

November 2024

CCA menu november 2024

Eendenborst, hoisin, komkommer en bieslookolie

Pankora van courgette, Puy Lentils en piccallily-kokos-
currysaus

Octopus, rode kool en garnaal

Piepkuiken, appel en aardappel

Rijstpap, abrikoos, kokos, amarant

Eendenborst, hoisin, komkommer en bieslookolie

Ingrediënten

Bieslookolie

Ca 100g bieslook (hele pot)

Ca 100g zonnebloemolie

Hoisin saus

4 umebushi (Japanse gefermenteerde pruimen) (of umebushi-pasta)

120g donkerbruine basterdsuiker

100g lichte sojasaus (Kikkoman) 10g rijstazijn (sushiazijn; geen sushi-seasoning!)

Wit gebrand sesamzaad

Tomatenspuree

Zwarteboon pasta

Five spice poeder

Komkommer

2 (lange) komkommers

10g suiker

20g rijstazijn

Eendenborst

2 à 3 eendenborsten (totaal ongeveer 500g, dus 50g pp)

Bereidingswijze

Bieslookolie

Blancheer de bieslook enkele seconden in kokend water. Giet af en koel meteen terug op ijswater. Knijp goed uit, spreid op een theedoek en laat nog wat drogen. Blender de bieslook met de olie tot zeer fijn.

Door het blanderen loopt de temperatuur op. Zodra handwarm (ca 40°C): zeef de olie door een fijne zeef en giet in een spuitflesje. Zet dit flesje meteen in de vriezer. Als de olie voldoende tijd heeft gehad is olie en water gesepareerd en bevindt het water zich als ijs onder in het flesje. Giet de olie (boven het ijs) over in een ander spuitflesje: je hebt nu olie zonder water.

Hoisin saus

Draai de eerste vier ingrediënten m.b.v. een blender of keukenmachine tot een gladde saus. Voeg naar smaak sesamzaad, tomatenspuree, zwarteboonpasta en Five Spice toe. Blender nogmaals tot een gladde saus. Doe over in een spuitflesje en reserveer.

Komkommer

Snijd de komkommers in lange dunne banen en doe in een vacuümzak. Trek hard vacuüm. De kleur en textuur van de komkommer verandert nu. Open de vacuümzak en voeg de azijn met daarin opgeloste suiker toe. Trek weer vacuüm en reserveer.

Eendenborst

Snijd de eendenborst aan de velzijde kruislings in ruitjes. Hoe kleiner de ruitjes hoe beter. Snijd juist niet door het vel. Verwarm de oven op 100°C. Brand met een brander de velkant van de eendenfilet krokant en bruin (5 à 10 minuten) Plaats een kerntemperatuurmeter, zet de eend met de velzijde boven in een hittebestendig schaalpje in de oven en warm op tot een kerntemperatuur van 53°C. Haal uit de oven, leg de filet nog steeds met de velzijde boven op een koud schaalpje en laat minstens 20 minuten en onafgedekt rusten.

Presentatie

Haal de komkommer uit de vacuümzak. Snijd de repen komkommer in mooie rechthoeken. Gebruik keukenpapier om de plakken wat te drogen. Trancheer de eendenfilet in dunnen schuin afgesneden plakjes. Leg op elk bord vijf plakjes. Begiet met wat hoisin saus. Leg er een plak komkommer op. Bedruip die met bieslookolie en garneer het geheel met wat extra hoisin saus en olie.



Pakora van courgette, linzen en piccalilly-kokos-currysaus

Ingrediënten

Puy Lentils

150 g Puy Lentils

Piccalilly-kokos-currysaus

1 pot piccalilly

Groene Thaise curry

400 ml Kara Kokos-cream

Vegan mayonaise

50g Soyadrank van Alpro

100g Zonnebloemolie

Sap van 1 limoen

7g Scherpe mosterd

Zout

Kerrie Madras (poeder)

Pakora

1 grote groene courgette

Kikkererwtenmeel (heet ook Gram of Besan)

Korianderzaad gemalen

Komijnzaad gemalen

Zwarte peper grof gemalen

Diversen

Bloemen en blaadjes van het seizoen

Bereidingswijze

Puy Lentils

Kook de linzen juist aan de kook en juist beetgaar in water. Giet af en breng op smaak met enkele druppels lichte sojasaus.

Piccalilly-kokos-currysaus

Maak van de ingrediënten een lopende saus. Breng hoog op smaak en reserveer.

