

Beste gast van Culinair Centrum,

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

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 je. Je kunt bij ons terecht voor een feestje met een borrelgarnituur of buffet. Ook de catering op een eigen locatie regelen wij graag voor je. 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

Ingrediënten: (10 personen)

1 kg zalm
2 Granny Smith appels
3 stronkjes witlof
75 g rucola
Dressing
olijfolie
azijn

Bereiding:

- Was 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).

Dressing

- Maak een dressing van olijfolie en azijn.



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

fijngehakt 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 dijen 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. gevogeltebouillon
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.



Knolselderijsoep

Ingrediënten (8 personen)

1/2 knolselderij
1 ui
2 teentjes knoflook
2 cm verse gember
3 rijpe peren
1 ltr. kippenbouillon
5 dl kookroom

Bereiding:

- Schil en was de knolselderij en snijd in 1 cm dikke plakken
- Snijd de ui in grove stukken.
- Snipper de knoflook fijn.
- Rasp de gember
- Schil de peren en snijd in stukjes
- Gril de plakken knolselderij aan beide kanten
- Fruit de ui en de knoflook aan in de gietijzeren pan.
- Voeg de gember toe.
- Leg de gegrilde knolselderij in een gietijzeren pan en voeg de stukjes peer toe.
- Schenk de bouillon en de kookroom erbij en sluit de deksel
- Laat 15 minuten zachtjes koken op de bbq temp 140 °C
- Pureer de soep met een staafmixer en breng op smaak met zout en peper.

Bavette van de barbecue

Ingrediënten: (8 personen)

600 gram bavette

Voor de marinade:

100 ml zonnebloemolie

100 ml soyasaus

100 ml limoensap

50 gr bruine suiker

1½ tl komijn

1½ tl zwarte peper

1 chilipeper

3 tenen knoflook

Bereiding

- Mix de soyasaus, limoensap en de zonnebloemolie in een ruime kom
- Doe de bruine suiker, komijn, zwarte peper, de chilipeper in stukjes en de knoflook fijngesneden in de keukenmachine tot alles mooi fijn is.
- Doe deze mix bij de kom en roer alles goed door elkaar
- Doe het vlees in vershoudzakken en giet de marinade erbij en leg deze 3 tot 10 uur in de koelkast.
- Warm de barbecue op en zorg dat in ieder geval 1 kant van de barbecue goed heet wordt.
- Als de barbecue op temperatuur is dan haal je de steaks uit de zakken en veeg je deze droog met een stuk keukenpapier en leg je ze boven de hete kolen.
- Sluit het deksel en grill indirect totdat de steaks mooi bruin zijn en een kerntemperatuur bereikt is van 55° tot 58° C.
- Leg de steaks op een bord onder een stuk aluminium folie om te rusten en na te garen. Trancheer voor uitserveren.

De marinade

De marinade is een mooie mix van zuur, om het spierweefsel af te breken, suikers, voor de mooie bruine kleur tijdens het grillen, en soyasaus om te zouten. De chilipeper zorgt voor de pit. Snij de hele peper inclusief pitjes en lijsten want de meeste pittigheid verdwijnt na het grillen.

Bavette:

De Bavette is een prachtig stuk vlees dat door de grove structuur goed geschikt is om te marinieren. Het is van zichzelf sterk van smaak en steviger als andere steaks. Het is mogelijk om de steak in zijn geheel te grillen maar dan is het lastiger om de steak in zijn geheel medium te krijgen. We raden aan om Bavette medium te eten in plaats van rare of medium rare. Bavette is anders wat slijmerig en niet echt op zijn best.



Chimichurri

Ingrediënten: (18 personen)

6 tomaten
2 bosjes bladpeterselie
3 rode uien
5 tenen knoflook
2 rode peper
2 theelepels oregano
2 theelepels komijnpoeder
Olijfolie
Rode wijnazijn
Peper en zout

Bereiding:

- Snijd de tomaten in vieren en verwijder de zaadlijst.
- Snijd daarna in mooie brunoise (blokjes) dus eerst in julienne (reepjes en dan in blokjes)
- Hak de bladpeterselie fijn en voeg bij de tomaat
- Snipper de rode uien en hak de knoflook heel fijn
- Hak de rode peper heel fijn (zonder zaadlijst)
- Doe alle ingrediënten in een kom en voeg wat olijfolie en rode wijnazijn toe en breng op smaak met peper en zout
- Zet daarna helemaal onder olijfolie



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



Aardappelquiche

Ingrediënten: (10 personen)

400 gram aardappelen
50 g lichtgerookt spek
2 st sjalot
80 ml room
3 st eieren
100 g Parmezaanse kaas
1 theelepeltje truffeltapenade
zout / peper

Bereiding:

- Snijd het spek in kleine brunoise en bak uit.
- Snijd de sjalot fijn.
- Schil de aardappelen en rasp deze grof. Meng met de rest van de ingrediënten en breng op smaak.
- Verdeel in een ingevette vorm van ± 3 cm hoog en bak af op 175°C, 40 minuten.



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 papiertje.
- **Roosteren**
Rooster de groentes op de grill en besprenkel de groenten met olijfolie, beetje Maldon zeezout, zout en peper.



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



Limoenparfait

Ingrediënten: (18 kleine ringen of 12 grote ringen)

250 ml slagroom
2 eieren
5 eidooiers
125 gr suiker
1 dl.l limoncello
sap en rasp van 2 limoenen

Bereiding:

- Klop de slagroom lobbige en zet deze koud tot gebruik.
- Doe de eieren, de eidooiers met de suiker in een pan.
- Klop au-bain marie op tot 75°C.
- Als de massa is gebonden, snel koud en taai kloppen tot een luchtige substantie
- Spatel de slagroom erdoor en vervolgens de limoncello, limoensap en rasp.
- Doe in de vormpjes en zet tenminste 12 uur in de diepvries of in een snelvriezer.



Crumble van hazelnoot en amandel

Ingrediënten:

40 gram suiker
40 gram amandelen om poeder te maken
20 gram hazelnoten
50 gram boter
40 gram bloem

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Maal de 40 gram amandelen in een keukenmachine tot poeder.
- Hak 20 gram hazelnoten grof
- Meng alle ingrediënten in een kom
- Stort daarna alles op een bakplaat met een ovenmatje of vetvrij papier en zet in de oven.
- Bakken tot de crumble goudbruin is.
- Om de 4 minuten de crumble door elkaar mengen om een egale kleuring te krijgen.