

Februari 2025

## CCA menu februari 2025

Tomatensalade met burrata, avocado, kaaskrokant,  
appel en dragon

\*\*\*

Coquille met sous vide gegaarde prei en groene  
asperge

\*\*\*

Kabeljauw gelakt met rendang, krokante bloemkool en  
bali jus

\*\*\*

Kalfszwezerik met pistache, kikkererwten, krokante  
spruitjes en worteltje

\*\*\*

Cruetli met appel, macadamia, hangopijs en gezouten  
karamel

# Tomatensalade met burrata, avocado, kaaskrokant, appel en dragon

## Ingrediënten

tomatensalade  
2 gele tomaat  
1 groene tomaat  
1 rode tomaat  
2 zwarte tomaat  
4 takje basilicum  
Olijfolie  
Witte balsamicoazijn  
40 g amandelschilfers  
1/2 sjalot  
1 avocado  
1/2 groene appel  
kaaskrokant  
25 g eiwit (van nagerecht)  
40 g Parmezaanse kaas  
25 g bloem  
20 g water  
20 g zachte boter  
1 snufje zout  
Rode kleurstof  
Siliconen mal (samen met tussengerecht 1)  
dragonolie  
1/2 bos dragon  
150 ml druivenpitolie  
Presentatie  
2 burrata  
10 takjes kervel  
lekker zout  
Peper van de molen  
Groen  
eetbare bloemen

## Bereidingswijze

### Tomatensalade

Doe de tomaten kort in kokend water en ontvel ze. Haal de pitjes eruit en versnijdt in fijne brunoise. Snij de (ongeschilde) zure appel, sjalot en avocado ook in fijne brunoise. Kleur de amandelen zachtjes goudgeel in een bakpan en laat afkoelen op keukenrol. Meng de tomaten, sjalot, avocado, appel en amandelen. Meng de fijngesneden basilicumblaadjes eronder. Werk af met olijfolie en witte balsamicoazijn en kruid stevig.

### Kaaskrokant

Meng alle benodigdheden met elkaar en mix stevig in de blender.

Verdeel het beslag in twee. Meng onder de ene helft de rode kleurstof. Smeer het beslag dun uit in de siliconevormen (tot halfweg met het neutrale beslag en de andere helft met het rode beslag) en

bak af in de voorverwarmde oven op 170° C gedurende 7 à 8 min.

Dragonolie

Verwarm de blaadjes van de dragon en olie op 60° C en laat 20 min rustig trekken. Mix in de blender en zeef.

## Presentatie

Schik de tomatensalade in een uitsteekring en druk goed aan. Schik een plakje burrata op de tomaten. Kruid met peper van de molen en zout. Werk af met een kaaskrokant. Schik hierop een takje kervel, wat groen en eetbare bloemen.



# Coquille met sous vide gegaarde prei en groene asperge

## Ingrediënten

Coquilles

10 coquilles

3 klontjes boter

3 el olijfolie

Inktvistuille

10 ml olie

13 g bloem

3 g fijne tafelsuiker

5 ml Thaise vissaus

Drupje inktvisinkt

Snuf zout

Siliconenmal (samen met voorgerecht)

Groente

3 prei

60 g boter

20 mini asperges

Vacumeerzak

Misosaus

1 pot groentefond

200 ml room

1 tl donkere miso

1 tl Thaise vissaus

½ tl suiker

80 g boter

Presentatie

Groene cress

## Bereidingswijze

Inktvistuille

Verwarm de oven op 140°C, hetelucht. Doe de olie, bloem, suiker, vissaus en zout in een kom. Meng tot een mooie massa. Voeg dan de inkt toe en roer nog een keer door. Schep op elk blaadje van de mal een beetje beslag en strijk af met een paletmes zodat elk ribbeltje is gevuld, maar er geen beslag buiten de randjes ligt. Bak ongeveer 13 minuten in de oven. Wip het koekje uit de mal als het nog flexibel is. Laat afkoelen.

