

Beste gast van Culinair Centrum,

Leuk dat u aanwezig was bij een kookworkshop van 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



Gouden mandjes

Ingrediënten: (10 personen)

15 loempiavellen 12x12 of filodeeg
2 eetlepels zonnebloemolie
4 teentjes knoflook
400 gram garnalen
1 wortel
50 gram maiskorrels
50 gram doperwten
1 rode paprika
2 el sojasaus
gemalen witte peper
snufje kerriepoeder
1 bosui

Garnering

korianderblaadjes
rode peper

Bereiding:

Mandje:

- Leg 1 loempiavel in een bakje van de muffinvorm. Snijd een loempiavel doormidden en leg op de bodem op het andere vel.
- Smeer met een bakkwastje de bakjes in met een beetje eigeel.
- Bak zo de mandjes de mandjes in een voorverwarmde oven van 180° C in 10-12 minuten krokant en goudbruin.
- Haal de mandjes uit de oven en laat afkoelen.

Vulling:

- Snipper de knoflook
- Was de wortel en snijd in brunoise (kleine blokjes)
- Was de paprika en snijd in brunoise (kleine blokjes)
- Was de bosui schoon en snijd in dunne ringen.
- Was de rode peper en snijd in dunne ringetjes
- Snijd de kipfilet of garnalen in kleine stukjes en maak tot gehakt in een blender.
- Verhit de olie in een wok en fruit de knoflook
- Voeg de kipgehakt of gemalen garnalen toe en bak tot ze gaar zijn.
- Voeg wortel, mais, rode paprika toe en roerbak 1-2 min.
- Voeg sojasaus, witte peper, kerriepoeder en bosui toe, roer goed door.
- Haal van het vuur af.
- Vul de mandjes en garneer met koriander en rode peper.



Thaise Dumplings

Ingrediënten: 20-25 stuks

150 gram gehakt, half-om-half
1 bosui
50 gram champignons,
0,5 rode Spaanse peper
1 teen knoflook
2 theelepels Japanse sojasaus (soy sauce)
1 theelepel vissaus (nam pla)
20-25 wontonvelletjes

Bereiding:

- Snipper de bosui, de champignons en de spaanse peper zeer fijn.
- Snipper 1 teentje knoflook
- Leg een vochtige theedoek klaar. Vouw deze dubbel. Leg de dumplings er na het vullen en vouwen tussen, zodat ze niet uitdrogen.
- Meng alle ingrediënten, behalve de wontonvelletjes.
- Verdeel de vulling in 25 delen.
- Leg een wontonvelletje neer. Leg er een deel van de vulling op. Vouw tot een dumpling: maak de randen vochtig, vouw het wontonvel dubbel en druk de randen stevig dicht. Leg de dumpling in de vochtige theedoek. Herhaal totdat alle dumplings gemaakt zijn.
- Kook een bodem water in een pan. Leg de dumplings in een stoommandje.
- Plaats het stoommandje op de pan. Het is hierbij de bedoeling dat de dumplings gaar gestoomd worden. Het laagje water mag de dumplings dus niet raken.
- Laat stomen tot het gaar is, richttijd 20-25 minuten. Snijd een dumpling open om te controleren of de vulling goed gaar is.



Vegetarische dumplings

Ingrediënten: 16 stuks

gyozavellen
1 teentje knoflook
1 cm verse gember
1 bosui
165 g champignons
75 g Chinese kool
75 g wortel
2 el sojasaus
olie, zout

