



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



## Tartaartje van Schotse zalm

### **Ingrediënten:**

+/- 40 hapjes

#### *Zalmtartaar:*

200 gr Verse zalm  
200 gr Gerookte zalm  
2 st Kleine sjalotten  
100 gr Crème Fraîche  
1 Casinobrood  
Druppels tabasco/peper en zout/citroensap

#### *Garnituur:*

Verse Dille  
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.
- Doe de tartaar op een uitgestoken toastje.
- Garneer de hapjes af met een stukje tomaat, takje dille en een beetje kaviaar.



## **Bieftartaar- crostini- truffelmayonaise**

**Ingrediënten:** (10 personen)

300 gram biefstuk (gehakte)  
10 stuks zilveruitjes (uit glas)  
2 stuks augurken (zoetzure)  
1 sjalotje  
1 eierdooiers (of 30 gram gepasteuriseerd eigeel)  
tomatenketchup  
peper – zout  
olie – azijn  
worcestershire saus  
kappertjes  
**crostini**  
5 sneetjes wit brood  
**truffelmayonaise**  
mayonaise (eventueel zelf maken)  
druppeltje truffelolie  
**Garnering**  
Kaaskoekjes\*

### **Bereiding:**

#### **Bieftartaar:**

- 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 de massa goed door elkaar

#### **Crostini**

- Rooster het brood in de broodrooster goudbruin
- Steek met een steker mooie rondjes uit het brood

#### **Truffelmayonaise**

- Maak de mayonaise volgens recept of schep 2 eetlepels mayonaise uit een potje
- Voeg enkele druppels truffelolie toe en meng goed.
- Doe dit mengsel in een spuitflesje of spuitzak

#### **Opmaak:**

- Spuit wat truffelmayonaise op een bordje

- Leg daarop de crostini
- Verdeel de tartaar over de crostini.
- Garneer eventueel met een kaaskoekje

## Mayonaise

### Ingrediënten:

1 eierdooier  
75 cc zonnebloemolie,  
1 theelepel azijn  
2 theelepels citroensap  
snufje zout  
peper  
mespuntje mosterd

### Bereiding:

- Zorg er voor dat het ei op kamertemperatuur is.
- Doe alle ingrediënten **behalve de olie** in de keukenmachine (of een kom als u een garde wil gebruiken).
- Mix deze tot het eigeel schuimig en licht van kleur wordt.
- Druppel nu al roerend de olie er in. Vooral in het begin heel langzaam.
- Roer steeds tot alle olie opgenomen is en voeg dan pas meer olie toe.
- U heeft nu een heerlijke mayonaise die in de koelkast een paar dagen houdbaar is.
- Door er een klein beetje truffelolie aan toe te voegen heb je een heerlijke truffelmayonaise.



## **Koekje van Parmezaanse kaas**

**Ingrediënten:** (10 personen)  
Stukje Parmezaanse kaas

### **Bereiding:**

- Verwarm de oven voor op 160°C.
- Rasp de kaas
- Schep voor ieder koekje 1 eetlepel kaas op een met bakpapier beklede bakplaat (of bakmatje) en bak in de oven tot ze krokant zijn.



## 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  
Nootjes

### **Dressing**

bodempje water  
25 g witte chocolade  
1 sjalot  
1 el mosterd glad  
1 tl wasabipasta (± 4 cm uit de tube)  
100 ml witte azijn  
125 ml zonnebloemolie  
zout

### **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).
9. Rooster de nootjes en fijnsnijden met een mes.

#### **Dressing**

1. Verwarm een bodempje water en roer de couverture erdoor en afkoelen.



2. Blender de couverture met de rest van de ingrediënten, behalve de olie tot een gladde massa.

3. Olie langzaam eraan toevoegen en op smaak brengen met zout en peper.

Als de dressing te dik is evt. water toevoegen.

**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.



## Diamanthaas met rode wijn saus

**Ingrediënten:** 10 personen

1	kg	Diamanthaas
150	gr	Boter
1	ltr	Kalfsbouillon
1	st	Uien
2	tn	Knoflook
1	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.





## **Mousseline van zoete aardappel**

**Ingrediënten:** (8 personen)

750 gr. zoete aardappels  
100 gr boter  
100 ml melk  
100 ml slagroom  
zout en peper

### **Bereiding:**

- Schil de aardappels in gelijke grootte en kook ze gaar in zo weinig mogelijk water.
- Kook de melk.
- Pureer de aardappel met een pureeknijper. (gebruik geen staafmixer)
- Roer vervolgens met een houten lepel de kokend hete melk, de boter, en de slagroom erdoor.
- Breng de puree op smaak met een smaakje naar keuze.
- Eventueel nootmuskaat en zout en peper toevoegen.



## **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 couvreureroom en spatel de geklopte room erdoor
- Stort in een schaal en laat opstijven in de koeling



## **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. 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.



## **Crumble van hazelnoot en amandel**

### **Ingrediënten:**

40 gram suiker  
40 gram amandelen om poeder te maken  
20 gram hazelnoten  
50 gram boter  
40 gram bloem

### **Bereiding:**

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Maal de 40 gram amandelen in een keukenmachine tot poeder.
- Hak 20 gram 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.



## Amandelbavarois

### **Ingrediënten:** (8 personen)

400 ml melk  
150 gram amandelspijs  
2 eidooier  
2 eiwit  
15 gram suiker  
5 blaadjes gelatine  
2 dl slagroom  
scheutje amaretto

### **Bereiding:**

- Week de gelatine in koud water.
- Voeg de amandelspijs aan de melk toe en breng alles langzaam aan de kook.
- Temper de warmtebron en laat het mengsel ongeveer 10 minuten trekken.
- Zeef daarna de melk. Laat de melk opnieuw net tegen de kook aan komen.
- Roer de eidooier glad en voeg 4 eetlepels gezeefde melk toe.
- Roer dit mengsel door de rest van de melk en laat het licht binden op een klein vuur.
- Neem de pan van het vuur en blijf 1 minuut roeren.
- Knijp de gelatine uit en los die in het hete melkmengsel op.
- Giet het mengsel in een bekken en zet het koud weg.
- Klop het eiwit stijf en voeg tijdens het kloppen de suiker toe.
- Klop de slagroom stijf; zet koud weg.
- Spatel als het melkmengsel lobbiger wordt, de slagroom er voorzichtig door.
- Spatel vervolgens de eiwitmassa er voorzichtig door.
- Vul metalen vormpjes (timbaaltjes) met het mengsel.
- Laat de bavarois in de koeling opstijven.

## Stoofperen

### **Ingrediënten:** (18 personen)

18 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.