

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



## **Mousse van beenham met pickles en jus van doperwtjes**

**Ingrediënten:** (8 personen)

### **Hammousse**

150 g gekookte beenham

1 dl slagroom

Peper en zout

### **Jus van doperwtjes**

250 g doperwtjes

1 st sjalotjes

2 dl gevogeltebouillon

Peper en zout

### **Garnering**

50 g Piccalilly

Peterselie (ter garnering)

### **Bereidingswijze:**

#### **Mousse:**

- Blend de gekookte beenham in de keukenmachine
- Klop de slagroom
- Voeg de opgeklopte room toe aan de beenham
- Breng op smaak met peper en zout.
- Doe de mousse in een spuitzak en leg koel weg.

#### **Jus van doperwtjes:**

- Snipper de sjalotten grof.
- Stoof de erwten aan in boter samen met de sjalot.
- Voeg na 5 minuten de bouillon toe en laat 30 minuten sudderen.
- Blend en zeef om een mooie jus te verkrijgen en breng op smaak.

#### **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.



## **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.



## **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.



## **Tompouce van bladerdeeg met witte chocolade**

### **Ingrediënten:** (10 personen)

#### *Tompouce*

4 plakjes bladerdeeg

1 ei

poedersuiker

50 gram pure chocolade

#### *Crème*

1 vanillestokje

2 tonkabonen

1 ½ dl melk

2 blaadjes gelatine

75 gram witte chocolade

125 gram mascarpone

1 dl slagroom

½ dl scheutje amaretto, drambuie, grappa ( of melk)

### **Bereiding:**

#### *Tompouce:*

- Snijd de plakjes bladerdeeg in 3 repen.
- Klop het ei los en bestrijk het bladerdeeg.
- Bestrooi royaal met poedersuiker
- Bak de plakjes korstdeeg in een oven op 200 °C goudbruin ( 8-10 minuten)
- Snijd het korstdeeg dwars doormidden.
- Smelt de chocolade.
- Bestrijk een kant van de plakjes bladerdeeg met de chocolade

#### *Crème:*

- Snijd het vanillestokje in de lengte open en doe het bij in de melk.
- Rasp de tonkabonen fijn en doe ook in de melk.
- Laat de melk 15 minuten trekken op een laag vuur. (niet koken)
- Leg de gelatineblaadjes in een bodempje koud water.
- Haal het vanillestokje uit de melk schraap de zaadjes eruit en voeg toe aan de melk.
- Los de geweekte gelatine op in de warme melk en giet over de chocolade en roer totdat de chocolade gesmolten is. (eventueel au-bain marie).
- Laat afkoelen door het mengsel in een bak met water te zetten en roer regelmatig tot de crème lobbij is.



- Roer de mascarpone met de drankjes tot een glad mengsel en schep door het melkmengsel.
- Klop de slagroom half stijf en schep ook door de lobbige massa
- Spuit de crème op de plakjes bladerdeeg leg er een plakje op en bestrooi met poedersuiker.

## **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.

## Mangoparfait

### **Ingrediënten:** (18 personen)

250 ml. ongezoete slagroom

3 mango's

2 st eieren

5 st eierdooiers

125 gr suiker

1 dl grand marnier

### **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.
- Schil de mango. Snijd in stukken en mix in de blender tot een puree.
- Spatel (niet roeren) nu de room en de mangocoulis door de eiermassa.
- Stort in een schaal of in kleine vormpjes en zet ongeveer 3 uur in de diepvries.