

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

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



Soep van geroosterde tomaten en paprika

Ingrediënten: (8 personen)

750 gram tomaten
1 rode paprika
Olijfolie
2 teentjes knoflook
enkele tijmtakjes
1 theelepel basterdsuiker
1,5 liter kippenbouillon
basilicumblaadjes

Bereiding:

- Leg de tomaten en paprika rechtstreeks op de kooltjes in de bbq en rooster ze tot ze een beetje zwart worden.
- Haal ze uit de bbq en verwijder voorzichtig met een mesje de schilletjes.
- Snipper de knoflook fijn.
- Schenk de olijfolie in een pan en verhit deze.
- Voeg de tomaten en de knoflook toe en schep alles goed om in de olie.
- Voeg de tijmtakjes toe, wat suiker en peper en zout.
- Voeg de bouillon toe.
- Breng het geheel aan de kook en laat de soep 5 minuten koken.
- Pureer de soep glad en romig.
- Schenk de soep in een zeef boven een schone pan en wrijf hem er met de achterkant van een soeplepel doorheen.
- Proef en voeg eventueel peper en zout naar smaak toe.
- Garneer voor serveren met een blaadjes basilicum.



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 theelepel 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.

Op verzoek ook het recept van bavette

Bavette op de BBQ

Ingrediënten: (8 personen)

1 stuk bavette
olie
peper en zout

Bereiding:

- Smeer de bavette in met je favoriete kruiden.
- Verwarm de bavette indirect bij 120°C totdat de kern 50° bereikt.
- Gril nu het vlees heel kort boven hete kolen totdat het een mooie grillkleur heeft gekregen.
- Laat 10 minuten rusten onder folie.

Bij dit stuk vlees kun je perfect zien hoe je dwars op de draad van het vlees kunt snijden zoals het hoort. Je mes en de draden van het vlees vormen een hoek van 90°.

Barbecuesaus

Ingrediënten (10 personen)

1 theelepel zout

65 gram kristalsuiker

65 gram bruine basterdsuiker

300 ml vleesbouillon

60 ml dijonmosterd

25 ml wittewijnazijn

60 ml worcestersaus

125 ml tomatenpuree

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



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 of peterselie
Paar strengetjes 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



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.

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.



Chocolade taartje

Ingrediënten: (12 personen)

150 gr. chocolade extra puur
225 gr. boter op kamertemperatuur
225 gr. witte basterdsuiker
1 ½ eetlepel vanillesuiker
4 eieren
75 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



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.



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.