

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



Champignons in bierbeslag met een pittige tzatziki dip

Ingrediënten: (8 personen)

250 gram grote champignons, schoon borstelen
150 gram bloem
200 ml ijskoud bier
2 el sesamzaad
250 ml Turkse yoghurt
1/2 komkommer, zaadlijsten verwijderd en daarna raspen
2 tenen knoflook, heel fijn gesneden, of geperst in een knoflookpers
1 tl tabasco
zout en peper

Bereiding

- Verwarm de frituur op 180 graden of verhit een flinke laag zonnebloemolie in een wok of diepe pan
- Giet het bier in een kom en klop de bloem en het sesamzaad hierdoor heen voor een stevig maar luchtig beslag,
- Haal de schone champignons door het beslag en zorg dat de champignons helemaal met een mooie laag beslag zijn bedekt
- Meng de komkommer, knoflook en chipotle tabasco door de yoghurt tot je een frisse, romige dip hebt. Breng eventueel op smaak met zout en peper
- Leg de 'beslagen' champignons in de frituurolie en bak ze tot ze goudbruin zijn (ongeveer een minuut of vier a vijf). Let goed op dat je de champignons regelmatig keert in de frituur. Dit om ervoor te zorgen dat ze aan alle kanten krokant en bruin worden. Schep ze hierna uit het vet en laat uitlekken op een bord met keukenpapier

Serveer als amuse maximaal drie champignons per persoon met de frisse knoflook yoghurt dip ernaast.

Extra: Je kunt natuurlijk enorm variëren met de kruiden die je toevoegt aan het beslag. Neem bijvoorbeeld ook eens kummel, of anijszaad in plaats van sesamzaad.



Gebonden venkelsoep met zalm en Hoegaarden.

Ingrediënten (8 personen)

500 gram venkel
1 ltr. vis, of kalfsbouillon
110 gr. roux (50 gr.boter en 60 gr.bloem,)
1 flesje hoegaarden (wit bier)
peper en zout
worcestersaus
150 ml. room
1 eierdooier
50 gr. kervel
100 gram gerookte zalm

Bereiding:

- Venkel schoonmaken, in stukken snijden en in weinig water met zout goed gaar koken.
- Enkele stukjes venkel voor garnituur bewaren.
- Venkel eruit scheppen en met een beetje kookvocht in de foodprocessor fijn pureren. Daarna door een bolle zeef wrijven.
- Dit mengen met de bouillon.
- Blanke roux maken en af laten koelen. De bloem goed in gesmolten boter laten garen ter voorkoming van bloem smaak.
- De massa verder met de roux op dikte brengen (niet te dik): de soep nog ong.10 min. laten doorkoken en bier naar smaak toevoegen.
- Op smaak brengen met peper, zout en worcestersaus.
- Liaison maken van room en eidooier.
- Kervel plukken.
- Zalm in dunne reepjes snijden.
- Voor het serveren liaison door de soep roeren.

N.B. : laat de soep niet meer koken i.v.m. schiften.

Presentatie

- Garnituur van reepjes venkel, gerookte zalm en kervel in warme soepkoppen leggen.
- Hierop de warme soep gieten en direct uitserveren



Kalfswangen

Ingrediënten: (18 personen)

3 kg kalfswangen
1 winterpeen
1 steel prei
500 gram knolselderij
3 eetlepels tomatenpuree
5 dl rode wijn
8 eetlepels bloem
1 liter runderbouillon
1 flesje trappistenbier
Olie
Laurier
Tijm
Zout en peper

Bereiding:

- Was de groentes en snijd de waspeen en de selderij brunoise.
- Snijd de prei in fijne ringen.
- Maak de kalfswang goed schoon. Verwijder zoveel mogelijk zenen en ongerechtigheden.
- Kruid de kalfswang met zout en peper. Bak het in de olie snel bruin en haal het vlees uit de pan.
- Bak in dezelfde pan de waspeen, knolselderij en prei tot ze lichtbruin zijn.
- Roer de tomatenpuree erdoor en bak het tot alles bruin is.
- Bestrooi het met bloem, giet de rode wijn en de bouillon erbij en laat het kort koken.
- Giet het bier erbij
- Leg de kalfswang in de pan en voeg laurier en tijm toe. Laat het geheel, met de deksel op de pan 2 tot 3 uur langzaam garen.
- Haal het vlees uit de pan en snijd het in plakken.

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.

Groentenmix

Ingrediënten: 18 personen

1 winterwortel
300 gram courgette
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 courgette in de lengte in luciferf 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
- Voeg de wortel en de knolselderij toe
- Op het laatst de bieslook erdoor scheppen.

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 met een spatel tot een luchtige substantie. Eventueel in een bak met ijswater zetten.
- 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.
- Voeg de grand marnier toe.
- Stort in een schaal of in kleine vormpjes en zet ongeveer 3 uur in de diepvries.

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 couvreureroom en spatel de geklopte room erdoor
- Stort in een schaal en laat opstijven in de koeling

Stoofperen met bier

Ingrediënten: (10 personen)

10 stoofperen (gieser wildeman)
1 flesje quadrupel
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,
- Giet daarna het bier rustig in de pan.
- Aanvullen tot ze net onder staan met 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.