

Mei 2019

CCA menu mei 2019 Met de Franse slag

Sardines marinées aux aubergines

Pressé de tourteau en vinaigrette d'artichaut et lait de coco Thai

Jambonnettes de grenouilles

Filet d'agneau avec les carottes, petit pois, échalote et pommes
duchesse avec soubise d'oignon

Fromage de brebis en gelée d'orange et mousse de chèvre avec
baies

Sardines marinées aux aubergines

Ingrediënten

Sardines

750 gr verse sardines

3 el citroensap

3 tl zeezout

3 el olijfolie

Aubergines

2 grote aubergines

4 knoflooktenen

2 tl venkelzaad

olijfolie

150 ml port

2 tl tomatenpuree

10 sneetjes brood

schijfjes citroen

gele kerstomaatjes

salieblaadjes

Bereidingswijze

Sardines

Was de sardines, schub ze, maak ze schoon en ontgraat ze. Snijd de sardines in zeer kleine blokjes. Roer het citroensap en het zout door elkaar. Meng de olie en de sardines erdoorheen. Laat de sardines marineren.

Aubergines

Schil de aubergines en snijd ze in kleine blokjes. Pel de knoflook en hak hem fijn. Bak de aubergine met de venkelzaad en de knoflook in de olie op een middelhoog vuur ongeveer 10 minuten. Roer regelmatig. Blus af met de port en meng de tomatenpuree erdoor. Bestrooi de aubergine met zout en peper en laat ze zonder deksel op de pan nog even garen tot het vocht verdampt is. Laat afkoelen.

Bestrijk een ronde vorm met olie, vul met de sardines en daarna met de aubergine. Laat het geheel in de koelkast staan. Steek rondjes, zelfde grootte als boven, uit het brood en bak ze goud bruin in olie.

Presentatie

Schep de sardines-aubergine op het broodje. Garneer met schijfje citroen, salie en kerstomaatje.



Pressé de tourteau en vinaigrette d'artichaut et lait de coco Thai

Ingrediënten

Krab

600 gr krabvlees, los geplukt

15 cl slagroom

Artisjok

5 artisjokbodems

1,5 citroen

5 gr gedroogde zeewier

5 kleine sjalotjes

azijn

olie

Kokosmelk

200 cl kokosmelk

3 mespunten kurkuma

3 mespunten Thaise currypasta

3 mespunten piment d'espette

krullen kokosnoot

takjes verse kruiden

Bereidingswijze

Artisjokvinaigrette

Kook de artisjokbodems circa 10 minuten in water met citroensap en zout. Prik er met een mes in om te controleren of ze gaar zijn. Snijd de artisjok in blokjes. Week de zeewier, knijp uit en hak grof. Snijd de sjalot fijn. Meng de artisjok, zeewier en sjalot. Verwarm het geheel zachtjes tot het lauw is. Ondertussen heb je een vinaigrette gemaakt van azijn, olie, zout en peper. Meng de artisjok met de vinaigrette.

Kokosmelk

Kook de kokosmelk op laag vuur tot driekwart in. Voeg de specerijen toe en breng op smaak met wat zout.

Krab

Zorg dat het krabvlees op kamertemperatuur is. Klop de slagroom. Hak een klein deel van de kruiden fijn en meng deze met de krab en de slagroom. Breng op smaak met zout en peper.

Presentatie

Leg een ring op een bord en schep de artisjokmengsel hierin. Druk aan met een lepel. Leg het krabmengsel hierop. Druk dit ook aan met een lepel. Klop het kokosmengsel met een mixer tot een saus en schenk deze op het bord. Decoreer de tartaar met kokoskrullen en verse kruiden.



Jambonnettes de grenouilles

Ingrediënten

Kikkerbiljetjes
1,2 kg kikkerbiljetjes
400 gr knoflook teentjes
100 ml volle melk
20 gr platte peterselieblaadjes
50 ml ganzenvet
60 gr roomboter
bloem
zout
peper

Bereidingswijze

Knoflook crème

Blancheer de tenen knoflook 1 minuut in kokend water, spoel koud af en herhaal dit proces 3 keer. Verwijder nu de velletjes, halveer de teentjes en verwijder de kern. Blancheer de knoflook nogmaals 3 keer. Laat de knoflook uitlekken. Pureer en wrijf door een fijne zeef. Meng de puree met de melk tot een romige substantie en verwarm zachtjes terwijl je roert. Zet opzij.

