

Januari 2025

CCA menu januari 2025

Rode ui tarte tartin

Wortel in zoutkorst met beurre blanc

Bisque van schaaldieren met koffie en vanille

Kogelbiefstuk met cannelloni van wortel en aardappel
fondant

Schuimtaart met peer, pecan en karamel

Rode uien tarte tartin

Ingrediënten

Fonceerdeeg

400 g bloem

2 eidooiers

200 g boter

2 tl zout

2 tl tijm

2-3 el water ijskoud

bakvormpjes

Ui met siroop

6 rode uien

175 g rode wijn

75 g rode port

50 g frambozenazijn (of rode wijnazijn)

50 g suiker

125 g boter

2 laurierbladeren

1 takje tijm

Garam masala yoghurt

200 g Griekse yoghurt

5 g garam masala

Olijfolie

Peper

Presentatie

Witte bloemen

Bereidingswijze

Fonceerdeeg

Los het zout op in het koude water. Zeef de bloem en voeg alle andere ingrediënten toe. Kneed samen met het koude water tot een soepel deeg. Bewaar in de koelkast.

Siroop maken

Doe de rode wijn, port, frambozenazijn, suiker en boter in een steelpan. Verwarm op middelhoog vuur en laat de siroop rustig pruttelen. Voeg de laurierbladeren en tijm toe en laat het mengsel tot de helft inkoken.

Uien voorbereiden

Pel de uien en snijd elke ui in ongeveer 10 partjes. Verwarm de oven voor op 165°C.

Siroop mengen

Zeef de ingekookte siroop en meng deze kort met een staafmixer, zodat alle smaken goed gemengd zijn.

Deeg uitrollen

Rol het fonceerdeeg uit tot een plak van ongeveer 1 cm dikte. Snijd het deeg in vormen die iets groter zijn dan de bakvormpjes.

Tarte tatin samenstellen

Strijk de bakvormpjes in met olie of boter. Schenk een laagje siroop in de bakvormpjes. Leg de

uienpartjes in de siroop en dek af met een plak fonceerdeeg. Druk zachtjes aan en vet eventueel de randen van de bakvormpjes in om plakken te voorkomen. Bak 45-50 minuten in de voorverwarmde oven.

Garam masala yoghurt

Verwarm een scheutje olijfolie in een koekenpan. Voeg de garam masala toe en laat 1 minuut zachtjes bakken ("myoteren"). Laat afkoelen en meng door de Griekse yoghurt. Breng op smaak met peper. Bewaar in de koelkast.

Presentatie

Haal de tarte tatins voorzichtig uit de vormpjes en leg op borden. Maak mooie canellen van de gekruide yoghurt en leg deze bovenop de tarte tatins. Garneer met wilde bloemen.



Wortel in zoutkorst met beurre blanc

Ingrediënten

Wortel

8 winterwortels
60 g eiwit
200 g grof zout
100 g bloem
5 limoenblaadjes
Wortelscherven
100 g gekookte wortel
50 g sinaasappelsap
50 g isomalt suiker
40 g poedersuiker
10 g glucose
Wortel- en dilleolie
20 g wortelloof
15 g dille
150 g zonnebloemolie
Sinaasappelschilcrème
4 sinaasappels
50 g sinaasappelsap
10 g suiker
1,5 g agar-agar
Beurre-blanc
2 uien
400 ml witte wijn
10 zwarte peperkorrels
2 takjes tijm
1/4 sinaasappel (schil)
7 korianderzaadjes
50 g witte wijnazijn
1 teen knoflook(plakjes)

Room

Voldoende boter

Presentatie

Winterpostelein
Worcestersaus
bieslook

Bereidingswijze

Wortel

Schil de wortels en bewaar de schillen en restjes. Snijd de zijanten van de wortels af, zorg dus voor rechthoeken. Doe 400 gram van de schillen en restjes in een blender en mix één minuut. Voeg het eiwit toe en mix nog een minuut. Voeg het grove zout toe en mix opnieuw. Voeg vervolgens voldoende bloem toe (ongeveer 100 gram) om een stevig deeg te vormen. Bestuif je werkblad met bloem en rol het deeg uit tot ongeveer 4-5 millimeter dik. Leg het deeg op een bakplaat met een

siliconen mat. Plaats de wortels op het deeg en leg de limoenblaadjes erbovenop. Vouw het deeg stevig dicht en bak het 1 uur op 180°C. De wortels blijven deels stevig voor een mooie textuur. Laat de wortels 5 minuten afkoelen en verwijder direct het deeg om overmatig zouten te voorkomen. Laat de wortels verder afkoelen. Snijd 2/3 van de wortels in kleine blokjes (brunoise) en bewaar deze afgedekt in de koelkast. Snijd de overgebleven wortels in dunne plakjes. Steek rondjes uit met een kleine uitsteker en bewaar de restjes voor een andere toepassing, zoals wortelscherven. Rooster de rondjes licht voor een gerookte smaak, bestrijk ze met olijfolie en bewaar afgedekt in de koelkast.

