

September 2025

CCA menu september 2025

Salade van tomaat, rode ui en aardbei

Zeebaars-ceviche met quinoa-salade en emulsie
bieslook

Kip, gerookte paling, roodlof en palingsaus

Varkenshaasrollade, puree van zoete aardappel,
mosterdfruit en chioggiabiet

Rolbiscuit met chocolademousse, vanille-mascarpone
ijs en rood fruit

Salade van tomaat, rode ui en aardbei

Ingrediënten

Tomaat

20 rode en 15 gele mini-pruimtomaatjes

Sushi-seasoning

Rode ui

Inmaakkruiden

2 rode uien

Suiker

Dragon azijn

Aardbei

Doosje kleine aardbeien

Presentatie

munt met zo klein mogelijke blaadjes: je hebt vooral de topjes nodig.

1 zakje ingelegde roze gember (proeven!)

Cress

bloemetje

Bereidingswijze

Wijn

Menade Verdejo € 10,75

Frisse salade met frisse kruiden is een mooie combi met Verdejo. Deze Verdejo heeft mooie citrus tonen, maar ook een licht venkeltje. De druiven worden in 3 momenten geoogst voor een perfecte balans.

Tomaat

Ontvel de tomaatjes door ze aan de steelaanzet in te kerven en in kokend water te blancheren.

Daarna in ijswater afkoelen en het velletje verwijderen. Bedruppel met wat sushi-seasoning en reserveer.

Rode ui

Wrijf de losse schillen van de uien, maar schil ze niet. Snijd in (hele!) ringen van ca 2 mm dik. Maak van gelijke delen water, azijn en suiker een pekel. Doe hierin wat inmaakkruiden. Breng aan de kook. Doe hierin de uien en zet meteen van het vuur. Reserveer.

Aardbei

Snijd de aardbeien pas juist voor het servies in tweeën of vieren: de aardbei moet ongeveer even groot zijn als de tomaatjes.

Presentatie

Gebruik keukenpapier om de natte ingrediënten een beetje te drogen. Arrangeer de tomaatjes zo dat

er hoogte in de compositie ontstaat. Schik hierop de rode ui-ringen en de aardbeien. Steek er wat topjes van munt en wat ingelegde gember tussen. Geef het geheel een draai peper. Werk eventueel nog af met cress of bloemen van het seizoen



Zeebaars-ceviche met quinoa-salade en emulsie bieslook

Ingrediënten

Bieslookolie
300 g zonnebloemolie
Halve bos bieslook
Emulsie bieslook
1 ei
1 el azijn
½ el mosterd
zout
200 g bieslookolie
Quinoa-salade
200 g quinoa
1 banaansjalot
2 limoenen, sap en rasp
10 g bieslook fijn
bieslookemulsie
Zeebaars
4 zeebaarsfilets
1 rode ui
75 g gember geschild
1 teen knoflook
1 rode peper
8 takjes koriander
8 g zout
1 granny smith
3 limoenen, sap
Avocado en rode ui
1 avocado
1 limoen, rasp
Presentatie
1 rode ui
Koriander blaadjes

Bereidingswijze

Wijn

Ja'na re Sannio Greco € 11,75

Greco is een typisch druivenras uit Campanie, bekend om zijn rijke en complexe stijl. Verwacht aroma's van rijp steenfruit (perzik, abrikoos), citrus en bloemen, met een subtiele amandeltoets. De wijn heeft een stevige zuurgraad en een lichte mineraliteit, mede dankzij de vulkanische bodems van de regio.

Bieslookolie

Doe de bieslook en de olie in de blender en mix tot het mooi is opgelost. Zeef de olie.

Emulsie bieslook

Maak een mayonaise.

Quinoa-salade

Kook de quinoa in ruim gezouten water gaar in ongeveer 15 minuten. Giet af, spoel koud na en laat goed uitlekken. Snijd de sjalot brunoise. Maak de quinoa aan met sjalot, bieslook en bieslookemulsie tot een frisse salade. Breng op smaak met zout, limoensap en limoenrasp.

Zeebaars

Snijd de zeebaars in dunne plakjes. Doe de overige ingrediënten in een blender en mix dit tot een marinade. Doe de vis in de marinade en laat dit 5-10 minuten doortrekken. Vis niet droog deppen.

Avocado

Schil de avocado en snijd in blokjes van 0,5 x 0,5 cm. Doe dit in een kom en breng op smaak met wat limoenrasp, zout en olijfolie.

