



Beste gast van Culinaire Centrum,

Leuk dat u aanwezig was bij een kookworkshop in Culinaire Centrum. Wij hopen dat u veel geleerd heeft en genoten!

Hierbij ontvangt u de recepten om ze thuis nog eens te maken.

Regelmatig organiseren wij nieuwe kookworkshops met uiteenlopende thema's. Kijk eens op onze website voor het actuele aanbod van onze open workshops.

Uiteraard bent u ook welkom om met een groep vanaf 8 personen op iedere dag van de week een kookworkshop naar eigen wens te volgen.

Heeft u geen zin om zelf te koken? Onze koks koken ook graag voor u. U kunt bij ons terecht voor een feestje met een borrelgarnituur of buffet. Ook de catering op uw eigen locatie regelen wij graag voor u. Uiteraard altijd met dagverse producten en alles ambachtelijk bereid.

Graag tot een volgende keer in Culinaire Centrum te Aarle-Rixtel.

Met culinaire groet,

Dorothe Saasen



## **Aioli**

### **Ingrediënten:**

6 teentjes knoflook  
1 eierdooier  
zonnebloemolie  
1 theelepel azijn  
2 theelepels citroensap  
snufje zout  
peper  
mespuntje mosterd

### **Bereiding:**

- Stamp de knoflook fijn in een vijzel
- Maak een gewone mayonaise
- Zorg er voor dat het ei op kamertemperatuur is.
- Scheid het eigeel van het wit en doe alle ingrediënten behalve de olie in de keukenmachine (of een kom als u een garde wil gebruiken).
- Mix deze tot het eigeel schuimig en licht van kleur wordt.
- Druppel nu al roerend de olie er in. Vooral in het begin heel langzaam.
- Roer steeds tot alle olie opgenomen is en voeg dan pas meer olie toe.
- Voeg als laatste de knoflook toe.

## **Ansjovis-olijventapenade**

### **Ingrediënten** (voor 18 personen)

500 gr kalamata-olijven uitgelekt  
2 el kappertjes  
citroensap  
8 el mooie olijfolie  
1 blikje ansjovisfilet in olie, uitgelekt  
versgemalen zwarte peper

### **Bereiding:**

- Doe alle ingrediënten in een keukenmachine en pureer tot een grove pasta.
- Druppel er wat extra olijfolie over en serveer op stukjes geroosterd brood.



## **Pesto groen**

### **Ingrediënten:**

heel bosje basilicum  
50 gr. pijnboompitten geroosterd  
100 gr. pecorino of grana padano kaas  
4 tn. knoflook  
olijfolie  
peper en zout

### **Bereiding:**

- Trek de blaadjes van de takjes van de basilicum.
- Rooster de pijnboompitten even zonder olie. (let op als ze bruin worden direct uit de pan halen anders verbranden ze)
- Snijd de kaas in kleine stukjes en ook de teentjes knoflook.
- Pureer in een keukenmachine de basilicumblaadjes, knoflook, pijnboompitten, kaas.
- Voeg daarna in dunne straaltjes de olijfolie toe tot de pesto dik genoeg is.
- Breng op smaak met zout en peper



## **Patatas Bravas**

Aardappelen met pikante tomatensaus

**Ingrediënten:** (6 personen)

2 vastkokende aardappelen  
olijfolie  
zout

### Tomatensaus

2 eetlepels olijfolie  
1 ui  
1 teentje knoflook  
3 tomaten  
1 eetlepel tomatenpuree  
50 ml witte wijn  
2 eetlepels water  
fijngehakte peterselie  
1/4 theelepel chilipeper  
tabascosaus  
1 laurierblaadje  
suiker  
zout en peper

### **Bereiding:**

- Schil de aardappelen en snijd in partjes.
- Vet een ovenschaal in en schik de aardappelen erin.
- Schenk olijfolie erover, bestrooi met zout en bak ongeveer 45 minuten in een oven van 175° C of tot ze mooi goudbruin zijn

Saus:

- Snipper de ui en de knoflook
- De tomaten wassen en pliceren ( in een pan met kokend water heel even laten schrikken en direct afkoelen in koud water)
- Verhit de olijfolie in de pan en fruit de ui en de knoflook aan. Niet bruin laten worden.
- Voeg de tomaten toe.
- Voeg de overige ingrediënten toe en laat 30 minuten sudderen.
- Pureer de saus met een staafmixer.
- Doe de aardappelen in een schaal en schenk de saus erover.



