

Oktober 2024

CCA Oosters menu oktober 2024

Ki Tarkari met chutney van koriander en munt

Tikka masala met kip

Choka

Heilbot tandoori met pompoen en kokosmasala

Dessert met kokos: panna cotta, ijs en taart

Ki tarkari met chutney van koriander en munt

Ingrediënten

Tarkari

500 g aardappels

150 g erwten

1 groene peper, fijn

1 rode ui, fijn

1 cm gember, geraspt

1 tl kurkama

1 tl komijnzaad, gemalen

1 tl korianderpoeder

1 tl garam masala

4 el kikkererwtenmeel

2 limoenen, sap

Chutney

30 g muntblad

30 g korianderblad

1 groene peper, fijn

1 tl zout

3 tl suiker

2 el tamarindepuree

6 el Griekse yoghurt

Vijzel

bloemetje

Bereidingswijze

Tarkari

Kook de aardappels in 20 minuten gaar, giet ze af en doe ze terug in de pan en laat ze oplaag vuur droogstomen zodat al het vocht eruit is. Wrijf ze daarna door de pureeknijper. Blancheer de erwten een paar tellen in kokend water met wat zout. Als ze omhoog komen zijn ze gaar. Meng ze met de aardappels. Verhit twee eetlepels olie in een pan, fruit de groene peper, rode ui, gember en specerijen 1 minuut aan. Voeg ze toe aan de aardappel-erwten mengsel en roer het kikkererwtenmeel erdoor. Breng alles op smaak met zout, peper en limoensap. Voeg eventueel meer kikkererwtenmeel toe als de massa niet stevig genoeg is.

Maak ronde schijfjes van 7 tot 8 cm en 1 cm hoog. Bak deze in 2 minuten aan weerszijden in een laagje olie goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.

Chutney

Wrijf de munt- en korianderblaadjes met de groene peper, het zout en de suiker tot een fijne pasta in de vijzel. voeg de tamarindepuree en Griekse yoghurt toe. Breng op smaak met een klein beetje extra zout.

Presentatie

Serveer de chutney op de gebakken tarkari. Leg er een blaadje munt en koriander op en een bloemetje.



Tikka masala met kip

Ingrediënten

Kippendijen
5 kippendijen
2 takjes tijm
1 sjalot, fijn
2 teentjes knoflook, gepeld
Zeezout
Boter
Voorgegaarde dijen
De 5 dijen
3 sjalot, lamellen
250 g zwarte linzen, gekookt
1,5 tl garam masala
1 citroen, sap en rasp
1 mespunt verse gember geraspt
2 el room opgeklopt
4 el griekse yoghurt
2 teentjes knoflook
Tikka masala
2 ui, fijn
5 teentjes knoflook geraspt
2 pepers zonder zaad, gesneden
8 tomaten, ontveld
1 tl gemalen koriander
1 tl kurkama
2 el garam masala
600 ml kokosmelk
250 ml gevogelte fond
1 bos koriander

Presentatie
koriander
indiaas brood
bloemetjes

Bereidingswijze

Kippendijen

Kruid de dijen met zeezout en zwarte peper. Kleur alle zijden mooi aan in een grote pan met de boter. Voeg de tijm, knoflook en sjalot toe en laat alles 2 minuten rustig mee koken. Overgiet de kip regelmatig met de jus. Laat afkoelen.

Tikka masala

Verhit olijfolie in een pan en zet ui en knoflook aan. Voeg vervolgens pepers, tomaat, koriander, kurkama en garam masala toe. Laat even stoven. Blus met kokosmelk en de fond. Voeg de gesneden koriander toe en laat ongeveer 1 uur pruttelen.

Gegaarde kip

Verhit olijfolie en bak de, in tweeën gesneden, kippendijen opnieuw aan samen met de sjalot. Kruid met zout en peper.

Verwarm in een andere pan de linzen met de garam masala, citroensap en rasp en de gember. Voeg op het einde een klontje boter en wat opgeklopte room toe. Breng op smaak.

Breng de yoghurt op smaak met zout en peper en de knoflook.

Presentatie

Leg de linzen op een bord, leg de kip en sjalot erop of tegenaan, schuim de tikka masala op en drapeer deze ruim over de kip. Werk af met de yoghurt en de bloemetjes, wat koriander en serveer met geroosterd Indiaas brood.



