

Maart 2025

## CCA menu Mandarijn maart 2025

Witlofsalade, bleekselderij, mandarijn, garnaal,  
mandarijnmayo

\*\*\*

Zalm, wortel en avocado

\*\*\*

Buttermilk fried chicken, bietenrad'ta, rozijnen, venkel-  
mandarijnsalade

\*\*\*

Zeewolf, zuurkool, spek, knolselderij en mandarijn

\*\*\*

Kokos, mandarijn en pinda

# Witlofsalade, bleekselderij, mandarijn, garnaal, mandarijnmayo

## Ingrediënten

Witlof / roodlof  
2 stronkjes witlof  
1 stronkje roodlof  
Mandarijnenpartjes  
6 grote, sappige mandarijnen  
Mandarijnensaus  
1 eidooier, eiwit naar nagerecht  
Gladde scherpe mosterd Azijn  
Olie  
Mandarijnen sap  
Bleekselderij  
2 stelen bleekselderij  
Cashewnoten  
ongebrande cashewnoten  
Vinaigrette  
Sesamolie  
Sushi-seasoning Mosterd  
Garnaal  
Grote diepvriesgarnaal  
brander  
Garnering  
Rasp van mandarijn

## Bereidingswijze

Witlof / roodlof

Maak de stronkjes los en doe de schelpen in ijswater. Reserveer tot service.

Mandarijnenpartjes

Rasp de schil van 3 mandarijnen en reserveer voor decoratie. Pel ze, maak de partjes los en ontdoe van losse draden en velletjes. Doe in een bakje. Pers de overige mandarijnen uit en giet het sap over de partjes. Schil naar eerste tussengerecht.

Mandarijnensaus

Maak een dikke mayonaise van de eerste vier ingrediënten. Breng op smaak met het mandarijnen sap. De saus moet te gieten zijn.

Bleekselderij

Gebruik alleen het dunne stuk van de bleekselderijstelen. Ontdoen ze zoveel mogelijk van de draden. Snijd in zeer dunne schijfjes. Blancheer zeer kort in extreem zout en heftig kokend water. Koel meteen terug op ijswater. Haal uit het koelwater en doe tussen een dubbelgevouwen vochtige theedoek.

Cashewnoten

Rooster de noten op een tray in een oven van ca 160°C tot lichtbruin. Zout meteen met een beetje fijn zout. Reserveer op en tussen keukenpapier.

Vinaigrette

Maak weinig vinaigrette van de ingrediënten.

Garnaal

Droog de ontdooide garnalen goed, ontdoe ze van het darmkanaal. Bak ze zeer kort aan in een hete koekenpan met zeer weinig olie. Brand de garnalen tegelijkertijd met de brander. Zorg dat de binnenzijde van de garnaal nog succulent is. Doe uit de pan op een koud schaalpje, zout meteen na met fijn zout en serveer direct.

## Presentatie

Haal de lof uit het ijswater, laat uitlekken op een doek, snijd ze in de gewenste vorm (zorg voor hoogte in de compositie d.m.v. (een aantal) wit- en roodlofschelpen. Vul aan met mandarijnpartje en bleekselderij. Nappeer met de saus en strooi er wat mandarijnen rasp op. Vul aan met cashewnoten en garnalen.



# Zalm, wortel en avocado

## Ingrediënten

Zalmmozaïek  
Zakje gedroogd krulwier  
1 zalmzijde met vel van ca 1 kg  
Zout  
Magnetronfolie  
Sous vide  
Vacumeer zakken  
Wortellint  
Winterwortel (1 grote of 2 kleine)  
Witte wijnazijn  
Suiker  
Steranijs  
Mandarijn schillen  
Dille-mandarijn-room  
Bosje dille (deel voor garnering)  
Room  
Mandarijn schil (zonder wit)  
Avocadopuree  
1 juist rijpe avocado  
1 bekertje sour cream  
1 limoen  
Chilipoeder  
Kleine spuitzakjes  
Presentatie  
Takjes dille en/of venkelloof (van volgend gerecht)  
Julienne van mandarijnschil

## Bereidingswijze

Zalmmozaïek

Draai het krulwier tot poeder in een blender en reserveer.

Deepskin de zalm (zowel het vel als het bruine deel onder het vel verwijderen door het mes wat te kantelen bij het fileren). Snijd de zalm in de lengte in lange stroken. Verwijder meteen de bloedlijn in het midden en controleer op graten. Bestrooi rondom met zout, dek af met huishoudfolie en zet gedurende 30 minuten in de koeling. Spoel daarna af onder stromend water en dep goed droog. Spreid twee lagen magnetronfolie op de werkbank. Bepoeder de zalm met wierpoeder en leg stevig tegen elkaar op de folie. Zorg dat dunne stukken tegen dikke stukken liggen. Maak een rouleau door strak op te rollen en knoop dicht. Doe in een vacuümzak, trek vacuüm en gaar sous vide op 50°C gedurende minimaal 45 minuten.