## **Catalaanse gehaktballetjes** *Albondigas*

### **Ingrediënten:** (18 personen)

150 gr paneermeel  
1,5 dl melk  
80 gr parmezaanse kaas  
2 grote uien, fijn gesneden  
12 eetl. basilicum, vers gesneden  
4 eieren  
4 teentjes knoflook,  
1 kg gehakt  
100 gr pijnboompitten

### **Bereiding:**

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Meng paneermeel met de melk, en laat 5 min. staan.
- Voeg hierbij de kaas, uien, basilicum, ei, knoflook en peper naar smaak, goed mengen.
- Rooster de pijnboompitten
- Het gehakt, de pijnboompitten en zout naar smaak toevoegen.
- Maak hiervan balletjes Ø 4 cm.
- Op bakpapier leggen en in de oven in 30 min. gaar roosteren.



## **Gegrilde champignons**

### **Ingrediënten (voor 10 personen):**

4 teentjes knoflook  
2 tl Provençaalse kruiden  
18 takjes peterselie  
12 el olie  
9 el citroensap  
750 gr. champignons  
12 el. droge witte wijn  
Zout, peper

### **Bereiding:**

- Pel de knoflook, snijd in kleinere stukjes en doe met zout, peper en Provençaalse kruiden in de keukenmachine.
- Snijd 12 takjes peterselie fijn en meng met olie en citroensap en de droge witte wijn.
- Voeg bij het knoflookmengsel.
- Veeg de champignons schoon met keukenpapier en snijd ze in vier delen.
- Schenk het knoflookmengsel in een kom over de champignons en meng het goed door elkaar.
- Laat de champignons ca. 30 minuten marineren.
- Zet daarna onder de grill tot ze mooi bruin zijn.
- Doe de champignons in een tapas schaal.

## **Kip met citroen en knoflook**

*Polo con limo y alo*

### **Ingrediënten:** (8 personen)

2 kipfilets  
2 bosuitjes  
3 teentjes knoflook  
1 citroen  
1 el paprikapoeder  
zout  
olijfolie  
1 el peterselie

### **Bereiding:**

- Snijd de kipfilets in reepjes van tapasformaat.
- Snijd de bosuitjes in kleine ringetjes.
- Hak de knoflook fijn.
- Snijd de citroen doormidden en hak de peterselie fijn.
- Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak hierin de kipfilet, knoflook, paprikapoeder en bosuitjes gedurende 3 minuten op hoog vuur aan.
- Knijp één van de citroenhelften boven het vlees uit en laat dit aanbakken.
- Als de pan weer bijna droog is, pan van vuur halen. Alles overdoen in een cazuela en bestrooien met peterselie.





## Aardappeltortilla met ui

### **Ingrediënten:** (voor 18 personen)

2 teentjes knoflook  
4 dl olijfolie  
2 uien, in ringen gesneden  
8 aardappelen, geschild en in plakjes  
zout  
vers gemalen zwarte peper  
12 eieren

### **Bereiding:**

- Verhit de olijfolie in een pan.
- Voeg de plakjes aardappel toe en bak deze onder regelmatig omscheppen met een deksel op de pan in ca. 20 minuten gaar.
- Voeg de ui-ringen toe en fruit ze glazig.
- Bestrooi de plakjes aardappel met wat zout en vers gemalen zwarte peper.
- Laat ze uitlekken in een vergiet.
- Klop de eieren los met wat zout en versgemalen zwarte peper.
- Roer de plakjes gebakken aardappel door de losgeklopte eieren.
- Schenk de bakolie van de aardappelen uit de pan tot nog een bodempje olie is overgebleven.
- Verhit de overgebleven olie.
- Bak de omelet tot de onderkant bruin is en de bovenkant begint te stollen.
- Leg een groot bord over de pan en keer hier de omelet op.
- Laat de omgekeerde omelet weer in de pan glijden en bak alles tot de omelet volkomen gaar, maar nog enigszins vochtig is.
- Serveer de omelet in kleine puntjes als tapas.

