

Oktober 2025

CCA menu oktober 2025

Tijgergarnalen met cantharellen, venkel,
knolselderijpuree met een venkel-walnoot vinaigrette

Soep van aardpeer en roodlof met coquille en
hazelnoot

Eekhoorntjesbrood met een mousse van Westmalle en
een saus van koffie

Ree met vijgenchutney en shiitakes, pastinaakpuree,
geroosterde ui, gemarineerde vijg en een koraal tuille

Ijs van geitenyoghurt met sinaasappelkaviaar,
duindoornmousse en – compôte, chocolade sponge
cake en een krokantje van gesuikerd zeewier

Tijgergarnalen met cantharellen, venkel, knolselderijpu-ree met een venkel-walnoot vinaigrette

Ingrediënten

Knolselderijpuree
1 kleine ui (ca. 65 g)
625 g knolselderij
155 g kruimige aardappels
125 ml melk
310 ml groentefond
2 laurierblaadjes
klontje roomboter
olijfolie
Venkel
1 venkelknol (groot)
95 ml witte wijn
30 ml droge vermout
65 ml groentebouillon
1 laurierblad
3–4 peperkorrels
Cantharellen
310 g cantharellen
olijfolie
Tijgergarnalen
20 grote tijgergarnalen
Walnoten
65 g walnoten
Vinaigrette
2½ el witte balsamico-azijn
2½ el hazelnootolie
4 el olijfolie
½ tl mosterd
snufje zout
1½ el peterselie, fijngehakt
Presentatie
geroosterd venkelzaad
venkelgroen van de knol

Bereidingswijze

Wijn: Hilanda Verdejo €7,75

De Verdejo van Hilanda heeft een duidelijke venkel toon in de smaak wat een perfecte schakel is naar het gerecht. Het is een wat rijkere Verdejo, dat kan het gerecht ook wel hebben aangezien knolselderij ook vol en rijk is.

Knolselderijpuree

Snipper de ui en fruit in olijfolie. Schil knolselderij en aardappels, snijd in blokjes (1×1 cm). Steek de laurier ertussen. Voeg melk en fond toe tot de groenten net onderstaan. Kook ca. 10 min. zacht-jes. Giet af, vang het vocht op (bewaar dit!). Haal laurier eruit. Voeg ca. 60–70 ml kookvocht terug bij de

knolselderij en pureer tot een romige gladde puree. Wanneer nodig voeg je wat meer vocht toe, maar niet te veel, het moet wel een puree blijven. Breng op smaak met zout, peper en een klontje boter.

Venkel

Snijd het fijne venkelkruid eraf en houd het apart. Verwijder de voet van de steel en de harde, groene delen. Snijd de knol in losse smalle partjes en leg deze in een pan. Meng de witte wijn, de ver-mout en de groentebouillon. Doe dit mengsel bij de venkel. Voeg het laurierblad en de peperkorrels toe en laat het geheel langzaam gaar stoven in ongeveer 10 minuten.

Cantharellen

Borstel voorzichtig het zand van de cantharellen. Verwarm de olijfolie en bak de cantharellen mooi goudbruin. Haal uit de pan en kruid af met peper en zout.

Garnalen

Bak in dezelfde pan (als de cantharellen) de tijgergarnalen kort aan. Kruid met peper en zout.

Walnoten

Rooster de walnoten in een pan tot ze goudbruin zijn en hak ze grof.

Vinaigrette

Klop azijn, hazelnootolie, olijfolie, mosterd en zout tot een gladde vinaigrette. Meng er peterselie door.

Presentatie

Leg wat knolselderijpuree op een donker bord en trek er lijnen in met een kam of vork. Schik een stukje venkel erop, leg de garnalen en verdeel de cantharellen. Bestrooi met walnoten en venkelgroen. Lepel vinaigrette erover en werk af met geroosterd venkelzaad.



Soep van aardpeer en roodlof met coquille en hazelnoot

Ingrediënten

Soep

625 g aardperen

100 g ui (ca. 1 middelgrote)

2 tenen knoflook

1 liter water

100 ml room

15 g gevogelte bouillon blokje

Roodlof

5 stronkjes roodlof

klontje boter

scheutje witte wijnazijn

Coquilles

15 verse coquilles

rasp van 1 limoen

olijfolie

grof zout

witte peper

Bloemkool

1/3 bloemkool

Presentatie

30 g handje hazelnoten, grof gehakt

paar druppels arganolie

roodhoortjeswier

Bereidingswijze

Wijn: Steenberg Chardonnay €11,75

Dit gerecht vraagt voor mij om een klassieke Chardonnay. Steenberg maakt een perfecte Chardonnay met een beetje hout. De wijn zal het gerecht ook wat zuren geven zolang de balans maar goed is, je wilt ook de coquille niet te veel overpoweren.

