



Beste gast van Culinaire Centrum,

Leuk dat u aanwezig was bij een kookworkshop in Culinaire 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 Culinaire Centrum te Aarle-Rixtel.

Met culinaire groet,

Dorothe Saasen



## **Gegrilde halloumi met aubergine**

**Ingrediënten:** 8 personen

1 aubergine  
350 gram halloumi kaas

### **Groentenmix**

1 Spaanse peper  
1 ½ rode ui  
15 takjes koriander  
5 eetlepels olijfolie  
2 teen knoflook, geperst  
2 theelepels tijmblaadjes

### **Bereiding:**

- De aubergines wassen en de aubergines in langwerpige plakken op snijmachine max. 5 mm
- De aubergineplakken pekelen en na 10 minuten afspoelen met water en droogdeppen met een papertje.
- Als ze droog genoeg zijn een beetje olijfolie er opsmeren met een kwastje en peper en zout uit de molen er overheen.
- Snijd de halloumi in 8 plakjes en bak ze op de bbq elke kant 1-2 minuten licht gekleurd, na het grillen een beetje peper en zout erop strooien.

### **Groentenmix**

- Snijd de koriander fijn en snijd het pepertje in kleine stukjes (pitjes eruit laten)
- Snipper 1 ½ ui
- De knoflook snipperen
- Tijmblaadjes van de takjes halen.
- De koriander, peper, ui, knoflook en tijm door elkaar roeren in een bakje
- De aubergine plakken grillen op het rooster. Leg ze in een hoek van 45 graden voor mooie grill marks
- Laat de aubergine niet te lang liggen hij mag niet droog worden, 2-3 minuten per zijde max. tijdens grillen.
- Plakjes uitleggen, leg er een half plakje halloumi op en doe er een lepelkje van de groenten mix bij.
- De rolletjes in een alu schaalje leggen en deze terug op de bbq zetten voor een aantal minuten zodat ze mooi warm worden (indirect wel te verstaan)
- Leg ze per 2 op een bordje en besprenkel er wat zoete stroop over en garneer met een doorgesneden pepertje en een blaadje koriander



## Corvina in zoutkorst

**Ingrediënten :** 10 personen

1 hele (3,5 kilo) corvina

1,5 kilo grof zeezout

100 gram eiwit

Peper, dille zout naar smaak aan de binnenzijde van de vis leggen

### Bereidingswijze

- Bedek een bakblik met bakpapier. Verwarm de bbq voor op 190°C.
- Voeg het eiwit geleidelijk toe aan het zeezout. Het mengsel moet een beetje vochtig zijn en niet te nat. Dus even bekijken of je wel al het eiwit nodig hebt.
- Schep ongeveer de helft van het zoutmengsel op de met bakpapier beklede bakblik om een 'bedje' voor de vis te maken van 3 cm dik.
- Druk een beetje aan met je handen.
- Leg de vis er bovenop.
- Prik de kerntemperatuur meter in het midden van de vis.
- Bestrooi de binnenkant met gewoon keukenzout naar smaak.
- Naar smaak kun je de buikholte vullen met wat schijfjes citroen, takjes dille en eventueel andere kruiden.
- Bedek de vis met het resterende zeezoutmengsel en druk aan met je handen zodat het pakketje helemaal dicht zit. (het geeft niet als de staart van de vis wat uitsteekt en niet is bedekt met zout!)
- Doe de vis in de voorverwarmde bbq en bak 25-30 minuten, tot de vis een interne temperatuur heeft van 52°C. (zie temperatuur meter)
- Haal de vis uit de oven en laat 10 minuten op kamertemperatuur rusten.
- Breek de zoutkorst open en verwijder.
- Verwijder het vel van de vis en snijd de vis in porties. Verwijder de graat in een keer en ga dan verder met de andere kant.

Voor dit recept hoeft de vis niet ontschubt te zijn. Wel uiteraard schoonmaken. De kop en de staart kun je ook van de vis afsnijden. Je kunt de vis met vel gebruiken. Heb je een vis zonder vel leg dan bakpapier tussen de vis en de zoutkorst.



