

Maart 2026

CCA menu maart 2026

Chwanmushi

Sunomono

Zalm tataki

Yakitori kipdij met tare saus

Miso ramen met paddenstoelen, nori en ajitsuke
tamago

Skrei met miso glaze en goma ae spinazie en
tsukemono

Matcha panna cotta met yuzu en witte chocolade
crumble

Chwanmushi

Ingrediënten

10 eieren
900 ml Dashi bouillon
30 ml sojasaus
20 ml mirin
1 tl zout
8 shiitake paddenstoelen
200 g zalmfilet
10 tl forel- of zalmkuit
2 lente ui

Bereidingswijze

Wijn

Radacini Sparkling Brut €6,95

Radacini Sparkling Brut uit Moldavië vormt een uitstekende combinatie met chawanmushi. De frisse, droge bubbels en citrusachtige zuren (limoen, grapefruit) snijden door de romige textuur van de ei-custard en balanceren de umami van dashi en shiitake. De lichte fruittonen (groene appel, witte perzik) versterken subtiel de garnalen en kip, zonder de delicate smaak te overheersen. Resultaat: een harmonieuze, verfrissende pairing die de mond reinigt en de smaken verlengt.

Omschrijving:

Chawanmushi is een niet-alledaags woord voor een niet-alledaags gerecht. Tenminste, voor ons. Want in Japan – en met name in de regio Kansai – is het een klassiek gerecht. En de naam? Die betekent letterlijk theekop gestoomd. Omdat je de gestoomde custard meestal in kleine kopjes krijgt opgediend. Er wordt gezegd dat het gerecht is uitgevonden in Nagasaki.

Bereiding

Bereid de vulling. Snijd shiitake in kleine stukjes. Snijd zalm in blokjes van ongeveer 1 cm. Verdeel de vulling over 10 kopjes. Richtlijn per kopje: een paar stukjes vis en wat shiitake. Klop de eieren los in een kom, rustig en zonder veel schuim. Voeg dashi, sojasaus, mirin en zout toe en roer tot het homogeen is. Zeef het mengsel door een fijne zeef voor een extra gladde custard. Giet de custard in de kopjes tot net onder de rand. Schep eventuele luchtbelletjes weg. Dek elk kopje af met aluminiumfolie. Stoom zacht in een pan met 2 tot 3 cm water dat net tegen de kook is. Laat het water niet hard borrelen. Stoom 12 tot 15 minuten voor kleine kopjes, 15 tot 18 minuten voor grotere ramekins. De custard moet net stevig zijn en nog licht wiebelen. Serveer warm of lauwwarm. Garneer met een klein lepeltje kuit en wat lente ui.

Tips: Te hoge hitte geeft gaatjes en een spons structuur. Houd het echt bij zacht stomen. Gebruik lauwe dashi bij het mengen. Heet maakt de custard sneller korrelig.



Sunomono

Ingrediënten

3 komkommers
25 g wakamé gedroogd
150 ml rijstazijn
25 g suiker
1 tl zout
15 ml sojasaus
30 g sesam geroosterd
1 rode pepert

Bereidingswijze

Wijn

Scali Sirkel Chenin Blanc €11,75

Deze Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc (uit Paarl) is droog, medium-bodied met frisse zuren en aroma's van groene appel, abrikoos, ananas, citrus (limoen, grapefruit) en minerale tonen. De heldere zuren en fruitige frisheid snijden door de azijnachtige zoet-zure dressing van de sunomono (komkommer, wakame, rijstazijn), balanceren de umami en verfrissen de mond. Bij de zalm tataki versterken de tropische fruittonen (perzik, peer) de vette textuur van de vis, terwijl de mineraliteit en citrus de sojasaus en kruiden accentueren zonder te overheersen.

Omschrijving:

Sunomono (酢の物) is een klassieke, verfrissende Japanse salade op basis van azijn. De naam vertaalt zich letterlijk naar "azijnding". Het is een populair bijgerecht (tsukemono) dat vaak wordt geserveerd bij sushi, gegrilde vis of vlees. De salade staat bekend om zijn knapperige textuur en de perfecte balans tussen zoet, zuur en zout.

