

Maart 2024

## CCA menu maart 2024

Kabeljauwballetjes niçoise

\*\*\*

Ravioli met aubergine, biet, knolselderij en  
paddestoelen

\*\*\*

Mossel cappuccino met zuurdesembrood

\*\*\*

Picanha met kruiden, pommes dauphine,  
pastinaakcrème, groene kool en kalfsjus

\*\*\*

Semifreddo van walnoot, honing en stoofpeer



# Kabeljauwballetjes niçoise

## Ingrediënten

400 g kabeljauw  
80 g panko en extra  
2 teen knoflook, geraspt  
3 el gehakte peterselie  
3 el gehakte basilicum  
1-2 ei  
100 ml slagroom  
1 citroen, rasp en sap  
3 takjes tijm  
2 limoenen rasp  
Zout en zwarte peper  
Olijfolie  
5 el groene olijven gehakt  
5 el zwarte olijven gehakt  
10 el artisjok op olie  
2 el appelkappertjes gesneden  
10 zoute ansjovisfilet in stukjes  
4 el basilicum gehakt  
60 g parmezaan geraspt  
400 ml tomatencoulis:  
1 blik tomaten  
50 ml olijfolie  
1 g cabernet sauvignon azijn  
Snufje suiker  
gedroogde tomaten:  
5 tros tomaten  
Fleur de sel  
4 takjes basilicum  
1 teen knoflook  
4 takjes tijm  
2 takjes rozemarijn  
40 ml olijfolie

## Bereidingswijze

Tomaten gedroogd

Verwarm de oven op 110 °C. Ontvel de tomaten, snijd deze in 4 parten en verwijder de zaadjes. Leg de partjes in een ovenschaal met de bolle kant naar boven en kruid met fleur de sel, peper en snufje suiker. Verdeel de basilicumblaadjes, knoflook, tijm en rozemarijn over de partjes en besprenkel met olijfolie. Laat de tomaten minimaal een uur drogen.

Tomatencoulis

Mix de tomaten, azijn en olijfolie. Kruid met zout, peper en een snuf suiker.

Kabeljauwballetjes

Snijd de kabeljauw in een heel fijne tartaar en breng op smaak met de overige ingrediënten tot en met zout en zwarte peper. Kneed alles goed door elkaar en draai er balletjes van. De balletjes

moeten stevig aan voelen. Voeg eventueel nog wat panko toe. Rol de balletjes door de panko. Laat ze even rusten en uit harden.

Verhit de olijfolie en bak de balletjes in circa 10 minuten gaar.

## Presentatie

Verwarm de tomatencoulis en schep uit in bord/kom. Schik de balletjes hierop en werk af met olijven, artisjok, appelkappers, ansjovis, basilicum en gedroogde tomaten en parmezaan



# Ravioli met aubergine, biet, knolselderij en paddestoelen

## Ingrediënten

### Ravioli

200 g pastabloem

200 g semola bloem

5 eieren

5 g zout

3-4 el olijfolie

2 eigeel

Aubergine-rendang vulling

2 aubergines

2 tl sambal oelek

2 el sojasaus

1 el hoisinsaus

2 tl sesamzaad

Spongecake van biet

100 g amandelpoeder

200 g gekookte rode biet

250 g eiwit

160 g eigeel

100 g suiker

130 g bloem

25 ml bietensap van 1 biet

Kartonnen bekertjes

Crème van knolselderij

1 knolselderij

200 ml kookroom

Crème van paddestoelen

300 g champignons

2 tl cèpespoeder

75 g crème fraîche

Crème fraîche met salie

125 g crème fraîche

2 stengels salieblad

Presentatie

Lente-ui

## Bereidingswijze

### Ravioli

Maak van alle ingrediënten een glad pastadeeg en draai het dun uit. Steek er twee maten rondjes uit.

Vul met de rendang en leg er een rondje bovenop. Druk goed aan om geen luchtballen te krijgen.

Bestrijk met eigeel.

### Aubergine

Snijd de aubergines in dunne reepjes. Bak rustig aan en blus met de soja, sambal en hoisin. Laat rustig doorgaren en voeg het sesamzaad toe. Breng op smaak.

### Spongecake

Blender alle ingrediënten, breng op smaak en wrijf door een zeef. Vul een sifon en belucht met drie patronen. Spuit in kartonnen bekertjes waar een gaatje onderin is geprikt, voor de helft gevuld. Gaar 40 seconden in een magnetron op vol vermogen of zoveel langer als nodig.

Crème van knolselderij

Snijd de geschilde knolselderij in dobbelsteen blokjes, doe het in aluminiumfolie en gaar in 1 uur in een oven van 180°C. Draai de knolselderij glad met de kookroom en breng op smaak.

