

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. Maar ook voor een vergadering of bijeenkomst met klanten desgewenst met een heerlijke lunch. 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

## Quiche Lorraine

### Ingrediënten (8-10 personen)

#### Deeg

300 g bloem  
2 eieren  
150 g boter  
1 mespuntje zout

#### Vulling

250 g spekblokjes  
2 jonge preien  
4 eieren  
200 ml crème fraîche  
120 g geraspte kaas  
zout  
versgemalen peper

#### Bereiding:

##### Deeg

- Kneed van de bloem, ei, boter en zout een soepel deeg. Laat het deeg circa 30 minuten rusten.
- Vet de quichevorm in met boter.
- Rol het deeg op een met bloem bestoven werkbank uit tot een dunne plak en bekleed de vorm ermee.
- Prik de bodem van het deeg in met een vork.

##### Vulling

- Verwarm de oven voor op 190 °C.
- Verhit olie in een pan en bak de spekjes uit.
- Snijd de preien in stukjes en voeg de prei toe aan de spekjes en breng op smaak met peper.
- Bak mee tot de prei geslonken is.
- Meng de eieren met de crème fraîche en een derde van de kaas.
- Schep de preivulling op het deeg en schenk het ei- crème fraîche-mengsel erover.
- Bestrooi de quiche met kaas en bak de quiche in de oven in circa 25 minuten goudbruin en gaar.

## **Vegetarische quiche in langwerpige vorm**

**Ingrediënten:** (7 personen)

### **Deeg**

150 g bloem

1 ei

75 g boter

1 mespuntje zout

### **Vulling**

1 courgette

1 paprika rood

150 gram geitenkaas

2 eieren

210 ml crème fraîche

zout

versgemalen peper

### **Bereiding:**

#### **Deeg**

- Kneed van de bloem, ei, boter en zout een soepel deeg. Laat het deeg circa 30 minuten rusten.
- Vet de quichevorm in met boter.
- Rol het deeg op een met bloem bestoven werkbank uit tot een dunne plak en bekleed de vorm ermee.
- Prik de bodem van het deeg in met een vork.
- Bak het beslag blind 10 minuten in een oven van 180 °C. (blind: deeg in de vorm, bakpapier erboven op en dan bakbonen erop)

#### **Vulling**

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Snijd de courgette in dunne schijfjes en de rode paprika in blokjes van 3 cm.
- Snijd de geitenkaas in kleine blokjes
- Grill de courgette en de paprika in een grillpan.
- Meng de eieren met de crème fraîche en een beetje van de geitenkaas.
- Haal de bakbonen en het papier van het deeg en leg de courgette en de paprika dakpansgewijs op het deeg. Verdeel de blokjes geitenkaas erover en giet het mengsel van ei en crème fraîche erover.
- Bak de quiche in de oven in circa 40 minuten goudbruin en gaar.

## **Komkommersandwiches**

### **Ingrediënten:** (24 stuks)

- 2 komkommers
- 1 theelepel zeezout
- 2 eetlepels zachte boter
- 2 eetlepels mayonaise
- 12 sneetjes wit casinobrood
- 1 theelepel maanzaad

### **Bereiding:**

- Schil de komkommer , snijd ze overlangs doormidden en schraap met een theelepel de zaadlijsten eruit
- Snijd de halve komkommers in en dunne plakjes bestrooi met zout en doe ze in een vergiet dat je bovenop een kom zeet.
- Laat zo een uur staan zodat het vocht eruit trekt.
- Klop de boter in een kommetjes bleek en romig. Klop er voor een iets vollere smaak de mayonaise door. Besmeer de sneetjes brood aan een kan met het botermengsel.
- Druk de komkommerschijfjes in een schone theedoek uit. Verdeel ze op de helft van de sneetjes brood en dek ze af met de rest van het brood.
- Bestrooi de sandwiches met maanzaad. Snijd met een scherp mes de korstjes van het brood. Snijd de sandwiches over de lengt in vieren en schik ze op een schaal.
- Besmeer de sneetjes brood dun met boter

