

Beste gast van Culinaire Centrum,

Leuk dat u aanwezig was bij een kookworkshop in Culinaire 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 Culinaire Centrum te Aarle-Rixtel.

Met culinaire groet,

Dorothe Saasen



Bieftartaar- crostini- truffelmayonaise

Ingrediënten: (10 personen)

300 gram biefstuk (gehakte)
10 stuks zilveruitjes (uit glas)
2 stuks augurken (zoetzure)
1 sjalotje
1 eierdooiers (of 30 gram gepasteuriseerd eigeel)
tomatenketchup
peper – zout
olie – azijn
worcestershire saus
kappertjes
crostini
5 sneetjes wit brood
truffelmayonaise
mayonaise (eventueel zelf maken)
druppeltje truffelolie
Garnering
Kaaskoekjes*

Bereiding:

Bieftartaar:

- 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 de massa goed door elkaar

Crostini

- Rooster het brood in de broodrooster goudbruin
- Steek met een steker mooie rondjes uit het brood

Truffelmayonaise

- Maak de mayonaise volgens recept of schep 2 eetlepels mayonaise uit een potje
- Voeg enkele druppels truffelolie toe en meng goed.
- Doe dit mengsel in een spuitflesje of spuitzak

Opmaak:

- Spuit wat truffelmayonaise op een bordje



- Leg daarop de crostini
- Verdeel de tartaar over de crostini.
- Garneer eventueel met een kaaskoekje

Mayonaise

Ingrediënten:

1 eierdooier
75 cc zonnebloemolie,
1 theelepel azijn
2 theelepels citroensap
snufje zout
peper
mespuntje mosterd

Bereiding:

- Zorg er voor dat het ei op kamertemperatuur is.
- Doe alle ingrediënten **behalve de olie** in de keukenmachine (of een kom als u een garde wil gebruiken).
- Mix deze tot het eigeel schuimig en licht van kleur wordt.
- Druppel nu al roerend de olie er in. Vooral in het begin heel langzaam.
- Roer steeds tot alle olie opgenomen is en voeg dan pas meer olie toe.
- U heeft nu een heerlijke mayonaise die in de koelkast een paar dagen houdbaar is.
- Door er een klein beetje truffelolie aan toe te voegen heb je een heerlijke truffelmayonaise.

Koekje van Parmezaanse kaas

Ingrediënten: (10 personen)
Stukje Parmezaanse kaas

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 160°C.
- Rasp de kaas
- Schep voor ieder koekje 1 eetlepel kaas op een met bakpapier beklede bakplaat (of bakmatje) en bak in de oven tot ze krokant zijn.



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.



Chocolademousse

Ingrediënten: (10 personen)

1 dl room
125 g couverture puur
1 dl eigeel
30 g suiker
2 dl room
2 blaadjes gelatine

Bereiding:

- Week de gelatine in koud water
- Klop de 2 dl room tot yoghurtdikte.
- Maak 1 dl room warm en voeg de gelatine en couverture eraan toe
- Klop het eigeel met de suiker wit en roer door de couvreureroom en spatel de geklopte room erdoor
- Stort in een schaal en laat opstijven in de koeling



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 verhitting bindt het zetmeel het vocht.

Limoenparfait

Ingrediënten: (18 kleine ringen of 12 grote ringen)

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

Bereiding:

- Klop de slagroom lobbig 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.