Wortelscherven

Mix de gekookte wortels met sinaasappelsap, isomalt, poedersuiker en glucose tot een glad mengsel. Laat het mengsel afkoelen in de koelkast en strijk het vervolgens uit op bakpapier. Bak 1 uur op 120°C. Breek scherven na het bakken.

Wortel- dilleolie

Doe het wortelloof, de dille en zonnebloemolie in een blender. Mix tot de olie door de wrijving opwarmt tot 65°C. Zeef de olie door een fijne zeef.

Sinaasappelschil crème

Schil de sinaasappels en blancheer de schillen vier keer in nieuw water om de bittere smaak te verwijderen. Mix de schillen met sinaasappelsap, suiker en zout tot een gladde massa. Voeg agar-agar toe en kook 1 minuut. Laat opstijven in de koelkast en blend opnieuw tot een gladde crème. Bewaar in een spuitfles.

Beurre-blanc

Laat alle ingrediënten inkoken tot 40% van het volume (castric). Zeef de castric en voeg 100 gram ervan samen met 20 gram room en 5 gram zout in een pan. Breng aan de kook. Voeg stukjes boter toe terwijl je blijft roeren tot een romige saus ontstaat.

Presentatie

Meng de wortelblokjes (brunoise) met sinaasappelschilcrème, olijfolie en Worcestersaus. Voeg fijngesneden bieslook toe. Vorm de tartaar in een ringvorm en leg de geroosterde wortelrondjes erop. Garneer met wortelschijfjes, wortelscherven, winterpostelein en wortel- en dilleolie. Serveer met warme beurre blanc.



Bisque van schaaldieren met koffie en vanille

Ingrediënten

Schaaldieren

koppen en scharen van krab, langoustines,.. diepvries

2 vanillestokjes

2 snufjes saffraan

¾ eetlepel piment d'Espelette

7 takjes tijm

4 teentjes knoflook

3 eetlepels tomatenpuree

150 ml cognac

300 ml droge witte wijn

2 espresso

375 ml slagroom

20 ml citroensap (optioneel)

6 eetlepels zonnebloemolie

Groenten

5 stengels bleekselderij

1 knolselderij

1 winterpenen

1 preien

1½ venkel

1 uien

100 g champignons

5 tomaten (groot en rijp)

6 eetlepels zonnebloemolie

Fleur de sel

Presentatie

Basilicum

piment

Bereidingswijze

Schaaldieren

Verwijder de ogen van de langoustines door de harde schaal van de kop af te halen. Hak de scharen kapot met een mes. Verhit de zonnebloemolie in een ruime koekenpan en bak de langoustines op hoog vuur tot ze karamelliseren. Voeg de tomatenpuree toe en bak 30 seconden mee zonder dat de puree aanbrandt. Blus af met de cognac en flambeer. Laat de cognac verdampen. Blus daarna af met de witte wijn en laat 1 minuut koken. Schep de inhoud van de pan over in een hoge soeppan, voeg water toe tot alle langoustines onder staan, en zet op laag vuur.

Groenten

Snijd alle groenten (behalve de tomaten) in gelijke schijfjes.

Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan en bak de groenten op hoog vuur tot ze gekarameliseerd en bruin gekleurd zijn.

Splijt het vanillestokje en schraap het merg eruit (niet nodig voor dit recept, geef door aan dessert).

Voeg het vanillestokje, de saffraan, piment, fleur de sel, tijm, en knoflook toe aan de soeppan. Snijd de tomaten in kwarten en voeg toe aan de soeppan, samen met de gekarameliseerde groenten. Zorg

dat alle ingrediënten net onder water staan.

Voeg de espresso toe en breng het geheel aan de kook. Laat 30-45 minuten zachtjes koken. Tip:

Hoe langer de kooktijd, hoe intenser de smaak.

Bisque afwerken

Zeef de bisque en schenk het terug in een schone pan. Voeg de slagroom toe en laat inkoken tot er ongeveer $\frac{2}{3}$ van het totaal overblijft. Breng op smaak met zout en eventueel citroensap.

Schuim de bisque op met een staafmixer.

Presentatie

Serveer de bisque met wat basilicumblaadjes en garneer met een snufje piment.



