

Januari 2024

CCA menu januari 2024

Stoofpot met seizoensgroenten

Oester, sla en ansjovis

Schar en pompoen

Eend, cantharel en aardappel

Mango, mandarijn en Earl Grey

Stoofpot met seizoensgroenten

Ingrediënten

1,5 liter water
7,5 gr gember
1 winterwortel
1 prei
1 stengel bleekselderij
2 tomaten
½ bol knoflook
2 laurierblaadjes
2 jeneverbessen
1 kruidnagel
1 stukje foelie
¼ bosje tijm
6 witte peperkorrels
14 gr zeezout
350 gr bloem
7 gr zout
160 ml water
7 groene asperges
100 gr tuinbonen
4 kleine knolrapen
4 snijbonen
4 bospeentjes
1 courgette
6 Ratte-aardappeltjes
6 kerstomaatjes
300 gr gemengde
paddenstoelen
2 blaadjes verse laurier
4 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
2 tenen knoflook

Bereidingswijze

Hak gember, winterwortel, prei bleekselderij en tomaten in stukken. Doe alle ingrediënten in de snelkookpan (alles moet onder water staan) en breng aan de kook. Laat de bouillon zo lang mogelijk zachtjes trekken. Schuim af en passeer door een zeef, of liever nog door een kaasdoek.

Meng bloem, zout en water tot een soepel deeg en laat 1 uur rusten.

Snij de groenten in mooie kleine stukken, ongeveer zo groot als een (grote) tuinboon. Snij de kontjes van de asperges, en snij ze verder in stukken. Als er verse tuinbonen zijn: blancheer ze en dop ze dubbel, bij diepvries tuinbonen alleen voor de tweede keer doppen. Snijd de navets (knolrapen), snijbonen, bospeentjes en courgettes in mooie kleine stukken. Kook de aardappeltjes kort (10 minuten), snijd ze in dikke plakken en grill ze. Doe alle groenten, met de zo nodig in stukken gesneden paddenstoelen in een gietijzeren pan met deksel.

Bind het bouquet garni samen met keukentouw. Voeg het bouquet garni toe aan de pan en giet de gezeefde bouillon erbij, breng op smaak met peper en breng aan de kook. Rol het deeg uit tot een dunne rol en plak die tussen pan en deksel zodat de inhoud goed is afgesloten. Zet de pan ongeveer 20 minuten voor het opdienen in een oven op 180°C.

Presentatie

Maak de pan open aan tafel, verwijder de deegplak (wordt verder niet gebruikt) en het bouquet garni en lepel in diepe, hete borden.



Oester, sla en ansjovis

Ingrediënten

4 vleestomaten
1,5 ui (een grote of 2 kleine uien)
3 tenen knoflook
1 dl witte wijn
4 takjes tijm
1 takjes verse oregano
1 dl gevogeltebouillon
suiker
olijfolie
15 ansjovisfilets
melk
1 teen knoflook
6 gr eidooiers
3 el geraspte Parmezaan
1 kleine el mosterd
3 el azijn
1,5 el kappertjes
2 dl maiskiemolie
2 dl druivenpitolie
10 oesters
10 grote gamba's
2 el korianderblaadjes
1/3 bosje lenteui
30 gr ei
4 el panko
1,5 sjalotten
0,75 citroen
bloem
geklaarde boter
10 platte Zeeuwse oesters
2 dl bubbels
3 sjalotten
roomboter
geklaarde boter
150 gr enoki-paddenstoelen
12 mini hamburgerbroodjes
1 kropsla (alleen het hart)

Bereidingswijze

Ontvel de tomaten, verwijderde harde stukken en hak in stukken. Snipper de uien. Hak de knoflook. Rits de blaadjes van de tijm en de oregano. Stoof de versnipperde ui en knoflook aan in een beetje olijfolie. Voeg tijm en oregano toe en blus daarna af met de witte wijn. Laat reduceren tot de helft en voeg de stukjes tomaat toe. Stoof even en voeg dan de gevogeltebouillon toe. Breng op smaak met zout, peper en suiker en laat

zo lang mogelijk stoven.

Leg de ansjovis een half uur in wat melk. Mix in de Magimix de ansjovis met de knoflook, eidooiers, parmezaan, mosterd, azijn en kappertjes tot een gladde massa. Klop die massa daarna met de olie tot een mayonaise. Zeef en breng op smaak. Bewaar koud.

Haal de oesters uit de schelp. Maak de gamba's schoon. Hak de korianderblaadjes. Hak de lente -ui fijn. Snipper de sjalotten. Rasp de citroen.

