

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

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.



Bruschetta met knoflook en tomatenblokjes

Ingrediënten: (12 personen)

12 sneden brood
9 volrijpe Roma-tomaten
1 teen knoflook
8 blaadjes basilicum
4 el olijfolie extra vierge

Bereidingswijze

- Grill de sneden brood langs beide zijden.
- Wrijf het gepelde teentje knoflook licht langs het geroosterde brood en druppel er olijfolie over.
- Dompel de tomaten in kokend water en laat schrikken
- Verwijder vel en zaadjes en snijd het vruchtvlees in blokjes.
- Vermeng deze met olijfolie en gesneden basilicum en kruid met peper en zout.
- Verdeel over het gegrilde brood en versier met enkele basilicumblaadjes

Verse ravioli met ricotta kaas *Ravioli fresco con ricotta*

Ingrediënten: (10 personen = 3 p.p)

Deeg

- 250 g bloem, liefst Italiaanse type 00
- 3 eieren
- mespuntje zout

Vulling

- 300 g spinazie
- 1 teentje knoflook
- 200 g ricotta
- 150 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 2 ei-gelen
- nootmuskaat

Saliesaus

- 200 g boter
- paar takjes salie

Garnering

- 100 g Parmezaanse kaas
- zout en peper

Bereidingswijze

Pasta:

- Zeef de bloem en doe daar een snuifje zout bij.
- Maak een bergje van de bloem en maak een kuiltje in het midden.
- Doe de eieren in het kuiltje.
- Beetje bij beetje de bloem met de eieren vermengen totdat het een geheel wordt.
- Kneed het deeg ongeveer 10 minuten.
- Voeg wat bloem toe als het deeg te zacht is of doe wat water erbij als het deeg te droog blijft.
- Maak een bal van het deeg en laat deze 15 a 20 minuten rusten.
- Rol vervolgens de bal uit op een licht met bloem bestoven plaats of maak met behulp van een pastamachine een dun vel. U hebt dan het deegvel om verder te verwerken tot ravioli.

Vulling:

- Snipper de knoflook
- Was de spinazie en bak deze in een beetje olijfolie en knoflook in de koekenpan totdat het geslonken is.
- Laat de spinazie koud worden. (goed afgieten)
- Meng de ricotta, de Parmezaanse kaas en het eigeel met een snufje nootmuskaat met de spinazie.



- Roer alles tot een homogene massa.
- Schep kleine hoopjes vulling op gelijke afstand op de ene helft van het deeg.
- Vouw de andere helft eroverheen en druk het deeg rond de vullingen goed aan.
- Snijd er vervolgens ravioli van en druk de randen goed dicht.
- De ravioli koken doet u als volgt: breng een ruime pan water aan de kook. Voeg zout toe.
- Doe de ravioli in het kokend water totdat deze naar boven komen drijven. Wacht nog 2 minuten en giet af.

Saliesaus en afwerking

- Smelt de boter in een koekenpan op een laag vuur.
- Voeg de salie toe. Laat het geheel 2 a 3 minuten op het vuur staan.
- Zeef de saus.
- Overgiet de ravioli ermee en bestrooi met Parmezaanse kaas en peper.
- Dien meteen op.

Saltimbocca

Ingrediënten: (10 personen)

Vulling:

3 plakken rauwe ham
3 eetlepels geraspte kaas
3 eetlepels peterselie
1 ei
Peper
Nootmuskaat

30 gram boter
1 dl marsala wijn
1 dl droge witte wijn
3 dl kalfsfond
10 kalfsschnitzels (zeer dun)
10 plakken parmaham
20 salieblaadjes (vers)
Cocktail prikkers

Bereiding:

- Maak een mengsel van fijngesneden rauwe ham, kaas, peterselie, ei, peper en nootmuskaat.
- Verdeel het mengsel over de schnitzels en rol deze op.
- Wikkel hier een plak Parmaham om.
- Leg er twee blaadjes salie op en steek deze vast met cocktail prikkers.
- Bak de rolletjes even aan en zet ze in de oven.
- Gaar verder in de oven tot een kerntemperatuur van 62°C. (Gebruik de kernthermometer)
- Schenk de Marsala, de kalfsfond en de witte wijn in de braadpan.
- Laat de saus inkoken.
- Serveer het vlees met de saus.