Groente

Vul de sousvide en stel hem in op 85°C. Snij kop en kont van de prei, haal de buitenste laag er af en spoel goed schoon. Verdeel in vier gelijke delen. Vacumeer de prei met de helft van de boter en wat zout. Gaar gedurende 5 kwartier in de sous vide. Laat afkoelen. Bak 5 minuten voor het uitserveren de prei in boter en olie aan beide kanten mooi bruin.

Snijd de onderkant van de asperges, vacumeer ze met de andere helft van de boter en gaar ze 20 minuten in de sous vide. Doe dit zo laat mogelijk.

Misosaus

Kook de fond rustig in tot 100 ml. Kook in een ander pannetje de room in tot 100 ml. Voeg beiden samen in een pannetje. Roer de miso erdoor tot deze is opgelost, voeg de vissaus en de suiker toe

en haal dan het pannetje van het vuur. Snijd de boter in kleine blokjes en voeg al kloppend deze toe aan de saus. Zet de staafmixer er nog even in om zeker te weten dat het vet goed bindt met de saus.

Coquilles

Leg de coquilles op keukenpapier om te drogen. Bak de coquilles in een combinatie van boter en olie. Laat nog even rusten en bestrooi met wat zout.

## Presentatie

Warm de saus nog even op, maar niet warmer dan 60°C want dan schift de saus. Zet de staafmixer nog een keer in de saus. Giet de saus in een kannetje en schenk de saus aan tafel uit. Leg eerst de asperges op het bord. Leg daar de gebakken prei bij. Daar gaat de coquille boven op en versier met de tulle en takje groen.



# Kabeljauw gelakt met rendang, krokante bloemkool en bali jus

## Ingrediënten

Bali jus

5 champignons

1 ui

1 sjalot

½ rode chilipeper

2 laurierbladeren

1 mespunt kerriepoeder

40 gram boemboe Bali

250 gram witte wijn

100 gram sake

50 gram sushi azijn

200 gram kokosmelk

peper

olijfolie

Bloemkoolpuree

1 bloemkool

½ citroen

100 ml zonnebloemolie

zout

Kabeljauw filets

Kabeljauw 60-70 g pp

5 laurier blaadjes

5 tl boemboe rendang

Zeezout

Peper

Bieslook

Olijfolie

Gefrituurde bloemkoolroosjes

1 bloemkool klein

300 ml zonnebloemolie

½ limoen

## Bereidingswijze

Bali jus

Pel de ui en sjalot. Snijd de champignons, ui, sjalot en chilipeper fijn. Doe de champignons, ui, sjalot, chilipeper en laurier in de pan met een beetje peper, kerriepoeder en olijfolie en zweet dit aan op laag vuur tot de ui glazig is. Voeg dan de Bali boemboe toe en bak dit 2 minuten aan. Blus het geheel af met de witte wijn en de sake. Voeg de sushi azijn en kokosmelk toe en laat de saus op laag vuur rustig inkoken tot het de gewenste smaak en dikte heeft. Zeef vervolgens de saus en zet apart of houd warm op laag vuur.

Bloemkool puree

Snijd de bloemkool in roosjes. Breng water aan de kook met een flinke snuf zout en kook de bloemkool gaar in ongeveer 10-15 minuten. Giet vervolgens af en druk het overtollige vocht eruit. Doe dan in de blender met een snuf zout, rasp van de citroenschil en zonnebloemolie en draai tot

een gladde puree. Voeg eventueel wat extra zonnebloemolie toe indien nodig.

#### Kabeljauw

Maak met een scherp mes een kleine snede in het midden van de kabeljauw en schuif hier voorzichtig een half laurierblad in. Bewaar de kabeljauw op keukenpapier in de koelkast. Verwarm de oven voor op 160°C. Kruid de kabeljauw aan beide kanten met peper. Verhit een scheut olijfolie in een koekenpan en bak de kabeljauw aan een zijde goudbruin. Draai dan om en smeer de gebakken kant in met de rendang boemboe. Zet in de voorverwarmde oven gedurende 5-7 minuten.

