

Mei 2025

CCA menu mei 2024

Tartelette met miso-ad'oli, zeewier en gerookte paling

Dashi bouillon met huisgemaakte noodles en ingelegd
eigeel

Gestoofde makreel met miso

Lamsfilet met miso-korst, asperge, rode wijn-sojasaus
en tamagoyki

Miso-ijs met zwart sesam, karamel en witte choco sablé

Tartelette met miso-aioli, zeewier en gerookte paling

Ingrediënten

Tartelette

Tartelette vormpjes

340g 00-bloem

120 g water

20 g suiker

10 g zout

40 g extra vierge olijfolie

2 eidooiers

Miso-Aïoli

50 ml melk

100 ml zonnebloemolie

12 g witte miso

6 g rode miso

10 g geroosterde sesamzaadjes

10 ml mirin

8 ml sojasaus

6 g suiker

6 ml vers citroensap

8 g honing

0,3 g xanthaangom

Ingelegde radijs

5 radijsjes

Sushi azijn

Presentatie

200 g gerookte paling

Extra nori-vellen voor krokante nori-garnituur

Bereidingswijze

Radijzen

Snijd de radijs in een mooie vorm, dun en gelijk. Verwarm de azijn en leg dan de radijsjes erin. Laat erin liggen tot opdienen.

Tartelettes maken

Meng de bloem, zout en suiker in een kom. Voeg het water, olijfolie en eidooier toe en kneed tot een soepel deeg. Rol het deeg dun uit met een deegroller en snijd cirkels uit met een pastasnijder. Plaats de deegcirkels in tartelette-vormpjes. Vul ze met ovenstenen of met nog een tartelette vorm. Anders zakken ze in tijdens het bakken. Bak in een voorverwarmde oven op 160°C gedurende 20 minuten of tot ze goudbruin en krokant zijn.

Miso-Aïoli bereiden

Meng alle ingrediënten in een mengbeker. Gebruik een staafmixer om het geheel te emulgeren tot een romige aioli. Breng op smaak en zet opzij in een spuitzak.

Krokante Nori-Garnituur

Snijd nori-vellen in kleine vormen. Frituur kort in hete olie tot ze krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.

Presentatie

Spuut een toefje miso-aïoli in elke tartelette. Plaats een stukje krokante nori erbovenop. Leg er een dun gesneden stukje gerookte paling op. Voeg nog de radijs toe.



Dashi bouillon met huisgemaakte noodles en ingelegd eigeel

Ingrediënten

Dashi bouillon

2 liter water

1 vel kombu (gedroogd zeewier)

2 gedroogde shiitake

1 steranijs

5 zwarte peperkorrels

5 jeneverbessen

1 kruidnagel

50 ml sojasaus

8 gedroogde coquilles

Huisgemaakte noodles

400 g bloem (type 00 of patentbloem)

4 eieren

1 tl zout

1 el neutrale olie

Plastic folie

Ingelegd eigeel

10 eidooiers

100 ml sojasaus

50 ml mirin

50 ml sake (optioneel)

Presentatie

Groente julliene gesneden

Bosui

Wortel

Taugé

Bereidingswijze

Een heldere en pure dashi bouillon met diepe umami-smaken, geserveerd met verse noodles en een eigeel ingelegd in sojasaus, simpel, maar verfijnd.

Bouillion

Doe 2 liter water in een pan en voeg de kombu, de shiitake, en de specerijen toe. Breng de bouillon aan de kook en laat rustig pruttelen voor een half uur. Voeg daarna de gedroogde coquilles toe terwijl je de bouillon wat laat afkoelen. Zeef de bouillon, eventueel met een kaasdoek, en houd warm. Op dit punt kun je eventueel de bouillon nog iets inkoken als de smaak nog niet voldoende is. Voeg dan nog de sojasaus toe op het einde naar smaak.

Noodles

Meng de bloem, eieren, zout en olie tot een soepel deeg. Kneed 10 minuten. Laat 30 minuten rusten in plasticfolie. Rol uit en snijd in dunne noodles. Kook 2-3 minuten in ruim gezouten water en spoel af met koud water.

Ingelegd eigeel (minstens 1 uur van tevoren voorbereiden, hoe langer hoe beter mag een dag eerder)

Meng sojasaus, mirin en sake in een ondiepe schaal. Voeg de eidooiers toe en laat minimaal 1 uur marineren.

Presentatie

Verdeel de gekookte noodles over diepe borden. Schenk de hete dashi bouillon erover. Leg een ingelegd eigeel in elk bord. Garneer met de groente.



Gestoofde makreel met miso

Ingrediënten

Makreel

6 verse makrelen van elk ca 300 g

Daikon

1200 g daikon

100 gr rijst

300 g sperziebonen, gehalveerd

Zout

Misosaus

100 g gember

700 ml sake

100 g suiker

10 ml mirin rijstwijn

300 g miso

Bereidingswijze

De miso en de gember maken dit gerecht fris en tegelijkertijd diep en complex van smaak. Sommige mensen vinden makreel een beetje te vissig smaken maak voor hen dit gerecht een aanrader.

