

Beste gast van Culinair Centrum,

Leuk dat u aanwezig was bij een kookworkshop van 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



Gouden mandjes

Ingrediënten: (10 personen)

15 loempiavellen 12x12 of filodeeg
2 eetlepels zonnebloemolie
4 teentjes knoflook
400 gram kipfilet of garnalen
1 wortel
50 gram maiskorrels
50 gram doperwten
1 rode paprika
2 el sojasaus
gemalen witte peper
snufje kerriepoeder
1 bosui
Garnering
korianderblaadjes
rode peper

Bereiding:

Mandje:

- Leg 1 loempiavel in een bakje van de muffinvorm. Snijd een loempiavel doormidden en leg op de bodem op het andere vel.
- Bak zo de mandjes de mandjes in een voorverwarmde oven van 180° C in 10-12 minuten krokant en goudbruin.
- Haal de mandjes uit de oven en laat afkoelen

Vulling:

- Snipper de knoflook
- Was de wortel en snijd in brunoise (kleine blokjes)
- Was de paprika en snijd in brunoise (kleine blokjes)
- Was de bosui schoon en snijd in dunne ringen.
- Was de rode peper en snijd in dunne ringetjes
- Snijd de kipfilet of garnalen in kleine stukjes en maak tot gehakt in een blender.
- Verhit de olie in een wok en fruit de knoflook
- Voeg de kipgehakt of gemalen garnalen toe en bak tot ze gaar zijn.
- Voeg wortel, mais, rode paprika toe en roerbak 1-2 min.
- Voeg sojasaus, witte peper, kerriepoeder en bosui toe, roer goed door.
- Haal van het vuur af.
- Vul de mandjes en garneer met koriander en rode peper.



Thaise Dumplings

Ingrediënten: 20-25 stuks

150 gram gehakt, half-om-half
1 bosui
50 gram champignons,
0,5 rode Spaanse peper
1 teen knoflook
2 theelepels Japanse sojasaus (soy sauce)
1 theelepel vissaus (nam pla)
20-25 wontonvelletjes

Bereiding:

- Snipper de bosui, de champignons en de spaanse peper zeer fijn.
- Snipper 1 teentje knoflook
- Leg een vochtige theedoek klaar. Vouw deze dubbel. Leg de dumplings er na het vullen en vouwen tussen, zodat ze niet uitdrogen.
- Meng alle ingrediënten, behalve de wontonvelletjes.
- Verdeel de vulling in 25 delen.
- Leg een wontonvelletje neer. Leg er een deel van de vulling op. Vouw tot een dumpling: maak de randen vochtig, vouw het wontonvel dubbel en druk de randen stevig dicht. Leg de dumpling in de vochtige theedoek. Herhaal totdat alle dumplings gemaakt zijn.
- Kook een bodem water in een pan. Leg de dumplings in een stoommandje.
- Plaats het stoommandje op de pan. Het is hierbij de bedoeling dat de dumplings gaar gestoomd worden. Het laagje water mag de dumplings dus niet raken.
- Laat stomen tot het gaar is, richttijd 20-25 minuten. Snijd een dumpling open om te controleren of de vulling goed gaar is.



Thom kha gai

Kokossoep met galanga of gember

Ingrediënten: (voor 10 personen)

1 ½ ltr. dunne kokosmelk
500 ml. kippenbouillon
4 sjalotten
6 kaffirlimoenblaadjes
5 cm. galanga
3 stengels citroengras
1 rode peper
500 gram kipfilet
400 gram oesterzwam
3-4 eetlepels limoen of citroensap
4 eetlepel vissaus
1 eetlepel palmsuiker
peper en zout

Garnering:

korianderblaadjes
verse rode chilipepers
1 bosui

Bereiding:

- Maak de sjalotten schoon en snipper.
- Scheur de limoenlaadjes in grove stukken.
- Schil de galanga en hak hem fijn.
- Maak de stengels citroengras schoon, kneus de stengels met een mes en snijd in stukken van 5 cm.
- Was de peper en de rode chilipepertjes, verwijder de zaadjes, snipper ze.
- Snijd de kipfilets in reepjes.
- Borstel de oesterzwammen schoon en snijd in vieren.
- Snijd de bosui in plakjes
- Schenk de kokosmelk samen met de kippenbouillon in een pan en breng op matig vuur aan de kook
- Voeg sjalot, limoenblaadjes, galanga, citroengras, peper, vissaus, palmsuiker toe.
- Laat de soep 15-20 minuten of langer zachtjes koken tot de smaak zich goed ontwikkeld heeft.

- Zeef de soep en druk met de achterkant van een lepel zo veel mogelijk vocht en aroma's uit de soep ingrediënten. Verwarm de basissoep opnieuw en voeg de kip en de oesterzwammen toe.
- Laat alles nog 4-5 minuten koken tot de kip gaar is. Voeg op het laatst de bosui toe en tot slot limoensap, stukjes korianderblad en pepertjes en peper en zout naar smaak en roer voorzichtig door.

Galanga wordt ook wel laos genoemd. Dit kruid kan vervangen worden door gember.

Het succes van deze soep hangt af van de mate waarin het citroengras, kokosmelk en kippenbouillon trekken. Hoe langer je de soep laat trekken, des te sterker de smaak



Rode currypasta

naar origineel Thais recept

5-8 rode gedroogde chilipepers
3 teentjes knoflook
150 gram sjalot
2 stengel citroengras
3 cm. galanga
stukje schil van 1 limoen
1 eetlepel korianderzaad
1 theelepel komijn
1 theelepel garnalenpasta
zout
versgemalen witte peper

Bereiding:

- Snijd de gedroogde pepers in de lengte doormidden en schraap de pitjes eruit.
- Week de gedroogde chilipepers 15 min in 5 eetlepels warm water.
- Knijp de pepers uit en bewaar het water waarin ze geweekt zijn.
- Snipper de pepers zo fijn mogelijk.
- Snipper de knoflook en de sjalot.
- Maak de stengels van het citroengras schoon en snijd in dunne ringen
- Schil de galanga en hak fijn.
- Hak de schil van de limoen fijn.
- De koriander en de komijn even roosteren.
- Doe alle ingrediënten in een vijzel en stamp net zo lang tot een mooie pasta ontstaat.
- Voeg eventueel een beetje water waarin de pepers zijn geweekt toe. De pasta moet stevig maar ook romig zijn.
- Gebruik eventueel een kleine blender, dan hoef je de pepers niet zo fijn te snijden.

De currypasta is 1 -2 weken te bewaren in de koelkast. Ook kun je kleine porties in de diepvries invriezen.



Pad thai met garnalen

Ingrediënten: (10 personen)

250 gram gedroogde platte rijstnoedels (vb. Udon noodles)
4 el. tamarindepasta
4 el. vissaus
6 el. tomatenketchup
2 el. suiker
zonnebloemolie
500 gram garnalen gepeld en zonder darmkanaaltje
2 sjalotten gesnipperd
2 tenen knoflook gesnipperd
1 rode Spaanse peper ontdaan van zadjes en in dunne reepjes
4 eieren
2 winterwortels
2 koolraap
1 tl cayennepeper
2 el gedroogde garnalenpasta
200 gram taugé
4 bosui
80 gram pinda's
12 takjes koriander, alleen de blaadjes
peper en zout

Bereiding:

- Kook de rijstnoedels gaar. Giet af en spel af onder de koude kraan.
- Meng de tamarindepasta, vissaus en tomatenketchup en suiker in een kom en zet apart.
- Snipper de knoflook en de sjalotten,
- Was de rode peper en verwijder de zadjes en snipper.
- Snijd de wortel en de koolraap julienne (in smalle reepjes)
- Was de bosui en snijd schuin in stukken van 3-4 cm.
- Hak de pinda's grof en rooster ze even.
- Verwarm een wok goed voor en bak hierin de garnalen in zonnebloemolie
- Voeg na 5 minuten al roerend de sjalotten, knoflook, Spaanse peper.
- Haal alles uit de pan.
- Kluts de eieren even en doe wat olie in de pan en roerbak de eieren tot ze bijna gaar zijn. (1-2 min)
- Voeg de wortel en de koolraap toe en roerbak weer 2 minuten.
- Voeg de rijstnoedels toe.

- Voeg het mengsel met de tamarinde toe, samen met de cayennepeper en de gedroogde garnalen en voeg ook het mengsel toe met de knoflook en de garnalen.
- Voeg de taugé ,de bosui en de pinda's toe.
- Breng op smaak met zout en peper. Garneer met koriander en dien op.



Curry van Eend met verse ananas en lychee

Ingrediënten: (8 personen)

4 eendenborst filet
2 eetlepel lichte sojasaus
4 theelepels vloeibare honing
2 theelepels olie
versgemalen zwarte peper
500 gram peultjes
6 takjes Aziatische munt
1 rijpe ananas
1 blikje lychees
600 ml. ongezoete kokosmelk
3 theelepels rode currypasta
200 ml kippenbouillon
4 theelepels lichte palmsuiker of rietsuiker
4 eetlepels vissaus
zout
1-2 theelepels limoensap

Bereiding

- Snijd de vetkant van de eendenborst in met een rasterpatroon.
- Roer in een kommetje de sojasaus, de honing in de olie door elkaar.
- Bestrijk de eendenborstfilets rondom met dit mengsel en laat minstens 15 minuten intrekken.
- Was de peultjes en laat uitlekken. Snijd de uiteinden eraf en maak ze schoon.
- Snijd de peultjes schuin in tweeën.
- Was de takjes munt en haal de blaadjes van de steeltjes.
- Maak de ananas schoon, verwijder de zwarte puntjes en snijd in blokjes.
- Verhit een bakpan en braad de eendenborstfilets knapperig. Bak ze eerst op de velkant zonder olie of boter op laag vuur tot het vel knapperig is. Bak ze daarna even aan de andere zijde. Gaar ze verder in de oven tot de kerntemperatuur.
- Verhit 100 ml kokosmelk, en 2 eetlepels currypasta in de wok.
- Roer het mengsel voortdurend en kook het ongeveer 2 minuten.
- Voeg de rest van de kokosmelk, de bouillon, de suiker en de vissaus toe.
- Kook de saus ongeveer 3 minuten.
- Voeg de peultjes toe en stook tot ze beetgaar zijn.

- Voeg de ananas en de lychees toe en verwarm heel even. Haal de pan van het vuur en meng de blaadjes munt door de saus.
- Breng op smaak met zout en limoensap.
- Trancheer de eendenborstfilets en verdeel over de borden
- Schep de saus en serveer ui.

Pandanrijst uit de stoomoven

Ingrediënten: (10 personen)

550 gram pandanrijst
8 dl water

Bereiding:

- Was de rijst.
- Doe de rijst in een dicht bakje met 8 dl. water
- Stoom de rijst op 100°C gedurende 20 minuten gaar.

Pandanrijst komt uit Thailand en is een natte heerlijk geurende rijstsoort met een lange witte korrel. Hij wordt ook verkocht als jasmijnrijst.



Rundvlees in massamankerrie

Ingrediënten: (10 personen)

Vlees:

1 kg. Rundvlees (stoofvlees of ezeltje)
1 ltr. Kokosmelk, ongezoet (kati)
250 gram massamankerrie (keng massaman)

Saus:

150 ml tamarindesap (nám makwaam som)
150 ml vissaus (nám pla)
125 gram suiker
20 Sjalotten (klein)
1 eetlepel geraspte gember
1 stuks aardappel

Garnituur:

400 gram aardappels
100 gram pinda's (ongezouten)
1 stengel sereh

Bereiding:

Vlees:

- Verwarm de kokosmelk met de massamankerrie in een pan totdat een lobbige saus ontstaat.
- Maak de sjalotjes schoon en snijd ze in 4 stukken.
- Schil een grote aardappel.
- Snijd het vlees in reepjes.
- Doe het vlees in de saus en voeg het tamarindesap, de vissaus, de suiker, de gember en de sjalotjes toe.
- Roer alles goed door elkaar.
- Voeg de grote aardappel in zijn geheel toe, draai het vuur hoog.
- Breng het geheel aan de kook. Laat het gedurende enkele minuten doorkoken.
- Draai het vuur weer laag en stoof het vlees verder gaar.
- Schil de aardappels voor het garnituur en snijd ze in kleine blokjes.
- Haal de boven- en onderkant van de serehstengel en snijd deze in stukken.
- Voeg na 55 minuten de blokjes aardappel, de sereh en de pinda's toe
- Haal na circa 15 minuten de sereh en de aardappelblokjes er weer uit.
- Doe de aardappelblokjes in een zeef en hang die in de pan om de aardappelblokjes warm te houden.
- Doe de grote aardappel in een pureeknijper en pureer dit in de saus voor de binding.



Roerbak groenten in sesamolie

Ingrediënten: (10 personen)

1 stronkje broccoli
100 gram kousenband of boontjes
1 blikje kleine maiskolfjes
100 gram paddenstoelen
sesamolie
oestersaus
chilisaus
peper en zout

Bereiding:

- Was de broccoli en snijd in kleine roosjes
- Was de kousenband en snijd in schuine stukjes van 2 cm.
- Laat de maiskolfjes uitlekken
- Maak de paddenstoelen schoon en snijd in niet te kleine stukjes
- Verhit sesamolie in de wok
- Voeg de groente toe en bak een paar minuten tot het beetgaar is.
- Voeg op het laatste moment de paddenstoelen toe en bak heel even mee.
- Blus af met oestersaus en chillisaus naar smaak.
- Peper en zout erbij

roergebakken groenten in sesamolie, bijv. broccoli, boontjes, maïskolfjes en shiitake. Blussen met oester en chilisaus.



Kleefrijst met kokos en mango

Ingrediënten: (10 personen)

400 gr. Thaise kleefrijst
800 ml. water
800 ml. kokosmelk
sap van 1 limoen
1 theelepel vanille extract
200 gram fijne kristalsuiker
½ theelepel zout
2 rijpe mango's
4 eetlepels geraspte kokos
2 eetlepels sesamzaad

Bereiding:

- Week de rijst minimaal 1 uur in water. Mag ook langer, zelfs 24 uur.
- Schil de mango en snijd in grote stukken.
- Rooster de sesamzaadjes heel even in een pan.
- Doe de rijst in een steelpan en zet hem onder water.
- Voeg het limoensap en de schil toe.
- Zet de pan op middelhoog vuur en breng aan de kook.
- Zet lager en laat de rijst zacht koken 10 minuten of volg de aanwijzingen op de verpakking.
- Doe de kokosmelk in een pan, voeg vanille extract toe, de suiker en het zout. Laat het mengsel NIET KOKEN.
- Roer tot de suiker is opgelost en neem de pan dan van het vuur.
- Schenk het mengsel bij de gestoomde kleefrijst, en laat 3-4 minuten afgedekt met een deksel staan zodat de kokosmelk geabsorbeerd wordt door de rijst.
- Rooster de kokos goudbruin in een droge koekenpan. Regelmatig schudden en als hij verkleurt direct op een bord schudden en af laten koelen.
- Rooster de sesamzaadjes.
- Bij serveren de rijstpudding in kommetjes doen, mango erop leggen en de geraspte kokos en sesamzaad erover strooien.



Mangoparfait

Ingrediënten: (18 personen)

250 ml. ongezoete slagroom
3 mango's
2 st eieren
5 st eierdooiers
125 gr suiker
1 dl grand marnier

Bereiding:

- Klop de zeer koude slagroom stijf en zet deze koud tot gebruik.
- Meng de eieren, dooiers en de suiker en klop die massa au-bain-marie op tot 75°C.
- Als de massa is gebonden, snel koud en taai kloppen tot een luchtige substantie.
- Schil de mango. Snijd in stukken en mix in de blender tot een puree.
- Spatel (niet roeren) nu de room en de mangocoulis door de eiermassa.
- Stort in een schaal of in kleine vormpjes en zet ongeveer 3 uur in de diepvries.