

November 2025

CCA menu november 2025

Witlof

Pompoen

Zalm

Hazepeper

Mandarijn en peer

Witlofmaki

Ingrediënten

Witlof

12 stronken witlof

kurkuma

200 g boter

Kerriepoeder

Zout, peper

Slagersfolie

Wortel

1 winterwortel

50 g soja

50 g mirin

0,5 zakje dashipoeder

1 el kombu

Presentatie

1 bakje vene cress

Bereidingswijze

Wijn

Villa Wolf Riesling €9,50

Ik vind dit soort “Japanse” gerechten altijd mooi met Riesling. De combinatie van de zuren met de tropische tonen werken mooi met de Umami tonen in het gerecht. Villa Wolf is het 2e huis van Dr. Ernst Loosen, een klassieke Riesling producent.

Witlof

Verwijder de buitenste bladeren van de witlof en blancheer deze in kokend water met wat kurkuma. Snijd de kernen in julienne.

Zweet de julienne kort aan in de boter met een beetje kerriepoeder. Breng op smaak met zout en peper. Leg een velletje slagersfolie op de werkbank. Leg de geblancheerde witlofbladeren, een beetje overlappend op de folie. Maak een rechthoek. Verdeel hierop de julienne en rol strak op tot een sushirol. Laat de rolletjes opstijven in de koeling.

Wortel

Schil de winterwortel. Snij in julienne. Vermeng de dashipoeder met 100 g water. Maak een marinade van alle ingrediënten.

Breng aan de kook en laat trekken tot de kombu zacht is en zeef het geheel. Voeg de wortel toe vacumeer tot gebruik.

Presentatie

Snijd de rollen in mooie stukken van ongeveer 3 cm breed. Leg twee rollen in een kommetje. Garneer met de wortel en de gangnam tops.



Gemarineerde pompoen

Ingrediënten

Pompoen

1 fles pompoen

1 l witte wijnazijn

350 ml water

350 g suiker

4 steranijs

8 kardemonzaadjes

4 el roze peperkorrels

4 el mosterdzaad

vacuumzak

Parelgort

300 g parelgort

oude kaas

Mosterdmayonaise

1 ei

3 el azijn

zout, peper

300 ml zonnebloemolie

100 g grove mosterd

Kruidenchips

30 plakjes filodeeg

40 g munt

40 g dragon

100 g oude kaas

Olijfolie

Presentatie

250 g harde geitenkaas

2 bakjes adji cress

Bereidingswijze

Wijn

Castelo do Mar Albarino €15,50

Lastig gerecht, maar ik denk dat deze wijn zich heel dienend kan opstellen naar het gerecht. Mooie ziltige tonen komen naar voren in de wijn. Ook heeft de wijn een prachtige mineraliteit wat mooi is bij het gerecht.

Pompoen

Schil de pompoen en snij in smalle linten met een mandoline of dunschiller. Breng de overige ingrediënten aan de kook. Laat het niet te zuur worden. Laat afkoelen tot ca 60 °C en zeef daarna.

Giet deze marinade over de pompoenlinten. Laat helemaal afkoelen. Doe in een vacuumzak en vacumeer.

Parelgort

Spoel de parelgort af onder koud water in een fijne zeef om eventueel stof en vuil te verwijderen. Breng in een grote pan water aan de kook. Voeg de parelgort en een snufje zout toe aan het

kokende water. Roer even om en breng het geheel opnieuw aan de kook. Zet het vuur laag, dek de pan af en laat de parelgort sudderen gedurende ongeveer 25-30 minuten, of tot de korrels zacht zijn en het water is opgenomen. Haal de pan van het vuur en laat de parelgort nog 5 minuten rusten, afgedekt. Voeg eventueel wat geraspte kaas toe.

Mosterdmayonaise

Doe het hele ei onderin een smalle beker van de staafmixer.

Voeg azijn, zout, peper en olie toe. Zet de staafmixer onderin de maatbeker. Zet de staafmixer op volle toeren en haal deze langzaam omhoog. (indien de mayo te dun is, voeg olie toe)

Meng de mosterd door de mayonaise.

Kruidenchips

Pluk de blaadjes munt en dragon van de takjes en snijd de blaadjes grof met een scherp mes. Smeer een stukje bakpapier in met olijfolie en leg er een plakje filodeeg op. Verdeel wat van de munt en dragon over het deeg en rasp er wat oude kaas over.

Leg een tweede plakje filodeeg erop en smeer in met olijfolie. Snijd de plakjes filodeeg alvast in driehoekige vormen. Leg dit op een bakplaat en leg er een rooster bovenop. Bak de bodem in de voorverwarmde oven op 170 gr C gedurende 6 minuten goudbruin. Herhaal tot er voldoende kruidenchips zijn.

Presentatie

Rasp de kaas. Breek of snij de kruidenchips in mooie driehoeken.

