

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
peper en zout

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.
- Breng op smaak met zout en peper

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



Gemarineerde zalm gegaard op cederhout

Ingrediënten: (8 personen)

Zalm:

500 gram verse zalm met vel (dik stuk)

1 ui

1 tl knoflookpoeder

50 ml sojasaus

50 ml sinaasappelsap

2 el honing

cederhouten plankjes

Bereiding:

- Leg de plankje ongeveer 30 min in koud water. Zorg ervoor dat ze geheel onder water liggen.
- Snipper de ui fijn.
- Maak de marinade door alle ingrediënten bij elkaar te voegen.
- Controleer de zalm op evt graten.
- Snijd in mooie porties
- Besprenkel de zalm met de marinade en laat hem een half uur marinieren in de koelkast.
- Leg de zalm op de cederhouten plankjes (velkant naar beneden) en zet deze op het rooster (bbq op 180 graden). Sluit de deksel en laat hem 12 minuten garen (kerntemp 60 graden).
- Haal de zalm van de bbq. De zalm dient nog rose te zijn van binnen.

Eventueel een klein beetje rookhout (van beuk) toevoegen tijdens het garen van de zalm.

Hamburger met bosuitjes

Ingrediënten: (6 personen)

2 bosuitjes, fijngesneden
30 gram dijonmosterd
2 teentjes knoflook, gesnipperd
3 blaadjes salie (of 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 het gehakt 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



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.



Pikante salsa rossa met koriander en feta

Ingrediënten: (18 personen)

2 teentjes knoflook

2 rode ui

1 rode peper

koriander naar smaak

6 ansjovisfilet

3 el olijfolie

2 el rodewijnazijn

4 geroosterde rode paprika's

8 tomaten

feta

Bereiding:

- Snipper de knoflook
- Snijd de rode ui in dunne ringen
- Hak de rode peper
- Snipper de koriander
- Hak de ansjovisfilets in kleine stukjes
- Rooster de paprika's op de bbq vandaag nemen we een pot.
- Snijd dan de tomaten in kleine stukjes.
- Brokkel de feta in kleine stukjes.
- Meng alle ingrediënten in een kom met wat zout en peper en zet koel weg tot gebruik.



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 blaadje basilicum.

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.

Barbecuesaus

Ingrediënten (18 personen)

1 theelepel zout

125 gram kristalsuiker

125 gram bruine basterdsuiker

750 ml vleesbouillon

120 ml dijnmosterd

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

Aardappelquiche

Ingrediënten: (10 personen)

400 gram aardappelen
50 g lichtgerookt spek in blokjes
2 st sjalot
100 g Parmezaanse kaas
200 ml room
4 st eieren
1 theelepeltje truffelolie
zout / peper

Bereiding:

- Bak het spek uit.
- Snijd de sjalot fijn.
- Schil de aardappelen en rasp deze grof.
- Meng de aardappels met de sjalot en het gebakken spek
- Rasp de Parmezaanse kaas
- Meng de room, eieren de truffelolie en de Parmezaanse kaas en breng op smaak met zout en peper. (dit noemen we een liaison)
- Vet een vorm goed in (ook de boden)
- Schep het aardappelmengsel in de ingevette vorm en schenk de liaison er boven op.
- Bak af in een voorverwarmde oven op 175°C, 40 minuten.

Chocolade taartje

Ingrediënten: (8 personen)

150 gr. chocolade extra puur
150 gr. boter op kamertemperatuur
150 gr. witte basterdsuiker
1 eetlepel vanillesuiker
3 eieren
50 gr. bloem

Bereiding:

- Verwarm de BBQ
- Klop met een mixer een beslag van de boter, de basterdsuiker, vanillesuiker en wat zout.
- Voeg een voor een de eieren toe.
- Spatel de bloem erdoor.
- Laat de chocolade au-bain marie smelten op het vuur en laat wat afkoelen.
- Voeg de wat afgekoelde chocolade toe.
- Vet de bakvormpjes in met boter en daarna met bloem bestrooien.
- Verdeel over de bakvormpjes (3/4 vullen)
- Bak vlak voor het opdienen in ongeveer 8 minuten op de BBQ. (gesloten deksel)
- Stort de cakejes direct op een bord

Gebakken ananas op bbq

Ingrediënten (18 personen)

1 ananas
eventueel wat kardemom, kruidnagel

Bereiding:

- Je kunt de ananas ook op de barbecue bereiden.
- Schil de ananas.
- Steek er dan kruiden in zoals kardemom, kruidnagel, kaneelstokje ed.
- Pak hem in aluminiumfolie in en leg hem dan op het rooster.
- Prik er geen gaatjes in!
- De ananas gaat mooi karamelliseren en is klaar als er vanzelf sappen uit lopen en de folie wat bruin verkleurd.
- Daarna af laten koelen en in plakken snijden.