

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

Aioli

Ingrediënten: (10 personen)

3 teentjes knoflook
3 eierdooiers
zonnebloemolie
1 theelepel azijn
2 theelepels citroensap
snufje zout
peper
mespuntje mosterd

Bereiding:

- Stamp de knoflook fijn in een vijzel
- Maak een gewone mayonaise
- Zorg er voor dat het ei op kamertemperatuur is.
- Scheid het eigeel van het wit en doe alle ingrediënten behalve de olie in de keukenmachine (of een kom als u een garde wil gebruiken).
- Mix deze tot het eigeel schuimig en licht van kleur wordt.
- Druppel nu al roerend de olie er in. Vooral in het begin heel langzaam.
- Roer steeds tot alle olie opgenomen is en voeg dan pas meer olie toe.
- Voeg als laatste de knoflook toe.



Hummus

Ingrediënten: 10 personen

- 400 gram (biologische) kikkererwten uit pot of blik (je hebt ook 2/3 van het vocht nodig)
- 1 eetlepel tahin
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- 4 eetlepels citroensap (of limoensap)
- Peper en zout naar smaak
- Bieslook of peterselie (voor de garnering)

Bereidingswijze:

- Doe de kikkererwten in een vergiet vang het vocht op
- Spoel ze af onder koud stromend water
- Ontdoo de knoflook van de velletjes
- Doe de kikkererwten, samen met de tahin, knoflook en een kneepje citroensap in de blender en mix ze tot een egale puree.
- Voeg tijdens het mixen rustig olijfolie en wat van het vocht toe tot een gladde pasta ontstaat

Is de hummus te dik? Voeg dan wat extra water toe. Te droog van smaak? Doe er dan wat meer olie bij. Laat de motor nog een keer draaien tot je de perfecte hummus hebt.

Ook erg lekker: een ui in dunne ringen snijden en die op het allerlaagste vuurtje heel langzaam glazig en doorschijnend laten worden. Door het langzame garen wordt de ui extra zoet en smeugig; ook dat geeft een extra dimensie aan 'gewone' hummus. Of smeer een aubergine in met olie, rooster 'm in de oven en... jawel... door de hummus mixen, met een flinke theelepel paprikapoeder.

Zo zijn er nog veel meer kruiden, specerijen en bladgroentes waarmee je kunt variëren. Basilicum, koriander, paprikapoeder, harissa, za'atar kruiden, oregano, dragon, rucola, platte peterselie....



Inktvis met citroen en knoflook

Ingrediënten: (8 personen)

2 inktvis lamellen
2 bosuitjes
3 teentjes knoflook
1 citroen
1 el paprikapoeder
zout
olijfolie
1 el peterselie

Bereiding:

- Snijd de inktvis in reepjes van tapasformaat.
- Snijd de bosuitjes in kleine ringetjes.
- Hak de knoflook fijn.
- Snijd de citroen doormidden en hak de peterselie fijn.
- Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak hierin de inktvis, knoflook, paprikapoeder en bosuitjes gedurende 3 minuten op hoog vuur aan.
- Knijp één van de citroenhelften boven de vis uit en laat dit aanbakken.
- Als de pan weer bijna droog is, pan van vuur halen. Alles overdoen in een cazuela en bestrooien met peterselie.

Garnalen in knoflook

Camarones al ajillo

Ingrediënten: (8 personen)

400 g gepelde garnalen
1 Spaanse peper
4 tenen knoflook
1 dl olijfolie
gehakte peterselie
Scheutje witte wijn
Scheutje brandy of cognac

Bereiding:

- Doe de garnalen in een pan met de olijfolie en voeg de in kleine plakjes gesneden pepers en knoflook toe. Zet weg, zodat de pepers en knoflook in kunnen trekken.
- Bak 10 minuten voor het serveren de garnalen tot ze niet meer glazig zijn.
- Blus ze daarna af met een scheutje wijn of brandy.
- Voor het serveren even bestrooien met wat gehakte peterselie.

Catalaanse gehaktballetjes *Albondigas*

Ingrediënten: (10 personen)

100 gr paneermeel
75 ml melk
40 gr Parmezaanse kaas
1 grote ui, fijn gesneden
6 eetlepels basilicum, vers gesneden
2 eieren
2 teentjes knoflook
500 gr. gehakt
50 gr. pijnboompitten

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Meng paneermeel met de melk, en laat 5 min. staan.
- Voeg hierbij de kaas, uien, basilicum, ei, knoflook en peper naar smaak, goed mengen.
- Rooster de pijnboompitten
- Het gehakt, de pijnboompitten en zout naar smaak toevoegen.
- Maak hiervan balletjes Ø 4 cm.
- Op bakpapier leggen en in de oven in 30 min. gaar roosteren.

