|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | **WIJNEN** | **GERECHTEN** |
| CCN-borduurlogo |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | **AMUSE** |
|  Moulin de Chauvigne  Savennières | Zeekraaltempura met snijbietrolletjes en zeekraal crème  |
|  |  |
|  |  |
|  | **VOORGERECHT** |
| LuganaMonte del Fra | Canneloni met geitenkaas |
|  |  |
|  |  |
|  | **TUSSENGERECHT** |
| DonieneGorrondona | Gebrande makreel met Japanse ceviche |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **MENU** |  | **HOOFDGERECHT** |
| Segredos de Sao Miguel | Lam, yoghurt, baharat, citroen en daslook. |
|  |  |  |
| **Juni 2025** |  |  |
|  | **NAGERECHT** |
|  |  | Red berry love |
|  |  |  |
|  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |
| --- |
| **AMUSE: zeekraaltempura met snijbietrolletjes en zeekraal crème.**  |
|  |
| 4 g gist80 g bloem100 ml waterSnufje zout½ theelepeltje suiker | **Bereiding: tempurabeslag.**Meng alle ingrediënten voor tempura en laat dit zo lang mogelijk rijzen. |
|  |  |
| 75 g zeekraal1 ei100 ml druivenpitolie50 ml olijfoliePeper en zout5 ml sushi azijn1 g xantana | **Bereiding: zeekraal crème.**Maal de zeekraal fijn in de keukenmachine en voeg het ei toe.Voeg er de oliesoorten druppelsgewijs toe aan de mix tot het een mooie crème is en breng op smaak met peper en zout en de sushi azijn.Wanneer de crème wat dun blijft voeg dan nog de xantana toe en mix nogmaals goed door.Breng de zeekraal crème over in een spuitzak.  |
|  |  |
| 3 snijbieten en 12 grote snijbiet bladeren2 eetlepels gezouten boter | **Bereiding: snijbietrolletjes.**Snijd de 3 snijbieten fijn.Fruit dit aan in de boter en kruid met peper en zout. Stoom de 12 grote bladeren kort en spoel ze koud.Snijd de grote nerven eruit en vul de bladeren met de gestoofde snijbiet en rol strak op.Zet dit koud weg en snijd voor het uitserveren de rolletjes door midden. |
| 50 g zeekraal | **Bereiding: zeekraaltempura.**Maak de zeekraal schoon, haal ze door het tempurabeslag en frituur ze goudgeel.  |
|  |  |
|  | **Uitserveren**Schik de snijbietrolletjes op een bord met daartussen de tempura van zeekraal en de dotjes zeekraalcrème. |
|  |  |
|  |  |

|  |
| --- |
| **VOORGERECHT: Canneloni met geitenkaas.**  |
|  |
| 150 g pasta bloem o.o1.5 ei1.5 eetlepel olijfolie½ theelepel zout | **Bereiding: pastadeeg.**Meng de pastabloem met het zout.Vermeng de eieren met de olijfolie in een maatbeker.Voeg dit mengsel in een keer toe aan de bloem en werk het met de keukenmachine met een deeghaak door tot een mooie homogene massa.Mocht het deeg te droog zijn voeg dan een paar druppels water toe.Kneed het deeg tot een bol. Pak deze in plasticfolie en laat dit tot rust komen in de koelkast.Rol daarna het deeg uit met de pastamachine tot de op een na dunste stand.Maak er plakken van over de hele breedte van de machine en snij hiervan stukken van zeven bij tien centimeter.Blancheer de pastavellen in water met zout en olijfolie totdat ze beetgaar zijn. |
|  |  |