Voor de makreel

Fileer de makreel, snijd makreelfilets met huid, schoonmaken en in grote stukken snijden. Breng 2.5L water in een pan aan de kook en blancheer de makreelfilets een paar seconden. Haal uit het water, dep goed droog en leg apart.

Daikon

Schil de daikon en snij deze in hele plakken van 2 cm dik. Meng de daikon in een grote pan met 4 liter water en de rijst. Breng op hoog vuur aan de kook en kook 15 tot 20 minuten tot de daikon gaar is. De rijst zorgt ervoor dat de daikon zoeter wordt. Giet af en verwijder de rijst.

Voeg een deel van de misosaus en de makreel toe aan de daikon. Dek af met aluminiumfolie en stoof nog 15 minuten. Schep regelmatig de saus over de makreel en de daikon.

Sperziebonen

Breng 4 liter water met 20 gram zout in een pan aan de kook en zet een kom ijswater klaar. Maak de bonen schoon en halveer ze. Kook de sperziebonen 2 minuten, giet af en dompel de sperziebonen meteen onder in het ijswater, giet opnieuw af.

Misosaus

Maak de gember schoon en snij in dunnen plakjes. Breng alle ingrediënten, behalve de miso, in een grote pan aan de kook met 2 liter water, kook 5 minuten en roer de miso door de saus.

Presentatie

Verdeel de daikon, makreel en sperziebonen in kommen of diepe borden. Serveer met de overige saus.



Lamsfilet met miso-korst, asperge, rode wijn-sojasaus en tamagoyki

Ingrediënten

Lam
1200 g lamsfilet
Zout en peper
1 el neutrale olie (druivenpitolie of arachideolie)
Miso-korst
6 el rode miso (of witte miso voor een subtielere smaak)
3 el boter, zacht
150 g panko
3 tl sesamolie
3 tl sojasaus
3 tl honing
Rode wijn-sojasaus
600 ml rode wijn
300 ml gevogeltefond
6 el sojasaus
3 el mirin
3 sjalot, fijngesneden
3 teen knoflook, geplet
3 tl boter (voor de glans)
Asperges
750 gr groene asperges
3 el olijfolie
3 tl citroensap
Snufje zout
Dashi bouillon
1 vel kombu (gedroogd zeewier)
20 g katsuobushi
Tamagoyki
15 eieren
225 ml dashi
120 g suiker
5 ml sojasaus
5 ml sake
Zeewier vellen
Zonnebloemolie
3 g aardappelzetmeel
Shiso
Zwart sesamzaad

Bereidingswijze

Een perfecte balans tussen Franse elegantie en Japanse umami. De lamsfilet wordt sappig en rosé gegaard, met een krokante miso-panko korst, gegrilde groene asperges en een diepe rodewijn-sojasaus.

De lamsfilet voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180°C. Kruid de lamsfilets met zout en peper. Verhit een koekenpan met olie en schroei het vlees aan alle kanten kort dicht (1-2 minuten per kant). Haal van het vuur en laat rusten.

De miso-crust maken

Meng de miso, boter, panko, sesamolie, sojasaus en honing tot een stevige pasta. Verdeel dit mengsel gelijkmatig over de bovenkant van de lamsfilets en druk licht aan.

De lamsfilet garen

Leg de lamsfilets op een bakplaat en bak ze 6-8 minuten in de voorverwarmde oven, tot ze een kerntemperatuur van 52-54°C (medium-rare) bereiken. Laat 5 minuten rusten voor het aansnijden.

De rode wijn-sojasaus maken

Fruit de sjalot en knoflook in een steelpan op middelhoog vuur.

Voeg de rode wijn toe en laat inkoken tot de helft. Voeg de gevogeltefond, sojasaus en mirin toe en laat opnieuw inkoken tot een licht stroperige saus. Zeef de saus en monteer met een klontje boter voor glans.

De groene asperges grillen

Snijd de harde onderkant van de asperges af. Meng ze met olijfolie en zout en grill ze in een hete grillpan tot ze mooie strepen hebben. Besprenkel met een beetje citroensap.

Tamagoyaki japanse omelet

Yaki betekent 'gebakken'. Maar dit gerecht is heel veel meer dan een gebakken ei. Dit gerecht met ei komt heel vaak op tafel, als begeleider bij vrijwel iedere maaltijd. Ontbijt, snack, diner, in een bento in het park, je kunt het zo gek niet bedenken gek of er wordt een bordje met omelet naast gezet.