## **Op hooi gerookte kalfsmuis**

**Ingrediënten: 8 personen**

Bereidingstijd: ongeveer 35 minuten (excl. 90 minuten koelen)

1 kalfsmuis

50 g pesto (\* zie recept)

olijfolie

balsamicoazijn

4 el pijnboompitten

50 g rucola

50 g geschaafde Parmezaanse kaas

### **Bereiding:**

- Schuif de luchtregelaar onderaan de keramische basis van de Big Green Egg helemaal open. Steek de houtskool in de Big Green Egg met drie aanmaakblokjes aan en laat de deksel ongeveer 10 minuten open staan. Maak intussen een flinke hand hooi in een bak met water nat.
- Plaats na 10 minuten, of als ongeveer een derde van de houtskool gloeit, het rooster in de EGG en maak een bedje van het natte hooi op het rooster. Wacht tot het hooi enigszins begint te roken,
- Leg de kalfsmuis op het hooi en sluit de deksel van de EGG direct. Het direct sluiten van de deksel is belangrijk om te voorkomen dat het hooi gaat branden. In dit stadium mag het hooi alleen roken. Houd om dezelfde reden een zeer kleine opening van de luchtregelaar en de margrietschijf aan, zodat er voldoende zuurstof is om de houtskool te laten gloeien maar het hooi niet zal ontbranden. De temperatuur in de Big Green Egg mag oplopen tot max. 130 °C.
- Keer de kalfsmuis na ongeveer 7-8 minuten om, sluit de deksel van de EGG en laat nogmaals 7-8 minuten roken.
- Open vervolgens de deksel en wacht tot het hooi gaat branden. Neem de kalfsmuis uit de Big Green Egg als het hooi is opgebrand. (Gaar tot kerntemperatuur 60 C)

- Laat het vlees enigszins afkoelen, veeg de hooiresten eraf en wikkel strak in vershoudfolie.
- Leg anderhalf tot twee uur in de diepvries om er straks makkelijker dunne plakjes van te snijden.
- Snijd de kalfsmuis in dunne plakjes en verdeel dakpansgewijs over de borden. Laat indien nodig op kamertemperatuur komen.
- Schep op diverse plaatsen een beetje pesto en besprenkel met olijfolie en balsamicoazijn.
- Bestrooi met de rucola, de geschaafde Parmezaanse kaas en de pijnboompitten en breng op smaak met peper en zout.

## **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.



## **Caveman style grilling**

### **Ingrediënten:**

Longhaas: 100 gram p.p

Peper zout

Rub naar smaak

*Met een Primo grill kan je goed terug gaan naar de prehistorie. Longhaas is een mooi product om te grillen op cave man style, dat is garen direct op de houtskool.*

### **Bereiding:**

- Haal het vlees ongeveer 4 uur van te voren uit de koelkast en laat het op kamertemperatuur komen.
- Rub het ongeveer een uur voordat je gaat grillen. De kerntemperatuur is dan al ongeveer 20 graden Celsius.
- Snijd de zeen/pees van de 2 haasjes van boven naar beneden insnijden en zo de has eraf snijden aan beide zijdes
- De grill (BGE, Primogrill) voor ongeveer 1/3 vullen met houtskool en deze al reeds ruim van te voren aansteken.
- Zorg ervoor dat de kolen overal een mooie gloed hebben,
- Voordat je het vlees gaat grillen: blaas eerst nog even over de kolen zodat er geen as aan het vlees blijft plakken.
- Leg het vlees op de houtskool en draai het na 1 minuut om en doe dit dan nogmaals.
- Leg het vlees daarna indirect nog even op de bbq en laat het rustig naar 52 graden kerntemperatuur komen.
- Daarna in de aluminiumfolie inpakken en na 10 minuten het vlees aansnijden. (dunne plakjes)
- Zout en peper eroverheen.....erg lekker.....



## **Gevulde procureur met abrikozen**

**Ingrediënten:** 20 personen

2-2.5 kg procureur rollade  
3 eetlepels grove mosterd  
14 gedroogde abrikozen  
1 bosje salie  
1 bosje citroentijm