Crème van paddestoelen

Snijd de paddestoelen fijn, zet ze aan en gaar op laag vuur. Voeg het poeder toe en draai glad met de crème fraîche. Breng op smaak.

Crème fraîche met salie

Snijd de salie fijn en meng met de crème fraîche. Breng op smaak.

## Presentatie

Kook de ravioli af en dresseer op bord met de overige warm gemaakte componenten behalve de crème met salie



# Mossel cappuccino met zuurdesembrood

## Ingrediënten

### Mosselen

1 kg mosselen  
1 ui  
2 stengels bleekselderij  
4 stengels groene selderij met blad  
3 tenen knoflook fijn  
6 takjes tijm gerist  
2 el versgemalen peper  
250 ml witte wijn  
80 g roomboter in blokjes

### Mosselsoep

20 mosselen  
4 sjalotten gesnipperd  
2 tenen knoflook fijn  
2 takjes tijm gerist  
50 g roomboter  
2 tl kerriepoeder  
80 g bleekselderij in boogjes  
150 ml witte wijn  
350 ml gevogeltefond  
300 ml mosselkookvocht  
250 ml slagroom

### Zeezout

cayennepeper

### Groente

100 g bleekselderij stengel en blad  
2 tomaten  
4 tl foreleitjes

### Zuurdesembrood

5 plakjes zuurdesem

### Fleur de sel

olijfolie

### Presentatie

10 gekookte mosselen  
10 el geklopte slagroom  
Zeewierpoeder  
dille

## Bereidingswijze

### Mosselen

Maak de mosselen goed schoon. Snijd alle groente, niet te grof. Doe de groenten, knoflook en tijm in een pan. Leg de mosselen erbovenop. Kruid de mosselen goed met de zwarte peper en giet de witte wijn erover. Zet een deksel op de pan. Zet het vuur hoog en schud de mosselen af en toe. Als de mosselen gaar zijn, dus open staan, de boter toevoegen en laten smelten. Giet de mosselen af en

vang het kookvocht op en haal de mosselen uit de schelp. Bewaar de mosselen in een beetje kookvocht.

#### Mosselsoep

Verhit een pan en stoof de sjalot, knoflook en tijm aan in de boter. Voeg de kerriepoeder en de selderij even mee. Blus af met de witte wijn en laat tot driekwart inkoken. Doe dan de fond en het mosselkookvocht erbij. Laat 10 minuten pruttelen, giet de slagroom erbij en laat nog 10 minuten zachtjes koken. Zet de staafmixer in de pan, voeg 20 mosselen toe en mix het geheel. Haal direct daarna de soep boven een grote kom door een zeef om verkleuring te voorkomen. Kruid met zout en cayennepeper.

#### Groente

Snijd de bleekselderij stengel in fijne boogjes en het blad in fijne reepjes. Blancheer dit even. Ontvel de tomaat en snijd het vlees in fijne blokjes. Werk de bleekselderij, tomaat en foreleitjes door elkaar.

#### Brood

Verwarm de oven tot 180 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier, leg de zuurdesem erop. Besprenkel met wat olijfolie en bestrooi met feur de sel. Bak 10 minuten in de oven tot het brood goudbruin is. Laat afkoelen en steek er rondjes uit.

## Presentatie

Warm de soep en schuim luchtig op met een staafmixer. Verdeel de groente over de bodem van mooie glazen. Leg daarop een mossel en een eetlepel room. Schenk ongeveer 100 ml mosselsoep erover heen. Werk af met wat zeewierpoeder en dille. Serveer de zuurdesemrondjes er los naast.





# Picanha met kruiden, pommes dauphine, pastinaak crème, groene kool en kalfsjus

## Ingrediënten

Picanha

1250 g picanha

Kruidenmix:

7 g laurier gemalen

5 g kruidnagel gemalen

8 g muntok peper gestampt

3 g lampong peper gestampt

5 g kaneel gemalen

5 g steranijs gemalen

Boter

Olijfolie

Takjes tijm

Aluminium folie

Pommes dauphine

300 g aardappelen geschild

50 g water

50 g roomboter

75 g bloem

2 eieren

Bloem

Panko

eieren

Groene kool

1 groene kool

kerrie

Boter

Plastic folie

Keuken touw

Pastinaak

300 g pastinaak

250 ml room

150 ml water

40 g boter

Kalfsjus

1 pot kalfsfond

1 laurierblaadje

20 en 20 g boter

1 el bloem

Krokantje

Van serranoham

## Bereidingswijze

Picanha

Snijd de picanha in 2 of 3 delen en bestrooi met de kruidenmix. Vacumeer het vlees en laat ongeveer 2 uur in een sous-vide van 48 °C.