Bereiding

Week de wakamé 5 minuten in koud water, giet af en knijp voorzichtig droog. Snijd de komkommer in flinterdunne plakjes (liefst met mandoline of dunschiller). Meng met een snuf zout en laat 10 minuten staan. Knijp daarna licht uit. Roer rijstazijn, suiker, zout en sojasaus tot de suiker is opgelost. Meng komkommer en wakamé met de dressing. Laat 15 minuten intrekken in de koelkast. Serveer in kleine schaaltes. Werk af met geroosterde sesam.

Tips

Maak dit gerust een paar uur vooraf. Dan trekken de smaken mooi in.



Zalm tataki

Ingrediënten

600 g zalmfilet sashimi kwaliteit
120 ml sojasaus
80 ml yuzu
40 ml rijstazijn
30 ml mirin
1 el geraspte gember
1 el sesamolie
400 g daikon of rettich
3 lente ui
1 bosje waterkers
20 g geroosterde sesam
1 bakje shiso

Bereidingswijze

BEREIDINGSWIJZE

Wijn

Scali Sirkel Chenin Blanc €11,75

Deze Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc (uit Paarl) is droog, medium-bodied met frisse zuren en aroma's van groene appel, abrikoos, ananas, citrus (limoen, grapefruit) en minerale tonen. De heldere zuren en fruitige frisheid snijden door de azijnachtige zoet-zure dressing van de sunomono (komkommer, wakame, rijstazijn), balanceren de umami en verfrissen de mond. Bij de zalm tataki versterken de tropische fruittonen (perzik, peer) de vette textuur van de vis, terwijl de mineraliteit en citrus de sojasaus en kruiden accentueren zonder te overheersen.

Omschrijving

Koud voorgerecht Zalm tataki met ponzu, daikon en shiso (alternatief waterkers of kervel)

Tataki (de techniek): Deze bereidingswijze, waarbij vis of vlees kort wordt dichtgeschroeid en vanbinnen rauw blijft, vindt zijn oorsprong in de 17e eeuw in de Tosa-regio (de huidige prefectuur Kochi). Volgens de legende werd de techniek ontwikkeld door de samoerai Sakamoto Ryoma, die geïnspireerd raakte door Europeanen die voedsel op hoge temperaturen roosterden. De naam tataki betekent letterlijk "geslagen" of "gestampt", wat verwijst naar het proces waarbij de vis met zout of kruiden werd 'beklopt' om de smaken te laten intrekken.

Bereiding

Maak ponzu: meng sojasaus, citrus sap, rijstazijn, mirin, gember en sesamolie. Zet koud weg. Schil de daikon en rasp grof of snijd in fijne lucifers. Bewaar in koud water zodat het knapperig blijft. Dep de zalm droog. Verhit een pan goed heet. Schroeï de zalm rondom heel kort aan, ongeveer 10 tot 15 seconden per zijde. De kern blijft rauw.

Laat de zalm 5 minuten rusten en snijd dan in dunne plakjes. Serveer met daikon, ringetjes lente ui en wat shiso. Lepel ponzu er over of serveer er naast.

Tips

Geen superhete pan betekent dat je de vis langer moet garen. Dan verlies je het tataki effect. Werk snel en houd alles koud voor de mooiste textuur.



Yakitori kipdij met tare saus

Ingrediënten

1,1 kg kipdijfilet
250 ml sojasaus
200 ml mirin
150 ml saké
60 g suiker
2 tenen knoflook, geplet
30 g gember, plakjes
20 satéstokjes
2 lente ui
Sansho peper

Bereidingswijze

Wijn

Morande Gewurztraminer €11,50

Deze aromatische witte wijn is intens bloemig en exotisch, met aroma's van lychee, roos, oranjebloesem, perzik, mandarijn, gemberkruiden en lichte tropische fruittonen (ananas, peer). Hij is vaak off-dry tot droog, met een romige textuur, gebalanceerde zuren en een lange, kruidige afdronk. De zoetige, umami-rijke tare saus (soja, mirin, suiker) en de gegrilde, licht rokerige kipdij worden perfect aangevuld door de exotische fruitigheid en bloemige tonen van de wijn, die de zoetheid spiegelen zonder te overheersen.