Vegan mayonaise

Gebruik een smalle beker waar een staafmixer juist in past. Doe alle ingrediënten m.u.v. kerriepoeder en zout in de beker. Zet de staafmixer op de bodem, zet hem aan en trek in één langzame en vloeiende beweging de mixer omhoog. Breng op smaak met de kerrie en het zout. Voeg naar eigen smaak nog wat andere smaakmakers toe. Denk aan een paar druppels sojasaus, tabasco, suiker, ahornsiroop, of een andere zoetstof. Doe over in een spuitzakje en reserveer.

Pakora

Rasp de courgette op een grove rasp en doe in een kom. Bestrooi met kikkererwtenmeel en knijp in de courgette. Vul naar behoefte aan met meel. Maak zo een beslag waarmee je met een lepel bollen

kunt scheppen. Denk aan oliebollenbeslag. Zodra de consistentie goed is: Breng op smaak met de specerijen. Gebruik vooral veel peper. Verhit een (frituur)pan met olie tot 160°C. Maak eerst enkele proef-pakora's: de buitenkant moet krokant zijn, de binnenkant moet helemaal gaar zijn. Als de pakora niet helemaal gaar is, smaakt hij bitter.

Presentatie

Gebruik een kombord. Plaats de linzen met een ring in het midden van het bord. Plaats daarop een pakora. Spuit enkele dopjes mayo op de pakora. Werk af met de blaadjes of bloemetjes. giet aan tafel wat van de saus om de linzen.



Octopus, rode kool, garnaal

Ingrediënten

Octopus

2 octopussen (pulpo) (ca 1 kg/st)

3 uien, schoongemaakt en in stukken

2 lente-uitjes in ringetjes

Ca 20 zwarte peperkorrels

2 laurierblaadjes

1 kleine rodekool

Rode wijnazijn

Visfond

Olijfolie

Zwarte en groene olijven

Gedroogde mediterrane kruiden

(bijvoorbeeld herbes de Provence)

Rodekoolsalade

1/4 van de rodekool

1 Elstar appel

Witte azijn naar keuze

Sushi-seasoning

Sesamolie

Honing, ahornsiroop of een andere zoetstof

Neutrale olie

Garnaal

1 grote ongepelde garnaal pp

(maat 21/30 is prima)

Satéprikkers

Fijn zout

Tapenade

Knoflook

Zwarte olijf

Kappertjes in zout

Tomaat in olie

Garnering

Kappertjes op azijn

Bereidingswijze

Octopus

Snijd het bovenste 1/4 deel van de rodekool en reserveer dit voor de salade. Doe de rest door de sapcentrifuge. Maak een bouillon van de ui, lente-ui, peper, laurier, azijn, visfond en rodekoolsap en vul aan met water tot 3 liter. Breng dit tegen de kook en laat 5 à 10 minuten trekken. Schuim eventueel af. Proef en corrigeer eventueel voor smaak en kleur.(meer azijn is rodere kleur) Verwijder

van de ontdooide octopussen de snavel en de kop (ogen), doe in een ruime kom, spoel goed af en doe in de bouillon. Leg het deksel op de pan en laat 50 minuten tegen de kook aan sudderen. Controleer de gaarheid met een saté-prikker. Gaar eventueel nog wat na. Laat in het kookvocht afkoelen. Reserveer. Juist voor service: haal de octopussen uit het kookvocht, droog met keukenpapier, snijd de armen los (16 stuks), brand kort af met de brander. Serveer één arm pp. Maak van de restanten van de octopus een salade: snijd in plakjes. Hak de olijven klein. Meng octopus-restjes, olijven, kruiden naar keuze en wat olijfolie. Kruid af met wat peper.

Rodekoolsalade

Snijd de kop van de rodekool; snijd dit in flinterdunne sliertjes. Doe in een kom. Maak een vinaigrette naar eigen inzicht van de azijn, oliën en zoetstof. Schep door de rodekool. Kneus de salade krachtig met de hand. Reserveer. Juist voor service: proef de rodekoolsalade en corrigeer eventueel op smaak. Snijd de appel in dunne julienne. Laat de schil aan de appel.

Garnaal

Prik een satéprikker van staart naar kop door elke garnaal. Verwijder nu het pantser tussen kop en staart, maar laat zowel de kop als het staartje zitten. Verwijder het darmkanaal. Juist voor service: brand de garnaal af met de brander. De binnenzijde moet nog glazig zijn; de buitenzijde mag wat zwarte brandplekjes hebben. Strooi er wat fijn zout op.

Tapenade

Maak van de ingrediënten een tapenade.

Presentatie

Maak een compositie op een plat bord met een octopus-arm, een garnaal en wat rode kool salade. Schik op de salade wat julienne van appel. Drapeer de octopussalade tussen de andere componenten. Doe wat van de tapenade op de octopusarm. Garneer met nog wat kappertjes op azijn.