#### Pommes dauphine

Kook de aardappelen in ruim gezouten water gaar. Maak er een droge puree van. Kook het water en de boter op in een pan. Voeg de bloem toe en roer gaar. Laat afkoelen en voeg 1 voor 1 de eieren toe. Meng er de aardappelpuree door. Draai er ballen van. Haal door de eieren, bloem en panko.

Bewaar koel.

#### Groene kool

Verwijder de buitenste bladeren van de kool. Pel de friscgroene bladeren, 10 stuks, van de kool en houd ze heel. Snijd overige kool in reepjes en stooft in wat boter gaar en breng goed op smaak.

Blancheer de hele bladeren in zout water. Droog ze en vul ze met de gestoofde kool en rol strak op in plastic folie. Maak niet te grote rolletjes.

#### Pastinaak crème

Schil de pastinaak en snijd in stukken van 2 cm. Doe de pastinaak met water en room in een pan.

Voeg peper en zout toe, breng aan de kook en kook het gaar. Pureer de pastinaak en voeg boter toe.

Voeg eventueel nog wat kookvocht toe. Bewaar in de warmhoudkast.

#### Kalfsjus

Smelt de boter in een pan, voeg de bloem toe. Laat dit zachtjes bakken, maar niet kleuren. Voeg de fond en de laurier toe en laat goed doorkoken. Breng op smaak en werk af met koude boter.

## Presentatie

Bak de picanha in olie en boter, voeg het takje tijm toe en arroseer tot de gewenste cuisson. Laat het vlees rusten in alufolie op een warme plek. Frituur de pommes dauphine en snijd het vlees in dunne plakjes. Dresseer de pastinaak crème en leg er een half rolletje kool op. Zet de andere helft recht op het bord, doe er wat crème op en leg er een pommes op. Leg het vlees erbij, werk af met de krokantjes en nappeer met de jus.



# Semifreddo van walnoot, honing en stoofpeer

## Ingrediënten

Semifreddo

40 g suiker

60 g walnoten

6 eidooiers

100 ml melk

50 g suiker

80 g honing

2 vanillepeul opengesneden en uitgeschraapt

2 blaadje gelatine

400 ml slagroom

Ronde vormpjes

Hangop

250 ml volle yoghurt

1 steranijs

Halve kaneelstokje

Paar druppels vanille essence

Stoofperen

5 stoofperen

250 ml port

125 g suiker

1 kaneelstokje

2 kruidnagel

2 steranijs

Honingkrokantjes

60 g crumiel (honing in kristalvorm)

Presentatie

Honing cress

10 halve walnoten

## Bereidingswijze

Semifreddo van walnoot

Doe 20 g suiker in een pan, maak er een donkere karamel van en voeg de walnoten toe. Stort dit op bakpapier en laat afkoelen. Bewaar 4 hele gekaramelliseerde walnoten als garnering en verbreek de rest.

Week de gelatine in koud water. Doe de melk, overige suiker en eidooiers in een kom en zet deze op een pan met een laag kokend water. Klop met een garde tot het mengsel 82 °C is. Voeg de uitgeknepen gelatine, de vanillemerg en de honing toe. Laat afkoelen tot het de dikte van yoghurt heeft. Klop de slagroom op tot yoghurtdikte. Meng dit met de eidooiersmassa en spatel de gekaramelliseerde stuks walnoot erdoor. Verdeel dit over de vormpjes. Zet deze 2 uur voor serveren in de vriezer en haal ze er drie minuten voor het serveren uit.

Hangop

Laat de yoghurt in een doek uitlekken met een bakje eronder om het vocht op te vangen. Voeg aan dit vocht de specerijen en de vanille toe. Breng aan de kook en kook in tot een derde. Zeef het vocht en voeg weer toe aan de hangop. Roer het mengsel glad met een garde en doe de hangop in een

spuitzak.

Stoofperen

Schil de peren, snijd ze in vieren en verwijder het klokhuis en stoof ze in ongeveer 3 uur gaar in de port met suiker, eventueel aangevuld met water en de specerijen. Laat afkoelen in het vocht. Giet af en bewaar het vocht.

Honingkrokantjes

Bestrooi een met bakpapier beklede bakplaat met de Crumiel en laat in ongeveer 4 minuten smelten in de oven op 160 °C. Direct als het uit de oven komt van het bakpapier trekken.

## Presentatie

Het lekkerst is dit dessert als het kookvocht warm is en de semifreddo half bevroren. eraf.. Haal de semifreddo uit de vormpjes en leg op de borden. Spuit er dotjes hangop op en leg de stoofperen en walnoten erop. Giet aan tafel, het kookvocht van de stoofperen (eventueel met wat extra suiker) in het midden van het bord. Maak af met krokant van honing en de cress.