Omschrijving: Yakitori met tare-saus komt oorspronkelijk uit

Japan, waar het een klassiek straatgerecht (streetfood) is dat traditioneel boven hete houtskool (Binchotan) wordt gegrild. "Yaki" betekent gegrild en "tori" staat voor vogel/kip. De tare-saus is een zoete, glanzende sojasausmarinade die de kip tijdens het grillen een typische umami-smaak geeft.

Breidingswijze

Week de satéstokjes 30 minuten in water. Maak tare. Breng sojasaus, mirin, sake, suiker, knoflook en gember zachtjes aan de kook. Laat 15 tot 20 minuten inkoken tot licht stroperig. Zeef en laat afkoelen. Snijd kipdij in blokjes van 2 cm. Rijg aan spiesjes, ongeveer 5 blokjes per spies. Grill of bak op middelhoog vuur. Draai regelmatig en lak de laatste 3 minuten meerdere keren met tare. Serveer per persoon 2 spiesjes. Werk af met lente ui en eventueel sansho.

Tips

Bewaar wat tare apart om te serveren. Lak niet met saus die in contact is geweest met rauwe kip.



Miso ramen met paddenstoelen, nori en ajitsuke tamago

Ingrediënten

2,5 l dashi bouillon
180 g miso (wit of rood)
60 ml sojasaus
40 ml mirin
600 g ramen noedels droog
250 g shiitakes
250 g oesterzwammen
5 nori vellen
5 eieren
120 ml sojasaus
60 ml mirin
120 ml water

Bereidingswijze

Wijn

Dockner Gruner Veltliner Joe €14,75

Deze wijn is droog tot off-dry, levendig met aroma's van groene appel, citrus (limoen, grapefruit), witte peper, steenfruit (peer, abrikoos) en een kenmerkende kruidige, peperige ondertoon.

De frisse zuren, witte peper en citrus snijden door de umami-rijke miso glaze en bouillon, balanceren de zoet-zoute tonen en verfrissen de vettige skrei. De kruidige, minerale tonen echoën de sesam, paddenstoelen en nori, terwijl de appel- en perziknuances de ajitsuke tamago en tsukemono accentueren.

Beschrijving: Miso ramen met paddenstoelen, nori en ajitsuke (gemarineerd ei) komt oorspronkelijk uit Sapporo, de hoofdstad van het noordelijke Japanse eiland Hokkaido. Het is ontwikkeld in de jaren 50 (ongeveer 1954-1955) door Morito Omiya, de eigenaar van het restaurant Aji no Sanpei. Het verhaal gaat dat een klant vroeg om noedels in misosoep, wat leidde tot de creatie van een rijkere, hartigere ramen die perfect paste bij het koude klimaat van Hokkaido.

Bereidingswijze

Maak ajitsuke tamago. Kook 5 eieren 6 minuten en 30 seconden. Koel direct in ijswater, pel voorzichtig. Meng marinade van sojasaus, mirin en water. Leg de eieren erin en laat minimaal 2 uur marineren, liefst langer. Bak de paddenstoelen in een beetje olie stevig aan tot goudbruin. Breng op smaak met een klein scheutje sojasaus. Breng de bouillon aan de kook en zet het vuur laag. Roer de miso erdoor met een lepel, laat het niet hard koken.

Kook de ramen noedels apart volgens verpakking. Spoel kort af en verdeel over 10 kommen. Schenk miso bouillon over de noedels. Verdeel paddenstoelen, nori en lente ui. Halveer de gemarineerde eieren en leg een half ei per kom.

Tips

Laat miso niet koken. Dan wordt de smaak vlakker.

Kook noedels altijd apart zodat de bouillon helder blijft.



Skrei met miso glaze met horenzo en goma

Ingrediënten

1,0 kg skrei
250 g miso
180 ml mirin
180 ml saké
120 g suiker
750 g Japanse rijst
30 ml rijstazijn
1 tl zout
1,2 kg verse spinazie
100 g witte sesam geroosterd
60 ml sojasaus
25 g suiker
15 ml mirin(optioneel)
2 stuks kokkommer
1 bosje radijs
150 ml rijstazijn
30 g suiker
1,5 tl zout

Bereidingswijze

Wijn

Dockner Gruner Veltliner Joe €14,75

Deze wijn is droog tot off-dry, levendig met aroma's van groene appel, citrus (limoen, grapefruit), witte peper, steenfruit (peer, abrikoos) en een kenmerkende kruidige, peperige ondertoon.

