

CCA menu april 2026

Radijscarpaccio

Daurade Crudo met komkommer-limoen Gelei

Ravioli met lentegroenten

Kalfsfilet in kersenjus met pomme Anna, bospeen en
tuinbonen

Dessert "Lente in roze"

Wijnen van de maand

Gerecht	Wijn
Radijscarpaccio	Strydom Sauvignon Blanc €10,95 De Strydom Sauvignon Blanc is een perfecte match bij radijscarpaccio. De frisse, kruisbloemige zuren en levendige tonen van groene appel, limoen en passievrucht snijden prachtig door de pittige scherpte van de radijs. De mineraliteit en subtiele kruidigheid van de wijn tillen de delicate smaken van het gerecht naar een hoger niveau. Een harmonieuze, verkwikkende combinatie!
Dorade	Zaccagnini Pecorino €8,75 De Zaccagnini Pecorino is een heerlijke match bij Daurade Crudo met komkommer-limoen gelei. De wijn heeft frisse citrustonen, een lichte kruidigheid en een elegante mineraliteit die perfect aansluiten bij de delicate, pure vis en de verfrissende, zure komkommer-limoen gelei. De romige structuur en subtiele amandeltoets zorgen voor een harmonieuze, levendige balans.
Ravioli	Mas des Bressades Tradition Blanc €12,50 De Mas des Bressades Tradition Blanc vormt een prachtige match met ravioli gevuld met lente groenten. De wijn opent met florale tonen van acacia en kamille, gevolgd door sappige perzik, peer en een vleugje venkel. Zijn frisse zuurgraad en lichte kruidigheid omhelzen de zachte ravioli en laten de heldere smaken van jonge asperges, doperwten en spinazie stralen.
Kalfsfilet	Esporao Colheita €11,50 Voor het hoofdgerecht heb ik de Esporao Colheita in gedachten. Mooie Portugese wijn uit Altentejo. De wijn combineert rijpe rode bessen en kersenaroma's met zachte kruiden en een elegante structuur. Zijn frisse zuurgraad snijdt mooi door de rijke jus, terwijl de zachte tannines perfect samengaan met het malse kalfsvlees. De zoete bospeen en aardse tuinbonen worden prachtig ondersteund door de fruitige frisheid van de wijn.
Nagerecht	Kracher Spatlese Merlot €15,75 Duidelijk dat dit "roze" dessert goed combineert met deze rosé wijn. De rabarber tonen zijn eigenlijk in beide terug te vinden. Een perfecte combi in elkaars verlengde.

Radijscarpaccio

INGREDIËNTEN 4–5 watermeloenradijzen (of 2 daikons) 250 g crème fraîche rasp van ½ citroen bieslook, kervel/dille eetbare bloemetjes zeezout, fleur de sel, olijfolie 3 granny smit appels 15 gr suiker Takje tijm 1-1,5 gr agar agar 1 tl citroensap Snuf zout	Wijn BEREIDINGSWIJZE Radijs Radijs 1–1,5 mm dun snijden, licht zouten, 5 min laten staan en droogdeppen. Crème fraîche losroeren met subtiele citroenrasp en in spuitzak doen. Opmaak: radijs overlappend leggen, bolletjes crème, kruiden speels, bloemetje, olijfolie, fleur de sel. Appelgelei Maak van de appels ca 200-300 ml appelsap, breng in een pan aan de kook. Voeg de tijm, suiker en snuf zout toe. Roer de agar-agar door het kokende sap en laat 2 minuten zachtjes koken (zorg dat het volledig oplost). Haal van het vuur, voeg het citroensap toe en roer goed door. Giet het mengsel in een platte bak (bijv. een siliconenmat of kleine ringvormen) tot een dunne laag (± 2 mm). Laat 10 minuten afkoelen en zet dan 1 uur in de koelkast om te stollen. Steek uit met een uitsteekring (zelfde diameter als je radijscarpaccio) of snijd met een mes in rechthoekige plakjes (bijv. 3x1 cm). Opmaak: Leg een plakje gelei als basis op het bord. Bouw laagjes: radijs → gelei → radijs → crème fraîche → kruiden/bloemetjes. Herhaal voor hoogte en visueel effect. Serveer koel voor een fris mondgevoel
--	---

