



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



Tartaar-hapje

Ingrediënten: (18 personen)

300 gram Biefstuk (gehakte)
15 stuks Zilveruitjes (uit glas)
2 stuks Augurken (zoetzure)
1 stuks Sjalotje
2 stuks Eierdooiers
Tomatenketchup
Peper - zout
Olie - azijn
Worchestershire saus
Ronde toastjes
Kappertjes

Bereiding:

- 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 massa goed door elkaar en bestrijk hiermee de toastjes.
- Garneer af met een uiterst fijngehakt sjalotje en enkele kappertjes.



Mousse van beenham met pickles en jus van doperwtjes

Ingrediënten: (10 personen)

Jus van doperwten

400 g doperwtjes
1 st sjalotjes
2,5 dl gevogeltebouillon
Peper en zout

Mousse van beenham

175 g gekookte beenham
1 dl slagroom
Peper en zout

Piccalilly

Peterselie (ter garnering)

Bereidingswijze:

Jus van doperwtjes:

- Snipper de sjalotten grof.
- Stoof de erwtjes aan in boter samen met de sjalot.
- Voeg na 5 minuten de bouillon toe en laat 30 minuten sudderen. (ondertussen de mousse van de ham maken)
- Blend en zeef om een mooie jus te verkrijgen en breng op smaak.
- Doe de jus in een spuitzak en laat opstijven in de koelkast

Mousse:

- Snijd de gekookte ham in grove stukken.
- Blend de gekookte beenham.
- Klop de slagroom stijf
- Voeg de opgeklopte room toe en breng op smaak met peper en zout.
- Doe de mousse in een spuitzak en leg koel weg.

Presentatie:

- Neem een amuse glaasje.
- Doe een laagje van de jus van doperwtjes onderin het glaasje.
- Spuit in het midden van het glaasje een mooie gladde (zonder kartel) toef beenhammousse.
- Dresseer hier bovenop wat piccalilly.
- Werk het geheel af met een klein takje peterselie.



Avocado crème met reepjes tomaat

Ingrediënten: voor 6 personen:

- 1 rijpe avocado
- sap van 1 limoen
- 2 eetlepels bieslook, fijngeknipt
- 2 kleine tomaten (Tasty Tom)

Bereiding:

1. Halveer de tomaat, verwijder de zaadjes en snijd de tomaat in flinterdunne reepjes. Laat ze op keukenpapier uitlekken.
2. Meng de tomaatreepjes met 1 eetlepel limoensap, 1 eetlepel bieslook en zout en peper naar smaak.
3. Halveer de avocado, schep het vruchtvlees in de keukenmachine en pureer het met 2 eetlepels limoensap.
4. Spatel de eetlepel bieslook erdoor en breng op smaak met zout en peper.
5. Doe dit mengsel over in een spuitzak met gladde spuitmond.
6. Spuit de avocadocrème in amuseglasjes of borrelglasjes en schep de tomaatreepjes erop.

Amuse met fijne munterwtjes

Ingrediënten: (voor 8 personen)

- 1 eetlepel olie
- 150 gram tuinerwtten extra fijn (diepvries)
- 1 eetlepel citroensap
- 2 eetlepels verse munt fijngesneden + 8 muntblaadjes
- 100 gram geitenkaas (Bettine Blanc), fijnverkruid

Bereiding:

- Verhit de olie op middelhoog vuur in een koekenpan, schep de bevroren tuinerwtjes erbij. Schep om tot het ijslaagje er net af is.
- Breng op smaak met het citroensap, de munt, zout en peper.
- Verdeel de helft van de erwtjes over de glaasjes, strooi er wat geitenkaas overheen (houd nog 1 eetlepel apart).
- Verdeel de rest van de erwtjes over de geitenkaas en garneer met de rest van de kaas, wat (versgemalen) peper en een blaadje munt.



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

Dressing

- olijfolie
- azijn

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. ± 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).

Dressing

Maak een dressing van olijfolie en azijn.

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.



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.



Venkel uit de oven

Ingrediënten: (4 personen)

2 el citroensap
2 venkelknollen
60 gr boter
125 gr roomkaas
1,5 dl room
1,5 dl melk
1 ei, geklopt
1 tl karwijzaad
zout en peper

Bereiding:

- Breng een pan met water aan de kook en voeg het citroensap en de venkel toe.
- Blancheer de venkel 2-3 minuten,
- Giet af en doe de groenten in een ovenschaal.
- Klop de roomkaas in een kom. Voeg de room, de melk en het ei toe en meng alles goed.
- Breng de saus op smaak met zout en peper en giet hem over de venkel.
- Rooster het karwijzaad 1-2 minuten tot het aroma vrijkomt.
- Strooi het over de venkel.
- Bak de venkel in 25-30 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C .