Klop het ei los. Hak de oesters en de gamba's fijn. Voeg gesnipperde sjalot, fijngesneden lente -ui, gehakte koriander, panko en citroenrasp toe. Breng op smaak en vorm tot 10-12 hamburgers. Bestuif de burgers met bloem en bak kort in de geklaarde boter op de bakplaat.

Haal de oesters uit de schelp. Snipper de sjalotten. Stoof de gesnipperde sjalotten in een beetje geklaarde boter. Blus af met de bubbels. Laat het vocht tot de helft inkoken en monteer met de koude boter. Pocheer de oesters kort in deze saus. Bak de enoki's in de rest van de geklaarde boter en breng op smaak.

Presentatie

Als er grote hamburgerbroodjes zijn: steek met een steker van 4,5 cm doorsnede elk broodje uit, en gebruik dan alleen de stukken die je uitgestoken hebt. Klop het vocht waarin de oesters zijn gepocheerd even op met de staafmixer. Beleg de broodjes met sla, de hamburger, de tomatencompote en de gebakken enoki's. Dresseer daarop de gepocheerde oester, spuit daarop wat ansjovismayonaise, lepel wat opgeklopt vocht erover en sluit het broodje.



Schar en pompoen

Ingrediënten

1 pompoen (bij voorkeur
butternut pompoen),
gebruik ongeveer 350 gr
schoongemaakt
2 citroengras stengels
1,5 sjalotten
1 stukje verse gember
1 laurierblad
½ tl Madras kerrie poeder
olijfolie Valderrama Picudo
1,25 dl witte wijn
1 pot gevogelte fond
0,75 dl Japanse sushi azijn
1 dl Valderrama Grand Cru
olijfolie
1 limoen
Bieslook
6 scharren (hele)
graten van de schar
boter
1 prei
¾ bol knoflook
1 ui
1 winterwortel
1,5 dl witte wijn
3 takjes peterselie
2 takjes tijm
3 takjes dragon
3 takjes dille
6 gekneusde peperkorrels
40 ml slagroom
Presentatie
bakje oesterblad
bakje limoen cress
bakje zeekraal

Bereidingswijze

Schil de pompoen en hak de helft van de pompoen in gelijke dobbelstenen van 1 x 1 cm. Hak sjalot fijn, snijd gember in grote stukken. Hak sereh in grote stukken. Zweet sjalot, gember, citroengras, laurierblad en pompoen aan in de olijfolie en voeg peper en zout toe naar smaak. Voeg op het laatst de kerrie toe en blus dit af met een weinig hoeveelheid witte wijn. Voeg vervolgens de gevogelte-fond erbij en kook alles op laag vuur gaar. Verwijder het laurierblad, gember en sereh, giet het kookvocht af en blender alles fijn. Snijd van de overgebleven pompoen dunne plakjes, steek ze uit met een kleine steker en kook de schijfjes net

aan gaar in water.

Maak een vinaigrette (1:3) van de sushi azijn, de zachte Grand Cru olijfolie, een beetje geraspte limoen, en een beetje sap van de limoen. Voeg een kleine hoeveelheid klein gesneden bieslook toe. Marineer de pompoenschijfjes daarna in de vinaigrette. Bewaar de vinaigrette!

Fileer de scharren en bewaar de graten voor de visfond.

Hak de groenten in grove stukken. Maak een visfond door de graten van de scharren aan te zetten in wat boter. Voeg gesneden groenten toe, en zet alles onder met water. Breng aan de kook en laat zachtjes 20 minuten trekken. Verwijder alle vaste onderdelen en verwarm de fond. Voeg op het laatste moment 40 ml room toe en verwarm mee (niet laten koken!). Klop de fond vlak voor het uitserveren op met een staafmixer.

Presentatie

Kruid de scharren, bestrijk beide kanten met wat Picudo olijfolie en zachtjes laten garen op één zijde in een oven van 120°C totdat de bovenkant glazig is. Dresseer de pompoenmousseline op het bord. Garneer met de pompoen plakjes. Dresseer de Cress soorten en besprenkel ze hier en daar met limoenvinaigrette. Voeg hier en daar wat schuimige visjus toe.



Eend, cantharel en aardappel

Ingrediënten

5 eendenborsten (liefst tamme)
1,5 dl eendenvet
0,75 liter eendenfond
1 steranijs
0,4 dl Crème de Cassis
0,4 dl witte Aceto Balsamico
7 rode peperkorrels
75 gr beurre noisette
100 gr boter
600 gr Ratte aardappels
2 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
4 gr karwijzaad
7 jeneverbessen
200 gr zuurkool
0,75 liter kippenbouillon
2 sjalotjes
25 gr zolderspek
4 gr karwijzaad
7 jeneverbessen
1 blaadje laurier
0,75 dl Noilly Prat
½ tl Xantana
400 gr shimeij paddenstoelen
1 el olijfolie
1/2 citroen
1 kleine el Ponzu
400 gr cantharellen
1 takje rozemarijn
2 tenen knoflook

Bereidingswijze

Leg de filets, met het eendenvet in een aantal vacumeerzakken en vacumeer. Gaar de filets 20 minuten in de sous-vide op 53°C.

