



Kookstudio
Culinair Centrum

www.culinaircentrum.nl
0492 – 381565

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



Aioli

Ingrediënten: (10 personen)

3 teentjes knoflook
3 eierdooiers
zonnebloemolie
1 theelepel azijn
2 theelepels citroensap
snufje zout
peper
mespuntje mosterd

Bereiding:

- Stamp de knoflook fijn in een vijzel
- Maak een gewone mayonaise
- Zorg er voor dat het ei op kamertemperatuur is.
- Scheid het eigeel van het wit en 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.
- Voeg als laatste de knoflook toe.

Tapenade van rucola en zongedroogde tomaat

Ingrediënten: (18 personen)

160 gram olijven zonder pit
120 gram zongedroogde tomaat
80 gram rucola
2 teentje knoflook
60 ml olijfolie

Werkwijze:

1. Doe de olijven, knoflook, gedroogde tomaat en rucola in de keukenmachine.
2. Voeg al draaiend de olijfolie toe. Breng op smaak met peper en zout.



Kip met citroen en knoflook

Polo con limo y alo

Ingrediënten: (8 personen)

2 kipfilets
2 bosuitjes
3 teentjes knoflook
1 citroen
1 el paprikapoeder
zout
olijfolie
1 el peterselie

Bereiding:

- Snijd de kipfilets in reepjes van tapasformaat.
- Snijd de bosuitjes in kleine ringetjes.
- Hak de knoflook fijn.
- Snijd de citroen doormidden en hak de peterselie fijn.
- Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak hierin de kipfilet, knoflook, paprikapoeder en bosuitjes gedurende 3 minuten op hoog vuur aan.
- Knijp één van de citroenhelften boven het vlees uit en laat dit aanbakken.
- Als de pan weer bijna droog is, pan van vuur halen. Alles overdoen in een cazuela en bestrooien met peterselie.



Garnalen in knoflook

Camarones al ajillo

Ingrediënten: (8 personen)

500 g gepelde garnalen
1 Spaanse peper
4 tenen knoflook
1 dl olijfolie
gehakte peterselie
Scheutje witte wijn
Scheutje brandy of cognac

Bereiding:

- Doe de garnalen in een pan met de olijfolie en voeg de in kleine plakjes gesneden pepers en knoflook toe. Zet weg, zodat de pepers en knoflook in kunnen trekken.
- Bak 10 minuten voor het serveren de garnalen tot ze niet meer glazig zijn.
- Blus ze daarna af met een scheutje wijn of brandy.
- Voor het serveren even bestrooien met wat gehakte peterselie.



Catalaanse gehaktballetjes *Albondigas*

Ingrediënten: (10 personen)

100 gr paneermeel
75 ml melk
40 gr parmezaanse kaas
1 grote uien, fijn gesneden
6 eetl. basilicum, vers gesneden
2 eieren
2 teentjes knoflook,
500 gr. gehakt
50 gr. pijnboompitten

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Meng paneermeel met de melk, en laat 5 min. staan.
- Voeg hierbij de kaas, uien, basilicum, ei, knoflook en peper naar smaak, goed mengen.
- Rooster de pijnboompitten
- Het gehakt, de pijnboompitten en zout naar smaak toevoegen.
- Maak hiervan balletjes Ø 4 cm.
- Op bakpapier leggen en in de oven in 30 min. gaar roosteren.



Visspiesje van witte vis

Ingrediënten: (voor 18 personen)

500 gr. witte vis
2 kleine groene paprika in blokjes
2 kleine rode paprika in blokjes
1 ananas

Marinade

180 gr boter gesmolten
2 el kleingesneden dille
1 teen knoflook
1 1/2 el kleingesneden peterselie
2 tl citroensap

Bereiding:

- Snijd de vis in kleine stukjes. Snijd de paprika in blokjes. Maak de ananas schoon en snijd ook in blokjes.
- Rijg de vis, afgewisseld met paprika en ananas aan een prikker eindig met vis.
- Leg de spiesje op een bakplaat meng de ingrediënten voor de marinade en schenk deze over de spiesjes en laat een uur marineren.
- Bak de spiesjes 10 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden.



Champignons in witte wijn en sherry

Champignons a vino blanco y jerez

Ingrediënten: (voor 8 personen):

500 gram champignons
5 teentjes knoflook (gensipperd)
5 el olijfolie
1 el citroensap
0,5 dl droge witte wijn
5 el droge sherry
zout-peper
1 spaanse peper
3 el peterselie (fijngehakt)

Bereiding:

- Smoor de champignons in de olijfolie
- Blus af met 1 glas droge witte wijn en de citroensap.
- Voeg na 5 minuten 3 tenen knoflook en peper zout toe
- Laat even garen op laag vuur.
- Voeg daarna de sherry toe en nog 2 tenen knoflook.
- Voeg tot slot de spaanse peper in ringetjes toe en bestrooi het geheel met verse peterselie.