#### Bloemkoolroosjes

Verhit een laagje zonnebloemolie tot ongeveer 160°C. Snijd de bloemkool in kleine roosjes van dezelfde grootte. Frituur de roosjes in 5-10 minuten goudbruin. Laat vervolgens uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met peper, zout en een beetje limoenrasp.

## Presentatie

Warm indien nodig de bloemkoolpuree en bali jus kort op. Schep de bloemkoolpuree in het midden van het bord. Haal de laurier uit de kabeljauw en leg de vis op de bloemkoolpuree. Strooi de gefrituurde bloemkoolroosjes over de kabeljauw. Druppel de saus om het gerecht en garneer tot slot met wat bieslook.



# Kalfszwezerik met pistache, kikkererwten, spruitjes, worteltjes en za'atar

## Ingrediënten

Kalfszwezerik

900 g kalfszwezerik van het hart

2,5 l water

25 g zout

100 gloem

2 eieren

150 g panko

3 el boter

10 el chinatasaus

Chinatasaus

1 dl groentefond

1 sjalot, fijn

1 tl gerookte paprikapoeder

75 ml Sambai azijn

Olie en boter

Kikkererwten

300 g kikkererwten

Olijfolie

Witte wijn azijn

Mosterd

2 el verse koriander

2 el baharat

Spruitjes met za'atar

300 g spruitjes

1 el za'atar

Worteltjes met za'atar

Mini-worteltjes

4 el mangochutney

2 el za'atar

Worteljus

100 g bleekselderij

1 winterwortel

1 venkelknol

½ prei

1 laurierblad

1 limoenblad

1 steranijs

1 tl venkelzaad

1 tl korianderzaad

Olijfolie

125 ml pernod

½ bosje dragon

1 fles wortelsap



Presentatie

50 g gepelde pistachenoten

## Bereidingswijze

### Kalfszwezerik

Verwijder de vliesjes van de zwezerik door ze te pellen of met een fileermes. Spoel ze gedurende 30 minuten onder koud stromend water. Vermeng de 2,5 l water met het zout en leg de zwezerik erin. Breng langzaam aan de kook en zet dan het vuur laag. Het water mag niet meer koken, maar zo'n 80°C zijn. Pocheer de zwezerik 20 minuten. Koel terug op ijswater. Snijd de koude zwezerik in mooie stukken, rol ze door de ei, bloem en panko en duw ze er stevig in zodat de panko goed blijft zitten. Bak de zwezerik goudbruin in olie en boeter. Doe een klein klontje extra boter in een koekenpan met de chinatasaus. Laat de zwezerik door de pan rollen zodat hij overal bedekt is met een dun laagje saus.

### Chinatasaus

Stoof de sjalot in een beetje boter op klein vuur en laat karamelliseren. Voeg een beetje olie toe, leg de paprikapoeder hierin en verhit op laag vuur (myoteren). Voeg de groentebouillon toe. Voeg als laatste Sambai azijn toe. Laat 5 min op klein vuur trekken. Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout.

### Kikkererwten

Spoel de kikkererwten af. Hak ze een klein beetje fijn. Maak een dressing van olijfolie, witte wijnazijn en mosterd. Maak de kikkererwten aan met de dressing, koriander, baharat en olijfolie. Breng op smaak. Verwarm voor serveren, bijvoorbeeld in de sous vide.

### Spruitjes

Verwarm de oven voor op 180 °C. Maak de spruitjes schoon. Halveer de spruitjes en bewaar de losse blaadjes die er eventueel vanaf vallen. Leg de spruitjes met de snijkant naar beneden in een koekenpan, voeg de olie toe en bak ze goudbruin. Haal ze uit de panen leg ze met de gesneden kant naar boven op een bakplaat. Bak ze vervolgens 10-12 minuten in de oven. Meng met de rauwe blaadjes en bestrooi met za'atar.

