

Beste gast van Culinair Centrum,

Leuk dat je aanwezig was bij een kookworkshop van Culinair Centrum. Wij hopen dat je veel geleerd hebt!

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 je 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

Avocadomousse met zalm

Ingrediënten: (6 personen)

3 eetrijpe avocado's
1 rode ui
1/2 rode peper
sap van 1 limoen of citroen
vers gemalen zwarte peper en zout naar smaak
150 gram gerookte zalm
2 eetlepels crème fraîche
bieslook

Bereiding:

- Snijd de avocado's door. Haal de twee helften met een licht draaiende beweging van elkaar. Verwijder de pit en snijd het vruchtvlees in reepjes. Haal met een lepel de reepjes eruit.
- Snijd de rode ui in stukjes
- Snijd de rode peper (zonder zaadjes) fijn.
- Pureer alles met de staafmixer, voeg het sap van de limoen toe en pureer fijn.
- Proef en voeg peper en zout naar smaak toe.
- Snijd de zalm in snippers.
- Meng de zalmsnippers met de crème fraîche en breng op smaak met zout en peper.
- Doe de mousse in een spuitzak. Vul de glaasje met de avocadomousse
- Er bovenop komt 1 eetlepel van het zalmmengsel
- Garneer met fijngeknipte bieslook.

Herfst salade van pompoen met paddenstoelen

Ingrediënten: (10 personen)

1 flespompoen
1 rode ui
350 gram gemengde paddenstoelen
1 teentjes knoflook
200 gr gemengde salade
5 plakjes Parmaham
100 gr geitenkaas

vinaigrette

100 ml olijfolie
50 ml balsamico azijn
peper en zout

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Schil de pompoen en verwijder de pitten. Snijd de pompoen in plakken van ongeveer 0,5 cm dik.
- Pel de uien en snijd ze in parten.
- Leg de uien samen met de pompoen in een ovenschaal.
- Besprenkel het geheel met olijfolie en rooster de groentes in ongeveer 30 minuten gaar in de oven.
- Snijd de parmaham in grote stukken
- Boen de paddenstoelen schoon met een keukenpapiertje en snijd ze in stukken.
- Snipper de knoflook en fruit aan in olie
- Voeg de paddenstoelen toe en bak kort.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Was en droog de sla en verdeel over de bordjes.
- Verdeel de pompoen, paddenstoelen en rode uien over de sla.
- Verkruimel de geitenkaas over de salade en leg de parmaham erbij.
- Maak de vinaigrette door 50 ml balsamico en 100 ml olijfolie in een maatbeker te schenken.
- Mix tot een mooie vinaigrette met de staafmixer.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Vlak voor serveren de vinaigrette over de salade schenken.

Diamanthaas met mosterdsaus

Ingrediënten: (10 personen)

1,5 kg diamanthaas
150 gram boter

100 gram uien
boter
6 dl kookroom
60 gram mosterd
1 dl witte wijn
5 tenen knoflook
½ ltr. bruine fond
20 gram suiker
2 takjes tijm
Peper, zout,
mosterdzaad

Bereiding:

Saus

- De uien en de knoflook snipperen.
- In de boter de uien aanfruiten.
- Voeg daar de fijngesneden knoflook aan toe.
- Afblussen met witte wijn.
- Mosterd toevoegen en dit kort laten koken.
- Bruine fond, suiker en tijm toevoegen, daarna de saus iets laten inkoken.
- Het geheel in de blender pureren (eventueel met een staafmixer), daarna zeven.
- Room toevoegen en de saus iets laten inkoken. Eventueel licht binden.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- 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.
- Als de saus op dikte is, zeef je hem door een fijne zeef.
- Eventueel verzachten met wat kookroom.

Mousseline van knolselderij

Ingrediënten: (10 personen)

600 gram knolselderij, schoongemaakt gewicht

250 gram aardappels, geschild

8 eetlepels Crème fraîche

2 eetlepels boter

Peper - zout

Bereiding:

- Snijd de aardappels en knolselderij in blokjes.
- Kook ze de aardappels in een ruime hoeveelheid water met wat zout.
- Kook de knolselderij apart gaar in ruim water.
- Zodra de aardappels en de knolselderij gaar zijn, afgieten en uit laten lekken.
- Cutter het mengsel tot een fijne puree.
- Voeg de crème fraîche toe.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Vlak voor het serveren opwarmen onder voortdurend roeren.



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.

Gevulde portobello

Ingrediënten: (1 personen)

1 portobello

100 gram roomkaas of crème fraîche

beetje prei of bosuitje

bieslook

Bereiding:

- Snipper de prei/bosui in dunne schijfjes
- Maak de portobello schoon met een borsteltje
- Snipper de bieslook
- Snij de bosui fijn
- Breek het steeltje van de portobello en snijd dit in kleine stukjes.
- Roer de bieslook en de bosui door de roomkaas/crème fraîche
- Smeer het mengsel in het hoedje van de portobello
- Leg daarbovenop een portobello, vouw dicht en gril 4 tot 6 minuten.

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

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.

Stoofperen

Ingrediënten: (10 personen)

10 stoofperen (gieser wildeman)
50 gram suiker
½ liter rode wijn
½ liter water
stukje pijpkaneeel
2 kruidnageltjes
stukje citroenschil
1 dl azijn
10 gram aardappelzetmeel

Bereiding:

- De peren schillen, steeltje eraan laten. Een klein stukje van de onderkant afsnijden zodat ze mooi kunnen blijven staan op het bord.
- De peren met de steeltjes naar boven op de bodem van de pan zetten, net onder water, en met de rest van de ingrediënten opzetten.
- Ongeveer 2 uur tegen het kookpunt aan laten staan.
- Binden met ± 10 gram aardappelzetmeel dat aangemaakt is met koud water.
- In het kookvocht afkoelen.

Crumble van hazelnoot en amandel

Ingrediënten: (8 personen)

20 gram suiker
20 gram amandelen om poeder te maken
10 gram hazelnoten
25 gram boter
20 gram bloem

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Maal de amandelen in een keukenmachine tot poeder.
- Hak de 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.