## **Garnalen in knoflook**

*Camarones al ajillo*

Ingrediënten: (8 personen)

500 g gepelde garnalen  
1 Spaanse peper  
4 tenen knoflook  
1 dl olijfolie  
gehakte peterselie  
Scheutje witte wijn  
Scheutje brandy of cognac

### **Bereiding:**

- Doe de garnalen in een pan met de olijfolie en voeg de in kleine plakjes gesneden pepers en knoflook toe. Zet weg, zodat de pepers en knoflook in kunnen trekken.
- Bak 10 minuten voor het serveren de garnalen tot ze niet meer glazig zijn.
- Blus ze daarna af met een scheutje wijn of brandy.
- Voor het serveren even bestrooien met wat gehakte peterselie.



## **Varkenhaasmedaillons omwikkeld met ham en een mosterdknoflooksaus**

### **Ingrediënten:** (18 personen)

18 varkenshaasmedaillons

9 plakjes ham

Boter

### **Saus**

1 dl kookroom

30 gr. mosterd

Witte wijn

1 ui

3 tenen knoflook

¼ ltr. bruine fond

10 gram suiker

2 takjes tijm

Peper, zout,  
mosterdzaad

### **Bereiding:**

- Bestrooi de varkenshaasjes met wat zout en peper.
- Wikkel de varkenshaasjes stevig in de ham.
- Verwarm de oven voor op 100°C.
- Verhit de boter in een pan en bak de haasjes rondom bruin
- Plaats ze daarna in de oven en laat ze garen (kerntemperatuur 63°C).
- Haal ze uit de oven en laat ze 10 minuten afgedekt rusten.

### **Saus**

- De uien en de knoflook snipperen.
- In de boter de uien aanfruiten.
- Voeg daar de fijngesneden knoflook aan toe.
- Afblussen met witte wijn.
- Mosterd toevoegen en dit kort laten koken.
- Bruine fond, suiker en tijm toevoegen, daarna de saus iets laten inkoken.
- Het geheel in de blender pureren (eventueel met een staafmixer), daarna zeven.
- Kookroom toevoegen en de saus iets laten inkoken. Eventueel licht binden.
- Op smaak brengen met peper en zout.



## Limoenparfait

**Ingrediënten:** (18 kleine ringen of 12 grote ringen)

250 ml slagroom  
2 eieren  
5 eidooiers  
125 gr suiker  
1 dl.l limoncello  
sap en rasp van 2 limoenen

### **Bereiding:**

- Klop de slagroom lobbijg en zet deze koud tot gebruik.
- Doe de eieren, de eidooiers met de suiker in een pan.
- Klop au-bain marie op tot 75°C.
- Als de massa is gebonden, snel koud en taai kloppen tot een luchtige substantie
- Spatel de slagroom erdoor en vervolgens de limoncello, limoensap en rasp.
- Doe in de vormpjes en zet tenminste 12 uur in de diepvries of in een snelvriezer.



## Chocolademousse

### **Ingrediënten:** (10 personen)

1 dl room  
125 g couverture puur  
1 dl eigeel  
30 g suiker  
2 dl room  
2 blaadjes gelatine

### **Bereiding:**

- Week de gelatine in koud water
- Maak 1 dl room warm en voeg de gelatine en couverture eraan toe
- Klop de 2 dl room tot yoghurtdikte.
- Klop het eigeel met de suiker wit en roer door de couvreureroom en spatel de geklopte room erdoor
- Stort in een schaal en laat opstijven in de koeling



## Frambozencoulis

### **Ingrediënten: (10 personen)**

150 g frambozen  
2 el monin framboise (siroop)  
100 g suiker  
50 ml witte wijn  
aardappelzetmeel

### **Bereiding:**

- Pureer de frambozen met een staafmixer. Voeg de siroop, suiker 50 ml water en de witte wijn toe en breng aan de kook. Haal van het vuur en passeer door een zeef.
- Doe de saus terug in de pan en bind met aardappelzetmeel tot de gewenste dikte. Roer daarvoor, afhankelijk van de hoeveelheid vocht, 1 of meer theelepels aardappelzetmeel door een beetje koud water, schenk dit mengsel bij de frambozensaus en breng aan de kook. Bij verhitting bindt het zetmeel het vocht.