Dashi bouillon

Kombu is een vorm van eetbaar zeewier en is de basis van Dashi bouillon. Verwarm 1 liter water met de kombu en zorg dat de temperatuur rond de 60 °C blijft. Verwarm ca. 20 minuten. Haal de kombu uit het water en verwarm tot 90 °C. Zet het vuur uit en voeg de katsuobushi toe, laat 1 minuut staan. Leg een vel keukenpapier in een zeef en schenk de Dashi door.

Tamagoyki

Gebruik de speciale Tamagoyaki pan.

Klop de eieren los in een grote kom. Breng de dashi met de suiker, sojasaus, sake, aardappelzetmeel en een snufje zout in een pan aan de kook. Roer goed tot de suiker is opgelost. Laat het mengsel helemaal afkoelen. Schenk het dashimengsel al roerend bij de losgeklopte eieren. Doop een kwastje of stukje keukenpapier in de olie en vet hier een koekenpan mee in. Verhit de koekenpan op hoog vuur. Schep, als de pan goed heet is, een soeplepel van het mengsel in de pan. Wacht tot de randen van de omelet gestold zijn, bedek met zeewier. Rol de omelet met behulp van een spatel op en leg de omelet aan de bovenkant van de pan. Vet de bodem van de pan weer in met wat olie en schep opnieuw een soeplepel van het eimengsel in de pan. Til de opgerolde omelet aan de bovenkant van de pan iets op, zodat daaronder ook wat eimengsel komt. Wacht tot de randen van de omelet gestold zijn. Bedek met zeewier. Rol de omelet die boven in de pan ligt over de nieuwe omelet, zodat de opgerolde omelet dikker wordt. Herhaal tot het eimengsel op is. (kijk even op Youtube).

Presentatie

Leg de gegrilde asperges als basis op het bord. Snijd de lamsfilet in mooie plakjes en plaats ze erbovenop. Lepel de rodewijn-sojasaus er subtiel omheen. Schep de omelet uit de pan en snijd in plakken van 2 cm dik en serveer erbij. Garneer eventueel met zwarte sesam of een paar blaadjes shiso voor extra finesse.



Miso-ijs met zwart sesam, karamel en witte choco sable

Ingrediënten

Miso-ijs

500 ml melk

500 ml room

80 g suiker

8 eidooiers

36 g glucosepoeder

30 g lichte (shiro) miso

(Er zit veel verschil in miso dus proef terwijl je werkt!)

½ vanillepeul

Popcorn

30 g popcorn mais

90 g suiker

40 g boter

Sablé(voor ± 20 koekjes)

120 g bloem

1/2 tl matchapoeder

40 g poedersuiker

snufje zout

80 g koude boter, in blokjes

2 eidooiers

1/2 tl vanille-extract

40 g witte chocolade, fijngehakt

Kaviaar van appel

120 gram rode appel

80 gram water

30 g suiker

citroensap

3.2 g agar-agar

200 ml neutrale, ijskoude olie

Karamel

35 ml water

200 gr suiker

200 ml slagroom

20 gr boter, op kamertemperatuur

snuf (zee)zout

Bereidingswijze

Miso-IJs

Verwarm de basis: Breng melk, room en vanillepeul aan de kook. Meng de eidooiers: Klop suiker, eidooiers, miso en glucosepoeder tot een glad mengsel. Voeg een scheut warme melk toe aan het eimengsel, roer goed en giet alles terug in de pan. Verhit tot 82°C, roer tot het mengsel bindt. Koelen & draaien: Laat afkoelen en draai daarna in een ijsmachine.

Gekarameliseerde Popcorn

Pof de mais. Maak een droge karamel van de suiker. Voeg de boter toe en laat smelten. Giet over de

popcorn en roer. Verspreid op een siliconenmat en laat afkoelen.

Matcha-Sablé met Witte Chocolade

Deeg maken: Meng droge ingrediënten, wrijf boter erdoor, voeg eidooier en vanille toe. Kneed kort en meng de chocolade erdoor.

Koelen: Rol tot een cilinder van ± 4 cm doorsnee, wikkel in folie en koel 1 uur. Bakken: Snijd in plakjes van 5 mm, bak 12-15 min op 160 C.

Rode appel-Kaviaar

Koel de olie in de vriezer. Blend de appel, zonder klokhu s maar met schil!, met het water en de agar-agar. Breng het mengsel aan de kook. Breng op smaak met citroensap. Door de agar kan die de smaak verliezen. Laat kort afkoelen en druppel het mengsel in de olie met een pipet. Spoel de gevormde kaviaar af met koud water en bewaar in de koelkast tot gebruik.

Karamel

Maak een karamel van de suiker en het water. Voeg de boter en snuf zout toe en roer door. Voeg de slagroom toe tot je een mooie substantie hebt

Presentatie

Plaats een sablé op het bord. (tip: zorg dat ie niet weg glijd). Leg een quenelle miso-ijs erop. Garneer met gekarameliseerde popcorn, geroosterde zwarte sesam en rode appel-kaviaar. Druppel karamelsaus erover en serveer direct!