

Februari 2026

CCA menu februari 2026

Coquille, chorizo en geitenkaas

Kalfsleversalade

Skrei, snert, roggebrood

Roodpootpatrijs, olijvencake, koolsalade, wortel-
abrikoos compote, eryngii

Hazelnoot, citroen

Coquille, chorizo, komkommer

Ingrediënten

Chorizo-olie
Ca 200 g chorizo-worst
Neutrale olie
Zoetzure komkommer
6 Snack-komkommertjes
100 g suiker
100 ml dragonazijn
Chorizo brunoise
Ca 100 g chorizo
keukenpapier
Coquilles
2 coquilles pp
brander
Poedersuiker
Yoghurt-chorizo-emulsie
Chorizo-olie (eerdere bereiding)
1 eiwit
40 g magere yoghurt (rest naar Skrei)
40 g sushi-seasoning
0,2 g xanthaan
0,2 g guar
Peterseliepoeder
1/3 bosje peterselie
Croutons van briochebrood
Garnering
Zachte geitenkaas
Cress naar keuze

Bereidingswijze

Wijn

Pita Verdejo €9,95

Mooi gerecht met uiteenlopende smaken. Ik denk erg mooi met de Verdejo. Sowieso lekker bij de geitenkaas en Coquille en de wijn heeft genoeg back-bone voor de chorizo. Zeker ook de komkommer met de dragonazijn is een mooie combinatie met deze wijn.

Chorizo-olie

Draai de worst met ca 200 g olie in een blender of keukenmachine fijn en laat ca 5 minuten draaien. Giet door een zeef.

Zoetzure komkommer

Snijd de komkommetjes in driehoekjes. Maak een pickle van gelijke delen azijn, water en suiker, breng aan de kook, doe de komkommertjes er in en zet van het vuur. Bewaar op kamertemperatuur.

Chorizo brunoise

Snijd de chorizo in brunoise en zet kort en fel aan in een droge pan. Laat uitlekken op keukenpapier.

Coquilles

Maak de coquilles schoon en goed droog. Bestrooi één vlakke zijde met poedersuiker en bak deze

zijde fel aan in een droge koekenpan. Bestrooi tijdens het bakken de andere vlakke zijde en draai de coquilles om zodra ongeveer 1/3 opaalkleurig is. Bak ook op deze zijde kort en fel aan. Doe over op een metalen plaatje. Snijd in vier of zes stukjes en brand ze nog even fel aan met de brander.

Bewaar op kamertemperatuur.

Yoghurt-chorizo-emulsie

Voeg eiwit, yoghurt en sushi-seasoning bij elkaar in een smalle beker, blender met de staafmixer gedurende minimaal 20 seconden. Voeg druppelsgewijze de olie toe tot een stevige emulsie is verkregen. Reserveer in een spuitzakje.

Peterseliepoeder

Droog de peterselie in de magnetron door steeds 1 minuut op maximaal vermogen in te stellen tot volkomen droog. Verpulver deze tot poeder.

Croutons

Pluk stukjes brood en droog ze in de oven. Bestrooi met wat peterseliepoeder.

Presentatie

Serveer op een bord de stukjes coquille. Arrangeer de komkommer, chorizo, croutons en stukjes geitenkaas om de coquille. Zet puntjes van de emulsie en werk af met de poeder en de cress.



Kalfsleversalade

Ingrediënten

Appel in piccalilly-saus
pot piccalilly
5 Elstar appels
Kalfslever
Ca 600 g kalfslever
Neutrale olie
100 g katenspek
Zoetzure zilveruitjes
Blad laurier
Enkele kruidnagels
Teentje knoflook
Restant appels vorige bereiding
Vacumeer zak
Gekonfijte krielaardappeltjes
Ca 500 g krielaardappeltjes
Neutrale olie
Blad laurier
Teentje knoflook
Vacumeer zak
Gekonfijte tomaat
6 tomaten middelgroot
2 limoenen
Suiker
Zout
Groene groenten
Afhankelijk van beschikbaarheid:
Artisjok poivrade
Groene asperge
Peulen of sugarsnaps
Lauwwarme vinaigrette
Olijfolie
Sesamolie
Dragonazijn
Gladde mosterd
Tomatenzaadjes (zie eerder)
Suiker
Garnering en diversen
Maldon zout
Fetakaas
Gemengde slablaadjes
1 Elstar appel

Bereidingswijze

Wijn

Kloofstreet White €14,50

Ik vind dat Chenin Blanc altijd een mooi appeltje krijgt in smaak. Zeker in Swartland Zuid Afrika. Daarom een ideale begeleider voor de lever en appels in het gerecht. Mooie rijpe smaken, maar niet te krachtig.

