



Kookstudio
Culinair Centrum

www.culinaircentrum.nl

0492-381565

Beste gast van Culinair Centrum,

Leuk dat u aanwezig was bij een kookworkshop in Culinair 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 Culinair Centrum te Aarle-Rixtel.

Met culinaire groet,

Dorothe Saasen



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



Geitenkaas met ham en honing

Ingrediënten: (8 personen)

8 plakjes geitenkaas
briochebrood ¼ deel
olijfolie
1 geklopt ei
peper
majoraan
4 plakjes parmaham
alfalfa
blaadjes sla
4 theelepels balsamico azijn
honing
balsamico glaze

Bereiding:

- Verkruiemel het briochebrood in de keukenmachine
- Klop het ei los.
- Haal de plakjes geitenkaas door het ei en druk het rondom in de briochekruim.
- Kruid de kaasjes met peper en majoraan
- Verwarm de olijfolie in een koekenpan
- Snijd de parmaham 1x doormidden
- Bak de parmaham bijna krokant in de pan en leg even aan de kant.
- Voeg nog wat olijfolie toe in de pan en bak de kaasjes op laag vuur aan beiden zijden lichtbruin.
- Leg op elk bordje een klein beetje sla, leg het kaasje erboven op en het krokante plakje ham.
- Druppel de honing erover.
- Maak de alfalfa vlak voor serveren aan met de balsamico azijn en leg een beetje op de kaasjes.
- Garneer eventueel met een beetje balsamico glaze



Verse ravioli met ricotta kaas ***Ravioli fresco con ricotta***

Ingrediënten: (18 personen)

Deeg

- 500 g bloem, liefst Italiaanse type 00
- 5 eieren
- mespuntje zout

Vulling

- 500 g spinazie
- 1 teentje knoflook
- 250 g ricotta
- 200 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 2 ei-gelen
- nootmuskaat

Saliesaus

- 200 g boter
- 100 g salie
- 100 g Parmezaanse kaas
- zout en peper

Bereidingswijze

Pasta:

- Zeef de bloem en doe daar een snuifje zout bij.
- Maak een bergje van de bloem en maak een kuiltje in het midden.
- Doe de eieren in het kuiltje.
- Beetje bij beetje de bloem met de eieren vermengen totdat het een geheel wordt.
- Kneed het deeg ongeveer 10 minuten.
- Voeg wat bloem toe als het deeg te zacht is of doe wat water erbij als het deeg te droog blijft.
- Maak een bal van het deeg en laat deze 15 a 20 minuten rusten.
- Rol vervolgens de bal uit op een licht met bloem bestoven plaats of maak met behulp van een pastamachine een dun vel. U hebt dan het deegvel om verder te verwerken tot ravioli.

Vulling:

- Snipper de knoflook
- Was de spinazie en bak deze in een beetje olijfolie en knoflook in de koekenpan totdat het geslonken is.
- Laat de spinazie koud worden. (goed afgieten)
- Meng de ricotta, de Parmezaanse kaas en het eigeel met een snufje nootmuskaat met de spinazie.
- Roer alles tot een homogene massa.



- Schep kleine hoopjes vulling op gelijke afstand op de ene helft van het deeg.
- Vouw de andere helft eroverheen en druk het deeg rond de vullingen goed aan.
- Snijd er vervolgens ravioli van en druk de randen goed dicht.
- De ravioli koken doet u als volgt: breng een ruime pan water aan de kook. Voeg zout toe.
- Doe de ravioli in het kokend water totdat deze naar boven komen drijven. Wacht nog 2 minuten en giet af.

Saliesaus en afwerking

- Smelt de boter in een koekenpan op een laag vuur.
- Voeg de salie toe. Laat het geheel 2 a 3 minuten op het vuur staan.
- Overgiet de ravioli ermee en bestrooi met Parmezaanse kaas en peper.
- Dien meteen op.



Venkelsoep met stukjes gerookte zalm

Ingrediënten (voor 4 personen)

3 sjalotjes,
500 g venkelknollen, in reepjes (bewaar het groen);
2 el olijfolie;
7 dl groente- of kippenbouillon;
1 dl slagroom,
zout peper;
100 g gerookte zalm,

Bereiding:

- Snipper de sjalotjes
- Snijd de venkelknollen in reepjes.
- Bak de sjalotjes en de venkel circa 10 minuten in olie op zacht vuur.
- Voeg de bouillon toe en kook de soep circa 20 minuten tot de venkel zacht is.
- Pureer de soep en laat hem afkoelen.
- Klop de slagroom lobbijg
- Breng de soep opnieuw aan de kook.
- Roer van het vuur af voorzichtig de lobbige slagroom erdoor en breng op smaak met zout en peper.
- Snijd de zalm in reepjes.
- Verdeel de vis over de borden en schep de soep erop.
- Serveer met fijngesneden venkelgroen



Saltimbocca

Ingrediënten: (18 personen)

Vulling:

6 plakken rauwe ham

6 eetl geraspte kaas

6 eetl peterselie

2 stuks eieren

Peper

Nootmuskaat

50 gram boter

2 dl marsala wijn

2 dl droge witte wijn

5 dl kalfsfond

18 kalfsschnitzels (zeer dun)

18 plakken parmaham

36 salieblaadjes (vers)

Cocktail prikkers

Bereiding:

- Maak een mengsel van fijngesneden rauwe ham, kaas, peterselie, ei, peper en nootmuskaat.
- Verdeel het mengsel over de schnitzels en rol deze op.
- Wikkel hier een plak Parmaham om.
- Leg er twee blaadjes salie op en steek deze vast met cocktail prikkers.
- Bak de rolletjes even aan en zet ze in de oven.
- Gaar verder in de oven tot een kerntemperatuur van 62°C. (Gebruik de kernthermometer)
- Schenk de Marsala, de kalfsfond en de witte wijn in de braadpan.
- Laat de saus inkoken.
- Serveer het vlees met de saus.