Meng de parelgort met de mosterdmayonaise tot romig. Leg een kookring (ca 5 of 6 cm doorsnee) op het bord en verdeel de

parelgort in de ringen. Doe de geraspte kaas erop. Leg de gemarineerde pompoenlinten erop. Haal de ring er vanaf.

Zet de kruidenchips tegen het gerecht aan. Garneer met de adji cress.



Zalm

Ingrediënten

Zalm

800 g zalmhaas

grof zeezout

Karnemelksaus

1 citroen

1 witte ui

1 l karnemelk

1/2 fles droge witte wijn

2 dl gevogeltefond

200 gram crème fraîche

100 gram room

Venkel

3 grote venkels

Zout

Citroenrasp

Olijfolie en 6 cl Pernod

bosje verse dille

Presentatie

2 el vadouvan

peper

Bereidingswijze

Wijn

Klassieke combinatie wat mij betreft. Voller en rijker visgerecht met houtgerijpte Chardonnay. Het mooie aan deze Chardonnay is de zuurgraad. De wijn is op geen moment zwaar en lomp. Daardoor blijft het ook mooi bij venkel/dille en dat soort frisse smaken.

Zalm

Marineer de zalm 15 minuten in het zeezout. Spoel daarna de zalm af en dep goed droog.

Karnemelksaus

Breng de karnemelk met een snuf zout aan de kook. Laat 2 minuten doorkoken. Giet door een doek en vang het vocht op. Snipper de ui en bak op laag vuur glazig met zestes van de citroenen, peper en zout. Blus af met witte wijn en breng opnieuw zachtjes aan de kook.

Voeg gevogeltefond en $\frac{3}{4}$ van het karnemelkvocht toe. Voeg de crème fraîche toe, room en azijn en laat rustig tot minder dan de

helft inkoken. Giet daarna de saus in de blender en blender fijn.

Zeef de saus.

Venkel

Maak de venkels schoon en snij in grove stukken. Kook de venkel met zout beetgaar. Breng op smaak met citroenrasp, olijfolie, Pernod en dille.

Zalm

Bestrooi de zalm met vadouvan en peper. Bak de vis rustig aan een zijde goudbruin. Draai de zalm om, doe een deksel op de pan en zet het vuur uit. Laat de vis doorgaren.

Presentatie

Verdeel de filet in stukken leg op een warm bord. Doe een beetje venkel naast de vis. Schenk de saus over het gerechtje en druppel wat olijfolie er overheen.



Hazepeper met appelchutney

Ingrediënten

Haas

6 hazenbouten of meer

1-2 flessen rode wijn

1 l wildfond

3 witte uien

2 winterpenen

2 preien, gesneden

3 tenen knoflook

5 jeneverbessen

3 blaadjes laurier

10 takken tijm

200 g ontbijtspek

Appelchutney

0,5 kg appels (Elstar)

1 el boter

60 g bruine basterdsuiker

Ca 4 cm gember

125 g witte wijnazijn

125 g water

1 teen knoflook

1 rode uien

rode peper

0,5 el komijnzaad

1 tl gemalen kardemom

100 g rozijnen

100 g dadels

Cracker van rode kool

0,5 rode kool

3 liter water

1 el zout

160 g tapioca

Presentatie

1900 g uitgelekte zilveruitjes

100 g boter

75 g suiker

2 bakjes anijschampignons

225 g ontbijtkoek

chocolade 70% naar smaak

scheut rode wijnazijn eventueel

Peper, zout

Bereidingswijze

Wijn

MAN Pinotage €8,95

Mooie Pinotage (kruising tussen Cinsault & Pinot Noir) met tonen van donker fruit, chocolade en kruiden. Allemaal smaken die ook heel goed werken met wild. De houtrijping tilt de wijn naar een hoger niveau en dat mag ook aangezien haas ook een dominante smaak is.

Haas

Droog de bouten en verwijder eventuele vliezen. Snij alle groenten in dobbelstenen. Snij het spek in dobbelstenen en bak zachtjes uit. Haal het spek uit de pan. Schroei de bouten erin.

Voeg de groente toe met de kruiden en specerijen en bak even mee. Doe de wijn en de fond erbij.

Laat ca 2 uur sudderen. Haal de bouten en de groenten uit de saus en kook de saus verder in.

Verdeel het vlees in porties. Hou het vlees in mooie stukken. Hou het vlees warm.

Appelchutney

Maak de appels schoon en snij in stukken. Bak de appelstukjes in de boter met suiker en gember.

Voeg azijn, water, knoflook, ui, pepers en specerijen toe. Breng aan de kook en laat zachtjes doorkoken. Snij de dadels in stukjes en voeg samen met de rozijnen toe. Laat nog zachtjes ca een half uur doorkoken.