## **Sandwiches gerookte zalm met kruidenboter**

### **Ingrediënten:** (12 stuks)

200 gram gerookte zalm

kruidenboter

citroensap

snufje cayennepeper

fijngehakte bieslook

6 sneetjes bruin brood

### **Bereiding:**

- Meng de kruidenboter met een beetje citroensap, snufje cayennepeper en fijngehakte bieslook
- Besmeer de bruine sneetjes brood met de kruidenboter
- Beleg met zalm en leg een tweede sneetje erboven op.
- Snijd de sneetjes brood in kleine driehoekjes en snijd de korstjes eraf

## **Kip kerrie sandwiches**

### **Ingrediënten**

2 gekookte hele kipfilets  
50 g gehakte walnoten  
4 stelen selderij  
zout  
3 el mayonaise  
kerriepoeder  
boter  
16 sneetjes brood naar keuze

### **Bereiding:**

- Kook de kipfilets en laat afkoelen.
- Snijd de kipfilets in kleine blokjes.
- Was de selderijstelen en snijd ze in stukjes.
- Hak de walnoten in kleine stukjes
- Vermeng kip, selderij en walnoten.
- Vermeng 3 el mayonaise met kerriepoeder.
- Roer het door het kipmengsel.
- Snijd de korsten van het brood.
- Beboter de sneden brood.
- Bedek de helft van het brood met het kipmengsel.
- Leg de rest van het brood erop snijd ze diagonaal door midden.

## Licht gebonden aspergesoep met parmaham

### Ingrediënten (18 personen)

2 ltr. aspergevocht  
½ ltr. gevogeltebouillon  
80 gram boter  
80 gram bloem  
100 gram witte wijn  
3 dl room  
4 dl crème fraîche  
100 gram parmaham of gekookte ham of stukjes zalm  
¼ bos peterselie  
zout  
peper

### Bereiding:

1. Maak van boter en bloem een roux (boter smelten, bloem toevoegen en met een garde doorroeren en op een laag vuur 2 minuten langzaam de bloem laten garen.)
2. Gevogeltebouillon en aspergevocht toevoegen en goed doorroeren. (eerst gevogeltebouillon)
3. Zacht doorkoken (bloem smaak met verdwijnen)
4. Zeef de soep door een fijne zeef.
5. Room en crème fraîche toevoegen . Langzaam laten trekken en op smaak brengen met zout en peper.
6. Peterselie hakken en de parmaham fijn snijden.

### Presentatie:

Verdeel het garnituur van peterselie en parmaham over de soepkopjes en schenk de soep erbij.

## Muffins met appel en kaneel

Een muffin is hetzelfde als een cupcake maar dan zonder glazuur. Geen high tea is compleet zonder heerlijke eigen gemaakte muffins. Maar natuurlijk zijn ze ook te eten tijdens een zondags ontbijtje...

### **Ingrediënten:** (12 muffins of 20 kleine)

2 handappels

250 gram bloem (gewoon of speltmeel)

2 theelepels bakpoeder

2 theelepels kaneel

125 gram lichtbruine basterdsuiker + 4 theelepels

125 ml honing

4 eetlepels yoghurt

125 ml zonnebloemolie (neutrale olie)

2 eieren

75 gram amandelen

### **Bereiding:**

- Verhit de oven voor tot 200 ° C en zet de papieren bakjes in de muffinplaat.
- Schil de appels en snijd in stukjes van 1 cm.
- Doe meel, bakpoeder en 1 theelepel kaneel in een kom.
- Meng in een andere kom 125 gram basterdsuiker, honing, yoghurt, olie en eieren.
- Hak de amandelen grof en doe de helft bij het meelmengsel. Doe de andere helft apart in een kom samen met 1 theelepel kaneel en 4 theelepels basterdsuiker.
- Spatel nu de vochtige door de droge ingrediënten. Meng er de appelblokjes door. Meng niet te lang, een klonterig beslag geeft luchtige muffins.
- Schep het beslag in de muffinbakjes en strooi er het mengsel van amandel, suiker en kaneel over.
- Zet de plaat ongeveer 20 minuten in de oven. De muffins moeten nu gerezen en goudbruin zijn.
- Haal uit de oven en laat afkoelen