|  24 groene asperges150 g haricots verts16 kerstomaatjes6 artisjokken300 g verse geitenkaasDragon blaadjes van 3 stengelsOlijfoliePeper en zout | **Bereiding: vulling.**Doe de artisjokken in gezouten water en kook deze in 15 minuten of totdat de artisjok gaar is.Giet deze vervolgens af en laat een beetje afkoelen.Pel de blaadjes voorzichtig een voor een af totdat je de lichtgroene kleur van de artisjok ziet.Snij dan het hart in gelijke blokjes.Blancheer de groene asperges en de haricots verts, koel gelijk terug in ijswater Bewaar 24 groene asperges punten van ongeveer 10 cm voor de garnering en snij de rest in kleine blokjes tezamen met de haricots verts.Marineer de kerstomaatjes in olijfolie en wat peper en zout en snij ze daarna door midden.Meng de gesneden groenten samen met de gemarineerde tomaten voorzichtig door elkaar, samen met de zachte geitenkaas en voeg de gehakte dragon toe. Breng op smaak met zout en peper. |
|  |  |
| Crème fraicheParmezaanse kaasPurper cress | **Serveren:**Smeer nu 1 kant van de pastavellen in met de crème fraiche.Verdeel dan de vulling over de vellen en rol ze dicht. Leg ze daarna op een bakplaat en verdeel de Parmezaanse kaas erover.Verwarm ze in een oven van 150°C en gratineer ze daarna nog even onder de salamander.Leg ze daarna op 2 groene asperges en garneer nog met wat purper cress. |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |
| --- |
| **TUSSENGERECHT: Gebrande makreel, Japanse ceviche, rode biet en harissa.** |
|  |
|  |
| 200 g bietensap220 g gekookte rode bieten 10 g mierikswortel30 g sushi azijn40 ml kippenfond6 g zout5 blaadjes gelatine, geweekt80 g zure room50 g eiwit120 g room | **Bereiding: bietenmousse.**Breng het bietensap aan de kook en laat inkoken tot 1/5.Mix de gekookte rode biet, het ingekookte bietensap, de mierikswortel en sushiazijn in een blender.Breng de kippenfond samen met het zout aan de kook en los de gelatine erin op.Roer de zure room en de gemixte rode bietenpuree erdoor wanneer het wat is afgekoeld. Klop het eiwit op en de room lobbig.Spatel het eiwit en vervolgens de room onder de massa.Schenk in malletjes en laat opstijven in de diepvries.Haal ze wel op tijd uit de diepvries zodat ze ontdooid zijn voor het uitserveren. |
|  |  |
| 1 ½ sjalot1 teentje knoflook2 stengels citroengras½ Spaanse peper40 g verse koriander10 g verse gember Wasabi5 kaffir limoenblaadjes diepvries120 g limoensap125 g rijstazijn125 g kippenfond100 g sake100 g mirin50 g lichte sojasaus5 g zout | **Bereiding: Japanse ceviche marinade.**Snij de sjalot, knoflook, citroengras, Spaanse peper en de koriander allemaal heel fijn.Snij de gember in dunne plakjes en voeg wat wasabi toe op smaak. Meng dit met alle overige ingrediënten en laat zo lang mogelijk trekken in de koelkast.Zeef dit voor gebruik. |
|  |  |
|  |  |
| 3 verse makrelenZeezoutPiment d`EspeletteGemalen peperSnufje suiker | **Bereiding: makreel.**Verwijder de schubben en fileer de makreel.Bestrooi de filets lichtjes met zeezout, piment d`Espelette, gemalen peper en suiker.Laat een 3 tal minuten pekelen.Spoel het zout eraf, dep droog en laat zo lang als mogelijk rusten in de koelkast.  |
|  |  |
| 75 g cevichemarinade0,3 g xantana25 g volle yoghurt25 g eiwitSnufje zout125 g zonnebloemolie | **Bereiding: Cevichecrème.**Mix de cevichemarinade, xantana, yoghurt, het eiwit en zout in een blenderVoeg de zonnebloemolie in kleine hoeveelheden toe en blijf mixen tot het een gebonden crème is.Bewaar de cevichecrème in een spuitzak of knijpflesje.  |