De frisse zuren, witte peper en citrus snijden door de umami-rijke miso glaze en bouillon, balanceren de zoet-zoute tonen en verfrissen de vettige skrei. De kruidige, minerale tonen echoën de sesam, paddenstoelen en nori, terwijl de appel- en perziknuances de ajitsuke tamago en tsukemono accentueren.

Omschrijving: Skrei met miso glaze) vindt zijn oorsprong in de traditionele Japanse keuken, maar het wereldwijd beroemde gerecht zoals we dat nu kennen, werd gepopulariseerd door de beroemde chef-kok Nobu Matsuhisa in de jaren '80.

Maak miso marinade. Verwarm miso, mirin, sake en suiker op laag vuur tot de suiker is opgelost. Laat afkoelen. Dep de vis droog. Smeer de bovenkant dik in met marinade. Laat zo lang mogelijk marineren in de koelkast. Kook de rijst en houd warm. Breng eventueel op smaak met een klein beetje rijstazijn en zout. Verwarm de oven op 220 graden of gebruik de grillstand. Schraap overtollige marinade licht af. Bak of grill de vis 8 tot 12 minuten, afhankelijk van dikte. De glaze moet karamelliseren maar niet verbranden. Serveer met een klein hoopje rijst per persoon.

Tips

Houd de grill in de gaten. Miso verbrandt sneller dan je denkt.

Omschrijving: Horenso no Goma-ae) komt oorspronkelijk uit Japan. Het is een traditioneel Japans bijgerecht (kobachi) dat bestaat uit geblancheerde spinazie (horenso) aangemaakt met een dressing van gemalen sesamzaadjes (goma), sojasaus en suiker.

Maak tsukemono. Snijd komkommer en radijs in dunne plakjes. Meng met zout en laat 10 minuten staan, knijp daarna licht uit. Roer rijstazijn en suiker door de groente en zet minimaal 30 minuten koud. Blancheer de spinazie 20 tot 30 seconden in kokend water. Spoel koud en knijp goed droog. Maal of stamp sesam grof in een vijzel. Meng met sojasaus, suiker en eventueel mirin tot een dikke dressing. Meng spinazie met de sesamdressing. Proef en pas aan. Serveer een kleine portie gomae met wat tsukemono ernaast.

Tips

Knijp spinazie echt goed droog. Anders wordt de dressing waterig.



Matcha panna cotta met yuzu en witte chocolade crumble

Ingrediënten

1,1 l slagroom
400 ml volle melk
135 g suiker
9 stuks gelatineblaadjes
12 g matcha poeder
115 yuzu sap
150 g witte chocolade
90 g cornflakes
40 g boter
2 limoenen rasp

Bereidingswijze

Wijn

Kracher Spatlese Cuvee €15,75

De romige textuur en zoete tropische fruittonen (perzik, ananas, mango, honing) mirroren de romige panna cotta en witte chocolade, terwijl de levendige zuren en citrusnuances (mandarijn, grapefruit) de frisse yuzu accentueren en de zoetheid balanceren. De subtiele kruiden en bloemige hints contrasteren mooi met de aardse matcha.

Week gelatine 10 minuten in ruim koud water. Verwarm room, melk en suiker tot net onder het kookpunt. Los matcha op in een klein kopje met een beetje warm roommengsel en klop glad. Voeg terug in de pan. Knijp gelatine uit en roer door het warme mengsel tot het is opgelost. Laat 5 minuten afkoelen. Giet in 10 glazen. Laat zo lang mogelijk opstijven in de koelkast. Maak crumble. Smelt boter en witte chocolade au bain marie. Roer cornflakes of koek erdoor en laat afkoelen. Verkruiemel grof. Serveer panna cotta met een scheut yuzu (alternatief citroen en limoen) en een lepel crumble. Werk eventueel af met wat citrusrasp.

Tips

Matcha klontert snel. Los het eerst apart op voor een egaal resultaat.