

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

## **Pesto groen**

### **Ingrediënten:**

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

## **Bruschetta met knoflook en tomatenblokjes**

**Ingrediënten:** (12 personen)

12 sneden brood  
9 volrijpe Roma-tomaten  
1 teen knoflook  
8 blaadjes basilicum  
4 el olijfolie extra vierge

### **Bereidingswijze**

- Grill de sneden brood langs beide zijden.
- Wrijf het gepelde teentje knoflook licht langs het geroosterde brood en druppel er olijfolie over.
- Dompel de tomaten in kokend water en laat schrikken
- Verwijder vel en zaadjes en snijd het vruchtvlees in blokjes.
- Vermeng deze met olijfolie en gesneden basilicum en kruid met peper en zout.
- Verdeel over het gegrilde brood en versier met enkele basilicumblaadjes



## Rode bietentartaar

### Ingrediënten

1 grote rode biet  
½ komkommer  
1 sjalotje  
2 theelepels mayonaise  
4 augurkjes  
1 theelepel kappertjes  
1 eetlepel peterselie

### Dressing

1 tl witte wijnazijn  
een beetje citroensap  
een scheutje tabasco (optioneel)  
peper en zout

### Bereiding

- Snijd de rode biet in kleine stukjes
- Was de komkommer en snijd deze ook in kleine blokjes.
- Hak de sjalot, de augurken, de kappertjes, en de peterselie fijn.
- Meng vervolgens alle overige ingrediënten met de blokjes rode biet en komkommer.
- Kruid naar smaak met peper, zout en eventueel wat extra citroensap.
- Doe in een glaasje en serveer



## **Bieftartaar- crostini- truffelmayonaise**

**Ingrediënten:** (10 personen)

300 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  
worchestershire saus  
kappertjes

### **crostini**

5 sneetjes wit brood

### **truffelmayonaise**

mayonaise (eventueel zelf maken)

druppeltje truffelolie

### **Garnering**

Kaaskoekjes\*

### **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**

- Rooster het brood in de broodrooster goudbruin
- Steek met een steker mooie rondjes uit het brood

#### **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 of spuitzak

#### **Opmaak:**

- Spuit wat truffelmayonaise op een bordje
- Leg daarop de crostini
- Verdeel de tartaar over de crostini.
- Garneer eventueel met een kaaskoekje

## Spaghetti met tomatensaus

**Ingrediënten:** 6 personen

### Verse pasta

400 gram meel 00

4 eieren

Snufje zout

### Bereiding:

- Het meel op een houten werkplank op een hoopje leggen.
- Een kuil in het midden maken en de eieren en zout in het kuiltje doen.
- Van buiten naar binnen mengen tot een mooi stevig deeg ontstaat.
- Gebruik de pasta machine om het deeg te kneden en vervolgens spaghetti slierten van te maken.
- Leg de spaghetti slierten in een bak met bloem

### Tomatensaus:

2 wortels

1 stengel bleekselderij

1 ui

1 teentje knoflook

2 eetlepels olijfolie

250 gram kalfsgehakt

50 ml rode wijn

zout peper, nootmuskaat

1 blikje tomatenstukjes bijv. Mutti polpa

### Saus:

- Maak de wortels schoon, snijd in stukken
- Maak de bleekselderij schoon en snijd in stukken
- Snipper de ui.
- Maal de wortels, de stengel bleekselderij en een ui fijn in de keukenmachine.
- Snipper een teentje knoflook
- Verhit 2 eetlepels olijfolie in de pan met een teentje knoflook
- Voeg de gemalen groente, de tomatenstukjes en het kalfsgehakt toe,
- Blus af met de rode wijn en voeg naar behoefte zout, peper en nootmuskaat toe.
- Breng het geheel aan de kook en laat het ± 45 minuten zachtjes door koken.

