

Januari 2026

CCA menu januari 2026

Kip en mango

Lenghaas met drie soorten kool

Tartaar van paddenstoelen

Fazant en drie keer knolselderij

Brownie van Berry

Salade van kipfilet en mango

Ingrediënten

Kruidenboter
250 g boter
4 takjes tijm
1 takje rozemarijn
4 blaadjes laurier
Kip
8 maïskipfilet
Aluminium folie
Aardappelkrokantjes
2 grote vaste aardappelen
Mango
2 rijpe mango's
Vinaigrette
2 dl zonnebloemolie
1 el notenolie
½ dl witte wijn
½ dl witte wijnazijn
6 el afsnijdsel mango
1 el mosterd
1 el poedersuiker
Sla
1 bak veldsla
1 krop fris  
1 krop lollo rosso
Presentatie
Krokantje van het velletje
Fleur de sel

Bereidingswijze

Wijn

Les Quatre Fils d'Aymon, Chardonnay   10,00

De eerste twee gerechten heb ik allebei gecombineerd met Chardonnay. Bij het voorgerecht een frissere Chardonnay uit de Bourgogne. Hier is geen hout gebruikt en de focus ligt meer op de frisse tonen.

Kruidenboter

Klaar de boter en voeg kruiden toe. Laat 30 minuten trekken en zeef de boter in een gastroplaat.

Laat in de koeling opstijven. Kipfilet

Snij de kipfilets doormidden en verwijder vliesjes en peesjes. Neem een dubbel stuk aluminiumfolie en smeer royaal in met kruidenboter. Kruid de kipfilets met zout en peper en leg op de kruidenboter. Smeer nog wat boter op de kipfilets. Vouw de folie zorgvuldig dicht. Stoom de kipfilets in 25 minuten gaar en laat afkoelen in de folie.

Bak een aantal velletjes uit tot een krokantje.

Aardappelkrokantjes

Schil de aardappels en snij er kleine brunoise van. Spoel de blokjes af en dep droog. Bak de

aardappels knapperig krokant in kruidenboter.

Mango

Schil en snij de mango's in brunoise. Geef de afsnijdsels door aan de vinaigrette.

Vinaigrette

Maak een vinaigrette van alle ingrediënten met behulp van de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper.

Salade

Was en droog de slasoorten.

Presentatie

Maak een krans van de veldsla. Schik de andere slasoorten en mangoblokjes midden op de borden. Druppel wat dressing over de sla. Snij de kipfilets in lange dunne plakjes. Schik de plakjes losjes op de sla en druppel wat vinaigrette over het geheel. Strooi wat Fleur de sel zout over de kip en verdeel de aardappelkrokantjes en kippenvelkrokantjes rondom.



Lenghaas met bloemkoolcouscous, spitskool en zuurkoolsaus

Ingrediënten

Zuurkoolsaus
350 g zuurkool
400 ml groentebouillon
Bloemkool
1 bloemkool
2 limoenen
Olijfolie
Peterselie
2 bos peterselie
zonnebloemolie
Spitskool
1 spitskool
1½ tl ras el hanout
1½ tl baharat
1½ tl vadouvan
Verse gember
Knoflook
Lenghaas
650 g lenghaas
roomboter
Presentatie
10 g truffel

Bereidingswijze

Wijn

Metairie Barriques Chardonnay €10,75

Bij dit gerecht juist een Chardonnay uit het Zuiden van Frankrijk met veel meer rijkheid, zon en houtgebruik. De wijn heet niet voor niets "Barriques". Twee verschillende impressies van Chardonnay, mooi ook om te vergelijken.

Zuurkool

Kook de zuurkool gaar in de bouillon. Giet deze af maar vang het vocht op. Draai de zuurkool met wat van het vocht tot een saus.

Bloemkool

Snijd kleine roosjes van de bloemkool. Blancheer deze en maak aan met wat limoen, beetje olie en zout. Kook de overblijfselen van de bloemkool gaar en draai deze tot een crème met wat mooie olijfolie.

Peterselie

Was de peterselie en kook deze af. Draai de peterselie tot een crème met wat zonnebloemolie.

Spitskool

Snijd de spitskool in fijne julienne. Stoof in een dun laagje olie met de kruiden. Rasp er een beetje gember en knoflook erdoor. Breng op smaak met zout en peper

Lenghaas

Verwarm de oven op 180 °C. Portioneer de lenghaas. Bestrooi met zout en peper en bak aan weerszijden mooi bruin in de boter. Gaar de lenghaas in de oven.