Champignons in witte wijn en sherry

Champignons a vino blanco y jerez

Ingrediënten: (voor 8 personen):

500 gram champignons
5 teentjes knoflook
5 el olijfolie
1 el citroensap
250 ml droge witte wijn
5 el droge sherry
zout-peper
1 spaanse peper
3 el peterselie (fijnggehakt)

Bereiding:

- Maak de champignons schoon met een borstel of stukje keukenpapier.
- Snijd de champignons in 4 stukken.
- Snipper de knoflook fijn
- Smoor de champignons in de olijfolie
- Blus af met 1 glas droge witte wijn en de citroensap.
- Voeg na 5 minuten 3 tenen knoflook en peper zout toe
- Laat even garen op laag vuur.
- Voeg daarna de sherry toe en nog 2 tenen knoflook.
- Voeg tot slot de spaanse peper in ringetjes toe en bestrooi het geheel met verse peterselie.



Aardappeltortilla

Ingrediënten: (voor 18 personen)

2 teentjes knoflook
4 dl olijfolie
2 uien, in ringen gesneden
8 aardappelen, geschild en in plakjes
zout
vers gemalen zwarte peper
12 eieren
200 gr in plakjes gesneden rauwe ham (Serranoham) of chorizo

Bereiding:

- Verhit de olijfolie in een pan.
- Voeg de plakjes aardappel toe en bak deze onder regelmatig omscheppen met een deksel op de pan in ca. 20 minuten gaar.
- Voeg de ui-ringen toe en fruit ze glazig.
- Bestrooi de plakjes aardappel met wat zout en vers gemalen zwarte peper.
- Laat ze uitlekken in een vergiet.
- Klop de eieren los met wat zout en versgemalen zwarte peper.
- Roer de plakjes gebakken aardappel door de losgeklopte eieren.
- Schenk de bakolie van de aardappelen uit de pan tot nog een bodempje olie is overgebleven.
- Verhit de overgebleven olie.
- Leg de plakjes rauwe ham in een pan en schenk er het ei-aardappelmengsel over.
- Bak de omelet tot de onderkant bruin is en de bovenkant begint te stollen.
- Leg een groot bord over de pan en keer hier de omelet op.
- Laat de omgekeerde omelet weer in de pan glijden en bak alles tot de omelet volkomen gaar, maar nog enigszins vochtig is.
- Serveer de omelet in kleine puntjes als tapas.



Pasteitje met spinazie en rozijnen

Empanadas de espinacas

Ingrediënten: (voor 10 personen)

5 velletjes diepvriesbladerdeeg ontdooid
bloem voor het bestuiven
70 gr rozijnen
400 gr. verse spinazie
1 el olijfolie
50 gr pijnboompitten
1 teen knoflook
versgemalen zwarte peper en zout
1 tl zoete paprikapoeder.

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 225°C graden.
- Rol op een met bloem bestoven werkblad het bladerdeeg uit tot een grote lap.
- Steek er rondjes uit van ongeveer 10 cm. met een vormpje.
- Doe de rozijnen in een kom met kokend water en laat ze minstens 15 minuten staan. Laat ze daarna uitlekken.
- Was de spinazie grondig en bak deze in een grote pan. Schep regelmatig om.
- Giet het water af en hak de blaadjes fijn samen met de rozijnen.
- Verhit de olijfolie in een grote koekenpan.
- Voeg de pijnboompitten en knoflook toe en roerbak even.
- Roer de spinazie en de rozijnen erdoor.
- Voeg peper en zout naar smaak toe en paprikapoeder en bak alles nog 5 minuten.
- Schep het mengsel op de bladerdeeggrondjes en vouw het deeg dicht.
- Laat de empanadas rusten in de koelkast.
- Leg de empanadas op een bakblik en strijk ze in met het eimengsel.
- Plaats de empanadas gedurende 5-6 minuten in de hete oven.
- Dien direct op!

Tartelettes met verse zalm en broccoli

Ingrediënten 20 personen

10 tartelettes
400 gr. verse zalm
200 gr. gerookte zalm
1 broccoli
250 gr. mascarpone
3 eieren
1 eetlepel gehakte dille
nootmuskaat
peper en zout

Bereiding

- Kook de zalm
- Snijd de gekookte zalm in blokjes en de gerookte zalm in reepjes.
- Verdeel de broccoli in roosjes en blancheer die in gezouten water.
- Laat ze schrikken in koud water en uitlekken.
- Klop de eieren los. Vermeng ze met de mascarpone en de dille.
- Kruid met een snuifje nootmuskaat, peper en zout.
- Leg de broccoli en de zalm in de tartelettes.
- Schep er het kaas-eimengsel bij.
- Bak hem 25 tot 30 minuten in een op 160 C voorverwarmde oven.