Choka

Ingrediënten

Aubergines

5 aubergines

2 rode pepers, fijn

1 ui, gesnipperd

4 tenen knoflook, fijn

1 tl gemalen komijn

1 tl kerrie

Olijfolie

Aluminiumfolie

Vijzel

Bokkingbouillon

2 uien

25 g bonitoflakes

1 kombuvel, gebrand

3 stengels sereh

3 tenen knoflook

200 ml sake

100 ml sojasaus

2 bokkingfilets

Spinaziesaus

2 uien, fijn

300 g cassave fijn

400 g tayerblad, fijn

700 ml bokkingbouillon

5 pimentkorrels

½ madame jeanette

200 g spinazie

Scheut sushiazijn

Losse theezakjes

Presentatie

Oranje bloemetje

Bereidingswijze

Aubergines

Prik gaatjes met een vork in de schil. Vet de aubergine in met olie. Pak de aubergine in in aluminium folie. Pof de aubergines ongeveer 60 minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C. Schep de aubergines leeg. Snijd het vruchtvlies in kleine stukjes. Wrijf in een vijzel de rode peper, ui, knoflook, komijn en kerrie tot een gladde pap. Verhit een scheut olie in een pan en fruit dit mengsel aan. Spatel de aubergines erdoor en breng alles op smaak met wat peper en zout. Vul de lege aubergineschil met dit mengsel.

Bouillon

Halveer de uien met schil en blaker de helften zwart in een pan. Doe de ui met alle overige ingrediënten in een pan met 1 liter water en laat op laag vuur 1,5 - 2 uur zachtjes doorkopen. Haal als de bouillon ingekookt is tot ongeveer 700 ml door een zeef en bewaar het vocht.

Tayerbladsaus

Verhit een scheut olijfolie in een pan en bak ui, casave en tayerblad aan. Blus af met de bouillon. Doe de pimentkorrels en de madame jeanette in een leeg theezakje en hang die in de bouillon om te trekken. Verwijder het theezakje na 30 minuten en voeg de spinazie toe. Laat de spinazie ongeveer 20 seconden garen in de saus en maak het geheel dan glad in een blender. Zeef de saus en breng op smaak met azijn en wat zout.

Presentatie

Lepel wat warme saus onder in een bord. Rol het gevulde aubergineblad op. Werk af met een bloemetje en/of een beetje groen van een ander gerecht.



Heilbot tandoori met pompoen en kokosmasala

Ingrediënten

Tandoori croute
100 g boter
100 g briochebrood
1 el tandoori
Bakpapier
Deegroller
Kokosmasala saus
2 witte uien, fijn
5 cm gember, fijn
4 teentjes knoflook, fijn
1 rode peper, fijn
½ tl kurkuma
1 ½ tl masala
2 stengels citroengras
½ liter kokosmelk
1 liter groentebouillon
50 gram pandan rijst
50 g boter
50 ml zonnebloemolie
Pompoenchutney
2 sjalot, fijn
1 flespompoen
2 teentje knoflook, fijn
1 rode peper, fijn
10 g gember, fijn
2 tl kurkuma
2 tl kerrie
300 ml groentebouillon zonnebloemolie
Heilbot
1200 g heilbot
100 g roomboter
zonnebloemolie

Bereidingswijze

Tandoori croute

Smelt ¼ van de boter in een steelpannetje op middelhoog vuur en voeg de tandoori toe. Roer het geheel goed door tot er een mooie gladde massa ontstaat, laat het niet te warm worden want dan krijgt het een bittere smaak. Doe in de keukenmachine samen met de rest van de boter en het brioche brood. Draai tot een gladde massa maar doet dit niet te lang want dan kan de boter schiften. Schep de tandoori croute op een bakpapiertje en leg het andere vel bakpapier erop. Wrijf met je handen de massa plat tussen het papier en gebruik daarna een deegroller om de tandoori croute mooi dun te rollen. Laat vervolgens minimaal 2 uur hard worden in de vriezer.

Kokos masala saus

Maal de ui, knoflook, peper, gember, kurkuma en masala met de zonnebloemolie fijn in de blender tot

een boemboe. Verhit een scheut zonnebloemolie in een steelpan en voeg de fijngemalen boemboe toe. Kneus de citroengras en doe ook in de pan. Laat het geheel aanzweten totdat het gaat schiften. Voeg de (ongekookte) rijst toe. Brus het geheel af met de bouillon en de kokosmelk en laat op middelhoog vuur pruttelen. Roer af en toe door. Breng eventueel op smaak met zout en peper.

Pompoenchutney

Snijd de pompoen in fijne brunoise (blokjes). Verhit een scheutje zonnebloemolie in een steelpannetje met de sjalot, knoflook, gember, rode peper, kurkuma en kerrie. Laat dit aanzweten voor ongeveer een minuut en voeg daarna de brunoise gesneden pompoen toe. Roer goed door en laat 2 minuten aanzweten. Brus af met de groentebouillon en breng rustig aan de kook.