Mediterrane groenten in kruidige olie

Ingrediënten:(10 personen)

1 courgette
1 venkel
2 rode ui
2 stelen bleekselderij
1 rode paprika
1 klein teentje knoflook
15 gram oregano
1 dl olijfolie
peper en zout

Bereiding:

- Maak alle groentes schoon.
- Snipper de knoflook fijn.
- Snijd de venkel, courgette, bleekselderij, paprika en ui in gelijke plakken
- Verhit olie in een pan tot ze goed heet is
- Fruit de ui en de knoflook aan
- Voeg de groenten toe en stoof ze gaar
- Snijd de oreganoblaadjes fijn.
- Voeg als de groentes gaar zijn de oreganoblaadjes voor doorgifte toe.
- Breng op smaak met zout en peper



Rozemarijn aardappeltjes

Ingrediënten: (voor 10 personen)

1 kg aardappelen (Ratte)

¼ bos rozemarijn

100 gr boter

zout

Bereiding:

- Aardappelen nakijken op onregelmatigheden en eruit snijden en daarna goed wassen (niet schillen).
- Kook de aardappelen beetgaar in water met zout en wat rozemarijn.
- Na het koken de aardappelen uit laten dampen.
- Van de rozemarijn de naalden afhalen.
- Boter verwarmen en daar de aardappelen in bakken. Op het laatst de rozemarijn meebakken.
- Op smaak brengen met wat zout.

Tiramisu

Ingrediënten: (10 personen)

6 eierdooiers
150 gram poedersuiker
350 gram mascarpone
4 gelatineblaadjes
1/2 ltr. slagroom
scheutje amaretto
200 gram lange vingers
200 ml. sterke koffie
Een cakevorm bekleed met plasticfolie

Bereiding:

- Klop de eierdooiers met de poedersuiker au bain marie, tot een schuimige massa ontstaat.
- Voeg de geweekte, warm gemaakte gelatine toe.
- Voeg hier de mascarpone aan toe en meng dit met een garde tot een homogene massa.
- Klop de slagroom stijf en voeg ook deze toe aan het mengsel.
- Zet een kopje sterke koffie.
- Giet de koffie in een diep bord of een kom. Voeg hier een scheut Amaretto aan toe.
- Doop de lange vingers snel in dit koffiemengsel. Schik ze naast elkaar in een laag mascarponecrème.
- Schep iets meer dan de helft van de crème over de laag lange vingers.
- Rol de overige lange vingers snel door de koffie en schik ze dicht tegen elkaar op de mascarponecrème, en nogmaals mascarponecrème erop.
- Laat het gerecht 3-4 uur, afgedekt met plastic folie, in de koelkast opstijven.
- Zeef er voor het opdienen cacaopoeder overheen.



Frambozencoulis

Ingrediënten: (10 personen)

150 g frambozen
2 el monin framboise (siroop)
100 g suiker
50 ml witte wijn
aardappelzetmeel

Bereiding:

- Pureer de frambozen met een staafmixer. Voeg de siroop, suiker 50 ml water en de witte wijn toe en breng aan de kook. Haal van het vuur en 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.



Panna cotta

Ingrediënten: (voor 10 personen)

1 ltr. slagroom
250 ml melk
1 vanillestokje
40 g suiker
6 blaadjes gelatine

Bereiding:

- Breng de room met melk en suiker in een pan op middelhoog vuur tegen de kook aan.
- Snijd de vanillestokjes doormidden in de lengte en schraap de zaadjes eruit en voeg toe aan de melk. Neem de pan van het vuur en laat even trekken.
- Week de gelatineblaadjes 5 minuten in koud water. Neem de pan met de room van het vuur af en los de blaadjes gelatine al roerend op in de warme room.
- Giet de room in vormpjes en zet ze in de koelkast om op te stijven.