

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



Pesto groen

Ingrediënten:

heel bosje basilicum
50 gr. pijnboompitten geroosterd
100 gr. pecorino of grana padano kaas
4 tn. knoflook
olijfolie

Bereiding:

- Trek de blaadjes van de takjes van de basilicum.
- Rooster de pijnboompitten even zonder olie. (let op als ze bruin worden direct uit de pan halen anders verbranden ze)
- Snijd de kaas in kleine stukjes en ook de teentjes knoflook.
- Pureer in een keukenmachine de basilicumblaadjes, knoflook, pijnboompitten, kaas.
- Voeg daarna in dunne straaltjes de olijfolie toe tot de pesto dik genoeg is.



Bruschetta met knoflook en tomatenblokjes

Ingrediënten: (4 personen)

4 sneden brood
3 volrijpe Roma-tomaten
1 teen knoflook
4 blaadjes basilicum
2 el olijfolie extra vierge

Bereidingswijze

- Grill de sneden brood langs beide zijden.
- Wrijf het gepelde teentje knoflook licht langs het geroosterde brood en druppel er olijfolie over.
- Dompel de tomaten in kokend water en laat schrikken
- Verwijder vel en zaadjes en snijd het vruchtvlees in blokjes.
- Vermeng deze met olijfolie en gesneden basilicum en kruid met peper en zout.
- Verdeel over het gegrilde brood en versier met enkele basilicumblaadjes



Verse ravioli met ricotta kaas ***Ravioli fresco con ricotta***

Ingrediënten: (10 personen = 3 p.p)

Deeg

- 250 g bloem, liefst Italiaanse type 00
- 3 eieren
- mespuntje zout

Vulling

- 300 g spinazie
- 1 teentje knoflook
- 200 g ricotta
- 150 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 2 ei-gelen
- nootmuskaat

Saliesaus

- 200 g boter
- paar takjes salie

Garnering

- 100 g Parmezaanse kaas
- zout en peper

Bereidingswijze

Pasta:

- Zeef de bloem en doe daar een snuifje zout bij.
- Maak een bergje van de bloem en maak een kuiltje in het midden.
- Doe de eieren in het kuiltje.
- Beetje bij beetje de bloem met de eieren vermengen totdat het een geheel wordt.
- Kneed het deeg ongeveer 10 minuten.
- Voeg wat bloem toe als het deeg te zacht is of doe wat water erbij als het deeg te droog blijft.
- Maak een bal van het deeg en laat deze 15 a 20 minuten rusten.
- Rol vervolgens de bal uit op een licht met bloem bestoven plaats of maak met behulp van een pastamachine een dun vel. U hebt dan het deegvel om verder te verwerken tot ravioli.

Vulling:

- Snipper de knoflook
- Was de spinazie en bak deze in een beetje olijfolie en knoflook in de koekenpan totdat het geslonken is.

- Laat de spinazie koud worden. (goed afgieten)
- Meng de ricotta, de Parmezaanse kaas en het eigeel met een snufje nootmuskaat met de spinazie.
- Roer alles tot een homogene massa.
- Schep kleine hoopjes vulling op gelijke afstand op de ene helft van het deeg.
- Vouw de andere helft eroverheen en druk het deeg rond de vullingen goed aan.
- Snijd er vervolgens ravioli van en druk de randen goed dicht.
- De ravioli koken doet u als volgt: breng een ruime pan water aan de kook. Voeg zout toe.
- Doe de ravioli in het kokend water totdat deze naar boven komen drijven. Wacht nog 2 minuten en giet af.

Saliesaus en afwerking

- Smelt de boter in een koekenpan op een laag vuur.
- Voeg de salie toe. Laat het geheel 2 a 3 minuten op het vuur staan.
- Zeef de saus.
- Overgiet de ravioli ermee en bestrooi met Parmezaanse kaas en peper.
- Dien meteen op.



Saltimbocca

Ingrediënten: (10 personen)

Vulling:

3 plakken rauwe ham
3 eetlepels geraspte kaas
3 eetlepels peterselie
1 ei
Peper
Nootmuskaat

30 gram boter
1 dl marsala wijn
1 dl droge witte wijn
3 dl kalfsfond
10 kalfsschnitzels (zeer dun)
10 plakken parmaham
20 salieblaadjes (vers)
Cocktail prikkers

Bereiding:

- Maak een mengsel van fijngesneden rauwe ham, kaas, peterselie, ei, peper en nootmuskaat.
- Verdeel het mengsel over de schnitzels en rol deze op.
- Wikkel hier een plak Parmaham om.
- Leg er twee blaadjes salie op en steek deze vast met cocktail prikkers.
- Bak de rolletjes even aan en zet ze in de oven.
- Gaar verder in de oven tot een kerntemperatuur van 62°C. (Gebruik de kernthermometer)
- Schenk de Marsala, de kalfsfond en de witte wijn in de braadpan.
- Laat de saus inkoken.
- Serveer het vlees met de saus.



