



Beste gast van Culinair Centrum,

Leuk dat je aanwezig was bij een kookworkshop in Culinair Centrum. Wij hopen dat je veel geleerd en genoten hebt!

Hierbij ontvang je 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 ben je ook welkom om met een groep vanaf 8 personen op iedere dag van de week een kookworkshop naar eigen wens te volgen.

Heb je geen zin om zelf te koken? Onze koks koken ook graag voor jouw en je gasten. Je kunt bij ons terecht voor een feestje met een borrelgarnituur of buffet. Ook de catering op je eigen locatie regelen wij graag voor jou!. 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



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 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

fijnggehakt 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 dijnen van het rooster en laat ze kort rusten.



Parelcouscous

Ingrediënten: (8 personen)

¼ st paprika groen
1 st sjalot
1 teentjes knoflook
1 el tomatenpuree
½ ltr. gevogelteaouillon
200 g parelcouscous

Bereiding

- Snijd de paprika 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.



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



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.



Zoete aardappel poffen met zure room kruidenmix

ingrediënten: 6 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 ½ theelepel knoflookpuree
Olijfolie

Grof zeezout en peper uit de molen

Bereiden:

- Verwarm de bbq voor op 180-200 graden
- Bekleed het rooster met aluminiumfolie
- Was de aardappels en wrijf ze in met een beetje olijfolie
- 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 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



Pikante salsa rossa met koriander en feta

Ingrediënten: (18 personen)

2 teentjes knoflook
2 rode ui
1 rode peper
koriander naar smaak
6 ansjovisfilet
3 el olijfolie
2 el rodewijnazijn
4 geroosterde rode paprika's uit pot
8 tomaten
feta

Bereiding:

- Snipper de knoflook
- Snijd de rode ui in dunne ringen
- Hak de rode peper
- Snipper de koriander
- Hak de ansjovisfilets in kleine stukjes
- Rooster de paprika's op de bbq vandaag nemen we een pot.
- Snijd dan de tomaten in kleine stukjes.
- Brokkel de feta in kleine stukjes.
- Meng alle ingrediënten in een kom met wat zout en peper en zet koel weg tot gebruik.

Gebakken ananas op bbq

Ingrediënten (18 personen)

1 ananas
kardemom en kruidnagel

Bereiding:

- Schil de ananas maar laat hem heel.
- Steek er veel kardemom, kruidnagel.
- 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.



Vanilleparfait

ingrediënten: (18 personen)

250 ml. ongezoete slagroom

1 vanillestokje

2 st eieren

5 st eierdooiers

125 gr suiker

Bereiding

- Snijd het vanillestokje doormidden en schraap het merg eruit
- Klop de zeer koude slagroom stijf en zet deze koud tot gebruik.
- Meng de eieren, dooiers en de suiker en het merg en klop die massa au-bain-marie op tot 75°C.
- Als de massa is gebonden, snel koud en taai kloppen tot een luchtige substantie.
- Spatel (niet roeren) nu de room door de eiermassa.
- Stort in een schaal of in kleine vormpjes en zet ongeveer 3 uur in de diepvries



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