

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

Sushi rijst

Ingrediënten: 6 personen

750 gram sushirijst merk Itamae

1 ltr. water

110 ml sushi seasoning (gezoete rijstazijn)

Bereiding:

- Doe de rijst in een ruime kom en spoel de sushirijst af. (minimaal 12 keer) totdat het water helder blijft. Let op dat de rijstkorrel tijdens het spoelen niet breekt.
- Giet de rijst na het spoelen op een zeef en laat het uitlekken.
- Doe de uitgelekte rijst en het water in een ruime pan en breng op matig vuur aan de kook. Wanneer het kookt, draai de vlam dan laag en laat 20 minuten zachtjes doorkoken. **DEKSEL OP DE PAN HOUDEN.**
- Draai het vuur uit en laat 10 minuten in de afgesloten pan staan.
- Haal de rijst uit de pan en doe deze in een ruime bak.
Let op!! niet de aangekoekte rijst mee scheppen.
- Giet de sushi seasoning op de rijst en meng luchtig. Verspreid de rijst gelijkmatig over de bak.
- Laat de rijst afkoelen.
- Als de rijst voldoende is afgekoeld is deze klaar voor gebruik.

150-200 gram rijst per persoon

Nigiri sushi

Ingrediënten 4 personen

250 g sushirijst
3 eetlepels rijstazijn
1 eetlepel suiker
2 theelepels zout
zalm, tonijn en krabsticks
1 pakje nori-vellen
ca. 1 eetlepel wasabipasta (tube 45 g)
4 eetlepels Japanse sojasaus

Bereidingswijze

- Snijd als voorbereiding superverse vis zoals zalm of tonijn tot rechthoekige dunne plakjes. U kunt ook krabsticks gebruiken.
- Neem een balletje rijst in uw linkerhand en vorm dit door licht te knijpen tot een ovaal, niet te vast, balletje.
- Smeer een klein beetje wasabi op het midden van elk rijstkussentje.
- Leg de vis op de rijst en druk enigszins vast.
- Snijd reepjes nori en zet hiermee de vis vast.
- Vorm van gemarineerde gember een roosje en serveer deze samen met sojasaus bij de sushi.



Sushi maki crispy garnaal

Ingrediënten: 6 personen

200 gram sushi rijst (gekookt)

3 zeewiervellen

6 stuks garnaal torpedo`s

1 verse mango

1 theelepel rode peperkorrels

1 tak verse koriander

Bereiding:

- Snijd de mango in repen
- Frituur de garnaal torpedo krokant.
- Leg een zeewiervelletje op het sushimatje en leg hierop een bultje rijst en verdeel dit ietwat met natte vingertoppen.
- Leg hierop de crispy garnaal en een reep mango.
- Strooi hier een aantal rode peperkorrel en wat verse koriander tussen.
- Rol de sushi vervolgens strak op en laat de sushirol afkoelen.

Sushi maki

1 portie sushirijst

vis zoals zalm, tonijn

1 avocado, gepeld en de pit verwijderd

2 vellen nori, overdwars doormidden gesneden

4 eetlepels tobiko-viseitjes, of sesamzaadjes, licht geroosterd

2 eetlepels mayonaise, desgewenst

voor erbij

ingemaakte gember

Sojasaus

wasabi

voor het azijnwater

250 ml water

2 eetlepels rijstazijn

Bereiden

- Maak de sushirijst.
- Bereid intussen de ingrediënten voor de vulling voor.
- Snijd de vis, avocado en komkommer in mooie dunne repen
- Snijd de zalm of tonijn in lange repen van 1 cm breed
- Bevochtig de handen met azijnwater.
- Maak een rol van een kwart van de rijst en spreid de rijst uit tot een bed rijst.
- Strooi er 1 eetlepel sesamzaad of de tobiko-viseitjes over.
- Druk zachtjes aan, zodat het sesamzaad of de tobiko-viseitjes op de rijst blijft plakken.
- Draai het hele rijstbed om op een met plasticfolie bekleed bamboematje.
- Schik 2 plakjes avocado met 1 stukje vis overdwars in een rij op de rijst.
- Smeer bij gebruik van mayonaise ongeveer een halve eetlepel over de ingrediënten.
- Snijd elke rol in 6 even grote stukjes.
- Serveer en geef er schaaltes ingemaakte gember, sojasaus en wasabi bij.

