



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



Kookstudio
Culinair Centrum

www.culinaircentrum.nl
0492 – 381565

Kookworkshop wild in de hoofdrol 17-10-2016

Balkenbrij met appeltje

Salade met gerookte ganzenborst met een mousse van ganzenborst

Pompoensoep met gember

basis voor sauzen: bruine wildfond

Hazenpeper

Wild zwijnhaas met een kruidenkoeksaus

Spruitjes met kastanjes

Mousseline van pastinaak

Rode kool chutney

Chocoladetaartje

Limoenparfait

Stoofpeertje



Balkenbrij met appeltje

Ingrediënten: (18 personen)

600 gram balkenbrij
bloem
4 elstar appels
300 gram honing
calvados
Boter

Bereiding:

- Bloem de balkenbrij licht, klop de plakken voorzichtig af en bak ze in de boter mooi krokant.
- Schil de appels, boor het klokhuis eruit en snij schijven van 1 1/2 cm dikte.
- Verwarm de honing in een pan, leg de appelschijven erin en voeg een beetje peper en zout toe.
- Karameliseer ze langzaam om en om.
- Blus het geheel af met calvados. (laat het niet te bruin worden).
- Als de appels redelijk zacht aanvoelen, bak je de balkenbrij even mee.



Salade met gerookte ganzenborst met een mousse van ganzenborst

Ingrediënten: (18 personen)

1 kg ganzenborst
gemengde salade

Voor de mousse:

350 gram ganzenborst (over van het roken)

3,5 dl kookroom

2 dl slagroom

6 gelatineblaadjes

20 cc rode port

Voor het garnituur:

250 gram zongedroogde tomaten

bramen en/of zwarte besjes

Dressing:

3 dl Yoghurt

60 ml Walnoten olie

60 ml frambozenazijn

citroensap

balsamico dressing

Bereiding:

- Kruid de ganzenborsten met peper en zout en bak even krokant aan.
- Leg onderin de rookpan 2 eetlepels rookmot.
- Zet deze op een matig vuur met een deksel op de pan. Als de rook niet meer geel is leg je de ganzenborsten op het rooster en laat je deze roken tot een kerntemp. van 54 graden.
- Haal de borsten eruit en laat ze afkoelen.
- Snijd in mooie plakjes met de snijmachine. (350 g bewaren voor de mousse)
- Dressing maken van yoghurt, walnotenolie, frambozenazijn, peper, zout en eventueel wat citroensap

- Sla wassen en drogen.

De mousse

- Week de gelatine in koud water.
- Snijd de resten van de borstjes kleiner en laat deze garen in de 3,5 dl kookroom.
- Daarna glad pureren in de foodprocessor.
- Voeg daaraan de geweekte gelatine toe. Af laten koelen tot deze begint te geleren.
- Klop de 2 dl slagroom op.
- Spatel de geklopte room door het mengsel wat opstijft.
- Op smaak brengen met port, peper en zout.
- In een glaasje doen en in de koeling laten opstijven.
- De zongedroogde tomaten in reepjes snijden.

Presentatie:

- De sla aanmaken met de dressing.
- Op een bordje enkele blaadjes sla leggen.
- De plakjes ganzenborst erbij leggen
- Garneren met de zongedroogde tomaatjes en vruchten.
- Een streepje balsamico dressing op het bord spuiten.



Wildbouillon

Ingrediënten: (20 personen)

1 kg wildresten
2 uien
1 winterwortel
2 kleine preien
100 gram geklaarde boter
4 liter koud water
6 takjes selderij
6 takjes peterselie
2 teentjes knoflook
2 takjes tijm
2 laurierblaadjes
2 kruidnagels
20 peperkorrels
16 jeneverbessen
zout

Bereiding:

- Neem ca. 1 kg. wildresten, dit zijn minder mooie stukken klein wild en karkassen van wild en gevogelte.
- Snijd uien in ringen, winterwortel in schijven en preien in stukken.
- Bak in een braadpan op een hoog vuur in 100 gram geklaard boter de wildresten samen met de gesneden groenten, onder voortdurend omscheppen, in 3 minuten snel rondom bruin. Of leg de botten in een hete oven (200-220 °C en laat ze 20 minuten bakken tot ze mooi donkerbruin verkleuren)
- Giet er 4 liter koud water bij en voeg er selderij, peterselie, knoflook, tijm, laurierblaadje, kruidnagel, peperkorrels, jeneverbessen en zout aan toe.
- Breng dit langzaam aan de kook.
- Schep het schuim er zo nu en dan af.
- Laat de bouillon, op een laag vuur ca. 4 uur trekken.
- Giet de bouillon eerst door een zeef en vervolgens door een vochtige doek of als de soep nog niet helder is, kun je het clarifiëren.