Gevulde parelhoenfilet met champignonsaus

Ingrediënten: (voor 10 personen)

7 enkele parelhoenfilets
1 extra filets voor de farce
1 pak spinazie diepvries van 450 gram
200 gr gezouten pistachenootjes
3 sjalotten
tijm
½ dl kookroom
½ dl droge witte wijn
2 eidooiers
boter

Saus:

1 bakje kastanjechampignons (250 g)
2 sjalotten
50 gram roomboter
200 ml witte wijn
300 ml crème fraîche

Bereiding

- Sla de filets plat tussen twee vellen plastic folie met de platte kant van een hakbijl.
- Laat de spinazie ontdooien, verhit ze even en laat uitlekken.
- Snijd de sjalotten fijn
- Snijd de tijm heel fijn.
- Smoor de sjalotten in de boter. Voeg de fijngesneden tijm toe en de witte wijn
- Laat dit inkoken tot bijna alle vocht verdwenen is. Laat daarna afkoelen.
- Pel de pistachenootjes en snijd in kleine stukjes.
- Maal de extra filets fijn tot een farce in de keukenmachine en voeg room en eidooiers toe.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Vermeng dit met het sjalottenmengsel en de pistachenootjes.
- Kruid de platgeslagen filets met peper en zout en bedek ze vervolgens met de spinazie.
- Smeer hierover een laag farce, wat peper en zout, en rol ze strak op in plasticfolie en stoom ze in de oven in ongeveer 20 minuten gaar.



Saus:

- Champignons schoonvegen en de steeltjes verwijderen.
- Champignonhoedjes in piepkleine blokjes snijden.
- Sjalotten pellen en zeer fijn snipperen.
- In een pan 1 eetlepel boter verhitten en de sjalot kort fruiten.
- Champignonblokjes 3 min. zachtjes meebakken.
- Wijn erbij schenken en 5 min. zachtjes verwarmen.
- Crème fraîche erdoor roeren, nog 5 min. zachtjes laten doorkoken.

Kort voor uitserveren:

- Verwijder de folie van de parelhoenfilets en bak de rolletjes kort in de hete boter, zodat er een bruin kleurtje op komt.
- Trancheer de rolletjes met behulp van een scherp mes.



Aardappel pastinaak puree

Ingrediënten: (10 personen)

800 g aardappelen
500 g pastinaken
2 dl witte wijn
zout
2 dl melk
klontje boter

Bereiding:

- Schil de aardappelen en snijd deze in stukjes.
- Schil de pastinaak en snijd deze in blokjes net zo groot als de aardappel.
- Zet ze samen in water en de wijn met een snufje zout op het vuur en kook de aardappelpastinaak gaar in zo`n 15-18 minuten.
- Giet af en stamp de fijn.
- Roer er de voorverwarmde melk erdoorheen tezamen met een klontje boter.



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 couvatureroom en spatel de geklopte room erdoor
- Stort in een schaal en laat opstijven in de koeling



Kersenmousse

Ingrediënten: (voor 10 personen in kleine ring of in rose halve rondjes)

0,3 ltr Kersencoulis
2 gelatineblaadjes
0,3 ltr Slagroom
50 gr Suiker
0,3 ltr. kersenlikeur

Bereiding:

- Voeg de likeur bij de coulis.
- Verwarm de helft hiervan in een steelpan.
- Week de gelatineblaadjes in een klein beetje koud water
- Als de coulis aan de kook is neem je deze van het vuur (hij mag niet meer koken)
- Voeg de gewelde gelatine hier in op.(eerst uitknijpen)
- Voeg nu de warme coulis terug bij de koude coulis en zet het op ijs. Roer regelmatig door.
- Sla de slagroom stijf samen met de suiker.
- Als de coulis lobbig wordt kan je de geslagen slagroom toevoegen tot een mousse.
- Stort de massa in een gewenste vorm/bak/vormpjes/enz.
- Laat opstijven in de koelkast.



Kletsoppen

Ingrediënten: (8 personen)

60 gr fijne suiker
15 gr gemalen amandelen
15 gr perencoulis of jus d'orange
15 gr gesmolten roomboter
15 gr bloem

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180 ° C.
- Meng de fijne suiker, gemalen amandelen, jus d'orange, gesmolten roomboter en bloem.
- Laat dit mengsel 30 minuten in de koelkast rusten.
- Maak bolletjes van het beslag ter grootte van een knikker en leg op een met boter ingevette bakplaat (of bakmatje) op ruime afstand van elkaar.
- Bak de kletsoppen in 10-12 minuten in een oven op 180 ° C.



Stoofperen

Ingrediënten: (10 personen)

10 stoofperen (gieser wildeman)
50 gram suiker
½ liter rode wijn
½ liter water
stukje pijp Kaneel
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.