

Beste gast van Culinaire Centrum,

Leuk dat je aanwezig was bij een kookworkshop in Culinaire Centrum. Wij hopen dat je veel geleerd hebt en genoten!

Hierbij ontvang je 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 ben je ook welkom om met een groep vanaf 8 personen op iedere dag van de week een kookworkshop naar eigen wens te volgen.

Heb je geen zin om zelf te koken? Onze koks koken ook graag voor je. Je kunt bij ons terecht voor een feestje met een borrelgarnituur of buffet. Ook de catering op jullie eigen locatie regelen wij graag. 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

## **Bieftartaar- crostini- truffelmayonaise**

### **Ingrediënten:** (18 personen)

300 gram biefstuk (gehakte)  
15 stuks zilveruitjes (uit glas)  
2 stuks augurken (zoetzure)  
1 sjalotje  
1 eierdooiers (of 30 gram gepasteuriseerd eigeel)  
tomatenketchup  
peper – zout  
olie – azijn  
worcestershire saus  
kappertjes  
brood  
Truffelmayonaise\*  
Kaaskoekjes\*

### **Bereiding:**

- Maak tartaar aan met peper, zout en eierdooiers.
- Hak de augurkjes en zilveruitjes uiterst fijn en meng deze onder de tartaarmassa.
- Breng op smaak met enkele druppels olie, azijn, tomatenketchup en Worcestershire saus.
- Meng de massa goed door elkaar.
- Maak de truffelmayonaise volgens bijgevoegd recept.
- Leg een ronde toast op het bord, met daarop de tartaar met een steker
- Garneer af met een kaaskoekje
- Drapeer de truffelmayonaise ernaast samen het uiterst fijngehakt sjalotje en enkele kappertjes.

## **Avocado crème met reepjes tomaat**

**Ingrediënten:** voor 6 personen:

- 1 rijpe avocado
- sap van 1 limoen
- 2 eetlepels bieslook, fijngeknipt
- 2 kleine trostomaten (Tasty Tom)

### **Bereiding:**

1. Halveer de tomaat, verwijder de zaadjes en snijd de tomaat in flinterdunne reepjes. Laat ze op keukenpapier uitlekken.
2. Meng de tomaatreepjes met 1 eetlepel limoensap, 1 eetlepel bieslook en zout en peper naar smaak.
3. Halveer de avocado, schep het vruchtvlees in de keukenmachine en pureer het met 2 eetlepels limoensap.
4. Spatel de eetlepel bieslook erdoor en breng op smaak met zout en peper.
5. Doe dit mengsel over in een spuitzak met gladde spuitmond.
6. Spuit de avocadocrème in amuseglaasjes of borrelglaasjes en schep de tomaatreepjes erop.



## **Taartje van vis en groenten met gedroogde tomaatjes en garnaal**

### **Ingrediënten** (voor 10 personen)

300 g pangafilet  
3 dl visfond  
250 g haricoverts  
300 g bleekselderij  
2 avocado  
2 fijn sjalotten  
3 eetl. mayonaise,  
30 krielaardappeltjes

#### Voor de dressing:

1 dl witte wijnazijn  
3 dl olijfolie  
beetje citroensap

#### Voor de garnering:

sla  
bieslook  
Zongedroogde tomaatjes  
10 garnalen

### **Bereiding:**

- Snijd de vis in blokjes en pocheer ze beetgaar in de visfond.
- Schep de vis uit de fond.
- Snijd de haricoverts en bleekselderij in kleine blokjes en blancheer ze apart beetgaar.
- Schil en snijd de avocado in kleine stukjes
- Snipper de sjalot
- Meng de vis, haricots, bleekselder, avocado en sjalot door de mayonaise.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Meng de ingrediënten voor de dressing en klop met een vork.
- Kook de aardappeltjes beetgaar en schenk er de vinaigrette over.
- Verdeel met behulp van een ring de vis en groenten over de borden.
- Bak de garnalen voor de garnering a la minute en leg op het taartje
- Garneer met bieslook.
- Leg er omheen de aardappeltjes en zongedroogde tomaatjes



## **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.

## **Geglaceerde worteltjes**

**Ingrediënten:** (10 personen)

1 bosje bospeen  
20 gram boter  
50 gram suiker  
½ flesje jus d'orange

### **Bereiding:**

- Maak de worteltjes schoon en tourneer ze.
- Kook ze beetgaar.
- Vlak voor het opdienen de boter in een pan doen en de worteltjes aanfruitsen tot ze gaan glanzen.
- Voeg de suiker toe.
- Blus af met de jus d'orange.