Presentatie

Serveer lauwwarm. Snijd de truffel superfijn. Verkruiemel de kroepoek. Bedenk zelf een fraaie opmaak, of:

Maak twee kleine quenelle's van de spitskool en leg deze rechtsboven het midden in het bord. Leg daaronder een hoopje bloemkool couscous. Smit de bloemkool crème boven de spitskool en de peterselie crème onder de bloemkool. Leg de lenghaas in het midden van het bord, naast de garnituren. Dresseer een lepel saus over de lenghaas. Strooi verse truffel over de couscous en de saus.



Wildepaddenstoelentartaar, soubise en rode quinoa

Ingrediënten

Bonenkruid dressing

150 ml zonnebloemolie

35 ml rijstazijn

1 tl mosterd

15 g bonenkruid, fijngesneden

Soubise

6 grote witte uien

75 g boter

3 takjes citroentijm blaadjes

groentebouillon

3 g edelgistsvlokken

Rode quinoa

200 g rode quinoa

Tartaar

50 ml sherryazijn

3 laurierblad

100 g mini eryngii

Olijfolie

3 takje citroentijm

3 laurierblad

100 g beukenzwam

500 g mix van bospaddenstoelen

100 g oesterzwam in blokjes

100 g akkerpaddestoelen in blokjes (anijspaddenstoel)

50 g kappertjes fijngesneden

50 g augurken fijngesneden

75 g sjalot gesnipperd

75 g bieslook fijngesneden

Presentatie

25 g edelgistsvlokken

babyzuring

Bereidingswijze

Wijn

Carume Nero d'Avola €9,95

De Nero d'Avola van Villa Carumè is een superlekkere match bij een paddenstoelengerecht. Deze Siciliaanse rode wijn is vol en sappig, met smaken van rijpe braam, kers en pruim, plus een beetje drop en kruiden. Dat fruitige en kruidige karakter past perfect bij de aardse, hartige smaak van paddenstoelen – of je ze nu bakt, in een risotto doet of als ragout serveert. De zachte tannines maken alles mooi rond en gezellig, zonder dat de wijn de paddenstoelen overheerst.

Als je plantaardige boter gebruikt, heb je een veganistisch gerecht.

Bonnenkruid dressing

Klop de zonnebloemolie, rijstazijn, mosterd en het bonenkruid goed door elkaar in een kom. Breng op smaak met zout en peper.

Soubise

Verwarm de gesnipperde ui, boter, citroentijm en een beetje zout in een pan op laag vuur. Bak de uien in 20-25 minuten zacht en gaar, maar zorg dat ze niet kleuren. Voeg eventueel wat water toe als het geheel wat te droog wordt. Zeef de uien maar vang het kookvocht op. Mix de uien met de edelgistsvlokken tot een saus van yoghurt dikte. Voeg wat groentebouillon toe als de saus te dik is.

Rode quinoa

Doe de rode quinoa met 200 ml water met wat zout in een pan en breng aan de kook. Kook de quinoa 7 minuten. Haal de pan van het vuur, dek af en laat 15 minuten staan. Roer door met een vork en breng op smaak met zout en peper.

Tartaar

Maak alle paddenstoelen goed schoon met een borsteltje of stukje keukenrol.

Verwarm de sherryazijn, laurierblad en een beetje zout in een pan. Als het kookt, pan van het vuur halen en eryngii toevoegen. Dek de pan af en laat 40 minuten staan.

Verwarm 20 ml olijfolie, de citroentijm en laurierblad in een pannetje. Haal van het vuur, voeg de beukenzwammen toe, dek de pan af en laat 40 minuten staan. De beukenzwam en eryngii worden de garnering van de tartaar.

Verhit een beetje olijfolie in een koekenpan op hoog vuur en bak de gesneden bospaddenstoelen, oesterzwam en akkerpaddenstoelen 5 minuten. Laat uitlekken op een bord met keukenpapier en bestrooi licht met zout. Meng de paddenstoelen, kappertjes, augurk, sjalot en bieslook. Meng de bonenkruid dressing door het paddenstoelen mengsel en breng op smaak met peper en een beetje zout.

Presentatie

Serveer lauwwarm. Gebruik twee ringen. In de grootste ring smeer je wat soubise . Maak de tartaar op met de kleinere ring die in de soubise staat. Vul de ring met de tartaarmix en de quinoa. Verdeel boleten en zwammen over de tartaar en garneer met de edelgistsvlokken en zuring.



