



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



Tartaartje van Schotse zalm op bordje met kruidensausje

Ingrediënten: (8 personen)

Zalmtartaar:

75 gr verse zalm
75 gr gerookte zalm
1 st kleine sjalot
40 gr crème Fraîche
Druppels tabasco/peper en zout/citroensap

Dressing:

1 eetlepel crème fraiche
scheutje witte wijn
enkele takjes bieslook
zout en peper

Garnituur:

Klein beetje frisee sla
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.
- Snipper de bieslook fijn.
- Voeg de ingrediënten voor de dressing bij elkaar en breng op smaak met zout en peper.
- Doe een beetje sla op een bordje en schep daarop de tartaar in een rondje en druk aan.
- Garneer de hapjes met een stukje tomaat en een klein beetje kaviaar.
- Schep een klein beetje dressing ernaast.



Licht gerookte eendenborst met salade en couverture-wasabi dressing

Ingrediënten: (10 personen)

3 eendenborst
2 Granny Smith appels
3 stronkjes witlof
75 g rucola of andere sla
Nootjes

Dressing

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

Bereiding:

Eendenborst

- Snijd ruitjes in de vetkant tot op het vlees van de eendenborst (niet in het vlees snijden)
- Kruid de eendenborsten met peper en zout en bak even krokant aan.
- Leg ze op de primogrill barbecue.
- Grill de eendenborsten 10 minuten op de vetkant (indirect) op een medium gestookte barbecue (190 °C) draai daarna om en gaar tot een kerntemperatuur van 58 °C
- Haal de eendenborsten eraf en laat ze afkoelen.
- Snijd in mooie plakjes.

Salade

- Schil de appel en snijd dunne plakjes tot aan het klokhuis (julienne snijden)
- Maak de bladeren van de witlof los en snijd in lengte in drieën
- Bewaar de appel/witlof in water met ijsblokjes
- Rooster de nootjes even in een pan en snijd fijn met een mes.

Dressing

- Verwarm een klein beetje water en roer de couverture erdoor en laat afkoelen.
- Blender de couverture met de rest van de ingrediënten, behalve de olie tot

een gladde massa.

- Olie langzaam eraan toevoegen en op smaak brengen met zout en peper.
Als de dressing te dik is evt. water toevoegen.

Presentatie

- Leg een plukje sla op het midden van het bord.
- Leg daarop de salade en daarop enkele plakjes eendenborst.



Dubbel gegrilde bavette

Ingrediënten: (8 personen)

1 kg. bavette
peper en grof zeezout
Marinade
1 rode ui
2 zoete puntpaprika's
3 teentjes knoflook
halve bos verse koriander
sap van 3 limoenen
olijfolie (zoveel als limoensap)
snufje gemalen komijn
peper en zout

Bereiding:

- Snijd de ingrediënten voor de marinade grof en marineer het vlees zo lang mogelijk.
- Breng de BBQ naar een temperatuur van 230 C.
- Bestrooi de bavette met zeezout en wrijf dit goed in het vlees
- Gril het vlees gedurende 4 minuten aan beide kanten en maak een mooie grillruit. Sluit na elke handeling het deksel.
- Neem de bavette uit de primogrill en leg op een snijplank.
- In het midden is het vlees nog vrij rood. Snijd dikke repen van 2 a 3 cm. en leg deze nogmaals op de grill.
- Grill alleen de rode kant en keer om na 1 minuut.
- Een mooie kerntemperatuur is 53 tot 56 C.
- Laat het vlees even rusten op de snijplank.



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



Mousseline van knolselderij

Ingrediënten: (10 personen)

600 gram knolselderij, schoongemaakt gewicht
250 gram aardappels, geschild
8 eetlepels Crème fraîche
2 eetlepels boter
Peper - zout

Bereiding:

- Snijd de aardappels en knolselderij in blokjes.
- Kook ze de aardappels in een ruime hoeveelheid water met wat zout.
- Kook de knolselderij apart gaar in ruim water.
- Zodra de aardappels en de knolselderij gaar zijn, afgieten en uit laten lekken.
- Cutter het mengsel tot een fijne puree.
- Voeg de crème fraîche toe.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Vlak voor het serveren opwarmen onder voortdurend roeren.



Limoenparfait

Ingrediënten: (18 kleine ringen of 12 grote ringen)

250 ml slagroom
2 eieren
5 eidooiers
125 gr suiker
1 dl.l limoncello
sap en rasp van 2 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.



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