Daurade crudo met komkommer-limoen-gelei

INGREDIËNTEN	Wijn
Daurade 1,2 kg dauradefilet (sushi-grade, vers) 80 ml verjus 80 ml olijfolie Fleur de sel Venkel 2 venkelknollen Appel 3 groene appels (1 brunoise, 1 chips, 1 decoratie) 1 el verjus Komkommer 1 grote komkommer (voor gelei) 20 ml limoensap 5 g suiker 5 g honing 1 g agar-agar Zout 1 theelepel limoenschil (geraspt) 1 theelepel fijngehakte dille ½ theelepel gemberrasp Beurre blanc 60 ml witte wijn (droog) 40 ml witte wijnazijn 20 ml citroensap 120 g koude boter (in blokjes) Presentatie 1 el dragon (fijngehakt) 1 el venkelgroen (fijngehakt)	BEREIDINGSWIJZE Komkommergelei Pers komkommer uit tot 200 ml sap. Kook het komkommersap met limoen, suiker, honing, agar-agar, zout en limoenschil en fijn geraspte gember 2 minuten. Voeg fijngehakte dille toe, giet in bak (2 mm dik), stol 1 uur in koelkast. Snijd in reepjes. Venkelcomponenten Rauw: Snijd 1 venkelknol in fijne julienne, dompel in ijswater. Gegrild: Snijd 1 venkelknol in kwarten, grill met olijfolie en zout. Snijd in dunne plakjes. Appelcomponenten Brunoise: Snijd 1 appel in 1 mm dobbelsteentjes, meng met 1 el verjus. Chips: Snijd 1 appel in ultra-dunne plakjes, droog 1 uur op 90°C. Beurre blanc Inkoken: Wijn + azijn tot 2 el overblijft. Monteer: Haal van vuur, roer koude boter in stukjes door. Voeg citroensap toe. Zeef, houd lauwwarm. Daurade Snijd daurade in transparante plakjes (2 mm), leg 2 min in licht gezouten ijswater. Marinade: Leg plakjes 30 sec in mengsel van 1 el olijfolie + 1 el verjus + snuf zout. PRESENTEREN Kleur: Speels contrast met groen (venkel, appel, dragon) en wit (daurade, gelée). Textuur: Crunch van appelchips en zacht van gelée. Presentatie: Asymmetrisch, zoals bij de radiiscarpaccio, met hoogte en speelse overlapping.

Ravioli met lentegroente

INGREDIËNTEN Deeg Wit deeg: 300 g pastabloem 00 300 g semolino 6 eieren snuf zout Groen deeg: 100 g pastabloem 00 100 g semolino 2 eieren, 35 g verse peterselie (geblancheerd, uitgeknepen en fijngehakt) Extra: 1 el olijfolie (voor elasticiteit) Vulling 500 g ricotta 80 g Parmigiano Reggiano (vers geraspte, fijn) 1 eidooier ½ theelepel nootmuskaat (vers geraspte) 1 el fijngesneden dragon Zout en witte peper (naar smaak) 1 theelepel citroenrasp (voor frisheid) Sauce Suprême 30 g boter 30 g bloem 600 ml kippenfond 100 ml room Zout en witte peper Lente groente 200 g aspergetoppen 150 g jonge erwten 100 g sugarsnaps 50 g baby spinazie 2 el boter (voor glans) Presentatie Basilicum bloemetje Parmezaan (in vlokken) Olijfolie	Wijn BEREIDINGSWIJZE Deeg Wit deeg: Kneed bloem, eieren en zout 10 minuten, laat 30 min rusten. Groen deeg: Kneed bloem, eieren en deel van peterselie 10 minuten, laat 30 min rusten. Lamineren: Rol het witte deeg uit tot 2 mm, leg peterselieblaadjes erop, bedek met het groene deeg, rol opnieuw uit tot 1,5 mm. Steek rondjes uit (diameter 5 cm), leg 1 theelepel vulling in het midden, bevochtig de rand en druk dicht. Tip: Gebruik een ravioli-mat voor gelijkmatige vorm. Vulling Laat de ricotta even uitlekken in een zeef. Meng ricotta, Parmigiano, dooier, nootmuskaat, dragon, citroenrasp, zout en witte peper tot een gladde massa. Sauce suprême Maak een roux van boter en bloem, voeg kippenfond toe en kook 15 minuten zachtjes. Voeg room toe, zeef en houd warm. Breng op smaak met zout en witte peper. Lente groente Blancheer aspergetoppen en erwten 1 minuut, laat schrikken in ijswater. Fruit spinazie en suikererwtjes kort in boter, houd knapperig. PRESENTEREN Kook ravioli 3–4 minuten in gezouten water. Leg ravioli in een ondiep bord, schik lentegroenten eromheen, overgiet met sauce suprême. Garneer met Parmigiano-vlokken, basilicum, bloemetje en olijfolie.
---	---