Kogelbiefstuk met cannelloni van wortel en aardappel fondant

Ingrediënten

Rode wijnsaus
4 bananen sjalot
4 takjes dragon
1 fles rode wijn
6 g witte peper korrels
1 pot kalfsfond
1 pot gevogelte fond
120 g roomboter, koud
Witte peper
Wortel cannelloni
2 bos bospeen
1 fles wortelsap
60 g ongezouten roomboter
250 ml room
Zout
Witte peper
Aardappel Fondant
12 aardappelen, stevig middelmaat
150 g ongezouten roomboter
Zout
Witte peper
Kogelbiefstuk
1200 g kogelbiefstuk
6 eetlepels olijfolie (extra virgin)
6 teentjes knoflook
3 takjes tijm
Zout
Peper
Garnering
450 g spinazie
12 takjes dragon

Bereidingswijze

Rode wijn saus

Pel de sjalot, halveer en snijd in dunne halve ringen. Doe in een kookpan samen met de wijn. Kneus de peperkorrels met een mes en voeg toe. Breng het geheel aan de kook en laat de rode wijn bijna volledig reduceren. Voeg dan de fonds toe, breng opnieuw aan de kook en laat ongeveer tot de helft reduceren. Wanneer de saus voldoende is gereduceerd, voeg dan de dragon toe en laat 1 minuut opwarmen in het mengsel. Zeef de saus en druk met de achterkant van een lepel de sappen uit de sjalot. Zet terug op middelhoog vuur en breng aan de kook. Voeg dan de boter in blokjes toe tot het volledig is opgenomen. Zet de saus daarna opzij en warm op kort voor gebruik.

Wortel cannelloni

Pluk wat van de groene blaadjes van de wortel en bewaar voor de garnering. Snijd het overtollige groen eraf en schil de wortels. Snijd $\frac{1}{3}$ van de wortels in blokjes van 0.5x0.5cm. Bewaar de

afsnijdsels voor later. Snijd een andere $\frac{1}{3}$ van de wortels in hele fijne plakjes met behulp van een mandoline. Snijd alle afsnijdsels fijn voor de puree. Halveer de overige wortels. Breng in een ruime pan het wortelsap aan de kook, voeg de helft van de boter toe en een flinke snuf zout. Kook de wortelblokjes ongeveer 5-8 minuten in het vocht en haal daarna eruit met een schuimspaan. Kook vervolgens de plakjes wortel gedurende 2 minuten in het wortelsap tot ze mooi zacht zijn en leg daarna op een keukenpapiertje. Kook daarna de gehalveerde wortels gedurende 5-12 minuten, afhankelijk van de grootte, met de deksel op de pan. Voeg eventueel extra wortelsap of water toe indien nodig. Controleer de gaarheid en bewaar vervolgens in een klein deel van het kookvocht. Kook tot slot de afsnijdsels in het overgebleven sap met de deksel op de pan. Wanneer de wortel helemaal zacht is en het sap is ingekookt, voeg dan de room toe en breng aan de kook voor 12-15 minuten tot de room bijna volledig is gereduceerd. Giet het mengsel in de blender en mix tot een gladde wortelpuree. Voeg daar ook de overige boter aan toe. Meng ongeveer een halve eetlepel per persoon van de wortelpuree met de wortelblokjes en bewaar de rest van de puree in een knijpfles of spuitzak.

Bedek een snijplank of het werkblad met vershoudfolie en leg de fijngesneden plakjes wortel verticaal naast elkaar. Zorg dat ze elkaar een klein beetje overlappen en snijd de uiteinden recht. Schep de wortelblokjes horizontaal op de wortelplakjes, laat ongeveer 1 cm ruimte over aan de onderkant. Rol de wortelplakjes op met behulp van het vershoudfolie. Wikkel het folie er strak omheen tot de rol de vorm heeft van een cilinder. Zet vervolgens in de koelkast tot gebruik.

Voor de aardappel fondant

Snijd twee zijdes van de aardappel en leg op de platte zijde. Gebruik een uitsteekring om een ronde vorm uit de aardappel te snijden. Snijd alle aardappelen vervolgens even hoog en gebruik eventueel een dunschiller om de randjes mooi rond te snijden. Was de aardappelen onder koud stromend water. Doe de aardappelen en de boter in een koekenpan en zet op middelmatig vuur. Schep regelmatig de boter over de aardappelen en draai ze af en toe om tot ze goudbruin kleuren. Laat daarna uitlekken op een keukenpapiertje en maak met behulp van een theelepeltje een klein kuiltje in het midden van de aardappel. Houd de aardappels warm in de boter.