Wortellint

Verwijder van de mandarijn schillen zoveel mogelijk wit. Maak een pickle van azijn, suiker, steranijs en mandarijn schil. Schil de wortel, schaaf in dunne linten en doe in een metalen kom. Breng de pickle aan de kook en giet over de wortellinten. Laat marinieren tot service.

Dille-mandarijn-room

Verwijder het wit van de mandarijnschil. Doe wat room in een steelpannetje, verwarm tot ca 50°C en

doe er de mandarijnschil in. Laat infuseren tot juist voor service.

#### Avocadopuree

Verwijder schil en pit van de avocado, doe over in een blender, voeg limoensap, sour cream en chilipoeder toe en draai tot een gladde crème. Doe over in een spuitzakje (eventueel daarna in een spuitflesje, afhankelijk van de consistentie).

## Presentatie

Rol de wortellinten op tot rolletjes of kegels (dan eerst diagonaal doorsnijden). Snijd van de mandarijnschillen uit de pickle flinterdunne julienne voor garnering. De saus wordt op kamertemperatuur geserveerd. Zeef de schillen uit de room, hak wat van de dille zeer fijn en doe bij de room en breng op smaak met zout en eventueel mandarijnsap. Doe over in saucières en serveer aan tafel. Portioneer de zalm in schijven en plaats een schijf centraal op een rond bord. Verwijder dan pas de folie. Zet enkele doppen avocadopuree op het bord, plaats de wortellinten, garneer met mandarijn schilletjes en venkelgroen of dille. Serveer de dille-mandarijn-room aan tafel.



# Buttermilk fried chicken, bietenraïta, rozijnen, venkel-madarijnsalade

## Ingrediënten

Drumstick (marineren)  
1 drumstick met vel pp  
1 literpak karnemelk  
Raïta van rode biet  
1 grote rode biet  
500 ml volle yoghurt  
Zout  
Knoflook  
Alu folie  
Quinoa salade  
100 g zwarte quinoa  
Rozijnen, ong 150 g  
Kappertjes op zout, ong 1/3 pot  
Venkel  
Mandarijn  
Sesamolie  
Sushi seasoning  
Drumstick afwerking  
Bloem  
Gerookte paprika poeder  
Koriander gemalen  
Zwarte peper  
Zonnebloemolie frituur  
Garnering  
sumak

## Bereidingswijze

Drumsticks marineren

Marineer de drumsticks (met vel) minstens een half uur in de karnemelk.

Raïta van rode biet

Pof de rode biet in alufolie gerold gedurende 45 minuten in een oven van 180°C. Stamp 2 teentjes knoflook in de vijzel tot puree. Meng met de yoghurt. Laat de biet afkoelen, wrijf de schil eraf en snijd in zeer kleine brunoise. Meng met de yoghurt. Breng eventueel op smaak met wat zout. Doe in kleine schaaltes (1pp).

Quinoa-salade

Week de rozijnen in warm water. Kook de quinoa gaar in water, giet af door een zeef en laat goed uitlekken. Was de kappertjes goed af, knijp uit en snijd ze iets kleiner. Schaaf de venkel in flinterdunne plakjes en leg die in een zeef. Bestrooi met wat zout en laat 10 minuten intrekken. Knijp de venkel goed uit. Doe in een kom en maak aan met mandarijn sap, sushi seasoning en sesamolie.

Drumstick (afwerking)

Meng bloem, paprika, koriander en zwarte peper. Haal de drumsticks uit de karnemelk, laat wat uitlekken en doe ze in de bloem. Bedek alle delen van de drumstick met bloem en laat even liggen zodat de bloem een flinke laag om het vlees vormt. Frituur de drumsticks tot volledig gaar (controleer

met een saté- prikker). Serveer direct.

## Presentatie

Presenteer de salade in een kom of kombord. Meng de quinoa met wat vocht van de venkelmarinade en doe hiervan wat onder in een kom. Drapeer de venkel aan de randen van de kom op de quinoa, laat in het midden ruimte over voor de drumstick en werk af met rozijnen en kappertjes. Plaats de drumstick in het midden op de quinoa. Presenteer de rāita in een apart kommetje en strooi af met wat sumak.