Bereiding

- Verwijder het schilletje van de knoflookteen en het stukje gember en snijd beiden heel fijn.
- Snijd ook de bosui in dunne ringen.
- Snijd de champignons in kleine partjes en de Chinese kool in dunne reepjes.
- Snijd de wortel in hele kleine stukjes
- Verwarm een scheutje olijfolie in een pan. Bak de knoflook en gember hier kort in.
- Voeg vervolgens de champignons toe. Bak tot ze een beetje geslonken zijn.
- Bak dan de Chinese kool, de wortel en de bosui mee. Laat het geheel zo'n 5 minuten op het vuur staan.
- Voeg de sojasaus toe en meng alles goed door elkaar. Haal de pan van het vuur.
- Leg een gyoza vel in de palm van je hand. Schep ongeveer een eetlepel van het groentemengsel in het midden. Vouw het vel dubbel en maak de bovenkant dicht door steeds een stukje dubbel terug te slaan en dicht te vouwen.
- Verwarm opnieuw een scheut olie in een pan en bak de dumplings (zo'n 8 per keer) hier 2 minuten in totdat de onderkant goudbruin is gekleurd.
- Voeg nu 50 ml water toe en dek de pan af met een deksel. Laat de dumplings zo'n 8 minuten stomen en haal ze daarna voorzichtig uit de pan.
- Herhaal dit met de rest van de dumplings.



Thom kha gai

Kokossoep met galanga of gember

Ingrediënten: (voor 10 personen)

1 ½ ltr. dunne kokosmelk
500 ml. kippenbouillon of groentebouillon
4 sjalotten
6 kaffirlimoenblaadjes
5 cm. galanga
3 stengels citroengras
1 rode peper
500 gram kipfilet
400 gram oesterzwam
3-4 eetlepels limoen of citroensap
4 eetlepel vissaus
1 eetlepel palmsuiker
peper en zout

Garnering:

korianderblaadjes
verse rode chilipepers
1 bosui

Bereiding:

- Maak de sjalotten schoon en snipper.
- Scheur de limoenblaadjes in grove stukken.
- Schil de galanga en hak hem fijn.
- Maak de stengels citroengras schoon, kneus de stengels met een mes en snijd in grote stukken van 5 cm.
- Was de peper en de rode chilipepertjes, verwijder de zaadjes, snipper ze.
- Snijd de kipfilets in reepjes.
- Borstel de oesterzwammen schoon en snijd in vieren.
- Snijd de bosui in plakjes
- Schenk de kokosmelk samen met de kippenbouillon in een pan en breng op matig vuur aan de kook
- Voeg sjalot, limoenblaadjes, galanga, citroengras, peper, vissaus, palmsuiker toe.
- Laat de soep 15-20 minuten of langer zachtjes koken tot de smaak zich goed ontwikkeld heeft.

- **Zeef de soep** en druk met de achterkant van een lepel zo veel mogelijk vocht en aroma's uit de soep ingrediënten.
- Verwarm de basissoep opnieuw en voeg de kip en de oesterzwammen toe.
- Laat alles nog 4-5 minuten koken tot de kip gaar is. Voeg op het laatst de bosui toe en tot slot limoensap, stukjes korianderblad en pepertjes en peper en zout naar smaak en roer voorzichtig door.

Galanga wordt ook wel laos genoemd. Dit kruid kan vervangen worden door gember.

Het succes van deze soep hangt af van de mate waarin het citroengras, kokosmelk en kippenbouillon trekken. Hoe langer je de soep laat trekken, des te sterker de smaak



Vegetarische Pad Thai

Ingrediënten: 4 personen

1 rode ui
3 tenen knoflook
1 middelgrote rode chilipeper
2 cm verse gember
1 paprika
100 g oesterzwammen
1 stronk paksoi
4 nestjes gedroogde noedels (als tussengerecht 2 nestjes voor 4p)
2 eetlepels olie
100 g sugar snaps

Voor de saus

200 ml kokosmelk
4 eetlepels tamarinde
2 eetlepels honing/agavesiroop
sap van 1 limoen

Voor de garnering

200 g taugé
verse koriander
3 eetlepels sesamzaad

Bereiding:

- Snijd de ui en de knoflook met de chilipeper (met zaad voor een scherpere smaak) in dunne ringen en plakjes en doe ze in een kom.
- Schil de gember, rasp hem fijn en voeg toe aan de kom.
- Maak de paprika schoon en snijd in lange dunne repen.
- Scheur de oesterzwammen in kleine stukjes.
- Snijd de paksoi in kleine stukjes. Doe de paprika in een andere kom dan de champignons en de paksoi (ze worden niet tegelijk toegevoegd). Zet ze apart.
- Zet een pan water op en breng aan de kook. Doe de noedels in de pan (zorg dat ze onderstaan). Kook ze volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Giet ze dan af, spoel ze af met koud water en zet ze apart.
- Doe de ingrediënten voor de saus in een kleine kom.
- Roer ze met een vork goed door elkaar; de kokosmelk moet goed verdeeld zijn.

