

April 2024

CCA menu april 2024

Bieten ravioli

Pizza met tonijn en zalm

Zwezerik met witlof en sinaasappel

Piepkuiken, bloemkool, prei, meirapen en aardappel

Kaas met amandel-vijgenbrood, dadelbrood en black
butter

Bieten ravioli

Ingrediënten

Biet

5 grote rode bieten

olijfolie

gerookte olijfolie aluminiumfolie

Vulling

175 g gorgonzola

175 g mascarpone

2 el hazelnootolie

50 g walnoten

Vinaigrette

½ dl frambozenazijn

½ dl balsamicoazijn wit

2 dl olijfolie

Presentatie

scarlet cress

rucola cress

Balsamicoazijn wit

30 g gehakte hazelnoten

Bereidingswijze

Biet

Besprenkel de bieten met olijfolie en strooi er wat zout op. Pak de bieten individueel in aluminiumfolie. Pof de bieten 1 uur in een oven van 200°C. Schil de bieten en snij er niet te dunne plakjes van met de mandoline en druppel wat gerookte olie op de plakjes.

Vulling

Rooster de walnoten in een droge pan. Hak de noten fijn. Roer alle ingrediënten tot een homogene massa. Breng op smaak met peper en zout. Doe de vulling in een spuitzak.

Spuit een dot vulling op een plak biet. Leg een tweede plakje biet op de vulling en duw de lucht eruit en vorm tot een ravioli. Snij de randen bij met een steker. Maak 30 ravioli.

Vinaigrette

Klop alle ingrediënten tot een vinaigrette. Breng op smaak met peper en zout.

Presentatie

Plaats drie ravioli op de borden. Lepel vinaigrette over de borden. Versier de ravioli met hazelnootjes, cress en balsamicoazijn.





Pizza met tonijn en zalm

Ingrediënten

Pizza

1-2 pak brickdeeg

sesamzaadjes

Kaascrème

200 g ricotta

45 g parmezaanse kaas

200 g crème fraîche

1-2 el wasabi pasta

Vis

350 g tonijn

350 g zalm

Mierikswortelmayonaise

300 g mayonaise

(ei-mosterd-azijn-2 dl olie)

wasabi pasta

Gembergel

40 g verse gember

20 g sushiazijn

100 g appelsap

2,4 g agaragar

Sojavinaigrette

40 cl sushiazijn

80 cl olijfolie

40 cl sojasaus

sap van ½ limoen

Presentatie

Bieslook

appelkappertjes

shiso purper cress

tahoon cress

Bereidingswijze

Pizza

Pizzadeeg

Steek rondjes van 12 cm uit het brickdeeg. Strijk wat olijfolie op het deeg. Strooi wat sesamzaadjes op het deeg. Maak 40 rondjes (plus enkel extra voor de breek). Bak de pizzabodems op een stuk bakpapier goudbruin en krokant in een oven van 175°C. Laat op een rek afkoelen.

Kaascrème

Roer alle ingrediënten bij elkaar en breng op smaak met peper en zout.

Tonijn en zalm

Vries de tonijn en zalm kort in. Snij flinterdunne plakjes van de tonijn en zalm met een scherp mes.

Leg de plakjes op 2 keer 10 stukjes plasticfolie dakpansgewijs in een rondje ter grootte van de pizzabodems.

Mierikswortelmayonaise

Maak een mayonaise met behulp van de staafmixer. Meng naar smaak wasabi pasta bij de mayonaise en doe over in een spuitfles.

Gembergel

Pureer de gember met de appelsap en de sushi azijn in de blender. Meng de agaragar erdoor en breng het geheel aan de kook. Kook het geheel een minuut en giet de massa vervolgens in een schaal. Koel de massa tot een gelei in de koeling en draai het geheel daarna op in de Magimix tot een gladde gel. Doe over in een spuitfles.

Sojavinaigrette

Roer alle ingrediënten tot een vinaigrette en breng op smaak met peper en zout.

Presentatie

Keer de tonijn en de zalm op een pizzabodem en verwijder voorzichtig het plasticfolie. Spuit dunne strepen mayonaise op de 10 tonijn en zalm pizza's. Versier de tonijn en zalm met toefjes gembergel, kappertjes, bieslookringetjes en cress. Smeer een laag kaascrème op 10 andere pizzabodems. Leg de zalmpizza op de "kale" pizza en vervolgens de kaaspizza en dan de tonijnpizza, lepel een beetje vinaigrette over de pizza en serveer direct.



