

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



Tartaar-hapje

Ingrediënten: (18 personen)

- 300 gram Biefstuk (gehakte)
- 15 stuks Zilveruitjes (uit glas)
- 2 stuks Augurken (zoetzure)
- 1 stuks Sjalotje
- 2 stuks Eierdooiers
- Tomatenketchup
- Peper - zout
- Olie - azijn
- Worcestershire saus
- Ronde toastjes
- Kappertjes

Bereiding:

- Maak tartaar aan met peper, zout en eierdooiers.
- Hak de augurkjes en zilveruitjes uiterst fijn en meng deze onder de tartaarmassa.
- Breng op smaak met enkele druppels olie, azijn, tomatenketchup en Worcestershire saus.
- Meng massa goed door elkaar en bestrijk hiermee de toastjes.
- Garneer af met een uiterst fijngehakt sjalotje en enkele kappertjes.



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



Tartaartje van Schotse zalm op bordje

Ingrediënten: (10 personen)

Zalmtartaar:

100 gr verse zalm

100 gr gerookte zalm

1 st kleine sjalot

50 gr crème Fraîche

Druppels tabasco/peper en zout/citroensap

Garnituur:

Klein beetje frisee sla

Verse Dille

Cherry tomaatjes

Kaviaar

Bereiding:

- Hak met een mes de Schotse zalm (vers en gerookte), tot een fijne 'tartaar'.
- Snipper het sjalotje en doe deze met de crème fraîche erbij.
- Breng nu het geheel op smaak met peper, zout en een beetje citroensap en enkele druppels tabasco. Dit alles naar smaak toevoegen.
- Doe een beetje sla op een bordje en schep daarop de tartaar met een grote ijslepel.
- Garneer de hapjes af met een stukje tomaat, takje dille en een beetje kaviaar.

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

Ingrediënten: (10 personen)

Deeg

- 250 g bloem, liefst Italiaanse type 00
- 3 eieren
- mespuntje zout

Vulling

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

Saliesaus

- 200 g boter
- 100 g salie

Garnering

- 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.

Salade met kalfsmuis Vitello tonnato

Ingrediënten (18 personen)

900 gram kalfsmuis (lang smal stuk)
60 gram boter
3 blikjes tonijn
3 teentjes knoflook
2 eetlepels kappertjes
5 eetlepels mayonaise
3 eetlepels crème fraîche
rucola of frisee salade
150 gram Parmezaanse kaas
3 eetlepels citroensap

Dressing voor sla

olijfolie
azijn
mespuntje mosterd
zout en peper

Bereiding

- Verwarm de oven voor.
- Verwarm de boter in een koekenpan en braad het kalfsvlees aan.
- Gaar het rosé in de oven op een kerntemperatuur van 60° C
- Laat het vlees afkoelen.
- Meng de mayonaise met de crème fraîche.
- Hak de kappertjes, tonijn en knoflook fijn in een keukenmachine en meng alles door de mayonaise.
- Fris het geheel op met citroensap en breng op smaak met peper en zout
- Doe alle ingrediënten voor de dressing bij elkaar en meng goed
- Snijd het vlees in hele dunne plakjes en leg ze op de borden.
- Giet er nu voorzichtig wat van de tonijnsaus over en garneer de bordjes met wat rucola en vers geraspte Parmezaanse kaas.
- Net voor uitgifte wat dressing over de sla gieten.

Kabeljauwfilet* -beurre blanc vissaus- courgette- paprika-tomaatjes

Ingrediënten: (12 personen)

Kabeljauw

1 kg kabeljauw rugfilet (dik stuk)
zout/peper

Saus

1/2 ltr. visbouillon
2 st sjalotten
2 1/2 dl kookroom
175 g crème fraîche
zout/peper

Garnituur

1 st groene courgette
2 st rode paprika
olie
zout/peper

Tomaatjes

12 st cherrytomaatjes
2 tn knoflook
1 tk rozemarijn
3 tk tijm
peper/zout
olijfolie

Bereiding:

Kabeljauw

- Kabeljauw bestrooien met zout/peper en op de huid aanbakken op de bakplaat met wat olie. Slechts heel kort op de andere zijde bakken
- Langzaam verder garen in de oven op een kerntemperatuur van 60°C

