



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,

Dorotheé 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.



Tartaartje van Schotse zalm

Ingrediënten:

+/- 40 hapjes

Zalmtartaar:

200 gr Verse zalm
200 gr Gerookte zalm
2 st Kleine sjalotten
100 gr Crème Fraîche
1 Casinobrood
Druppels tabasco/peper en zout/citroensap

Garnituur:

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 de tartaar op een uitgestoken toastje.
- Garneer de hapjes af met een stukje tomaat, takje dille en een beetje kaviaar.



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.



Diamanthaas met rode wijn saus

Ingrediënten: 10 personen

1	kg	Diamanthaas
150	gr	Boter
1	ltr	Kalfsbouillon
1	st	Uien
2	tn	Knoflook
1	dl	Rode wijn
		Stroop
		Calvados
		Peper/Zout

Bereiding:

- Snipper de uien en de knoflook fijn met een mes.
- Zet deze aan in een pan met een klein beetje boter. Laat ze niet verkleuren (bitter).
- Als ze glazig zijn, blus je het geheel af met de rode wijn.
- Laat dit inkoken en voeg dan de kalfsbouillon toe.
- Bestrooi de diamanthaas met peper en zout en bak deze kort rondom bruin in de boter. Leg ze op een bakplaat. Laat ze verder garen in een oven van 80 graden met een kerntemp. van 54 graden.
- Kook de saus tot ongeveer de helft in.
- Als de saus op dikte is, zeef je hem door een fijne zeef.
- Breng op smaak met de stroop, peper/zout en enkele druppels Calvados.
- Eventueel verzachten met wat kookroom.



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.



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

Kokos panna cotta

Ingrediënten: (18 personen)

250 gram kokosmelk

75 gram suiker

4 blaadjes gelatine

250 gram slagroom

Bereiding:

- Gelatine in koud water weken
- Kokosmelk en suiker tot helft in laten koken
- Gelatine toevoegen
- Slagroom lobbig kloppen en de massa's mengen met spatel
- In een spuitzak doen en daarna in het vormpje spuiten

Passievruchtenparfait

Ingrediënten: (18 personen)

250 ml. ongezoete slagroom
300 gram passievruchten coulis
2 st eieren
5 st eierdooiers
125 gr suiker
1 dl malibu

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.
- Spatel (niet roeren) nu de room en de passievruchten coulis door de eiermassa.
- Stort in een schaal of in kleine vormpjes en zet ongeveer 3 uur in de diepvries.

Chocolademousse

Ingrediënten: (8 personen)

1 dl room
100 g couverture puur
1 dl eigeel (fles koelkast)
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 glaasje en laat opstijven in de koeling