Fazant met structuren van knolselderij en boschampignons

Ingrediënten

Fazant

4 fazant (met 100 g spek over de bouten gebonden)

2 wortel

4 stengels bleekselderij

2 ui

1 pot kippenfond

2 dl cognac

4 dl room

Enkele takjes tijm

Enkele blaadjes laurier

Enkele klontjes boter

Peper en zout

Knolselderij

1 knolselderij

1 l melk

Peper & zout

Afsnijdsels van de knolselderij

Zout

1 knolselderij

2 mespuntje Gelespessa

Boter

Peper, zout & nootmuskaat

Aardappelkroket

3 grote aardappel

3 eidooier

90 g shiitake

100 g spek van de fazant

Boter

Eiwit

Panko

Bloem

Peper, zout en nootmuskaat

Presentatie

100 g shiitake

2 st sjalot

Bereidingswijze

Wijn

Altosur Malbec €11,50

Altosur Malbec (van Finca Sopenia) is een fantastische match bij een gerecht van fazant met knolselderij, dankzij zijn hoge-altitude oorsprong in de Uco Valley. De wijn heeft intense aroma's van rijpe pruimen, zwarte bessen en kersen, met subtiele kruidige en florale tonen, een frisse zuurgraad en zachte tannines. Deze fruitigheid en structuur omarmen de wildachtige, aardse smaken van de fazant perfect, terwijl de mineraliteit en lichte kruidigheid mooi aansluiten bij de nootachtige, romige

zoetheid van knolselderij(puree) – een harmonie van diepte, frisheid en aardse elegantie.

Fazant

Verwarm de oven voor op 200° C. Strooi wat zout en peper op de vogel én in de holte van de fazant. Stop een klont boter in de holte van de fazant en leg ook een paar klontjes boter op het beest. Dek de poten af met de ontbijtspek. Leg de fazanten in een ovenschaal en bak ze 20 min in de hete oven. De fazant zal hierna nog niet gaar zijn, maar dat komt later wel in orde. Haal de fazant uit de oven en vouw er een vel aluminiumfolie over. Laat de vogel 10 min rusten. Schil de wortel en snij de groente in fijne blokjes. Hak ook de selder en de ui fijn. Zet een pan op een matig vuur en smelt er een klontje boter in. Laat de stukjes ui, bleekselderij en wortel kort bakken in de boter. Verwijder het touw waarmee de fazant is opgebonden. Neem ook de lapjes spek weg. Snij de bouten los van de fazant. Snij nu de borstfilets van de fazant. Plaats je mes zo dicht mogelijk tegen het borstbeen om ze los te snijden. Leg de borstfilets bij de poten in de braadslee. Straks - vlak voor het serveren - wordt het vlees nog kort gebakken. Snij het karkas in twee stukken en leg deze bij de stovende groenten. Laat de stukken karkas een tijdje meebakken. Schenk vervolgens de cognac in de pot en flambeer. Let op: Flambeer nooit onder de dampkap om brandgevaar te vermijden. Schenk de bouillon in de pan, samen met wat laurier en tijm. Voeg dan de room toe en laat de saus 10 tot 15 min sudderen op een zacht vuur. Bak de stukken fazant nog kort op een matig vuur. Leg ze eerst op de velkant en draai de stukken fazant na enkele minuten om. Verwijder alle botjes uit het vlees. Proef de saus en kruid ze met wat peper en een snuifje zout. Voeg tenslotte een koud klontje boter toe en meng met de garde tot de boter weggesmolten is. Plaats de staafmixer in de saus en mix ze kort.

Knolselderijbalkjes

Reinig de 1/2 knolselder, verdeel in mooie balkjes, maak gaar in melk, droog af, kruid met peper en zout en bak vlak voor het serveren. Je hebt 2 balkjes nodig per persoon.

Gefrituurde knolselderij

Rasp een stukje knolselder fijn en frituur in 130° C en kruid met zout.

Knolselderijpuree

Maak de andere 1/2 knolselder gaar in water en melk, kruid met peper en zout en mix tot een fijne puree met een klontje boter en gelespessa. Kruid met een snufje nootmuskaat.

Aardappelskroketten of bitterballen

Kook de aardappel en stamp deze. Voeg de eidooier, boter en peper, zout en muskaatnoot toe.

Reinig de champignons en bak ze kort met fijngesneden spek in boter. Voeg dit bij de aardappelpuree. Smit de puree op een bebloemde plateau, rol op en laat opstijven in de vriezer.

Snijd in porties, 2 pp, en haal door de bloem, door eiwit en panko. Frituur op 180° C.

Presentatie

Plaats het vlees van de fazant in een oven van 180 °C gedurende 8-10 minuten. De kerntemperatuur moet tussen de 55 en 60 °C komen.

Reinig de champignons, bak kort op in boter met de sjalot en kruid met peper en zout.