# Zeewolf, zuurkool, spek, knolselderij en mandarijn

## Ingrediënten

Zuurkool  
500 g zuurkool  
6 appels Elstar  
6 mandarijnen  
Zuurkoolspek  
Boter  
Jeneverbes  
Knolselderij/spruiten  
1 knolselderij  
3 ons spruitjes  
Melk  
Room  
Poeder van selderij  
1 bos bladselderij  
keukenpapier  
Romige appelsaus  
1 ui  
Restant appel-mandarijnen sap  
Witte kookwijn 350 ml  
1 pot visfond  
Laurierblad  
Kruidnagel  
room  
Zeewolf  
1 zeewolf van ca 1 kg  
Bloem  
Zeekraal  
50 g zeekraal  
Boter  
Garnering  
Fijne brunoise van mandarijnschil  
Poeder van selderij  
Zeekraal  
Maldon zout

## Bereidingswijze

Zuurkool

Schil 3 appels en snijd in dunne schijfjes. Snijd 3 mandarijnen inclusief schil schijven. Pel de andere mandarijnen. Maak sap van de appelschillen, klokhuizen, de overige appels (met schil) en de mandarijnpartjes. Verwijder zwoerd en dikke stukken vet van het zuurkoolspek en snijd in fijne brunoise. Doe de zuurkool op een zeef en knijp het meeste vocht er uit. Smelt boter in een koekenpan (met passend deksel). Zodra de boter gesmolten is: spreid de zuurkool in de boter, leg hierop jeneverbes, brunoise van spek, schijfjes appel en schijfjes mandarijn. Giet hierop ongeveer de helft van het appel/mandarijnsap. (rest naar saus) Laat onder deksel op zeer laag vuur stoven.



Knolselderij (en spruiten en zeekraal)

Schil de selderij en snijd doormidden. Gebruik een helft voor de puree; de andere helft voor de selderijkegels. Voor de puree: snijd de halve knol in stukjes en kook die gaar in melk. Giet af en pureer in een blender. Voeg juist voldoende room toe om een spuitbare crème te bekomen. Doe de crème in een spuitzak en reserveer warm. Voor de kegels: snijd dunne halvemaanvormige plakken (1 à 2 mm) van de halve knol. Blancheer kort in extreem zout en heftig kokend water en koel terug op ijswater. (water ook voor volgende bereiding) Reserveer op en tussen een vochtige doek. Voor de spruiten: maak de spruiten schoon en maak de schilletjes los. Blancheer ze zeer kort in het extreem zoute en heftig kokende water en koel terug. Reserveer op en tussen een vochtige doek.

Poeder van selderijblad

Pluk de blaadjes van de selderij, leg tussen twee laagjes keukenpapier en doe in de magnetron, steeds voor 1 minuut tot de blaadjes krokant zijn. Wrijf fijn en reserveer in een afgesloten bakje.

Romige appelsaus

Maak de ui schoon, snijd in brunoise en doe samen met gelijke hoeveelheden sap, wijn, fond en de specerijen in een pan. Breng aan de kook en reduceer tot ongeveer de helft. Passeer door een zeef en voeg room toe. Laat inkoken tot de gewenste consistentie.

Zeewolf

Fileer en portioneer de zeewolf. Reserveer op kamertemperatuur.

Vlak voor serveren

Zeekraal: Zet kort aan in wat boter en serveer direct.

Zuurkool: Verwijder de schijfjes mandarijn en meng alle andere componenten.

Zeewolf: Bestrooi met wat bloem, klop goed af en bak in olie. Voeg boter toe en arroseer. Zodra de vis voor 50% succulent is: draai om, schep er wat braadboter over en zet van het vuur. Laat enkele minuten rusten tot de vis helemaal gaar is (testen met saté-prikker)

Knolselderij: Maak kegels van de plakjes en spuit er wat puree in.

Appelsaus: Schuim op en serveer direct.

## Presentatie

Doe onderin wat zuurkool en bestrooi met wat brunoise van mandarijnschil. Leg hierop de vis en doe daarop wat Maldonzout. Spuit wat selderij-puree bij, plaats de kegels knolselderij, de spuitenschilletjes en de zeekraal. Bepoeder een deel (a-symmetrisch) van de creatie met wat selderij-poeder. Schep wat schuim bij en serveer direct.



