzwam en aioli

Bullit de peix

New York strip met cognacsaus en bietenpuree

Flaó brulee

Zwarte fideua met chorizo en mosseltjes

Ingrediënten

225 g chorizo iberica worst, in stukjes
6 sjalotten, fijngesneden
6 teentjes knoflook, fijngesneden
450 g zwarte fideo
75 ml sherry
75 ml Noilly Prat
375 ml kippenbouillon
4 el olijfolie
8 el selderij, fijngesneden
5 takjes tijm
600 g kleine mosselen, schoongemaakt
zeezout en zwarte peper van de molen
150 ml witte wijn
2 el gezouten boter
60 ml room
1-2 citroen, rasp en sap
2 el platte peterselie
3 piquillopepers, fijngesneden
6 takjes dille
1 tl paprikapoeder
Kruidenolie
150 ml zonnebloemolie
50 ml olijfolie
½ bos peterselie
½ bos basilicum
½ bos dragon
50 gr spinazie
1 limoen, rasp

Bereidingswijze

Bak de chorizo in een hete pan met 4 sjalotten en 4 teentjes knoflook. Voeg de zwarte fideo toe en bak glazig. Brus af met de sherry en de Noilly Prat en laat verdampen. Draai het vuur middelhoog, voeg de helft van de kippenbouillon toe en stoof de fideo volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Voeg halverwege de kooktijd de overige kippenbouillon toe. Verhit een braadpan met 9 eetlepels olijfolie. Bak daarin de overige sjalotten, de overige knoflook, de selderij, de tijm en de mosselen. Kruid met zwarte peper en brus af met de witte wijn. Schud op en doe het deksel circa 1 minuut op de pan. Schud opnieuw op. Voeg de boter toe en neem de pan van het vuur. Halveer de schelpen; laat de mosselen daarbij in de schelp. Zeef het mosselvocht boven een kleine sauspan. Voeg de room toe. Verfris met enkele druppels citroensap en-rasp en schuim de saus op met de staafmixer. Voeg de platte peterselie en de piquillopepers toe aan de fideua.

Kruidenolie

Pureer alle ingrediënten in de blender tot een mooie groene emulsie. Schenk de olie in een zeef bekleed met een schone theedoek. Zet de zeef op een schone kom om uit te lekken en zet in de koelkast.

Giet de olie uit de kom in een fles om te gebruiken.

Presentatie

Verdeel de fideuà over een mooi bord met daarop en ertussen de mosselen. Lepel de mosseljus en de groene kruidenolie eroverheen. Garneer met dille en het paprikapoeder.



Flamkuchen met artisjok, olijf, oesterzwam en aioli

Ingrediënten

Aioli

1 eidooier
1 citroen, het sap
20 gram mosterd
20 gram knoflook
250 ml olijfolie
zout en peper

Flamkuchen

2 x 500 g bloem
2 x 4 g gedroogde gist
2 x 10 g zout
2 x 280 ml water lauw
2 x 3 el olijfolie

Toppings

6 violet artisjokken of gewone
1 citroen (in stukjes)
6 bospenen
250 ml witte wijn
250 ml azijn
250 gram suiker
500 gram oesterzammen
Roomboter
50 gram sjalot (fijn gesneden)
50 gram bieslook (fijn gesneden)
5 rauwe champignons (schoon geschrobd en in dunne plakjes gesneden)
(paarse) olijfjes (in ringetjes gesneden)
snufje pimentpoeder
paar takjes kervel

Bereidingswijze

Maak twee bollen deeg voor de flamkuchen. Doe alles in een kom en meng. Kneed het deeg 10 minuten door. Maak een bol van het deeg en leg deze in een licht ingevette kom. Dek de kom af en laat het deeg op een warme plaats rijzen, minimaal een uur.

Meng alle ingrediënten voor de aioli (behalve de olie) door elkaar met behulp van een keukenmachine. Voeg dan rustig de olie druppeltje voor druppeltje toe terwijl de keukenmachine op een middelmatige stand draait. Bewaar in de koelkast.