Peterseliejus

Kook de peterselieblaadjes 4 minuten in gezouten water. Spoel koud af, laat uitlekken en pureer.

Kikkerbiljetjes

Maak de kikkerbiljetjes schoon door de botjes af te schrapen met een klein mesje. Laat het biljetje zelf intact. Bestrooi met zout en peper en bestuif met bloem. Verwarm het ganzenvet en de boter tot ze samen nootkleurig zijn. Bak hierin de biljetjes 3 minuten aan de ene en 1 minuut aan de andere kant. Laat uitlekken op keukenpapier.

Presentatie

Verwarm de knoflook crème en de peterseliejus apart en breng op smaak met zout en peper. Schep wat knoflook crème in het midden van een bord, lepel de jus erbij en leg de biljetjes eromheen.



Filet d'agneau avec les carottes, petit pois, échalote et pommes duchesse avec soubise d'oignon

Ingrediënten

Crépinette van lam
10 lamsfilet (100 gr per stuk)
200 gr lamsgehakt
200 gr room
½ bos krulpeterselie
½ bos basilicum
½ bos dragon
400 gr varkensnet
Gebakken sjalotten
8 grote sjalotten
koolzaadolie
Doperwtten
1 kg verse doperwtten
4 dl extra vergine olie
3 tenen knoflook
½ tl chilivlokken
4 tl fijngehakte munt
3 tl citroenrasp
Wortel met sinaasappelglazuur
2 bosjes bospeen
1 tl karwijzaad
1 tl zout
boter
olijfolie
80 ml sherryazijn
50 gr rietsuiker
½ tl zout
1 tl sinaasappelrasp
Pommes duchesse met soubise
5 grote opperdoezen
4 el extra vergine olijfolie
1,5 tl zout
750 gr kruimige aardappel
zout, peper
1 eierdooier
zoutvlokken
400 gr zoete uien
2 el boter
zout, peper
3 dl room
1 dl water
Rode portsaus
3 dl lamsfond
4 dl rode port
2 sjalotjes
4 laurierblaadjes
8 peperkorrels, gekneusd
2 takjes rozemarijn
roomboter, koud

Bereidingswijze

Lam

Bak de filets kort in een beetje boter en olie. Laat afkoelen. Mix voor de crépinette het gehakt met de room en de kruiden. Was het varkensnet zorgvuldig in koud water. Snijd het net in 10 rechthoeken. Snijd de filets doormidden en bestrooi met zout en peper. Verdeel het gehaktmengsel hierover en pak ze in in het varkensnet. Verwarm een oven tot 180 °C. Bak de crépinette in boter rondom bruin en plaats 10 minuten in de oven.

Varkensnet of crépinette is het buikvlies (peritoneum) van het varken. Het is een met vet doorregen vlies, dat uitstekend geschikt is om gemalen vlees bijeen te houden tijdens het braden. En het leuke is dat je het daarna gewoon opeet. In Nederland is het niet erg bekend, behalve in de betere restaurants. In Frankrijk is het de normaalste zaak van de wereld. Varkensnet heeft geen of nauwelijks smaak(wel even spoelen in koud water vóór gebruik), maar geeft een prachtig effect aan tal van leuke gerechten.

Gebakken sjalotten

Pel de sjalotten. Snijd ze in ringen. Verhit de olie in een pan met dikke bodem tot 135 °C en bak in gedeelten 3-4 minuten tot ze gelijkmatig goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier op een bakplaat. Als ze afkoelen worden ze krokant. Strooi zout over de sjalotten als ze nog warm zijn.

Relish van jonge doperwtjes met munt

Dop de erwten. Het woord zegt het al. Verwarm de olie langzaam in een niet te grote pan tot ongeveer 65 °C. Voeg de erwten en zout toe (misschien in twee keer), zet het vuur op de laagste stand en laat de erwten in 3-4 minuten heldergroen en beetbaar worden. Laat ze niet frituren! Laat de erwten uitlekken. Bewaar de bakolie.

