

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



Mousse van beenham met pickles en jus van doperwtjes

Ingrediënten: (10 personen)

Jus van doperwtjes

400 g doperwtjes
1 st sjalotjes
2,5 dl gevogeltebouillon
Peper en zout

Mousse van beenham

175 g gekookte beenham
1 dl slagroom
Peper en zout

Piccalilly

Peterselie (ter garnering)

Bereidingswijze:

Jus van doperwtjes:

- Snipper de sjalotten grof.
- Stoof de erwtjes aan in boter samen met de sjalot.
- Voeg na 5 minuten de bouillon toe en laat 30 minuten sudderen.
(ondertussen de mousse van de ham maken)
- Blend en zeef om een mooie jus te verkrijgen en breng op smaak.
- Doe de jus in een spuitzak en laat opstijven in de koelkast

Mousse:

- Snijd de gekookte ham in grove stukken.
- Blend de gekookte beenham.
- Klop de slagroom stijf
- Voeg de opgeklopte room toe en breng op smaak met peper en zout.
- Doe de mousse in een spuitzak en leg koel weg.

Presentatie:

- Neem een amuse glaasje.
- Doe een laagje van de jus van doperwtjes onderin het glaasje.
- Spuit in het midden van het glaasje een mooie gladde (zonder kartel) toef beenhammousse.



- Dresseer hier bovenop wat piccalilly.
- Werk het geheel af met een klein takje peterselie.

Verse ravioli met ricotta kaas

Ravioli fresco con ricotta

Ingrediënten: (10 personen = 3 p.p)

Deeg

- 250 g bloem, liefst Italiaanse type 00
- 3 eieren
- mespuntje zout

Vulling

- 300 g spinazie
- 1 teentje knoflook
- 200 g ricotta
- 150 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 2 ei-gelen
- nootmuskaat

Saliesaus

- 200 g boter
- paar takjes salie

Garnering

- 100 g Parmezaanse kaas
- zout en peper

Bereidingswijze

Pasta:

- Zeef de bloem en doe daar een snuifje zout bij.
- Maak een bergje van de bloem en maak een kuiltje in het midden.
- Doe de eieren in het kuiltje.
- Beetje bij beetje de bloem met de eieren vermengen totdat het een geheel wordt.
- Kneed het deeg ongeveer 10 minuten.
- Voeg wat bloem toe als het deeg te zacht is of doe wat water erbij als het deeg te droog blijft.
- Maak een bal van het deeg en laat deze 15 a 20 minuten rusten.
- Rol vervolgens de bal uit op een licht met bloem bestoven plaats of maak met behulp van een pastamachine een dun vel. U hebt dan het deegvel om verder te verwerken tot ravioli.



Vulling:

- Snipper de knoflook
- Was de spinazie en bak deze in een beetje olijfolie en knoflook in de koekenpan totdat het geslonken is.
- Laat de spinazie koud worden. (goed afgieten)
- Meng de ricotta, de Parmezaanse kaas en het eigeel met een snufje nootmuskaat met de spinazie.
- Roer alles tot een homogene massa.
- Schep kleine hoopjes vulling op gelijke afstand op de ene helft van het deeg.
- Vouw de andere helft eroverheen en druk het deeg rond de vullingen goed aan.
- Snijd er vervolgens ravioli van en druk de randen goed dicht.
- De ravioli koken doet u als volgt: breng een ruime pan water aan de kook. Voeg zout toe.
- Doe de ravioli in het kokend water totdat deze naar boven komen drijven. Wacht nog 2 minuten en giet af.

Saliesaus en afwerking

- Smelt de boter in een koekenpan op een laag vuur.
- Voeg de salie toe. Laat het geheel 2 a 3 minuten op het vuur staan.
- Zeef de saus.
- Overgiet de ravioli ermee en bestrooi met Parmezaanse kaas en peper.
- Dien meteen op.



Varkenhaasmedaillons omwikkeld met ham en een mosterdknoflooksaus

Ingrediënten: (10 personen)

20 varkenshaasmedaillons

10 plakjes ham

Boter

Saus

1 dl kookroom

30 gr. mosterd

Witte wijn

1 ui

3 tenen knoflook

¼ ltr. bruine fond

10 gram suiker

2 takjes tijm

Peper, zout,

mosterdzaad

Bereiding:

- Bestrooi de varkenshaasjes met wat zout en peper.
- Wikkel de varkenshaasjes stevig in de ham.
- Verwarm de oven voor op 100°C.
- Verhit de boter in een pan en bak de haasjes rondom bruin
- Plaats ze daarna in de oven en laat ze garen (kerntemperatuur 63°C).
- Haal ze uit de oven en laat ze 10 minuten afgedekt rusten.

Saus

- De uien en de knoflook snipperen.
- In de boter de uien aanfruiten.
- Voeg daar de fijngesneden knoflook aan toe.
- Afblussen met witte wijn.
- Mosterd toevoegen en dit kort laten koken.
- Bruine fond, suiker en tijm toevoegen, daarna de saus iets laten inkoken.
- Het geheel in de blender pureren (eventueel met een staafmixer), daarna zeven.
- Kookroom toevoegen en de saus iets laten inkoken. Eventueel licht binden.
- Op smaak brengen met peper en zout.

Mousseline van knolselderij

Ingrediënten: (18 personen)

600 gram knolselderij, schoongemaakt gewicht
1 ½ kg aardappels
8 eetlepels Crème fraîche
2 eetlepels boter
Peper - zout

Bereiding:

- Snijd de aardappels en knolselderij in blokjes.
- Kook de aardappels in een ruime hoeveelheid water met wat zout.
- Kook de knolselderij apart gaar in water.
- Zodra de aardappels en de knolselderij gaar zijn, afgieten en uit laten lekken.
- Knijp de aardappels door de puree knijper.
- Cutter de knolselderij in de keukenmachine tot een fijne puree.
- Voeg de aardappelpuree en de knolselderijpuree samen en voeg de crème fraîche en boter toe.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Vlak voor het serveren eventueel opwarmen onder voortdurend roeren.



Groentenmix

Ingrediënten: 18 personen

1 winterwortel

300 gram peultjes of boontjes of courgette of snijbonen

150 gram knolselderij

1 teentje knoflook

3 takjes bieslook

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
- Op het laatst de bieslook erdoor scheppen.



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.

Chocolademousse met gember

Ingrediënten: (8 personen)

1 stukje gember (10 gram)
1 dl room
100 g couverture (chocolade) puur
1 dl eigeel (fles koelkast of 3 eidooiers)
30 g suiker
2 dl room
2 blaadjes gelatine

Bereiding:

- Schil de gember en rasp hem fijn.
- Week de gelatine in koud water
- Maak 1 dl room warm en voeg de gelatine en couverture en de gember eraan toe
- Klop de 2 dl room tot yoghurtdikte.
- Klop het eigeel met de suiker wit en roer door de couvreureroom en spatel de geklopte room erdoor
- Stort in een glaasje en laat opstijven in de koeling