Zwezerik met witlof en sinaasappel

Ingrediënten

1000 g hartzwezeriken
3 eiwitten
150 g geklaarde boter, in een fles
Witte wijn
Handvol panko
2 Handvol bloem
Cayennepeper
Foelie
Suiker
Peper en zout
Voor het gekonfijte witloof
10 grote stronken witloof
100 g boter
4 el sherryazijn
1 pot kalfsfond
2 sinaasappels
6 eidooiers
Boter naar behoefte
Scheut sinaasappellikeur

Bereidingswijze

BEREIDINGSWIJZE

Zwezerik

Spoel de zwezeriken twee uur in koud water. Kook ze daarna in licht gezouten water, 15-20 minuten tot ze halfgaar en licht elastisch zijn. Spoel onder koud water en dep droog met een handdoek. Verwijder de vliezen en de vetknobbeltjes. Kruid af met peper en zout. Portioneer in 20 stukken en wentel door bloem, losgeklopt eiwit en panko. Braad de zwezeriken krokant in geklaarde boter. Draai om en laat dan nog 15 minuten verder garen in de oven, bij 180°. Draai en aroseer regelmatig met de boter. Haal uit de oven en leg op absorberend papier. Breng op smaak met zout en houd warm.

Witlof

Snij het witloof in de lengte door; verwijder het harde deel onderaan de stronk en snij in slierten. Smelt de boter en bak er het witloof in. Breng op smaak met peper en zout, een eetlepel suiker en foelie. Laat het witloof op een zacht vuurtje karamelliseren. Blus dan met azijn en de kalfsjus. Meng en laat rustig konfijten tot de jus en het witloof samen een smeuijge compote worden.

Sinaasappelsaus

Rasp de schil van de sinaasappel en hou de zeste apart. Snij de sinaasappel in twee en pers het sap eruit. Klop de eidooiers en het sap op het vuur als een hollandaisesaus en voeg op het einde de gekoelde boter in blokjes toe. Breng op smaak met zout en cayennepeper. Werk af met de zeste en een scheutje sinaasappellikeur.

Presentatie

Schik het witloof op het bord en leg er twee stukjes zwezerik bij. Werk af met de saus.



Piepkuiken, bloemkool, prei, meirapen en aardappel

Ingrediënten

Piepkuiken

5 poussins

100 g boter

Bloemkoolcrème

1 bloemkool klein

3 tenen knoflook

35 g sojasaus

200 g honing

200 g slagroom

Aardappelfondant

500 g aardappels

1 pot gevogeltesfond

5 takjes tijm

Prei

½ bos tijm

100 g olijfolie

500 g prei

Meirapen

500 g meirapen

enkele eetlepels saus

Saus

Kookwater van de groenten

250 g boter

Bereidingswijze

Piepkuiken

Verwarm de oven voor op 160°C. Snijd de piepkuikens in de lengte over de helft met een scherp en hard mes. Maak de binnenkant goed schoon en droog. Bestrooi de piepkuikens rondom met zout en peper. Smeer de piepkuikens goed in met de boter en plaats op een plateau. Gaar voor 20-25 minuten in een oven van 160°C. Plaats voor het serveren onder de grill om de huid goed droog en goudbruin te krijgen, ongeveer 3-5 minuten. Laat de piepkuikens nu 3-5 minuten rusten alvorens te serveren.

Bloemkoolcrème

Snij de bloemkool in kleine stukjes. Kook de bloemkool gaar in water zonder zout. Geef het kookwater door aan de saus. Doe alle ingrediënten in een blender en draai glad. Doe de bloemkoolsaus over in een pan en kook in tot crème dikte. Blijf roeren. Breng op smaak met peper en zout. Doe over in een spuitzak of spuitfles.

Aardappelfondant

Schil de aardappels en steek er cilinders uit ter grootte van de prei ringen. Maak 30 cilinders. Kook de aardappels halfgaar in water zonder zout en giet af. Geef het kookwater door aan de saus. Doe de aardappels met de fond en tijm in een pan en laat rustig inkoken tot het vocht nagenoeg verdampt is en de fond een mooi laagje vormt rondom de cilinders.

Prei

Doe de tijm in een gastrobak en blaker het met de brander. Meng de tijm met de olijfolie. Was de prei

en snij de wit van de prei in cilinders van 2 cm hoog. Kook de prei kort in water zonder zout. Giet af en geef het kookwater door aan de saus. Bruineer de prei in de tijmolie. Breng op smaak met peper en zout.

Meirapen

Was de meirapen en snijd in porties. Kook de groenten beetgaar in water zonder zout. Geef het kookwater door aan de saus. Verwarm de meirapen in een paar lepels saus. Breng op smaak met peper en zout.

Saus

Kook het kookwater van de groenten in tot het mooi van smaak is. Neem 6 deciliter bouillon en breng aan de kook. Voeg vervolgens de boter koud en in blokjes toe onder continu walsen van de pan om zo te monteren tot een botersaus. Breng op smaak met zout en peper.

Presentatie

Spuit een ring van bloemkoolcrème op de borden om een "dam" te maken. Schik de kip, aardappel, prei en meirapen op de rand van de dam. Lepel de saus in het midden.