Risotto

Ingrediënten: (18 personen)

6 lente uien
150 gram boter
400 gram risottorijst
1dl droge witte wijn
2 Ltr. groentebouillon
Olijfolie

Bereiding:

- Snijd de lente-ui in ringen.
- Verwarm olijfolie en de boter in een braadpan en fruit daarin de lente-ui zachtjes aan.
- Schep de rijst erdoor en fruit mee.
- Blus af met witte wijn.
- Verwarm de bouillon en voeg deze een beetje toe als de witte wijn door de rijst is opgenomen.
- Voeg de rest van de bouillon in gedeeltes toe tot de rijst gaar is ± 20 min.
- Laat 5 min. afgedekt staan.



Mediterrane groenten in kruidige olie

Ingrediënten:(10 personen)

1 courgette
1 venkel
2 rode ui
2 stelen bleekselderij
1 rode paprika
1 klein teentje knoflook
15 gram oregano
1 dl olijfolie
peper en zout

Bereiding:

- Maak alle groentes schoon.
- Snipper de knoflook fijn.
- Snijd de venkel, courgette, bleekselderij, paprika en ui in gelijke plakken
- Verhit olie in een pan tot ze goed heet is
- Fruit de ui en de knoflook aan
- Voeg de groenten toe en stoof ze gaar
- Snijd de oreganoblaadjes fijn.
- Voeg als de groentes gaar zijn de oreganoblaadjes voor doorgifte toe.
- Breng op smaak met zout en peper

Panna cotta met peren

Ingrediënten: (voor 8 personen)

panna cotta

500 ml slagroom
125 ml melk
1 vanillestokje
40 g suiker
3 blaadjes gelatine

peren

4 handperen
6 salieblaadjes
110 g bruine basterdsuiker
200 ml water

Bereiding:

- Breng de room met melk en suiker in een pan op middelhoog vuur tegen de kook aan.
- Snijd de vanillestokjes doormidden in de lengte en schraap de zaadjes eruit en voeg toe aan de melk. Neem de pan van het vuur en laat even trekken.
- Week de gelatineblaadjes 5 minuten in koud water. Neem de pan met de room van het vuur af en los de blaadjes gelatine al roerend op in de warme room.
- Giet de room in vormpjes en zet ze in de koelkast om op te stijven.
- Verwarm voor de peren de oven voor op 160 graden. Schil de peren, snijd ze doormidden en verwijder het klokhuis.
- Verwarm de salieblaadjes met de basterdsuiker en 200 ml warm water in een steelpan en roer op laag vuur tot de suiker is opgelost.
- Leg de halve peren in een passende ovenschaal. Giet de kruidensiroop erover en zet in de oven.
- Laat de peren in 2-2 ½ uur gaar worden op 120 graden en overgiet ze af en toe met het vocht. Dek ze tussentijds eventueel af als het vocht te snel verdampt. Laat ze afkoelen.

Presentatie:

- Haal de panna cotta uit de vormpjes. (als je ze even onder lauwwarm water houdt gaan ze het er makkelijk uit) en stort op een bord.
- Verdeel de halve peren op de borden en sprenkel de siroop er omheen.



Tiramisu

Ingrediënten: (18 personen)

12 Eierdooiers
300 gram Poedersuiker
750 gram Mascarpone
6 Gelatineblaadjes
 $\frac{3}{4}$ L Slagroom
scheutje Amaretto
600 gram Lange vingers
0,3 L Sterke koffie
Een cakevorm bekleed met plasticfolie

Bereiding:

- Zet sterke koffie.
- Klop de eierdooiers met de poedersuiker au bain marie, tot een schuimige massa ontstaat.
- Voeg de geweekte, warm gemaakte gelatine toe.
- Voeg hier de mascarpone aan toe en meng dit met een garde tot een homogene massa.
- Klop de slagroom stijf en voeg ook deze toe aan het mengsel.
- Giet de koffie in een diep bord of een kom. Voeg hier een scheut Amaretto aan toe.
- Doop de lange vingers snel in dit koffiemengsel. Schik ze naast elkaar in een laag mascarponecrème.
- Schep iets meer dan de helft van de crème over de laag lange vingers.
- Rol de overige lange vingers snel door de koffie en schik ze dicht tegen elkaar op de mascarponecrème, en nogmaals mascarponecrème erop.
- Laat het gerecht 3-4 uur, afgedekt met plastic folie, in de koelkast opstijven.
- Zeef er voor het opdienen cacaopoeder overheen.