California roll

Ingrediënten: 4 personen

4 x ½ norivel
240 g sushirijst, gemarineerd in sushiazijn
1 komkommer
6 krabsticks
1 avocado
zalm
Japanse mayonaise (Kewpie)
20 g sesamzaad
40 g tobiko
kant-en-klare unagi kabayaki-saus

Bereidingswijze

- Snijd de komkommer in de lengte in dunne slierten
- Haal het vel van de avocado en snijd in reepjes
- Snijd/trek de krabsticks in dunne slierten
- Plaats het halve norivel op een bamboematje.
- Leg een dun laagje rijst op het norivel. Draai de nori om.
- Plaats de komkommer, krabstick en een reepje van de avocado in de breedte op het norivel en rol op.
- Leg de overige plakjes avocado boven op de sushirol en snijd de rol
- in 8 stukken.
- Pluk de zalm uit elkaar en verdeel over de avocado.
- Verdeel er wat Japanse mayonaise naar smaak over en top af met sesamzaad en tobiko.
- Druppel er tot slot nog wat unagi kabayaki-saus bij ter decoratie.



Biefreepjes met Teriyaki saus

Ingrediënten: (18 personen)

2 kg Diamanthaas
plantaardige olie

Saus

2 ½ dl japanse sojasaus (kikkoman)
100 gram bruine basterd suiker
2 ½ dl. mirin
2 ½ dl. sake

Garnituur:

500 gram udon noodles
10 el. wit sesamzaad
5 el. sojasaus
3 el. witte basterd suiker
6 peren
3 komkommers

Bereiding:

Noodles:

- Gaar de noodles conform aanwijzingen op verpakking (3-4 min)
- Laat afkoelen en maak later warm door roerbakken in wat olie.
- Maak af door er een paar eetlepels sojasaus door te roeren

Peer-komkommersalade

- Rooster de sesamzaadjes goudbruin
- Wrijf het sesamzaad (op twee eetlepels na) fijn en voeg de sojasaus en suiker toe. Meng totdat de suiker is opgelost.
- Schil de peren, snijd ze 2x in de lengte in vieren, verwijder het klokhuis en snijd de parten in schijfjes. Leg de peer 3 minuten in een kom met licht gezouten water.
- Was de komkommers, snijd in de lengte doormidden. Verwijder met een lepel de zaadlijsten. Snijd kleine plakjes. Doe in vergiet en bestrooi met zout 10 minuten. Spoel af en laat uitlekken

Teriyaki saus:

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

Vlees:

- Snijd het vlees in dunne plakken (1,5 cm).
- Verwarm een pan goed heet. Breng een klein laagje olie aan.,
- Zet het vlees kort aan zodat beide zijden mooi bruin zijn maar het vlees niet doorslaat.



- Snijd het vlees in repen.
- Breng terug in de pan, overgiet met de helft van de teriyaki saus. Laat kort warmen zodat de saus zich mooi verdeelt over het vlees.
- Haal het vlees uit de pan en laat in aluminiumfolie rusten.

Yakitori kipspies

Ingrediënten: 8 personen

500 gram kippendijen
Zout
8 satéstokjes
8 eetlepels mirin (zoete rijstwijn)
4 eetlepels sake (rijstwijn)
8 eetlepels zoute sojasaus
1 eetlepel lichtbruine basterdsuiker

Bereiding:

- Snijd de kippendijen in blokjes
- Breng het vlees op smaak met het zout en rijg het vervolgens aan de satéstokjes. Leg de sateetjes afgedekt in de koelkast.
- Doe voor de lak de overige ingrediënten in een steelpannetje.
- Roer goed door met een garde en breng het geheel aan de kook. Draai het vuur laag en reduceer de lak in 30 minuten tot een stroperig mengsel.
- Grill de yakitori gaar op de grillplaat. (dit kan ook op de BBQ of onder de grill in de oven)
- Bestrijk om de zoveel tijd aan alle kanten met de lak tot het vlees gaar en lekker plakkerig is geworden