Verwarm een beetje van de bakolie op halfhoog vuur. Voeg de knoflook en chilivlokken toe en zweet ze voorzichtig tot de knoflook heel licht is gebakken. De knoflook moet niet meer rauw zijn, maar zacht en zoet.

Doe de erwten, het knoflook-chilimengsel met zijn olie, de munt, citroenrasp en ongeveer 100 ml van de bakolie in een keukenmachine en maal alles grof. Het mengsel moet lijken op een grove pesto, maak er geen gladde puree van. Roer er zo nodig nog wat bakolie door. Proef of er nog een beetje zout bij moet. Geen zuur toevoegen vanwege de kleur. Zorg dat het vlak voor het serveren klaar is.

Wortel

Snijd de punt van een wortel af in een hoek van 45° draai de wortel een halve slag en snijd een stukje van 3,5 cm af in een hoek van 45°. Herhaal dit om onregelmatige schuine stukjes te krijgen. Dit heet oblique snijden. Herhaal dit met alle wortels. Hussel de wortels in een grote kom door de olie en het zout. Leg ze op een voorverwarmde bakplaat in de oven op 200 °C. Rooster de wortels 25-35 minuten tot ze gaar, maar niet zacht, zijn. Neem ze uit de oven.

Meng voor de glazuur de azijn, suiker en zout in een kleine pan. Verwarm het mengsel op een laag vuur al roerend tot de suiker is opgelost. Laat het mengsel ongeveer 5 minuten inkoken tot de kleur donkerder is geworden. Pas op dat het niet aanbrand! Roer de rasp erdoor. Giet het glazuur in een kom om het kookproces te stoppen. Als de glazuur afkoelt, krijgt het een honingdikte. Niet in de koelkast zetten, het wordt dan te hard. Als het glazuur bij de wortels in een hete pan gaat, wordt de textuur siroopachtig.

Vlak voor het serveren, smelt je 1 eetlepel boter. Voeg de wortels en de karwijzaad toe. Laat de wortels door en door warm worden. Voeg het glazuur toe en hussel de wortels er een paar keer door zodat ze egaal met glazuur bedekt zijn. Voeg zo nodig nog een beetje boter toe om de glazuur lossier te maken.

Pommes duchesse met soubise (van zoete uien)

Verwarm de oven voor op 200 °C. Leg de opperdoezen in een braadslee en meng met 3 el olie en 1 tl zout. Giet water tot een hoogte van 0,5 cm in de schaal en dek die af met aluminiumfolie. Zet de aardappels 45-60 minuten in de oven tot je er gemakkelijk een vork in kunt steken. Ze moeten hun vorm houden en hun schil moet intact blijven. Stort de aardappels op een bord en laat ze afkoelen. Zet ze in de koelkast.

Hak de uien grof. Smelt boter en voeg de uien, zout en peper toe. Zweet de ui in 4-5 minuten aan. Voeg de room en het water toe en laat ongeveer 20 minuten pruttelen tot hij helemaal zacht is en de room iets is ingedikt. Pureer het ui-mengsel.

Kook de kruimige aardappels gaar in water met zout. Laat de aardappels nog even in het water staan en giet ze dan af. Wrijf met een theedoek de schil eraf. Pureer de aardappels met een pureeknijper.

Meng een groot deel van de uien soubise met een vork door de gepureerde aardappels. Voeg de eierdooier toe en meng die er goed door. Breng eventueel op smaak met zout en peper. Niet in de koelkast zetten.

Snijd de afgekoelde opperdoezen doormidden. Hol ze zoveel mogelijk uit, maar maak de rand niet te dun. De uitgeholde binnenkant wordt niet meer gebruikt.

Verwarm de oven op 200 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier en schep er twee lepels vulling op. Bak de hoopjes 7-10 minuten. Houd de vulling zijn vorm, dan kun je nog wat soubise toevoegen. Is de vulling te vloeibaar, klof er nog een eierdooier door.

Vul de opperdoezen: bestrijk ze aan de binnenkant met wat olie en strooi er nog enig zout over. Schep de vulling in een spuitzak, liefst met stervormige spuitmond. Vul de opperdoezen tot ongeveer 2,5 cm boven de rand.