Soep

Schil de aardperen en leg ze in koud water om verkleuring te voorkomen. Snijd in grove stukken.

Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Stoof ui en knoflook in een scheutje olijfolie. Voeg de aardperen toe en laat kort meestoven zonder te kleuren. Blus met water en room, voeg gevogelte bouillon toe en kook gaar. Pureer glad in de blender en zeef de soep. Breng op smaak met peper en zout.

Roodlof

Bewaar enkele mooie blaadjes voor de garnering, snijd de rest fijn. Stoof de roodlof kort in wat olijfolie. Breng op smaak met peper, zout en een klontje boter. Blus af met een scheutje witte wijnazijn.

Coquille

Snijd 5 verse coquilles in plakjes. Marineer met olijfolie, limoenrasp, grof zout en witte peper. Zet koel weg.

Bak 10 coquilles kort en krachtig aan in een beetje olie.

Bloemkool

Snijd een paar roosjes bloemkool in dunne plakjes met mando-line of mes. Bak kort in olie en laat uitlekken op keukenpapier.

Presentatie

Kies diepe borden. Maak op elk bord 2 kleine stapeltjes rood-lof. Leg op elk stapeltje een plakje gemarineerde coquille. Leg ernaast een gebakken coquille. Strooi er gehakte hazelnoten over en garneer met roodlofblaadjes, bloemkoolplakjes en roodhoortjeswier. Serveer de soep aan tafel: schenk voorzich-tig rondom de garnituur. Werk af met enkele druppels arga-nolie.



Eekhoorntjesbrood met een mousse van Westmalle en een saus van koffie

Ingrediënten

Saus

100 ml water
12g espressokoffie
1 middelgrote ui (ca. 120 g)
2 takjes tijm
1 laurierblad
2 el sojasaus (ca. 20 g)
65 ml rode wijn
220 ml runderfond
klontje boter

Mousse

210 ml melk
45 ml Westmalle Tripel
170g Westmalle Trappisten-kaas
2 g agar-agar

Kruim

3/4 el olie
12 g panko
12 g quinoa (ongekookt)
12 g gedroogde/gebakken ui
1/2 teen knoflook

Perengelei

250 ml perensap
1,25 g agar-agar
Eekhoorntjesbrood (vers)
220 g eekhoorntjesbrood

klontje boter

Toast met tijm

70 g bloem
45 g fijne polenta
20 g Parmezaan geraspt
1.2 tl zout

snufje peper

klein handje verse tijm

2 el olijfolie

70 ml water

Quinoa

70 g quinoa (ongekookt)

Presentatie

tahoon cress

Bereidingswijze

Wijn: Guinness West Indian Porter €7,30

Dit was voor mij wel één van de lastigste gerechten om een wijn bij te combineren. Super complexe smaken. Het gerecht stond eerst als eerste gerecht gepland en toen was ik helemaal zoek. Gelukkig konden we volgorde in overleg wat aanpassen. Toen kreeg ik het idee om de koffie en biertonen wat meer op te zoeken in het gerecht en heb ik de heren van Hopdonders gebeld of ze een toffe Stout hadden. Ze wezen mijn erop dat Porter wellicht een betere optie zou zijn. Porter is een wat lichtere variant van Stout met duidelijke koffie tinten. Dit is een speciale uitgave van Guinness. Schenk niet teveel want het is nog steeds vol en rijk van smaak. Ik ben heel benieuwd naar deze.

Saus

Zet een kopje espresso (ca. 100 ml met 12 g koffie). Snipper de ui en fruit met tijm en laurier in boter. Blus af met sojasaus en rode wijn en laat kort inkoken. Voeg fond en espresso toe en laat tot de helft inkoken. Zeef, breng op smaak met peper en zout, en monteer met een klontje boter.

Mousse

Breng melk en bier aan de kook, voeg kaas toe en laat al roe-rend smelten. Voeg agar-agar toe en kook 2 minuten door. Mix tot een gladde massa en laat opstijven in een spuitzak.

Kruim

Verhit olie, voeg knoflook, panko en quinoa toe en rooster goudgeel. Meng kort met gedroogde ui in een blender tot crumble. Breng op smaak met zout en peper.

Perengelei

Breng perensap met agar-agar aan de kook, laat 2 minuten doorkoken. Giet in een platte schaal (3 mm dik) en laat opstijven in de koelkast. Steek 10 rondjes uit (ca. 4 cm).