Appel in piccalilly-saus

Blender de piccalilly fijn en passeer door een zeef. Snijd de appel in schijven van 2 mm dik, 1 per persoon. Steek hier cirkels uit met een diameter van ongeveer 3 cm en leg ze in de piccalillysaus. De restanten van de appel naar de volgende bereiding.

Kalfslever

Maak de kalfslever schoon, verwijder adertjes en galgangen, spoel af, dep goed droog en doe in een vacuümzak met de plakjes katenspek, restant van de appel (vorige bereiding), uitjes, kruiden, het gekneusde teentje knoflook en wat neutrale olie. Gaar sous vide minimaal 50 minuten op 70°C. Reserveer in het waterbad op deze temperatuur tot aan service.

Gekonfijte krielaardappeltjes

Maak een extra sealnaad aan de onderzijde van een vacuümzak. Doe hierin de aardappels en overige ingrediënten (knoflook gekneusd). Konfijt tot juist beetgaar in water dat tegen de kook is of in de stoomoven op 95°C.

Gekonfijte tomaat

Ontvel de tomaten en snijd in vieren, verwijder het zaad en reserveer dit voor in de vinaigrette. Leg tomaatkwartjes tegen elkaar op een siliconenmat, op een bakplaat, velzijde onder. Rasp er limoenschil over, bestrooi met wat suiker en wat zout en konfijt in een oven van ca 120°C tot 'leerachtig'. Maak rolletjes en reserveer.

Groene groenten

Gaar alle groenten tot juist beetgaar.

Lauwwarme vinaigrette

Maak een vinaigrette van de ingrediënten en verwarm tot lauwwarm.

Vorbereiding

Meng tomaat, aardappeltjes (eventueel in stukjes), de groene groenten en de feta (in brokjes) met de vinaigrette en laat enkele minuten infuseren. Houd lauwwarm. Haal de lever uit de vacuümzak, leg op een snijplank en snijd er (zeer) schuin dunne plakken van (1 plak pp). Houd warm. Giet de overige inhoud van de vacuümzak (katenspek, appel etc) door een zeef. Haal het katenspek en de zilveruitjes hieruit en snijd het spek in dunne reepjes. Halveer de zilveruitjes en brand het snijvlak aan met de brander. Reserveer lauwwarm. Snijd van de appel fijne brunoise.

Presentatie

Dresseer een plak lever rechts op het bord en bestrooi met wat Maldon zout. Drapeer hier het katenspek, de zilveruitjes en de appelbrunoise op. Schik links naast de lever de groenten met aardappel, feta en tomaat en de appel in piccalillysaus. Werk af met blaadjes gemengde sla en bedruip à la minute met het restant van de vinaigrette.



Skrei, snert en roggebrood

Ingrediënten

Skrei

Ca 1,2 kg skrei

Zout

Suiker

Spek

50 g gerookt ontbijtspek

Neutrale olie

Roggebrood-crumble

2 plakjes Fries roggebrood De spek van hierboven.

Yoghurtparels

Ca 200 g restant magere yoghurt

(voorgerecht)

Mierikswortel (vers)

Kappa

Locust

Kunststof pollepel met gaten

Neutrale olie

Snert

1 ui

300 g diepvrieserwtjes

Potje gevogeltebouillon

Garnering

Affila cress

Bereidingswijze

BEREIDINGSWIJZE

Wijn

Paul Mas Vigne Nicolle Chardonnay/Viognier €9,95

Typische Zuid Franse krachtpatser. De Chardonnay heeft zeker nog mooie zuren, maar de Viognier brengt ook een lactisch component wat het gerecht ook erg goed kan hebben. Duidelijke houtinvloeden maken het een mooie begeleider van het laatste tussengerecht.

Vorbereiding

Zet een koekenpan met een flinke laag olie in de vriezer.