### Voor serveren

- Breng voldoende water met zout aan de kook en laat de pasta gaar worden.
- In de vergiet afschudden en uit laten lekken.
- Serveren met een klein schepje saus erbij



## **Kabeljauwfilet -beurre blanc saus- courgette-paprika-tomaatjes**

**Ingrediënten:** (20 personen)

### **Kabeljauw**

1 kg kabeljauw rugfilet (dik stuk)

zout/peper

### **Saus**

1 ltr. visbouillon

2 st sjalotten

500 ml room

zout/peper

aardappelzetmeel

### **Garnituur**

2 st groene courgette

2 st rode paprika

olie

zout/peper

### **Bereiding:**

#### **Kabeljauw**

- Kabeljauw bestrooien met zout/peper en op de huid aanbakken op de bakplaat met wat olie. Slechts heel kort op de andere zijde bakken
- Langzaam verder garen in de oven op een kerntemperatuur van 60°C

#### **Saus**

- Sjalotten schoonmaken en in stukken snijden en kort aanfruiten
- Visbouillon en room er bij doen
- Binden met aardappelzetmeel tot sausdikte.
- Op smaak brengen met zout en peper en zeven

#### **Garnituur**

- Snijd de courgette in brunoise (3 mm)
- Paprika met dunschiller eerst schillen.
- Geschilde paprika in fijne brunoise (3 mm) snijden
- Courgette- en paprikabrunoise kort aanfruiten en op smaak brengen met zout en peper

#### **Presentatie:**

- Verdeel de courgette/paprikabrunoise midden op het bord
- Leg de kabeljauw op de courgette/paprikabrunoise
- Schep een lepeltje saus rondom de kabeljauw

## Saltimbocca

**Ingrediënten:** (10 personen)

**Vulling:**

3 plakken rauwe ham  
3 eetlepels geraspte kaas  
3 eetlepels peterselie  
1 ei  
Peper  
Nootmuskaat

30 gram boter  
1 dl marsala wijn  
1 dl droge witte wijn  
3 dl kalfsfond  
10 kalfsschnitzels (zeer dun)  
10 plakken parmaham  
20 salieblaadjes (vers)  
Cocktail prikkers

**Bereiding:**

- Maak een mengsel van fijngesneden rauwe ham, kaas, peterselie, ei, peper en nootmuskaat.
- Verdeel het mengsel over de schnitzels en rol deze op.
- Wikkel hier een plak Parmaham om.
- Leg er twee blaadjes salie op en steek deze vast met cocktail prikkers.
- Bak de rolletjes even aan en zet ze in de oven.
- Gaar verder in de oven tot een kerntemperatuur van 62°C.(Gebruik de kernthermometer)
- Schenk de Marsala, de kalfsfond en de witte wijn in de braadpan.
- Laat de saus inkoken.
- Serveer het vlees met de saus.



## **Mediterrane groenten in kruidige olie**

### **Ingrediënten:**(10 personen)

1 courgette  
1 venkel  
2 rode ui  
2 stelen bleekselderij  
1 rode paprika  
1 klein teentje knoflook  
15 gram oregano  
1 dl olijfolie  
peper en zout

### **Bereiding:**

- Maak alle groentes schoon.
- Snipper de knoflook fijn.
- Snijd de venkel, courgette, bleekselderij, paprika en ui in gelijke plakken
- Verhit olie in een pan tot ze goed heet is
- Fruit de ui en de knoflook aan
- Voeg de groenten toe en stoof ze gaar
- Snijd de oreganoblaadjes fijn.
- Voeg als de groentes gaar zijn de oreganoblaadjes voor doorgifte toe.
- Breng op smaak met zout en peper

## Rozemarijn aardappeltjes

**Ingrediënten:** (voor 10 personen)

1 kg aardappelen (ratte)

¼ bos rozemarijn

100 gr boter

zout

### **Bereiding:**

- Aardappelen nakijken op onregelmatigheden en eruit snijden en daarna goed wassen (niet schillen).
- Kook de aardappelen beetgaar in water met zout en wat rozemarijn.
- Na het koken de aardappelen uit laten dampen.
- Van de rozemarijn de naalden afhalen.
- Boter verwarmen en daar de aardappelen in bakken. Op het laatst de rozemarijn meebakken.
- Op smaak brengen met wat zout.

