

December 2024

## CCA menu december 2024

Toast tomatentapenade en mousse van geitenkaas met  
garnalen

\*\*\*

Mousse van kingfish in krokant jasje

\*\*\*

Winterpakketje van paddenstoelen

\*\*\*

Trio van wild op knolselderij met portsaus en  
cranberries

\*\*\*

Choux met mandarijn, peer en tonkaboon

# Toast tomatentapenade en mousse van geitenkaas met garnalen

## Ingrediënten

3 tomaten  
1 rijpe avocado  
1 citroen  
2 el kappertjes  
50 gr Taggiasche olijven (=zwart)zonder pit  
3 takjes basilicum  
½ casinobrood  
40 gr boter  
2 sneetjes donker (Fries) roggebrood  
10 gr boter  
200 gr zachte verse geitenkaas (Bettine Blanc)  
200 gr yoghurt (Total 0 % vet)  
2 tl geraspte mierikswortel (potje)  
5 sprietjes bieslook  
Peper  
2 gerookte forefilets  
150 gr Hollandse garnalen  
10 amuseglaasjes  
keukenpapier

## Bereidingswijze

Kruis het vel van de tomaten even in. Dompel ze 30 seconden in heet water. Trek het vel eraf. nijd het vruchtvlees, zonder de zaadjes, in brunoise. Pel de avocado en snijd het vruchtvlees brunoise. Rasp wat citroenschil op een fijne rasp. Bedruppel de avocado met citroensap. Snijd de olijven in stukjes. Snijd de basilicum in smalle reepjes. Meng tomaat, avocado, kappertjes en olijven en de helft van de basilicum. Breng op smaak met citroenrasp, zout en peper. Dek af tot gebruik. Verkruimel het roggebrood. Verhit de boter in een koekenpan en bak hierin het roggebrood korrelig en knapperig. Laat op keukenpapier afkoelen. Doe de geitenkaas in een kom. Prak er met een vork zoveel yoghurt door dat het mengsel smeug is. Roer er naar smaak geraspte mierikswortel en peper door. Snijd de bieslook ragfijn en roer de helft door het kaasmengsel. Doe dit in en spuitzak. Snijd de forel in kleine stukjes. Verdeel het roggebroodkruim over 10 amuseglaasjes. Spuit er wat geitenkaasmousse op. Verdeel de stukjes forel en de garnalen erover. Bestrooi met sprietjes bieslook.

## Presentatie

Bestrijk het brood met boter en vervolgens met tomatentapenade. Garneer met basilicum. Leg toast op een bordje en zet het glaasje ernaast.



# Mousse van kingfish in krokant jasje

## Ingrediënten

400 g kingsfishfilet  
2 citroengras  
50 g gember  
1 theelepel korianderzaden  
300 ml water  
1 hele knoflook  
200 ml kokosroom  
1 citroengras  
15 g gelatine ( 5 blaadjes)  
3 blikjes gerookte sprotjes (sardine, makreel, ...)  
1 el tabasco  
2 eetlepels kokosnootpoeder  
5 g zout  
6 g witte peper  
200 (kokos)boter  
1 theelepel gele poederkleur  
2 Grote mango's  
Roze peperbolletjes  
chilivlokken  
30 g bloem 00  
30 g eiwit ( 1 groot ei)  
15 g gemalen hazelnoten  
5 g suiker  
3 g zout  
30 g geklaarde boter gesmolten  
Takjes-vormpjes (of andere fijne vorm)

## Bereidingswijze

Giet het water met gember, knoflook, citroengras, witte peper en korianderzaad in de pan tot het kookt. Voeg de visfilet toe en kook volledig mee. Doe de kokosroom met 1 citroengras in een pan en breng aan de kook. Week de gelatine en voeg toe aan de room. Verwijder het vel van de gekookte vis en doe in de blender. Voeg de voorbereide kokosroom, kokospoeder, tabascosaus en gerookte sprotjes toe aan de blender en meng goed. Giet de mousse in de spuitzak en spuit in gewenste vorm. Zet in de diepvries om aan te vriezen.

