



Kookstudio
Culinair Centrum

www.culinaircentrum.nl

0492-381565

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



Tartaar-hapje

Ingrediënten: (18 personen)

- 300 gram Biefstuk (gehakte)
- 15 stuks Zilveruitjes (uit glas)
- 2 stuks Augurken (zoetzure)
- 1 stuks Sjalotje
- 2 stuks Eierdooiers
- Tomatenketchup
- Peper - zout
- Olie - azijn
- Worcestershire saus
- Ronde toastjes
- Kappertjes

Bereiding:

- Maak tartaar aan met peper, zout en eierdooiers.
- Hak de augurkjes en zilveruitjes uiterst fijn en meng deze onder de tartaarmassa.
- Breng op smaak met enkele druppels olie, azijn, tomatenketchup en Worcestershire saus.
- Meng massa goed door elkaar en bestrijk hiermee de toastjes.
- Garneer af met een uiterst fijnggehakt sjalotje en enkele kappertjes.

Mousse van beenham met pickles en jus van doperwtjes

Ingrediënten: (18 personen)

350 g gekookte beenham
2 dl opgeklopte slagroom
Peper en zout
Piccalilly

450 g doperwtjes
2 st sjalotjes
3,5 dl gevogeltebouillon
Peper en zout

16 tk peterselie (ter garnering)

Bereidingswijze:

Mousse:

- Blend de gekookte beenham
- Klop de slagroom stijf
- Voeg de opgeklopte room toe en breng op smaak met peper en zout.
- Doe de mousse in een spuitzak en leg koel weg.

Jus van doperwtjes:

- Snipper de sjalotten grof.
- Stoof de erwtjes aan in boter samen met de sjalot.
- Voeg na 5 minuten de bouillon toe en laat 30 minuten sudderen.
- Blend en zeef om een mooie jus te verkrijgen en breng op smaak.

Presentatie:

- Neem een amuse glaasje.
- Doe een laagje van de jus van doperwtjes onderin het glaasje.
- Spuit in het midden van het glaasje een mooie gladde (zonder kartel) toef beenhammousse.
- Dresseer hier bovenop wat piccalilly.
- Werk het geheel af met een klein takje peterselie.



Taartje van vis en groenten met gedroogde tomaatjes en garnaal

Ingrediënten (voor 18 personen)

600 g pangafilet
6 dl visfond
500 g haricoverts
600 g bleekselderij
6 avocado
4 fijn sjalotten
6 eetl. mayonaise,
30 krielaardappeltjes

Voor de dressing:

1 dl witte wijnazijn
3 dl olijfolie
beetje citroensap

Voor de garnering:

sla
bieslook
Zongedroogde tomaatjes
18 garnalen

Bereiding:

- Snijd de vis in blokjes en pocheer ze beetgaar in de visfond.
- Schep de vis uit de fond.
- Snijd de haricoverts en bleekselderij in kleine blokjes en blancheer ze apart beetgaar.
- Schil en snijd de avocado in kleine stukjes
- Snipper de sjalot
- Meng de vis, haricots, bleekselder, avocado en sjalot door de mayonaise.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Meng de ingrediënten voor de dressing en klop met een vork.
- Kook de aardappeltjes beetgaar en schenk er de vinaigrette over.
- Verdeel met behulp van een ring de vis en groenten over de borden.
- Bak de garnalen voor de garnering a la minute en leg op het taartje
- Garneer met bieslook.
- Leg er omheen de aardappeltjes en zongedroogde tomaatjes



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



Varkenhaasmedaillons omwikkeld met ham en een mosterdknoflooksaus

Ingrediënten: (18 personen)

18 varkenshaasmedaillons

18 plakjes ham

Boter

Saus

6 dl kookroom

60 gram mosterd

1 dl witte wijn

100 gram uien, gesnipperd

5 tenen knoflook

½ ltr. bruine fond

20 gram suiker

2 takjes tijm

Peper, zout,

mosterdzaad

Bereiding:

- Bestrooi de varkenshaasjes met wat zout en peper.
- Wikkel de varkenshaasjes stevig in de ham.
- Verwarm de oven voor op 100°C.
- Verhit de boter in een pan en bak de haasjes rondom bruin
- Plaats ze daarna in de oven en laat ze garen (kerntemperatuur 63°C).
- Haal ze uit de oven en laat ze 10 minuten afgedekt rusten.

Saus

- De uien en de knoflook snipperen.
- In de boter de uien aanfruiten.
- Voeg daar de fijngesneden knoflook aan toe.
- Aflussen met witte wijn.
- Mosterd toevoegen en dit kort laten koken.
- Bruine fond, suiker en tijm toevoegen, daarna de saus iets laten inkoken.
- Het geheel in de blender pureren (eventueel met een staafmixer), daarna zeven.
- Room toevoegen en de saus iets laten inkoken. Eventueel licht binden.
- Op smaak brengen met peper en zout.



