

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

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.

Flammkuchen

Ingrediënten: (8 personen)

4 kleine bodems
70 gram crème fraîche
70 gram zure room
120 gr gerookte spekblokjes
100 gr rode uien gesneden
60 gram geraspte kaas
100 gram bosui
Kruiden

Bereiding:

- Maak de crème door de crème fraîche met de zure room en kruiden peper naar smaak toe te voegen.
- Snijd de bosui in fijne ringen en was deze en laat goed uitlekken.
- Snijd de rode ui in fijne halve ringen
- Meng de crème fraîche en de zure room goed.
- Smeer een dun laagje crème op de bodem maar laat de randjes ietwat vrij.
- Verdeel de ingrediënten gelijk over de bodem maar zorg dat het niet te vol ligt.
- Bak ze circa 5 minuten op de keramische BBQ op de voorverwarmde steen. Zorg dat de BBQ goed heet is 220 gr

Hamburger met bosuitjes

Ingrediënten: (6 personen)

2 bosuitjes, fijngesneden
30 gram dijonmosterd
2 teentjes knoflook, gesnipperd
3 blaadjes salie (f 1 eetlepel gedroogde salie)
1 theelepel rozemarijn, fijngesneden
800 gram gehakt half om half
100 gram gruyère kaas
6 hamburgerbroodjes
1 rode ui in 6 schijfjes
1 tomaat
ketchup
zout en peper
sla lollo bianco

Bereiding:

-
- Snipper de salieblaadjes de rozemarijn, de bosui en de knoflook
- Snijd de rode ui in halve ringen
- Snijd de tomaat in schijfjes
- Meng de bosui, mosterd, knoflook, salie en rozemarijn met het gehakt en breng op smaak met zout en peper.
- Draai ballen van 90 gram en druk plat tot hamburgers
- Grill de burger aan beide zijde indirect gaar op een kerntemperatuur van 72°C. Barbecue medium gestookt, ongeveer 180 °C. (eventueel voor een beetje kleur even direct grillen)
- Leg de laatste paar minuten de gruyère op de hamburger en laat de kaas smelten.
- Snijd het broodje door en grill even tot een krokant laagje indirect
- Serveer de burger op een hamburgerbroodje met de rode ui en ketchup.
- Garneer met een klein blaadje sla



Soep van geroosterde tomaten en paprika

Ingrediënten: (8 personen)

750 gram tomaten
1 1/2 rode paprika
Olijfolie
2 teentjes knoflook
enkele tijmtakjes
1 theelepel basterdsuiker
1,5 liter kippenbouillon
basilicumblaadjes

Bereiding:

- Leg de tomaten en paprika's rechtstreeks op de kooltjes in de bbq en rooster ze tot ze een beetje zwart worden.
- Haal ze uit de bbq en verwijder voorzichtig met een mesje de schilletjes.
- Snipper de knoflook fijn.
- Schenk de olijfolie in een pan en verhit deze.
- Voeg de tomaten en de knoflook toe en schep alles goed om in de olie.
- Voeg de tijmtakjes toe, wat suiker en peper en zout.
- Voeg de bouillon toe.
- Breng het geheel aan de kook en laat de soep 5 minuten koken.
- Pureer de soep glad en romig.
- Schenk de soep in een zeef boven een schone pan en wrijf hem er met de achterkant van een soeplepel doorheen.
- Proef en voeg eventueel peper en zout naar smaak toe.
- Garneer voor serveren met een blaadjes basilicum.

Gemarineerde kippendijen

Ingrediënten: (8 personen)

Gemarineerde kippendijen:

8 st kippendijen

Marinade:

200 ml ketchup

25 gr suiker

4 eetlepels chili sauce

2 eetlepel ketjap

paar drupjes citroensap

paar drupjes worcestershiresauce

50 ml bouillon

fijngehakt teentje knoflook

zout & peper

Bereiding:

- Meng alle ingrediënten voor de marinade en schenk over de kippendijen.
- Meng alles goed door elkaar en laat voor het beste resultaat een nacht marineren in een goed afgesloten bak.
- Haal de kippendijen uit de marinade en doe de marinade in een pannetje.
- Breng de marinade aan de kook en kook rustig in tot deze stroperig wordt.
- Breng de barbecue naar 180/200 ° C.
- Leg de kippendijen op het rooster en doe het deksel dicht.
- Laat de kippendijen in 8/12 minuten gaar en krokant worden, draai ze halverwege, na zo'n 4/6 minuten 1 keer om.
- Neem de dijen van het rooster en laat ze kort rusten.



