

BBQ workshop

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 jou 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 zalm gegaard op cederhout

Ingrediënten: (8 personen)

Zalm:

500 gram verse zalm met vel (dik stuk)

1 ui

1 tl knoflookpoeder

50 ml sojasaus

50 ml sinaasappelsap

2 el honing

cederhouten plankjes

Bereiding:

- Leg de plankje ongeveer 30 min in koud water. Zorg ervoor dat ze geheel onder water liggen.
- Snipper de ui fijn.
- Maak de marinade door alle ingrediënten bij elkaar te voegen.
- Controleer de zalm op evt graten.
- Snijd in mooie porties
- Besprenkel de zalm met de marinade en laat hem een half uur marineren in de koelkast.
- Leg de zalm op de cederhouten plankjes (velkant naar beneden) en zet deze op het rooster (bbq op 180 graden). Sluit de deksel en laat hem 12 minuten garen (kerntemp 60 graden).
- Haal de zalm van de bbq. De zalm dient nog rose te zijn van binnen.

Eventueel een klein beetje rookhout (van beuk) toevoegen tijdens het garen van de zalm.



Zalm van de BBQ met salade en couverture-wasabi dressing

Ingrediënten: (10 personen)

1 kg zalm

Salade

2 Granny Smith appels

3 stronkjes witlof

75 g rucola

Nootjes

Dressing

bodempje water

15 gram witte chocolade

1 sjalot

1 el mosterd glad

1 tl wasabipasta (\pm 4 cm uit de tube)

50 ml witte azijn

70 ml zonnebloemolie

zout

Bereiding:

Zalm

- zie recept zalm

Salade

- Schil de appel en snijd dunne plakjes tot aan het klokhuis en in julienne snijden.
- 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).
- Breng de appel / witlof op smaak met dressing naar smaak.(niet alles tegelijk).
- Rooster de nootjes en fijnsnijden met een mes.

Dressing

- Verwarm een bodempje water en roer de couverture erdoor en afkoelen.
- Blender de couverture met de rest van de ingrediënten, behalve de olie tot een gladde massa.
- Olie langzaam eraan toevoegen en op smaak brengen met zout en



peper. Als de dressing te dik is evt. water toevoegen.

Presentatie

- Plukje sla op het midden van het bord verdelen.
- Leg daarop de appel/witlof en daarop een portie zalm.
- Garneer met een beetje cress en zwart zout.



Hamburger met bosuitjes

Ingrediënten: (6 personen)

2 bosuitjes, fijngesneden
30 gram dijonmosterd
2 teentjes knoflook, gesnipperd
3 blaadjes salie (of 1 eetlepel gedroogde salie)
1 theelepelt rozemarijn, fijngesneden
800 gram gehakt half om half
100 gram gruyère kaas
6 hamburgerbroodjes
1 rode ui in 6 schijfjes
1 tomaat
ketchup
zout en peper
sla lollo bianco

Bereiding:

-
- Snipper de salieblaadjes de rozemarijn, de bosui en de knoflook
- Snijd de rode ui in halve ringen
- Snijd de tomaat in schijfjes
- Meng de bosui, mosterd, knoflook, salie en rozemarijn met het gehakt en breng op smaak met zout en peper.
- Draai ballen van het gehakt van 90 gram en druk plat tot hamburgers
- Grill de burger aan beide zijde indirect gaar op een kerntemperatuur van 72°C. Barbecue medium gestookt, ongeveer 180 °C. (eventueel voor een beetje kleur even direct grillen)
- Leg de laatste paar minuten de gruyère op de hamburger en laat de kaas smelten.
- Snijd het broodje door en grill even tot een krokant laagje indirect
- Serveer de burger op een hamburgerbroodje met de rode ui en ketchup.
- Garneer met een klein blaadje sla



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



Groenten 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 strengtjes 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