Gebakken rijst

Ingrediënten 8 personen

4 bosuien
1 chilipeper,
1 kleine paprika,
1 middelgrote wortel,
6 shiitake,
2 eieren
1 el sesamzaad,
2 el lichte sojasaus
400 gram rijst
zout
witte peper
arachideolie
sesamolie

Bereiding:

- Kook de rijst.
- Rooster het sesamzaad in een koekenpan.
- Bak het roerei met wat zout.
- Zet vervolgens sesamzaad en roerei apart.
- Snijd de chilipeper in de lengte door, verwijder de zaadjes en snij de chilipeper in kleine ringetjes.
- Snijd bosui fijn in dunne ringetjes,
- Snijd de paprika, wortel en de shiitake in kleine blokjes
- Verhit arachideolie in een wok, hapjespan of grote koekenpan.
- Fruit de paprika, wortel en shiitake een paar minuten met wat zout.
- Voeg de bosui en chilipeper toe en bak nog 1-2 minuten door.
- Voeg de gekookte rijst toe en roer alles goed door elkaar. Geef je rijst nu de gelegenheid om te bakken - roer niet te vaak om. Dit duurt zo'n vier tot vijf minuten.
- Roer ei en sesamzaad door de rijst.
- Maak in het midden van de pan ruimte vrij en giet daar de sojasaus op. Roer alles vervolgens door elkaar, zodat de sojasaus goed verdeeld is.
- Breng de rijst op smaak met een snufje witte peper en een paar druppels sesamolie.



Ananassoep met appelmaandzaad taartje

Ingrediënten 10 personen

Ananas soep

75 gram suiker

100 ml water

½ st ananas

250 ml water

25 gram donkere siroop

appelmaandzaad taartje

100 gram brioche

1 stuk Granny Smith

25 gram maanzaad

200 ml slagroom

3 stuk eieren

45 gram fijne kristalsuiker

Snufje kaneel

20 ml. calvados (scheutje)

Boter

Poedersuiker

Bereiding

Ananas soep

- Kleur de suiker in een droge pan en blus af met water.
- Kook door tot stroopdikte en bewaar de siroop vervolgens in de koeling.
- Schil de ananas, verwijder pitten en de kern en verdeel in een portie van 500 gram en een portie van 300 gram.
- Draai de 500 gram ananas met het water en de siroop in de blender 5 minuten tot een puree.
- Verwarm deze puree tot 70° C en laat uitlekken op een zeef en vang het vocht op.
- Snijd de 300 gram ananas tot fijne brunoise en meng met het vocht.

Appel-maanzaad-taartje

- Verwarm de oven op 160° C.
- Snijd de brioche in kleine blokjes.
- Schil de appel, snijd de appel in vieren, verwijder het klokhuis.
- Snijd de appel in kleine blokjes.
- Meng appel, brioche en maanzaad.
- Klop de slagroom met de eieren en de kristalsuiker in een kom.
- Voeg de kaneel en calvados toe.
- Meng er het briochemengsel goed door.
- Vul kleine siliconen vormpjes voor de helft met de briochemassa.
- Bak de taartjes in ongeveer 30 minuten in een oven van 160°C.
- Haal de taartjes uit de vormpjes, stort ze.



Kookstudio
Culinair Centrum

www.culinaircentrum.nl

0492-381565

PRESENTATIE

- Verdeel de soep in de diepe borden.
- Leg in elk bord in het midden in taartje.
- Bestrooi de taartjes met poedersuiker

Perenparfait

ingrediënten (18 personen)

250 ml. ongezoete slagroom
2 st eieren
5 st eierdooiers
125 gr suiker
1 dl perenlikeur
coulis van peer

Bereiding:

- Klop de eidooiers samen met de eieren en de suiker au bain marie stijf en gaar (70 graden)
- Roer de massa vervolgens in een koudwaterbad koud.
- Klop de slagroom lobbijg.
- Als het eiermengsel helemaal is afgekoeld dan spatel je daar voorzichtig de slagroom door.
- Meng nu de perenlikeur en de perencoulis door het mengsel.
- Schep in vormpjes en laat dit mengsel bevriezen.