Kip, appel en aardappel

Ingrediënten

Kip

6 poussins of coquelettes

2 potten gevogeltefond

Knoflook

Tijm

Gekonfijte aardappel

Beemster Valerie aardappelen

Zonnebloemolie

Knoflook

Tijm

Gebakken appeltjes

2 grote Elstar-appels

Appelcompote

6 grote Elstar-appels

2 limoenen

Saus

Het kookvocht van bereiding 31

Witte wijn

200 ml room

À la minute :

Aardappelen

De aardappelen

Boter

Schijfjes appel

1 Elstar-appel

Kipfilet

Kipfilets van 31

Zonnebloemolie

Boter

Garnering

Veldsla met lichte dressing

Maldonzout

Bereidingswijze

Kip

Brand de kippetjes rondom met de brander af, zodat de kleine veertjes wegbranden en de huid wat

strak trekt. Op deze manier steriliseren we de ook buitenzijde van de kip. Doe in vacuümzakken. Vul aan met gevogeltefond, knoflook en tijm. Trek de zakken diep vacuüm. Zorg dat de zakken goed op de sealbalk liggen zodat de zakken ook geheel gesloten zijn. Bereid sous vide gedurende twee uur op 67°C. Open de vacuümzakken, giet het vocht en de knoflook en tijm in een sauspannetje voor verdere verwerking tot saus. Verwijder van de kippetjes de filets en laat het vel er aan zitten. Reserveer.

Gekonfijte aardappel

Laat de schil aan de aardappel. Was goed schoon zodat er zeker geen aarde aan zit. Snijd kop en kont er af. Maak nu een of twee cilindertjes van de aardappel, afhankelijk van de grootte. Doe in een vacuümzak, voeg wat zonnebloemolie, een half teentje knoflook en wat tijm toe. Doe er ook een paar afvalstukjes aardappel bij als 'marker' om straks te beoordelen of de aardappeltjes gaar zijn. Trek vacuüm en gaar de aardappel in een pannetje met water dat tegen de kook aan is. Controleer de gaarheid na ca 30 minuten door in een van de reststukjes te knippen. Koel terug in ijswater en reserveer.

Gebakken appeltjes

Schil de appels en boor er met de parisiëneboor bolletjes uit. Snipper de restanten en voeg bij de volgende bereiding. Bak de bolletjes licht aan in een beetje boter en bestrooi met wat suiker tijdens het bakken. Reserveer.

Appelcompote

Schil de limoenen, verwijder zoveel mogelijk van het witte deel en leg de schillen in een magnetronbestendige platte schaal. Pers de limoenen uit en doe ook het sap in de schaal. Schil de appels. Zodra de schil verwijderd is: schil het vruchtvlees verder in dunne plakken en doe meteen in de schaal. Haal af en toe de appels even door het limoensap. Zet de schaal in de magnetron en zet op maximaal vermogen en steeds voor een tijdsduur van twee minuten. Roer tussentijds even door en schakel weer in voor twee minuten. Zodra alle appels enigszins gaar zijn is de compote klaar. Verwijder de limoenschillen en reserveer om af te koelen tot kamertemperatuur.

Saus

Laat het kookvocht inclusief de knoflook en tijm inkoken tot de helft. Voeg eventueel wat extra knoflook toe. Neem een gelijke hoeveelheid witte wijn en laat in een andere pan ook inkoken tot de helft. Zeef, voeg beide vloeistoffen samen en laat weer inkoken tot de helft. Voeg naar eigen inzicht room toe. Proef en breng op smaak met peper. (De saus is waarschijnlijk al zout genoeg). Reserveer.

Aardappelen

Haal de aardappelen uit de zakjes en bak in een koekenpannetje op de snijkanten licht krokant in wat boter. Houd warm.

Schijfjes appel

Snijd à la minute de appel doormidden (N/Z), leg op de snijkant en snijd dunne halve maantjes (met schil). Verwerk meteen bij de bordopmaak.

Kipfilet

Bak de filets kort op de velkant aan in weinig olie. Voeg ietsje boter toe voor de smaak. Brand nog even met de brander het vel wat af om een BBQ-smaak aan te brengen en om het vel mooi krokant te krijgen.

Garnering

Maak een lichte dressing van azijn, wat suiker olie en wat grove mosterd.

Presentatie

Gebruik platte ronde borden. Plaats hierop twee quenelles compote. Steek hierin een schijfje appel.

Leg de filet centraal op het bord en strooi er een paar flakes Maldonzout op.

Voeg appelbolletjes, aardappel en wat saus toe. Garneer als laatste met wat veldsla die je à la minute door de dressing haalt. Zorg dat de veldsla mooi rechtop staat. Serveer de rest van de saus in een kannetje aan tafel.