### **Bereiding**

- Snijd het vlees met een vlijmscherp mes op de volgende wijze in: Leg de procureur in de lengte op een snijplank. Snijd, 1½ centimeter van de onderkant, horizontaal en van links naar rechts of vice versa in (alsof u er een plak van deze dikte wilt afsnijden) tot circa 2 centimeter voor het einde. Klap het vlees open en snijd, in het dikke gedeelte, verder. Blijf een dikte van 1½ aanhouden. Herhaal dit tot er een grote plak vlees is ontstaan van 1½ centimeter dik.
- Bestrooi het vlees met peper en zout en bestrijk de bovenzijde van het vlees met de mosterd. Snijd de abrikozen en blaadjes van de salie in kleine reepjes en verdeel ze over het vlees. Rol het vlees op en bind op met slagerstouw. Steek tussen het vlees en het touw wat takjes citroentijm.
- Verwarm de Big Green Egg, met de Cast Iron Grid, tot een temperatuur van 150°C.
- Leg de rollade op het rooster en grill in circa 60 minuten gaar tot het een kerntemperatuur van 63°C heeft. Draai het vlees tijdens het grillen om de 10 minuten een slag.
- Neem de rollade van de Big Green Egg en laat 30 minuten onder aluminiumfolie rusten, zodat het vlees nog even doorgaart. Snijd de rollade in plakken van ongeveer één centimeter dik.

*Eventueel kun je de procureur injecteren met citroenenever of een zoutoplossing op smaak gebracht met ketchup.*





## **Zoete aardappel poffen met zure room kruidenmix**

**ingrediënten: 5 personen**

3 grote zoete aardappels (ca. 300 gram per stuk)  
25 gram crème fraîche  
65 gram slagroom  
1 theelepel komijnpoeder  
2 eetlepels gehakte verse koriander  
Paar strengetjes bieslook  
2 lente uitje  
1.5 theelepel knoflookpuree  
Olijfolie

Grof zeezout en peper uit de molen

### **Bereiden:**

- Verwarm de bbq voor op 180-200 graden
- Was de aardappels en wrijf ze in met een beetje olijfolie
- Als ze heel groot zijn dan halveren. Iedere aardappel in aluminiumfolie wikkelen.
- Leg de aardappels op het rooster en laat ze in ca. 55-65 minuten gaar worden in de bbq.
- Klop de slagroom
- Hak de verse korianderblaadjes
- Meng intussen de crème fraîche met de slagroom, de komijn en koriander. Breng op smaak met peper en zout en een beetje knoflookpuree.
- Controleer of de aardappels gaar zijn door er met een scherp mes in te prikken. Als het mes er makkelijk doorheen glijdt zijn ze zacht genoeg
- Snipper de bosuitjes in dunne ringen.
- Neem de aardappels uit de BBQ verwijder de aluminiumfolie en leg ze op een bord.
- Scheur de schil aan de bovenkant open (pas op, heet!) en schep wat van de saus op de aardappels
- Bestrooi met de ringetjes lente ui en serveer de rest van de saus er los bij



## **Groentes van de grill**

### **Ingrediënten** (8 personen)

1 rode paprika  
1 gele courgette, geschild  
1 groene courgette  
1 aubergine  
olijfolie  
beetje Maldon zeezout  
zout en peper, naar smaak

### **Bereiding:**

- Snijd alle groenten in rechte stukken.
- Was de groentes goed.
- Snijd de aubergines voor en achterkant van de aubergines af en snijd in lange plakken door ze in de lengte richting te snijden.
- Pekel de aubergineplakken door er een eetlepel keukenzout over te strooien.
- Na 10 minuten afspoelen met water en droogdeppen met een papertje.
- **Roosteren**  
Rooster de groentes op de grill en besprenkel de groenten met olijfolie, beetje Maldon zeezout, zout en peper.

## **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



## Zoete flammkuchen

### **Ingrediënten:** (8 personen)

4 kleine bodems  
100 gram crème fraîche  
2 appel of peer, aardbeien enz.  
citroensap  
kaneel  
kristalsuiker  
amandelschaafsel

### **Bereiding:**

- Snijd de appels (peer, aardbeien etc) in dunne plakjes
- Smeer het deeg in met de crème fraiche, dit gaat het makkelijkst met de bolle kant van een lepel.
- Verdeel het fruit over de bodem, sprenkel er wat citroensap over. Zorg dat het niet te vol ligt.
- Strooi er fijn kristalsuiker en kaneel naar smaak over en bedek tenslotte met het amandelschaafsel.
- Bak ze circa 5 minuten op de keramische BBQ op de voorverwarmde steen. Zorg dat de BBQ goed heet is bv ongeveer 220 gr
- Snijd de zoete Flammkuchen in kleinere stukken en serveer op een schaal of groot bord.

Zowel nog warm als koud is deze zoete Flammkuchen echt super lekker.