

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
- Worchestershire 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 fijngehakt sjalotje en enkele kappertjes.

Mousse van beenham met pickles en jus van doperwtjes

Ingrediënten: (8 personen)

Hammousse

150 g gekookte beenham
1 dl slagroom
Peper en zout

Jus van doperwtjes

250 g doperwtjes
1 st sjalotjes
2 dl gevogeltebouillon
Peper en zout

Garnering

50 g Piccalilly
Peterselie (ter garnering)

Bereidingswijze:

Mousse:

- Blend de gekookte beenham in de keukenmachine
- Klop de slagroom
- Voeg de opgeklopte room toe aan de beenham
- 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 erwten 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.

Gamba basilicum met een frisse aardappelsalade en mango limoen vinaigrette

Ingrediënten (18 personen)

Gamba basilicum

18 gamba's
1 bosje basilicum
3 teentjes knoflook
2 dl olijfolie
2 chilipeper

Aardappelsalade

150 g crème fraîche
300 g bonken, schoon
300 g truffelaardappel
300 g zoete aardappel
10 blaadjes munt
¼ bosje bieslook
olijfolie
sap halve limoen

Limoen – mango vinaigrette

2 dl water
40 g suiker
1 mango
50 ml olijfolie
1 limoen

Garnering

6 radijsjes
sla mix
div. cress

Bereiding:

Gamba's basilicum

1. Pluk de basilicum, blender samen met de knoflook, chilipeper en olie tot een gladde olie (emulsie) en breng op smaak met zout / peper.
2. Gamba's in de lengte doorsnijden en darmkanaal verwijderen.
3. Bestrijk ruim met de basilicumolie en bak à la minute. (gamba's moeten glazig blijven anders worden ze taai)

Aardappelsalade:

1. Snijd de bonken in een fijne brunoise ± 3 mm en blancheer.
2. Was de zoete aardappel, kook beetgaar, pellen en in fijne brunoise snijden, 3 mm.
3. Was de truffelaardappel, beetgaar koken, pellen en in fijne brunoise snijden, 3mm. (aardappel brunoise apart houden)
4. Snijd de bieslook en munt zeer fijn, meng met de crème fraîche en een beetje olijfolie tot een mooie crème en breng op smaak met zout / peper en limoensap.
5. Meng de aardappels en breng op smaak met de crème, afsmaken met

zout/peper. (meng op het laatste moment anders kleuren de aardappels teveel paars) 0492-381565

Limoen – mango vinaigrette

1. Rasp de limoen (geen wit van de limoen, dat is bitter).
2. Schil de mango en gaar in water met suiker.(dit alleen als de mango niet rijp is).
3. Verwijder het vlees van de mango en blender met toevoegen van het kookvocht.
(kookvocht met beetje toevoegen tot een lopende crème, let op komt nog een beetje olie bij)
4. Mangocrème afkoelen en in de blender, de olie toevoegen, op smaak brengen met zout / peper en sap van de limoen.

Garnering

1. Snijd de radijs in plakjes van 2 mm en bewaar in water met beetje citroensap.

Presentatie

1. Maak een mooi taartje in een ring van de aardappelsalade en garneer met slamix.
(doorsnee ring ± 4 cm)
2. Verdeel gamba's op de sla en garneer het bord met de cress, radijs en afwerken met de mango / limoen vinaigrette.

Lichtgebonden mosterdsoep

Ingrediënten: (18 personen)

3 ltr. kippenbouillon
250 gram grove mosterd
20 gram mosterdzaad
100 gram mager gerookt spek
150 gram sjalotten
2 teentjes knoflook
200 ml witte wijn
50 ml cognac
100 gram boter
100 gram bloem
250 ml kookroom

Garnituur:

150 gram mager gerookt spek
150 gram bosui
100 ml slagroom

Bereiding:

- 150 gram sjalotten fijn snijden, knoflook snipperen.
- Spek in kleine blokjes snijden.
- In de boter de sjalotten, spek en knoflook aanzetten.
- Bloem toevoegen en het geheel enkele minuten gaar laten worden.
- Afblussen met de witte wijn en verder aanvullen met de bouillon.
- Aan de kook brengen; de mosterd toevoegen.
- De soep ±10 minuten zachtjes laten uitkoken.
- Passeren en de resten met wat vocht pureren in keukenmachine nogmaals passeren en weer bij de soep doen.
- Room, mosterdzaad en cognac toevoegen.

Garnering

- Bosuitjes in dunne ringen snijden
- Spek krokant uitbakken en laten uitlekken.
- Bosuitjes kort aan zetten.
- Soep op smaak brengen met zout en peper.
- Slagroom kloppen.
- Soep in een soepkopje schenken.
- Een klein schepje slagroom erop scheppen
- Een heel klein schepje spekjes en sjalot ringetjes erbij doen.

