

Beste gast van Culinair Centrum,

Leuk dat je aanwezig was bij een kookworkshop in Culinair 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 Culinair Centrum te Aarle-Rixtel.

Met culinaire groet,

Dorothe Saasen



## Tartaar-hapje

### **Ingrediënten:** (12 personen)

200 gram Biefstuk (gehakte)  
15 stuks Zilveruitjes (uit glas)  
2 stuks Augurken (zoetzure)  
10 gram Eierdooiers  
Tomatenketchup  
Peper - zout  
Olie - azijn  
Worchestershire saus  
Ronde toastjes  
1 stuks Sjalotje (voor garnering)  
Kappertjes

### **Bereiding:**

- Maak tartaar aan met peper, zout en 10 gram eierdooier.
- 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 massa goed door elkaar en bestrijk hiermee de toastjes.
- Garneer af met een uiterst fijngehakt sjalotje en enkele kappertjes.



## Tartaartje van Schotse zalm

**Ingrediënten:** 12 personen

### *Zalmtartaar:*

150 gr Verse zalm  
150 gr Gerookte zalm  
2 st Kleine sjalotten  
100 gr Crème Fraîche  
Toastjes

Druppels tabasco/peper en zout/citroensap

### *Garnituur:*

Verse peterselie  
Cherry tomaatjes

### **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.
- Doe de tartaar op een toastje.
- Garneer de hapjes af met een stukje tomaat en een takje peterselie.



## **Avocado crème met reepjes tomaat**

**Ingrediënten:** voor 6 personen:

- 1 rijpe avocado
- sap van 1 limoen
- 2 eetlepels bieslook, fijngeknipt
- 2 kleine trostomaten (Tasty Tom)

**Bereiding:**

1. Halveer de tomaat, verwijder de zaadjes en snijd de tomaat in flinterdunne reepjes. Laat ze op keukenpapier uitlekken.
2. Meng de tomaatreepjes met 1 eetlepel limoensap, 1 eetlepel bieslook en zout en peper naar smaak.
3. Halveer de avocado, schep het vruchtvlees in de keukenmachine en pureer het met 2 eetlepels limoensap.
4. Spatel de eetlepel bieslook erdoor en breng op smaak met zout en peper.
5. Doe dit mengsel over in een spuitzak met gladde spuitmond.
6. Spuit de avocadocrème in amuseglaasjes of borrelglaasjes en schep de tomaatreepjes erop.

## Flammkuchen

**Ingrediënten:** (12 personen)

2 kleine bodems  
50 gram crème fraîche  
50 gram zure room  
75 gr gerookte spekblokjes  
1 rode uien gesneden  
40 gram geraspte kaas  
1 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.
- 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.
- Snijd in kleine stukjes met het wielje en deel uit.



## **Paddenstoelen cappuccino**

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

250 g kastanjechampignons  
2 dl olijfolie  
150 g sjalotten  
2 teentjes knoflook  
1 l kippenbouillon  
½ l slagroom  
½ l melk  
10 g verse tijm  
7 g verse rozemarijn  
2 g kardemom  
1 steranijs  
2 g karwijzaad  
2 laurierblaadjes  
Verse nootmuskaat uit de molen  
Zout en peper

### **Bereidingswijze:**

- Pel en halveer de sjalotjes en snipper ze ragfijn.
- Pel de knoflook hak fijn.
- Boen de champignons en snijd ze in grove stukjes.
- Was de tijm en rozemarijn, verwijder de steeltjes en hak de kruiden fijn.
- Giet de olijfolie in een grote pan en laat deze goed heet worden.
- Zet hierin de champignons met sjalotjes, knoflook, kruiden en specerijen aan en voeg zout en peper toe.
- Blus af met de bouillon, schenk de melk en room erbij en laat de soep 30 minuten op een zacht vuur koken.
- Verwijder de steranijs en laurierbladeren en haal ook een beetje van de andere ingrediënten uit de soep voor de garnering.
- Pureer de soep met behulp van een blender of staafmixer.
- Giet door de zeef en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
- Schenk de soep in cappuccinokopjes of kleine kommetjes en garneer met de achtergehouden ingrediënten.



## **Gamba basilicum met een frisse aardappelsalade en mango limoen vinaigrette**

### **Ingrediënten** (18 personen)

#### *Gamba basilicum*

18 gamba's  
1 bosje basilicum  
3 teentjes knoflook  
2 dl olijfolie  
2 chilipeper

#### *Aardappelsalade*

150 g crème fraîche  
300 g bonken, schoon  
300 g truffelaardappel  
300 g zoete aardappel  
10 blaadjes munt  
¼ bosje bieslook  
olijfolie  
sap halve limoen