Doe de artisjok in gezouten water (8 gram zout per 1 liter water) met de gesneden citroen erbij (dit gaat verkleuring tegen) en kook deze 15 minuten in licht kokend water totdat de artisjok gaar is. Giet vervolgens de artisjok af en laat een beetje afkoelen. Pel de blaadjes voorzichtig een voor een af totdat je de lichtgroene kleur van de artisjok ziet. Dan door de helft snijden.

Snij de bospeen in de lengte door en dan in 4 kwarten. Blancheer deze vervolgens en leg daarna in zoetzuur (250 ml witte wijn/250 ml azijn/250 gram suiker – mag ook meer of minder, zo lang de verhouding 1:1:1 is).

Verhit de boter in de pan en bak zodra deze goudbruin kleurt de oesterzammen erin. Voeg wanneer

deze licht goud kleuren de fijngesneden sjalot en bieslook toe. Even laten meebakken. Verwarm de oven tot 250 °C. Verdeel elke bol in vijven en rol elk stuk uit op een licht bebloemd werkblad tot een ovalen lap van 2 tot 3 millimeter dik. Leg ze op bakpapier. Schuif de flammkuchen met bakpapier en al in de oven en bak tot ze knapperig zijn.

Presentatie

Versier de flammkuchen met de artisjokken, sjalot, bieslook, bospeen en oesterzwammen. Maak het geheel af door plakjes rauwe champignon en (paarse) olijfringetjes er tussen te leggen. Leg de takjes kervel bovenop en strooi een snufje pimentpoeder over het geheel. Serveer met de verse aioli.



Bullit de peix

Ingrediënten

250 ml + extra olijfolie
5 ui, fijngesneden
kleine venkel, gesneden
5 teentjes knoflook, zonder schil, in dunne plakjes.
10 takjes tijm
3 takjes rozemarijn
800 gr griet (schoon)
Laat de vis fileren bewaar graten en kop voor de saus
fleur de sel
versgemalen witte peper
mispunt cayennepoeder
2 mispunt paprikapoeder
4 tl saffraandraadjes
250 ml witte wijn
750 ml kippenbouillon
150 ml verse room
150gr gezouten boter
3 citroen, rasp en sap
2 courgette
750 g krieltjes met schil,
gekookt in gezouten water
20 teentjes gekonfijte knoflook, gepeld
150 ml basisvinaigrette
om af te werken:
enkele sprietjes bieslook en venkelloof.
Vinaigrette
125 ml olijfolie
25 ml cabernet sauvignon azijn
25 ml sushi-azijn
halve limoen, sap en rasp
Zeezout
Verse peper
Gekonfijte knoflook
3 bollen (paarse) knoflook
fleur de sel en versgemalen zwarte peper
suiker
500 ml olijfolie
een paar takjes rozemarijn
Basis paella
2 sjalotten, fijngesneden
5 teentjes knoflook, fijngesneden
olijfolie, om in te bakken
500 g bombarijst of risottorijst

1 tl venkelzaad
1 tl saffraandraadjes
3 tl paprikapoeder
zout en versgemalen zwarte peper
100 ml witte wijn
1,5 L kippenbouillon
1 kg kokkels
1 teentje gekonfijte knoflook
300 g tomatencompote
2 el bladpeterselie, geplukt

Tomatencompote

1 ui, fijngesneden
3 takjes tijm, blaadjes gerist
3 teentjes knoflook, fijngesneden
olijfolie, om in te bakken
50 ml witte wijn
250 g tomaten, ontveld (uit blik)
150 g tomaten, ontveld, in stukken
1 el verse oregano
1 tl suiker
fijn zeezout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

Fruit voor de bullit-de-peix-saus in wat olijfolie de ui, de venkel, de knoflook, 10 takjes tijm en 3 takjes rozemarijn samen met de graten en kop van de vis. Bak goed aan en kruid alles met zout, peper, de cayennepeper, het paprikapoeder en de saffraandraadjes. Blus af met witte wijn en kook in tot een kwart van de hoeveelheid. Voeg de bouillon en de room toe en kook op laag vuur in tot helft van de massa. Voeg de boter toe en neem van het vuur. Laat de saus nog 30 minuten rusten en zeef hem daarna. Verfris met citroenrasp en -sap.

