

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



Mousse van beenham met pickles en jus van doperwtjes

Ingrediënten: (10 personen)

Jus van doperwten

400 g doperwtjes
1 st sjalotjes
2,5 dl gevogeltebouillon
Peper en zout

Mousse van beenham

175 g gekookte beenham
1 dl slagroom
Peper en zout

Piccalilly

Peterselie (ter garnering)

Bereidingswijze:

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.
(ondertussen de mousse van de ham maken)
- Blend en zeef om een mooie jus te verkrijgen en breng op smaak.
- Doe de jus in een spuitzak en laat opstijven in de koelkast

Mousse:

- Snijd de gekookte ham in grove stukken.
- Blend de gekookte beenham.
- Klop de slagroom stijf
- Voeg de opgeklopte room toe en breng op smaak met peper en zout.
- Doe de mousse in een spuitzak en leg koel weg.

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.



www.culinaircentrum.nl
0492 – 381565

Kent u iemand die ook op zoek is naar een leuk bedrijfsuitje, geef mij dan naam en telefoonnummer. Bij een boeking van de groep ontvangt u dan een gratis kookworkshop voor een persoon.



Avocado crème met reepjes tomaat

Ingrediënten: voor 6 personen:

- 1 rijpe avocado
- sap van 1 limoen
- 2 eetlepels bieslook, fijngeknipt
- 2 kleine trostomaten (Tasty Tom)

Bereiding:

1. Halveer de tomaat, verwijder de zaadjes en snijd de tomaat in flinterdunne reepjes. Laat ze op keukenpapier uitlekken.
2. Meng de tomaatreepjes met 1 eetlepel limoensap, 1 eetlepel bieslook en zout en peper naar smaak.
3. Halveer de avocado, schep het vruchtvlees in de keukenmachine en pureer het met 2 eetlepels limoensap.
4. Spatel de eetlepel bieslook erdoor en breng op smaak met zout en peper.
5. Doe dit mengsel over in een spuitzak met gladde spuitmond.
6. Spuit de avocadocrème in amuseglaasjes of borrelglaasjes en schep de tomaatreepjes erop.



Licht gerookte zalm met salade en couverture-wasabi dressing

Ingrediënten: (10 personen)

1 kg zalm
2 Granny Smith appels
3 stronkjes witlof
75 g rucola
Nootjes

Dressing

bodempje water
25 g witte chocolade
1 sjalot
1 el mosterd glad
1 tl wasabipasta (\pm 4 cm uit de tube)
100 ml witte azijn
125 ml zonnebloemolie
zout

Bereiding:

Zalm

1. Zalm schoonmaken en trancheren in gelijke plakken.
2. Maak 10 porties, leg mooi rond op vetvrij papier.
3. Rookpan met 2 el houtmot en gesloten deksel verhitten totdat deze goed rookt.
4. Zalm op vetvrij papier op rooster bovenin het rookpannetje plaatsen.
5. Rookpannetje op een kookpit zetten. \pm 10 minuten laten roken tot de kerntemperatuur 60°C is.
6. Maak de dressing met een blender.
7. Schil de appel en snijd dunne plakjes tot aan het klokhuis en in julienne snijden.
8. Maak de bladeren van de witlof los en snijd in lengte in drieën (bewaar de appel / witlof in water met ijsblokjes of à la minute snijden en aanmaken met de dressing).
9. Breng de appel / witlof op smaak met dressing naar smaak.(niet alles tegelijk).
9. Rooster de nootjes en fijnsnijden met een mes.

Dressing

1. Verwarm een bodempje water en roer de couverture erdoor en afkoelen.

2. Blender de couverture met de rest van de ingrediënten, behalve de olie tot een gladde massa.

3. Olie langzaam eraan toevoegen en op smaak brengen met zout en peper. Als de dressing te dik is evt. water toevoegen.

Presentatie

1. Plukje sla op het midden van het bord verdelen.

2. Leg daarop de appel/witlof en daarop een portie zalm.

3. Garneer met een beetje cress en zwart zout.



Diamanthaas met rode wijn saus

Ingrediënten: 10 personen

1	kg	Diamanthaas
150	gr	Boter
1	ltr	Kalfsbouillon
1	st	Uien
2	tn	Knoflook
1	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 zoete aardappel

Ingrediënten: (8 personen)

750 gr. zoete aardappels
100 gr boter
100 ml melk
100 ml slagroom
zout en peper

Bereiding:

- Schil de aardappels in gelijke grootte en kook ze gaar in zo weinig mogelijk water.
- Kook de melk.
- Pureer de aardappel met een pureeknijper. (gebruik geen staafmixer)
- Roer vervolgens met een houten lepel de kokend hete melk, de boter, en de slagroom erdoor.
- Breng de puree op smaak met een smaakje naar keuze.
- Eventueel nootmuskaat en zout en peper toevoegen.

