

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,

Dorotheé



Italiaanse kookworkshop 10-3-2018

Antipasti

Gerookte zalm, gegrilde courgette en zwarte sesamzaadjes

-

tonijnkroketje

--

Vitello tonato

--

Primo piatto

Spaghetti Vongole en
spaghettisaus

--

Secondo piatto

Involtini pepe verde
Risotto 4 Formaggi
Groentenmix

--

Il dolce

Pastiera Napoletana
&
Tiramisu



Gerookte zalm, gegrilde courgette en zwarte sesamzaadjes

Ingrediënten: (10 personen)

1 courgette
150 gr gerookte schotse zalm
basilicumblaadjes
zwarte sesamzaadjes
sap van 1 citroen
rucola

Garnering

5 kerstomaatjes
kleine buffel mozzarella
1 rode witlof
bieten scheuten

Bereiding:

- Snijd een courgette in de lengte op de snijmachine (kok laten doen)in plakjes van ½ cm dik en grill ze aan beide kanten (10 stroken)
- Marineer 150 g gerookte zalm met citroensap.
- Verdeel een plakjes zalm over de plakjes courgette.
- Leg basilicumblaadjes op de zalm.
- Rol elke strook courgette op in een rolletje.
- Bestrooi met zwarte sesamzaadjes.
- Serveer op een bedje van rucola en maak af met een klein scheutje olijf olie
- Garneer met een half tomaatje en een bolletje buffel mozzarella



Tonijn kroketjes

ingrediënten: (10 personen)

400 gram kruimige aardappelen
1 blikje tonijn in olie
1 ei
60 gr broodkruimels of paneermeel
paneermeel naar behoefte
peterselie
zout naar smaak
peper naar smaak
2 liter zonnebloemolie

1 eiwit
paneermeel naar behoefte

Bereiding:

- Schil de aardappelen, kook ze en pureer ze.
- Voeg de tonijn (niet alle olie erbij doen uit het blikje), brokkelig broodkruim, 1 ei, peterselie en zout en peper toe aan de puree.
- Meng alles en voeg het paneermeel toe tot een stevig mengsel.
- Maak er kroketjes van (balletjes die ongeveer zo groot zijn als een golfbal).
- Klop het eiwit met een vork stevig op.
- Rol de kroketjes door het geklopte eiwit en paneer ze dan met paneermeel.
- Bak in voldoende zonnebloemolie (de olie moet erg heet zijn maar mag niet koken) tot ze goudbruin zijn en de korst knapperig is.

Als dipje kun je er een cocktail saus bij doen.



Vitello Tonato

Kalfsmuis met tonijn mayonaise

Ingrediënten: (8 personen)

1/2 kalfsmuis

2 uien

2 stengels bleekselderij

2 winterwortels

3 kruidnagels

Mayonaise

2 eigeel (indien gepasteuriseerd: 1 eigeel = 30 gram)

2 eetlepels witte wijnazijn

Scheutje citroensap

Zonnebloemolie

Tonijnmayonaisesaus

100 gram tonijn in olie

Mayonaise (zelfgemaakt)

10 gram kappertjes (kleine)

peterselie

Stukjes wortel die gaar zijn van vlees

Garnering

4 cherrytomaatjes

grote kappertjes

Bereiding:

- Maak de uien, de bleekselderij en de wortels in schoon en snijd in grote stukken.
- Vul een pan met water en leg het stuk vlees en voeg de uien, de bleekselderij, de wortels en 3 kruidnagels toe.
- Voeg zout en peper.
- Breng het ook de kook
- Draai het vuur lager en laat het ± 30 minuten zachtjes door koken.
- Haal het vlees uit de pan en laat afkoelen. (wortelstukjes bewaren!!)
- Daarna in dunne plakjes snijden (kok laten doen op snijmachine)

Tonijnmayonaise

- Eigeel mengen met de citroensap
- Goed met een garde kloppen en de azijn toevoegen
- Geleidelijk de olie toevoegen ongeveer 200 ml
- Blijven roeren met garde tot een mooie massa.
- Eventueel mespuntje zout toevoegen.

Tonijnmayonaisesaus

- Meng de gekookte wortel van het vlees, 10 gram kappertjes, 100 gram tonijn zonder de olie uit het blikje en de mayonaise.
- Mix dit alles goed door elkaar.
- Voeg wat fijn gesneden peterselie toe.

Presentatie

- Leg de lapjes vlees op een bedje van rucola.
- Bestrijk het dun gesneden vlees met de tonijnmayonaisesaus
- Garneer boven op nog met kleine stukjes tomaat en enkele grote kappertjes met steel en paar blaadjes rucola.



Spaghetti Vongole

Ingrediënten: 6 personen

Verse pasta

300 gram meel 00 (50 gram p.p)

3 eieren

Snufje zout

Bereiding:

- Het meel op een houten werkplank op een hoopje leggen.
- Een kuil in het midden maken en de eieren en zout in het kuiltje doen.
- Van buiten naar binnen mengen tot een mooi stevig deeg ontstaat.
- Gebruik de pasta machine om het deeg te kneden en vervolgens spaghetti slierten van te maken.
- Leg de spaghetti slierten in een bak met bloem

Vongole

1 mandje vongole

knoflook

pikant (gedroogd pepertje)

visbouillonpoeder

platte peterselie

zwarte peper

zout

witte wijn

Bereiding:

- Was de vongole goed in water (meerdere keren!!)
- Doe in een hoge pan olijfolie met verse knoflook en een beetje pikant (Spaanse peper)
- Fruit de knoflook en voeg de vongole toe.
- Voeg visbouillonpoeder, peterselie, zwarte peper, zout en witte wijn toe
- 1 keer goed roeren en dan op een klein vuur met deksel erop laten garen.



Direct voor serveren:

- Kook de pasta beetgaar (ongeveer 5 minuten) en draai deze door de vongole
- Even op hoog vuur door bakken.

of
Spaghetti met tomatensaus

Tomatensaus:

2 wortels

1 stengel bleekselderij

1 ui

1 teentje knoflook

2 eetlepels olijfolie

250 gram kalfsgehakt

50 ml rode wijn

zout peper, nootmuskaat

3 blikjes tomatenstukjes

Bereiding:

- Maak de wortels schoon, snijd in stukken
- Maak de bleekselderij schoon en snijd in stukken
- Snipper de ui.
- Maal de wortels, de stengel bleekselderij en een ui fijn in de keukenmachine.
- Snipper een teentje knoflook
- Verhit 2 eetlepels olijfolie in de pan met een teentje knoflook voeg de gemalen groente en het kalfsgehakt toe,
- Blus af met de rode wijn en voeg naar behoefte zout, peper en nootmuskaat toe.
- Breng het geheel met de tomatensaus aan de kook en laat het ± 45 minuten zachtjes door koken.



Involtini pepe verde

Gevuld Kalfsrolletjes met mozzarella, kaas en basilicum in pepersaus

Ingrediënten: (8 personen)

8 kalfsfiletlapjes 100 gram
8 basilicumblaadjes
mozzarella di bufala
Bloem 00
Witte wijn
zout en peper
knoflook
1 ui
olijfolie
1 potje verse groene peperkorrels
koksroom

Tomatensaus

1 teentje knoflook
olijfolie
1 blikje tomatenstukje
basilicum
zout en peper

Bereiding:

Tomatensaus

- Verhit in een pan olijfolie een fruit het teentje knoflook licht aan.
- Voeg de tomatensaus toe.
- Voeg enkele verse blaadjes basilicum toe,
- Breng op smaak met zout en peper.
- Laat het op laag vuur ongeveer een ½ uurtje sudderen.

Vlees

- Leg op de kalfsfiletlapjes 1 blaadje basilicum en een plakje mozzarella di bufala
- Breng op smaak met zout en peper.
- Rol de lapjes op en maak vast met een stokje.

- Snipper een uitje.
- Rol de rolletjes in meel en bak ze in olijfolie met knoflook, uitjes, zout en peper.
- Aflussen met witte wijn en de groene verse peperkorrels toevoegen.
- Voeg na enkele minuten tomatensaus en koksroom toe en laat gaar worden.



Risotto 4 formaggi

Ingrediënten: 6 personen

Groentenbouillon

1 winterwortel

1 steel bleekselderij

1 ui

Risotto

80 gram boter

½ rode ui

½ wijnglas witte wijn

300 gram granarolo rijst (50 gram p.p)

75 gram pecorina

75 gram parmiggiano

75 gram gorgonzola

Bereiding:

- Maak de winterwortel schoon
- Snijd in grove stukken
- Snijd de bleekselderij in grote stukken en snijd de ui doormidden.
- Maak een bouillon van de groente door deze zacht te koken in 5 liter water

Risotto

- Snipper de ½ ui
- Doe 2 eetlepels olijfolie in de pan samen met 80 gram boter
- Fruit de ui aan in dit mengsel
- Voeg de rijst toe
- Voeg langzaam al roerend een beetje bouillon toe en ½ wijnglas witte wijn
- Voeg daarna beetje voor beetje de bouillon toe in kleine schepjes (soeplepel)
- Blijf ondertussen regelmatig roeren.
- Dit duurt ongeveer 20 minuten tot de rijst gaar is
- Rasp ondertussen de pecorino en parmiggiano grof.
- Op het einde kunt u diverse kaassoorten van het vuur af in blokjes/ grof geraspt toevoegen de zwaarste eerst en als laatste de gorgonzola.
- Roeren tot de kaas de binding maakt.



Groentenmix

Ingrediënten: 18 personen

1 winterwortel

300 gram peultjes of boontjes of courgette of snijbonen

150 gram knolselderij

1 teentje knoflook

rozemarijn, tijm,

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



Pastiera Napoletana

Ingrediënten: (2 taartjes)

Fase 1: de gort

Ingrediënten:

1 pakje vluggort
300 gram melk
40 gram boter

Bereiding:

- Vluggort koken 15-20 minuten (volgens aanwijzingen op de pak) in ruim water daarna afgieten
- Doe de boter in een pan met de melk en de gare gort 10 min op laag vuur laten staan en dan af laten koelen

Fase 2: de ricotta

Ingrediënten:

350 gram ricotta
250 gram suiker
1 zakje vanille suiker
4 hele eieren en 2 eigeel
100 gram gekonfijte vruchtjes

Bereiding:

- Meng de ricotta met de suikers met een lepel of spatel
- Voeg dan de eieren een voor een toe en de eigelen met een spatel of lepel.
- Voeg dan de gort en het ricottamengsel (fase 1+ 2 samen)
- Voeg naar wens gekonfijte vruchtjes toe

Fase 3: het deeg

Ingrediënten

500 gram witte bloem 00
3 eieren
200 gram suiker
200 gram boter kamertemperatuur zodat het zacht is
Snufje zout
1 Citroen

Bereiding:

- Bloem in een kom doen.
- Rasp de citroen
- Een kuiltje maken en voeg de eieren toe dan de boter en suiker en de citroenrasp en een snufje zout.
- Maak een mooi glad deeg met de hand of met de mixer.
- Vorm invetten
- Deeg uitrollen tot een dun deeg en de bakvorm bekleden de bodem en de rand
- Bewaar een beetje deeg voor de reepjes boven op
- Boven op het deeg de moes van fase 1 +2 doen en van het overige deeg reepjes maken als afsluiting
- In de oven van 180 graden afbakken ongeveer 35 minuten



Torte di chocolate con mousse de cafe **Chocolade cake met koffie mousse**

Ingrediënten: (1 taart= 8-10 personen)

Voor de basis:

150 gram donkere chocolade 85%
100 gram boter
3 eieren
10 gram cacao
Zout naar smaak
100 gram suiker

Voor de mousse:

2 eieren
100 gram suiker
150 ml lauwe melk
15 gram maïszetmeel (Maïzena)
1 zakje vanillesuiker
5 gram instant koffie korrels Nescafé gold
4 gram gelatineblaadjes
Melk naar smaak
250 ml slagroom

Bereiding:

De bodem:

- In een kom de boter en de chocolade au bain marie smelten
- voeg de drie eierdooiers (1 per keer) toe
- Voeg de cacao en het zout toe en laat afkoelen.
- Klop de 3 eiwitten, voeg geleidelijk de suiker toe
- Voeg het geheel aan de chocolade mengsel toe door zachtjes om te scheppen met een spatel.
- Plaats het mengsel in een beboterde cakeblik (van 22-24 cm) en bak bij 180° C in 25 minuten gaar. Controleer de gaarheid door er met een prikker in te pikken.
- Laat de bodem in de vorm zitten!



www.culinaircentrum.nl
0492 – 381565

Kent u iemand die ook op zoek is naar een leuk bedrijfsuitje, geef mij dan naam en telefoonnummer. Bij een boeking van de groep ontvangt u dan een gratis kookworkshop voor een persoon.



Voor de mousse:

- In een pan 2 eidooiers met de suiker goed roeren.
- Voeg vervolgens het maïszetmeel (maizena) en giet de warme melk samen met een zakje vanillesuiker, breng dan het geheel op het vuur (laag vuur) en roer tot het een dikke massa wordt.
- Week de gelatineblaadjes in een beetje koude melk
- Voeg de instant koffie toe aan een beetje warme melk. Knijp de blaadjes gelatine toe en voeg ook toe aan het koffie-melk mengsel
- Laat een beetje afkoelen.

- Klop de slagroom. Voeg vervolgens de slagroom aan de dikke massa toe en schep het mengsel heel zachtjes door elkaar met een spatel.
- Giet het mengsel op de bodem van de chocolade taart in het bakblik en zet het in de koelkast voor minimaal 4 uur om op te stijven.

Serveren:

- Bestrooi het met een laagje cacao
- Garneer met een toefje slagroom en een rumboontje



Tiramisu

Ingrediënten: (voor 18-20 glaasjes)

9 eierdooiers of 270 gram gepasteuriseerde eidooier
225 gram poedersuiker
500 gram mascarpone
1/2 ltr. slagroom
scheutje amaretto
400 gram lange vingers
2 dl sterke koffie
6 gelatineblaadjes
glaasjes om de tiramisu in te serveren.

Bereiding:

- Klop de eierdooiers met de poedersuiker au bain marie, tot een schuimige massa ontstaat.
- Week de gelatine in voldoende koud water ongeveer 5 minuten.
- Voeg de geweekte gelatine toe aan de eidooier massa en los op.
- Voeg hier van het vuur 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 sterke koffie en giet die in een diep bord of een kom. Voeg hier een scheut amaretto aan toe.
- Doop de lange vingers snel in dit koffiemengsel.
- Schik een laagje lange vingers in het glaasje
- Schep een laagje van het slagroom-mascarpone mengsel erop.
- Daarboven op nog een laagje lange vingers.
- Schep nog een laagje van het slagroom-mascarpone mengsel over de lange vingers.
- Laat het gerecht 3-4 uur, afgedekt met plastic folie, in de koelkast opstijven.
- Zeef er voor het opdienen cacao-poeder overheen.

Je kunt dit ook in een cakevorm maken.