Aardappeltortilla

Ingrediënten: (voor 18 personen)

2 teentjes knoflook
4 dl olijfolie
2 uien, in ringen gesneden
8 aardappelen, geschild en in plakjes
zout
vers gemalen zwarte peper
12 eieren
200 gr in plakjes gesneden rauwe ham (Serranoham)

Bereiding:

- Verhit de olijfolie in een pan.
- Voeg de plakjes aardappel toe en bak deze onder regelmatig omscheppen met een deksel op de pan in ca. 20 minuten gaar.
- Voeg de ui-ringen toe en fruit ze glazig.
- Bestrooi de plakjes aardappel met wat zout en vers gemalen zwarte peper.
- Laat ze uitlekken in een vergiet.
- Klop de eieren los met wat zout en versgemalen zwarte peper.
- Roer de plakjes gebakken aardappel door de losgeklopte eieren.
- Schenk de bakolie van de aardappelen uit de pan tot nog een bodempje olie is overgebleven.
- Verhit de overgebleven olie.
- Leg de plakjes rauwe ham in een pan en schenk er het ei-aardappelmengsel over.
- Bak de omelet tot de onderkant bruin is en de bovenkant begint te stollen.
- Leg een groot bord over de pan en keer hier de omelet op.
- Laat de omgekeerde omelet weer in de pan glijden en bak alles tot de omelet volkomen gaar, maar nog enigszins vochtig is.
- Serveer de omelet in kleine puntjes als tapas.



Pasteitje met spinazie en rozijnen

Empanadas de espinacas

Ingrediënten: (voor 10 personen)

5 velletjes diepvriesbladerdeeg ontdooid
bloem voor het bestuiven
70 gr rozijnen
400 gr. verse spinazie
1 el olijfolie
50 gr pijnboompitten
1 teen knoflook
versgemalen zwarte peper en zout
1 tl zoete paprikapoeder.

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 225°C graden.
- Rol op een met bloem bestoven werkblad het bladerdeeg uit tot een grote lap.
- Steek er rondjes uit van ongeveer 10 cm. met een vormpje.
- Doe de rozijnen in een kom met kokend water en laat ze minstens 15 minuten staan. Laat ze daarna uitlekken.
- Was de spinazie grondig en bak deze in een grote pan. Schep regelmatig om.
- Giet het water af en hak de blaadjes fijn samen met de rozijnen.
- Verhit de olijfolie in een grote koekenpan.
- Voeg de pijnboompitten en knoflook toe en roerbak even.
- Roer de spinazie en de rozijnen erdoor.
- Voeg peper en zout naar smaak toe en paprikapoeder en bak alles nog 5 minuten.
- Schep het mengsel op de bladerdeeggrondjes en vouw het deeg dicht.
- Laat de empanadas rusten in de koelkast.
- Leg de empanadas op een bakblik en strijk ze in met het eimengsel.
- Plaats de empanadas gedurende 5-6 minuten in de hete oven.
- Dien direct op!



Varkenshaaspuntjes op Spaanse wijze

Ingrediënten:

- 400 gr varkenshaas
- 3 teentjes knoflook fijngesneden
- 1 dl olijfolie
- 1 eetlepel oregano
- 1 eetlepel Piment d'Espelette
- 2 theelepels gemalen komijnpoeder
- Peper
- Zout

Bereiding:

- Snij de varkenshaas in plakjes van 1 cm en doe die in een kom.
- Voeg knoflook, olijfolie, oregano, Piment d'Espelette en de komijn toe en laat dit 15 minuten marineren.
- Laat de koekenpan goed heet worden en bak het vlees aan beide kanten goudbruin.
- Haal het vlees dan uit de pan en bestrooi het met zout en peper.



Tartes tatin (mini)

ingrediënten (2 personen)

2 kleine handappels
2 eetlepels suiker
3 plakjes roomboter bladerdeeg
1-2 eetlepels melk
200 ml. crème fraîche
2 eetlepels gembersiroop

Bereiding:

- Verwarm de oven voor tot 200 C.
- Vet de vormpjes goed in met boter.
- Schil en snijd de appels in kleine blokjes.
- Schep de appelblokjes om met 1 ½ eetlepel suiker.
- Verdeel de appelblokjes over de holtes van de vorm.
- Snijd de plakjes bladerdeeg in vieren. Leg in elke vorm over de appel een deegplakje en stop het deeg tussen de appels en de vorm goed in.
- Prik een paar gaatjes in het deeg met een vork. Bestrijk het deeg met de melk en bestrooi met ½ eetlepel suiker.
- Bak de appeltaartjes in de voorverwarmde oven in 20 minuten goudbruin en gaar.
- Roer intussen de crème fraîche los met gembersiroop naar smaak.
- Laat de taartjes uit de oven 5 minuten afkoelen.
- Draai de taartjes in de vorm los.
- Leg een rooster op de vormpjes en keer ze om..
- Serveer met gemberroom.

je kunt deze in aparte losse vormpjes doen maar ook in een muffin vorm.



Hazelnootparfait

Ingrediënten: (18 personen)

250 ml. ongezoete slagroom
2 st eieren
5 st eierdooiers
125 gr suiker
30 gram hazelnootpasta
30 gram hazelnoten
20 ml koffielikeur

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.
- Meng de hazelnootpasta door het eimengsel
- Hak de hazelnoten grof
- Spatel (niet roeren) nu de room en de gehakte hazelnoten door de eiermassa.
- Voeg een scheutje koffielikeur toe.
- Stort in een schaal of in kleine vormpjes en zet ongeveer 3 uur in de diepvries.