

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

## Flammkuchen

**Ingrediënten:** (8 personen)

2 kleine bodems  
70 gram crème fraîche  
70 gram zure room  
120 gr gerookte spekblokjes  
100 gr rode uien gesneden  
60 gram geraspte kaas  
100 gram bosui  
Kruiden

### **Bereiding:**

- Maak de crème door de crème fraîche met de zure room en kruiden peper naar smaak toe te voegen.
- Snijd de bosui in fijne ringen en was deze en laat goed uitlekken.
- Snijd de rode ui in fijne halve ringen
- Meng de crème fraîche en de zure room goed.
- Smeer een dun laagje crème op de bodem maar laat de randjes ietwat vrij.
- Verdeel de ingrediënten gelijk over de bodem maar zorg dat het niet te vol ligt.
- Bak ze circa 5 minuten op de keramische BBQ op de voorverwarmde steen. Zorg dat de BBQ goed heet is 220 gr

## 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
- Ontdoe 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 smeug; 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.... Het kan allemaal door of op de hummus. Niet alles tegelijk graag, maar voor de afwisseling en eetlust moedigen we iedere vorm van experimenteerdrift van harte aan.

## **Champignons met kruidenkaas**

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

20 middelgrote champignons  
kruidenkaas  
ontbijtspek lange reepjes

### **Bereiding:**

- Veeg de champignons schoon met een borsteltje of keukenpapier
- Haal de steeltjes uit de champignons
- Vul ze met kruidenkaas
- Wikkel er een reepje ontbijtspek omheen
- Grill ze op de bbq tot ze mooi bruin zijn. Hoeft niet zo erg lang

## **Tijgergarnalen van de zoutsteen met avocadomousse op een bedje van frisse salade**

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

10 tijgergarnalen  
**avocadomousse**  
1 rijpe avocado  
2 eetlepels citroensap  
2 eetlepels zure room  
peper  
snufje chilipoeder  
½ rode peper  
**Dressing**  
2/3 olie  
1/3 limoensap  
1 theelepelt mosterd  
½ teentje knoflook  
beetje honing

gemengde sla

### **Bereiding:**

- Leg de zoutsteen ruim van tevoren op de bbq. Laat de steen ca. 200 graden worden. Een zoutsteen verwarm je zachtjes en geleidelijk eerst op indirect en daarna naar direct.

#### **Avocadomousse**

- Snijd de avocado in blokjes.
- Snijd de rode peper fijn.
- Doe de avocado's samen met rode peper, zure room, citroensap, een snufje chilipoeder en wat peper in een kom.
- Pureer met een staafmixer tot een romige mousse.

#### **Dressing**

- Meng alle ingrediënten voor de dressing en breng op smaak met zout en peper.

#### **Garnalen**

- Verwijder het darmkanaal uit de garnalen

#### **Vlak voor serveren :**

- Leg de garnalen op de zoutsteen tot ze glazig worden.
- Draai ze dan een keer om en bak ze nog ongeveer 1 minuut.

#### **Presenteren**

- Schep een lepel avocadomousse op een bord leg de frisse salade ernaast met een beetje dressing. Leg de garnalen erop.

## Zalm in hooideeg

**Ingrediënten:** ( 8 personen )

750 gram zalm met vel  
peper en zout

**Hooideeg:**

300 g bloem + extra om te bestuiven  
150 g water  
50 g grof zeezout  
1 ei  
handjevol hooi, in stukjes geknipt

**Bereiding:**

- Meng de ingrediënten voor het hooi-deeg door elkaar en kneed tot een stevig deeg. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een lap.
- Bestrooi de zalm met peper en zout en verpak in het hooideeg, zorg dat de naad aan de onderzijde zit.
- Verhit de barbecue tot 180° C en leg de zalm in hooideeg erin en sluit het deksel.
- Gaar de zalm tot een kerntemperatuur van 55°C.
- Breek het hooideeg eraf en smul!



## **Parelcouscous**

**Ingrediënten:** (8 personen)

¼ st paprika groen  
1 st sjalot  
1 teentje knoflook  
1 el tomatenpuree  
½ ltr. gevogeltebouillon  
200 g parelcouscous

### **Bereiding**

- Snijd de paprika in zeer fijne brunoise van 2 mm.
- Snipper de sjalot zeer fijn en wrijf de knoflook fijn.
- Fruit de sjalot, knoflook en paprika aan.
- Voeg tomatenpuree toe en roer door.
- Roer de couscous erdoor en voeg kokende bouillon toe.