Kalfsfilet met kersenjus, pomme Anna, bospeen en tuinbonen

INGREDIËNTEN 1,2 kg kalfsfilet Kersenjus 400 ml kalfsfond 80 ml rode wijn 60 g kersen ontpit 1 sjalot 1 tl sherryazijn 1 takje tijm 1 laurier 100 gr koude boter Pomme Anna 1,2 kg aardappel (1–2 mm dun snijden, niet spoelen) 200 g gesmolten boter Groente 1 bos bospeen 500 g tuinbonen (vers, dubbel gedopt), 100 g boter, 1 el honing, 1 tl citroensap Presentatie peterselie	Wijn BEREIDINGSWIJZE Kalfsfilet (Reverse Sear) Haal filet 1 uur voor bereiding uit de koelkast. Dep droog, wrijf in met zout en peper. Verwarm oven voor op 100°C. Leg filet op rooster boven bakplaat. Gaar tot kern 48–50°C (1,5–2 uur). Rust 10 minuten onder folie. Verhit olie en boter in gietijzeren pan. Bak filet rondom 1–2 minuten per zijde tot kern 52–54°C. Rust 5 minuten. Kersenjus Kook kalfsfond, wijn, sjalot, tijm en laurierblad in tot 300 ml. Voeg kersen en azijn toe, kook 10 minuten. Zeef, monteer met koude boter. Mini Pomme Anna Snijd aardappelen in 1–1,5 mm plakjes. Vet muffinvormpjes in met boter. Bouw laagjes aardappel, bestrijk met boter, bestrooi met zout. Bak 40–45 minuten op 180°C. Laat afkoelen onder gewicht. Bak voor service krokant in boter. Groenten Glaceer wortelen in boter, honing en citroensap (8–10 minuten). Blancheer tuinbonen 2 minuten, fruit in boter. PRESENTEREN Lepel kersenjus in het midden. Snijd filet in plakken (2 cm), leg op jus. Schik wortelen en tuinbonen rondom. Plaats mini Pomme Anna tegen de filet. Afwerking: Fleur de sel en peterselie
---	--

Yoghurt-ijs met kamille, rabarber, aardbei, witte chocolade en amandel tuile

INGREDIËNTEN Rabarbercompote 1 kg rabarber, 150 g suiker, ½ vanillestok Witte chocolade crèmeux 275 g witte chocolade 175 ml room 2 dooiers Yoghurt-ijs met kamille 500 g Griekse yoghurt 250 ml melk 120 g suiker kamillebloemetjes 4 dooiers Amandel tuile 50 g boter 50 g suiker 50 g eiwit 50 g bloem 40 g amandelmeel Presentatie 300 g aardbeien (brunoise) eetbare bloemen muntblaadjes	Wijn BEREIDINGSWIJZE Rabarbercompote Snijd rabarber in stukjes. Kook met suiker, vanillemerg en citroensap op laag vuur tot zacht (5–7 minuten). Laat afkoelen, structuur moet behouden blijven. Witte chocolade crèmeux Verwarm room tot 80°C. Temper dooiers met warme room, giet over gehakte chocolade. Roer glad, voeg boter toe. Laat 2 uur opstijven in koelkast. Yoghurt-ijs met kamille Verwarm melk met kamille tot 80°C, laat 30 minuten trekken. Zeef. Temper dooiers met melk, verwarm tot 82°C. Meng met yoghurt, koel en draai in ijsmachine. Amandel tuile Meng alle ingrediënten tot een glad beslag. Strijk dun uit op bakpapier, bak 6–8 minuten op 170°C tot goudbruin. Laat afkoelen, breek in stukken. PRESENTEREN Strijk rabarbercompote in een halve maan over het bord. Leg aardbeienbrunoise in het midden van de compote. Spuit dotjes witte chocolade crèmeux rondom de rabarber. Leg een quenelle yoghurt-ijs op de rabarber. Plaats gebroken amandel tuile tegen het ijs. Werk af met eetbare bloemen en muntblaadjes.
---	--