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.



Tompouce van bladerdeeg met witte chocolade

Ingrediënten: (10 personen)

Crème

- 1 vanillestokje
- 1 tonkaboon
- 1 dl melk
- 2 blaadjes gelatine
- 40 gram witte chocolade
- 75 gram mascarpone
- ½ dl slagroom
- scheutje amaretto

Tompouce

- 4 plakjes bladerdeeg
- 1 ei
- poedersuiker
- 50 gram pure chocolade

Bereiding:

Crème:

- Snijd het vanillestokje in de lengte open en doe het bij in de melk.
- Rasp de tonkabonen fijn en doe ook in de melk.
- Laat de melk 15 minuten trekken op een laag vuur. (niet koken)
- Leg de gelatineblaadjes in een bodempje koud water.
- Haal het vanillestokje uit de melk schraap de zaadjes eruit en voeg toe aan de melk.
- Los de geweekte gelatine op in de warme melk en giet over de chocolade en roer totdat de chocolade gesmolten is. (eventueel au-bain marie).
- Laat afkoelen door het mengsel in een bak met water te zetten en roer regelmatig tot de crème lobbig is.
- Roer de mascarpone met de drankjes tot een glad mengsel en schep door het melkmengsel.
- Klop de slagroom half stijf en schep ook door de lobbig massa
- Doe de crème in een spuitzak en laat opstijven in de koelkast

Tompouce:

- Snijd de plakjes bladerdeeg in 3 repen.
- Klop het ei los en bestrijk het bladerdeeg.
- Bestrooi royaal met poedersuiker
- Bak de plakjes korstdeeg in een oven op 200 °C goudbruin (8-10 minuten)
- Snijd het korstdeeg dwars doormidden.
- Smelt de chocolade.

- Bestrijk een kant van de plakjes bladerdeeg met de chocolade
- Spuit de crème vlak voor uitserveren op de plakjes bladerdeeg leg er een plakje op en bestrooi met poedersuiker.



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 verhitte binding bindt het zetmeel het vocht.



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.



Sabayon met gekarameliseerde appels

Ingrediënten (4 personen)

Gekarameliseerde appels

2 fris-zure appels van redelijk formaat
50 gram olijfolie
100 gram suiker
Kaneel

Sabayon (4 personen)

4 eierdooiers
1 ei
100 g suiker
250 ml marsala wijn of andere zoete witte wijn

Bereiding gekarameliseerde appel:

- Schil de appels, snijd ze in kwarten en haal de klokhuisdelen eruit. Snijd vervolgens die kwarten nog eens in 4 partjes van ongeveer gelijke dikte.
- Bestrooi de partjes appel rijkelijk met kaneel.
- Zet een grote koekenpan of hapjespan op middelgroot vuur en verwarm hierin de olie.
- Zodra de olie warm is gaat de suiker erbij. Blijf continue roeren.
- Bij een bepaalde hoge temperatuur gaat de suiker smelten en even later ook verkleuren. Pas op dat het niet verbrand!
- Wacht al roerend tot de suiker middel bruin van kleur is en voeg alle appel toe.
- Blijf continue voorzichtig doorscheppen.
- De suiker begint nu op te lossen. Als de suiker helemaal is opgelost is een mooie lichtbruine kokende saus ontstaan en zijn de appels gekarameliseerd. Zet het vuur nu uit.
- Laat de appels afkoelen.

Bereiding sabayon:

- Meng de eidooiers met het ei, de suiker in een kom en klop met een garde tot het mengsel crèmig is. (au bain-marie).
- Voeg al roerende de marsala wijn toe en verwarm verder.
- Blijf roeren tot de crème stevig en luchtig is en de eidooiers gaar zijn. Laat de sabayon al kloppend afkoelen.

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.