- Verwarm 2 eetlepels olie in een grote koekenpan of wok.
- Bak daarin de ui, de knoflook, de gember en de chilipeper samen met de paprika maximaal 5 minuten, of tot de ui doorschijnend wordt en de knoflook goudbruin. Roer geregeld en voeg nog wat water toe als de ui dreigt aan te bakken.
- Voeg nu de helft van het sausmengsel toe aan de pan, met de oesterzwammen, en kook alles onder geregeld roeren 3 minuten.
- Voeg de paksoi, de sugar snaps, de noedels en de resterende saus toe.
- Roer alles even flink door zodat de saus er goed doorheen zit en verhit alles nog een paar minuten.
- Snijd een paar takjes koriander fijn.
- Voeg op het laatste de taugé toe en schep even om.
- Schep op de borden en garneer met wat koriander en sesamzaad.



Vegetarische thom ka gai soep

Ingrediënten : voor 16 personen:

2 liter kokosmelk
4 sjalotten, in kwarten
1 rode peper, in plakjes
3 cm verse gember, in plakjes
3 stengels citroengras, in grote stukken
50 gram galanga
1 liter groentebouillon
2 eetlepels sojasaus
2 eetlepels suiker
1 volle dessertlepel tamarinde
6 citroenblaadjes
5 cherry tomaatjes,
100 gram oesterzwammen,
100 gram witte kool
1 limoen

Bereidingswijze

- Schil de galanga en hak hem fijn.
- Maak de stengels citroengras schoon, kneus de stengels met een mes en snijd in grote stukken van 5 cm.
- Was de peper en de rode chilipepertjes, verwijder de zaadjes, snipper ze.
- Borstel de oesterzwammen schoon en snijd in vieren.
- Snijd de tomaatjes in vieren
- Snijd de witte kool in reepjes
- Breng de kokosmelk aan de kook.
- Voeg de sjalotten, rode peper, verse gember, citroengras en galanga toe aan de hete kokosmelk, sluit de pan af met een deksel en laat even doorkoken.
- Schenk er de groentebouillon bij
- Voeg de sojasaus, suiker, tamarinde en 3 citroenblaadjes toe.
- Laat de soep 15-20 minuten of langer zachtjes koken tot de smaak zich goed ontwikkeld heeft.
- Zeef de soep en druk met de achterkant van een lepel zo veel mogelijk vocht en aroma's uit de soep ingrediënten

- Voeg daarna de cherrytomaatjes toe en als laatste de oesterzwammen en de kool. Laat nog enkele minuten koken.
- Pers de limoen uit en giet in de soep.



Rode currypasta

naar origineel Thais recept

5-8 rode gedroogde chilipepers
3 teentjes knoflook
150 gram sjalot
2 stengel citroengras
3 cm. galanga
stukje schil van 1 limoen
1 eetlepel korianderzaad
1 theelepel komijn
1 theelepel garnalenpasta
zout
versgemalen witte peper

Bereiding:

- Snijd de gedroogde pepers in de lengte doormidden en schraap de pitjes eruit.
- Week de gedroogde chilipepers 15 min in 5 eetlepels warm water.
- Knijp de pepers uit en bewaar het water waarin ze geweekt zijn.
- Snipper de pepers zo fijn mogelijk.
- Snipper de knoflook en de sjalot.
- Maak de stengels van het citroengras schoon en snijd in dunne ringen
- Schil de galanga en hak fijn.
- Hak de schil van de limoen fijn.
- De koriander en de komijn even roosteren.
- Doe alle ingrediënten in een vijzel en stamp net zo lang tot een mooie pasta ontstaat.
- Voeg eventueel een beetje water waarin de pepers zijn geweekt toe. De pasta moet stevig maar ook romig zijn.
- Gebruik eventueel een kleine blender, dan hoef je de pepers niet zo fijn te snijden.