Pak de filets uit, droog ze af en houdt warm in de warmhoudkast van 50°C.

Voor de beurre noisette: verwarm in een pannetje 100 gr boter. Blijf roeren totdat de boter een lichtbruine kleur krijgt. Giet de gesmolten boter in een bakje (laat de eiwitten in de pan = klaren).

Kook de eendenfond in tot de helft. Voeg alle ingrediënten dan bij de eendenfond en kook het langzaam in tot een stroperige geleï. Zeef en houd warm.

Kook de aardappeltjes in de schil in water met tijm, rozemarijn, karwijzaad, jeneverbessen, peper en zout gaar. Giet af en spoel ze af met koud water (of in een ijsbad).

Droog ze. Bak ze vlak voor het uitserveren en marineer dan in voldoende olijfolie.

Hak de sjalotjes fijn. Snij het spek in dobbelstenen. Fruit de sjalotten glazig met het spek. Spoel de zuurkool af en meng met het uimengsel. Voeg de warme kippenbouillon, de kruiden en Noilly Prat

toe. Laat dit zo lang mogelijk trekken. Zeef, bewaar de zuurkool en bind de bouillon licht met de Xantana.

Rasp de citroen. Maak de paddenstoeltjes goed schoon en brand ze licht met de gasbrander. Breng op smaak met olijfolie, zout, citroenrasp en Ponzu.

Maak de cantharellen goed schoon. Rits de rozemarijnblaadjes af en hak fijn. Snipper de knoflook. Bak de cantharellen vlak voor het uitserveren in een beetje olie, samen met de rozemarijn en knoflook.

Presentatie

Bak de eendenborsten op de velkant in een droge anti-aanbakpan op laag tot medium vuur, totdat het vel mooi gekaramelliseerd is, draai nog heel even op de andere kant. Lak de filets tijdens het bakken met de eendenlak en portioneer na het bakken. Plaats op een bord en verdeel de aardappeltjes, de paddenstoelen en wat zuurkool. Schenk wat zuurkoolbouillon als saus naast de eend.



Mango, mandarijn en Earl Grey

Ingrediënten

4 dl volle melk
40 gr Earl Grey thee
(blaadjes)
200 gr suiker
160 gr eidooier
4 dl room
40 gr suikerstroop
350 gr mangopuree
4 gr agar-agar
15 mandarijnen
2 mango's
50 gr mangopuree
7 gr suikerstroop
120 gr poedersuiker
25 gr maanzaad
40 gr sesamzaad
40 cc jus d'orange
40 gr bloem
30 gr boter

Bereidingswijze

Breng de melk aan de kook, voeg de thee toe en laat de melk 3 minuten van het vuur af trekken. Zeef de melkthee, voeg de suiker en eidooier toe en verwarm de compositie al roerend tot 82°C. Laat het daarna snel afkoelen. Meng de room erdoor en draai er ijs van in de ijsmachine. Breng de suikerstroop met de mangopuree aan de kook, voeg agar-agar toe en laat nog even zachtjes doorkoken. Giet de gelei op een plateau en laat het zo dun mogelijk uitvloeien. Laat het afkoelen in de koeling. Steek er daarna 22 plakken uit met een rechthoekige steker van 4 x 8 cm. Bewaar de rest.

Schil de mandarijnen royaal, zodat er geen wit meer aan zit. Snijd de partjes tussen de vliesjes uit en laat de partjes uitlekken. Schil de mango en snijdt deze in brunoise. Smelt 100 gr van de overgebleven mangogelei en meng dit door de mandarijnen en mango. Leg een plakje mangogelei in een rechthoekige steker, vul deze met de vruchten en dek de lasagne af met een plakje mangogelei. Maak zo 10 lasagnes. Zet koud weg.

Meng de mangopuree met de suikerstroop en verwarm zachtjes totdat het gemengd is. Laat afkoelen tot gebruik.

Laat de boter smelten, meng de poedersuiker met de bloem en de zaden voeg de jus d'orange toe en ook de gesmolten boter.

Laat afkoelen. Maak 10 bolletjes beslag ter grootte van een avocadobolletje (1,5 cm diameter), druk dit plat op een siliconenmatje met een met olie ingesmeerd lepeltje en bak ze af in de oven van 180° C.

Presentatie

Plaats op elk bord een lasagne en een wafel en plaats daarnaast een bolletje Earl-Grey-ijs. Bedruip

het ijs met wat mango-saus.