Mediterrane groenten in kruidige olie

Ingrediënten:(10 personen)

1 courgette
1 venkel
2 rode ui
2 stelen bleekselderij
1 rode paprika
1 klein teentje knoflook
15 gram oregano
1 dl olijfolie
peper en zout

Bereiding:

- Maak alle groentes schoon.
- Snipper de knoflook fijn.
- Snijd de venkel, courgette, bleekselderij, paprika en ui in gelijke plakken
- Verhit olie in een pan tot ze goed heet is
- Fruit de ui en de knoflook aan
- Voeg de groenten toe en stoof ze gaar
- Snijd de oreganoblaadjes fijn.
- Voeg als de groentes gaar zijn de oreganoblaadjes voor doorgifte toe.
- Breng op smaak met zout en peper

Risotto

Ingrediënten: 10 personen

3 lente uien
100 gram boter
300 gram risottorijst
50 ml droge witte wijn
1 ltr. groentebouillon
Olijfolie

Bereiding:

- Snijd de lente-ui in ringen.
- Verwarm olijfolie en de boter in een braadpan en fruit daarin de lente-ui zachtjes aan.
- Schep de rijst erdoor en fruit mee.
- Blus af met witte wijn.
- Verwarm de bouillon en voeg deze een beetje toe als de witte wijn door de rijst is opgenomen.
- Voeg de rest van de bouillon in gedeeltes toe tot de rijst gaar is \pm 20 min.
- Laat 5 min. afgedekt staan.

Gevulde portobello

Ingrediënten: (1 personen)

1 portobello

100 gram roomkaas of crème fraiche

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 fraiche
- Smeer het mengsel in het hoedje van de portobello
- Leg daarbovenop een portobello, vouw dicht en gril 4 tot 6 minuten.



Tiramisu

Ingrediënten: (10 personen)

6 eierdooiers
150 gram poedersuiker
350 gram mascarpone
4 gelatineblaadjes
1/2 ltr. slagroom
scheutje amaretto
200 gram lange vingers
200 ml. sterke koffie
Een cakevorm bekleed met plasticfolie

Bereiding:

- Klop de eierdooiers met de poedersuiker au bain marie, tot een schuimige massa ontstaat.
- Voeg de geweekte, warm gemaakte gelatine toe.
- Voeg hier de mascarpone aan toe en meng dit met een garde tot een homogene massa.
- Klop de slagroom stijf en voeg ook deze toe aan het mengsel.
- Zet een kopje sterke koffie.
- Giet de koffie in een diep bord of een kom. Voeg hier een scheut Amaretto aan toe.
- Doop de lange vingers snel in dit koffiemengsel. Schik ze naast elkaar in een laag mascarponecrème.
- Schep iets meer dan de helft van de crème over de laag lange vingers.
- Rol de overige lange vingers snel door de koffie en schik ze dicht tegen elkaar op de mascarponecrème, en nogmaals mascarponecrème erop.
- Laat het gerecht 3-4 uur, afgedekt met plastic folie, in de koelkast opstijven.
- Zeef er voor het opdienen cacaopoeder overheen.



Frambozencoulis

Ingrediënten: (10 personen)

150 g frambozen
2 el monin framboise (siroop)
100 g suiker
50 ml witte wijn
aardappelzetmeel

Bereiding:

- Pureer de frambozen met een staafmixer. Voeg de siroop, suiker 50 ml water en de witte wijn toe en breng aan de kook. Haal van het vuur en passeer door een zeef.
- Doe de saus terug in de pan en bind met aardappelzetmeel tot de gewenste dikte. Roer daarvoor, afhankelijk van de hoeveelheid vocht, 1 of meer theelepels aardappelzetmeel door een beetje koud water, schenk dit mengsel bij de frambozensaus en breng aan de kook. Bij verhitting bindt het zetmeel het vocht.



Limoenparfait

Ingrediënten: (18 kleine ringen of 12 grote ringen)

250 ml slagroom
2 eieren
5 eidooiers
125 gr suiker
1 dl.l limoncello
sap en rasp van 2 limoenen

Bereiding:

- Klop de slagroom lobbig en zet deze koud tot gebruik.
- Doe de eieren, de eidooiers met de suiker in een pan.
- Klop au-bain marie op tot 75°C.
- Als de massa is gebonden, snel koud en taai kloppen tot een luchtige substantie
- Spatel de slagroom erdoor en vervolgens de limoncello, limoensap en rasp.
- Doe in de vormpjes en zet tenminste 12 uur in de diepvries of in een snelvriezer.