

CCA menu mei 2026

Asperge en citrus

Asperge met kalfstartaar

Asperge tompouce met gerookte forel

Asperge, romanesco, sugarsnaps en lamsfilet

Soep van aardbei met geroosterde rabarber,
sinaasappel palmier en witte chocolademousse

Wijn

Gerecht	Omschrijving
Asperges en citrus	Dreams Pinot Grigio Deze frisse Pinot Grigio is de perfecte start. Het levendige citrusfruit in de wijn versterkt de frisse tonen in het gerecht, terwijl de zachte mineraliteit prachtig samengaat met de subtiele smaak van de eerste asperges. Een opwekkende combinatie die je smaakpapillen direct wakker schudt voor de rest van het menu.
Asperge en kalfstartaar	Passo Rosé De kalfstartaar vraagt om iets meer body, en deze volle rosé geeft dat. Het sappige rode fruit van de wijn vormt een prachtig contrast met het malse kalfsvlees. De wijn is krachtig genoeg voor het vlees, maar blijft elegant genoeg om de verfijnde asperges niet te overstemmen.
Tompouce	Jordan Inspector Peringuey Chenin Blanc Deze houtgerijpte Chenin Blanc is een echte smaakbom bij de gerookte forel. De romige textuur van de wijn sluit naadloos aan bij de krokante tompouce, terwijl de frisse zuren mooi door het vette van de vis snijden. Een rijke, harmonieuze combinatie waarbij de wijn en het gerecht elkaar versterken.
Lamsfilet en asperges	Erlenbach Spätburgunder Bij lamsvlees en voorjaarsgroenten is een lichte rode wijn ideaal. Deze Spätburgunder (Pinot Noir) heeft zachte tannines en rijp rood fruit die fantastisch samengaan met het malse lamsvlees. Het aardse karakter van de wijn brengt de smaak van de asperges en de romanesco prachtig naar voren zonder ze te overheersen.
Aardbeiensoep en rababer	Kracher Spätlese Merlot Een rode dessertwijn is een verrassende en luxe afsluiter. Het zoete rode fruit van de Merlot-druif sluit perfect aan bij de soep van aardbei en de geroosterde rabarber. De wijn heeft voldoende kracht om de romige witte chocolademousse te dragen, wat zorgt voor een zijdezachte en gedenkwaardige finale.

Asperge en citrus

INGREDIËNTEN	BEREIDINGSWIJZE
Asperges 20 groene asperges 20 witte asperges 2 pak nori vellen zout 2 roze grapefruits 2 bloedsinaasappels olijfolie Peper en zout Presentatie	Schil de witte asperges en breek het houderige uiteinde van de groene asperges af. Snijd de koppen bij en kook drie minuten in gezouten water en laat nog even in het water staan. Rol de asperges één voor één in halve vellen nori, verzamel de helft van de asperges in 2 grote vellen om een mozaïek te maken. Doe dit nogmaals. Pas wel op dat de nori niet de overhand krijgt. Span op met plasticfolie en laat 30 min rusten. Snijd de aspergekoppen fijn met een mandoline en maak een vinaigrette met bloedsinaasappelsap, olie, zout en peper. Neem een paar partjes van de grapefruit en pluk fijn. PRESENTEREN Snijd de mozaïek in dikke plakken. Kruid de aspergekoppen met peper en zout én vinaigrette om een salade te maken en schik de mozaïek harmonieus op de salade. Sprenkel nog wat vinaigrette over de mozaïek en strooi de pompelmoes stukjes erover.