# Kokos, mandarijn en pinda

## Ingrediënten

Kokos-roomijs

315 g volle melk

120 g sacharose (suiker) 1 eidooier

130 g KARA coconut cream 26% vet

105 g Aroy D coconut milk 19% vet

0,75 g Locust

0,75 g Guar

Ca 1 g Cortina emulgatorpasta voor consumptie-ijs (aan het roerwerk smeren)

Mandarijnencoulis (voor diverse bereidingen)

1 kg Mandarijn Mandarijnsiroop (Monin) Suiker

Mandarijnmeringue

28 g mandarijncoulis

35 g suiker

4 g eiwitpoeder

Mandarijnschuim

100 g mandarijncoulis

20 g suiker

40 g room

5 g Cortina

Tandoori specerijen

1 stengel citroengras

sifon

Kokosbiscuit en Crumble

20 g poedersuiker

50 g geraspte kokos

6 g crème fraîche

30 g eiwit

Nog eens 40 g eiwit

25 g suiker

Crème van mandarijn

100 g mandarijncoulis

1,2 g kappa

0.4 g locust

Crème van kokos

60 g crème fraîche

100 g kokoscream Kara (26% vet)

80 g suiker

40 g eiwit (1 eiwit)

Geraspte kokos

Pindakrokant

50 g witte chocolade Callebaut

10 g pindakaas

10 g geroosterde pinda's

Garnering

Gebroken geroosterde pinda Atsina cress

## Bereidingswijze

Kokos-roomijs

Doe alle ingrediënten m.u.v. Cortina in een pan en verwarm al roerend tot 85 °C. Zodra de machine klaar is: giet de inhoud in de voor gekoelde, draaiende ijsmachine. Zodra het ijs klaar is: schep over in het bewaarbakje, dek af met bakpapier en zet onder in de vriezer.

Mandarijnencoulis (voor diverse bereidingen)

Pers de mandarijnen uit. Breng op smaak met mandarijnsiroop (Monin) en eventueel extra suiker.

Mandarijningue

Meng eiwitpoeder en suiker en meng daarna met de coulis tot een homogene massa. Klop op in de KitchenAid met ballongarde, doe in een spuitzak, spuit kleine dopjes op een siliconenmatje en bak af in een oven van 95°C tot volledig droog. Zet de oven uit en reserveer in de oven.

Mandarijnschuim

Doe alle ingrediënten in een pan en verwarm tot tegen de kook. Laat enkele minuten infuseren. Giet door een fijne zeef en doe in de sifon. Breng op druk met 1 stikstofpatroon en schud enkele keren.

Reserveer in de koeling.

Kokosbiscuit en Crumble

Maal de geraspte kokos tot poeder. Meng dit met poedersuiker, crème fraîche en 30 g eiwit tot een homogeen beslag. Klop 40 g eiwit op met 25 g suiker (suiker in drie porties toevoegen). Vouw het eiwitschuim door het beslag tot homogeen. Strijk uit op een siliconenmat tot een dikte van 2 à 3 mm en bak af op 170°C tot gaar. Steek rondjes uit en reserveer.

Crumble: verbreek de overgebleven stukjes koek en reserveer op keukenpapier in een afgesloten doos.

Crème van mandarijn

Meng de coulis met kappa en locust en roer glad. Breng tegen de kook aan en houd deze temperatuur twee minuten aan. Stort de coulis in een licht ingeoliede kom en laat opstijven. Draai de gel glad in de Magimix met kleine kom en doe over in een spuitzakje.

Crème van kokos

Meng crème fraîche en kokoscream tot homogeen. Maak een Italiaanse meringue van het eiwit en de suiker. Doe het eiwit in de KitchenAid met ballongarde maar zet nog niet aan. Doe de suiker in een steelpan en maak juist overal vochtig met water. Verwarm tot 100°C. zet nu de KitchenAid met het eiwit op volle snelheid aan. Verwarm de suiker verder tot precies 121°C. Zet de KitchenAid even op stand 1, giet de suiker bij het eiwit en zet daarna weer op volle snelheid. Laat 10 minuten kloppen. Vouw de meringue door het mengsel van crème fraîche en kokos-cream. Voeg extra kokosrasp toe tot je een quenelbare substantie hebt.

Pindakrokant

Smelt de chocolade, roer de pindakaas er door. Smeer uit op een siliconen matje op een omgekeerd bakblik. Strooi de gebroken pinda in het mengsel en zet in de vriezer.

À LA MINUTE BEREIDINGEN

Spuut doppen van het meringue-mengsel op de rondjes biscuit en strooi af met kokosrasp. Steek met een verwarmde steker rondjes uit het pindakrokant. Gebruik wat overgebleven coulis, voeg hierbij tandoori-specerijen en gebruik bij het opmaken van het bord.

## Presentatie

MAAK DE BORDEN zo koud mogelijk op.

Zet een klein puntje van de crème van kokos op een bord en plaats daarop het kokosbiscuitje met daarop een quenelle van crème van kokos. Leg wat crumble op de plaats waar je straks het ijs wilt presenteren. Zet hieromheen wat crème van mandarijn. Plaats het pindakrokant en de meringues. Zet een bolletje ijs op de crumble. Spuit een flinke dop mandarijnschuim met de sifon. Garneer met atsina cress en gebroken pinda. Druppel hier en daar nog wat coulis met tandoori-specerijen om de creatie.