

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

## **Bieftartaar- crostini- truffelmayonaise**

**Ingrediënten:** (10 personen)

300 gram biefstuk (gehakte)  
10 stuks zilveruitjes (uit glas)  
2 stuks augurken (zoetzure)  
1 sjalotje  
1 eierdooiers (of 30 gram gepasteuriseerd eigeel)  
tomatenketchup  
peper – zout  
olie – azijn  
worchestershire saus  
kappertjes

### **crostini**

5 sneetjes wit brood

### **truffelmayonaise**

mayonaise (eventueel zelf maken)  
druppeltje truffelolie

### **Garnering**

Kaaskoekjes\*

### **Bereiding:**

#### **Bieftartaar:**

- 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

#### **Crostini**

- Rooster het brood in de broodrooster goudbruin
- Steek met een steker mooie rondjes uit het brood

#### **Truffelmayonaise**

- Maak de mayonaise volgens recept of schep 2 eetlepels mayonaise uit een potje
- Voeg enkele druppels truffelolie toe en meng goed.
- Doe dit mengsel in een spuitflesje of spuitzak

#### **Opmaak:**

- Spuit wat truffelmayonaise op een bordje
- Leg daarop de crostini
- Verdeel de tartaar over de crostini.
- Garneer eventueel met een kaaskoekje

## **Knolselderijsoep met blauwaderkaas**

### **Ingrediënten** (8 personen)

1/2 knolselderij  
1 ui  
2 teentjes knoflook  
2 cm verse gember  
3 rijpe peren  
1 ltr. kippenbouillon  
5 dl kookroom

### **Bereiding:**

- Schil en was de knolselderij en snijd in 1 cm dikke plakken
- Snijd de ui in grove stukken.
- Snipper de knoflook fijn.
- Rasp de gember
- Schil de peren en snijd in stukjes
- Gril de plakken knolselderij aan beide kanten
- Fruit de ui en de knoflook aan in de gietijzeren pan.
- Voeg de gember toe.
- Leg de gegrilde knolselderij in een gietijzeren pan en voeg de stukjes peer toe.
- Schenk de bouillon en de kookroom erbij en sluit de deksel
- Laat 15 minuten zachtjes koken.
- Pureer de soep met een staafmixer en breng op smaak met zout en peper.
- Snijd de kaas in stukjes en verdeel over de soepkommen.

## Hertenbiefstukjes met cantharellen en een vlierbessensaus

### **Ingrediënten:** (voor 10 pers.):

10 hertenmedaillons  
110 g boter  
150 ml vlierbessenlikeur  
enkele takjes tijm  
100 g sjalotten  
750 ml. stevige bruine wildbouillon  
Bruine roux of allesbinder

### **Bereiding:**

- Fruit de sjalotten aan in wat boter, voeg de vlierbessenlikeur en de tijm toe. Laat dit tot 1/3 inkoken.
- Voeg dan de wildbouillon toe en laat nog wat verder inkoken. Eventueel de saus licht binden met iets bruine roux.
- Daarna de saus zeven en afsmaken.
- De hertenbiefstuk kruiden met peper.
- Boter heet laten worden en aanbraden. Gaar laten worden in de oven met de kernthermometer. Daarna zouten.
- Boter afblussen met een scheutje wijn, in laten koken en bij de saus zeven.

Cantharellen wassen als nodig is en drogen op een warme oven of alleen maar schoonmaken met stukje keukenrol

- Bak de cantharellen in de boter en bestrooi ze met zout en peper.

## **Mousseline van zoete aardappel**

**Ingrediënten:** (8 personen)

750 gr. zoete aardappels

100 gr boter

100 ml melk

100 ml slagroom

zout en peper

### **Bereiding:**

- Schil de aardappels in gelijke grootte en kook ze gaar in zo weinig mogelijk water.
- Kook de melk.
- Pureer de aardappel met een pureeknijper. (gebruik geen staafmixer)
- Roer vervolgens met een houten lepel de kokend hete melk, de boter, en de slagroom erdoor.
- Breng de puree op smaak met een smaakje naar keuze.
- Eventueel nootmuskaat en zout en peper toevoegen.

## Groentenmix

**Ingrediënten:** 10 personen

1 winterwortel

200 gram peultjes of boontjes of courgette of snijbonen

100 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.

## Chocolademousse

### **Ingrediënten:** (10 personen)

1 dl room  
125 g couverture puur  
1 dl eigeel  
30 g suiker  
2 dl room  
2 blaadjes gelatine

### **Bereiding:**

- Week de gelatine in koud water
- Klop de 2 dl room tot yoghurt dikte.
- 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

## Limoenparfait

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

250 ml slagroom  
2 eieren  
5 eidooiers  
125 gr suiker  
scheutje 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.



## **Stoofpeertjes met veenbessensaus**

### **Ingrediënten** (8 personen)

8 kleine peertjes (Gieser Wildeman)  
750 ml witte wijn  
150 g suiker  
1 steranijs  
2 blaadjes laurier  
1 kaneelstokje  
25 g piment korrels

### *Veenbessen*

200 g veenbessen  
50 gr suiker  
2 dl rode port

### **Bereiding:**

Peertjes:

- Breng alle ingrediënten aan de kook (behalve de peertjes) 5 min doorkoken.
- Schil de peertjes, bovenkant eraf snijden (kap) en klokhuis uitboren met een parisienneboortje.
- Laat de peertjes staan in water met citroen.
- Pocheer de peertjes (breng aan de kook en laat afkoelen).

### **Veenbessen:**

- Breng de veenbessen met de suiker en port aan de kook en langzaam tot compote koken en afkoelen
- Vul de peertjes en serveer lauwwarm.

## **Crumble van hazelnoot en amandel**

**Ingrediënten:** (8 personen)

20 gram suiker  
20 gram amandelen om poeder te maken  
10 gram hazelnoten  
25 gram boter  
20 gram bloem

### **Bereiding:**

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Maal de amandelen in een keukenmachine tot poeder.
- Hak de hazelnoten grof
- Meng alle ingrediënten in een kom
- Stort daarna alles op een bakplaat met een ovenmatje of vetvrij papier en zet in de oven.
- Bakken tot de crumble goudbruin is.
- Om de 4 minuten de crumble door elkaar mengen om een egale kleuring te krijgen.