Asperge en kalfstartaar

INGREDIËNTEN	BEREIDINGSWIJZE
Kalfsvlees 500 gr kalfsvlees 25 gr oestersaus 2 st sjalotje 25 gr tomatenketchup 25 gr kappertjes Worcestersaus Olijfolie Peper Tabasco Zout	Kalfsvlees Snijd het kalfsvlees in een erg fijne tartaar. Snipper het sjalotje en snijd de kappertjes fijn. Meng alles samen met de overige ingrediënten naar smaak.
Krokante asperge 10 witte asperge 100 g bloem 2 eieren 100 g panko 50 g geraspte Parmezaan	Krokante asperge Schil de asperge en blancheer hem ongeveer 5 minuten tot hij beetgaar is. Paneer de asperge door eerst door de bloem te halen, daarna door een losgeklopt ei en vervolgens door de panko gemengd met de Parmezaan. Frituur op 175°C voor ongeveer 3 minuten tot deze goudbruin en krokant is.
Erwten 125 ml room 500 g verse erwten 10 g verse munt Peper Zout	Crème van erwten Kook de erwten in gezouten water. Haal er na 4 minuten een tiental erwten uit wanneer ze nog niet volledig gaar zijn en nog een mooie beet hebben. Gebruik deze om het gerecht mee af te werken. Kook de rest van de erwten in ongeveer 7 minuten volledig gaar. Draai deze tot een gladde crème samen met de room en munt. Breng op smaak met peper en zout.
Presentatie Langwerpige steekvorm 100 g postelein	PRESENTEREN Duw de tartaar in een langwerpige steekvorm. Leg de krokante asperge op de tartaar. Werk af en garneer met de crème van erwten, de apart gehouden erwtjes en de postelein.

Asperge en forel

INGREDIËNTEN

Tompouce

2 kg soepasperges,
geschild
10 blaadjes gelatine (van 3
g/blaadje)
Fijn zeezout
4 dl geslagen room
10 plakjes roomboter
bladerdeeg (diepvries)
200 g gerookte forel
2 el mayonaise
4 el roder kaviaar
Bakpapier
plasticfolie

Salade

10 witte asperges,
geschild
Het sap van 1 citroen
1 dl zonnebloemolie
Peper en zout

Soep

Rest van de puree
Overgebleven kookvocht
4 dl volle melk uit de
koelkast
Peper en zout

Presentatie

daslook

Wijn

BEREIDINGSWIJZE

Tompouce

Kook de asperges in water tot superzacht. Laat ze uitlekken en bewaar 4 dl kookvocht. Doe over in een keukenmachine. Pureer. Druk door een zeef, gebruik 800 g van het vocht voor de mousse. Bewaar de rest voor de soep. Week de gelatine in koud water. Verhit een klein gedeelte van de puree of het vocht en los hierin de gelatine op. Breng op smaak met zout. Laat iets opstijven. Meng met de rest van de aspergepuree en de geklopte room. Zet koel weg en laat opstijven in een lange, diepe vorm bekleed met plastic folie.

Bak het in vorm gesneden bladerdeeg in een oven van 200°C tot goudbruin. Druk zeer regelmatig met een spatel het bladerdeeg naar beneden of zet er een tweede bakplaat op. Laat afkoelen.

Voor de tompouce: beleg 10 plakjes bladerdeeg met om en om een laagje forel en wat aspergemousse. Je moet even kijken hoe dik je de tompouce kunt maken. Dek af met een ander plakje bladerdeeg.

Meng de mayonaise met de kaviaar en bestrijk de bovenkant van de tompouce met de mayonaise.

Salade

Snij de kontjes van de asperges. Schil de asperges en snijd ze met een dunschiller in slierten. Meng voor de dressing het sap van 1 citroen, 1 dl zonnebloemolie en zout en peper door elkaar. Meng de slierten met de dressing.

Soep

Meng alle ingrediënten en breng goed op smaak met peper en zout. Serveer de soep lauwwarm.

PRESENTEREN

Serveer de soep in een klein glaasje naast de tompouce en de salade. Garneer met wat daslook.