## Scones

**Ingrediënten:** ( 7 grote scones of 15 kleine scones)

250 gram zelfrijzend bakmeel

4 eetlepels suiker

75 gram harde boter

1 eetlepel bakpoeder

150 ml. karnemelk

eventueel vulling van rozijnen, krenten, ed. (75 gram)

scheutje melk

1 ei

### **Bereiding:**

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Zeef het bakmeel en voeg de suiker het bakpoeder en de boter in kleine stukjes toe.
- Meng met de hand tot een korrelig deeg ontstaat.
- Voeg een snufje zout toe.
- Voeg dan de karnemelk toe en meng tot er een samenhangend deeg ontstaat
- Voeg eventueel de vulling van rozijnen of krenten toe.
- Haal het deeg uit de kom en kneed tot mooie ballen, mag een beetje grof blijven. (Niet te hard, zodat het deeg luchtig blijft.)
- Verdeel het deeg in gelijke hompjes en leg deze op de bakplaat.
- Klop het ei los samen met een scheutje melk.
- Bestrijk met een kwastje de scones zodat ze mooi bruin worden.
- Zet de scones in de oven en bak ongeveer 20 minuten tot ze gaar zijn. (Controleer met een saté prikker)

## Lemon curd

Ook lemon curd is overheerlijk bij de scones.

### **Ingrediënten**

2 eieren  
2 citroenen  
200 gram suiker  
115 gram boter

### **Bereiding:**

- Was de citroenen en rasp de schil. Pers de citroenen daarna uit.
- Verwarm de suiker en de boter au bain-marie.
- Voeg de citroenrasp en de citroensap toe.
- Klop de eieren apart in een kom en voeg deze bij het citroenmengsel.
- Blijf nu roeren tot het mengsel dikker wordt. Dit kan wel 10 minuten door. (let op het mengsel mag niet gaan koken want dan krijg je roerei!)
- Doe in een gesteriliseerde pot dan kun je het een paar weken bewaren in de koelkast.

## Rood fruit soezen

**Ingrediënten:** (10 personen)

### Soezenbeslag

200 ml water  
100 g boter  
100 g bloem  
4 eieren

### Vanille-mascarpone mousse

4 blaadjes gelatine  
100 ml room  
2 vanillestokjes  
5 eierdooiers  
100 gram suiker  
4 eiwitten  
250 gram mascarpone

Garnering: rood fruit van het seizoen

### Bereiding:

#### Soezenbeslag

- Breng in een pan water, boter en een beetje zout aan de kook.
- Roer de bloem erdoor en gaar circa 5 minuten.
- Haal de pan van het vuur en roer er één voor één de eieren door.
- Laat afkoelen en schep het beslag in een spuitzak met glad spuitmondje.
- Spuit flinke doppen van circa 7 centimeter doorsnede op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Bak de soezen in de oven in circa 30 minuten gaar.

#### Vanille-mascarpone mousse

- Week de gelatine in koud water en klop de room yoghurt dik.
- Halveer de vanillestokjes in de lengte en schraap het merg eruit.
- Klop de eidooiers met het vanillemerg en drie vierde van de suiker in circa 3 minuten au bain marie gaar. Dit wordt een pâte à bombe genoemd. Knijp de geweekte gelatine uit en los op in de warme pâte à bombe.
- Klop de eiwitten met de rest van de suiker tot een stevig schuim.
- Roer de mascarpone los met een beetje pâte à bombe en spatel de rest van de pâte à bombe erdoor.
- Meng de lobbige room en het eiwitschuim erdoor.
- Schep de vanille-mascarpone mousse in een spuitzak met een glad spuitmondje.
- Snijd het kapje van de soezen.
- Spuit de massa in de soezen en vul verder op met fruit.
- Zet het kapje er weer op en bestuif met poedersuiker.