Saus

- Sjalotten schoonmaken en in stukken snijden en kort aanfruiten
- Visbouillon en kookroom bij elkaar doen
- Crème fraîche toevoegen en inkoken tot sausdikte.
- Op smaak brengen met zout en peper en zeven

Garnituur

- Snijd de courgette in brunoise (3 mm)
- Paprika met dunschiller eerst schillen.
- Geschilde paprika in fijne brunoise (3 mm) snijden
- Courgette- en paprikabrunoise kort aanfruiten en op smaak brengen met zout en peper

Tomaatjes

- Snijd de tomaatjes doormidden en verdeel in een schaal
- Knoflook fijnwrijven - samenvoegen met fijngesneden rozemarijn/tijm
- Verdeel mengsel over de tomaatjes en besprenkel met olijfolie

- Pof de tomaatjes in de oven

Presentatie:

- Verdeel de courgette/paprikabrunoise midden op het bord en serveer de tomaatjes rond het garnituur
- Leg de kabeljauw op de courgette/paprikabrunoise
- Monteer de saus met de staafmixer en nappeer rondom de kabeljauw

*De Kabeljauw is ook te vervangen door een andere stevige witvis

Saltimbocca

Ingrediënten: (10 personen)

Vulling:

3 plakken rauwe ham
3 eetlepels geraspte kaas
3 eetlepels peterselie
1 ei
Peper
Nootmuskaat

30 gram boter
1 dl marsala wijn
1 dl droge witte wijn
3 dl kalfsfond
10 kalfsschnitzels (zeer dun)
10 plakken parmaham
20 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.



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



Rozemarijn aardappeltjes

Ingrediënten: (voor 10 personen)

1 kg aardappelen (Ratte)
¼ bos rozemarijn
100 gr boter
zout

Bereiding:

- Aardappelen nakijken op onregelmatigheden en eruit snijden en daarna goed wassen (niet schillen).
- Kook de aardappelen beetgaar in water met zout en wat rozemarijn.
- Na het koken de aardappelen uit laten dampen.
- Van de rozemarijn de naalden afhalen.
- Boter verwarmen en daar de aardappelen in bakken. Op het laatst de rozemarijn meebakken.
- Op smaak brengen met wat zout.

Tiramisu

Ingrediënten: (voor 18-20 glaasjes)

9 eidooiers of 270 gram gepasteuriseerde eidooier
225 gram poedersuiker
500 gram mascarpone
1/2 ltr. slagroom
scheutje amaretto
400 gram lange vingers
2 dl sterke koffie
glaasjes om de tiramisu in te serveren.

Bereiding:

- Klop de eidooiers met de poedersuiker au bain marie, tot een schuimige massa ontstaat.
- Voeg hier van het vuur 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.
- Zet sterke koffie en giet die in een diep bord of een kom. Voeg hier een scheut amaretto aan toe.
- Doop de lange vingers snel in dit koffiemengsel.
- Schik een laagje lange vingers in het glaasje
- Schep een laagje van het slagroom-mascarpone mengsel erop.
- Daarboven op nog een laagje lange vingers.
- Schep nog een laagje van het slagroom-mascarpone mengsel over de lange vingers.
- Laat het gerecht 3-4 uur, afgedekt met plastic folie, in de koelkast opstijven.
- Zeef er voor het opdienen cacaopoeder overheen.

Je kunt dit ook in een cakevorm maken.

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 lobbig 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.

Klets koppen

Ingrediënten: (30 stuks)

120 gr fijne suiker
30 gr gemalen amandelen
30 gr perencoulis of jus d'orange
30 gr gesmolten roomboter
30 gr bloem

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180 ° C.
- Meng de fijne suiker, gemalen amandelen, jus d'orange, gesmolten roomboter en bloem.
- Laat dit mengsel 30 minuten in de koelkast rusten.
- Maak bolletjes van het beslag ter grootte van een knikker en leg op een met boter ingevette bakplaat (of bakmatje) op ruime afstand van elkaar.
- Bak de klets koppen in 10-12 minuten in een oven op 180 ° C.



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.