Pompoensoep met gember

Ingrediënten: (10 personen)

1 pompoen
1 grote winterpeen
1 grote ui
2 teentjes knoflook
1 vers rood pepertje
olijfolie
1,5 ltr. kippenbouillon
3 blokjes gekonfijte gember (vocht bewaren uit potje)
peper
2,5 dl slagroom
garnering: eventueel peterselie of bieslook

Bereiding:

- Snijd de ongeschilde pompoen in stukken, verwijder de zaden en de zaadlijsten.
- Schil de winterpeen en snijd in stukken.
- Pel en snipper de ui en de knoflook.
- Halveer de peper, verwijder de zaadjes en snijd de peper in hele kleine stukjes.
- Verhit een laagje olie in een soeppan en fruit de ui, knoflook en pepertje aan.
- Doe de pompoen en peen erbij en schep even om.
- Giet er de bouillon bij en kook de groenten met het deksel op de pan zachtjes gaar.
- Snijd de gember brunoise. (bewaar het gembervocht)
- Voeg wat gembervocht aan de soep toe.
- Klop de slagroom stijf en bewaar in de koeling tot gebruik.
- Schep de soep in kommen en voorzie iedere kom van een schepje gember.
- Schep een toefje van de geklopte room op de soep.
- Garneer eventueel met een klein toefje peterselie of bieslook



Wildfond

Ingrediënten: voor 1,5 ltr.

2 kg. wildbotten
500 gram ui
200 gram wortelen
100 gram knolselderij
1 eetlepel tomatenpuree
op smaak brengen:
8 tot 10 witte peperkorrels
3 pimentbolletjes
2 kruidnagels
1 laurierblad
6 tot 8 jeneverbessen
1 takje tijm

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Leg de botten in een braadslede en laat de botten er in staan tot ze donkerbruin verkleurd zijn.
- Voeg het tomatenpuree toe als de botten mooi donker zijn.
- Maak de groenten schoon.
- Snijd de uien doormidden en grill tot ze bruin zijn in een koekepan
- Doe de botten in een grote pan, voeg de groenten toen en voeg zoveel water toe zodat alles onderstaat.
- Breng de fond aan de kook en schuim af.
- Voeg de kruiden toe en laat zachtjes koken. (schuim regelmatig af)
- Bekleed een puntzeef met een passeerdoek en giet de fond door de zeef in een andere pan. Laat de fond langzaam doorlopen zonder aan de doek te trekken.
- Laat de fond inkoken tot de gewenste dikte.
- Ontvet opnieuw en laat afkoelen.



Hazenpeper

Ingrediënten: (10 personen)

Marinade

2 flessen rode wijn
250 gram wortel brunoise
250 gram knolselderij brunoise
150 gram uien brunoise
5 takjes tijm
4 kruidnagels
1 eetlepel witte peperkorrels
20 jeneverbessen
3 steranijs

3 kg. hazen achterbouten
bloem
zout en peper
roomboter
1 ltr. kalfsfond
150 gram gerookt spek
500 gram champignons
250 gram zilveruitjes zoetzuur
100 gram peperkoek

Bereiding:

- Maak een marinade van de rode wijn, de groenten, kruiden en specerijen en laat de hazenbouten hier 24 tot 48 uur in marinieren.
- Haal de bouten uit de marinade en dep ze goed droog met keukenpapier. (bewaar de groenten: Laat uitlekken)
- Kruid het vlees met peper en zout
- Bak het vlees rondom mooi bruin in roomboter. Haal het vlees uit de pan.
- Fruit de uitgelekte groenten uit de marinade in het braadvocht.
- Voeg de marinade toe en laat de hazenbouten hierin een uur rustig sudderen.

- Voeg de kalfsfond toe en laat het vlees verder garen tot het van het bot valt.
- Pluk het vlees van de bouten en zeef de saus.
- Kook de saus in tot de gewenste smaak en dikte en bind verder af met in blokjes gesneden peperkoek.
- Doe het geplukte vlees bij de gebonden saus.
- Bak de spek licht uit in een koekenpan, voeg de uitjes en champignons toe en bak goudbruin.
- Garneer de hazenpeper hier mee.



Spruitjes met kastanjes

Ingrediënten: (10 personen)

1,5 kg. spruitjes
250 gram vacuüm verpakte kastanjes
100 gram boter
nootmuskaat
peper en zout

Bereiding:

- Maak de spruitjes schoon en zet bij grote spruitjes een kruis in de onderkant.
- Hak de kastanjes grof.
- Kook de spruitjes beetgaar in water met zout.
- Vlak voor serveren de boter smelten en in de boter de kastanjes verwarmen. Voeg de spruitjes toe.
- Breng op smaak met zout en peper en nootmuskaat.