Eekhoortjesbrood

Maak schoon, snijd in plakken en bak in boter goudgeel. Breng op smaak met peper en zout.

Toast

Verwarm oven op 200 °C. Meng bloem, polenta, Parmezaan, zout, peper en tijm. Voeg olie toe en vervolgens beetje bij beetje water tot een stevige bal. Rol uit (1 mm), snijd rechthoekjes en bak 12–15 min. goudbruin.

Tip: Rol het deeg dun genoeg (1 mm), zo blijft de verhouding luchtig en krokant.

Quinoa

Kook de quinoa gaar in ruim water. Giet af en breng op smaak met peper en zout.

Presentatie

Leg een laagje quinoa in een steekring, daarbovenop een schijf-je perengelei. Schik eekhoortjesbrood eromheen. Spuit toeven mousse, bestrooi met kruim, steek een stukje toast erin. Lepel saus eromheen en werk af met tahoon cress.



Ree met vijgenchutney en shiitakes, pastinaakpuree, geroosterde ui, gemarineerde vijg en een koraal

Ingrediënten

Bavette

75 g gezouten boter

⅓ bosje kervel, fijngehakt

1–2 teentjes knoflook, ge-perst

ca. 625 g Bavette of ree van de workshop

375 g shiitakes

zout

olijfolie

Vijgenchutney

11 vijgen

95 g sjalotten

1 el olijfolie

4 el rodewijnazijn

2 tl rietsuiker

45 ml water

blaadjes van 2–3 takjes tijm

Geroosterde ui

10 kleine sjalotjes

2½ el olijfolie

2½ el fijngehakte rozemarijn

zwarte peper

Gemarineerde vijgen

5 verse vijgen

1 tl verse tijmblaadjes

1 tl verse majoraanblaadjes

zeezout en zwarte peper

25 g aceto balsamico

rasp van ½ citroen + scheut-je sap

2 el olijfolie

Pastinaakpuree

375 g pastinaak

375 g kruimige aardappels

helft van de geroosterde sjalotjes (ca. 5 stuks)

65 ml melk (meer naar be-hoeft)

klontje roomboter

⅓ bosje kervel, fijngehakt

Koraal tuille

75 g zonnebloemolie

65 ml water

12 g bloem

6–7 druppels rode kleurstof

Zeezout

Presentatie

kervel

Bereidingswijze

Wijn: Peyre Solan G.S.M. €9,75

Voor het hoofdgerecht heb ik een klassieke keuze gemaakt. Grenache Syrah Mourvedre is de blend van deze wijn. Mooie rood fruit tinten, beetje kruidigheid, perfect bij de verfijnde wildsmaken van ree. Bavette en shiitakes

Vul de sous-vide bak met water en stel de temperatuur op 56 graden (54 graden bij ree ipv bavette) in. Maak de bavette droog met een stukje keukenpapier. Meng 120 gram boter met een half bosje fijngehakte kervel en uitgeperst teentje knoflook. Wrijf hier de bavette helemaal mee in. Neem een vacuümzak en plaats de bavette hierin. Vacuümeer de zak. Als je waterbak op temperatuur is, leg je hierin de bavette. Laat de bavette 2 uur garen. Haal de bavette na 2 uur uit de vacuümzak. Verhit een grillpan of koekenpan op hoog vuur en voeg een flinke scheut olijfolie toe. Als de pan goed heet is, leg je de bavette hierin. Bak een zijde in ongeveer 30 tot 60 seconden bruin. Na ongeveer 60 tot 90 seconden mag de bavette uit de pan. Snijd in de tussentijd de shiitake grof en bak daarna in dezelfde pan aan met een snufje zout.

Vijgenchutney

Snijd de vijgen in kleine stukjes en snipper de sjalotten. Verhit een medium pan en fruit de sjalotten in 1 eetlepel olijfolie met een snufje zout. Fruit tot de ui zacht begint te worden. Roer de vijgen erdoor samen met de rode wijnazijn, rietsuiker, 50 ml water en tijm. Laat 15 minuten rustig pruttelen. Schenk eventueel extra water erbij als het te droog wordt. Proef en voeg eventueel extra azijn toe als je het nog te zoet vindt. Breng op smaak met zout en peper.

Geroosterde ui

Verwarm de oven voor op 150 graden. Halveer de uien en verdeel ze over je bakplaat met ovenmatje. Meng de olijfolie en rozemarijn door elkaar en druppel het over de uien. Maak het af met een klein beetje zwarte peper. Gaar de uien in de oven, voor zo'n 45 minuten op 150 graden. De uien zijn klaar als de puntjes een beetje zwartgeblakerd zijn. De helft van de uien gaat straks door de pastinaakpuree.