Mousseline van knolselderij

Ingrediënten: (10 personen)

600 gram knolselderij, schoongemaakt gewicht

1250 gram aardappels, geschild

8 eetlepels Room

2 eetlepels Boter

Peper – zout

Bereiding:

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



Gekarameliseerde worteltjes

Ingrediënten: (10 personen)

1 bosje bospeen
20 gram boter
50 gram suiker
½ flesje jus d'orange

Bereiding:

- Maak de worteltjes schoon en snijd ze schuin in stukjes.
- Kook ze beetgaar.
- doe vlak voor het opdienen de boter in een pan en fruit de worteltjes aan tot ze gaan glanzen.
- Voeg de suiker toe.
- Blus af met de jus d'orange.



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.



Tompouce van bladerdeeg met witte chocolade

Ingrediënten: (20 personen)

Crème

- 1 vanillestokje
- 2 tonkabonen
- 1 ½ dl melk
- 2 blaadjes gelatine
- 75 gram witte chocolade
- 125 gram mascarpone
- 1 dl slagroom
- ½ dl scheutje amaretto of melk

Tompouce

- 7 plakjes bladerdeeg
- 2 ei
- poedersuiker
- 50 gram pure chocolade

Bereiding:

Crème:

- Snijd het vanillestokje in de lengte open en doe het bij in de melk.
- Rasp de tonkabonen fijn en doe ook in de melk.
- Laat de melk 15 minuten trekken op een laag vuur. (niet koken)
- Leg de gelatineblaadjes in een bodempje koud water.
- Haal het vanillestokje uit de melk schraap de zadjes eruit en voeg toe aan de melk.
- Los de geweekte gelatine op in de warme melk en giet over de chocolade en roer totdat de chocolade gesmolten is. (eventueel au-bain marie).
- Laat afkoelen door het mengsel in een bak met water te zetten en roer regelmatig tot de crème lobbig is.
- Roer de mascarpone met de drankjes tot een glad mengsel en schep door het melkmengsel.
- Klop de slagroom half stijf en schep ook door de lobbige massa
- Doe de creme in een spuitzak en laat opstijven in de koelkast

Tompouce:

- Snijd de plakjes bladerdeeg in 3 repen.
- Klop het ei los en bestrijk het bladerdeeg.
- Bestrooi royaal met poedersuiker
- Bak de plakjes korstdeeg in een oven op 200 °C goudbruin (8-10 minuten)
- Snijd het korstdeeg dwars doormidden.
- Smelt de chocolade.
- Bestrijk een kant van de plakjes bladerdeeg met de chocolade
- Spuit de crème vlak voor uitserveren op de plakjes bladerdeeg leg er een plakje op en bestrooi met poedersuiker.



Frambozencoulis

Ingrediënten (18 personen)

250 g frambozen
2 el monin framboise siroop
100 g suiker
50 ml water
50 ml witte wijn
aardappelzetmeel

Bereiding:

- Kook de frambozen samen met de siroop, de suiker en 50 ml water en de witte wijn toe en breng aan de kook.
- Haal van het vuur en pureer met de staafmixer
- Passeer door een zeef.
- Doe de saus terug in de pan en bind met aardappelzetmeel tot de gewenste dikte. Roer daarvoor, afhankelijk van de hoeveelheid vocht, 1 of meer theelepels aardappelzetmeel door een beetje koud water, schenk dit mengsel bij de frambozensaus en breng aan de kook. Bij verhitting bindt het zetmeel het vocht.



Mangoparfait

Ingrediënten: (18 personen)

250 ml. ongezoete slagroom
3 mango's
2 st eieren
5 st eierdooiers
125 gr suiker
1 dl grand marnier

Bereiding:

- Klop de zeer koude slagroom stijf en zet deze koud tot gebruik.
- Meng de eieren, dooiers en de suiker en klop die massa au-bain-marie op tot 75°C.
- Als de massa is gebonden, snel koud en taai kloppen met een spatel tot een luchtige substantie. Eventueel in een bak met ijswater zetten.
- Schil de mango. Snijd in stukken en mix in de blender tot een puree.
- Spatel (niet roeren) nu de room en de mangocoulis door de eiermassa.
- Voeg de grand marnier toe.
- Stort in een schaal of in kleine vormpjes en zet ongeveer 3 uur in de diepvries.



Kletskommen

Ingrediënten: (30 stuks)

120 gr fijne suiker
30 gr gemalen amandelen
30 gr perencoulis of jus d'orange
30 gr gesmolten roomboter
30 gr bloem

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180 ° C.
- Meng de fijne suiker, gemalen amandelen, jus d'orange, gesmolten roomboter en bloem.
- Laat dit mengsel 30 minuten in de koelkast rusten.
- Maak bolletjes van het beslag ter grootte van een knikker en leg op een met boter ingevette bakplaat (of bakmatje) op ruime afstand van elkaar.
- Bak de kletskommen in 10-12 minuten in een oven op 180 ° C.