

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  
100 dl. 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 peper en zout.



## 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.



## **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.



## **Parelcouscous**

**Ingrediënten:** (18 personen)

½ st paprika groen  
2 st sjalot  
3 teentjes knoflook  
1 el tomatenpuree  
1/5 bosje dragon (of droge)  
1 ltr. gevogeltebouillon  
400 g parelcouscous

### **Bereiding**

- Snijd de paprika in zeer fijne brunoise van 2 mm.
- Snijd de radijsjes in zeer fijne brunoise van 2 mm.
- Snipper de sjalot zeer fijn en wrijf de knoflook fijn.
- Fruit de sjalot, knoflook en paprika aan.
- Voeg tomatenpuree toe en roer door.
- Roer de couscous erdoor en voeg kokende bouillon toe.
- Haal van het vuur en voeg de radijsbrunoise en fijngesneden dragonblaadjes toe.

## **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 dijonmosterd

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





## Winterse groentespiesen

### **Ingrediënten:** (8 personen)

- ¼ winterwortel
- ¼ knolselderij
- ¼ koolraap
- 1 courgette

### **Bereiding:**

- Schil de winterwortel, knolselderij en koolraap.
- Snijd de winterwortel in plakjes van 1 cm dik.
- Snij de knolselderij en koolraap in blokjes van 3x3 cm.
- Was alle groenten.
- Leg iedere groentesoort apart met aanhangend vocht op een stuk aluminiumfolie.
- Besprenkel met olijfolie, bestrooi met peper en zout en schep om.
- Vouw de folie goed dicht en leg op het rooster.
- Laat ca. 15 minuten garen. Controleer of de groenten gaar zijn en neem van de grill.
- Laat de groenten iets afkoelen en rijg aan de prikkers.

### **Spiesen:**

- Gril de groentespiesen op de grill en serveer samen met het vlees.



## **Gegrilde tomaten met salie en knoflook**

**Ingrediënten:** (8 personen)

4 tomaten  
2 el. olijfolie  
grof zout en peper uit de molen  
2 teentjes knoflook  
2 el. fijngesneden salieblaadjes  
8 hele salieblaadjes

### **Bereiding:**

- Snipper de salieblaadjes klein ( bewaar 8 hele blaadjes )
- Snipper de knoflook
- Snijd de tomaten doormidden en bestrijk de helften met olijfolie.
- Strooi er rijkelijk zout en peper over
- Strooi ook de fijngesneden salieblaadjes erover en de knoflook
- Leg op elke tomatenhelft een heel blaadje salie.
- Gril de tomaten mooi bruin
- Voor het serveren besprenkelen met nog wat olijfolie.



## **Aardappelquiche**

### **Ingrediënten:** (10 personen)

400 gram aardappelen  
50 g lichtgerookt spek  
2 st sjalot  
80 ml room  
3 st eieren  
100 g Parmezaanse kaas  
1 theelepeltje truffeltapenade  
zout / peper

### **Bereiding:**

- Snijd het spek in kleine brunoise en bak uit.
- Snijd de sjalot fijn.
- Schil de aardappelen en rasp deze grof. Meng met de rest van de ingrediënten en breng op smaak.
- Verdeel in een ingevette vorm van  $\pm$  3 cm hoog en bak af 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.