Gemarineerde vijgen

Rasp de citroen. Snij de steeltjes van de vijgen af en snijd ze in plakken van ongeveer 5 mm. Leg de plakjes naast elkaar in een schaal of een passend bord. Maak een dressing van de olijfolie en de aceto balsamico en bestrijk de plakjes vijf ermee. Strooi er vervolgens wat zeezout en zwarte peper over. Werk af met rasp van de citroen, de verse tijm en majoraanblaadjes. Druppel er naar smaak nog wat citroensap over. Bewaar tot gebruik in de koelkast.

Pastinaakpuree

Schil de pastinaak en aardappel en kook in ruim kokend water met zout gaar, dit duurt ongeveer 20 minuten. Snijd de helft van de geroosterde uien in fijne stukjes en hak de kervel fijn. Giet de pastinaak en aardappel af en stamp in de pan met een scheutje melk en klontje gezouten roomboter. Schenk extra melk erbij als de puree nog te droog is. Roer de geroosterde ui en kervel erdoor en breng op smaak met peper en zout.

Koraal tuille

Meng de olie, het water en de bloem in een kom met een garde goed door elkaar totdat je geen klontjes meer hebt. Voeg beetje bij beetje de kleurstof toe totdat je de juiste kleur hebt. (De kleur wordt iets feller bij het bakken). Verhit een koekenpan op laag vuur. Zorg ervoor dat de koekenpan echt een goed gelijke bodem heeft, en dus niet helemaal is kromgetrokken. Meng het geheel op het laatst nog een keer goed door. Schenk een lepel van de mix in de koekenpan (op de grootste pit op de laagste stand) zodat je ongeveer een tuille hebt van 8 cm diameter. Let op: dit gaat best wel een

beetje spetteren. Laat dit net zolang bakken totdat het niet meer bubbelt. Schep de tuille heel voorzichtig met een spatel uit de pan en laat uitlekken op keuken-papier. Bestrooi gelijk met zeezout. Meng telkens je beslag even goed door voordat je een nieuwe lepel in de koekenpan schenkt.

Presentatie

Snijd de bavette in dunne plakken, tegen de draad in. Doe de pastinaakpuree in een steekring en plaats op het bord. Leg de bavette er tegenaan. Dresseer de chutney erbij, de gemarineerde vijgen, een geroosterde ui en steek de koraal tuille ertussen. Garneer met de kervel



IJs van geitenyoghurt met sinaasappelkaviaar, duindoornmousse en – compôte, chocolade sponge cake en

Ingrediënten

Geitenkaasijs

100 g eigeel (ca. 5 stuks)

75 g suiker

625 ml melk

150 g zachte geitenkaas (zonder korst)

125 g geitenyoghurt

snufje zout

Sinaasappelkaviaar

2 sinaasappels (65 ml)

25 g suiker

40 ml water

2 g agar-agar

1 steranijs

zonnebloemolie (voor de koude olie in de vriezer)

Duindoornmousse

105 g duindoornpuree (voor het eiwitmengsel)

130 g duindoornpuree (voor het gelatinemengsel)

190 ml slagroom

75 g kristalsuiker

22 g eiwit (ca. $\frac{3}{4}$ eiwit)

4 blaadjes gelatine (à 6g)

Duindoorncompôte

40 g duindoornpuree

50 g abrikozenjam

25 g honing

25 g water

1 steranijs

$\frac{2}{3}$ blaadje gelatine

100 g mandarijnpartjes

Chocolade spongecake

30 g bloem

45 g poedersuiker

25 g cacaopoeder

130 g eiwit (ca. 4 stuks)

70 g eidooier (ca. 3–4 stuks)

Kartonnen bekertjes

Gesuikerd zeewier

10 nori-vellen

1½ el zonnebloemolie

2 el honing

Presentatie

handje geroosterde hazel-noten, grof gehakt

Bereidingswijze

Wijn: Kracher Spatlese €15,50

Een fris dessert vraagt om een frisse dessertwijn. De Spatlese heeft precies het juiste niveau van zoetheid met mooie zuren daarbij. De blend is Riesling, Chardonnay, Pinot Blanc.