Lamsfilet met asperges

INGREDIËNTEN

Lam

1250 g lamsfilet
5 el mosterd
100 g paneermeel
40 g bieslook
40 g peterselie

Jus de veau

1 kg kalfsschenkels
1 winterwortel
1 ui
1 stengel bleekselderij
¼ knolselderij
5 zwarte peperkorrels
3 kruidnagels
1 laurierblad
3 takjes tijm
3 takjes peterselie
1 dl rode wijn
2,5 l water
vadouvan

Groente

300 g sugarsnaps
1 romanesco bloemkool
4 tenen knoflook
olijfolie
15 witte, dikkere, asperges
bakpapier

Aardappelen

20 krieltjes
2,5 dl water
125 g boter

Presentatie

veldsla

BEREIDINGSWIJZE

Lam

Maak een kruidenkorst door het paneermeel, de bieslook en peterselie in de keukenmachine fijn te draaien. Meng de jus de veau met de vadouvan en breng eventueel op smaak met een beetje zout. Bak de lamsfilet in een beetje boter mooi gaar. Smeer de mosterd op de lamsfilet en druk daar de kruidenkorst licht op aan. Gratineer onder de grill of doe dit even 3 min in de oven op 180° C, tot de korst mooi goudbruin is. Kerntemperatuur moet ongeveer 55-60 °C worden.

Jus de veau

Rooster de schenkels in een oven van 200 °C tot ze goudbruin zijn. Voeg groente toe en rooster nog 20 minuten. Doe de botten en de groente in een snelkookpan samen met de kruiden, wijn en water. Laat ongeveer 2 uur koken, zeef de bouillon en laat inkoken tot ongeveer 300 ml. Voeg dan vadouvan naar smaak toe.

Groente

Kook de sugarsnaps in ca. 5 min gaar. Kook de asperges gedurende 3 à 4 min en laat in het water staan. Snijd de asperges in verschillende maten en brand deze daarna af met een gasbrander. Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de romanesco in gelijke, zo rond mogelijke roosjes van 3 cm. Snijd de stelen strak af zodat de roosjes rechtop kunnen staan. Snijd de stelen in plakken. Verdeel de roosjes en de stelen samen met de ongepelde tenen knoflook over een met bakpapier beklede bakplaat. Schep de olijfolie erdoor en rooster ongeveer 15 minuten. Schep geregeld om.

Aardappelen

Was de aardappelen en snij ze met een scherp mes (of met een appelboor) in de vorm van een champignon. Zet de aardappelen op het vuur met het water en de boter. De aardappelen moeten half onderstaan. Laat op een zacht vuur garen. Het water zal volledig verdampen en de aardappelen zullen karamelliseren in de boter. Kruid af naar smaak.

PRESENTEREN

Dresseer de asperges, verwarmd in de oven, door ze in verschillende maten te laten verspringen. Schik er de champignon aardappelen tussen. Bak de sugarsnaps nog heel even in een beetje boter. Haal de romanesco uit de oven. Dresseer ze tussen de asperges en aardappelen. Snijd het vlees in gelijke plakken en leg dit ernaast. Verdeel de jus over de borden.

Soep van aardbeien, geroosterde rabarber, sinaasappel palmier en witte chocolademousse