De currypasta is 1 -2 weken te bewaren in de koelkast. Ook kun je kleine porties in de diepvries invriezen.



Rode Curry met Eend en Ananas

Ingrediënten: (10 personen)

120 ml kokosroom
3 eetlepels rode curry pasta
3 eendenborst
800 ml kokosmelk
4 eetlepels Ca Com vissaus
2 eetlepel palmsuiker
200 gram ananas, uit blik, uitgelekt
200 gram cherry tomaten
10 limoenblaadjes, doormidden gescheurd

Bereiding:

- Snijd de eendenborst in op de vetkant met een zeer scherp mes(vierkantjes)
- Bak de eendenborst aan beide zijden goudbruin.
- Plaats ze in de oven op 100°C en bak de eend op een kerntemperatuur van 60°C
- Doe de kokosroom in een wok of steelpan en laat hem op matig vuur ongeveer 5 minuten pruttelen, of tot er zich een laagje olie op het oppervlak heeft gevormd.
- Roer de room als hij bruin begint te worden langs de rand.
- Voeg de curry pasta toe, roer goed en kook tot de geur vrijkomt.
- Doe de kokosmelk, vissaus en palmsuiker erbij en laat alles nog 5 minuten op matig vuur pruttelen.
- Voeg de ananas en de tomaatjes toe en kook ze 1-2 minuten mee.
- Voeg de limoenblaadjes toe en breng zo nodig op smaak met zout en peper.
- Snijd het vlees voor het serveren in tranches. Leg op het bord samen met de saus en groentes.

Pandanrijst uit de stoomoven

Ingrediënten: (10 personen)

550 gram pandanrijst
8 dl water

Bereiding:

- Was de rijst.
- Doe de rijst in een dicht bakje met 8 dl. water
- Stoom de rijst op 100°C gedurende 20 minuten gaar.

Pandanrijst komt uit Thailand en is een natte heerlijk geurende rijstsoort met een lange witte korrel. Hij wordt ook verkocht als jasmijnrijst.



Rundvlees in massamankerrie

Ingrediënten: (10 personen)

Vlees:

- 1 kg. Rundvlees (stoofvlees of ezeltje)
- 1 ltr. Kokosmelk, ongezoet (kati)
- 250 gram massamankerrie (keng massaman)

Saus:

- 150 ml tamarindesap (nám makwaam som)
- 150 ml vissaus (nám pla)
- 125 gram suiker
- 20 Sjalotten (klein)
- 1 eetlepel geraspte gember
- 1 stuks aardappel

Garnituur:

- 400 gram aardappels
- 100 gram pinda's (ongezouten)
- 1 stengel sereh

Bereiding:

Vlees:

- Verwarm de kokosmelk met de massamankerrie in een pan totdat een lobbige saus ontstaat.
- Maak de sjalotjes schoon en snijd ze in 4 stukken.
- Schil de ene aardappel.
- Snijd het vlees in reepjes.
- Doe het vlees in de saus en voeg het tamarindesap, de vissaus, de suiker, de gember en de sjalotjes toe.
- Roer alles goed door elkaar.
- Voeg de grote aardappel in zijn geheel toe, draai het vuur hoog.
- Breng het geheel aan de kook. Laat het gedurende enkele minuten doorkoken.
- Draai het vuur weer laag en stoof het vlees verder gaar.
- Schil de aardappels voor het garnituur en snijd ze in kleine blokjes.
- Haal de boven- en onderkant van de serehstengel en snijd deze in stukken.
- Voeg na 55 minuten de blokjes aardappel, de sereh en de pinda's toe
- Haal na circa 15 minuten de sereh en de aardappelblokjes er weer uit.
- Doe de aardappelblokjes in een zeef en hang die in de pan om de aardappelblokjes warm te houden.
- Doe de grote aardappel in een pureeknijper en pureer dit in de saus voor de binding.