Voor de kogelbiefstuk

Laat het vlees op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius. Doe de olijfolie in de pan en voeg 2-3 eetlepels van de boter waarin de aardappels zijn gebakken toe. Verwarm de pan op middelmatig vuur, kruid het vlees aan alle kanten met zout en peper. Doe het vlees in de pan en bak ongeveer 2 minuten per zijde tot het vlees rondom goudbruin is gekleurd. Zet het vlees vervolgens in de oven en laat garen tot de kern een temperatuur heeft tussen de 55 en 58 graden Celsius voor medium rare. Haal de pan vervolgens uit de oven en zet terug op middelmatig vuur. Kneus de knoflook en doe in de pan samen met de tijm. Schep gedurende 2-3 minuten de boter over het vlees en draai het vlees af en toe om. Haal daarna uit de pan en laat ten minste 8-10 minuten rusten.

Tip: Hanteer een kerntemperatuur van 60 graden Celsius voor medium gebakken vlees, hanteer 68 graden Celsius voor doorbakken.

Presentatie

Bak de spinazie in de pan en boter waarin het vlees is gebakken gedurende 1-2 minuten. Verwarm ondertussen de saus, de gehalveerde wortel en de wortelpuree en haal de aardappel fondants uit de boter. Snijd de uiteinden wortel cannelloni zodat deze mooi recht is en warm op in de magnetron gedurende 30 seconden.

Schep de spinazie linksonder op het bord, plaats het vlees bovenop de spinazie en leg de cannelloni rechts van het vlees. Leg de aardappel boven het gerecht en de gehalveerde wortel over het vlees.

Vul de kuiltjes in de aardappel fondant met de wortelpuree en spuit ook wat puree op de cannelloni.
Garneer het gerecht met het groen van de wortel en de dragon tips. Werk het gerecht tenslotte af met een royale hoeveelheid saus.



Schuimtaart met peer, pecan en karamel

Ingrediënten

Peerchips
200 ml water
200 g suiker
½ citroen
3 peren
Bakpapier
Pecannootschuim
125 g pecannoten
125 g poedersuiker
20 g maïzena
5 stuks eiwit
½ tl zout
185 g suiker
Geflambeerde peer
20 g boter
3 peren
50 ml whisky
¼ citroen
Kaneelpoeder
Mascarpone
400 g slagroom
50 g suiker
1 zakje slagroomversteviger
400 g mascarpone
½ vanillestokje komt van bisque
Pecannoten met ahornsiroop
80 g pecannoten
40 ml ahornsiroop
Kaneelpoeder
Ahorn-karamelsaus
125 g suiker
100 ml slagroom
60 ml ahornsiroop
20 g boter
Zeezout
Presentatie

Bereidingswijze

Peerchips

Verwarm de oven op 90°C en pers de citroen uit. Snijd dunne plakjes van de peer, in de lengte richting (bijvoorbeeld met een mandoline). Breng water, suiker en citroensap aan de kook. Blancheer de plakjes peer 2 minuten. Leg de plakjes op bakpapier en droog ze in de oven: eerst 2 uur, draai om, daarna nog 1 uur.

Pecannootschuim

Rooster pecannoten (170°C, 6-9 minuten) en maal ze met poedersuiker en maïzena. Klop het eiwit met zout stijf en voeg suiker geleidelijk toe. Spatel het pecannotenmengsel door het eiwit. Spuit 3 rondjes van 20 cm op bakpapier en droog 2 uur in de oven (100°C). Laat afkoelen in de gesloten oven.

Pecannoten met ahornsiroop

Rooster de pecannoten 3-5 minuten in een droge pan. Voeg ahornsiroop en kaneel toe, roer tot de noten geglaceerd zijn. Laat afkoelen.

Geflambeerde peer

Schil de peren en bak ze in boter. Flambeer met whisky en voeg citroensap en kaneel toe. Laat afkoelen.

Mascarpone room

Schraap het merg van het vanillestokje uit. Klop de slagroom stijf met suiker en slagroomversteviger. Klop de mascarpone los en spatel door de slagroom.

Ahorn-karamelsaus

Smelt suiker in 2 eetlepels water tot karamel. Verwarm slagroom en ahornsiroop apart en voeg deze toe aan de karamel. Roer boter en zeezout door de saus en laat afkoelen.

Presentatie

Stapel de schuimlagen op met mascarpone room ertussen. Besmeer de zijkant met mascarpone room en plak de peerchips erop. Versier de bovenkant met geflambeerde peer, geglaceerde pecannoten en karamelsaus. Snijd de taart in punten.