

September 2024

CCA menu september 2024

gepocheerd kwarteleitje met serranoham en koffie
vinaigrette

Millefeuille van biet en tomasa beurre blanc

Botervis met Thaise saus, daikon en limoen krokant

Lams carré met zoete aardappelpuree, portsaus,
gebakken babygroenten en krokantje van zwarte
knoflook

Aardbeien tartelettes met basilicum

Gepocheerde kwartelei met serranoham en koffie vinaigrette

Ingrediënten

10 kwartel eieren
azijn
600 g snacktomaten, gehalveerd
300 g serranoham
zachte kruiden en slablaadjes, als garnering
10 stukken geroosterd brood
boter, om het brood in te bakken
koffie vinaigrette
400 ml koffie
120 ml maple syrup (ahornsiroop)

Bereidingswijze

Doe voor de vinaigrette de koffie in een steelpan met de maple syrup en laat het inkoken tot stroop. Pocheer de kwarteleitjes. Breng hiervoor een ruime pot met water en een flinke scheut azijn aan de kook en zet het vuur zachter, net onder het kookpunt. Breek elk kwartelei apart in een kommetje. Maak met een vork een draaikolk in het azijnwater en laat er een eitje voorzichtig in glijden. Pocheer alle eitjes apart. Laat ze daarna goed uitlekken.

Presentatie

Schenk losjes wat koffie vinaigrette op een bord. Verdeel de tomaatjes erover en leg er wat ham op. Bestrooi met wat kruiden en slablaadjes en leg het gepocheerde ei erop. Bak het brood kort in de boter en serveer direct.



Millefeuille van biet met tomasa beurre blanc

Ingrediënten

5 grote bieten, geschild
1500 ml bietensap (2 flessen)
peterselieolie
80 g peterselie
100 ml zonnebloemolie
Tomasu beurre blanc
30 ml shiro (dashi kant-en-klaar dashi- concentraat bij toko of online of kant- en-klaar dashi-poeder of zelfgetrokken dashi van kombu en bonito)
120 ml sushi-azijn
30 ml droge witte wijn
30 ml Tomasu sojasaus
60 ml slagroom
200 g boter koud, in blokjes

Bereidingswijze

Pluk voor de peterselieolie de blaadjes peterselie. Mix de blaadjes met de olie helemaal fijn in de keukenmachine. De olie wordt warm door het mixen. Schenk daarna door een dunne doek en laat uitlekken en zet koel terug zodat deze niet verkleurd.

Snijd de bieten in dunne plakjes, maak 5 stapeltjes en bind ze allebei op met keukentouw. Zet de stapeltjes rechtop in een pan. Voeg zoveel bietensap toe tot de bieten half onder staan. Breng aan de kook en laat 30 min. zachtjes koken met deksel erop. Draai de bieten om en kook nog eens 30 min. met deksel erop. Zet het vuur laag en laat de siroop inkoken tot stroperig (met de bieten nog in de pan).

Haal de bietpakketjes eruit en verwijder het touw. Snijd ze door→ midden, zodat je 10 gelijke stapeltjes krijgt (2 uit elke biet). Verwarm de oven op 150°C en leg de bieten→stapeltjes er 5→6 min. in. Haal eruit en lak af met de bietensiroop.

Meng voor de beurre blanc de dashi, sushi→azijn, 30 ml water, droge wittewijn, Tomasu sojasaus en slagroom in een steelpan en breng aan de kook. Zet het vuur laag en voeg de boter er in koude blokjes door, en klop met een garde tot een emulsie.

Presentatie

Verdeel de bietenstapeltjes over de borden. Schenk de peterselieolie bij de beurre blanc. Roer voorzichtig zodat er grote parels ontstaan. Schenk de saus naast de biet.



Botervis met Thaise saus, daikon en limoen krokant

Ingrediënten

Voor de Thaise saus:

2 citroengrassstengels

1 stuk gember

1 kl korianderbolletjes

4 takjes koriander

4 takjes basilicum

1 teentje look

6 takjes munt

1 tl fleur de sel

1/10 rode chilipeper

100 g suiker

1,5 dl sushi azijn

2 dl water

3 el gembersiroop

Rasp van 1 limoen

Sap van 2 limoenen

1,2 kg botervis

Voor de limoengel:

2 dl limoenpuree van Boiron

8 g agar-agar

100 g suiker

Voor de limoenkrokant:

40 g bloem

350 g water

100 g zonnebloemolie

Rasp van 1 limoen

Voor de garnituren:

100 g pistachenootjes

Zwarte daikon

Lemon cress

Bereidingswijze

Voor de saus:

Versnijdt het citroengras, de gember, look en chilipeper grof.

Voeg alle benodigdheden samen, breng aan de kook en laat 45 minuten garen. Zeef de saus door en controleer of er genoeg zure toetsen in zitten. Snijd de botervis in grote stukken. Overgiet de botervis met de warme marinade en laat de vis garen tijdens het afkoelen van de saus.

Haal de vis net voor het serveren uit de marinade en warm deze laatste terug op voor het serveren van het gerecht.

Voor de gel:

Breng de suiker, limoensap en agar-agar aan de kook. Laat opstijven en cutter vervolgens tot een mooie gel.

Voor de garnituren:

Hak de pistachenootjes grof. Snijd de daikon in schijfjes en zet ze gedurende 30 minuten op ijswater.

Voor de krokant:

Meng alle ingrediënten voor de krokant en bak ze in een hete pan goudgeel.