## Tiramisu

### **Ingrediënten:** (10 personen)

6 eierdooiers  
150 gram poedersuiker  
350 gram mascarpone  
4 gelatineblaadjes  
1/2 ltr. slagroom  
scheutje amaretto  
200 gram lange vingers  
200 ml. sterke koffie  
Een cakevorm bekleed met plasticfolie

### **Bereiding:**

- Klop de eierdooiers met de poedersuiker au bain marie, tot een schuimige massa ontstaat.
- Voeg de geweekte, warm gemaakte gelatine toe.
- Voeg hier de mascarpone aan toe en meng dit met een garde tot een homogene massa.
- Klop de slagroom stijf en voeg ook deze toe aan het mengsel.
- Zet een kopje sterke koffie.
- Giet de koffie in een diep bord of een kom. Voeg hier een scheut Amaretto aan toe.
- Doop de lange vingers snel in dit koffiemengsel. Schik ze naast elkaar in een laag mascarponecrème.
- Schep iets meer dan de helft van de crème over de laag lange vingers.
- Rol de overige lange vingers snel door de koffie en schik ze dicht tegen elkaar op de mascarponecrème, en nogmaals mascarponecrème erop.
- Laat het gerecht 3-4 uur, afgedekt met plastic folie, in de koelkast opstijven.
- Zeef er voor het opdienen cacaopoeder overheen.

## 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.

## Limoenparfait

**Ingrediënten:** (18 kleine ringen of 12 grote ringen)

250 ml slagroom

2 eieren

5 eidooiers

125 gr suiker

1 dl.l 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.



## **Crumble van hazelnoot en amandel**

### **Ingrediënten:**

40 gram suiker  
40 gram amandelpoeder  
20 gram hazelnoten  
50 gram boter  
40 gram bloem

### **Bereiding:**

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Hak 20 gram hazelnoten grof
- Meng alle ingrediënten in een kom
- Stort daarna alles op een bakplaat met een ovenmatje of vetvrij papier en zet in de oven.
- Bakken tot de crumble goudbruin is.
- Om de 4 minuten de crumble door elkaar mengen om een egale kleuring te krijgen.

## **Portobello met groenten**

### **Ingrediënten (2 personen)**

- 2 portobello's
- courgette
- rode paprika
- teentje knoflook
- Parmezaanse kaas
- peper en zout

### **Bereiden**

- Maak de portobello schoon door het steeltje eraf te snijden
- De courgette en paprika in kleine blokjes snijden (ongeveer een halve centimeter groot)
- De knoflook fijnsnijden en mengen met de gesneden groente
- De portobello besprenkelen met olijfolie en daarna vullen met het groentemengsel
- Bestrooien met peper, zout en wat geraspte Parmezaanse kaas
- Zet 15 minuten in de voorverwarmde oven van 180 C in een ovenschaal
- Vlak voor het opdienen besprenkelen met nog wat olijfolie



## **Gevulde paprika voor 2 personen**

2 rode paprika`s  
½ groene paprika  
½ gele paprika  
½ courgette  
1 potje maïs  
75 gram crème fraiche  
1 teentje knoflook  
Geraspte kaas

### **Bereiding:**

- Snij de courgette, de groene en de gele paprika in kleine blokjes.
- Vervolgens doe je de groenten in een wokpan/grote pan.
- Zet deze op het vuur en voeg de knoflook toe.
- Vervolgens ongeveer 5 minuten roerbakken.
- Daarna voeg je de maïs en de crème fraiche toe.
- Blijf roerbakken tot je een mooie vulling hebt.
- Haal de pan van het vuur en snijd de bovenkant van de rode paprika`s.
- Haal alle pitjes eruit en doe vervolgens de vulling in de rode paprika`s.
- Zet de gevulde rode paprika`s in een ovenschaal en strooi geraspte kaas over de gevulde paprika`s.
- Plaats de ovenschaal nu voor 20 minuten in de oven en je vegetarische gevulde paprika`s zijn klaar!