Gevulde parelhoenfilet met champignonsaus

Ingrediënten: (voor 10 personen)

7 enkele parelhoenfilets
1 extra filets voor de farce
1 pak spinazie diepvries van 450 gram
200 gr gezouten pistachenootjes
3 sjalotten
tijm
½ dl kookroom
½ dl droge witte wijn
2 eidooiers
boter

Saus:

1 bakje kastanjechampignons (250 g)
2 sjalotten
50 gram roomboter
200 ml witte wijn
300 ml crème fraîche

Bereiding

- Sla de filets plat tussen twee vellen plastic folie met de platte kant van een hakbijl.
- Laat de spinazie ontdooien, verhit ze even en laat uitlekken.
- Snijd de sjalotten fijn
- Snijd de tijm heel fijn.
- Smoor de sjalotten in de boter. Voeg de fijngesneden tijm toe en de witte wijn
- Laat dit inkoken tot bijna alle vocht verdwenen is. Laat daarna afkoelen.
- Pel de pistachenootjes en snijd in kleine stukjes.
- Maal de extra filets fijn tot een farce in de keukenmachine en voeg room en eidooiers toe.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Vermeng dit met het sjalottenmengsel en de pistachenootjes.
- Kruid de platgeslagen filets met peper en zout en bedek ze vervolgens met de spinazie.
- Smeer hierover een laag farce, wat peper en zout, en rol ze strak op in aluminiumfolie en stoom ze in de oven in ongeveer 20 minuten gaar.

Saus:

- Champignons schoonvegen en de steeltjes verwijderen.
- Champignonhoedjes in piepkleine blokjes snijden.
- Sjalotten pellen en zeer fijn snipperen.
- In een pan 1 eetlepel boter verhitten en de sjalot kort fruiten.
- Champignonblokjes 3 min. zachtjes meebakken.
- Wijn erbij schenken en 5 min. zachtjes verwarmen.
- Crème fraîche erdoor roeren, nog 5 min. zachtjes laten doorkoken.

Kort voor uitserveren:

- Verwijder de folie van de parelhoenfilets en bak de rolletjes kort in de hete boter, zodat er een bruin kleurtje op komt.
- Trancheer de rolletjes met behulp van een scherp mes.

Groentenmix

Ingrediënten: 10 personen

1 winterwortel
200 gram peultjes of boontjes of courgette of snijbonen
100 gram knolselderij
1 teentje knoflook
3 takjes bieslook

Bereiding:

- Schil de wortel en de knolselderij, snijd in de lengte in stukken van 5 cm.
- Snijd in julienne reepjes.
- Snijd de peultjes in de lengte in julienne reepjes
- Snipper 1 teentje knoflook
- Snipper de bieslook fijn
- Blancheer de wortel en de knolselderij
- Verhit olijfolie in een koekenpan of wok vlak voor uitserveren.
- Fruit de knoflook even aan en voeg de peultjes toe.
- Wok al roerend 1 minuutje tot de peultjes beetgaar zijn.
- Voeg de wortel en de knolselderij toe
- Op het laatst de bieslook erdoor scheppen.

Mousseline van knolselderij

Ingrediënten: (8 personen)

600 gram knolselderij, schoongemaakt gewicht

800 gram aardappels, geschild

8 eetlepels Crème fraîche

Peper - zout

Bereiding:

- Snijd de aardappels en knolselderij in blokjes.
- Kook ze tezamen 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 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.



Kruidencakeje

Ingrediënten (18 personen) of 50 kleine cakejes

290 g bloem
200 g suiker
3 eieren
145 g olijfolie
165 g yoghurt
13 g bakpoeder
3 g zout
20 g tijm blaadjes
1 rasp van de sinaasappel

Bereiding:

1. Klop de eieren met suiker luchtig, voeg yoghurt en olijfolie eraan toe.
2. Bloem, zout en bakpoeder toevoegen en meng tot een glad beslag.
3. Maak een thee van de tijmblaadjes
4. Spatel de kruidenthee en sinaasappelrasp erdoor.
5. Vul de vormpjes af en bak in ongeveer 20 min 180°C gaar.

Kletsoppen

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 kletsoppen in 10-12 minuten in een oven op 180 ° C.

Gemarineerde ananas

Ingrediënten: (18 personen)

1 ltr. water
300 gram suiker
4 kardemompeulen
3 steranijs
stukje gember
2 stengels citroengras
4 limoenblad
sap van 2 limoen en 2 citroen
1 ananas

Bereiding:

- Pers de limoen en de citroen uit met de citruspers
- Maak een specerijen/suikerwater mengsel van 1 ltr. water en de suiker voeg de kardemom, steranijs, stukje gember, citroengras, limoenblad en sap van limoen en citroen
- Breng dit aan de kook zodat alle specerijen hun smaak afgeven aan het water, haal na 5 minuten de pan van het vuur en laat afkoelen
- Maak de ananas schoon door de bovenkant en onderkant weg te snijden zodat de ananas rechtop kan staan.
- Dan snijd je de schil weg en draait de ananas steeds door tot hij schoon is
- Snijd op de snijmachine dunne plakjes op stand 2 leg de plakjes in een rvs bak en steek er met een steker het harde middenstip uit
- Als de siroop iets is afgekoeld giet je het mengsel over de ananas en laat marinieren tot gebruik.