

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

Hummus

Ingrediënten: 10 personen

- 400 gram (biologische) kikkererwten uit pot of blik (je hebt ook 2/3 van het vocht nodig)
- 1 eetlepel tahin
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- 4 eetlepels citroensap (of limoensap)
- Peper en zout naar smaak
- Bieslook of peterselie (voor de garnering)

Bereidingswijze:

- Ontdoe de knoflook van de velletjes
- Doe alle ingrediënten in de blender en mix ze tot een egale puree.

Aioli

Ingrediënten: (10 personen)

3 teentjes knoflook
3 eierdooiers
zonnebloemolie
1 theelepel azijn
2 theelepels citroensap
snufje zout
peper
mespuntje mosterd

Bereiding:

- Stamp de knoflook fijn in een vijzel
- Maak een gewone mayonaise
- Zorg er voor dat het ei op kamertemperatuur is.
- Scheid het eigeel van het wit en doe alle ingrediënten behalve de olie in de keukenmachine (of een kom als u een garde wil gebruiken).
- Mix deze tot het eigeel schuimig en licht van kleur wordt.
- Druppel nu al roerend de olie er in. Vooral in het begin heel langzaam.
- Roer steeds tot alle olie opgenomen is en voeg dan pas meer olie toe.
- Voeg als laatste de knoflook toe.

• .

Garnalen in knoflook

Camarones al ajillo

Ingrediënten: (18 personen)

500 g gepelde garnalen
3 Spaanse pepers
4 tenen knoflook
2 dl olijfolie
gehakte peterselie
Scheutje witte wijn
Scheutje brandy of cognac

Bereiding:

- Doe de garnalen in een pan met de olijfolie en voeg de in kleine plakjes gesneden pepers en knoflook toe. Zet weg, zodat de pepers en knoflook in kunnen trekken.
- Bak 10 minuten voor het serveren de garnalen tot ze niet meer glazig zijn.
- Blus ze daarna af met een scheutje wijn of brandy.
- Voor het serveren even bestrooien met wat gehakte peterselie.



Champignons in witte wijn en sherry

Champignons a vino blanco y jerez

Ingrediënten: (voor 8 personen):

500 gram champignons
5 teentjes knoflook (gesnipperd)
5 el olijfolie
1 el citroensap
0,5 dl droge witte wijn
5 el droge sherry
zout-peper
1 spaanse peper
3 el peterselie (fijngehakt)

Bereiding:

- Smoor de champignons in de olijfolie
- Blus af met 1 glas droge witte wijn en de citroensap.
- Voeg na 5 minuten 3 tenen knoflook en peper zout toe
- Laat even garen op laag vuur.
- Voeg daarna de sherry toe en nog 2 tenen knoflook.
- Voeg tot slot de spaanse peper in ringetjes toe en bestrooi het geheel met verse peterselie.

Aardappeltortilla

Ingrediënten: (voor 18 personen)

2 teentjes knoflook
4 dl olijfolie
2 uien, in ringen gesneden
8 aardappelen, geschild en in plakjes
zout
vers gemalen zwarte peper
12 eieren
200 gr in plakjes gesneden rauwe ham (Serrano ham)

Bereiding:

- Verhit de olijfolie in een pan.
- Voeg de plakjes aardappel toe en bak deze onder regelmatig omscheppen met een deksel op de pan in ca. 20 minuten gaar.
- Voeg de ui-ringen toe en fruit ze glazig.
- Bestrooi de plakjes aardappel met wat zout en vers gemalen zwarte peper.
- Laat ze uitlekken in een vergiet.
- Klop de eieren los met wat zout en versgemalen zwarte peper.
- Roer de plakjes gebakken aardappel door de losgeklopte eieren.
- Schenk de bakolie van de aardappelen uit de pan tot nog een bodempje olie is overgebleven.
- Verhit de overgebleven olie.
- Leg de plakjes rauwe ham in een pan en schenk er het ei- aardappelmengsel over.
- Bak de omelet tot de onderkant bruin is en de bovenkant begint te stollen.
- Leg een groot bord over de pan en keer hier de omelet op.
- Laat de omgekeerde omelet weer in de pan glijden en bak alles tot de omelet volkomen gaar, maar nog enigszins vochtig is.
- Serveer de omelet in kleine puntjes als tapas.

