

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



Gegrilde halloumi met aubergine

Ingrediënten: 8 personen

1 aubergines, in langwerpige plakken op snij machine max. 5 mm
350 gram halloumi kaas

Groentenmix

1 Spaanse pepers
1 ½ rode ui
15 takjes koriander
5 eetlepels olijfolie
2 teen knoflook, geperst
2 theelepels tijmblaadjes

Bereiding:

- De aubergineplakken pekelen en na 10 minuten afspoelen met water en droogdeppen met een papertje.
- Als ze droog genoeg zijn een beetje olijfolie er overheen met een kwastje en peper en zout uit de molen er overheen.
- Snijd de halloumi in 8 plakjes en bak ze op de bbq elke kant 1-2 minuten licht gekleurd, na het grillen een beetje peper en zout erop strooien.

Groentenmix

- Snijd de koriander fijn en snijd het pepertje in kleine stukjes (pitjes eruit laten)
- Snipper 1 ½ ui
- De knoflook snipperen
- Tijmblaadjes van de takjes halen.
- De koriander, peper, ui, knoflook en tijm door elkaar roeren in een bakje
- De aubergine plakken grillen op het rooster. Leg ze in een hoek van 45 graden voor mooie grill marks
- Laat de aubergine niet te lang liggen hij mag niet droog worden, 2-3 minuten per zijde max. tijdens grillen.
- Plakjes uitleggen, leg er een half plakje halloumi op en doe er een lepeltje van de groenten mix bij.
- De rolletjes in een alu schaalje leggen en deze terug op de bbq zetten voor een aantal minuten zodat ze mooi warm worden (indirect wel te verstaan)
- Leg ze per 2 op een bordje en besprenkel er wat zoete stroop over en garneer met een doorgesneden pepertje en een blaadje koriander

Mosselen met chimichurri

Ingrediënten: (4 personen)

- Heel boeren brood
- Mosselen
- Limoen
- Chimichurri
- Citroen
- Platte peterselie
- Olijfolie
- Zeekraalzilt

Barbecue:

Richt de barbecue in voor direct grillen, en probeer de temperatuur rond de 200 graden te houden.

Bereiding:

- Snijd van het brood 4 dikke plakken van een ruime centimeter.
- Haal de korst van de plakken af en snijd het binnenste van het brood in blokjes/stukjes van ongeveer een halve cm.
- Verhit een pan en bak hier de blokjes brood in aan tot ze goudkleurig bruin zijn.
- Rasp een kwart schil van de citroen boven de pan
- Voeg wat olijfolie toe en bak de citroenschil mee.
- Snijd een paar takjes peterselie en voeg deze toe aan de pan met het brood, citroenschil en olie.
- Bak alles een klein beetje aan en voeg wat zeekraal zilt toe.
- Haal de pan van het vuur en laat even staan.
- Vermeng de mosselen met chimichurri
- Plaats de mosselen direct op het rooster, pas hierbij op voor opkomende vlammen i.v.m. de olie van de chimichurri
- Sluit de deksel van de barbecue en laat de mosselen 7-10 minuten garen tot ze goed openspringen.
- Verplaats de mosselen naar de schaal en bestrooi met de inhoud van de koekenpan.
- Maak de schaal af door er sap van een halve limoen doorheen te knijpen



Op hooi gerookte kalfsmuis

Ingrediënten: 8 personen

Bereidingstijd: ongeveer 35 minuten (excl. 90 minuten koelen)

1 kalfsmuis

50 g pesto (* zie recept)

olijfolie

balsamicoazijn

4 el pijnboompitten

50 g rucola

50 g geschaafde Parmezaanse kaas

Bereiding:

- Schuif de luchtregelaar onderaan de keramische basis van de Big Green Egg helemaal open. Steek de houtskool in de Big Green Egg met drie aanmaakblokjes aan en laat de deksel ongeveer 10 minuten open staan. Maak intussen een flinke hand hooi in een bak met water nat.
- Plaats na 10 minuten, of als ongeveer een derde van de houtskool gloeit, het rooster in de EGG en maak een bedje van het natte hooi op het rooster. Wacht tot het hooi enigszins begint te roken,
- Leg de kalfsmuis op het hooi en sluit de deksel van de EGG direct. Het direct sluiten van de deksel is belangrijk om te voorkomen dat het hooi gaat branden. In dit stadium mag het hooi alleen roken. Houd om dezelfde reden een zeer kleine opening van de luchtregelaar en de margrietschijf aan, zodat er voldoende zuurstof is om de houtskool te laten gloeien maar het hooi niet zal ontbranden. De temperatuur in de Big Green Egg mag oplopen tot max. 130 °C.
- Keer de kalfsmuis na ongeveer 7-8 minuten om, sluit de deksel van de EGG en laat nogmaals 7-8 minuten roken.
- Open vervolgens de deksel en wacht tot het hooi gaat branden. Neem de kalfsmuis uit de Big Green Egg als het hooi is opgebrand. Gaar tot een kerntemperatuur van 60 C
- Laat het vlees enigszins afkoelen, veeg de hooiresten eraf en wikkel strak in vershoudfolie.
- Leg anderhalf tot twee uur in de diepvries om er straks makkelijker dunne plakjes van te snijden.
- Snijd de kalfsmuis in dunne plakjes en verdeel dakpansgewijs over de borden.
- Schep op diverse plaatsen een beetje pesto en besprenkel met olijfolie en balsamicoazijn.
- Bestrooi met de rucola, de geschaafde Parmezaanse kaas en de pijnboompitten en breng op smaak met peper en zout.

Zeebaars in zoutkorst

Ingrediënten : 10 personen

3 zeebaars van 400 gram

1,5 kilo grof zeezout

eiwit

Peper, dille zout naar smaak aan de binnenzijde van de vis leggen

Bereidingswijze

- Bedek een bakblik met bakpapier. Verwarm de bbq voor op 190°C.
- Meng het zeezout met de eiwitten. Het mengsel moet een beetje vochtig zijn.
- Schep ongeveer de helft van het zoutmengsel op de met bakpapier beklede bakblik om een 'bedje' voor de vis te maken van 3 cm dik.
- Druk een beetje aan met je handen.
- Leg de vis er bovenop.
- Prik de kerntemperatuur meter in het midden van de vis.
- Bestrooi de binnenkant met gewoon keukenzout naar smaak.
- Naar smaak kun je de buikholte vullen met wat schijfjes citroen, takjes dille en eventueel andere kruiden.
- Bedek de vis met het resterende zeezoutmengsel en druk aan met je handen zodat het pakketje helemaal dicht zit. (het geeft niet als de staart van de vis wat uitsteekt en niet is bedekt met zout!)
- Doe de vis in de voorverwarmde bbq en bak 25-30 minuten, tot de vis een interne temperatuur heeft van 52°C. (zie temperatuur meter)
- Haal de vis uit de oven en laat 10 minuten op kamertemperatuur rusten.
- Breek de zoutkorst open en verwijder.
- Verwijder het vel van de vis en snijd de vis in porties. Verwijder de graat in een keer en ga dan verder met de andere kant.



Pecan-Crusted Pork Tenderloin Pinwheels

Ingrediënten: 4 personen

2 flinke varkenshaasjes
16 plakjes ontbijtspek
Carolina mustard sauce
250 gram fijngehakte pecannoten
zout
zwarte peper, versgemalen

cocktailprikkers

Bereiding:

- Maak je barbecue klaar voor direct grillen op zo'n 190 – 205 C.
- Houd 1 cup van de mosterdsaus apart.
- Hak de pecannoten
- Snijd de varkenshaas in de lengte in vier plakken per varkenshaas.
- Besmeer de plakken met de mosterdsaus en leg 2 plakjes ontbijtspek op elke plak varkenshaas.
- Rol de varkenshaasplakken op en zet het uiteinde vast met 2 cocktailprikkers.
- Breng de buitenkant op smaak met zout en peper en besmeer met mosterdsaus.
- Rol de buitenkant door de fijngehakte pecans.
- Snijd de rolletjes in tweeën.
- Grill de rolletjes 7 à 8 minuten per zijde of totdat de randjes van het spek knapperig zijn. Tussendoor de deksel op je barbecue doen.
- Serveer met de achtergehouden mosterdsaus.