Smelt de kokosboter (gewone boter mengen met wat kokospoeder) in de pan en voeg de kleur toe. Laat het staan tot het 30°C bereikt. Dompel de (aangevroren, opgestijfde) vismousse in kokosboter om hem te bedekken. Zet 2 uur in de koelkast om verder op te stijven.

Snijd de mango en zeer dunne plakjes en vorm er een bloem mee in een diep bord. Strooi er wat chilikorrels of roze peperbolletjes over.

Zeef de bloem en meng de gemalen noten erdoor. Tik de eiwitten los en voeg de geklaarde boter aan toe. Spatel het bloemmengsel door het eiwitmengsel. Breng het geheel op smaak met peper en zout. Verwarm de oven voor op 150°C. Neem een mal met takjes. Strijk het beslag in de vormpjes. Let op dat je het deeg tussen de takjes zo goed als mogelijk wegstrijkt. Bak het in de oven op 150°C voor 5 tot 7 minuten of tot ze goudbruin zijn. Haal ze meteen uit de vorm.

## Presentatie

Leg de mangobloem in een diep bord

Leg daarop de mousse. Garneer met chilikorrels, roze peperbollen, kleine bloemetjes. Steek de hazelnootakjes rondom.



# Wintertpakketje van paddenstoelen

## Ingrediënten

2 teentjes knoflook  
1 sjalotje  
1000 gram Paddenstoelenmelange (cantharellen, ridderzwam, shiitake)  
Boter  
2,5 takje Dragon  
Peper en zout  
3 eieren  
10 ellen rijstpapier  
15 sprietjes bieslook  
keukentouw  
250 gram bleekselderij  
1 sjalotje  
5 stuks peperkorrels  
1,25 theelepel kummel  
100 gram boter  
Citraensap  
Sapcentrifuge  
2,5 takje dragon  
10 takjes kervel  
5 takjes basilicum  
5 takjes platte peterselie  
2,5 el citroensap  
2,5 el hazelnootolie  
Zout en peper

## Bereidingswijze

Borstel de paddenstoelen schoon en snijd de onderkant eraf; snijd ze in grove stukjes. Snijd het sjalotje, de knoflook en de dragonblaadjes fijn.

Laat het gehakte sjalotje glazig worden in de hete boter. Bak de paddenstoelen mee, voeg de fijngesneden dragonblaadjes en de knoflook toe. Bak de paddenstoelen tot al het vocht verdampt is. Bestrooi vervolgens met wat peper en zout. Verwarm de oven voor op 200°C. Week de vellen rijstpapier door ze 1 voor 1 onder te dompelen in een bak met water. Verdeel de paddenstoelen over de vellen en vouw het rijstpapier als een buideltje dicht. Bind de buideltjes eventueel met touwtjes of sprietjes bieslook dicht. Splits de eieren en gebruik het eigeel voor de hollandaisesaus. Klop het eiwit los. Bestrijk de bundeltjes met het losgeklopte eiwit. Bak ze goudbruin in de voorverwarmde oven. Snijd de bleekselderij in grove stukken. Snijd het sjalotje fijn. Pers het sap met behulp van de sapcentrifuge uit de bleekselderij. Kook voor de hollandaisesaus het verkregen bleekselderij sap met het gehakte sjalotje, de geplette peperkorrels en de kummel in tot 2/3. Zeef het vocht. Klop de eierdooiers met het gezeefde vocht au bain-marie tot de massa begint te binden. Schenk de gesmolten boter in een dun straaltje al kloppend door de saus, zodat er een mooie gladde saus ontstaat. Breng de saus op smaak met wat peper, zout en citroensap.