### Worteltjes met za'atar

Kook de gewassen, niet geschild peentjes, in ongeveer 5 minuten beetgaar in gezouten water. Koel ze terug in ijswater en wrijf dan met je vingers het buitenste laagje van de worteltjes af. Doop ze in de mangochutney en bestrooi ze met za'atar.

### Worteljus

Snijd alle groenten grof en stoof ze met alle specerijen in olijfolie. Aflussen met Pernod en helemaal laten inkoken. Dan 200 ml wortelsap en de grof gehakte dragon toevoegen en weer helemaal laten inkoken. Voeg de rest van de wortelsap toe en breng aan de kook. Giet nu de inhoud van de pan door een zeef. Duw een klein beetje aan zodat zo veel mogelijk sap uit de groenten komt, maar duw niet de groentepulp mee. Kook de saus in tot de gewenste dikte, iets dunner dan yoghurt.

## Presentatie

Hak de pistachenoten zeer fijn. Schep een eetlepel kikkerwtensalade op het bord, daarop de zwezerik en daarop het pistachepoeder. Leg de peentjes en spruitjes ernaast en laat een flinke eetlepel saus achter de zwezerik glijden.





# Crueli met appel, macadamia, hangopijs en gezouten karamel

## Ingrediënten

Hangopijs

225 g hangop

3 eidooiers (eiwit naar voorgerecht)

100 g suiker

500 ml volle melk

40 g glucosestroop

150 ml slagroom lobbij geslagen

Crueli

100 g havervlokken

50 g macadamianoten, gehakt

20 g lijnzaad

20 g zonnebloempitten

15 g tarwezemelen

100 g honing

50 ml zonnebloemolie

50 g gedroogde appel

Snufje zout

Bakpapier

Gezouten karamel

75 g suiker

75 ml warme slagroom

75 g koude roomboter in blokjes

2 g fleur de sel

Feuilletine

40 g cacaoboter

40 g witte chocolade

40 g feuilletine

Presentatie

Honey cress

## Bereidingswijze

Hangopijs

Het maken van hangop duurt lang. Ik (Meiko) heeft dit voor elke avond gedaan. Laat volle yoghurt een nacht uithangen in een kaasdoek. Vang het vocht op en kook dit met 1 steranijs, 1 kaneelstok en 1 vanillepeul in tot een derde. Zeef het vocht en voeg weer toe aan de hangop en roer het mengsel glad. Tot zover het voorwerk.

Vermeng de dooiers, suiker, melk en glucose en verhit tot 83 °C om een mooie dikte te krijgen.

Gebruik een thermometer, hoe warmer de dooiers worden, hoe dikker de massa. Laat iets afkoelen en voeg dan de hangop en room toe. Draai in een ijsmachine tot ijs.

Crueli

Meng de havervlokken, noten, zaden, pitten en zemelen met de honing en olie. Verdeel over 1 of 2 bakplaten met bakpapier en voeg een heel klein beetje zout toe. Bak op 140 °C gedurende maximaal 30 minuten, schep alles regelmatig om en let op dat het geheel niet verbrandt. Laat afkoelen en voeg dan de fijngesneden stukjes gedroogde appel toe.

### Gezouten karamel

Meng de suiker met wat water en kook tot een donkere karamel. Voorzichtig afblussen, op laag vuur, met de room, zout toevoegen en de boter er in kleine blokjes doorheen roeren. Pas een nieuw blokje toevoegen wanneer het vorige volledig is opgenomen. Giet het mengsel door een zeef in een kom en laat afkoelen. De karamel moet nog wel vloeibaar zijn. Breng op in een spuitzak.

### Feuilletine

Chocola en cacaoboter samen smelten, feuilletine erdoor mengen, dun uitrollen tussen bakpapier. Aanvriezen en vervolgens breken in de gewenste grootte.

## Presentatie

Begin met wat cruesli, daarop een quenelle of bolletje hangopijs. Hier overheen zigzag de gezouten karamel, garneer met schots feuilletine en honey cress.