

Beste gast van Culinaire Centrum,

Leuk dat je aanwezig was bij een kookworkshop in Culinaire Centrum. Wij hopen dat je veel geleerd hebt en genoten!

Hierbij ontvang je 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 ben je ook welkom om met een groep vanaf 8 personen op iedere dag van de week een kookworkshop naar eigen wens te volgen.

Heb je geen zin om zelf te koken? Onze koks koken ook graag voor je. Je kunt bij ons terecht voor een feestje met een borrelgarnituur of buffet. Ook de catering op jullie eigen locatie regelen wij graag. 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



## **Bieftartaar- crostini- kwartelei- 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  
worcestershire saus  
kappertjes  
**truffelmayonaise**  
mayonaise (eventueel zelf maken)  
druppeltje truffelolie  
**Garnering**  
10 kwarteleitjes  
cress (shisho purple)

**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.
- Snipper de sjalot en bewaar voor garnering
- Meng de massa goed door elkaar

**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

### **Kwartelei**

- Haal van alle kwarteleitjes het topje eraf en zet terug in het rekje.
- Zet een pannetje water op
- Pak een poffertjespan en zet die op de andere pan.
- Spuit in met pancoating en bak de eitjes als mooie spiegeleitjes

### **Opmaak:**

- Spuit wat truffelmayonaise op een bordje
- Maak met een ring mooie rondjes van de tartaar
- Drappeer er wat gesnipperde sjalot op.
- Daarop weer een puntje truffelmayonaise en dan het kwartelei en garneer met de sisho purple



## **Taartje van vis en groenten met gedroogde tomaatjes en garnaal**

### **Ingrediënten** (voor 10 personen)

300 g pangafilet  
3 dl visfond  
250 g haricoverts  
300 g bleekselderij  
2 avocado  
2 fijn sjalotten  
3 eetl. mayonaise,  
30 krielaardappeltjes

#### Voor de dressing:

1 dl witte wijnazijn  
3 dl olijfolie  
beetje citroensap

#### Voor de garnering:

sla  
bieslook  
Zongedroogde tomaatjes  
10 garnalen

### **Bereiding:**

- Snijd de vis in blokjes en pocheer ze beetgaar in de visfond.
- Schep de vis uit de fond.
- Snijd de haricoverts en bleekselderij in kleine blokjes en blancheer ze apart beetgaar.
- Schil en snijd de avocado in kleine stukjes
- Snipper de sjalot
- Meng de vis, haricots, bleekselder, avocado en sjalot door de mayonaise.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Meng de ingrediënten voor de dressing en klop met een vork.
- Kook de aardappeltjes beetgaar en schenk er de vinaigrette over.
- Verdeel met behulp van een ring de vis en groenten over de borden.
- Bak de garnalen voor de garnering a la minute en leg op het taartje
- Garneer met bieslook.
- Leg er omheen de aardappeltjes en zongedroogde tomaatjes



## **Varkenhaasmedaillons omwikkeld met ham en een mosterdknoflooksaus**

### **Ingrediënten:** (10 personen)

20 varkenshaasmedaillons

10 plakjes ham

Boter

### **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:**

- Bestrooi de varkenshaasjes met wat zout en peper.
- Wikkel de varkenshaasjes stevig in de ham.
- Verwarm de oven voor op 100°C.
- Verhit de boter in een pan en bak de haasjes rondom bruin
- Plaats ze daarna in de oven en laat ze garen (kerntemperatuur 63°C).
- Haal ze uit de oven en laat ze 10 minuten afgedekt rusten.

### **Saus**

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

## 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.

## 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.



## **Tompouce van bladerdeeg met witte chocolade**

**Ingrediënten:** (18 personen)

### **Crème**

- 1 eetlepel vanillesuiker
- 2 tonkabonen
- 1 ½ dl melk
- 2 blaadjes gelatine
- 75 gram witte chocolade
- 125 gram mascarpone
- 1 dl slagroom
- ½ dl scheutje amaretto of melk

### **Tompouce**

- 6 plakjes bladerdeeg
- 2 ei
- poedersuiker
- 50 gram pure chocolade

### **Bereiding:**

**Crème: Deze eerst maken ivm tijd nodig voor het opstijven**

- Rasp de tonkabonen fijn en doe ook in de melk.
- Voeg de eetlepel vanillesuiker toe.
- Laat de melk 15 minuten trekken op een laag vuur. (niet koken)
- Leg de gelatineblaadjes in een bodempje koud water.
- Los de geweekte gelatine op in de warme melk en giet over de chocolade en roer totdat de chocolade gesmolten is. (eventueel au-bain marie).
- Laat afkoelen door het mengsel in een bak met water te zetten en roer regelmatig tot de crème lobbig is.
- Roer de mascarpone met de drankjes tot een glad mengsel en schep door het melkmengsel.
- Klop de slagroom half stijf en schep ook door de lobbige massa
- Doe de creme in een spuitzak en laat opstijven in de koelkast

**Tompouce:**

- Snijd de plakjes bladerdeeg in 3 repen.
- Klop het ei los en bestrijk het bladerdeeg.
- Bestrooi royaal met poedersuiker
- Bak de plakjes korstdeeg in een oven op 200 °C goudbruin ( 8-10 minuten)
- Snijd het korstdeeg dwars doormidden.
- Smelt de chocolade.
- Bestrijk een kant van de plakjes bladerdeeg met de chocolade



- Spuit de crème vlak voor uitserveren op de plakjes bladerdeeg leg er een plakje op en bestrooi met poedersuiker.

## Kletsoppen

### **Ingrediënten:** (30 stuks)

120 gr fijne suiker  
30 gr gemalen amandelen  
30 gr perencoulis of jus d'orange  
30 gr gesmolten roomboter  
30 gr bloem

### **Bereiding:**

- Verwarm de oven voor op 180 ° C.
- Meng de fijne suiker, gemalen amandelen, jus d'orange, gesmolten roomboter en bloem.
- Laat dit mengsel 30 minuten in de koelkast rusten.
- Maak bolletjes van het beslag ter grootte van een knikker en leg op een met boter ingevette bakplaat (of bakmatje) op ruime afstand van elkaar.
- Bak de kletsoppen in 10-12 minuten in een oven op 180 ° C.

## 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.

## 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.