## **Picanha of staartstuk op de BBQ**

**Ingrediënten:** (10 personen)

### **Rub**

65 gram suiker  
62 gram zeezout  
10 gram cayennepeper  
15 gram paprikapoeder  
1,5 gram knoflookpoeder  
0,8 gram zwarte peper  
0,5 gram gemalen koffie

### **Vlees**

1 staartstuk  
zeezout / peper

### **Bereiding:**

- Verwarm de Primo grill tot 150°C.
- Maak een rub van de diverse kruiden en smeer het vlees hiermee in.
- Bestrooi flink met zeezout en peper.
- Snijd het vlees op de vetkant in.
- Plaats een opvangbak onder het rooster en bewaar het restvocht voor de saus.
- Gebruik eventueel wat rookhout, (een kopje rookhout half uurtje in water) na een half uur op de hete kolen schudden.
- Vlees op de Primogrill leggen met de vetrand naar boven en laat het vlees langzaam garen op de indirecte manier tot een kerntemperatuur van 47°C.
- Verwijder vervolgens de indirecte grillsteen en braad het vlees nog kort aan beide zijde aan tot een kerntemperatuur van 54°C graden is bereikt. Je vlees is nu medium.
- Laat het vlees vervolgens 5 minuten in aluminiumfolie rusten.
- Vlees vlak voor het serveren trancheren.



## **Tomaatjes op de bbq**

**Ingrediënten:** (18 personen)

18 tomaatjes  
2 teentjes knoflook  
takje rozemarijn  
1 rode ui  
zout en peper  
olijfolie  
poedersuiker

### **Bereiding:**

- Snijd de knoflook in grove stukken
- Rits de blaadjes van de takjes van de rozemarijn en snipper heel fijn
- Snipper de rode ui
- Leg de tomaatjes in een aluminium schaalpje
- Voeg de knoflook en de ui toe.
- Schenk er wat olijfolie over.
- Strooi er wat poedersuiker over
- Grill op de barbecue tot ze zacht worden.

## **Barbecuesaus**

### **Ingrediënten** ( 18 personen)

1 theelepel zout

125 gram kristalsuiker

125 gram bruine basterdsuiker

750 ml vleesbouillon

120 ml dijonmosterd

50 ml wittewijnazijn

120 ml worcestersaus

250 ml tomatenpuree

1 eetlepel chilipoeder

### **Bereiding:**

- Doe alle ingrediënten in een steelpan en breng aan de kook.
- Laat 1 ½- 2 uur inkoken tot het dikker wordt op een klein vuur.
- Roer regelmatig door en voeg zo nodig water toe



## **Aardappelquiche**

**Ingrediënten:** (10 personen)

300 gram aardappelen  
2 st sjalot  
50 gram spekjes  
100 g Parmezaanse kaas  
200 ml room  
3 st eieren  
1 theelepeltje truffelolie  
zout / peper

### **Bereiding:**

- Snijd de sjalot fijn.
- Bak de spekjes uit in een pannetje zonder boter
- Schil de aardappelen en rasp deze grof.
- Meng de aardappels met de sjalot en de spekjes
- Rasp de Parmezaanse kaas
- Meng de room, eieren de truffelolie en de Parmezaanse kaas en breng op smaak met zout en peper. ( dit noemen we een liaison)
- Vet een vorm goed in (ook de bodem)
- Schep het aardappelmengsel in de ingevette vorm en schenk de liaison er boven op.
- Bak af in een voorverwarmde oven op 175°C, 40 minuten.



## **Groentenmix van de BBQ op bakplaat**

**Ingrediënten:** 8 personen

1 aubergine  
1 rode paprika  
1 prei  
1 courgette  
Italiaanse kruiden

**Bereiding:**

- Snijd alle groenten in grove stukken.
- Meng er Italiaanse kruiden door.
- Grill op een bakplaat

## Chocolade taartje

**Ingrediënten:** (8 personen)

150 gr. chocolade extra puur  
150 gr. boter op kamertemperatuur  
150 gr. witte basterdsuiker  
1 eetlepel vanillesuiker  
3 eieren  
50 gr. bloem

### Bereiding:

- Verwarm de BBQ
- Klop met een mixer een beslag van de boter, de basterdsuiker, vanillesuiker en wat zout.
- Voeg een voor een de eieren toe.
- Spatel de bloem erdoor.
- Laat de chocolade au-bain marie smelten op het vuur en laat wat afkoelen.
- Voeg de wat afgekoelde chocolade toe.
- Vet de bakvormpjes in met boter en daarna met bloem bestrooien.
- Verdeel over de bakvormpjes (3/4 vullen)
- Bak vlak voor het opdienen in ongeveer 8 minuten op de BBQ. (gesloten deksel)
- Stort de cakejes direct op een bord

## **Aardbeien met mascarpone als garnering bij Chocolade taartje**

**Ingrediënten:** ( 12 personen)

500 gram aardbeien  
fraise de bois likeur  
1 bakje atsina cress  
250 gram mascarpone  
1 eetlepel vanillesuiker  
poedersuiker naar smaak

### **Bereiding:**

- Halveer de aardbeien
- Gril ze kort in een schaal en blus af met fraise de bois likeur
- Leg de aardbeien op een schaal
- Meng de mascarpone met de vanillesuiker en de poedersuiker naar smaak en bewaar in de koelkast.



## 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.