Skrei

Maak de skrei schoon en portioneer met vel (ca 50 g pp). Bestrooi met een mengsel van 50/50 suiker en zout en laat een kwartiertje rusten. Spoel af en maak zeer goed droog. Reserveer op kamertemperatuur.

Spek

Snijd het spek in fijne reepjes en bak aan in wat olie tot lichtbruin en krokant. Zet van het vuur.

Roggebrood-crumble

Verkruimel het roggebrood en meng het met het spek.

Yoghurtparels

Weeg een pan. Doe de yoghurt in de pan. Rasp mierikswortel in de yoghurt, voeg eventueel peper en zout toe en proef: de yoghurt moet hoog op smaak zijn. Voeg 1% van het gewicht van de

gearomatiseerde yoghurt aan Kappa en 0,5% aan Locust toe. Roer goed door en breng tegen de kook. Laat twee minuten op deze temperatuur. Hang de pan met yoghurt in een iets grotere pan met water dat tegen de kook aan is. Haal de koekenpan met koude olie uit de vriezer. Houd de geperforeerde pollepel boven de koude olie en giet er de yoghurt in. Laat de yoghurt zodanig in de olie druppelen dat er individuele druppels ontstaan: bewegen boven de pan. Reserveer in de koude olie. Of je doet het op de volgende manier:

Mierikswortelparels:

Breng de yoghurt met de mierikswortel, kappa en locust tegen de kook aan. Zeef de massa en houd deze warm. Zuig met een spuit (zonder naald) de massa op en druppel in een bakje met koude olie. Vanzelf ontstaan nu parels, zeef de parels vervolgens uit de olie.

Snert

Snipper de ui. Doe in een pan met een beetje neutrale olie en bak een beetje glazig. Voeg de erwten en een scheutje bouillon toe. Draai glad en laat tegen de kook aan komen. Voeg zoveel bouillon toe tot een diklopende soep is verkregen. Indien de soep te dun is: bind af met aardappelzetmeel en verwarm enkele minuten.

Presentatie

À la minute bereiding

Schep de yoghurtparels uit de olie en laat op een doek wat uitlekken.

Bak de skrei eerst op de huidkant in wat olie tot krokant en tot het visvlees voor ongeveer de helft opaalkleurig is. Keer om en zet de pan van het vuur. Warm de snert op.

Maak een mooi bord van het geheel



Roodpootpatrijs

Ingrediënten

Olijvencake
200 g zwarte olijven
2 eieren
50 g bloem
60 g suiker
120 g amandelpoeder
15 g boter
Kerrie Madras
Cayennepeper
60 g olijfolie
Bakpapier
Siliconen matjes bolvorm
Wortelpuree
1 grote winterwortel
Room
aluminiumfolie
Champignon bouillon
1 bakje champignon
WUPS
4 tenen knoflook
Zwarte peperkorrels
Eryngii en shi take
4 eryngii
1 bakje shi take
Compote wortel en abrikoos
Ca 150 g Winterwortel
Ca 50 g gedroogde abrikoos
1 middelgrote ui
20 g suiker
Garam Masala
Neutrale olie zout
Witte koolsalade
¼ witte kool
Zout
Suiker
Kummel
Witte peper
Groentebouillon
Roodpootpatrijs
6 patrijzen
Jus
Champignonbouillon (eerdere bereiding)
Ruggen van de karkassen
Vacumeer zak

Garnering
Affila cress
Peterselie

Bereidingswijze

Wijn

Julien Schaal Pinot Noir €14,50

Wild gevogelte als patrijs vind ik altijd het beste combineren met Pinot Noir. Deze Pinot van Julien Schaal brengt die sappige zuren maar ook een stukje boersigheid en wat aardse tonen waardoor de wijn zo lekker is bij wild gevogelte. Serveer de wijn niet te warm.

Olijvencake

Ontpit de olijven, druk ze plat op een bakpapier op een bakblik en droog ze in een oven op 120°C.

Zodra droog: verkruimel ze.

Klop de eieren met de bloem, suiker, amandelpoeder, kruiden en zachte boter luchtig totdat de suiker is opgelost. Spatel de olijven en de olijfolie er doorheen. Doe in een spuitzak, spuit in siliconen halvebol-matjes. Bak af op 180 °C.

Wortelpuree

Wikkel de wortel in aluminiumfolie en leg in de oven bij de cakejes. Laat minimaal 45 minuten poffen.