|  |  |
| 40 g water1.2 g agar agar0.75 gellan100 g cevichemarinade | **Bereiding: cevichegel.**Breng het water aan de kook met de agar agar, gellan en de ceviche marinade en laat het goed doorkoken.Stort op een schaaltje en laat opstijven in de koelkast.Mix tot een gel en bewaar in een spuitzak of knijpflesje. |
|  |  |
| 3 rode paprika’s50 g zongedroogde tomaat2.5 g tomatenpuree10 g harissa12 g sushiazijn2.5 g currypoederMespuntje tandoorikruidenMespuntje currypoederMespuntje rookpoeder6 g zoutMespuntje xantana | **Bereiding: harissacrème.**Pof de paprika`s in de oven op 220°C of blaker ze in een gasvlam.Wanneer het velletje donker van kleur is haal ze dan uit de oven en laat ze afkoelen in een plastic zak.Haal wanneer ze afgekoeld zijn het velletje eraf en de zaadlijsten eruit.Mix vervolgens de paprika`s met alle overige ingrediënten behalve de xantana in een blender.Voeg vervolgens nog de xantana toe en mix tot een mooie crème. Bewaar deze crème in een spuitzak of knijpflesje. |
|  |  |
|  |  |
| ½ limoen50 cc olijfolie2 koolrabi’s1 rettich2 sjalottenCevichemarinadeSushiazijn1 komkommer2 stengels lente-ui2 busseltjes enoki | **Bereiding: groentegarnituur.**Was de limoen en schil met een dunschiller de schil eraf.Pers de limoen uit en bewaar het sap.Verwarm de olijfolie tot hij net borrelt, haal dan van het vuur af en laat de schillen hierin trekken.Als de schillen boven komen drijven is de olie klaar.Laat het wat afkoelen en zeef de schillen uit de olie en voeg het limoensap erbij.Steek smalle cilinders $Ø 2 cm.$ uit van de koolrabi en rettich. Snijd de sjalot in fijne ringen.Verwarm de stoomoven voor op 100°C en verwarm de koolrabi, rettich en de sjalot 10 minuten in de stoomoven.Leg de rettich en sjalot in de ceviche marinade en besprenkel de koolrabi met sushiazijn.Schil de komkommer, trek linten met een dunschiller, en snijd in linten van 2 cm breed.Marineer de komkommerrolletjes in de limoenolie.Snijd de lente-ui in zeer fijne ringetjes.Snijd de enoki van de steeltjes en marineer in wat sushiazijn. |
|  |  |
| OlijfoliePeper en zoutEetbare bloemetjesDillebieslook | **Uitserveren.**Snij de makreelfilets in kleinere porties, (3 kleine stukjes per persoon), en brand af met een brander.Bestrijk met olijfolie en kruid lichtjes met peper en zout.Schik de 3 stukjes makreel op het bord.Leg de bietenmousse erbij.Schik daartussen de cilinders koolrabbi en rettich en de rolletjes komkommer.Spuit de cevichecrème, cevichegel en harissacrème ertussen. Werk af met de ingelegde sjalot, de lente-ui, enoki, eetbare bloemetjes en verse kruiden.  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |
| --- |
| **HOOFDGERECHT: lam,yoghurt, baharat, citroen en daslook.** |
|  |
| 1 eidooier3 tl azijn1 tl mosterd200 ml zonnebloemolie150 ml volle yoghurt20 g baharatsushi azijn | **Bereiding: yoghurt- baharatcrème.**Maak mayonaise; doe 1 eidooier, 3 tl azijn en 1 tl mosterd in een kom en klop er druppelsgewijs de olie bij. Breng op smaak met zout en peper.Gebruik 100 ml mayonaise en meng dit met de yoghurt en 20 g baharat. Breng op smaak met sushiazijn. |