Maak er een mooi bord van en werk af met de gefrituurde knolselderij



Brownie melkchocolade-hazelnootganache, vanillebavarois, koffie-karamel en amandeltuile

Ingrediënten

Tuile

20 g bloem

10 g amandelmeel

30 g poedersuiker

30 g gesmolten boter

1 eiwit

½ tl espresso

Siliconen bakmat

Vanillebavarois

2 gelatine blaadjes (ruim 3g)

1 eidooier

25 g fijne kristalsuiker

1 merg vanillepeul

100 g slagroom opgeklopt

bolvormpjes

Brownie

120 g pure chocolade 55%

130 g boter

100 g kristalsuiker

40 g lichte basterdsuiker

1 tl vanille-extract

3 el koffielikeur

¼ tl bakpoeder

2 eieren

70 g bloem

20 g cacaopoeder

1 snuf zout

50 g fijngehakte walnoten

50 g fijngehakte pecannoten

bakspray

Chocolade laag

100 g pure chocolade 55%

Ganache

270 g melkchocolade

125 g slagroom

20 g ongezouten boter

2 el amandelpasta

Koffie karamel

80 g suiker

20 ml water

100 ml warme slagroom

30 ml espresso

10 g boter

Snuf zout
Presentatie
Bessen
cress

Bereidingswijze

Wijn

Niepoort Tawny Port €12,00

Tawny port is heerlijk bij chocolade brownies met hazelnoot omdat de wijn nootachtige aroma's (zoals hazelnoot, amandel en karamel) heeft door de rijping in eiken vaten. Deze smaken versterken de hazelnoten in de brownie perfect, terwijl de zoete toffee- en gedroogde fruittonen mooi aansluiten bij de rijke, bittere chocolade – een harmonieuze combinatie van nootachtigheid, zoetheid en diepte.

Tuile (maak deze als laatste)

Meng alle ingrediënten tot een glad, smeerbaar beslag. Laat kort rusten. Gebruik een sjabloon van 12 × 3 cm × 1 mm (plastic of gelamineerd karton). Trek dun uit op een siliconen bakmat of bakpapier met behulp van een mal. Bak op 180 °C, ca. 9-10 min, tot de randen goudbruin zijn. Kijk regelmatig. Vorm direct uit de oven om een fles of deegrol. Laat volledig afkoelen.

Vanillebavarois

Week gelatine in koud water. Klop eidooier en suiker luchtig. Verwarm melk met vanille tot tegen kookpunt. Giet al roerend bij het eimengsel, giet terug in de pan. Verwarm op laag vuur tot de vla de achterkant van een lepel bedekt. Haal van het vuur, voeg gelatine toe en roer tot opgelost. Laat afkoelen tot kamertemperatuur, spatel dan de slagroom erdoor. Giet in siliconen bolvormpjes. Laat minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.

Brownie

Verwarm oven op 175 °C (boven/onderwarmte). Smelt boter en chocolade samen au bain-marie. Klop eieren met beide suikers, vanille en koffielikeur luchtig (niet schuimig). Meng het chocolademengsel erdoor. Zeef bloem, cacao, bakpoeder, zout; spatel door het beslag. Voeg de noten toe. Spreid het beslag 1 cm dik uit op een bakplaat met bakpapier. Bak 20–22 min; de prikker mag wat kruimels tonen, geen nat beslag. Laat 5 min in uitgeschakelde oven met deur op kier. Laat afkoelen op rooster; steek met ingevette ringen cirkels Ø5 cm uit.

Chocolade laag

Tempereren – eenvoudige methode: Smelt $\frac{2}{3}$ van de chocolade tot 45 °C (au bain-marie of magnetron). Voeg de resterende $\frac{1}{3}$ toe en roer tot 31–32 °C. Bestrijk de bovenkant van elke afgekoelde brownie dun met de getempereerde chocolade (± 10 g per stuk).

Laat uitharden bij kamertemperatuur. Deze laag zorgt voor een subtiel laagje en voorkomt dat de ganache in de brownie trekt.

Ganache

Hak chocolade fijn, doe in een kom. Verwarm room tot net onder kookpunt. Giet in drie delen over de chocolade; roer van binnen naar buiten tot glad. Voeg boter toe, roer tot glanzend. Voeg pasta toe bij <45 °C om schiften te voorkomen. Laat afkoelen tot 35–38 °C (vloeibaar maar handwarm).

Opbouw

Plaats ingevette ringen met brownies op bakpapier. Giet er een beetje chocolade op. Giet de ganache tot gelijke hoogte als de brownie. Tik zachtjes om luchtballen te verwijderen. Laat 2–3 uur opstijven in de koelkast. Verwarm (indien nodig) de ring kort en verwijder voorzichtig.

Koffie karamel

Smelt suiker met water tot goudkleurige karamel. Haal van het vuur, blus af met de warme room (voorzichtig). Voeg espresso en zout toe, roer glad. Voeg boter toe voor glans. Laat afkoelen tot

35–40 °C – glad, niet te dik.

Presentatie

Trek een brede strook lauwe koffie-karamel diagonaal over het bord. Plaats de brownie met ganache deels op de saus. Leg het bavarois bolletje erbovenop voor kleurcontrast. Zet de tuile over het torentje. Garneer met verse bessen of munt/cress.