



BBQ workshop beginners

Beste gast van Culinair Centrum,

Leuk dat je aanwezig was bij een kookworkshop in Culinair Centrum. Wij hopen dat je veel geleerd en genoten 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 jou en je gasten. Je kunt bij ons terecht voor een feestje met een borrelgarnituur of buffet. Ook de catering op je eigen locatie regelen wij graag voor jou!. 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



## Flammkuchen

### **Ingrediënten:** (8 personen)

4 kleine bodems  
70 gram crème fraîche  
70 gram zure room  
120 gr gerookte spekblokjes  
100 gr rode uien gesneden  
60 gram geraspte kaas  
100 gram bosui  
Kruiden

### **Bereiding:**

- Maak de crème door de crème fraîche met de zure room en kruiden peper naar smaak toe te voegen.
- Snijd de bosui in fijne ringen en was deze en laat goed uitlekken.
- Snijd de rode ui in fijne halve ringen
- Meng de crème fraîche en de zure room goed.
- Smeer een dun laagje crème op de bodem maar laat de randjes ietwat vrij.
- Verdeel de ingrediënten gelijk over de bodem maar zorg dat het niet te vol ligt.
- Bak ze circa 5 minuten op de keramische BBQ op de voorverwarmde steen. Zorg dat de BBQ goed heet is 220 gr



## **Kruidenboter**

### **Ingrediënten**

50 gram roomboter (zacht)

4 tenen knoflook

1 sjalotje

citroensap

zout en peper

gedroogde kruiden zoals peterselie, bieslook, tijm

### **Bereiding:**

- Snipper de knoflook en het sjalot heel fijn.
- Mix de zachter boter tot deze wit en romig wordt
- Voeg alle ingrediënten toe en spatel door.



## **Knolselderijsoep**

**Ingrediënten** (8 personen)

1/2 knolselderij  
1 ui  
2 teentjes knoflook  
2 cm verse gember  
3 rijpe peren  
1 ltr. kippenbouillon  
5 dl kookroom

### **Bereiding:**

- Schil en was de knolselderij en snijd in 1 cm dikke plakken
- Snijd de ui in grove stukken.
- Snipper de knoflook fijn.
- Rasp de gember
- Schil de peren en snijd in stukjes
- Gril de plakken knolselderij aan beide kanten
- Fruit de ui en de knoflook aan in de gietijzeren pan.
- Voeg de gember toe.
- Leg de gegrilde knolselderij in een gietijzeren pan en voeg de stukjes peer toe.
- Schenk de bouillon en de kookroom erbij en sluit de deksel
- Laat 15 minuten zachtjes koken op de bbq temp 140 °C
- Pureer de soep met een staafmixer en breng op smaak met zout en peper.



## **Gemarineerde zalm gegaard op cederhout**

**Ingrediënten:** (8 personen)

**Zalm:**

500 gram verse zalm met vel (dik stuk )

1 ui

1 tl knoflookpoeder

50 ml sojasaus

50 ml sinaasappelsap

2 el honing

cederhouten plankjes

**Bereiding:**

- Leg de plankje ongeveer 30 min in koud water. Zorg ervoor dat ze geheel onder water liggen.
- Snipper de ui fijn.
- Maak de marinade door alle ingrediënten bij elkaar te voegen.
- Controleer de zalm op evt graten.
- Snijd in mooie porties
- Besprenkel de zalm met de marinade en laat hem een half uur marineren in de koelkast.
- Leg de zalm op de cederhouten plankjes (velkant naar beneden) en zet deze op het rooster (bbq op 180 graden). Sluit de deksel en laat hem 12 minuten garen (kerntemp 60 graden).
- Haal de zalm van de bbq. De zalm dient nog rose te zijn van binnen.

Eventueel een klein beetje rookhout (van beuk) toevoegen tijdens het garen van de zalm.



## **Gemarineerde kippendijen**

**Ingrediënten:** (8 personen)

### **Gemarineerde kippendijen:**

8 st kippendijen

### **Marinade:**

200 ml ketchup

25 gr suiker

4 eetlepels chili sauce

2 eetlepel ketjap

paar drupjes citroensap

paar drupjes worcestershiresauce

50 ml bouillon

fijnggehakt teentje knoflook

zout & peper

### **Bereiding:**

- Meng alle ingrediënten voor de marinade en schenk over de kippendijen.
- Meng alles goed door elkaar en laat voor het beste resultaat een nacht marineren in een goed afgesloten bak.
- Haal de kippendijen uit de marinade en doe de marinade in een pannetje.
- Breng de marinade aan de kook en kook rustig in tot deze stroperig wordt.
- Breng de barbecue naar 180/200 ° C. indirect
- Leg de kippendijen op het rooster en doe het deksel dicht.
- Laat de kippendijen in 8/12 minuten gaar en krokant worden, draai ze halverwege, na zo'n 4/6 minuten 1 keer om.
- Neem de dijnen van het rooster en laat ze kort rusten.



## **Parelcouscous**

**Ingrediënten:** (8 personen)

¼ st paprika groen  
1 st sjalot  
1 teentjes knoflook  
1 el tomatenpuree  
½ ltr. gevogeltebouillon  
200 g parelcouscous

### **Bereiding**

- Snijd de paprika in zeer fijne brunoise van 2 mm.
- Snipper de sjalot zeer fijn en wrijf de knoflook fijn.
- Fruit de sjalot, knoflook en paprika aan.
- Voeg tomatenpuree toe en roer door.
- Roer de couscous erdoor en voeg kokende bouillon toe.

## **Bavette op de BBQ**

### **Ingrediënten: ( 8 personen)**

1 stuk bavette  
olie  
peper en zout

### **Bereiding:**

- Smeer de bavette in met je favoriete kruiden.
- Verwarm de bavette indirect bij 120°C totdat de kern 50° bereikt.
- Gril nu het vlees heel kort boven hete kolen totdat het een mooie grillkleur heeft gekregen.
- Laat 10 minuten rusten onder folie.

Bij dit stuk vlees kun je perfect zien hoe je dwars op de draad van het vlees kunt snijden zoals het hoort. Je mes en de draden van het vlees vormen een hoek van 90°.





## **Chimicurri**

**Ingrediënten:** (8 personen)

3 tomaten  
½ bosje bladpeterselie  
1 rode uien  
2 tenen knoflook  
1 rode peper  
1 theelepels oregano  
1 theelepels komijnpoeder  
Olijfolie  
Rode wijnazijn  
Peper en zout

### **Bereiding:**

- Snijd de tomaten in vieren en verwijder de zaadlijst.
- Snijd daarna in mooie brunoise (blokjes ) dus eerst in julienne (reepjes en dan in blokjes)
- Hak de bladpeterselie fijn en voeg bij de tomaat
- Snipper de rode uien en hak de knoflook heel fijn
- Hak de rode peper heel fijn (zonder zaadlijst)
- Doe alle ingrediënten in een kom en voeg wat olijfolie en rode wijnazijn toe en breng op smaak met peper en zout
- Zet daarna helemaal onder olijfolie



## **Groentes van de grill**

### **Ingrediënten** (8 personen)

1 rode paprika  
1 gele courgette, geschild  
1 groene courgette  
1 aubergine  
olijfolie  
beetje Maldon zeezout  
zout en peper, naar smaak

### **Bereiding:**

- Snijd alle groenten in rechte stukken.
- Was de groentes goed.
- Snijd de aubergines voor en achterkant van de aubergines af en snijd in lange plakken door ze in de lengte richting te snijden.
- Pekel de aubergineplakken door er een eetlepel keukenzout over te strooien.
- Na 10 minuten afspoelen met water en droogdeppen met een papertje.
- **Roosteren**  
Rooster de groentes op de grill en besprenkel de groenten met olijfolie, beetje Maldon zeezout, zout en peper.



## **Zoete aardappel poffen met zure room kruidenmix**

**Ingrediënten: 6 personen**

3 grote zoete aardappels (ca. 300 gram per stuk)

25 gram crème fraîche

65 gram slagroom

1 theelepel komijnpoeder

Paar stengeltjes bieslook

2 lente uitje

1 teentje knoflook

Olijfolie

Grof zeezout en peper uit de molen

### **Bereiden:**

- Verwarm de bbq voor op 180-200 graden
- Was de aardappels en wrijf ze in met een beetje olijfolie
- Pak iedere aardappel in aluminium folie in.
- Leg de aardappels op het rooster en laat ze in ca. 55-65 minuten gaar worden in de bbq.
- Snipper de knoflook
- Klop de slagroom
- Spatel de crème fraîche zachtjes door de slagroom, de komijn en koriander. Breng op smaak met peper en zout en het gesnipperde teentje knoflook.
- Controleer of de aardappels gaar zijn door er met een scherp mes in te prikken. Als het mes er makkelijk doorheen glijdt zijn ze zacht genoeg
- Snipper de bosuitjes in dunne ringen.
- Neem de aardappels uit de bbq en leg ze op een bord
- Scheur de schil aan de bovenkant open (pas op, heet!) en schep wat van de saus op de aardappels
- Bestrooi met de ringetjes lente ui en serveer de rest van de saus er los bij

Eventueel om de tijd op de bbq te verkorten de aardappels even kort koken.



## **Gebakken ananas op bbq**

### **Ingrediënten** (18 personen)

1 ananas  
kardemom en kruidnagel

### **Bereiding:**

- Schil de ananas maar laat hem heel.
- Steek er veel kardemom, kruidnagel.
- Pak hem in aluminiumfolie in en leg hem dan op het rooster.
- Prik er geen gaatjes in!
- De ananas gaat mooi karamelliseren en is klaar als er vanzelf sappen uit lopen en de folie wat bruin verkleurd.
- Daarna af laten koelen en in plakken snijden.



## Mangoparfait

### **Ingrediënten:** (18 personen)

250 ml. ongezoete slagroom

3 mango's

2 st eieren

5 st eierdooiers (of uit fles 150 gram gepasteuriseerd eiwit)

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 met een spatel tot een luchtige substantie. Eventueel in een bak met ijswater zetten.
- 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.
- Voeg de grand marnier toe.
- Stort in een schaal of in kleine vormpjes en zet ongeveer 3 uur in de diepvries.



## Chocolade taartje

### **Ingrediënten:** (8 personen)

150 gr. chocolade extra puur  
150 gr. boter op kamertemperatuur  
150 gr. witte basterdsuiker  
1 eetlepel vanillesuiker  
3 eieren  
50 gr. bloem

### Bereiding:

- Verwarm de BBQ
- Klop met een mixer een beslag van de boter, de basterdsuiker, vanillesuiker en wat zout.
- Voeg een voor een de eieren toe.
- Spatel de bloem erdoor.
- Laat de chocolade au-bain marie smelten op het vuur en laat wat afkoelen.
- Voeg de wat afgekoelde chocolade toe.
- Vet de bakvormpjes in met boter en daarna met bloem bestrooien.
- Verdeel over de bakvormpjes (3/4 vullen)
- Bak vlak voor het opdienen in ongeveer 8 minuten op de BBQ. (gesloten deksel)
- Stort de cakejes direct op een bord