|  |  |
| 4 lams racks2 sjalotten50 g prei6 champignons½ bol knoflook½ el knoflookolie125 ml ponzu50 ml witte port125 ml witte wijn500 ml jus de veau25 donkere sojasaus2 blaadjes laurier3 takjes tijm1 takje rozemarijnmespunt komijnpoedermespunt gedroogde oreganomespunt lamskruiden | **Bereiding: lamsjus.**Fileer van 2 racks (12 ribben) de lamsfilet van het karkas. Deze botten gebruik je voor de jus.Snijd de sjalot, prei en champignons fijn.Halveer de bol knoflook verticaal en snij de teentjes doormidden, ze hoeven niet gepeld te worden. Hak het karkas van het lam in kleine stukken en bak het goudbruin op laag vuur. Voeg de fijngesneden sjalot, prei, champignons, knoflook en knoflookolie toe en stoof kort aan. Blus af met ponzu, witte port en witte wijn. Voeg vervolgens de jus de veau, donkere sojasaus, laurier, tijm, rozemarijn en de specerijen toe. Laat inkoken tot sausdikte en zeef de jus. |
|  |  |
| 250 g lamsgehakt6 g zoutmespunt knoflookpoeder½ tl uienpoeder½ tl piment d’ éspelette½ tl lamskruidenpeper1 eidooiermespunt knoflookpastamespunt komijnpoeder75 ml lamsjus1 tl tijmblaadjesmespunt gedroogde oregano150 ml room½ pakje ronde dumplingvellen | **Bereiding: lamsdumplings.**Mix alle ingrediënten behalve de room en dumplingvellen in de keukenrobot Voeg de room al mixend toe.Schep dit mengsel in een spuitzak. Spuit toefjes vulling op de dumplingvelletjes, maak de randjes nat met je vinger en knijp beetje bij beetje de bovenkant dicht zodat je een mooi ‘zakje’ krijgt. Bewaar in de koeling. |
|  |  |
| 150 g waterzout0.4 Xantana125 ml daslookolie | **Bereiding: daslookjus.**Breng het water met het zout aan de kook en voeg Xantana toe.Mix met een staafmixer.Voeg al mixend de daslookolie toe zodat er een homogene jus ontstaat. Kruid bij met zout.(De daslookolie is al gemaakt maar het recept is: 100 g daslookblaadjes blenden met 500 ml zonnebloemolie en dit verwarmen tot 65°C, dit daaraan zeven door een kaasdoek). |
|  |  |
| 2 citroenen60 g suiker25 ml citroensap25 ml water | **Bereiding: citroencrème.**Boen de citroenen schoon, snijd ze in vieren en verwijder de witte kern en pitten. Blancheer kort.Blondeer de suiker in een pan en voeg de citroenstukken toe. Blus met het citroensap en het water. Laat kort stoven tot de citroenen glazig beginnen te worden. Mix in een blender tot crème en zeef. |
|  |  |
| Lamsfilet en 12 lamsracksknoflook olieverse tijm fijn gehaktverse rozemarijn fijn gehakt12 groene asperges200 g tuinboneneetbare bloemetjes | **Uitserveren en bereiding: lamsfiletrug.**Snijd het vet van de gefileerde lamsrug in kleine ruitjes, kruid rondom met peper en zout. Bak kort aan op laag vuur aan de vetzijde. Bak vervolgens rondom bruin aan in een klontje boter. Besprenkel licht met knoflookolie en bestrooi met fijngehakte tijm en rozemarijn. Laat de filet nog 8-12 minuten garen in een voorverwarmde oven op 120 °C. Dek af met aluminiumfolie en laat 8 minuten rusten. Snij de rest van de lamskoteletjes los van elkaar, kruid ook met peper en zout en bak kort aan in de boter.Blancheer de groene asperges.Stoom de dumplings 6 à 7 minuten in de stoomoven en bak ze daarna nog kort aan een zijde aan in de koekenpan.Stoof de tuinbonen kort aan.Snijd de asperges in schuine stukken en brand kort af.Snijd de lamsfilet in plakken.Leg een plak midden op het bord en leg er een dumpling naast. Schep de joghurt-baharatcrème erbij en spuit dotjes citroencrème. Schik de tuinbonen en asperges op het bord en werk af met de lams jus, daslook jus en een eetbaar bloemetje. |