Rouleau van courgette en aubergine

Ingrediënten: 4 personen

1 courgette
1 aubergine
3 eetlepels olijfolie
8 takjes verse koriander
¼ gezouten citroen

Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Leg de aubergine in zijn geheel in een ovenschaal, sprenkel er 1 eetlepel olijfolie overheen en kruid met zout en peper.
- Plaats in de oven en laat ongeveer 15 minuten poffen.
- Schaaf of snijd ondertussen de courgette in lange, dunne linten.
- Grill de courgettelinten kort aan beide kanten met een druppel olijfolie tot ze een mooi ruitpatroon hebben en kruid met zout en peper.
- Leg de courgettelinten naast elkaar op een snijplank.
- Neem de aubergine uit de oven, laat iets afkoelen en snijd dan in de lengte doormidden.
- Hak het vruchtvlees in fijne blokjes en kruid met olijfolie, zout en peper.
- Hak de gezouten citroen zo fijn mogelijk en snijd 2/3 van de koriander fijn.
- Meng de gezouten citroen en de koriander door de aubergine.
- Lepel een hoopje aubergine op ieder plakje courgette en rol strak op.
- Garneer de rouleau's met een topje verse koriander.



Hartige quinoakoekjes met salsa van avocado

Voor 20 koekjes

Ingrediënten voor de koekjes

150 g quinoa
50 g zelfrijzend bakmeel
½ gele courgette
½ groene courgette (middelgroot)
1 kleine rode ui
4 takjes koriander
1 teentje gehakte knoflook
½ jalapeñopeper
1 grote kruimige aardappel
olijfolie

Ingrediënten voor de salsa

1 avocado (niet te rijp)
¼ rode ui (gesnipperd)
sap en rasp van ¼ limoen
4 takjes verse koriander (fijngesneden)
1 tomaat
scheutje olijfolie

Bereidingswijze koekjes

- Kook de quinoa in een ruime pan met lichtgezouten water in circa 10 minuten gaar. Giet af en laat zeer goed uitlekken
- Schil de aardappel, snijd grof en kook volledig gaar in gezouten water. Giet af, laat goed uitlekken en knijp door een pureeknijper of stamp fijn.
- Rasp de gele en de groene courgette fijn en schep in een kom. Strooi er een beetje zout overheen en laat 15 minuten staan. Knijp daarna het water eruit.
- Snipper de rode ui, snijd de koriander fijn en hak de jalapeño (zonder zaadjes) fijn.
- Smoor de rode ui, knoflook en peper in een druppeltje zonnebloemolie en voeg er de courgette aan toe. Laat kort smoren, neem van het vuur en meng met de rijstbloem, aardappelpuree, quinoa en koriander. Kruid met zout en peper en vorm er platte burgers van.

- Verwarm in een ruime antiaanbakpan een laagje olijfolie en bak de quinoakoekjes aan beide kanten mooi goudbruin. Eventueel de koekjes voor het bakken rondom in het paneermeel dopen.
- Serveer met de salsa.

Bereidingswijze salsa

- Snijd de avocado doormidden, verwijder de pit en lepel het vruchtvlees eruit.
- Snijd het vruchtvlees in blokjes en meng met de fijngesneden koriander, de gesnipperde rode ui en het sap en rasp van de limoen.
- Snijd de tomaat in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Meng met de rest van de ingrediënten, voeg een lekkere scheut olijfolie toe en breng op smaak met zout en peper.

Hazelnootparfait

Ingrediënten: (18 personen)

250 ml. ongezoete slagroom
2 st eieren
5 st eierdooiers
125 gr suiker
30 gram hazelnootpasta
30 gram hazelnoten
20 ml koffielikeur

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.
- Meng de hazelnootpasta door het eimengsel
- Hak de hazelnoten grof
- Spatel (niet roeren) nu de room en de gehakte hazelnoten door de eiermassa.
- Voeg een scheutje koffielikeur toe.
- Stort in een schaal of in kleine vormpjes en zet ongeveer 3 uur in de diepvries.

Kruidencakeje

Ingrediënten (18 personen) of 50 kleine cakejes

290 g bloem
200 g suiker
3 eieren
145 g olijfolie
165 g yoghurt
13 g bakpoeder
3 g zout
20 g tijm blaadjes
1 rasp van de sinaasappel

Bereiding:

1. Klop de eieren met suiker luchtig, voeg yoghurt en olijfolie eraan toe.
2. Bloem, zout en bakpoeder toevoegen en meng tot een glad beslag.
3. Maak een thee van de tijmblaadjes
4. Spatel de kruidenthee en sinaasappelrasp erdoor.
5. Vul de vormpjes af en bak in ongeveer 20 min 180°C gaar.