Kaasplank met brood en black butter

Ingrediënten

Amandel vijgenbrood

150 gram gedroogde vijgen

40 gram amandelmeel

75 gram blanke amandelen

4 el kokosolie

tl venkelpoeder

Jersey Black Butter (Applestroop)

0.5 liter cider

1 kg zoete appels, geschild en gesneden

250 gram suiker

0.5 citroen, in kwarten gesneden

1 theelepel gemalen kruidnagel

1 theelepels kaneel

1/2 stokje zoethout, fijngehakt

1/4 theelepel piment

Dadelbrood

250 g dadels zonder pit

50 g gedroogde vijgen

100 g ongebrande walnoten

100 g volkoren speltmeel

150 g volkoren tarwemeel

3½ g instant gist

1 el donkere basterdsuiker

½ tl zout

½ tl kruidenmix koek en speculaas

165 ml kraanwater

½ tl appelciderazijn

1 el ongezouten roomboter

Kaascrackers

200 gram rookkaas, 10 plakken (1 per persoon)

Bakpapier

Kazen

5 soorten kaas

Totaal 75 gram p.p. / 150-200 gram per kaas bij 10 personen

Witschimmelkaas (Roombrie, Camembert, Chaource, Brillat-Savarin, Coeur Neufchâtel)

Schapen / geitenkaas (Pecorino, Banon, Chabichou, Sainte Maure, Geitenbrie, Crottin de Chèvre, Crementell)

(Half)harde kaas (Emmentaler, Cheddar, Gruyère, Comté, Goudse kaas, Oude boerenkaas, Passendale, Manchego, Cantal, Grana Padano)

Rode kaas (Bel Paese, Chaumes, Époisses, Kernhem, Le Marcaire, Le Rustique Petit Munster, Morbier, Munster, Pont l'Éveque, Port Salut, Reblochon, Saint Paulin, Tallegio)

Blauwaderkaas (Gorgonzola, Roquefort, Blue stilton, Danish blue, Bluefort, Combozola, Fourme d'Ambert, Bleu d'Auvergne)

Bereidingswijze

Vijgenbrood

Week de gedroogde vijgen 10 minuten in kokendheet water. Giet het water daarna af en dep de vijgen droog. Rooster de amandelen. Leg er 15 apart en hak de rest grof. Zet even opzij.

Maal de vijgen fijn samen met de gesmolten kokosolie en het venkelpoeder. Roer het amandelmeel en de grof gehakte amandelen er doorheen. Vorm een bal van het beslag en druk het plat. Druk de extra amandelen er ter versiering op en wikkel in vershoudfolie. Laat twee uur opstijven in de koelkast.

Jersey Black Butter

Kook de cider tot deze half ingekookt is. Voeg de appels en citroen toe, onder voortdurend roeren om plakken te voorkomen. Kook tot de appels goed gaar zijn. Zeef de massa.

Voeg de suiker toe aan het sap en kook verder in. Voeg de kruiden toe. Kook in tot gewenste stroperige dikte.

Dadelbrood

Snijd de dadels, vijgen en walnoten in stukjes van 1 cm. Meng het speltmeel, tarwemeel, de gist, suiker, het zout en de speculaaskruiden. Meng vervolgens het water en de azijn erdoor en kneed in ca. 10 min met je handen tot een deeg. Houd $\frac{1}{3}$ van de walnoten apart en kneed de rest van de noten en het fruit door het deeg. Vet een ruime kom in met een beetje van de boter en doe het deeg in de kom. Dek af met een schone theedoek en laat ca. 30 min. op een tochtvrije plek rusten. Vet ondertussen de cakevorm in met de rest van de boter en bestuif met wat extra meel. Vorm het deeg tot een rol van 24 cm lang. Leg de rol in de cakevorm en verdeel de achtergehouden walnoten erover. Dek het brood af met de schone theedoek en laat nogmaals 1 uur rusten. Het deeg hoeft niet veel rijzen. Verwarm de oven voor op 180 °C. Zet een ovenschaal met een bodempje water onder in de oven. Bak het brood in ca. 50 min. in het midden van de oven gaar. Haal het brood uit de oven en uit de vorm en laat het afkoelen op een rooster. Het dadel-notenbrood is klaar als de bovenkant mooi bruin is. Check of de binnenkant klaar is door er een mes in te prikken. Als er niks meer aan het mes blijft plakken, dan zit je goed.

Als de oven stoom kan toevoegen dan geen ovenschaal met water plaatsen!

Kaascrackers

Leg de plakken ruim naast elkaar op bakpapier. Bak in een voorverwarmde oven op 180 °C in ongeveer 15 minuten knapperig. Haal los van het papier en laat ze goed afkoelen / uitharden

Presentatie

Presenteer het vijgenbrood, appelstroop en noten-amandelbrood en de cracker op een bord samen met de 5 kazen.