

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

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
- Worcestershire 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.



Tartaartje van Schotse zalm op bordje met kruidensausje

Ingrediënten: (8 personen)

Zalmtartaar:

75 gr verse zalm

75 gr gerookte zalm

1 st kleine sjalot

40 gr crème Fraîche

Druppels tabasco/peper en zout/citroensap

Dressing:

1 eetlepel mayonaise

scheutje witte wijn

enkele takjes bieslook

zout en peper

Garnituur:

Klein beetje frisee sla

Cherry tomaatjes

Kaviaar

Bereiding:

- Hak met een mes de Schotse zalm (vers en gerookte), tot een fijne 'tartaar'.
- Snipper het sjalotje en doe deze met de crème fraîche erbij.
- Breng nu het geheel op smaak met peper, zout en een beetje citroensap en enkele druppels tabasco. Dit alles naar smaak toevoegen.
- Snipper de bieslook fijn.
- Voeg de ingrediënten voor de dressing bij elkaar en breng op smaak met zout en peper.
- Doe een beetje sla op een bordje en schep daarop de tartaar in een rondje en druk aan.
- Garneer de hapjes met een stukje tomaat en een klein beetje kaviaar.
- Schep een klein beetje dressing ernaast.

Salade met kalfsmuis Vitello tonnato

Ingrediënten (18 personen)

900 gram kalfsmuis (lang smal stuk)
60 gram boter
3 blikjes tonijn
3 teentjes knoflook
2 eetlepels kappertjes
5 eetlepels mayonaise
3 eetlepels crème fraîche
rucola of frisee salade
150 gram Parmezaanse kaas
3 eetlepels citroensap

Dressing voor sla

olijfolie
azijn
mespuntje mosterd
zout en peper

Bereiding

- Verwarm de oven voor.
- Verwarm de boter in een koekenpan en braad het kalfsvlees aan.
- Gaar het rosé in de oven op een kerntemperatuur van 60° C
- Laat het vlees afkoelen.
- Meng de mayonaise met de crème fraîche.
- Hak de kappertjes, tonijn en knoflook fijn in een keukenmachine en meng alles door de mayonaise.
- Fris het geheel op met citroensap en breng op smaak met peper en zout
- Doe alle ingrediënten voor de dressing bij elkaar en meng goed
- Snijd het vlees in hele dunne plakjes en leg ze op de borden.
- Giet er nu voorzichtig wat van de tonijnsaus over en garneer de bordjes met wat rucola en vers geraspte Parmezaanse kaas.
- Net voor uitgifte wat dressing over de sla gieten.



Broccoli-spinaziesoep met citroen

Ingrediënten: (6 personen)

2 el olijfolie
1 grote ui
2 stengels bleekselderij
2 tenen knoflook
1 ½ liter kippenbouillon
75 gram witte rijst
400 gram broccoli
250 gram spinazie
2 tomaten
1 el citroensap
½ theelepel kardemompoeder
Peper en zout

Bereiding:

- Snijd de ui in grove stukken
- Snijd de stengels bleekselderij in stukken
- Snipper de knoflook
- Snijd de broccoli in roosjes
- Snijd de tomaten in stukken
- Verhit de olijfolie en fruit de ui en de bleekselderij even aan. (Niet bruin laten worden)
- Voeg de knoflook toe en roerbak even tot het aroma vrijkomt.
- Voeg de bouillon en de rijst toe en laat 6 minuten koken.
- Voeg de broccoli, spinazie, tomaten toe en kook alles zachtjes tot het gaar is.
- Neem de pan van het vuur en pureer met een staafmixer.
- Voeg kardemompoeder, zout en peper toe en het citroensap. (naar smaak)

Diamanthaas met rode wijn saus

Ingrediënten: 10 personen

1,5	kg	Diamanthaas
150	gr	Boter of plantaardige phase
1,5	ltr	Kalfsbouillon
2	st	Uien
4	tn	Knoflook
2	dl	Rode wijn
		Stroop
		Calvados
		Peper/Zout

Bereiding:

- Snipper de uien en de knoflook fijn met een mes.
- Zet deze aan in een pan met een klein beetje boter. Laat ze niet verkleuren (bitter).
- Als ze glazig zijn, blus je het geheel af met de rode wijn.
- Laat dit inkoken en voeg dan de kalfsbouillon toe.
- 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.
- Kook de saus tot ongeveer de helft in.
- Als de saus op dikte is, zeef je hem door een fijne zeef.
- Breng op smaak met de stroop, peper/zout en enkele druppels Calvados.
- Eventueel verzachten met wat kookroom.



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 ± 20 min.
- Laat 5 min. afgedekt staan.

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.