Presentatie

Snijd de rode ui in flinterdunne ringen. Pluk de fijnste blaadjes van de koriander en zet deze op ijswater. Plaats een steekring op een bord, doe hierin wat quinoa-salade. Leg de zeebaars op de salade. Breng de bieslookemulsie in gelijkmatige stippen aan. Verdeel de avocado, rode ui en korianderblaadjes over het geheel. Maak het geheel af met de resterende bieslookolie.



Kip, gerookte paling, roodlof en palingsaus

Ingrediënten

Aardappelpuree

1 kg kruimige aardappelen

20 gram bieslook

1 gekonfijte citroen

1 sjalot

olijfolie

Rollade

6 kippendijen

6 takjes tijm

6 takjes peterselie

3 gerookte palingen

2 teen knoflook

Olijfolie

Boter

Saus

200 ml witte wijn

2 teen knoflook

2 pot gevogeltefond

100 ml slagroom

2 el crème fraîche

Roodlof

5 radicchios

Peper en zout

Presentatie

Vers geraspte parmezaan

Limoen, sap en rasp

Fleur de sel

Bereidingswijze

wijn

Navajes Rioja Blanco Crianza € 11,50

Een complex gerecht vraagt om een complexe wijn. Kip en gerookte paling zijn al complexe smaken. Deze witte Rioja heeft een mooie rijke en filmende smaak. De wijn is jong genoeg zodat de geoxideerde tonen nog niet teveel naar voren komen. Mooie perzik tonen en ook wat smokeey tonen in de wijn.

Aardappelpuree

Kook de aardappelen gaar in gezouten water. Prak de aardappel met een goede scheut olijfolie, fijngesneden sjalot, fijngesneden citroenschil en fijngesneden bieslook. Breng op smaak met peper en zout en zet opzij.

Rollade

Leg een stuk plastic folie over de kip en sla vervolgens met een deegroller of pan plat. Breng de kip op smaak met peper, zout en tijm. Bedek een deel van de kip met de peterselieblaadjes. Snijd de donkere randjes van de paling af en bewaar deze voor de saus. Leg de overige stukken paling op de peterselie en rol de kip strak op. Bind de kip vast met touw. Verwarm ondertussen een scheutje olie

en een klontje boter in een koekenpan en bak de kiproulade rondom goudbruin. Doe de gekneusde knoflook in de pan en schep regelmatig de boter over de kip. Verwarm een oven voor op 200°C. Leg de kiproulade op een bakplaatje en bak in de oven gedurende ongeveer 15 minuten tot de kip gaar is.

Saus

Doe de afsnijdsels van de paling in een pannetje samen met een teentje knoflook, peper en zout en zet op middelhoog vuur. Schenk de wijn erbij en laat de alcohol verdampen. Voeg dan de fond toe en laat de saus voor de helft inkoken.. Maak de saus af door de room, crème fraîche en een lepel van het bakvet van de kip toe te voegen. Breng eenmalig aan de kook en giet het daarna door een zeef. Breng op smaak met peper en zout en houd warm op laag vuur voor later gebruik.

Roodlof

Snijd de radicchio grof en bak kort aan in het bakvet van de kip. Breng op smaak met peper en zout.

Presentatie

Schep de aardappelpuree op het midden van het bord en leg de radicchio erop. Snijd de kip in mooie plakjes en leg deze op de radicchio. Schenk tot slot de saus om het gerechtje heen.



Varkenshaasrollade, puree van zoete aardappel, mosterdfruit en chioggia biet

Ingrediënten

Varkenshaas

6 varkenshaasjes (sowieso een even aantal)

300 g ontbijtspek of pancetta)