Roerbak groenten in sesamolie

Ingrediënten: (10 personen)

1 stronkje broccoli
100 gram kousenband of boontjes
1 blikje kleine maiskolfjes
100 gram paddenstoelen
sesamolie
oestersaus
chilisaus
peper en zout

Bereiding:

- Was de broccoli en snijd in kleine roosjes
- Was de kousenband en snijd in schuine stukjes van 2 cm.
- Laat de maiskolfjes uitlekken
- Maak de paddenstoelen schoon en snijd in niet te kleine stukjes
- Verhit sesamolie in de wok
- Voeg de groente toe en bak een paar minuten tot het beetgaar is.
- Voeg op het laatste moment de paddenstoelen toe en bak heel even mee.
- Blus af met oestersaus en chillisaus naar smaak.
- Peper en zout erbij

roergebakken groenten in sesamolie, bijv. broccoli, boontjes, maiskolfjes en shiitake. Blussen met oester en chilisaus.



Vegetarische massaman curry

Ingrediënten voor 4 personen

70 gram massaman curry
1 grote ui
350 gram krieltjes
1 winterpeen
200 gram sugar snaps
halve aubergine
4 cm gember
150 ml kokosmelk
een handjevol ongezouten pinda's
koriander

Bereiding

- Zet een grote wokpan op het vuur en doe hier een flinke scheut olie in, laat de pan goed op temperatuur komen voordat je begint.
- Halveer de krieltjes en snijd de winterpeen in fijne stukjes, doe daarna de krieltjes en de winterpeen in de wokpan en bak deze circa vijf minuten.
- Roer zo nu en dan om.
- Snipper ondertussen de ui en schil het stukje gember om vervolgens klein te snijden.
- Voeg de massaman pasta aan de pan toe en roer goed door zodat de smaken vrijkomen en voeg dan de gesnipperde ui en de stukjes gember toe.
- Na enkele minuten kun je de kokosmelk aan de pan toevoegen. Snijd de helft van de aubergine in kleine blokjes en doe dit bij de rest in de pan en roer daarna flink door.
- Laat vervolgens 20 minuten sudderen op laag vuur.
- In de tussentijd kun je vast de sugar snaps wassen en schoonmaken door de puntjes en draden te verwijderen.
- Voeg dit na de 20 minuten aan de pan toe en laat nog eens 5 minuten sudderen.
- Serveer de massaman curry met wat gecrunchte pinda's, een paar takjes koriander en wat rijst of noedels.



Kleefrijst met kokos en mango

Ingrediënten: (10 personen)

300 gr. Thaise kleefrijst
600 ml. water
600 ml. kokosmelk
sap van 1 limoen
1 theelepel vanille extract
200 gram fijne kristalsuiker
½ theelepel zout
2 rijpe mango's of mango op siroop
4 eetlepels geraspte kokos
2 eetlepels sesamzaad

Bereiding:

- Week de rijst minimaal 1 uur in water. Mag ook langer, zelfs 24 uur.
- Schil de mango en snijd in grote stukken.
- Doe de rijst in een steelpan en zet hem onder water.
- Voeg het limoensap en de schil toe.
- Zet de pan op middelhoog vuur en breng aan de kook.
- Zet lager en laat de rijst zacht koken 10 minuten of volg de aanwijzingen op de verpakking.
- Doe de kokosmelk in een pan, voeg vanille extract toe, de suiker en het zout. Laat het mengsel NIET KOKEN.
- Roer tot de suiker is opgelost en nee de pan dan van het vuur.
- Schenk het mengsel bij de gestoomde kleefrijst, en laat 3-4 minuten afgedekt met een deksel staan zodat de kokosmelk geabsorbeerd wordt door de rijst.
- Rooster de kokos goudbruin in een droge koekenpan. Regelmatig schudden en als hij verkleurt direct op een bord schudden en af laten koelen.
- Rooster de sesamzaadjes.
- Bij serveren de rijstpudding in kommetjes doen, mango erop leggen en de geraspte kokos en sesamzaad erover strooien.



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 tot een luchtige substantie.
- 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.
- Stort in een schaal of in kleine vormpjes en zet ongeveer 3 uur in de diepvries.