Cracker van rode kool

Gebruik ongeveer 500 g gesneden rode kool. Laat het 5 minuten in het water, azijn, wijnazijn en zout koken. Zeef en bewaar het water en meet 2 liter af. Kook daarin de tapioca tot zacht, maar nog wit in het midden. Giet de tapioca af en spreid uit over een siliconenmat. Verwarm de oven op 75 g C. en droog gedurende 3 uur. Breek in stukken en frituur deze kort op 210 °C. Bestrooi met zout.

Presentatie

Verwarm de hazensaus. Karamelliseer de zilveruitjes in de boter met suiker. Verwarm de saus en bind met verkruimelde ontbijtkoek. Smelt er chocola doorheen en eventueel de rode wijnazijn. Voeg spekjes en champignons toe. Maak verder op smaak met zout en peper. Verwarm de groenten uit de hazensaus.

Leg de haas in het midden van het bord. Leg de groenten er omheen. Lepel royaal saus over het vlees. Garneer met de rode koolcracker.



Choux met mandarijn, peer en tonkaboon

Ingrediënten

Soezendeeg
75 g water
75 g volle melk
3 g fijn zout
3 g kristalsuiker
70 g boter
105 g bloem type T45
150 g eieren
bakspray
Gekarameliseerde peer
5 Williams peren
100 g bruine suiker
1 tonkaboon
Ganache
150 g room
90 g witte chocolade
1/2 tonkaboon
Mandarijnroom
175 g mandarijnenpuree
12 g volle melk
25 g eidooiers
25 g hele eieren
65 g kristalsuiker
25 g maizena
40 g boter
Spiegelglazuur
80 g suiker
1 el water
80 g warm water
40 g gecondenseerde melk
80 g glucosestroop
3 g gelatine (1 blaadje)
60 g witte chocola
Oranje kleurstof
Koraaltuile
100 g warm water
100 g zonnebloemolie
7 g poedersuiker
20 g bloem
Tipje oranje kleurstof

Bereidingswijze

Wijn

Vistamar Late Harvest Sauvignon Blanc €9,00

Mooie zoete Sauvignon Blanc die ondanks het zoete nog steeds Sauvignon karakteristieken behoudt. Beetje bloemig, mooi citrus fruit. Geen hele moeilijke combinatie, gewoon lekker.

Soezendeeg

Verwarm de oven voor op 230 °C. Breng het water, de melk, het zout, de suiker en de boter aan de kook in een pan. Haal van het vuur, voeg de bloem toe en meng. Zet terug op een laag vuur om uit te drogen. Doe het mengsel in de mengkom. Gebruik de menghaak om de eieren beetje bij beetje in te mengen, tot je

een glad en licht soepel deeg hebt. Spuit het soezendeeg in staafjes op een siliconen matje (éclairs), ca 8 cm. Bestuif de éclair met een beetje bakspray. Zet de bakplaat in de oven en zet die uit totdat de éclair gerezen en lichtbruin zijn. Zet dan de oven weer aan op 180 °C. Laat de oven op een kiertje staan. Bak tot goudbruin.

Peer

Schil en snijd de peren. Maak karamel van de bruine suiker. Voeg de peren en de geraspte tonkaboon toe. Pocheer tot ze zacht zijn.

Laat uitlekken en bewaar in de koeling.

Ganache

Verwarm de room met geraspte tonkaboon. Giet de room over de chocola en meng met de staafmixer. Zet in de koeling om volledig af te koelen.

Mandarijnroom

Verwarm de puree met de melk. Meng eierdooier met het hele ei, suiker en maïzena. Voeg een beetje vloeistof toe. Kook alles 2 minuten. Haal van het vuur, voeg boter toe en meng met de staafmixer. Dek af met plastic folie. Bewaar in de koelkast. Doe in een spuitzak met een kartelmond.

Spiegelglazuur

Maak een lichte karamel met de suiker in een eetlepel water. Voeg warm water, gecondenseerde melk, glucosestroop toe en verwarm. Giet het warme mengsel over de witte chocola. Smelt de gelatine er in. Doe een beetje kleurstof erbij. Blender met de staafmixer tot een glad en glanzend geheel. Laat afkoelen tot nog net vloeibaar.

Koraaltuile

Meng alles tot een gladde vloeistof. Verhit een anti-aanbakpan.

Doe een eetlepel mengsel in de pan en laat ongeveer 1/1,5 minuut bakken. Haal de tuile voorzichtig uit de pan met een pincet en leg op keukenpapier. Bewaar in een afgesloten doos met keukenpapier ertussen.

Presentatie

Klop de ganache op. Doe in een spuitzak met een klein kartelmondje. Snijd de éclair met een broodmes open. Doe het spiegelglazuur op de bovenste helft door het met de bovenkant door het glazuur te halen. Laat uitlekken op een rooster. Vul de éclairs met de mandarijnenroom. Leg het 'deksel' er weer op.

Plaats de gevulde éclair op een bordje. Leg wat gekarameliseerde peer ernaast. Werk af met dopjes ganache op het bord en eentje op de éclair. Plaats de tuile in de ganache op de éclair.