Carolina Mustard Sauce

Ingrediënten (voor 0,4 liter)

180 ml cup gele Amerikaanse mosterd Tesi Bon
120 ml honing
60 ml appelazijn
2 eetlepels ketchup
1 eetlepel donkerbruine basterdsuiker
2 theelepels worcestershiresaus
1 theelepel hot sauce (bijvoorbeeld Tabasco)

- **Bereiding:**
Doe alle ingrediënten in een schaalje en meng ze goed door elkaar.
- Maak de saus tenminste 24 uur voor gebruik zodat de smaak zich kan ontwikkelen.
- Goed afgesloten in een pot is de saus twee weken houdbaar in de koelkast.

Carolina Mustard Sauce, misschien wel de lekkerste saus voor pulled pork en andere gerechten van varkensvlees

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.

Hasselback potatoes

Ingrediënten: (voor 4 personen)

- 8 middelgrote aardappelen
- 100 gr. Kaas jong geraspt
- ½ theelepel peper
- ½ theelepel zout
- 2 theelepels olijfolie
- 2 theelepels gesmolten boter

Barbecue:

180c – 200c graden Indirect

Bereiding:

1. Was de aardappelen
2. Snijd de aardappelen in dunne plakjes maar niet helemaal door, gebruik de pollepel om een referentiepunt te hebben. M.a.w. snijd niet dieper dan de steel van de pollepel. Of leg de aardappels tussen 2 snijplanken in en snij dan de plakjes.
3. Verdeel de kaas gelijkmatig tussen de plakjes.
4. Strooi er wat zout en peper overheen.
5. Leg de aardappels op de bbq
6. Na ongeveer 40-50 minuten zijn de aardappelen gaar en mooi krokant.
7. Besmeur eventueel met nog wat gesmolten boter.

Tip: Aardappels gedeeltelijk voorkoken verkort de bereidingstijd.

Caveman style grilling

Ingrediënten:

Longhaas: 100 gram p.p

Peper zout

Rub naar smaak

Met een Primo grill kan je goed terug gaan naar de prehistorie. Longhaas is een mooi product om te grillen op cave man style, dat is garen direct op de houtschool.

Bereiding:

- Haal het vlees ongeveer 4 uur van te voren uit de koelkast en laat het op kamertemperatuur komen.
- Rub het ongeveer een uur voordat je gaat grillen. De kerntemperatuur is dan al ongeveer 20 graden Celsius.
- Snijd de zeen/pees van de 2 haasjes van boven naar beneden insnijden en zo de has eraf snijden aan beide zijdes
- De grill (BGE, Primogrill) voor ongeveer 1/3 vullen met houtschool en deze al reeds ruim van te voren aansteken.
- Zorg ervoor dat de kolen overal een mooie gloed hebben,
- Voordat je het vlees gaat grillen: blaas eerst nog even over de kolen zodat er geen as aan het vlees blijft plakken.
- Leg het vlees op de houtschool en draai het na 1 minuut om en doe dit dan nogmaals.
- Leg het vlees daarna indirect nog even op de bbq en laat het rustig naar 52 graden kerntemperatuur komen.
- Daarna in de aluminiumfolie inpakken en na 10 minuten het vlees aansnijden. (dunne plakjes)
- Zout en peper eroverheen.....erg lekker.....



Zoete flammkuchen

Ingrediënten: (8 personen)

4 kleine bodems
100 gram crème fraîche
2 appel of peer, aardbeien enz.
citroensap
kaneel
kristalsuiker
amandelschaafsel

Bereiding:

- Snijd de appels (peer, aardbeien etc) in **dunne plakjes**
- Smeer het deeg in met de crème fraîche, dit gaat het makkelijkst met de **bolle kant** van een lepel.
- Verdeel het fruit over de bodem, sprenkel er wat **citroensap** over. Zorg dat het niet te vol ligt.
- Strooi er fijn **kristalsuiker en kaneel** naar smaak over en bedek tenslotte met het **amandelschaafsel**.
- Bak ze circa 5 minuten op de keramische BBQ op de voorverwarmde steen. Zorg dat de BBQ goed heet is bv ongeveer 220 gr
- Snijd de zoete Flammkuchen **in kleinere stukken** en serveer op een schaal of groot bord.

Zowel nog **warm als koud** is deze zoete Flammkuchen echt super lekker.