

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:

- 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 theelepels 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.

Kruidenboter

Ingrediënten

50 gram roomboter (zacht)

4 tenen knoflook of knoflookpulp

1 sjalotje

citroensap

zout en peper

gedroogde kruiden zoals peterselie, bieslook, tijm

eventueel mayonaise

Bereiding:

- Snipper de knoflook en het sjalot heel fijn.
- Meng alle ingrediënten door de roomboter met een mixer tot een romig mengsel
- Voeg eventueel nog een eetlepel mayonaise toe.

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!



Gemarineerde kippendijen

Ingrediënten: (8 personen)

Gemarineerde kippendijen:

8 st kippendijen

Marinade:

200 ml ketchup

25 gr suiker

4 eetlepels chili sauce

2 eetlepel ketjap

paar drupjes citroensap

paar drupjes worcestershiresauce

50 ml bouillon

fijnggehakt teentje knoflook

zout & peper

Bereiding:

- Meng alle ingrediënten voor de marinade en schenk over de kippendijen.
- Meng alles goed door elkaar en laat voor het beste resultaat een nacht marineren in een goed afgesloten bak.
- Haal de kippendijen uit de marinade en doe de marinade in een pannetje.
- Breng de marinade aan de kook en kook rustig in tot deze stroperig wordt.
- Breng de barbecue naar 180/200 ° C.
- Leg de kippendijen op het rooster en doe het deksel dicht.
- Laat de kippendijen in 8/12 minuten gaar en krokant worden, draai ze halverwege, na zo'n 4/6 minuten 1 keer om.
- Neem de dijen van het rooster en laat ze kort rusten.



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.

Barbecuesaus

Ingrediënten (18 personen)

1 theelepel zout

125 gram kristalsuiker

125 gram bruine basterdsuiker

750 ml vleesbouillon

120 ml dijnmosterd

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

Aardappel met roomkaas

Ingrediënten: (10 personen)

10 grote aardappels

250 gram roomkaas

diverse verse kruiden o.a. bieslook, peterselie, tijm

Bereiding:

- De aardappel schoon maken (niet schillen)
- Even 10 minuten koken in water.
- De aardappel insnijden en inpakken in aluminiumfolie.
- Op de barbecue leggen en laten garen.
- Intussen een mooi mengsel maken van roomkaas met verse kruiden.
- Als de aardappel gaar is het aluminiumfolie open vouwen en in de inkeping een schepje roomkaas scheppen.



Groentenmix van de BBQ op bakplaat

Ingrediënten: 8 personen

1 rode paprika
1 courgette
1 winterpeen
1 rode ui
Italiaanse kruiden

Bereiding:

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



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

Gebakken ananas op bbq

Ingrediënten (10 personen)

1 ananas
kardemom en kruidnagel

Bereiding:

- Schil de ananas maar laat hem heel.
- Steek er veel kardemom, kruidnagel.
- Pak hem in aluminiumfolie in en leg hem dan op het rooster.
- Prik er geen gaatjes in!
- De ananas gaat mooi karamelliseren en is klaar als er vanzelf sappen uit lopen en de folie wat bruin verkleurd.
- Daarna af laten koelen en in plakken snijden.

De ananas heeft een tijdje nodig om te garen. (ongeveer 2 uur)