

Beste gast van Culinaire Centrum,

Leuk dat u aanwezig was bij een kookworkshop in Culinaire 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 Culinaire Centrum te Aarle-Rixtel.

Met culinaire groet,

Dorothe Saasen



Bieftartaar- crostini- kwartelei- truffelmayonaise

Ingrediënten: (18 personen)

500 gram biefstuk (gehakte)
15 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
Kaaskoekjes*
crostini
1 wit brood
truffelmayonaise
mayonaise (eventueel zelf maken)
druppeltje truffelolie
Garnering
20 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.
- Meng de massa goed door elkaar

Crostini

- Steek met een steker mooie rondjes uit het brood.
- Leg op een plateau een silplat matje
- Smeer de rondjes brood in met olijfolie en kruid met peper en zout

- Leg er weer een silplat matje op en bak in de oven op 170 graden tot mooi goudbruin (ca 10 min en daarna om de 3 minuutjes even kijken)
- Haal uit de oven en laat afkoelen

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
- Leg daarop de crostini
- Daarop weer een puntje truffelmayonaise en dan het kwartelei en garneer met de siso purple



Tartaartje van Schotse zalm op bordje met kruidensausje

Ingrediënten: (10 personen)

Zalmtartaar:

100 gr verse zalm
100 gr gerookte zalm
1 st kleine sjalot
50 gr crème Fraîche
Druppels tabasco/peper en zout/citroensap

Dressing:

1 eetlepel crème fraiche
scheutje witte wijn
enkele takjes bieslook
zout en peper

Garnituur:

Klein beetje frisee sla
Cherry tomaatjes
Kaviaar

Bereiding:

- Hak met een mes de Schotse zalm (vers en gerookte), tot een fijne 'tartaar'.
- Snipper het sjalotje en doe deze met de crème fraîche erbij.
- Breng nu het geheel op smaak met peper, zout en een beetje citroensap en enkele druppels tabasco. Dit alles naar smaak toevoegen.
- Snipper de bieslook fijn.
- Voeg de ingrediënten voor de dressing bij elkaar en breng op smaak met zout en peper.
- Doe een beetje sla op een bordje en schep daarop de tartaar in een rondje en druk aan.
- Garneer de hapjes met een stukje tomaat en een klein beetje kaviaar.
- Schep een klein beetje dressing ernaast.



Licht gerookte zalm met salade en couverture-wasabi dressing

Ingrediënten: (10 personen)

1 kg zalm
2 Granny Smith appels
3 stronkjes witlof
75 g rucola
Nootjes

Dressing

bodempje water
25 g witte chocolade
1 sjalot
1 el mosterd glad
1 tl wasabipasta (± 4 cm uit de tube)
100 ml witte azijn
125 ml zonnebloemolie
zout

Bereiding:

Zalm

1. Zalm schoonmaken en trancheren in gelijke plakken.
2. Maak 10 porties, leg mooi rond op vetvrij papier.
3. Rookpan met 2 el houtmot en gesloten deksel verhitten totdat deze goed rookt.
4. Zalm op vetvrij papier op rooster bovenin het rookpannetje plaatsen.
5. Rookpannetje op een kookpit zetten. ± 10 minuten laten roken tot de kerntemperatuur 60°C is.
6. Maak de dressing met een blender.
7. Schil de appel en snijd dunne plakjes tot aan het klokhuis en in julienne snijden.
8. Maak de bladeren van de witlof los en snijd in lengte in drieën (bewaar de appel / witlof in water met ijsblokjes of à la minute snijden en aanmaken met de dressing).
9. Breng de appel / witlof op smaak met dressing naar smaak.(niet alles tegelijk).
9. Rooster de nootjes en fijnsnijden met een mes.

Dressing

1. Verwarm een bodempje water en roer de couverture erdoor en afkoelen.

2. Blender de couverture met de rest van de ingrediënten, behalve de olie tot een gladde massa.

3. Olie langzaam eraan toevoegen en op smaak brengen met zout en peper.

Als de dressing te dik is evt. water toevoegen.

Presentatie

1. Plukje sla op het midden van het bord verdelen.

2. Leg daarop de appel/witlof en daarop een portie zalm.

3. Garneer met een beetje cress en zwart zout.



Diamanthaas met rode wijn saus

Ingrediënten: 10 personen

1	kg	Diamanthaas
150	gr	Boter
1	ltr	Kalfsbouillon
1	st	Uien
2	tn	Knoflook
1	dl	Rode wijn
		Stroop
		Calvados
		Peper/Zout

Bereiding:

- Snipper de uien en de knoflook fijn met een mes.
- Zet deze aan in een pan met een klein beetje boter. Laat ze niet verkleuren (bitter).
- Als ze glazig zijn, blus je het geheel af met de rode wijn.
- Laat dit inkoken en voeg dan de kalfsbouillon toe.
- Bestrooi de diamanthaas met peper en zout en bak deze kort rondom bruin in de boter. Leg ze op een bakplaat. Laat ze verder garen in een oven van 80 graden met een kerntemp. van 54 graden.
- Kook de saus tot ongeveer de helft in.
- Als de saus op dikte is, zeef je hem door een fijne zeef.
- Breng op smaak met de stroop, peper/zout en enkele druppels Calvados.
- Eventueel verzachten met wat kookroom.

Mousseline van zoete aardappel

Ingrediënten: (10 personen)

750 gr. zoete aardappels
100 gr boter
100 ml melk
100 ml slagroom
zout en peper

Bereiding:

- Schil de aardappels in gelijke grootte en kook ze gaar in zo weinig mogelijk water.
- Kook de melk.
- Pureer de aardappel met een pureeknijper. (gebruik geen staafmixer)
- Roer vervolgens met een houten lepel de kokend hete melk en de slagroom erdoor.
- Spatel nu de klontjes boter erdoorheen.
- Breng de puree op smaak met een smaakje naar keuze.
- Eventueel nootmuskaat en zout en peper toevoegen.

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.



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

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.

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.

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.

Kletskommen

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 kletskommen in 10-12 minuten in een oven op 180 ° C.