Gekonfijte knoflook

Breek de knoflookteentjes inclusief schil los. Kruid met fleur de sel, peper en een snuf suiker. Doe de teentjes in een pan. Schenk zoveel

olijfolie bij de knoflook dat deze onderstaat en verhit tot de knoflook licht begint te kleuren. Zet het vuur vervolgens lager en dek af met bakpapier. Gaar zachtjes verder. De teentjes moeten boterzacht van structuur zijn. Doe de knoflookteentjes in een weckpot,

voeg de rozemarijn toe en zet onder in verse olijfolie. Bewaar afgedekt in de koelkast.

Tomaten compote

Fruit de ui, de tijm en de knoflook in een scheut olijfolie. Blus af met de witte wijn. Laat het vocht volledig verdampen en voeg dan de tomaten, de oregano en de suiker toe. Breng op smaak met zout en peper. Laat 45 minuten op laag vuur stoven en indikken.

Verwarm intussen de oven voor tot 175 °C. Snijd de courgette in dunne plakjes. Kruid de visfilets met

zeezout en witte peper en leg ze in een mooie ovenschaal naast elkaar. Voeg 8 takjes tijm en 3 takje rozemarijn toe. Halveer de gekookte aardappeltjes en leg ze met de gekonfijte knoflook rond de vis, Lepel bullit-de-peix-saus per portie over de vis en besprenkel met olijfolie, Gaar de vis 6-8 minuten in de voorverwarmde oven.

Basisvinaigrette

Meng de olijfolie met de azijn en suhi azijn, Roer het sap en rasp van de limoen er doorheen. Werk af met peper en zout

Basis paella

Fruit de sjalot en de knoflook in olijfolie in een paellapan. Voeg de rijst, het venkelzaad, de saffraandraadjes en het paprikapoeder toe. Kruid met zout en peper. Bak rustig aan tot de rijst glazig wordt. Blus af met de witte wijn en laat reduceren. Voeg de helft van de bouillon en 300g tomatencompote toe. Laat alles op laag vuur reduceren. Voeg de kokkels toe, blus af met de overige bouillon en gaar nog enkele minuten.

Controleer of de rijst mooi beetgaar is. Werk af met de bladpeterselie. Paella smaakt het beste als er een mooi korstje onder in de pan zit en hij bovenop nog smeug is.

Presentatie

Neem de vis uit de oven en verdeel er de paella met schelpjes omheen. Kruid met fleur de sel en witte peper. Schuim met de staafmixer de rest van de bullit-de-peix- saus op en lepel wat extra over het gerecht,

Kruid de courgetteplakjes met zout en peper, besprenkel met enkele lepels basisvinaigrette en leg de plakjes op de vis. Werk af met wat venkelloof en bieslook, verfris met citroenrasp.



New York strip met cognac saus en bietenpuree

Ingrediënten

Witte en zwarte peper

4 teentjes Knoflook

Bosje verse Rozemarijn

1200 gram NY strip

Olie

Roomboter

1200 gram Bieten

Paar eetlepels Roomboter

Paar eetlepels Griekse yoghurt

2-3 Sinaasappelsap en zest

Piment

Peper en zout

5 glaasjes Cognac

500 ml Runderboullion

250 ml Room

Zout en grove peper korrels

20 Broccolini's

2 Romanesco

Bereidingswijze

Laat het vlees op kamertemperatuur komen. Bedek de boven en onderkant van de steak helemaal met gemalen witte en zwarte peper. Verwarm een pan met olie op heet vuur het liefst met een dikke bodem. Schroei het vlees dicht aan 1 kant en, daarna doe je de korte zijdes en als laatste daarna de andere grote kant. Een goede richtlijn is 1 minuut per cm dikte vlees per kant. Als je bij de laatste kant bent gooi je er roomboter bij, de knoflook en de rozemarijn en begin je met arroseren. Laat het vlees net zo lang rusten als dat je totaal gebakken hebt. Verdeel de steak in tweeën.