Pikante biefreepjes

Ingrediënten: (18 personen)

9 eetlepels olie
1 kg. entrecote of diamanthaas
3 dessertlepeltjes groene currypasta
vissaus
oestersaus
10 theelepels bruine suiker
2 dl. kokosmelk

Bereiding:

- Verhit de olie in de wok.
- Snijd het vlees in reepjes
- Bak de reepjes op hoog vuur in ± 1 min. bruin. (grote hoeveelheden in porties bakken).
- Currypasta toevoegen en omscheppend meebakken.
- Vissaus, oestersaus en kokosmelk toevoegen.
- Mengsel op hoog vuur 3 min. doorwarmen en op smaak brengen.

Catalaanse gehaktballetjes

Albondigas

Ingrediënten: (18 personen)

150 gr paneermeel
1,5 dl melk
80 gr parmezaanse kaas
2 grote uien, fijn gesneden
12 eetl. basilicum, vers gesneden
4 eieren
4 teentjes knoflook,
1 kg gehakt
100 gr pijnboompitten

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Meng paneermeel met de melk, en laat 5 min. staan.
- Voeg hierbij de kaas, uien, basilicum, ei, knoflook en peper naar smaak, goed mengen.
- Rooster de pijnboompitten
- Het gehakt, de pijnboompitten en zout naar smaak toevoegen.
- Maak hiervan balletjes Ø 4 cm.
- Op bakpapier leggen en in de oven in 30 min. gaar roosteren.

Kip met citroen en knoflook

Polo con limo y alo

Ingrediënten: (8 personen)

2 kipfilets
2 bosuitjes
3 teentjes knoflook
1 citroen
1 el paprikapoeder
zout
olijfolie
1 el peterselie

Bereiding:

- Snijd de kipfilets in reepjes van tapasformaat.
- Snijd de bosuitjes in kleine ringetjes.
- Hak de knoflook fijn.
- Snijd de citroen doormidden en hak de peterselie fijn.
- Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak hierin de kipfilet, knoflook, paprikapoeder en bosuitjes gedurende 3 minuten op hoog vuur aan.
- Knijp één van de citroenhelften boven het vlees uit en laat dit aanbakken.
- Als de pan weer bijna droog is, pan van vuur halen. Alles overdoen in een cazuela en bestrooien met peterselie.

Pasteitje met spinazie en rozijnen

Empanadas de espinacas

Ingrediënten: (voor 18 personen)

400 gr diepvriesbladerdeeg ontdooid
bloem voor het bestuiven
125 gr rozijnen
1 kg verse spinazie
1 el olijfolie
100 gr pijnboompitten
1 teen knoflook
versgemalen zwarte peper en zout
1 tl zoete paprikapoeder.

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 225°C graden.
- Rol op een met bloem bestoven werkblad het bladerdeeg uit tot een grote lap.
- Steek er rondjes uit van ongeveer 10 cm. met een vormpje.
- Doe de rozijnen in een kom met kokend water en laat ze minstens 15 minuten staan. Laat ze daarna uitlekken.
- Was de spinazie grondig en bak deze in een grote pan. Schep regelmatig om.
- Giet het water af en hak de blaadjes fijn samen met de rozijnen.
- Verhit de olijfolie in een grote koekenpan.
- Voeg de pijnboompitten en knoflook toe en roerbak even.
- Roer de spinazie en de rozijnen erdoor.
- Voeg peper en zout naar smaak toe en paprikapoeder en bak alles nog 5 minuten.
- Schep het mengsel op de bladerdeeggrondjes en vouw het deeg dicht.
- Laat de empanadas rusten in de koelkast.
- Leg de empanadas op een bakblik en strijk ze in met het eimengsel.
- Plaats de empanadas gedurende 5-6 minuten in de hete oven.
- Dien direct op!

Creme Catalana

Ingrediënten: (18 personen)

1	L	Melk
		Schil van 1 citroen
2		stuks Kaneelstokje
8		stuks Eierdooiers
100	gram	Fijne bruine basterdsuiker
3	eetl	Maïzena
		Rietsuiker

Bereiding:

- Doe de melk, citroenschil en kaneelstokje en 4 eetlepels suiker in een pan, en breng het aan de kook.
- Laat ca.10 minuten sudderen.
- Verwijder het kaneelstokje en de citroenschil.
- Klop de dooiers met 6 eetlepels suiker en de maïzena door elkaar.
- Klop er vervolgens een paar eetlepels warme melk door, en vermeng het daarna met de rest van de melk.
- Verwarm het op een matig vuur al roerend, tot het mengsel dik en glad is (niet laten koken).
- Giet de crème in ondiepe bakjes en laat het geheel afkoelen.
- Bestrooi de crème met rietsuiker en brand deze af. (of onder de grill).