#### *Limoen – mango vinaigrette*

2 dl water  
40 g suiker  
1 mango  
25 ml olijfolie  
1 limoen

#### *Garnering*

6 radijsjes  
sla mix  
div. cress

### **Bereiding:**

#### **Gamba's basilicum**

1. Pluk de basilicum, blender samen met de knoflook, chilipeper en olie tot een gladde olie (emulsie) en breng op smaak met zout / peper.
2. Gamba's in de lengte doorsnijden en darmkanaal verwijderen.
3. Bestrijk ruim met de basilicumolie en bak à la minute. (gamba's moeten glazig blijven anders worden ze taai)



### **Aardappelsalade:**

1. Schil de bonken en snijd in een fijne brunoise  $\pm$  3 mm en blancheer.
2. Schil de zoete aardappel, kook beetgaar, snijd in fijne brunoise van 3 mm.
3. Was de truffelaardappel, kook beetgaar, pel de aardappels en snijd in fijne brunoise snijden, 3mm. (alle aardappels apart houden)
4. Snijd de bieslook en munt zeer fijn, meng met de crème fraîche en een beetje olijfolie tot een mooie crème en breng op smaak met zout / peper en limoensap.
5. Meng de aardappels en breng op smaak met de crème, afsmaken met zout/peper. (meng op het laatste moment anders kleuren de aardappels teveel paars)

### **Limoen – mango vinaigrette**

1. Rasp de limoen (geen wit van de limoen, dat is bitter).
2. Schil de mango en gaar in water met suiker. (dit alleen als de mango niet rijp is).
3. Verwijder het vlees van de mango en blender met toevoegen van het kookvocht. (kookvocht met beetje toevoegen tot een lopende crème, let op komt nog een beetje olie bij)
4. Mangocrème afkoelen en in de blender, de olie toevoegen, op smaak brengen met zout / peper en sap van de limoen.

### **Garnering**

1. Snijd de radijs in plakjes van 2 mm en bewaar in water met beetje citroensap.

### **Presentatie**

1. Maak een mooi taartje in een ring van de aardappelsalade en garneer met slamix. (doorsnee ring  $\pm$  4 cm)
2. Verdeel gamba's op de sla en garneer het bord met de cress, radijs en afwerken met de mango / limoen vinaigrette.





## **Bavette van de barbecue**

**Ingrediënten:** ( 8 personen)

600 gram bavette

### **Voor de marinade:**

100 ml zonnebloemolie

100 ml soyasaus

100 ml limoensap

50 gr bruine suiker

1½ tl komijn

1½ tl zwarte peper

1 chilipeper

3 tenen knoflook

### **Bereiding**

- Mix de soyasaus, limoensap en de zonnebloemolie in een ruime kom
- Doe de bruine suiker, komijn, zwarte peper, de chilipeper in stukjes en de knoflook fijngesneden erbij.
- Roer alles goed door elkaar
- Doe het vlees in een vacuüm zak en giet de marinade erbij en leg deze 3 tot 10 uur in de koelkast. (of zo lang mogelijk)
- Als de barbecue op temperatuur is dan haal je de bavette uit de zakken en veeg je deze droog met een stuk keukenpapier en leg je ze boven de hete kolen.
- Sluit het deksel en grill indirect totdat de bavette mooi bruin is en een kerntemperatuur bereikt is van 55° tot 58° C.
- Leg de bavette op een plank onder een stuk aluminium folie om te rusten en na te garen. Trancheer voor uitserveren.
- Eventueel aflakken met een mooie teriyaki saus.

## **De marinade**

De marinade is een mooie mix van zuur, om het spierweefsel af te breken, suikers, voor de mooie bruine kleur tijdens het grillen, en soyasaus om te zouten. De chilipeper zorgt voor de pit. Snij de hele peper inclusief pitjes en lijsten want de meeste pittigheid verdwijnt na het grillen.

## **Bavette:**

De Bavette is een prachtig stuk vlees dat door de grove structuur goed geschikt is om te marinieren. Het is van zichzelf sterk van smaak en steviger als andere steaks. Het is mogelijk om de steak in zijn geheel te grillen maar dan is het lastiger om de steak in zijn geheel medium te krijgen. We raden aan om Bavette medium te eten in plaats van rare of medium rare. Bavette is anders wat slijmerig en niet echt op zijn best.



## **Teriyaki saus:**

### **Ingrediënten** (18 personen)

250 ml japanse soyasaus (kikkoman)

100 gram bruine basterd suiker

250 ml mirin

250 ml sake

### **Bereiding:**

- Voeg alle ingrediënten samen, verhit en kook iets in (niet te veel, iets stroperig)



## **Mosterdsaus**

Ingrediënten : (18 personen)

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:**

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



## Aardappelquiche

**Ingrediënten:** (12 personen)

400 gram aardappelen  
50 g lichtgerookt spek in blokjes  
2 st sjalot  
50 g Parmezaanse kaas  
200 ml room  
3 st eieren  
1 theelepeltje truffelolie  
zout / peper

### **Bereiding:**

- Bak het spek uit.
- Snijd de sjalot fijn.
- Schil de aardappelen en rasp deze grof.
- Meng de aardappels met de sjalot en het gebakken spek
- 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.

