

Beste gast van Culinair Centrum,

Leuk dat u aanwezig was bij een kookworkshop in Culinair 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 Culinair Centrum te Aarle-Rixtel.

Met culinaire groet,

Dorothe Saasen

## **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.

## Tartaar-hapje

### **Ingrediënten:** (18 personen)

300 gram Biefstuk (gehakte)  
15 stuks Zilveruitjes (uit glas)  
2 stuks Augurken (zoetzure)  
1 stuks Sjalotje  
2 stuks Eierdooiers  
Tomatenketchup  
Peper - zout  
Olie - azijn  
Worchestershire saus  
Ronde toastjes  
Kappertjes

### **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 massa goed door elkaar en bestrijk hiermee de toastjes.
- Garneer af met een uiterst fijngehakt sjalotje en enkele kappertjes.

## Tartaartje van Schotse zalm

**Ingrediënten:** (18 personen)

*Zalmtartaar:*

200 gr verse zalm

200 gr gerookte zalm

2 st kleine sjalotten

100 g crème Fraîche

Druppels tabasco/peper en zout/citroensap

Casinobrood

*Garnituur:*

*Peterselie*

Cherry tomaatjes

Kaviaar

**Bereiding:**

- Hak met een mes de Schotse zalm (vers en gerookte), tot een fijne 'tartaar'.
- Snipper het sjalotje en doe deze met de crème fraîche bij de zalm.
- Breng nu het geheel op smaak met peper, zout en een beetje citroensap en enkele druppels tabasco. Dit alles naar smaak toevoegen.
- Rooster het brood en steek er rondjes uit
- Doe de tartaar op een uitgestoken toastje.
- Garneer de hapjes af met een stukje tomaat, toefje peterselie en een beetje kaviaar.

## **Pompoensoep met gember**

**Ingrediënten:** (10 personen) in koffiekopje 100 ml per kopje

1 pompoen  
1 winterwortel  
1 rode peper  
150 gram boter  
2,5 dl witte wijn  
1,5 ltr. groentebouillon  
2,5 dl kookroom  
nootmuskaat  
Zout  
0,75 dl gekonfijte gember

### **Bereiding:**

- Schil de pompoen, verwijder de zaden en de zaadlijsten. Snijd de pompoen in vingerdikke stukken.
- Schil de wortel en snijd in stukken.
- Verwijder de zaadjes van de peper en snipper.
  - Verhit 2/3 deel van de boter, zweet de pompoen hierin aan.
  - Voeg de wortel en de rode peper toe.
  - Blus de pompoen met de witte wijn af en laat het mengsel langzaam aan de kook komen.
  - Voeg de bouillon aan het pompoenmengsel toe.
  - Laat de pompoen gaar worden.
  - Voeg al roerend de kookroom en de rest van de boter toe.
  - Breng de soep op smaak met nootmuskaat en wat zout.
  - Pureer de soep met een staafmixer schuimig.
  - Snijd de gember brunoise.
  - Voeg wat gembervocht aan de soep toe.
  - Klop de slagroom stijf.
  - Doe een paar blokjes gember in een soepkopje.
  - Voeg de soep toe.

## **Gamba basilicum met een frisse aardappelsalade en mango limoen vinaigrette**

**Ingrediënten** (12 personen)

### ***Gamba basilicum***

12 gamba's  
pestomarinade

### ***Aardappelsalade***

150 gram crème fraîche  
150 gram bonken, schoon  
150 gram truffelaardappel  
150 gram zoete aardappel  
10 blaadjes munt  
bieslook  
olijfolie  
sap halve limoen

### ***Limoen – mango vinaigrette***

mangocoulis  
20 ml olijfolie  
1 limoen

### ***Garnering***

4 radijsjes  
sla mix

### **Bereiding:**

#### **Gamba's basilicum**

1. Gamba's in de lengte doorsnijden en darmkanaal verwijderen.
2. Marineer in de basilicumolie en bak ze net voor uitgifte

#### **Aardappelsalade:**

1. Schil de bonken en snijd in een fijne brunoise ± 3 mm en blancheer.
2. Schil de zoete aardappel, kook beetgaar, snijd in fijne brunoise van 3 mm.
3. Was de truffelaardappel (deze niet schillen), kook beetgaar, in fijne brunoise snijden, 3mm. (alle aardappels apart houden)
4. Snijd de bieslook en munt zeer fijn, meng met de crème fraîche en een beetje olijfolie tot een mooie crème en breng op smaak met zout / peper en sap van een halve limoen: (toevoegen naar smaak).
5. Meng de aardappels en voeg de crème toe. Op smaak brengen met zout/peper. (meng op het laatste moment anders kleuren de aardappels teveel paars)

#### **Limoen – mango vinaigrette**

1. Rasp de limoen (geen wit van de limoen, dat is bitter).
2. Olie toevoegen aan de mangocoulis en op smaak brengen met zout / peper en sap en rasp van de limoen en met een garde alles mengen

### **Garnering**

1. Snijd de radijs in plakjes van 2 mm en bewaar in water met beetje citroen of limoensap wat je over hebt van de limoen.

### **Presentatie**

1. Maak een mooi taartje in een ring van de aardappelsalade en garneer met slamix. (doorsnee ring  $\pm$  4 cm)
2. Verdeel gamba op de sla en garneer het bord met de radijs en afwerken met de mango / limoen vinaigrette.

## **Wildzwijnmedaillon - mosterdsaus**

Ingrediënten : (18 personen)

### **Wildzwijn**

1200 g wildzwijnfilet

zout / peper

### **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:**

#### **Wildzwijn**

- Bestrooi het vlees met peper en zout en bak in de bbq volgens de directe methode mooi bruin aan.
- Leg de plaat voor indirect garen in de BBQ en gaar op een kerntemperatuur van 62 C.
- Portioneer vlak voor serveren (18 porties).

#### **Saus**

- De uien en de knoflook snipperen.
- In de boter de uien aanfruiten.
- Voeg daar de fijngesneden knoflook aan toe.
- Aflussen 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.



## **Aardappelquiche**

**Ingrediënten:** (18 personen)

1 kg aardappelen  
200 g lichtgerookt spek in blokjes  
4 st sjalot  
200 g Parmezaanse kaas  
400 ml room  
4 st eieren  
1 theelepel truffelolie  
zout / peper

### **Bereiding:**

- Bak het spek uit.
- Snijd de sjalot fijn.
- Schil de aardappelen en rasp deze grof.
- Meng de aardappels met de sjalot en het gebakken spek
- Rasp de Parmezaanse kaas
- Meng de room, eieren de truffelolie en de Parmezaanse kaas en breng op smaak met zout en peper. ( dit noemen we een liaison)
- Vet een vorm goed in (ook de boden)
- Schep het aardappelmengsel in de ingevette vorm en schenk de liaison er boven op.
- Bak af in een voorverwarmde oven op 175°C, 40 minuten.

## 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.

## Limoenparfait

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

250 ml slagroom

2 eieren

5 eidooiers

125 gr suiker

1 dl.l 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.

## Chocolademousse

### **Ingrediënten:** (18 personen)

1 dl room  
225 g couverture puur  
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 couverteureroom en spatel de geklopte room erdoor
- Stort in een schaal en laat opstijven in de koeling

## Stoofperen

### **Ingrediënten:** (18 personen)

18 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.