

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

## **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.

## **Aioli**

### **Ingrediënten:** (10 personen)

3 teentjes knoflook  
3 eierdooiers  
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.

## **Pesto groen**

### **Ingrediënten:**

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

### **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.

## **Patatas Bravas**

Aardappelen met pikante tomatensaus

**Ingrediënten:** (18 personen)

6 vastkokende aardappelen  
olijfolie  
zout

### Tomatensaus

4 eetlepels olijfolie  
2 ui  
1 teentje knoflook  
5 tomaten  
2 eetlepel tomatenpuree  
100 ml witte wijn  
3 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.
- Stoom de aardappels eerst 2 minuten op 120° C
- 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.

## **Garnalen in knoflook**

### *Camarones al ajillo*

#### **Ingrediënten:** (18 personen)

500 g gepelde garnalen  
3 Spaanse pepers  
4 tenen knoflook  
2 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.

## **Gegrilde champignons**

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

6 teentjes knoflook  
3 tl Provençaalse kruiden  
18 takjes peterselie  
12 el olie  
9 el citroensap  
1200 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 marinieren.
- Zet daarna onder de grill tot ze mooi bruin zijn.
- Steek een paar champignons aan een prikker en serveer warm.

## **Pikante biefreepjes**

**Ingrediënten:** (18 personen)

9 eetlepels olie  
1 kg. entrecote of diamanthaas  
3 dessertlepeltjes groene currypasta  
vissaus  
oestersaus  
10 theelepels bruine suiker  
2 dl. kokosmelk

### **Bereiding:**

- Verhit de olie in de wok.
- Snijd het vlees in reepjes
- Bak de reepjes op hoog vuur in ± 1 min. bruin. (grote hoeveelheden in porties bakken).
- Currypasta toevoegen en omscheppend meebakken.
- Vissaus, oestersaus en kokosmelk toevoegen.
- Mengsel op hoog vuur 3 min. doorwarmen en op smaak brengen.



## **Paella met witte vis en garnalen**

### *Paella con peche y gambas*

#### **Ingrediënten:** (voor 8 personen)

enkele draadjes saffraan  
5 el olijfolie  
16 garnalen  
2 rode paprika's  
2 tomaten  
2 uien, gesnipperd 2 tenen knoflook  
200 gram witte vis  
1 liter hete groentebouillon (van tablet)  
1 el paprikapoeder  
500 g risottorijst  
200 g doperwten  
2 citroenen

#### **Bereiden**

- Doe de saffraan in een bakje, voeg 2 el bouillon toe en laat staan tot gebruik.
- Plisseer de tomaten: Kook de tomaten heel even in water, 5-10 tellen en laat ze daarna schrikken in een bak koud water.
- Verwijder het vel en snijd ze in kleine stukjes.
- Snijd de paprika in grove stukken.
- Snipper de uien
- Snipper de knoflook
- Snijd de witte vis in stukken (niet te klein)
- Voeg nog wat olijfolie toe en bak de ui 5 min. op middelhoog vuur glazig.
- Voeg de knoflook en het paprikapoeder toe en bak 1 min. mee.
- Bak de tomaat 3 min. mee.
- Voeg de rijst toe en bak mee tot de korrels glazig zijn.
- Voeg de paprika en de doperwten toe.
- Schenk de rest van de bouillon en saffraan erbij.
- Leg de witte vis erbij
- Breng aan de kook en roer 1 keer goed door.
- Leg de garnalen boven op het mengsel.
- Zet het vuur laag en laat 20 min. zachtjes koken. Roer daarna niet meer te vaak door. De rijst onder in de pan mag best een beetje aanbraden aan de bodem. Garneer met 8 partjes citroen.

## Aardappeltortilla

**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  
200 gr in plakjes gesneden rauwe ham (Serrano ham)

### 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.
- Leg de plakjes rauwe ham in een pan en schenk er het ei- aardappelmengsel over.
- 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.

## **Pasteitje met spinazie en rozijnen**

*Empanadas de espinacas*

**Ingrediënten:** (voor 10 personen)

5 velletjes diepvriesbladerdeeg ontdooid  
bloem voor het bestuiven  
70 gr rozijnen  
400 gr. verse spinazie  
1 el olijfolie  
50 gr pijnboompitten  
1 teen knoflook  
versgemalen zwarte peper en zout  
1 tl zoete paprikapoeder.

### **Bereiding:**

- Verwarm de oven voor op 225°C graden.
- Rol op een met bloem bestoven werkblad het bladerdeeg uit tot een grote lap.
- Steek er rondjes uit van ongeveer 10 cm. met een vormpje.
- Doe de rozijnen in een kom met kokend water en laat ze minstens 15 minuten staan. Laat ze daarna uitlekken.
- Was de spinazie grondig en bak deze in een grote pan. Schep regelmatig om.
- Giet het water af en hak de blaadjes fijn samen met de rozijnen.
- Verhit de olijfolie in een grote koekenpan.
- Voeg de pijnboompitten en knoflook toe en roerbak even.
- Roer de spinazie en de rozijnen erdoor.
- Voeg peper en zout naar smaak toe en paprikapoeder en bak alles nog 5 minuten.
- Schep het mengsel op de bladerdeeggrondjes en vouw het deeg dicht.
- Laat de empanadas rusten in de koelkast.
- Leg de empanadas op een bakblik en strijk ze in met het eimengsel.
- Plaats de empanadas gedurende 5-6 minuten in de hete oven.
- Dien direct op!

## 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.

## Creme Catalana

**Ingrediënten:** (10 personen)

½ ltr. melk  
Schil van 1 citroen  
1 kaneelstokje  
4 eierdooiers  
50 gram fijne bruine basterdsuiker  
1 eetlepel maïzena  
Rietsuiker

### Bereiding:

- Doe de melk, citroenschil en kaneelstokje en 4 eetlepels suiker in een pan, en breng het aan de kook.
- Laat ca.10 minuten sudderen.
- Verwijder het kaneelstokje en de citroenschil.
- Klop de dooiers met 6 eetlepels suiker en de maïzena door elkaar.
- Klop er vervolgens een paar eetlepels warme melk door, en vermeng het daarna met de rest van de melk.
- Verwarm het op een matig vuur al roerend, tot het mengsel dik en glad is (niet laten koken).
- Giet de crème in ondiepe bakjes en laat het geheel afkoelen.
- Bestrooi de crème met rietsuiker en brand deze af. (of onder de grill ).

## Mangoparfait

### **Ingrediënten:** (18 personen)

250 ml. ongezoete slagroom  
3 mango's  
2 st eieren  
5 st eierdooiers  
125 gr suiker  
1 dl grand marnier

### **Bereiding:**

- Klop de zeer koude slagroom stijf en zet deze koud tot gebruik.
- Meng de eieren, dooiers en de suiker en klop die massa au-bain-marie op tot 75°C.
- Als de massa is gebonden, snel koud en taai kloppen tot een luchtige substantie.
- Schil de mango. Snijd in stukken en mix in de blender tot een puree.
- Spatel (niet roeren) nu de room en de mangocoulis door de eiermassa.
- Stort in een schaal of in kleine vormpjes en zet ongeveer 3 uur in de diepvries