



Kookstudio
Culinaire Centrum

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

Kruidenboter

Ingrediënten

50 gram roomboter (zacht)

4 tenen knoflook of knoflookpulp

1 sjalotje

citroensap

zout en peper

gedroogde kruiden zoals peterselie, bieslook, tijm

eventueel mayonaise

Bereiding:

- Snipper de knoflook en het sjalot heel fijn.
- Meng alle ingrediënten door de roomboter met een mixer tot een romig mengsel
- Voeg eventueel nog een eetlepel mayonaise toe.



Pesto groen

Ingrediënten:

heel bosje basilicum
50 gr. pijnboompitten geroosterd
100 gr. pecorino of grana padano kaas
2 tn. knoflook
100 dl. olijfolie

Bereiding:

- Trek de blaadjes van de takjes van de basilicum.
- Rooster de pijnboompitten even zonder olie. (let op als ze bruin worden direct uit de pan halen anders verbranden ze)
- Snijd de kaas in kleine stukjes en ook de teentjes knoflook.
- Pureer in een keukenmachine de basilicumblaadjes, knoflook, pijnboompitten, kaas.
- Voeg daarna in dunne straaltjes de olijfolie toe tot de pesto dik genoeg is.



Saté Ajam Indonesia

Ingrediënten: 6 personen

kippendij vlees 35 gram voor 1 stokje

Marinade:

3 tenen knoflook
5 theelepels ketoembar, koriander
4 theelepels djinten, komijn
3 dl. ketjap manis (Merk Kaki tiga)
3 schoongemaakte en fijngesneden lomboks

Pindasaus:

10 eetlepels pindakaas
2 uien
3 theelepels sambal trassie
4 eetlepels ketjap
3 djeroek poeroet blaadjes
bouillonpoeder

stokjes

Bereiding:

Marinade:

- Snipper de knoflook en maak de lomboks schoon en snijd fijn.
- Doe alle ingrediënten voor de marinade in een ruime kom
- Snijd de kippendijen in blokjes
- Doe het vlees samen met de marinade in een zak en vacuummer.
- Marineer het vlees (onder druk) minimaal voor een uur.
- Rijg de saté aan stokjes en rooster ze gaar.

Pindasaus

- Snijd de uien fijn
- Verwarm de ui, sambal, blaadjes en pindakaas in een pannetje en sudder kort.
- Voeg daarna de ketjap toe en bepaal de dikte van de saus door wat water toe te voegen.
- Breng op smaak met bouillonpoeder.



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



Bulgur salade

Ingrediënten: (8 personen)

250 gram bulgur

500 ml kippenbouillon

250 gram gehakt half om half of ander gehakt

1 theelepel harissa* of andere oosterse kruiden

2 bosuitjes

1 granaatappel

1 blik kikkererwten

1 bakje cherry tomaten

citroensap

zout en peper

olijfolie

veldsla

eventueel verse kruiden bijvoorbeeld munt, koriander, peterselie

Bereiding:

- Kook de bulgur in kippenbouillon gaar en laat afkoelen.
- Spoel de kikkererwten af en laat uitlekken
- Bak het gehakt rul, kruid met harissa*
- Snijd de bosuitjes fijn
- Verwijder de pitjes uit de granaatappel door hem doormidden te snijden en er met een lepel op te slaan. De pitjes vallen er dan uit.
- Snijd de tomaatjes doormidden
- Snipper de kruiden fijn
- Als het gehakt gaar is de afgekoelde bulgur toevoegen
- Olijfolie toevoegen en de overige ingrediënten en even een paar maal omscheppen.
- Naar smaak veel citroensap en een beetje zout en peper toevoegen
- Eventueel verse munt, koriander, peterselie toevoegen.
- Als laatste de veldsla er door scheppen



Pikante salsa rossa met koriander en feta

Ingrediënten: (18 personen)

2 teentjes knoflook

2 rode ui

1 rode peper

koriander naar smaak

6 ansjovisfilet

3 el olijfolie

2 el rodewijnazijn

4 geroosterde rode paprika's uit pot

8 tomaten

feta

Bereiding:

- Snipper de knoflook
- Snijd de rode ui in dunne ringen
- Hak de rode peper
- Snipper de koriander
- Hak de ansjovisfilets in kleine stukjes
- Rooster de paprika's op de bbq vandaag nemen we een pot.
- Snijd dan de tomaten in kleine stukjes.
- Brokkel de feta in kleine stukjes.
- Meng alle ingrediënten in een kom met wat zout en peper en zet koel weg tot gebruik.

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°.



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



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



Limoenparfait

Ingrediënten: (18 kleine ringen of 12 grote ringen)

250 ml slagroom
2 eieren
5 eidooiers
125 gr suiker
scheutje 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.