Als de mogelijkheid er is krijgt het gerecht nog meer smaak door hetzelfde te doen maar dan op de BBQ.

Schil de bieten en kook de bieten tot ze gaar zijn

Voeg dan de bieten samen met de overige ingrediënten samen in een blender en maak er een mooie puree van. Doe dit op eigen smaak

Giet een glaasje cognac en neem eerst een slok voordat je de rest van het glaasje in de pan gooit.

Voor 2 personen heb je 1 glaasje nodig. Laat dit flamberen als dat mag bij Edison en daarna in ieder geval afblussen met runderboullion. Voeg de room toe en als laatste de grove peper en wat zout naar smaak.

Kook broccolini's samen met de roosjes romnesco in boillion.

Presentatie

Maak een veeg met de puree en leg hier het vlees op in tranches. Aan de zijkanten leg je de romanesco in de puree en de brocolini's gewoon op het bord. Als laatste de saus over het vlees en klaar is kees.



Flao brulee

Ingrediënten

2 vanillestokjes
700 ml room
1 el gedroogde venkelpollen
2 jeneverbes
2 tak tijm
2 tak rozemarijn
2 takjes munt
rasp van ½ sinaasappel
rasp van 1/2 citroen
150 g eidooiers
105 g suiker
105 g bruine suiker
2 passievrucht, vruchtvlees en sap
300 g ananas, in blokjes
1 tl chilivlokken
2 el zwarte olijven, grof gesneden
10 repen ananas (van ca. 5x3 cm)
200 ml Hierbas (lokale anijsdrank)
2 limoen, sap en rasp
borrel: Nobeltje likeur
amandel-ijs
120 g blanke amandelen
400 ml + extra melk
120 g eidooiers
200 g suiker
400 ml slagroom

Bereidingswijze

Halveer de vanillestokjes over de lengte en schraap het merg eruit. Verwarm de room met het vanillemerg, de vanillestokjes, de venkelpollen, de jeneverbes, de tijm, de rozemarijn, de munt, de sinaasappel- en limoenrasp. Laat iets afkoelen.

Verwarm de oven voor tot 140 °C. Klop de eidooiers met suiker tot een luchtige en crème-achtige textuur. Schenk de geïnfuseerde room geleidelijk erbij. Roer tot een egaal mengsel. Zeef en laat afkoelen.

Schenk de massa in de ovenschaaltjes. Vul een ruime ovenschaal met een laagje water en plaats de ovenschaaltjes erin. Zet 45 minuten in het midden van de oven. De crème brûlée is goed als hij bij het schudden stevig blijft, maar wel meebeweegt. Laat opstijven in de koelkast.

Meng passievrucht, ananasblokjes, chilivlokken en zwarte olijven. Prik de ananasrepen op houten prikkers. Bestrijk de ananas rondom met de Hierbas. Gril 5 minuten rondom en bestrijk tussendoor met de Hierbas. Verfris met enkele druppels limoen-sap en -rasp.

Bestrooi de crème brûlée met een dunne laag bruine suiker en karamelliseer met de crème-brûléebrander. Lepel de fruitsalade eroverheen.

Wel de amandelen ca. 15 minuten in heet water. Giet ze af, dep ze droog en rooster ze in een droge

koekenpan. Maal de amandelen fijn in de keukenmachine. Meng er een scheutje melk doorheen zodat er een pasta ontstaat.

Klop de eidooiers met de suiker romig en lichtgeel. Roer er in een straaltje 500 ml melk en de slagroom doorheen. Meng de amandelpasta erdoorheen. Verwarm het mengsel al roerend op laag vuur tot het wat dikker wordt, maar laat het niet koken. Laat het mengsel afkoelen.

Doe de amandelroom in de ijsmachine en draai er ijs van.

Presentatie

Serveer met een bol of quenelle amandel-ijs en de gegrilde ananas en een klein glaasje met Nobeltje