Haal uit de alufolie, maak schoon, pureer met wat room in de keukenmachine tot een diklopende puree. Reserveer in de warmhoudkast.

Champignon bouillon

Snijd de champignon en de WUPS klein, zet aan in wat olie, voeg de specerijen toe en vul aan met water. Laat 30 minuten tegen de kook. Zeef de bouillon.

Eryngii

Knip de steeltjes uit de shi take en doe ze bij de trekkende bouillon. Snijd de hoed van de eryngii af en daarna doormidden. Snijd de steel van de eryngii in driehoekjes. Zodra de bouillon klaar is: doe alle paddenstoelen in de bouillon en laat tegen de kook garen. Zodra gaar: giet af en reserveer. De bouillon voor verdere verwerking naar de jus.

Compote wortel en abrikoos

Week de abrikoos in heet water. Snijd van de winterwortel en de ui strakke brunoise (4x4x4 mm), snijd ook de abrikoos in even grote brunoise. Zet alles aan in wat olie. Zodra de ui glazig is: voeg suiker en garam masala toe. Laat karamelliseren en voeg eventueel wat water toe om zo een compote te verkrijgen. Breng op smaak met wat zout. Reserveer op kamertemperatuur.

Witte koolsalade

Snijd de kool zo dun mogelijk in lange slierten. Bestrooi met wat zout en suiker en kneed de kool met de hand tot er vocht vrijkomt. Vermeng met kummel en stoof in wat groentebouillon onder deksel gaar. Laat alle vocht nagenoeg verdampen. Beng op smaak met peper. Reserveer.

Roodpootpatrijs

Snijd de poten van het karkas, haal het bot uit het dijbeen, snijd de romp 'en coffre' door de rug uit het karkas te snijden. Maak eerst de jus. Zie (hieronder).

Zet de poten en de 'coffre' rondom aan in wat olie tot het vlees wat kleur heeft.

Jus

EERSTE STAP: Zet de ruggen van de karkassen aan in wat olie tot ze kleur hebben. Doe bij de bouillon. Vul eventueel aan met water en breng tegen de kook. Laat een half uur trekken. Passeer door een zeef en daarna nogmaals door een doek op een zeef.

Reduceer de bouillon tot de helft of minder Ga nu eerst door met het garen van de poten

TWEEDE STAP: Gaar de poten sous vide: doe in een vacuümzak me flink wat boter en wat bouillon.

Gaar op 70°C gedurende minimaal 1 uur. Breng de rest van de bouillon op smaak en monteer à la minute met koude boter. Doe over in saucières en houd warm tot service.

À la minute bereidingen :

Patrijs en coffre: Gaar de coffres in een oven van 120°C gedurende ongeveer 14 minuten. Snijd de borstjes van het coffre en serveer direct. Bak de paddenstoelen kort en fel aan.

Bestrooi met wat fijngesneden peterselie.

Presentatie

Maak een mooi bord van het geheel. Wellicht de saus aan tafel serveren.



Hazelnoot-citroen dessert

Ingrediënten

Hazelnoot-ijs

Voor de hazelnootpasta:

15 g blanke hazelnoot

20 g neutrale olie

Voor het ijs:

Ca 1 g Cortina (aan het roerwerk)

470 g volle melk (3,5% vet)

22 g Magere Melkpoeder

125 g room (35% vet)

95 g sacharose

30 g dextrose

1 eidooier

0,75 g Locust

0,75 g Guar

40 g chocolade-callets Callebaut

De hazelnootpasta van eerdere bereiding

bakpapier

Citroencrèmeux

10 g gelatinepoeder

50 g water

280 g citroen- of limoensap

160 g eidooier (dat is 8 dooiers)

200 g suiker

200 g boter

Siliconen mal 2 cm

Chocoladekrokant

150 g glucosestroop

150 g suiker

60 g chocolade-callets Callebaut

Bakpapier

handschoenen

Hazelnoot crumble

20 g bloem

20 g boter

20 g suiker

20 g fijngehakte gebrande

hazelnoot

Ca 10 g Nutella

Chocoladesponscake

75 g eiwitten

50 g eierdooiers

50 g suiker

25 g amandelpoeder (zeer fijn)

12,5 g bloem

7,5 g cacaopoeder
zout
kartonnen koffiebekers
sifon met 1 gaspatroon
Witte chocoladekogel
Ca 150 g Witte chocolade-callets Callebaut
Gepofte rijst
50 g hazelnoot
Honing cress

Bereidingswijze

Wijn

Moscatel €10,00

Bij hazelnoot kom ik toch automatisch uit bij Moscatel. Perfecte begeleider van notige desserts. Krenterige zoetheid. Is heerlijk bij de notigheid. Serveer de wijn lekker koud dan komen de zuren het best naar boven zodat de citroen ook een plek krijgt in de combinatie.