## Mousseline van knolselderij

### **Ingrediënten:** (18 personen)

600 gram knolselderij, schoongemaakt gewicht

1 ½ kg aardappels

8 eetlepels Crème fraîche

2 eetlepels boter

Peper - zout

### **Bereiding:**

- Snijd de aardappels en knolselderij in blokjes.
- Kook de aardappels in een ruime hoeveelheid water met wat zout.
- Kook de knolselderij apart gaar in water.
- Zodra de aardappels en de knolselderij gaar zijn, afgieten en uit laten lekken.
- Knijp de aardappels door de puree knijper.
- Cutter de knolselderij in de keukenmachine tot een fijne puree.
- Voeg de aardappelpuree en de knolselderijpuree samen en voeg de crème fraîche en boter toe.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Vlak voor het serveren eventueel opwarmen onder voortdurend roeren.
-



## **Gevulde portobello gevuld met knolselderij puree**

### **Ingrediënten** 4 personen

5 kruimige aardappels of knolselderij

paar druppels truffelolie

Paar takjes platte peterselie

25 g roomboter

Scheut kookroom

50 g parmezaan, geraspt

65 g pijnboompitten

100 g rucola

Extra vierge olijfolie

### **Bereiding**

- Verwarm de oven voor op 220 graden.
- Schil de aardappels en halveer ze. Kook ze gaar in een pan met licht gezouten water.
- Snijd het steeltje uit de portobello's en schraap met een vork de zwarte lamellen uit de portobello's. Hak deze fijn.
- Hak de peterselie fijn.
- Rooster de pijnboompitten goudbruin in een droge koekenpan.
- Giet de aardappels af en stamp ze fijn. Maak de puree lekker smeug met de boter en room.
- Voeg wat peterselie en de truffelolie toe.
- Voeg wat van de fijngehakte stelen en lamellen van de portobello toe, gewoon een beetje naar eigen smaak.
- Houd wat pijnboompitten en peterselie achter voor garnering.
- Breng de puree op smaak met peper en zout.
- Bestrijk de ovenschaal met wat olijfolie.
- Leg de portobello's erin en vul ze met de puree.
- Bestrooi met de Parmezaan.
- Bak 10 tot 15 minuten in de oven, of totdat de Parmezaan gesmolten is en licht begint te kleuren.
- Hussel de rucola in een kom door een theelepeltje olijfolie zodat de blaadje mooi gaan glanzen.
- Verdeel de rucola over de borden en leg in het midden van elk bord een portobello.
- Garneer met de achtergehouden peterselie en pijnboompitten



## **Groentenmix**

**Ingrediënten:** 12 personen

1 winterwortel  
2 courgettes  
100 gram knolselderij  
125 gram haricots verts  
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.
- Courgettes in julienne reepjes snijden.
- Snijd de peultjes in de lengte in julienne reepjes
- Snijd de haricots vert in twee stukken
- Snipper 1 teentje knoflook
- Snipper de bieslook fijn
- Blancheer de wortel, de haricots verts 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 courgette, de wortel, haricots verts en de knolselderij toe
- Op het laatst de bieslook erdoor scheppen.





## **Kletskoppen**

### **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 kletskoppen in 10-12 minuten in een oven op 180 ° C.



## **Chocolademousse**

### **Ingrediënten:** (18 personen)

1 dl room  
225 g couverture puur  
1 dl eigeel  
60 g suiker  
4 dl room  
2 blaadjes gelatine

### **Bereiding:**

- Week de gelatine in koud water
- Klop de 4 dl room tot yoghurt dikte.
- Maak 1 dl room warm en voeg de gelatine en couverture eraan toe
- Klop het eigeel met de suiker wit en roer door de couvreur room en spatel de geklopte room erdoor
- Stort in een schaal en laat opstijven in de koeling



## **Stoofperen**

### **Ingrediënten:** (18 personen)

18 stoofperen (gieser wildeman)  
50 gram suiker  
½ liter rode wijn  
½ liter water  
stukje pijpkaneeel  
2 kruidnageltjes  
stukje citroenschil  
1 dl azijn  
10 gram aardappelzetmeel

### **Bereiding:**

- De peren schillen, steeltje eraan laten. Een klein stukje van de onderkant afsnijden zodat ze mooi kunnen blijven staan op het bord.
- De peren met de steeltjes naar boven op de bodem van de pan zetten, net onder water, en met de rest van de ingrediënten opzetten.
- Ongeveer 2 uur tegen het kookpunt aan laten staan.
- Binden met ± 10 gram aardappelzetmeel dat aangemaakt is met koud water.
- In het kookvocht afkoelen.



## 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** (18 personen)

250 g frambozen  
2 el monin framboise siroop  
100 g suiker  
50 ml water  
50 ml witte wijn  
aardappelzetmeel

### **Bereiding:**

- Kook de frambozen samen met de siroop, de suiker en 50 ml water en de witte wijn toe en breng aan de kook.
- Haal van het vuur en pureer met de staafmixer
- 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.