

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

## Mousse van kip en gemarineerde kip

Ingrediënten: (10 personen)

### **Bakje**

Filodeeg

eiwit (van 1 ei)

### **Mousse**

150 g kipfilet (+ afsnijdsels kiphaasjes)

2 tl kerriepoeder

750 ml. gevogeltebouillon

100 ml room

2 blaadjes gelatine

zout / peper

### **Kipsticks**

30 st blokjes kip

1/2 dl sake

1 st limoen (rasp)

1 el sesamolie

1 el sojasaus

zout / peper

Panko

10 st satéstokjes

### **Saus**

1 1/2 dl chilisaus

1 el sojasaus

1 el vissaus

1 el limoensap

### **Garnering**

Sisho purper

### **Bereiding:**

#### **Filodeegbakje**

- Beboter de vorm en leg 2 vierkantjes filodeeg in ieder bakje.
- Klop het eiwit los en bestrijk het filodeeg met eiwit.
- Bak de filobakjes af op 180 °C (goudbruin).

#### **Mousse**

- Snijd de kipfilet in stukken, voeg de kerrie toe aan de bouillon en pocheer de kip in de bouillon (kip moet net onderstaan).
- Week de gelatine in koud water en los op in 500 ml van deze bouillon.
- Draai de kip zeer fijn in de keukenmachine en schenk er kleine beetjes bouillon bij (**gebruik niet alle bouillon**) zoveel bouillon gebruiken tot een mooi smeug mengsel ontstaat wat niet te dun is.
- Laat de mousse afkoelen in de koeling
- Klop de room op en spatel door de afgekoelde mousse.
- Breng hoog op smaak met zout en peper en bewaar in de koeling in een

spuitzak.

### **Kipsticks**

- Maak een marinade van de sake, sesamolie, sojasaus en limoenrasp.
- Snijd de kip in mooie blokjes.
- Vacumeer de kiphaasjes met de marinade en laat 45 min marineren. Steek de haasjes aan de satéstokjes en paneer in Panko.
- Bak de haasjes in een laag olie goudbruin.

### **Saus**

- Meng alle ingrediënten.

### **Presentatie**

- Vul de bakjes met de mousse en garneer met Cress.
- Leg de kipstick op een bordje en schep er wat saus over.

## Licht gerookte zalm met salade en couverture-wasabi dressing

### Ingrediënten: (10 personen)

1 kg zalm  
2 Granny Smith appels  
3 stronkjes witlof  
75 g rucola  
Nootjes

#### Dressing

bodempje water  
25 g witte chocolade  
1 sjalot  
1 el mosterd glad  
1 tl wasabipasta (± 4 cm uit de tube)  
100 ml witte azijn  
125 ml zonnebloemolie  
zout

### Bereiding:

#### Zalm

1. Zalm schoonmaken en trancheren in gelijke plakken.
2. Maak 10 porties, leg mooi rond op vetvrij papier.
3. Rookpan met 2 el houtmot en gesloten deksel verhitten totdat deze goed rookt.
4. Zalm op vetvrij papier op rooster bovenin het rookpannetje plaatsen.
5. Rookpannetje op een kookpit zetten. ± 10 minuten laten roken tot de kerntemperatuur 60°C is.
6. Maak de dressing met een blender.
7. Schil de appel en snijd dunne plakjes tot aan het klokhuis en in julienne snijden.
8. Maak de bladeren van de witlof los en snijd in lengte in drieën (bewaar de appel / witlof in water met ijsblokjes of à la minute snijden en aanmaken met de dressing ).
9. Breng de appel / witlof op smaak met dressing naar smaak.(niet alles tegelijk).
9. Rooster de nootjes en fijnsnijden met een mes.

#### Dressing

1. Verwarm een bodempje water en roer de couverture erdoor en afkoelen.
2. Blender de couverture met de rest van de ingrediënten, behalve de olie tot een gladde massa.
3. Olie langzaam eraan toevoegen en op smaak brengen met zout en peper. Als de dressing te dik is evt. water toevoegen.

#### Presentatie

1. Plukje sla op het midden van het bord verdelen.
2. Leg daarop de appel/witlof en daarop een portie zalm.
3. Garneer met een beetje cress en zwart zout.

## Hertenbiefstukjes met een vlierbessensaus

### **Ingrediënten:** (voor 10 pers.):

10 hertenmedaillons  
110 g boter  
150 ml vlierbessenlikeur  
enkele takjes tijm  
100 g sjalotten  
750 ml. stevige bruine wildbouillon  
Bruine roux of allesbinder

### **Bereiding:**

- Fruit de sjalotten aan in wat boter, voeg de vlierbessenlikeur en de tijm toe. Laat dit tot 1/3 inkoken.
- Voeg dan de wildbouillon toe en laat nog wat verder inkoken. Eventueel de saus licht binden met iets bruine roux.
- Daarna de saus zeven en afsmaken.
- De hertenbiefstuk kruiden met peper.
- Boter heet laten worden en aanbraden. Gaar laten worden in de oven met de kernthermometer. Kerntemperatuur 57° C Daarna zouten.
- Boter afblussen met een scheutje wijn, in laten koken en bij de saus zeven.

## **Mousseline van zoete aardappel**

**Ingrediënten:** (10 personen)

750 gr. zoete aardappels  
100 gr boter  
100 ml melk  
100 ml slagroom  
zout en peper

### **Bereiding:**

- Schil de aardappels in gelijke grootte en kook ze gaar in zo weinig mogelijk water.
- Kook de melk.
- Pureer de aardappel met een pureeknijper. (gebruik geen staafmixer)
- Roer vervolgens met een houten lepel de kokend hete melk, de boter, en de slagroom erdoor.
- Breng de puree op smaak met een smaakje naar keuze.
- Eventueel nootmuskaat en zout en peper toevoegen.

## Gekarameliseerde worteltjes

**Ingrediënten:** (10 personen)

1 bosje bospeen  
20 gram boter  
50 gram suiker  
½ flesje jus d'orange

### **Bereiding:**

- Maak de worteltjes schoon en snijd ze schuin in stukjes.
- Kook ze beetgaar.
- doe vlak voor het opdienen de boter in een pan en fruit de worteltjes aan tot ze gaan glanzen.
- Voeg de suiker toe.
- Blus af met de jus d'orange.

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



## Limoenparfait

**Ingrediënten:** ( 12 personen)

750 ml slagroom

4 eieren

10 eidooiers

225 gr suiker

1 dl limoncello

sap en rasp van 3 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.

## **Frambozencoulis**

### **Ingrediënten** (voor 400 ml)

250 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.

## **Crumble van hazelnoot en amandel**

**Ingrediënten:** (8 personen)

20 gram suiker  
20 gram amandelen om poeder te maken  
10 gram hazelnoten  
25 gram boter  
20 gram bloem

### **Bereiding:**

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Maal de amandelen in een keukenmachine tot poeder.
- Hak de hazelnoten grof
- Meng alle ingrediënten in een kom
- Stort daarna alles op een bakplaat met een ovenmatje of vetvrij papier en zet in de oven.
- Bakken tot de crumble goudbruin is.
- Om de 4 minuten de crumble door elkaar mengen om een egale kleuring te krijgen.