## **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.

## Mousseline van knolselderij

### **Ingrediënten:** (10 personen)

600 gram knolselderij, schoongemaakt gewicht  
250 gram aardappels, geschild  
8 eetlepels Crème fraîche  
2 eetlepels boter  
Peper - zout

### **Bereiding:**

- Snijd de aardappels en knolselderij in blokjes.
- Kook ze de aardappels in een ruime hoeveelheid water met wat zout.
- Kook de knolselderij apart gaar in ruim water.
- Zodra de aardappels en de knolselderij gaar zijn, afgieten en uit laten lekken.
- Cutter het mengsel tot een fijne puree.
- Voeg de crème fraîche toe.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Vlak voor het serveren opwarmen onder voortdurend roeren.



## Venkel uit de oven

### Ingrediënten: ( 4 personen)

2 el citroensap  
2 venkelknollen  
60 gr boter  
125 gr roomkaas  
1,5 dl room  
1,5 dl melk  
1 ei, geklopt  
1 tl karwijzaad  
zout en peper

### Bereiding:

- Breng een pan met water aan de kook en voeg het citroensap en de venkel toe.
- Blancheer de venkel 2-3 minuten,
- Giet af en doe de groenten in een ovenschaal.
- Klop de roomkaas in een kom. Voeg de room, de melk en het ei toe en meng alles goed.
- Breng de saus op smaak met zout en peper en giet hem over de venkel.
- Rooster het karwijzaad 1-2 minuten tot het aroma vrijkomt.
- Strooi het over de venkel.
- Bak de venkel in 25-30 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C .

## Chocolademousse

### **Ingrediënten:** (18 personen)

1 dl room  
225 g couverture chocolade caramel gold  
1 dl eigeel  
60 g suiker  
4 dl room  
2 blaadjes gelatine

### **Bereiding:**

- Week de gelatine in koud water
- Klop de 4 dl room tot yoghurtdikte.
- Maak 1 dl room warm en voeg de gelatine en couverture eraan toe
- Klop het eigeel met de suiker wit en roer door de couvreureroom en spatel de geklopte room erdoor
- Stort in een schaal en laat opstijven in de koeling

## Kletsoppen

### **Ingrediënten:** (30 stuks)

120 gr fijne suiker  
30 gr gemalen amandelen  
30 gr perencoulis of jus d'orange  
30 gr gesmolten roomboter  
30 gr bloem

### **Bereiding:**

- Verwarm de oven voor op 180 ° C.
- Meng de fijne suiker, gemalen amandelen, jus d'orange, gesmolten roomboter en bloem.
- Laat dit mengsel 30 minuten in de koelkast rusten.
- Maak bolletjes van het beslag ter grootte van een knikker en leg op een met boter ingevette bakplaat (of bakmatje) op ruime afstand van elkaar.
- Bak de kletsoppen in 10-12 minuten in een oven op 180 ° C.

## Limoenparfait

**Ingrediënten:** (18 kleine ringen of 12 grote ringen)

250 ml slagroom

2 eieren

5 eidooiers

125 gr suiker

1 dl.1 limoncello

sap en rasp van 2 limoenen

### **Bereiding:**

- Klop de slagroom lobbijg 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.

## Stoofperen

### **Ingrediënten:** (10 personen)

10 stoofperen (gieser wildeman)  
50 gram suiker  
½ liter rode wijn  
½ liter water  
stukje pijpkaneeel  
2 kruidnageltjes  
stukje citroenschil  
1 dl azijn  
10 gram aardappelzetmeel

### **Bereiding:**

- De peren schillen, steeltje eraan laten. Een klein stukje van de onderkant afsnijden zodat ze mooi kunnen blijven staan op het bord.
- De peren met de steeltjes naar boven op de bodem van de pan zetten, net onder water, en met de rest van de ingrediënten opzetten.
- Ongeveer 2 uur tegen het kookpunt aan laten staan.
- Binden met ± 10 gram aardappelzetmeel dat aangemaakt is met koud water.
- In het kookvocht afkoelen.