Zet de gevulde aardappels op een bakplaat en bak ze 15-20 minuten tot de randjes van de vulling goudbruin zijn.

Saus

Zet de sjalot even aan in een beetje boter. Voeg de fond, port, laurier, rozemarijn en peper toe. Laat tot ongeveer de helft inkoken. Zeef de saus en monteer eventueel met boter.

Presentatie

Maak van bovenstaande een leuk bord.





Fromage de brebis en gelée d'orange et mousse de chèvre avec baies

Ingrediënten

Sinaasappelgelei

8 sinaasappelen

2 takjes lavendel

1 rode peper

100 ml Gran Marnier

4 el citroensap

300 gr suiker

300 gr schapenkaas Ossau-Iraty

Geitenkaasmousse met bessen

1 vanillestokje

½ citroen

300 gr geitenkaas Blanc Perigord

10 el suiker

400 gr suiker

140 gr eiwitten

800 gr gemengd rood fruit, blauwe bessen, rode bessen, bramen, frambozen

300 ml rode port

2 kaneelstokjes

6 el honing

8 blaadjes basilicum

Kaas-uienbrood

250 gr patentbloem

30 gr roomboter

130 ml handwarm water

½ tl suiker

½ tl zout

3,5 gr instant gist

125 gr geraspte kaas Comte

2 uien

Bereidingswijze

Sinaasappelgelei

Pers de sinaasappelen. Was de lavendel en schud hem droog. Maak een stukje peper schoon en hak hem fijn. Doe de sinaasappelsap, de lavendel, de peper, de likeur, de suiker en het citroensap in een pan en breng al roerend aan de kook. Laat het op laag vuur ongeveer 30 minuten koken tot het begint te geleren. Roer het mengsel regelmatig door. Doe de gelei in een kom en laat hem afkoelen.

Geleerproef: leg een beetje gelei op een koud bord. Als dat meteen vast wordt, is de gelei klaar. Het sap anders nog even doorkoken.

Geitenkaasmousse met bessen

Snijd het vanillestokje in de lengte open en krab het merg er met een mesje uit. Rasp de citroenschil fijn.

Meng de geitenkaas met 4 el suiker, het vanillemerg en de citroenschil. Sla de slagroom stijf en strooi de rest van de suiker erdoor. Sla de eiwitten met een snuf zout stijf. Meng eerst de slagroom en daarna het geklopte eiwit door de geitenkaas.

Leg een theedoek in een fijne zeef en hang die boven een kom. Doe de kaasmassa in de zeef en laat zo lang mogelijk uitlekken.

Controleer het rood fruit en spoel ze, als het even kan, niet af. Breng de port met de kaneelstokjes en de honing aan de kook en laat tot de helft inkoken. Meng het fruit erdoorheen, breng nog eenmaal kort aan de kook en laat afkoelen in een kom.

Kaas-uienbrood

Verwarm de oven voor op 30 °C. Of laat je deeg rijzen op een warm plekje. Laat de boter wat zacht worden.

Leg de bloem op de werkbank en maak in het midden een opening. Doe hier het water, de gist, de boter en de suiker bij.

Meng alles goed door elkaar. Strooi het zout over de rand van de bloem en kneed naar binnen toe tot je een soepel deeg hebt. Rol een bal van het deeg en leg deze in een licht ingevette mengkom die je afdekt met een vochtige theedoek. Zet de mengkom in de oven of plaats op een warme plek. Laat het deeg een half uur rijzen.

Pel de uien en halveer deze, snijd in ringetjes en zet apart.

Verhoog de oventemperatuur tot 180 °C. Kneed het gerezen deeg nogmaals met de hand. Strooi wat bloem op je werkbank en rol met een deegroller uit tot een plat ovaal brood. Leg het brood op een met bakpapier beklede bakplaat.

Verdeel de uienringen en de kaas over het deeg. Bak 25-30 minuten tot de kaas mooi goudbruin is

Presentatie

Verwijder de kaneel uit het fruit. Scheur de blaadjes basilicum in kleine stukjes en meng ze met het fruit. Snijd puntjes uit de mousse en verdeel ze over de borden. Schik het rood fruit eromheen. Snijd de schapenkaas in stukjes, leg op de borden, samen met de gelei. Geef er het brood bij.