Pluk de blaadjes van de kruiden, scheur grote blaadjes klein. Maak een vinaigrette van het citroensap en de olie. Breng op smaak met zout en peper. Schep kort voor het serveren de vinaigrette door de kruiden.

## Presentatie

Zet de buideltjes op een voorverwarmd bord. Schenk er de hollandaisesaus omheen. Schik de kruidensalade ernaast.



# Trio van wild op knolselderij met portsaus en cranberries

## Ingrediënten

1 grote knolselderij  
Mosterd  
Bloem  
Ei  
Paneermeel  
Frituurvet  
500 g Hertebiefstuk  
500 Haasrugfilet  
500 g Everzwijn  
4 dl port  
4 dl wildfond  
100 g Koude boter  
75 g chocolade  
1 takje rozemarijn  
2 dl jus d'orange  
150 g suiker  
275 g cranberries  
500 g kleine spruitjes  
50 boter  
4 dl kippenbouillon  
nootmuskaat  
10 grote champignons  
150 zachte boter  
Cranberries gekookt

## Bereidingswijze

Snijd de knolselderij in plakken van 1 cm. Steek de plak knolselderij uit met een ronde uitsteker. Smeer de plak in met mosterd. Haal de plak door het meel Haal de plak door een geklopt ei met een druppeltje olie. Haal door het paneermeel. Bak de plak in het frituurvet.

Braad het vlees apart aan en begin met het zwijnsvlees. Leg het in een oven op 140 graden en zorg dat de kerntemperatuur van het zwijn 62 graden is en van het hert en haas 55 graden. Laat het daarna nog rusten in het alufolie.

Reduceer de port en fond met de rozemarijn tot de helft. Voeg dan de chocolade toe. Breng op smaak met peper en zout. Monteer de saus vlak voor het opdienen met koude boter

Verwarm de jus d'orange en los de suiker er in op. Voeg de cranberries toe en kook deze 10 minuten totdat alle cranberries geknapt zijn. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Maak de spruitjes schoon en stooft ze in de wok in de boter. Voeg op de wijze van risotto elke keer een scheut kippenbouillon toe en roer tot ze beetgaar zijn. Maak af met nootmuskaat.

Maak de champignons schoon. Gaar ze in een droge pan. Meng de boter met de cranberrie compote. Rol de boter op in aluminium folie en leg koud weg. Snijd een plak van de boter en leg op de champignons.

## Presentatie



Leg de gepaneerde gebakken schijf knolselderij in het midden van het bord. Leg op de knolselderij 3 stukjes wild. Leg op het wild een champignon met cranberries. Drapeer spruitjes eromheen Drapeer de portsaus eromheen



# Soes met mandarijn, peer en tonkaboon

## Ingrediënten

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  
Siliconen matje éclairs  
5 Williams peren of Conference  
100 bruine suiker  
1 tonkaboon  
150 g room  
90 witte chocolade  
1/2 tonkaboon  
175 g mandarijnenpuree (diepvries)  
12 g volle melk  
25 g eidooiers  
25 g hele eieren  
65 g kristalsuiker  
25 g maïzena  
40 g boter  
80 g suiker  
1 el water  
80 g warm water  
40 g gecondenseerde melk  
80 g glucosestroop  
3 g gelatine (1 blaadje)  
60 witte chocola  
Oranje kleurstof  
100 g warm water  
100 g zonnebloemolie  
7 g poedersuiker  
20 bloem  
Tipje oranje kleurstof

## Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 230 gr 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 gr C laat de oven op een kiertje. Bak tot goudbruin.

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.

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.

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 plasticfolie. Bewaar in de koelkast. Doe in een spuitzak met een kartelmond. 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 erin. Doe een beetje kleurstof erbij. (Niet te veel, het is geen koningsdag!) Blender met de staafmixer tot een glad en glanzend geheel. Laat afkoelen tot nog net vloeibaar.

Meng alles tot een gladde vloeistof. Verhit een antiaanbakpan. 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.