

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

Sushi rijst

Ingrediënten: 6 personen
750 gram sushirijst merk Itamae
1 ltr. water
110 ml sushi seasoning (gezoette rijstazijn)

Bereiding:

- Doe de rijst in een ruime kom en spoel de sushirijst af. (minimaal 12 keer) totdat het water helder blijft. Let op dat de rijstkorrel tijdens het spoelen niet breekt.
- Giet de rijst na het spoelen op een zeef en laat het uitlekken.
- Doe de uitgelekte rijst en het water in een ruime pan en breng op matig vuur aan de kook. Wanneer het kookt, draai de vlam dan laag en laat 20 minuten zachtjes doorkoken. **DEKSEL OP DE PAN HOUDEN.**
- Draai het vuur uit en laat 10 minuten in de afgesloten pan staan.
- Haal de rijst uit de pan en doe deze in een ruime bak.
Let op!! niet de aangekoekte rijst mee scheppen.
- Giet de sushi seasoning op de rijst en meng luchtig. Verspreid de rijst gelijkmatig over de bak.
- Laat de rijst afkoelen.
- Als de rijst voldoende is afgekoeld is deze klaar voor gebruik.

150 gram rijst per persoon

Nigiri sushi

Ingrediënten 4 personen

250 g sushirijst
3 eetlepels rijstazijn
1 eetlepel suiker
2 theelepels zout
zalm, tonijn en krabsticks
1 pakje nori-vellen
ca. 1 eetlepel wasabipasta (tube 45 g)
4 eetlepels Japanse sojasaus

Bereidingswijze

- Snijd als voorbereiding superverse vis zoals zalm of tonijn tot rechthoekige dunne plakjes. U kunt ook krabsticks gebruiken.
- Neem een balletje rijst in uw linkerhand en vorm dit door licht te knijpen tot een ovaal, niet te vast, balletje.
- Smeer een klein beetje wasabi op het midden van elk rijstkussentje.
- Leg de vis op de rijst en druk enigszins vast.
- Snijd reepjes nori en zet hiermee de vis vast.
- Als u een gekookte garnaal gebruikt, snijdt u deze horizontaal bijna door en plaatst u deze vervolgens recht op de rijst zodat het staartje omhoog steekt.
- Vorm van gemarineerde gember een roosje en serveer deze samen met sojasaus bij de sushi.

Sushi maki crispy garnaal

Ingrediënten: 6 personen

200 gram sushi rijst (gekookt)

3 zeewiervellen

6 stuks garnaal torpedo`s

1 verse mango

1 theelepel rode peperkorrels

1 tak verse koriander

Bereiding:

- Snijd de mango in repen
- Frituur de garnaal torpedo krokant.
- Leg een zeewiervelletje op het sushimatje en leg hierop een bultje rijst en verdeel dit ietwat met natte vingertoppen.
- Leg hierop de crispy garnaal en een reep mango.
- Strooi hier een aantal rode peperkorrel en wat verse koriander tussen.
- Rol de sushi vervolgens strak op en laat de sushirol afkoelen.

Maki sushi

Ingrediënten: 4 personen

2 koppen gekookte rijst
1 avocado
2 grote wortels
vis naar keuze (zalm, tonijn, krab)
1 eetlepel wasabi
4 velletjes nori (zeewier)
citroen
bamboe rolmat

Bereiding

- Snijd het nori-blad doormidden met een scherp mes.
- Leg een dunne laag sushirijst op het nori-blad en houd daarbij een randje van circa 2 cm vrij.
- Smeer met de vingertop wat wasabi op de rijst en plaats er enkele repen groenten en/of vis op.
- Rol de maki in de makisu (bamboe rolmat) op en begin met de kant die naar u toe ligt. Stop net voordat u rond bent; zo kunt u tijdig het uiteinde van de mat wegtrekken.
- Druk de rol samen. Sommigen maken de rol vierkant, anderen laten hem rond. Druk zonnodig de uiteinden aan als ze slordig zijn of de vulling er uit komt.
- Rol de maki in plasticfolie. Draai de uiteinden van de folie aan zoals een toffee. Sla de uiteinden van de folie onder de rol en laat korte tijd opstijven.
- Haal de rol uit de folie. Bevochtig vervolgens een mes in een kom azijnwater met een schijfje citroen. Tik even met de achterkant van het mes op tafel om het azijnwater over het lemmet te laten lopen.
- Snijd de maki-sushi in gelijke stukken.

