

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.



Tartaartje van Schotse zalm

Ingrediënten:

+/- 40 hapjes

Zalmtartaar:

200 gr verse zalm

200 gr gerookte zalm

2 st kleine sjalotten

100 g crème Fraîche

Druppels tabasco/peper en zout/citroensap

Casinobrood

Garnituur:

Peterselie

Cherry tomaatjes

Kaviaar

Bereiding:

- Hak met een mes de Schotse zalm (vers en gerookte), tot een fijne 'tartaar'.
- Snipper het sjalotje en doe deze met de crème fraîche erbij.
- Breng nu het geheel op smaak met peper, zout en een beetje citroensap en enkele druppels tabasco. Dit alles naar smaak toevoegen.
- Rooster het brood en steek er rondjes uit
- Doe de tartaar op een uitgestoken toastje.
- Garneer de hapjes af met een stukje tomaat, toefje peterselie en een beetje kaviaar.

Mousse van beenham met pickles en jus van doperwtjes

Ingrediënten: (18 personen)

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

75 g 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 samen met de bouillon.
- Wrijf het mengsel door een zeef.
- 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.

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 \pm 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)

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 \pm 4 cm)
2. Verdeel gamba's op de sla en garneer het bord met de cress, radijs en afwerken met de mango / limoen vinaigrette.



Broccoli-spinaziesoep met citroen

Ingrediënten: (6 personen)

2 el olijfolie
1 grote ui
2 stengels bleekselderij
2 tenen knoflook
1 ½ liter kippenbouillon
75 gram witte rijst
400 gram broccoli
250 gram spinazie
2 tomaten
1 el citroensap
½ theelepel kardemompoeder
Peper en zout

Bereiding:

- Snijd de ui in grove stukken
- Snijd de stengels bleekselderij in stukken
- Snipper de knoflook
- Snijd de broccoli in roosjes
- Snijd de tomaten in stukken
- Verhit de olijfolie en fruit de ui en de bleekselderij even aan. (Niet bruin laten worden)
- Voeg de knoflook toe en roerbak even tot het aroma vrijkomt.
- Voeg de bouillon en de rijst toe en laat 6 minuten koken.
- Voeg de broccoli, spinazie, tomaten toe en kook alles zachtjes tot het gaar is.
- Neem de pan van het vuur en pureer met een staafmixer.
- Voeg kardemompoeder, zout en peper toe en het citroensap. (naar smaak)

Diamanthaas met rode wijn saus

Ingrediënten: 10 personen

1,5	kg	Diamanthaas
150	gr	Boter of plantaardige phase
1,5	ltr	Kalfsbouillon
2	st	Uien
4	tn	Knoflook
2	dl	Rode wijn
		Stroop
		Calvados
		Peper/Zout

Bereiding:

- Snipper de uien en de knoflook fijn met een mes.
- Zet deze aan in een pan met een klein beetje boter. Laat ze niet verkleuren (bitter).
- Als ze glazig zijn, blus je het geheel af met de rode wijn.
- Laat dit inkoken en voeg dan de kalfsbouillon toe.
- Bestrooi de diamanthaas met peper en zout en bak deze kort rondom bruin in de boter. Leg ze op een bakplaat. Laat ze verder garen in een oven van 80 graden met een kerntemp. van 54 graden.
- Kook de saus tot ongeveer de helft in.
- Als de saus op dikte is, zeef je hem door een fijne zeef.
- Breng op smaak met de stroop, peper/zout en enkele druppels Calvados.
- Eventueel verzachten met wat kookroom.

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.



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.



Chocolademousse

Ingrediënten: (18 personen)

1 dl room
225 g couverture puur
1 dl eigeel
60 g suiker
4 dl room
2 blaadjes gelatine

Bereiding:

- Week de gelatine in koud water
- Klop de 4 dl room tot yoghurt dikte.
- Maak 1 dl room warm en voeg de gelatine en couverture eraan toe
- Klop het eigeel met de suiker wit en roer door de couvertureroom en spatel de geklopte room erdoor
- Stort in een schaal en laat opstijven in de koeling

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.

Klets koppen

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



Frambozencoulis

Ingrediënten (voor 400 ml)

250 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.