

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

Kruidenboter

Ingrediënten

50 gram roomboter (zacht)

4 tenen knoflook

1 sjalotje

citroensap

zout en peper

gedroogde kruiden zoals peterselie, dille, rozemarijn ed.

Bereiding:

- Snipper de knoflook en het sjalot heel fijn.
- Snijd de verse kruiden heel fijn.
- Meng alle ingrediënten door de roomboter met een mixer.
- Klop tot een luchtig mengsel

Pesto groen

Ingrediënten:

heel bosje basilicum
50 gr. pijnboompitten geroosterd
100 gr. pecorino of grana padano kaas
2 tn. knoflook
100 dl. olijfolie

Bereiding:

- Trek de blaadjes van de takjes van de basilicum.
- Rooster de pijnboompitten even zonder olie. (let op als ze bruin worden direct uit de pan halen anders verbranden ze)
- Snijd de kaas in kleine stukjes en ook de teentjes knoflook.
- Pureer in een keukenmachine de basilicumblaadjes, knoflook, pijnboompitten, kaas.
- Voeg daarna in dunne straaltjes de olijfolie toe tot de pesto dik genoeg is.

Flammkuchen

Ingrediënten: (8 personen)

4 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

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!



Crostini met gemarineerde kip

Ingrediënten: (8 personen)

Crostini:

½ briochebrood

40 ml olijfolie

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

fijngehakt teentje knoflook

zout & peper

Bereiding:

Crostini:

- Breng de barbecue naar 200° C.
- Snijd het brood in mooie "dikke" plakken.
- Bestrijk iedere plak met de olie en grill de broodjes krokant op de barbecue.

Gemarineerde kippendijen:

- Meng alle ingrediënten voor de marinade en schenk over de kippendijen.
- Meng alles goed door elkaar en laat voor het beste resultaat een nacht marinieren in een goed afgesloten bak.
- Haal de kippendijen om te grillen uit de marinade en doe de marinade in een pannetje.
- Breng de marinade aan de kook en kook rustig in tot deze stroperig wordt.

Kippendijen

- 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.
- Snijd de dijen in dunne plakjes en leg ze op de crostini's, lepel er als laatste wat van de ingekookte marinade overheen.



Bavette van de barbecue

Ingrediënten: (8 personen)

600 gram bavette

Voor de marinade:

100 ml zonnebloemolie

100 ml sojasaus

100 ml limoensap

50 gr bruine suiker

1½ tl komijn

1½ tl zwarte peper

1 chilipeper

3 tenen knoflook

Bereiding

- Mix de sojasaus, limoensap en de zonnebloemolie in een ruime kom
- Doe de bruine suiker, komijn, zwarte peper, de chilipeper in stukjes en de knoflook fijngesneden in de keukenmachine tot alles mooi fijn is.
- Doe deze mix bij de kom en roer alles goed door elkaar
- Doe het vlees in een vacuumzak 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 marineren. 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.



Chimicurri

Ingrediënten: (18 personen)

6 tomaten
2 bosjes bladpeterselie
3 rode uien
5 tenen knoflook
2 rode peper
2 theelepels oregano
2 theelepels komijnpoeder
Olijfolie
Rode wijnazijn
Peper en zout

Bereiding:

- Snijd de tomaten in vieren en verwijder de zaadlijst.
- Snijd daarna in mooie brunoise (blokjes) dus eerst in julienne (reepjes en dan in blokjes)
- Hak de bladpeterselie fijn en voeg bij de tomaat
- Snipper de rode uien en hak de knoflook heel fijn
- Hak de rode peper heel fijn (zonder zaadlijst)
- Doe alle ingrediënten in een kom en voeg wat olijfolie en rode wijnazijn toe en breng op smaak met peper en zout
- Zet daarna helemaal onder olijfolie

Aardappelquiche

Ingrediënten: (10 personen)

400 gram aardappelen
50 g lichtgerookt spek in blokjes
2 st sjalot
100 g Parmezaanse kaas
200 ml room
4 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 boden)
- 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

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 wok van de BBQ 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.

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)

Chocolade taartje

Ingrediënten: (12 personen)

150 gr. chocolade extra puur
225 gr. boter op kamertemperatuur
225 gr. witte basterdsuiker
1 ½ eetlepel vanillesuiker
4 eieren
75 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

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.