Lam carré met zoete aardappelpuree, portsaus, gebakken babygroenten en krokant van zwarte knoflo

Ingrediënten

2 kg zoete aardappel
1800gr lamscarre
Rozemarijn
5 knoflooktenen
12 babypreien
12 babyworteltjes
12 babybietjes
450gr shimeji-paddenstoelen
Olijfolie
Roomboter
Scheutje port
Zout
Portsaus
½ fles port
2 el balsamico
1 el suiker
50 g boter koud
125 g gewelde abrikozen

Bereidingswijze

Verhit de oven tot 180 °C. Was de zoete aardappel en leg deze, ongeschild en met een snufje zout, 90 minuten in de oven. Laat afkoelen, trek de schil eraf en pureer de zoete aardappel met wat water. Maak de lamscarré met een klein mesje schoon: snijd overtollig vet van het bot. Wrijf in met zout, rozemarijn en knoflook en zet apart.

Was en schil de groenten. Blancheer ze in kokend water: 2 minuten voor de prei, 5 minuten voor de worteltjes en 10 minuten voor de bietjes. Zet ze in de koelkast.

Veeg de paddenstoelen schoon.

Verhit een koekenpan met wat olijfolie en bak het vlees aan elke kant 1 minuut, terwijl je het vlees constant bedruipt. Voeg een klontje boter toe, de hele tenen knoflook en wat rozemarijn. Leg het vlees 8 minuten in de oven.

Maak in dezelfde koekenpan de portsaus door de port en de balsamico in te koken tot de helft onder regelmatig roeren. Voeg de fijngesneden abrikozen toe en breng op smaak met suiker. Monteer met de koude boter.

Haal de carré uit de oven en laat 3 minuten rusten. Snijd het vlees tussen de botten door in koteletjes.

Bak de groenten en paddenstoelen 3 minuten in wat olijfolie, voeg zout toe naar smaak.

Krokantjes

Verwarm de oven voor op 160° C. Roer de zwarte knoflookpuree door de boter tot het een glad geheel is. Duw dan door een zeef. Klop het ei en het eiwit samen los en voeg hier de boter (met zwarte knoflook) en bloem aan toe. Roer dit tot het een glad deeg is en voeg dan de olijfolie toe. Smeer dit uit op een siliconen mat (naar keuze) en bak in ca. 10 min af of tot het een mooi krokant koekje is.

Presentatie

Schep de zoete-aardappelpuree op de borden, leg de gebakken groenten erbij en leg het lamsvlees op de puree. Schenk de portsaus erover en dien op.



Aardbeien tartelette met basilicum

Ingrediënten

Suikerdeeg:

120 g boter

90 g poedersuiker

30 g amandelpoeder

60 g ei

1 snufje fleur de sel

240 g bloem

2 tl actieve koolstof

Dorure:

2 eidooier

10 g room

Voldoende actieve koolstof

Aardbeien konfijt met basilicum:

400 g aardbeienpuree

20 g citroensap

80 g suiker

8 g pectine NH*

20 g basilicumblaadjes

lichte basilicumcrème:

308 g volle melk

78 g eidooier

60 g fijne suiker

24 g maizena

12 g basilicum

Amandelcrème:

110 g zachte boter

110 g fijne suiker

110 g amandelpoeder

110 g ei

Voor de afwerking:

Voldoende aardbeien

Voldoende neutrale afdekgelei

Voldoende basilicum topjes

Bereidingswijze

Voor het suikerdeeg:

Klop in de kom van een staande mixer de zachte boter romig met de poedersuiker en het amandelpoeder. Voeg het ei toe en meng opnieuw. Voeg de bloem, de koolstof en het zout toe aan de bereiding. Wanneer je een homogeen deeg bekomt, rol je het 2 mm dik uit tussen 2 vellen bakpapier. Laat 1 uur rusten in de diepvries. Hierna beboter je 10 taartringen van 7 cm en breng het deeg hierin aan. Zet terug in de diepvries gedurende 1 uur.

Voor het aardbeienkonfijt met basilicum:

Warm de aardbeienpuree op met het citroensap. Meng de suiker en de pectine NH. Wanneer de aardbeienpuree begint te koken, voeg je de suiker met de pectine toe. Meng en breng terug aan de

kook gedurende 1 à 2 min. Voeg de fijngehakte basilicumblaadjes toe. Giet het konfijt in 10 vormen van 7 cm diameter en zet minstens 3 uur in de diepvries.

Voor de lichte basilicumcrème:

Warm de melk op met de basilicumblaadjes. Meng de eidooiers met de suiker en de maïzena.

Wanneer de melk kookt, mix je hem met de basilicum en passeer je de melk door een zeef op de dooiers. Doe alles terug in de kookpot en breng aan de kook, terwijl je constant roert. Klop gedurende 2 – 3 min vanaf het kookpunt. Dek af met plasticfolie en zet in de koelkast.

Voor de amandelcrème:

Meng de zachte boter met de suiker. Voeg het amandelpoeder toe, de koolstof en tot slot het ei. Klop de crème vooral niet op, want hierdoor zou die tijdens het bakken beginnen rijzen. Bewaar in de koeling tot gebruik.

Voor de taartbodem:

Schuif de taartbodems in de voorverwarmde oven op 160° C gedurende 10 min. Verwijder meteen de taartring en laat afkoelen. Strijk rondom in met een penseel met dorure (dooier en room gemengd met koolstof). Verdeel de amandelcrème tot 1/3 hoog. Schik er enkele plakjes aardbei op en schuif nog 15 min in de oven. Laat volledig afkoelen voor je de tartelettes afwerkt.

Presentatie

Lepel de lichte basilicumcrème op de amandelcrème. Plaats de aardbeien konfijt op de taartbodems met een paletmes. Schik er harmonieus wat aardbeien en plukjes basilicum op. Laat in de koelkast ontdooien tot gebruik.