Wild zwijnhaas met een kruidenkoeksaus

Ingrediënten: (18 personen)

Vlees:

1,8 kg. wild zwijnhaas

Boter

Farce:

Afsnijdsels van de haas

100 gram spek

100 gram champignons

100 gram kastanjechampignons

100 gram oesterzwammen

2 dl. kookroom

0,5 dl rode port

2 takjes rozemarijn

16 jeneverbessen

Tijm

Zout en peper

Saus:

250 gram kruidkoek

2,5 dl. wildfond

0,6 dl. rode wijn

200 ml. rode port

6 jeneverbessen

Tijm

Zout en peper

Bereiding:

Farce:

- Hak de paddenstoelen, het spek en de afsnijdsels van het vlees in grove stukken.
- Doe alles in de keukenmachine, voeg de port, jeneverbessen, rozemarijn, tijm (let op niet teveel, deze kruiden zijn dominant) en de room toe. Pureer het tot een gladde massa.
- Breng de massa op smaak met zout en peper.

Vlees:

- Snijd het vlees in de lengte in.
- Leg het vlees open en vul het vlees met de farce.
- Bind het stuk vlees weer dicht met keukentouw.

- Braad het vlees aan en gaar verder in de oven tot een kerntemperatuur van 60°C.

Saus:

- Hak de kruidkoek fijn.
- Meng voor de saus de wildfond, port, rode wijn, tijm, jeneverbessen en de fijngehakte kruidkoek.
- Kook dit tot de helft in.
- Zeef de massa en kook het daarna in tot je een siroop krijgt.
- Verwarm de saus voor opdienen en breng op smaak met zout en peper.

Aardappel pastinaak puree

Ingrediënten: (10 personen)

800 g aardappelen
500 g pastinaken
2 dl witte wijn
zout
2 dl melk
klontje boter

Bereiding:

- Schil de aardappelen en snijd deze in stukjes.
- Schil de pastinaak en snijd deze in blokjes net zo groot als de aardappel.
- Zet ze samen in water en de wijn met een snufje zout op het vuur en kook de aardappelpastinaak gaar in zo`n 15-18 minuten.
- Giet af en stamp de fijn.
- Roer er de voorverwarmde melk erdoorheen tezamen met een klontje boter.

Rode kool chutney

Ingrediënten: (18 personen)

1 kg rode kool
2 appels
1 rode ui
120 g rietsuiker
2 eetlepels honing

2 eetlepels balsamico-azijn
2 eetlepels frambozen-azijn
2 dl rode wijn-azijn
150 g gele rozijnen
peper, zout

Bereiding:

- Snijd de rode kool en de appels zonder schil in kleine stukjes.
- Snipper de ui en doe deze in een pan met een dikke bodem.
- Voeg alle ingrediënten -behalve de rozijnen en de azijnsoorten- toe en laat zachtjes pruttelen op een laag vuur.
- Voeg na een half uur de rozijnen toe en laat nog zeker een kwartier zachtjes inkoken.
- Als de kool gaar is de diverse soorten azijn toevoegen.
- Breng op smaak met een beetje peper en zout



Chocolade taartje

Ingrediënten: (8 personen)

175 gr. chocolade extra puur
25 gr. boter op kamertemperatuur
75 gr. witte basterdsuiker
1 zakje vanillesuiker
2 eieren
25 gr. bloem
100 ml. grand marnier

LET OP: CAKEJES NET VOOR SERVEREN IN DE OVEN ZETTEN.

Bereiding:

- Beboter de bakvormpjes
- Verwarm de oven voor op 200
- Laat de chocolade au-bain marie smelten en laat wat afkoelen.
- 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.
- Voeg de wat afgekoelde chocolade toe.
- Verdeel over de bakvormpjes en bak in ongeveer 8 minuten in de oven.
- Stort de cakejes direct op een bord
- verwijder het bakpapier en schenk er grand marnier over
- eventueel samen met een bolletje ijs serveren



Limoenparfait

Ingrediënten: (18 kleine ringen of 12 grote ringen)

250 ml slagroom
2 eieren
5 eidooiers
125 gr suiker
1 dl. 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.



Stoofperen

Ingrediënten: (10 personen)

10 stoofperen (gieser wildeman)
50 gram suiker
½ liter rode wijn
½ liter water
stukje pijpkaneeel
2 kruidnageltjes
stukje citroenschil
1 dl azijn
10 gram aardappelzetmeel

Bereiding:

- De peren schillen, steeltje eraan laten. Een klein stukje van de onderkant afsnijden zodat ze mooi kunnen blijven staan op het bord.
- De peren met de steeltjes naar boven op de bodem van de pan zetten, net onder water, en met de rest van de ingrediënten opzetten.
- Ongeveer 2 uur tegen het kookpunt aan laten staan.
- Binden met ± 10 gram aardappelzetmeel dat aangemaakt is met koud water.
- In het kookvocht afkoelen.