

Beste gast van Culinaire Centrum,

Leuk dat je aanwezig was bij een kookworkshop van Culinaire 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 Culinaire Centrum te Aarle-Rixtel.

Met culinaire groet,

Dorothe Saasen

Quiche Lorraine

Ingrediënten (8-10 personen)

Deeg

300 g bloem
2 eieren
150 g boter
1 mespuntje zout

Vulling

250 g spekblokjes
2 jonge preien
4 eieren
200 ml crème fraîche
120 g geraspte kaas
zout
versgemalen peper

Bereiding:

Deeg

- Kneed van de bloem, ei, boter en zout een soepel deeg. Laat het deeg circa 30 minuten rusten.
- Vet de quichevorm in met boter.
- Rol het deeg op een met bloem bestoven werkbank uit tot een dunne plak en bekleed de vorm ermee.
- Prik de bodem van het deeg in met een vork.
- Bak het beslag blind 10 minuten in een oven van 180 °C. (blind: deeg in de vorm, bakpapier erboven op en dan bakbonen erop)

Vulling

- Verwarm de oven voor op 190 °C.
- Verhit olie in een pan en bak de spekjes uit.
- Snijd de preien in stukjes en voeg de prei toe aan de spekjes en breng op smaak met peper.
- Bak mee tot de prei geslonken is.
- Meng de eieren met de crème fraîche en een derde van de kaas.
- Schep de preivulling op het deeg en schenk het ei- crème fraîche-mengsel erover.
- Bestrooi de quiche met kaas en bak de quiche in de oven in circa 25 minuten goudbruin en gaar.



Quiche met zalm

Ingrediënten voor 1 quiche

6 plakjes bladerdeeg
6 eieren
3 el crème fraîche
100 gr geraspte oude kaas
4 lente uitjes
200 gr gerookte zalm
Peper
Olijfolie

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200 graden hete lucht.
- Laat het hartige bladerdeeg ontdooien.
- Vet de vorm goed in met boter.
- Bekleed een quichevorm van 24 cm met de plakjes deeg.
- Roer de eieren met de crème fraîche los in een kom.
- Snijd de lente ui in ringen en de zalm in stukjes.
- Voeg dit samen met de kaas bij de eieren.
- Breng de vulling op smaak met wat peper.
- Giet de vulling in de vorm.
- Bak de quiche in 30 minuten goudbruin.
- De quiche met zalm is klaar als de vulling gestold is.
- Serveer de quiche meteen, of eet hem koud.

Fluweelzachte komkommersoep

Ingrediënten: (10 personen)

2 komkommers
1 sjalot
50 gr boter
1 theelepels kerrie
60 gram bloem
1 ltr. bouillon (groenten, rund of gevogelte)
50 ml. slagroom
1 eierdooier
garnering
dragon

Bereiding:

- Was de komkommer. Snijd in de lengte doormidden en verwijder de zaadlijsten.
- Snijd de komkommer in kleine blokjes
- Snipper de ui fijn
- Verwarm de boter in een pan op matig vuur. Voeg de ui en de kerrie toe en meng. Laat 1 minuut smoren en voeg vervolgens de bloem toe. Laat nog ongeveer 1 minuut koken en voeg vervolgens onder stevig kloppen met een garde de hete bouillon toe.
- Laat 10 minuten zachtjes koken.
- Haal de pan van het vuur, pureer het mengsel fijn met een staafmixer en voeg vervolgens driekwart van de room toe.
- Kruid met peper en zout. Laat nog even pruttelen.
- Schep in glaasjes
- Garneer met grof gesneden dragon

Komkommersandwiches

Ingrediënten: (24 stuks)

- 2 komkommers
- 1 theelepel zeezout
- 2 eetlepels zachte boter
- 2 eetlepels mayonaise
- 12 sneetjes wit casinobrood
- 1 theelepel maanzaad

Bereiding:

- Schil de komkommer , snijd ze overlangs doormidden en schraap met een theelepel de zaadlijsten eruit
- Snijd de halve komkommers in en dunne plakjes bestrooi met zout en doe ze in een vergiet dat je bovenop een kom zeet.
- Laat zo een uur staan zodat het vocht eruit trekt.
- Klop de boter in een kommetjes bleek en romig. Klop er voor een iets vollere smaak de mayonaise door. Besmeer de sneetjes brood aan een kan met het botermengsel.
- Druk de komkommerschijfjes in een schone theedoek uit. Verdeel ze op de helft van de sneetjes brood en dek ze af met de rest van het brood.
- Bestrooi de sandwiches met maanzaad. Snijd met een scherp mes de korstjes van het brood. Snijd de sandwiches over de lengt in vieren en schik ze op een schaal.
- Besmeer de sneetjes brood dun met boter

Sandwiches gerookte zalm met kruidenboter

Ingrediënten: (10 stuks)

gerookte zalm

kruidenboter

citroensap

snufje cayennepeper

fijngehakte bieslook

5 sneetjes bruin brood

Bereiding:

- Meng de kruidenboter met een beetje citroensap, snufje cayennepeper en fijngehakte bieslook
- Besmeer de bruine sneetjes brood met de kruidenboter
- Beleg met zalm en leg een tweede sneetje erboven op.
- Snijd de sneetjes brood in kleine driehoekjes en snijd de korstjes eraf

Kip kerrie sandwiches

Ingrediënten

2 gekookte hele kipfilets
50 g gehakte walnoten
4 stelen selderij
zout
3 el mayonaise
kerriepoeder
boter
16 sneetjes brood naar keuze

Bereiding:

- Kook de kipfilets en laat afkoelen.
- Snijd de kipfilets in kleine blokjes.
- Was de selderijstelen en snijd ze in stukjes.
- Hak de walnoten in kleine stukjes
- Vermeng kip, selderij en walnoten.
- Vermeng 3 el mayonaise met kerriepoeder.
- Roer het door het kipmengsel.
- Snijd de korsten van het brood.
- Beboter de sneden brood.
- Bedek de helft van het brood met het kipmengsel.
- Leg de rest van het brood erop snijd ze diagonaal door midden.

Muffins met appel en kaneel

Een muffin is hetzelfde als een cupcake maar dan zonder glazuur. Geen high tea is compleet zonder heerlijke eigen gemaakte muffins. Maar natuurlijk zijn ze ook te eten tijdens een zondags ontbijtje...

Ingrediënten: (12 muffins)

2 handappels

250 gram bloem (gewoon of speltmeel)

2 theelepels bakpoeder

2 theelepels kaneel

125 gram lichtbruine basterdsuiker + 4 theelepels

125 ml honing

4 eetlepels yoghurt

125 ml zonnebloemolie (neutrale olie)

2 eieren

75 gram amandelen

Bereiding:

- Verhit de oven voor tot 200 ° C en zet de papieren bakjes in de muffinplaat.
- Schil de appels en snijd in stukjes van 1 cm.
- Doe meel, bakpoeder en 1 theelepel kaneel in een kom.
- Meng in een andere kom 125 gram basterdsuiker, honing, yoghurt, olie en eieren.
- Hak de amandelen grof en doe de helft bij het meelmengsel. Doe de andere helft apart in een kom samen met 1 theelepel kaneel en 4 theelepels basterdsuiker.
- Spatel nu de vochtige door de droge ingrediënten. Meng er de appelblokjes door. Meng niet te lang, een klonterig beslag geeft luchtige muffins.
- Schep het beslag in de muffinbakjes en strooi er het mengsel van amandel, suiker en kaneel over.
- Zet de plaat ongeveer 20 minuten in de oven. De muffins moeten nu gerezen en goudbruin zijn.
- Haal uit de oven en laat afkoelen

Scones

Ingrediënten: (6 scones)

250 gram zelfrijzend bakmeel

2 eetlepels suiker

75 gram harde boter

1 eetlepel bakpoeder

100 ml. karnemelk

eventueel vulling van rozijnen, krenten, ed. (75 gram)

scheutje melk

1 ei

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 220 graden.
- Zeef het bakmeel en voeg de suiker het bakpoeder en de boter in kleine stukjes toe.
- Meng met een mes tot een korrelig deeg ontstaat.
- Voeg dan de karnemelk toe en meng met het mes tot er een samenhangend deeg ontstaat
- Haal het deeg uit de kom en kneed ongeveer 6 keer tot een mooie bal. (Niet te hard, zodat het deeg luchtig blijft.)
- Verdeel het deeg in 6 gelijke hompjes en leg deze op de bakplaat.
- Klop het ei los samen met een scheutje melk.
- Bestrijk met een kwastje de scones zodat ze mooi bruin worden.
- Zet de scones in de oven en bak ongeveer 20 minuten tot ze gaar zijn.
(Controleer met een saté prikker)

Lemon curd

Ook lemon curd is overheerlijk bij de scones.