Hazelnoot-ijs

Rooster de hazelnooten voor het ijs (15g), voor de crumble (30g) en (50 g) voor de kogels in een oven op 180°C. Laat wat afkoelen en snijd in een fijne crumble. Wrijf voor het ijs 15 g hiervan in de vijzel tot poeder en meng met de olie. (rest voor crèmeux) Maak een bain-marie-ijsbad (om de ijsmix snel te kunnen terug koelen voor hij in de ijsmachine gaat). Zet ook al een bewaarbakje voor het ijs in de vriezer. Knip een bakpapiertje in de breedte van het bewaarbakje en met flink wat overlengte. Smeer ca 1 g Cortina aan het roerwerk, plaats dit in de machine. Zet de machine alvast aan en laat enkele minuten voor koelen.

Doe alle ingrediënten voor het ijs in een pan en verwarm, al roerend, tot 85°C. Haal van vuur en roer nog even krachtig door5.

Giet de mix in de ijs-bain-marie-schaal, koel roerend tot ongeveer 5°C, giet in de draaiende ijsmachine en draai er ijs van. Zodra de consistentie van het ijs goed is: schep over in het bewaarbakje, druk het stukje bakpapier op het ijs en zet meteen in de vriezer om verder af te koelen en te rijpen.

Zet spaghettiborden op een kar en zet die in de koeling.

Zet de siliconen mal van 35 x Ø2cm op een metalen plaatje.

Citroencrémeux

Week de gelatine in het water. Verwarm, al roerend, sap, dooiers en suiker in een pan tot 80°C. Voeg de geweekte gelatine toe en klof homogeen. Giet de crèmeux eerst in de siliconen mal en zet meteen in de vriezer. Giet de rest van de crèmeux in de spaghettiborden en reserveer in de koeling.

Chocoladekrokant

Voeg glucosestroop en suiker samen en kook op tot het begint te borrelen. Zet van het vuur, laat iets afkoelen en roer en er de chocolade door. Giet op een bakpapier en laat hard worden.

Vermaal de karamel in een blender tot poeder. Strooi m.b.v. een zeef op een bakpapier. Verwarm in een oven op 170°C tot het poeder gesmolten is. Doe latex handschoenen aan. Scheur repen van de leerachtige karamel en geef ze een driedimensionale vorm. Laat afkoelen/hard worden. Verwarm eventueel weer even op wanneer de karamel niet meer te scheuren is of wanneer je de vorm wilt veranderen.

Hazelnoot crumble

Meng alle ingrediënten, verkruimel op een bakpapier op een bakplaat en bak af op 120à 150°C

Chocoladesponscake

Meng het eiwit, de eidooiers, het amandelpoeder, de suiker, de bloem en het cacaopoeder. Wrijf de massa door een fijne zeef en vul er een sifonfles mee. Plaats er 1 gaspatronen op, schud de sifonfles goed en laat op zijn kop rusten. Schud goed. Vul de bekertjes (met een kleine snede in de bodem) voor de helft en gaar ze in de magnetron (1 minuut 45 seconden voor 6 bekertjes op 500 watt). Laat op zijn kop afkoelen. Snijd de sponscake met een mes uit de bekertjes en pluk er stukjes af.

Witte chocoladekogel van de citroencrémeux

Snijd de gepofte rijst en de hazelnoot klein. Meng beide en doe in een laag bakje. Smelt de chocolade. Haal de siliconenmat uit de vriezer, druk de kogels uit de mal, direct in de chocolade. Haal ze er meteen weer met een vork uit en wentel ze door de rijst/hazelnoot. Geef de kogels de tijd om de vulling te laten ontdooien.

Presentatie

Maak de borden zo koud mogelijk op. Strooi de crumble op de crémeux die al op de borden ligt. Arrangeer hier de rest op. Sluit af met een bol ijs en de cress.