INGREDIËNTEN	Wijn
Aardbeiensoep 120 ml water 75 g suiker Snuf zout 1 reepje sinaasappelschil zonder wit 1 el citroensap 750 g aardbeien Geroosterde rabarber 1 vanillestokje 100 g suiker 3 reepjes sinaasappelschil zonder wit Snuf zout 450 g rabarber Sinaasappel palmiers 50 g suiker ¼ tl sinaasappelrasp ¼ tl zout 1 vel bladerdeeg 20x15 bakpapier Witte chocolademousse 1 vanillestokje 2 el water 3 g gelatine 170 ml dikke room 40% ½ tl zout 3 eidooiers 2 el suiker 210 g witte chocolade 360 ml slagroom 35% Presentatie 10 aardbeien 10 sinaasappel palmiers Honey cress	BEREIDINGSWIJZE Aardbeiensoep Breng in een kleine pan water, suiker, zout, sinaasappelschil en citroensap aan de kook en roer tot de suiker is opgelost. Giet de siroop in een kom en laat hem op kamertemperatuur komen. Snijd de kroontjes van de aardbeien. Vis de sinaasappelschil uit de siroop. Doe de aardbeien en de siroop in een keukenmachine en laat deze 10 seconden draaien om de aardbeien te hakken en de siroop te mengen. Meng niet te lang, de aardbeien moeten niet gaan schuimen. Giet het mengsel in een kom en dek af. Zet de soep in de koeling. Na verloop van tijd giet je de soep door een zeef. Pers met de achterkant van een pollepel het laatste sap uit de pulp. Dek de kom weer af en zet koel weg. Geroosterde rabarber Verwarm de oven voor op 165°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Doe de suiker en het vanillemerg in een bak. Wrijf met je vingers het merg en de suiker tot alles goed gemengd is. Voeg zout en reepjes schil toe. Doe dan de in blokjes van 1,5 cm gesneden rabarber erbij en hussel die goed door de suiker tot alle stukjes een laagje hebben. Verdeel de rabarber gelijkmatig over de bakplaat en zet 8 minuten in de oven. Schep dan de rabarber om en proef een stukje. De rabarber moet zacht zijn met nog een beetje beet. Zet zo nodig nog even in de oven. Het is niet erg als nog niet alle suiker is opgelost. Laat de rabarber afkoelen op de bakplaat. Palmiers Doe de suiker, sinaasappelrasp en zout in een bakje en wrijf door elkaar. Strooi hier de helft van op een schoon werkvlak en leg het bladerdeeg op de suiker. Strooi de andere helft over het vel bladerdeeg. Rol de bladerdeeg dun uit. Rol het deeg vanaf de lange kant op. Leg het deeg onafgedekt 30 minuten in de koeling. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Snijd de rol in plakken van 1,2 cm. Gooi de uiteinden weg. Verdeel over de bakplaat met voldoende tussenruimte. Zet de bladerdeeg plakjes 30 minuten in de koeling. Verwarm de oven voor op 175°C. Leg een tweede vel bakpapier op de palmiers en leg er een tweede bakplaat op of druk de palmiers regelmatig met een spatel naar beneden. Zet de palmiers 10 minuten in de oven en neem dan de tweede bakplaat en het tweede vel bakpapier weg. Laat de palmiers nog 2-4 minuten in de oven tot ze van onderen goudbruin zijn. Laat ze 10 minuten liggen op de bakplaat. Laat ze vervolgens helemaal afkoelen op een rooster. Witte chocolademousse

Giet het water in een kommetje en strooi de gelatine erin. Laat 10 minuten wellen. Schraap het merg uit het vanillestokje. Maak de custard door de dikke room, vanillemerg, leeg stokje en zout in een kleine pan met dikke bodem te verhitten. Draai het vuur uit zodra mengsel gaat koken. Klop de eidooiers en de suiker 2 minuten door elkaar tot de dooiers een tint lichter worden. Schep een flinke lepel warme room bij de dooiers en klop krachtig door tot de dooiers binden. Voeg dan langzaam, al kloppend, de rest van de room toe. Giet ei-roommengsel terug in de pan en laat op laag vuur warm worden. Laat het roommengsel wat indikken. Neem de pan van het vuur en giet de custard door een zeef in een kom. Laat de custard al roerend iets afkoelen en voeg de gelatine toe. Klop tot beide goed gemengd zijn. Laat de custard afkoelen. Verwarm de witte chocolade au bain-marie en laat al roerend smelten. Giet de witte chocolade bij de custard en klop het mengsel glad. Laat afkoelen terwijl je het een aantal keren roert. Klop de slagroom tot stijve pieken. Als de custard voldoende is afgekoeld, spatel je 1/3 deel van de slagroom door de custard. Spatel er dan de rest van de slagroom door. Zet tot serveren in de koelkast.

PRESENTEREN

Schep de soep in een schaaltje of soepbord. Schep een hoopje rabarber in de soep. Leg op de rabarber een palmier zodat deze net boven het oppervlak van de soep ligt. Leg een quenelle mousse op de palmier. Garneer met een aardbei en een beetje cress.