Ingrediënten

2 eieren
2 citroenen
200 gram suiker
115 gram boter

Bereiding:

- Was de citroenen en rasp de schil. Pers de citroenen daarna uit.
- Verwarm de suiker en de boter au bain-marie.
- Voeg de citroenrasp en de citroensap toe.
- Klop de eieren apart in een kom en voeg deze bij het citroenmengsel.
- Blijf nu roeren tot het mengsel dikker wordt. Dit kan wel 10 minuten door. (let op het mengsel mag niet gaan koken want dan krijg je roerei!)
- Doe in een gesteriliseerde pot dan kun je het een paar weken bewaren in de koelkast.

Chocolade brownies

Ingrediënten (10-12 personen)

150 gram boter in blokjes
100 gram pure chocolade in stukjes
1 el sterke koffie
2 eieren
200 gram suiker
100 gram bloem
1 tl bakpoeder
snufje zout
1 tl vanillesuiker
125 gram walnoten
Chocolade/toffeeglazuur
30 gram boter
75 gram pure chocolade
200 gram poedersuiker
snufje zout
1 tl vanille essence
50 ml melk
gehakte noten

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 190° C.
- Hak de noten fijn.
- Smelt de blokjes boter en stukjes chocolade au-bain marie.
- Laat het mengsel licht afkoelen en voeg de koffie toe.
- Klop de eieren en de suiker tot en luchtig zacht mengsel.
- Voeg het chocolademengsel druppelsgewijs toe.
- Zeef de bloem, bakpoeder en zout en spatel door het chocolademengsel.
- Voeg de vanille en de gehakte noten toe.
- Schep het mengsel in een ingevette bakvorm en bak 30-40 minuten tot de koek in het midden stevig aanvoelt.
- Laat afkoelen.

Chocolade/toffeeglazuur

- Smelt de boter en de chocolade au-bain marie.
- Roer de poedersuiker en het zout erdoor.
- Voeg de melk en de vanille-essence toe en klop tot een glad mengsel.
- Haal dit van het vuur en laat afkoelen in een kom met ijswater.
- Blijf kloppen met een garde tot het mengsel lobbig is.
- Verdeel het glazuur over de koek en strooi de gehakte noten erover.
- Laat het glazuur opstijven en snijd de koek in vierkantjes.



Rood fruit soezen

Ingrediënten: (10 personen)

Soezenbeslag

200 ml water
100 g boter
100 g bloem
4 eieren

Vanille-mascarpone mousse

4 blaadjes gelatine
100 ml room
2 eetlepels vanillesuiker
5 eierdooiers
100 gram suiker
4 eiwitten
250 gram mascarpone

Bereiding:

Soezenbeslag

- Breng in een pan water, boter en een beetje zout aan de kook.
- Roer de bloem erdoor en gaar circa 5 minuten.
- Haal de pan van het vuur en roer er één voor één de eieren door.
- Laat afkoelen en schep het beslag in een spuitzak met glad spuitmondje.
- Spuit flinke doppen van circa 7 centimeter doorsnede op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Bak de soezen in de oven in circa 30 minuten gaar.

Vanille-mascarpone mousse

- Week de gelatine in koud water en klop de room yoghurt dik.
- Klop de eidooiers met de vanillesuiker en $\frac{3}{4}$ van de suiker in circa 3 minuten au bain marie gaar. Dit wordt een pâte à bombe genoemd. Knijp de geweekte gelatine uit en los op in de warme pâte à bombe.
- Klop de eiwitten met de rest van de suiker tot een stevig schuim.
- Roer de mascarpone los met een beetje pâte à bombe en spatel de rest van de pâte à bombe erdoor.
- Meng de lobbige room en het eiwitschuim erdoor.
- Schep de vanille-mascarpone mousse in een spuitzak met een glad spuitmondje.
- Snijd het kapje van de soezen.
- Spuit de massa in de soezen en vul verder op met fruit.
- Zet het kapje er weer op en bestuif met poedersuiker.