Geitenkaasijs

Verwarm melk, suiker en zout tot 70 °C in een pan met dikke bodem. Zet het vuur laag. Voeg het eigeel langzaam toe. Zet het vuur hoger en verwarm tot de eieren gaan binden (bij 82 graden). Blijf steeds goed roeren en zorg dat het geheel niet warmer wordt dan 82 graden. Zodra de eieren gebonden zijn de geitenkaas erdoor roeren en van het vuur afhalen. Daarna af laten koelen tot handwarm en dan de yoghurt erdoor roeren. Ongeveer 45 minuten voor serveren in de ijsmachine laten draaien tot ijs.

Sinaasappelkaviaar

Pers de sinaasappels uit en zorg dat je 65 ml sap hebt. Meng de suiker met het water en meng goed door (totaal 65 ml). Giet een laag olie (van ongeveer 5 mm) in een verdiepte bak en plaats de bak in de vriezer voor ongeveer een uur. Meng het sinaasappelsap, suikerwater, steranijs en agar agar in een steel-pan en breng roerend aan de kook. Haal de steranijs eruit en doe de warme massa in een spuitflesje en hou het warm (boven de 40 graden). Haal de bak met olie uit de vriezer (na een uur) en druppel met een spuitflesje kleine dopjes in de olie (kaviaargrootte). De vloeistof zal nu gelijk geleren en kaviaarbolletjes worden. Zeef de bolletjes uit de olie en spoel af onder de koude kraan. Vang de nog koude olie op en zet die opnieuw in de vriezer zodat je het hele proces nogmaals kunt herhalen totdat je voldoende bolletjes hebt. Bij een tweede of derde keer hoeft de olie minder lang in de vriezer. Bewaar de afgespoelde bolletjes in de koeling tot gebruik.

Duindoornmousse

Laat de duindoornpuree uit de vriezer ontdooien tot gebruik. Laat de gelatineblaadjes weken in water. Klop het eiwit met de suiker. Klop 105 gram duindoornpuree erdoor. Klopt dit zo stijf mogelijk. Verwarm 1/4 van de 130 gr duindoornpuree tot 80°C. Voeg de geweekte gelatineblaadjes toe en voeg hierna de resterende duindoornpuree (van de 130 g) toe (houdt alles op 80°C). Voeg het eiwit/suiker mengsel toe en koel daarna terug naar ca. 35°C. Klop de slagroom lobbige. Voeg hierna de lobbige slagroom toe. Doe in een spuitzak en vul in siliconen vormen (diameter 5 à 6 cm). Zet in de koelkast tot serveren. Check voor serveren of ze goed lossen uit hun vormen. Als dit niet lukt kun je ze nog even kort in de vriezer zetten.

Duindoorncompôte

Breng de puree, jam, honing, water en steranijs aan de kook, en laat kort doorkoken. Zet het vuur uit en laat dit een uur staan om de steranijs te laten trekken. Verwijder de steranijs. Verwarm het mengsel nogmaals, nu tot ongeveer 80 graden. Laat de gelatine weken en voeg dit toe aan het mengsel. Snij de mandarijnpartjes in kleine stukjes en voeg deze ook toe. Warm even kort door en zet daarna het vuur uit. Laat afkoelen.

Sponge cake

Meng de bloem, suiker en cacao-poeder. Spatel hier met een garde het eiwit en dooier door. Zeef het mengsel en doe dit in een kistje. Voeg een patroon toe en schud de kistje. Voeg nog een patroon toe en schud nogmaals. Pak een aantal kartonnen bekertjes en snijd steeds een klein kruisje in de bodem. Spuit het beslag in een kartonnen bekertje (niet meer dan 1/3 vol) en gaar dit in 30 seconden in de magnetron op het hoogste vermogen. Je kunt steeds 2 bekertjes tegelijk in de magnetron doen. Scheur de sponge in stukjes om te decoreren.

Gesuikerde zeewier

Verwarm de oven voor op 160°C. Leg de norivelletjes op een ovenmatje op een bakplaat. Klop de olie en honing in een kom, zodat het goed gemengd is. Smeer de nori in met een kwastje met het

mengsel, zowel aan de voorzijde als aan de achterzijde. Bak in de oven voor 5 à 10 minuten. Laat afkoelen. Als ze niet stevig genoeg zijn kun je ze nogmaals insmeren en nogmaals 5 à 10 minuten in de oven doen.

Hazelnoten

Rooster wat hazelnootjes en hak ze grof.

Presentatie

Los de mousse uit de vormpjes en plaats op het bord. Schenk wat compote bij de mousse. Maak een klein bedje van de ge-hakte hazelnootjes en plaats er een bolletje ijs op. Dresseer er wat sinaasappelkaviaar bij. Plaats er wat stukjes spong cake bij en zet het gesuikerde zeewier bij de duindoorn mousse.