Heilbot

Verwarm de oven voor op 180 graden. Verhit een scheut zonnebloemolie in een koekenpan en laat de pan goed warm worden. Bak de heilbot aan beide kanten op middelhoog vuur tot hij een licht kleurtje krijgt. Voeg de boter toe en breng de vis op smaak met peper en zout. Arroseeer de heilbot voor 2 minuten, dit houdt in dat je de boter en het braadvocht voortdurend over de vis schept om het gelijkmatig te laten garen. Laat de heilbot hierna rusten in een ovenschaal.

Presentatie

Snijd de croute in dezelfde grootte als de heilbotfilet. Verwijder het bakpapier en leg de croute op de visfilet. Zet de heilbot in de voorverwarmde oven voor ongeveer 3 a 4 minuten. Giet ondertussen de kokos masala saus door een zeef wanneer deze is ingekookt. Schuim de saus op met een staafmixer en de boter. Maak met behulp van twee eetlepels mooie cannelen van de pompoen chutney en leg deze op het bord. Leg de heilbotfilet ernaast en maak het gerecht af met de kokos masala saus.



Kokos ijs, panna cotta en bananencake

Ingrediënten

Panna cotta

4,5 blaadjes gelatine

3 stengels citroengras

600 ml kokosmelk

150 g suiker

Sap van 1,5 limoen

300 g mango

3 el poedersuiker

5 passievruchten

Limoen cress

Kokosijs

315 g volle melk

120 g sacharose (suiker)

1 eidooier

130 g KARA coconut cream 26% vet

105 g Aroy D coconut milk 19% vet

0,75 g Locust (Johannesbroodboompittenmeel)

0,75 g Stabilize Guargom

Ca 1 g Cortina emulgatorpasta voor consumptie-ijs (aan het roerwerk smeren)

Bananencake

2 rijpe bananen

50 ml kokosmelk

4 eidooiers

90 g suiker

1 zakje vanillesuiker

2 tl kaneel

Snuf zout

70 ml zonnebloemolie

120 g zelfrijzend bakmeel

6 eiwitten

Poedersuiker

Kokosrasp

Bakpapier

Springvorm 24 cm

Bereidingswijze

Week de gelatine in koud water. Snijd de citroengras in grove stukken en kneus ze door er een paar keer op te slaan met een mes. Breng de kokosmelk met de citroengras op zacht vuur aan de kook. Laat tegen de kook 15 minuten trekken. Haal de pan van het vuur, voeg de suiker toe en roer goed door. Voeg de uitgeknepen gelatine en het limoensap toe. Schenk met mengsel door een zeef. Vul glaasjes met het mengsel en laat afkoelen in koelkast.

Snijd voor de coulis de mango in stukjes en pureer met de poedersuiker. Druk de puree door een fijne zeef. Lepel het vruchtvlees uit 3 passievruchten en wrijf dat ook door de zeef bij de mango, gooi de zaadjes weg. Zet de coulis tot een half uur voor serveren in de koeling. Schenk een beetje coulis

op elk glaasje. Snijd twee passievruchten in partjes en leg op elk glaasje een partje. Garneer met limoen cress.

Kokosijs

Alle ingrediënten behalve de Cortina samenvoegen, goed mixen en verwarmen tot 80° à 85°C. Daarna af laten koelen in de vriezer/of koelkast. Cortina aan het roerwerk van de (voorgekoelde) ijsmachine smeren, mix toevoegen en er ijs van draaien. IJs in een voorgekoelde bak overscheppen, een bakpapiertje op het ijs leggen en bewaren in de vriezer.

NB: de coconut cream van KARA is dik en romig. Het is het makkelijkst om alle cream uit de verpakking te drukken, goed door te roeren en dan pas in de mixer te doen waarmee je de mix samenstelt.

Bananecake

Verwarm de oven op 160 °C. Pureer de bananen met de kokosmelk. Klop met een mixer in een kom de eierdooiers met de helft van de suiker en de vanillesuiker schuimig. Klop de kaneel, het zout en de olie erdoor en meng ook de bananenpuree erdoor. Zeef het zelfrijzend bakmeel boven de kom terwijl je ondertussen klopt, zodat het bakmeel beetje bij beetje wordt opgenomen door het beslag. Klop in een andere, vetvrije, kom met een schone mixer de eiwitten met de rest van de suiker heel stijf tot het eiwit in pieken blijft staan. Vouw met een spatel voorzichtig en in delen, het eiwitschuim door het beslag. Vooral niet roeren..

Klem bakpapier tussen de bodem en de rand van de springvorm. Schep het beslag in de vorm en bak de cake in 45 gaar in het midden van de oven. Controleer de gaarheid met een satéprikker. Als je de prikker in het midden van de cake steekt, moet deze er droog uitkomen.

Laat de cake buiten de oven helemaal afkoelen voordat je de springvorm opent. Bestrooi de cake met een beetje kokosrasp en poedersuiker.