Parelcouscous

Ingrediënten: (18 personen)

½ st paprika groen
2 st sjalot
3 teentjes knoflook
1 el tomatenpuree
1/5 bosje dragon
1 ltr. gevogeltebouillon
5 st radijsjes
400 g parelcouscous

Bereiding

- Snijd de paprika in zeer fijne brunoise van 2 mm.
- Snijd de radijsjes in zeer fijne brunoise van 2 mm.
- Snipper de sjalot zeer fijn en wrijf de knoflook fijn.
- Fruit de sjalot, knoflook en paprika aan.
- Voeg tomatenpuree toe en roer door.
- Roer de couscous erdoor en voeg kokende bouillon toe.
- Haal van het vuur en voeg de radijsbrunoise en fijngesneden dragonblaadjes toe.



Chimicurri

Ingrediënten: (18 personen)

6 tomaten
2 bosjes bladpeterselie
3 rode uien
5 tenen knoflook
2 rode peper
2 theelepels oregano
2 theelepels komijnpoeder
Olijfolie
Rode wijnazijn
Peper en zout

Bereiding:

- Snijd de tomaten in vieren en verwijder de zaadlijst.
- Snijd daarna in mooie brunoise (blokjes) dus eerst in julienne (reepjes en dan in blokjes)
- Hak de bladpeterselie fijn en voeg bij de tomaat
- Snipper de rode uien en hak de knoflook heel fijn
- Hak de rode peper heel fijn (zonder zaadlijst)
- Doe alle ingrediënten in een kom en voeg wat olijfolie en rode wijnazijn toe en breng op smaak met peper en zout
- Zet daarna helemaal onder olijfolie

Picanha of staartstuk op de BBQ

Ingrediënten: (8 personen)

Rub

65 gram suiker
62 gram zeezout
10 gram cayennepeper
15 gram paprikapoeder
1,5 gram knoflookpoeder
0,8 gram zwarte peper
0,5 gram gemalen koffie

Vlees

1kg. picanha (staartstuk)
diverse kruiden uit de keukenkast
zeezout / peper

Bereiding:

Vlees

- Snijd het vlees op de vetkant in.
- Maak een rub van de diverse kruiden en smeer het vlees hiermee in.
- Bestrooi flink met zeezout en peper.
- Verwarm de Primo grill tot 150°C.
- Plaats een opvangbak onder het rooster en bewaar het restvocht voor de saus.
- Gebruik eventueel wat rookhout, (een kopje rookhout half uurtje in water) na een half uur op de hete kolen schudden.
- Vlees op de Primogrill leggen met de vetrand naar boven en laat het vlees langzaam garen op de indirecte manier tot een kerntemperatuur van 47°C.
- Verwijder vervolgens de indirecte grillsteen en braad het vlees nog kort aan beide zijde aan tot een temperatuur van 54°C graden is bereikt. Je vlees is nu medium.
- Laat het vlees vervolgens 5 minuten in aluminiumfolie rusten.
- Vlees vlak voor het serveren trancheren.



Aardappelquiche

Ingrediënten: (8 personen)

400 gram aardappelen
50 g lichtgerookt spek
2 st sjalot
80 ml room
3 st eieren
100 g Parmezaanse kaas
1 theelepeltje truffeltapenade
zout / peper

Bereiding:

- Snijd het spek in kleine brunoise en bak uit.
- Snijd de sjalot fijn.
- Schil de aardappelen en rasp deze grof. Meng met de rest van de ingrediënten en breng op smaak.
- Verdeel in een ingevette vorm van ± 3 cm hoog en bak af op 175°C, 40 minuten.

Barbecuesaus

Ingrediënten (18 personen)

1 theelepel zout

125 gram kristalsuiker

125 gram bruine basterdsuiker

750 ml vleesbouillon

120 ml dijonmosterd

50 ml wittewijnazijn

120 ml worcestersaus

250 ml tomatenpuree

1 eetlepel chilipoeder

Bereiding:

- Doe alle ingrediënten in een steelpan en breng aan de kook.
- Laat 1 ½- 2 uur inkoken tot het dikker wordt op een klein vuur.
- Roer regelmatig door en voeg zo nodig water toe