Abrikozenjam

8 voorgewelde abrikozen

Gepelde pistaches

Peper en zout

Plasticfolie

Vacuum zak

Varkensbouillon

500 g varkensnek, in stukken

Boter

1 wortel

1 prei

2 uien

3 teentjes look

5 takjes tijm

3 takjes rozemarijn

2 blaadjes laurier

10 witte peperkorrels

1 tl korianderzaad

Zout

1,5 liter water

Puree

1,5 kg zoete aardappel

Ras el hanout

Boter

Mosterdfruit

1 Elstar appel

12 gewelde abrikozen

2 el mosterdzaad

4 tl scherpe mosterd

2 el abrikozenjam

Azijn

Zwarte peper

Chioggiabiet

2 chioggiabiet

Sushiazijn

Sesamolie

Varkensjus

350 ml varkensbouillon

350 ml witte kookwijn

Aardappelzetmeel

Presentatie
Pistaches, grofgehakt
Maldonzout
Shisho purper
Daikon cress

Bereidingswijze

Wijn

Corette Merlot € 9,95

Donkerrood van kleur, rijp cassisfruit in de neus. Een vol, rond, zacht en vlezig mondgevoel met in de smaak rijp donker bessen- en kersenfruit. Fluwelige tannines, lichte peperig- en kruidigheid, van kaneel tot tijm, stevig soepel met structuur. Een deel van de wijn wordt zes tot negen maanden opgevoed op eikenhouten vaten. Perfect ondersteunende wijn voor dit hoofdgerecht.

Varkenshaas rollade

Neem per rollade 2 varkenshaasjes. Maak aan een zijde ongeveer een centimeter van de kop een incisie dwars op elk haasje en vandaar een lange incisie tot iets over de helft van de lengte van het vlees. Dit is dus een lange T-vorm. Maak het vlees vanuit deze lange incisie wat los door naar beide zijkanten te snijden zodat je het haasje open kunt klappen. (Aanvulling Jan Woutersen: als je lange varkenshaas neemt, kun je die mooi in de lengte insnijden en dan voorzichtig verder snijden zodat je een mooi plat haasje krijgt. Het puntje kun je afsnijden op het haasje leggen zodat je een even dik geheel krijgt. En dan twee opelkaar en met keukentouw opbinden.. Neem pampaspek in plaats van panchetta want deze is gerookt en kun je in rechte plakjes snijden)

Bestrooi de haasjes met wat peper en zout. Smeer de incisie in met wat abrikozenjam en vul met zeer fijne brunoise van geweldige abrikozen en wat grof gehakte pistaches. Spreid de plasticfolie op je werkblad. Leg hierop licht overlappend het ontbijtspek. Leg hierop een haasje met de vulling boven en daarna nog een haasje 'kop op kont' en met de vulling naar beneden. Rol nu strak op (de folie niet in maar om de rollade), leg een knoop in de folie aan een kant van de rollade of gebruik binddraad, rol nogmaals het andere eind strak op en knoop dit ook af. Zet er eventueel een 'navelklemmetje' op om de folie strak om de rollade te spannen. Doe in een vacuümzak en trek vacuüm. Gaar de rollade ca. 90 min in de stoomoven met 90% vocht (waarom?) op 54° C.

Varkensbouillon

Bak de stukken varkensnek aan in boter, voeg de groenten en kruiden toe en doe dan alles in de snelkookpan met 1,5 liter water. Kook de bouillon 75 min en zeef. Kook daarna in tot 350 ml.

Puree van zoete aardappel

Schil de aardappel en snijd in stukken. Kook gaar in water, giet af, pureer en breng op smaak en consistentie met boter en specerijen tot een spuitbare crème. Reserveer in een warmtebestendige spuitzak en houd warm.

Mosterdfruit

Neem 75 ml water en 75 ml azijn, breng aan de kook, doe hier wat mosterdzaad in en zet van het vuur. Laat afkoelen in het kookvocht. Snijd de appel (met schil) en abrikozen in fijne brunoise. Meng hier abrikozenjam, mosterd, mosterdzaad en wat azijn bij tot een smakelijke, lopende ragout. Kruid met wat zwarte peper.

Chioggiabiet

Schil de biet en maak er met de spiraalsnijder een 'spaghetti' van. Reserveer op ijswater. Maak een vinaigrette van de sushiazijn en sesamolie en reserveer.

Varkensjus

Doe de bouillon en de wijn in een pannetje en kook in tot de helft. Kook verder in tot een smakelijke

jus. Dik eventueel wat op met aardappelzetmeel, dat je met een beetje koud water aanmaakt.

Rollade

Haal de rollades uit de vacuümzak en giet het vocht bij de saus. Verwijder de folie. Dep de rollade goed droog. Bind de rollade met binddraad op en bak nu de buitenzijde krokant in wat neutrale olie of in roomboter. Portioneer en serveer direct.

Presentatie

Warm de jus op en doe in sauskommetje. Haal de spaghetti van biet uit het water, leg op een lekdoek en dep goed droog. Maak nestjes (1 p.p.): draai enkele slierten tegen de rand van de schaal tot een rol. Spuit een grote en 1 of 2 kleine doppen bataat op het bord. Haal een nestje biet door de vinaigrette en plaats op een dop. Plaats de rollade op het bord. Doe hier (weinig) mosterdfruit en wat Maldonzout op of bij. Garneer met cress en de pistachenoten. Serveer de jus aan tafel.