California roll

Ingrediënten: 4 personen

4 x ½ norivel
240 g sushirijst, gemarineerd in sushiazijn
1 komkommer
6 krabsticks
1 avocado
zalm
Japanse mayonaise (Kewpie)
20 g sesamzaad
40 g tobiko
kant-en-klare unagi kabayaki-saus

Bereidingswijze

- Snijd de komkommer in de lengte in dunne slierten
- Haal het vel van de avocado en snijd in reepjes
- Snijd/trek de krabsticks in dunne slierten
- Plaats het halve norivel op een bamboematje.
- Leg een dun laagje rijst op het norivel. Draai de nori om.
- Plaats de komkommer, krabstick en een reepje van de avocado in de breedte op het norivel en rol op.
- Leg de overige plakjes avocado boven op de sushirol en snijd de rol in 8 stukken.
- Pluk de zalm uit elkaar en verdeel over de avocado.
- Verdeel er wat Japanse mayonaise naar smaak over en top af met sesamzaad en tobiko.
- Druppel er tot slot nog wat unagi kabayaki-saus bij ter decoratie.

Bavette met togarashi kruiden op de BBQ

Ingrediënten: (8 personen)

1 stuk bavette
togarashi kruiden
olie
peper en zout

Bereiding:

- Smeer de bavette in met een dun laagje olie en kruid het vlees met togarashi kruiden.
- Braad de bavette op de barbecue indirect bij 120° C totdat de kern van 54° C is bereikt.
- Grill nu het vlees heel kort boven hete kolen totdat het een mooie grillkleur heeft gekregen. (direct)
- Laat 10 minuten rusten onder folie.
- Tranceer het vlees.

Teriyaki saus bij Japanse workshop

Ingrediënten: (8 personen)

1 knoflookteen
½ rode peper
300 ml water
150 ml donkere sojasaus kikkoman
6 gram kippenbouillon
25 g bruine basterdsuiker
1 eetlepel aardappelzetmeel

Bereiding:

- de rode peper in zijn geheel mee laten koken.
- Pel de knoflook en snijd in grove stukken
- Voeg alle ingrediënten samen
- Verhit en kook iets in (niet te veel, iets stroperig)
- Zeef de saus
- Bind bij tot een mooie saus met aardappelzetmeel

Udon noodles met groentjes

Ingrediënten: (8 personen)

250 gram udon noodles

½ spitskool

150 gram taugé

teriyaki saus (zie apart recept)

sesamzaadjes

Bereiding:

- Udon noodles koken en af laten koelen
- De spitskool fijn snijden
- Wok de spitskool en taugé beetgaar
- Voeg de udon noodles toe
- Voeg de teriyaki saus toe
- Garneer met wat sesamzaadjes

Parfait van matcha (Japanse groene thee)

Ingrediënten: (18 kleine ringen of 12 grote ringen)

100 ml melk
2 eetlepels vanillesuiker
25 gram matcha
250 ml slagroom
2 eieren
5 eidooiers
125 gr suiker

Bereiding:

- Breng de melk samen met 2 eetlepels vanillesuiker en de matcha tegen de kook aan. Laat gedurende 10 minuten tot de helft zachtjes reduceren.
- Klop de slagroom lobbige 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
- Zeef het melkmengsel en giet het bij de room
- Spatel de slagroom erdoor.
- Doe in de vormpjes en zet tenminste 12 uur in de diepvries of in een snelvriezer.

In specerijen gepocheerd peertje

Ingrediënten:(voor 10 personen)

5 conference peren
4 stuks steranijs
2 kaneelstok
6 stuks kruidnagel
1 ½ liter water
300 ml. rode wijn
150 gram suiker
1 citroen

Bereiding:

- Snijd met een dunschiller reepjes van de schil van de citroen. (niet het wit, dat is bitter)
- Schil de peren, snijd doormidden en verwijder het klokhuis met een appelboor.
- Breng alle ingrediënten aan de kook (behalve de peertjes) en laat 5 min doorkoken.
- Voeg de peertjes toe en pocheer de peertjes tot ze gaar zijn.
- De saus binnen met aardappelzetmeel.
- Laat afkoelen.

Frambozencoulis

Ingrediënten: (10 personen)

150 g frambozen
2 el monin framboise (siroop)
100 g suiker
50 ml witte wijn
aardappelzetmeel

Bereiding:

- Pureer de frambozen met een staafmixer. Voeg de siroop, suiker 50 ml water en de witte wijn toe en breng aan de kook. Haal van het vuur en passeer door een zeef.
- Doe de saus terug in de pan en bind met aardappelzetmeel tot de gewenste dikte. Roer daarvoor, afhankelijk van de hoeveelheid vocht, 1 of meer theelepels aardappelzetmeel door een beetje koud water, schenk dit mengsel bij de frambozensaus en breng aan de kook. Bij verhitting bindt het zetmeel het vocht.