Rijstepap, abrikoos, kokos en amarant

Ingrediënten

Abrikozensorbet

1/3 pak Abrikozenpuree van Les Vergers de Boiron
180 g Suiker
245 g Water
0,75 g Locust
0,75 g Guar
Ca 1 g Cortina (een dunne laag
aan het roerwerk smeren)

Rijstepap

6 takjes munt
3 pandanbladeren (1 groot blad in drieën)
3 stengels citroengras fijngesneden
1 vanillestokje, het merg er uit geschraapt
Rasp van 1 citroen
400 g water
Zout
80 g suiker
160 g kokosmelk 19%vet
200 g jasmijnrijst
160 g room 35%

Gekonfijte abrikoos

125 g water
125 g suiker
125 g witte zoete dessertwijn 1 vanillestokje, het merg uitgeschraapt 1 stokje kaneel
1 stengel citroengras fijngesneden
Rasp van een halve sinaasappel
2 takjes munt
2 takjes citroenverbena 20 verse of half gedroogde abrikozen
Gel van kokos-cream
250 ml kokos-cream 19% vet
1.5 g Kappa (0,6%)
0.5 g Locust (0,2%)
Suiker

Gepofte Amaranth

Neutrale olie (zonnebloem)
Handje amarant
Poedersuiker

Garnering

Muntblaadjes

Kokosrasp

Bereidingswijze

Abrikozensorbet

Zet een grote platte metalen schaal en een bewaarbakje in de vriezer. Maak van water en suiker een siroop. Los hierin de Locust en Guargom op. Breng naar 80°C en houd die temperatuur enkele minuten aan. Koel de ijsmachine voor en smeer een dun laagje Cortina aan het roerwerk. Zet de stroop van het vuur en voeg 333 g abrikozenpuree toe; roer goed door. Giet deze mix in de voorgekoelde metalen schaal zodat de mix snel afkoelt. Giet de mix in de draaiende ijsmachine en draai er ijs van. Doe het ijs over in het bewaarbakje en dek af met bakpapier. Reserveer in de vriezer.

Rijstpap

Meng water, suiker, kokosmelk en de kruiden en specerijen (w.o. het vanillestokje en het merg daarvan). Breng aan de kook, laat tegen de kook vijf minuten infuseren, giet door een zeef in een kookpan.

Breng aan de kook en voeg de rijst toe. Kook de rijst beetgaar. Doe de gare rijst over in een mengkom en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Klop juist voor service de room lobbijg en spatel onder de rijst.

Gekonfijte abrikoos

Voeg de vloeistoffen samen en breng aan de kook. Zet van het vuur, doe alle specerijen en kruiden er in en laat met de deksel op e pan 20 minuten infuseren. Giet door een zeef. Inden verse abrikozen: schil de vruchten en snijd ze in vieren. Indien gedroogde abrikozen: snijd in vieren. Doe de siroop in een open bakje dat in de vacumeermachine past. Leg hierin de abrikozen. Zet he topen bakje in de vacumeermachine en trek vacuüm. Zodra de cyclus van de machine bijna gaat 'sealen': zet de machine uit, laat een minuut staan en zet daarna weer aan. De machine laat nu lucht toe en het deksel opent. Herhaal deze procedure drie of vier keer. Zo infuseren de abrikozen aanzienlijk sneller dan in een atmosferische omgeving.

Gel van kokos-cream

Vet een of twee metalen plaatjes (slagersplaatjes) heel licht in met wat olie of bakspray en verwarm ze in de warmhoudkast. Meng in een apart kommetje wat suiker en de Kappa en Locust en roer goed door. Meng in een pannetje de kokos-cream met het suiker/gom-mengsel, roer goed door en breng langzaam tegen de kook aan. Tijdens het opwarmen: breng hoog op smaak met extra suiker en roer goed door. Houd het mengsel enkele minuten tegen de kook en giet daarna op de warme plaatjes. Laat op kamertemperatuur afkoelen en geleren. Juist voor service: steek rondjes uit de gel en garneer hiermee de rijst.

Gepofte Amaranth

Verhit de olie in een kleine steelpan tot 180°C. doe de amaranth hierin. Het zaad pof nu meteen. Giet de olie met het zaad door een koffiefilter of met keukenpapier bedekte zeef. Laat afkoelen. Schud op keukenpapier om verder uit te lekken. Meng juist voor service met poedersuiker.

Presentatie

Maak een rechthoekig balkjes van de rijst. Garneer met de abrikoos, munt, kokosrasp, kokos-gel-rondjes en gepofte amaranth. Serveer op een apart klein schaaltje een bolletje abrikozensorbet