Rolbiscuit met chocolademousse, vanille-mascarpone ijs en rood fruit

Ingrediënten

Chocolademousse

55 g suiker
115 g pure chocolade (70%-80%)
425 ml slagroom
40 ml melk
4 g gelatine poeder
20 gram water

IJs

425 g volle melk
25 g magere melkpoeder
190 g mascarpone 36% vet
1 vanillestokje
100 g suiker
30 g druivensuiker
0,75 g Locust
0,75 g Guargom
1 g Cortina (aan het roerwerk smeren)

Chocolade biscuit

4 eieren
120 gram suiker
40 gram boter
20 gram (donkere) cacaopoeder
60 gram (Zeeuwse) patisseriebloem
40 gram maizena

Presentatie

gesmolten chocolade
rood fruit
pure hagelslag
chocolade decoratie
Atsina cress (optioneel)

Bereidingswijze

Wijn

Rooiberg Red Muscadet € 10,50

In de neus biedt het intense en geurige aroma's van rozenblaadjes, Turks fruit en rijpe rode vruchten zoals aardbeien en frambozen, aangevuld met tonen van rozijnen en een vleugje kruiden. Perfecte wijn voor desserts met rood fruit en chocolade.

Chocolademousse

Doe de gelatinepoeder met het water in een kommetje en laat 20 minuten staan. Doe de slagroom, melk en suiker in een kookpan en breng op laag vuur, al roerende, tot een temperatuur van ongeveer 60 graden. Voeg dan de pure chocolade en de gelatinemassa toe en roer alles goed door met een garde tot alle chocolade en gelatine mooi gesmolten is. Mix het geheel 30 seconden met een staafmixer. Doe de chocolademousse in een kom en dek af met vershoudfolie. Laat opstijven in de

koelkast/vriezer

Mascarpone-vanille ijs

Schrap het merg uit de vanillestok en meng beide met alle overige ingrediënten met uitzondering van de Cortina. Verwarm roerend tot 85°C en houd die temperatuur enkele minuten aan. Laat roerend afkoelen tot ca 50°C en laat minstens drie uur rijpen in de koelkast. Smeer de Cortina aan het roerwerk en koel de ijsmachine voor. Blender de mix nogmaals krachtig door en giet in de draaiende ijsmachine. Zodra het ijs voldoende structuur heeft: schep over in een bewaarbakje, dek af met bakpapier en zet in de vriezer om verder te rijpen.

Biscuit

Verwarm de oven voor op 220 °C. Doe de eieren en de suiker in een kookpan en klop los met een garde. Zet op laag vuur en laat al kloppend het eimengsel warm worden in ca. 4 minuten. Doe het warme eimengsel in een beslagkom of in de stand mixer en mix luchtig in ca 5 minuten. Klop het geheel niet te luchtig want dan klappt de biscuit in. Wanneer het eimengsel aan de mixer blijft hangen en er langzaam afdruipt is het luchtig genoeg. Smelt ondertussen de boter in een pannetje op laag vuur zonder dat deze verbrand. Zeef de cacaopoeder, bloem en maïzena en spatel daarna voorzichtig door het eimengsel. Spatel tot slot de gesmolten boter door het beslag. Strijk het beslag uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Zorg dat het overal even dik is uitgesmeerd en ongeveer 0,5 tot 1 cm hoog is. Bak de biscuit 4-5 minuten in het midden van de oven. Haal vervolgens uit de oven, leg er een stuk bakpapier bovenop en haal direct van de bakplaat. Laat rusten op het aanrecht. Klop de opgestijfde chocolademousse op in de stand mixer of met een mixer tot een gladde massa. Smeer de biscuit in met een laagje chocolademousse. Snijd de randen van de biscuit mooi recht en rol de biscuit op met behulp van het bakpapier. Druk de rolbiscuit goed aan en leg eventueel een uur in de vriezer zodat hij mooi stevig wordt. Smeer de buitenkant van de rol in met de rest van de chocolademousse.

Presentatie

Decoreer de biscuitrol met de gesmolten chocolade en de hagelslag. Garneer tot slot met wat rood fruit, chocolade decoratie en eventueel wat Atsina cress.