|  |  |
|  |  |

|  |
| --- |
| **NAGERECHT: Red Berry love.**  |
|  |
| 40 g frambozen puree30 g aardbeien puree4 eiwitten120 gr suiker2.5 blaadje gelatine300 g Griekse yoghurt | **Bereiding: aardbei-frambozen-chiboust.**Klop de eiwitten stijf en voeg langzaam de suiker toe.Verwarm een beetje van de vruchtenpuree, los de gelatine op en laat een beetje afkoelen.Meng de purees met de yoghurt en het gelatinemengsel.Spatel de puree massa door het opgeklopte eiwit en spuit in een ringvorm en bolvorm en vries aan.  |
|  |  |
| 75 g frambozen puree60 g aardbeien puree15 g citroensap27 g glucosesiroop1.5 blaadje gelatine | **Bereiding: gelei van framboos en aardbei.**Verwarm alle ingrediënten tot 60°C. Los de gelatine blaadjes er in op.Haal de chiboustbol uit de mal wanneer die is bevroren.Laat de gelei wat afkoelen in een klein schaaltje of kopje.Dip de chiboustbol in de gelei en vries weer aan. Je kan hier een cocktailprikker gebruiken als hulpmiddel. |
|  |  |
| 27 g gelcrema 150 g ei90 g aardbeienpuree110 g suiker35 g citroensap60 g Griekse olijfolie | **Bereiding: aardbei-citroenolijfcrème.**Meng de gelcrema met ei, aardbeienpuree, suiker en citroensap. Blend dit tot het mengsel volledig glad is. Maak hiervan een crème patissière door het te verhitten tot 85°C of tot het goed gebonden is, laat het niet koken.Haal van het vuur en monteer direct op met de olijfolie.Roer dit goed door.Doe de massa in een spuitzak en leg direct koud. |
|  |  |
| 180 g aardbeienpuree40 g limoensap30 g poedersuiker0,3 g gelespessa80 g Griekse olijfolie | **Bereiding: olijf-aardbeiensaus.** Doe alle ingrediënten in een beker en blend deze volledig glad. Giet door een fijne zeef en laat zolang als mogelijk rusten. |
|  |  |
| 200 g chocolade | **Bereiding: chocoladepunten.**Smelt de chocolade au bain-marie.Stort vervolgens op een vel bakpapier.Wanneer de chocolade hard is geworden breek je er punten van of steek ze uit met een vormpje. |
|  |  |
| 75 g frambozenpuree5 g citroensap18 g suiker1 g agar-agar1 blaadje gelatine | **Bereiding: gel van framboos.**Laat de gelatine weken in koud water.Meng frambozenpuree, sap, suiker en agar-agar met de blender.Breng aan de kook en houd het mengsel 2 minuten aan de kook.Haal van het vuur, voeg het gelatineblaadje toe en roer glad.Stort uit over een plaat en laat volledig afkoelen.Draai vervolgens de massa glad tot een gel en breng over in een spuitzak. |
|  |  |
| 1 bakje rode bessen1 bakje blauwe bessenViooltjeschocoladepunten | **Uitserveren.**Leg de ringvorm op een bord, (doe dit op tijd zodat hij ontdooit is).Plaats daarop de chiboustbol, (ook deze moet ontdooien).Vul de ringvorm met de olijf-aardbeiensaus.Spuit dopjes van de gelei en de crème op de ring.Maak de ring op met wat rode en blauwe bessen, viooltjes en de chocoladepunten. |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |