



**Kookstudio**  
**Culinaire Centrum**

[www.culinairecentrum.nl](http://www.culinairecentrum.nl)  
0492 – 381565

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



## **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



## **Soep van geroosterde tomaten en paprika**

**Ingrediënten:** ( 8 personen)

750 gram tomaten  
1 rode paprika  
Olijfolie  
2 teentjes knoflook  
enkele tijmtakjes  
1 theelepel basterdsuiker  
1,5 liter kippenbouillon  
basilicumblaadjes

### **Bereiding:**

- Leg de tomaten en paprika rechtstreeks op de kooltjes in de bbq en rooster ze tot ze een beetje zwart worden.
- Haal ze uit de bbq en verwijder voorzichtig met een mesje de schilletjes.
- Snipper de knoflook fijn.
- Schenk de olijfolie in een pan en verhit deze.
- Voeg de tomaten en de knoflook toe en schep alles goed om in de olie.
- Voeg de tijmtakjes toe, wat suiker en peper en zout.
- Voeg de bouillon toe.
- Breng het geheel aan de kook en laat de soep 5 minuten koken.
- Pureer de soep glad en romig.
- Schenk de soep in een zeef boven een schone pan en wrijf hem er met de achterkant van een soeplepel doorheen.
- Proef en voeg eventueel peper en zout naar smaak toe.
- Garneer voor serveren met een blaadjes basilicum.



## Hamburger met bosuitjes

### **Ingrediënten:** (6 personen)

2 bosuitjes, fijngesneden  
30 gram dijonmosterd  
2 teentjes knoflook, gesnipperd  
3 blaadjes salie (of 1 eetlepel gedroogde salie)  
1 theelepeltje rozemarijn, fijngesneden  
800 gram gehakt half om half  
100 gram gruyère kaas  
6 hamburgerbroodjes  
1 rode ui in 6 schijfjes  
1 tomaat  
ketchup  
zout en peper  
sla lollo bianco

### **Bereiding:**

- 
- Snipper de salieblaadjes de rozemarijn, de bosui en de knoflook
- Snijd de rode ui in halve ringen
- Snijd de tomaat in schijfjes
- Meng de bosui, mosterd, knoflook, salie en rozemarijn met het gehakt en breng op smaak met zout en peper.
- Draai ballen van het gehakt van 90 gram en druk plat tot hamburgers
- Grill de burger aan beide zijde indirect gaar op een kerntemperatuur van 72°C. Barbecue medium gestookt, ongeveer 180 °C. (eventueel voor een beetje kleur even direct grillen)
- Leg de laatste paar minuten de gruyère op de hamburger en laat de kaas smelten.
- Snijd het broodje door en grill even tot een krokant laagje indirect
- Serveer de burger op een hamburgerbroodje met de rode ui en ketchup.
- Garneer met een klein blaadje sla



## **Picanha of staartstuk op de BBQ**

**Ingrediënten:** (8 personen)

### **Rub**

65 gram suiker  
62 gram zeezout  
10 gram cayennepeper  
15 gram paprikapoeder  
1,5 gram knoflookpoeder  
0,8 gram zwarte peper  
0,5 gram gemalen koffie

### **Vlees**

1kg. picanha (staartstuk)  
diverse kruiden uit de keukenkast  
zeezout / peper

### **Bereiding:**

#### **Vlees**

- Snijd het vlees op de vetkant in.
- Maak een rub van de diverse kruiden en smeer het vlees hiermee in.
- Bestrooi flink met zeezout en peper.
- Verwarm de Primo grill tot 150°C.
- Plaats een opvangbak onder het rooster en bewaar het restvocht voor de saus.
- Gebruik eventueel wat rookhout, (een kopje rookhout half uurtje in water ) na een half uur op de hete kolen schudden.
- Vlees op de Primogrill leggen met de vetrand naar boven en laat het vlees langzaam garen op de indirecte manier tot een kerntemperatuur van 47°C.
- Verwijder vervolgens de indirecte grillsteen en braad het vlees nog kort aan beide zijde aan tot een temperatuur van 54°C graden is bereikt. Je vlees is nu medium.
- Laat het vlees vervolgens 5 minuten in aluminiumfolie rusten.
- Vlees vlak voor het serveren trancheren.



## **Barbecuesaus**

### **Ingrediënten** ( 10 personen)

1 theelepel zout

65 gram kristalsuiker

65 gram bruine basterdsuiker

300 ml vleesbouillon

60 ml dijonmosterd

25 ml wittewijnazijn

60 ml worcestersaus

125 ml tomatenpuree

### **Bereiding:**

- Doe alle ingrediënten in een steelpan en breng aan de kook.
- Laat 1 ½- 2 uur inkoken tot het dikker wordt op een klein vuur.
- Roer regelmatig door en voeg zo nodig water toe



## **Aardappelquiche**

### **Ingrediënten:** (10 personen)

400 gram aardappelen  
50 g lichtgerookt spek in blokjes  
2 st sjalot  
100 g Parmezaanse kaas  
200 ml room  
3 st eieren  
1 theelepeltje truffelolie  
zout / peper

### **Bereiding:**

- Bak het spek uit.
- Snijd de sjalot fijn.
- Schil de aardappelen en rasp deze grof.
- Meng de aardappels met de sjalot en het gebakken spek
- Rasp de Parmezaanse kaas
- Meng de room, eieren de truffelolie en de Parmezaanse kaas en breng op smaak met zout en peper. ( dit noemen we een liaison)
- Vet een vorm goed in (ook de boden)
- Schep het aardappelmengsel in de ingevette vorm en schenk de liaison er boven op.
- Bak af in een voorverwarmde oven op 175°C, 40 minuten.



## **Groenten 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.



## 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.

## Chocolade taartje

**Ingrediënten:** (12 personen)

150 gr. chocolade extra puur  
225 gr. boter op kamertemperatuur  
225 gr. witte basterdsuiker  
1 ½ eetlepel vanillesuiker  
4 eieren  
75 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



## **passievruchtenparfait**

**Ingrediënten:** (18 personen)

250 ml. ongezoete slagroom

75 gram passievruchten coulis

2 st eieren

5 st eierdooiers\* ( zie koelkast voor gepasteuriseerd eigeel)

125 gr suiker

50 ml malibu

### **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.
- Spatel (niet roeren) nu de room, de passievruchten coulis en de malibu door de eiernmassa.
- Stort in een schaal of in kleine vormpjes en zet ongeveer 3 uur in de diepvries.

\* 1 eidooier weegt 30 gram