

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

Aioli

Ingrediënten: (10 personen)

1 theelepel knoflookpulp
100 gram gepasteuriseerd eigeel (Pak koelkast 1 eidooier = 30 gram)
zonnebloemolie
1 theelepel azijn
2 theelepels citroensap
snufje zout
peper
mespuntje mosterd

Bereiding:

- Zorg er voor dat het eigeel op kamertemperatuur is.
- Doe alle ingrediënten behalve de olie in een kom.
- Mix deze met een garde tot het mengsel schuimig en licht van kleur wordt.
- Druppel nu al roerend de olie er in. Vooral in het begin heel langzaam.
- Roer steeds tot alle olie opgenomen is en voeg dan pas meer olie toe.
- Voeg als laatste de knoflookpulp toe.



Hummus

Ingrediënten:

- 340 gram (biologische) kikkererwten uit pot (je hebt ook 2/3 van het vocht nodig)
- 1 eetlepel tahin
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- 4 eetlepels citroensap (of limoensap)
- Peper en zout naar smaak
- Bieslook of peterselie (voor de garnering)

Bereidingswijze:

- Doe de kikkererwten in een vergiet en vang het vocht op
- Spoel ze af onder koud stromend water
- Ontdoe de knoflook van de velletjes
- Doe de kikkererwten, samen met de tahin, knoflook en een kneepje citroensap in de blender en mix ze tot een egale puree.
- Voeg tijdens het mixen rustig olijfolie en wat van het vocht toe tot een gladde pasta ontstaat
-

Is de hummus te dik? Voeg dan wat extra water toe. Te droog van smaak? Doe er dan wat meer olie bij. Laat de motor nog een keer draaien tot je de perfecte hummus hebt.

Ook erg lekker: een ui in dunne ringen snijden en die op het allerlaagste vuurtje heel langzaam glazig en doorschijnend laten worden. Door het langzame garen wordt de ui extra zoet en smeugig; ook dat geeft een extra dimensie aan 'gewone' hummus. Of smeer een aubergine in met olie, rooster 'm in de oven en... jawel... door de hummus mixen, met een flinke theelepel paprikapoeder.

Zo zijn er nog veel meer kruiden, specerijen en bladgroentes waarmee je kunt variëren. Basilicum, koriander, paprikapoeder, harissa, za'atar kruiden, oregano, dragon, rucola, platte peterselie....



Tapas: Garnaal, artisjok en parmaham

Ingrediënten (voor 12 personen):

gamba's (bereiding volgens ander recept)
3 artisjok harten
12 plakjes ham

Bereiding:

- Snijd de artisjok in 4 stukken
- Rol een plakje ham op en snijd middendoor
- Steek op een cocktail prikker $\frac{1}{4}$ artisjok, een $\frac{1}{2}$ plakje opgerolde ham en als laatste de gamba. (het andere halve plakje ham is voor het volgende stokje)

Tapas : Asperge, parmaham en kwartelei

12 kwarteleitjes
3 groene asperges
1/2 plakje ham (van vorige gerechtje)

Bereiding:

- Snijd achter een stukje van de asperge af en schil de onderste 3 cm..
- Blancheer de asperges 1 minuut in water.
- Kook de kwarteleitjes in ruim water 4 minuten
- Pel de kwarteleitjes onder de koude kraan.
- Snijd de asperge in 3 stukken
- Steek aan een prikker 1 kwartelei, 1 half plakje parmaham en 2 stukjes asperge

Knolselderiesoep

Ingrediënten (voor 12 amuses) glaasje 50 ml

1 sjalotje
½ kg knolselderie
klontje boter
½ ltr. groentebouillon
125 ml slagroom
zout en versgemalen zwarte peper
nootmuskaat

Bereiding:

- Snipper de ui.
- Schil de knolselderie en snijd hem in gelijke blokjes.
- Verhit de boter in een soeppan en laat de ui hierin een minuut of 5 zweten zonder bruin te worden.
- Doe dan de knolselderie erbij en giet er de bouillon op.
- Breng aan de kook, draai het vuur laag en laat dan in een halfuurtje de groente helemaal gaar worden.
- Pureer de soep en meng er meteen de slagroom doorheen. Breng de soep op smaak.
- Schep de soep in glaasjes en stuif er een klein beetje extra nootmuskaat overheen.

Garnalen in knoflook

Camarones al ajillo

Ingrediënten: (12 personen)

400 g gepelde garnalen

½ Spaanse peper

3 tenen knoflook

1 dl olijfolie

gehakte peterselie

Scheutje witte wijn

Bereiding:

- Doe de garnalen in een pan met de olijfolie en voeg de in kleine plakjes gesneden pepers en knoflook toe. Zet weg, zodat de pepers en knoflook in kunnen trekken.
- Bak 10 minuten voor het serveren de garnalen tot ze niet meer glazig zijn.
- Blus ze daarna af met een scheutje wijn
- Voor het serveren even bestrooien met wat gehakte peterselie.



Catalaanse gehaktballetjes

Albondigas

Ingrediënten: (12 personen)

100 gr paneermeel
75 ml melk
40 gr Parmezaanse kaas
½ grote ui, fijn gesneden
4 eetlepels basilicum, vers gesneden
2 eieren
2 teentjes knoflook
500 gr. gehakt
50 gr. pijnboompitten

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Meng paneermeel met de melk, en laat 5 min. staan.
- Voeg hierbij de kaas, uien, basilicum, ei, knoflook en peper naar smaak, goed mengen.
- Rooster de pijnboompitten
- Het gehakt, de pijnboompitten en zout naar smaak toevoegen.
- Maak hiervan balletjes Ø 4 cm.
- Op bakpapier leggen en in de oven in 30 min. gaar roosteren.

Pittige broccoli

Ingrediënten (voor 12 personen)

1 kg. broccoli
zout
2 el olijfolie
3 teentjes knoflook
2 chilipepertjes fijngehakt
2 el geroosterd sesamzaad

Bereiding:

- Snijd de broccoli in kleine roosjes.
- Kook de broccoli daarna heel kort (90 seconde).
- Laat schrikken in een pan koud water en laat uitlekken.
- Verhit de olijfolie in een pan, voeg de knoflook en pepertjes toe. Doe de broccoli erbij en schep alles goed om. Bestrooi de groente met sesamzaad.
- Zet de groente op tafel met wat prikkers.

Champignons in witte wijn

Champignons a vino blanco y jerez

Ingrediënten: (voor 12 personen):

400 gram champignons
3 teentjes knoflook
5 el olijfolie
1 el citroensap
250 ml droge witte wijn
zout-peper
1 Spaanse peper
3 el peterselie (fijngehakt)

Bereiding:

- Maak de champignons schoon met een borstel of stukje keukenpapier.
- Snijd de champignons in 4 stukken.
- Snipper de knoflook fijn
- Smoor de champignons in de olijfolie
- Blus af met 1 glas droge witte wijn en de citroensap.
- Voeg na 5 minuten 3 tenen knoflook en peper zout toe
- Laat even garen op laag vuur.
- Voeg daarna nog een scheutje wijn toe en nog 2 tenen knoflook.
- Voeg tot slot de spaanse peper in ringetjes toe en bestrooi het geheel met verse peterselie.

Kip met citroen en knoflook

Polo con limo y alo

Ingrediënten: (12 personen)

3 kipfilets
2 bosuitjes
3 teentjes knoflook
1 citroen
1 el paprikapoeder
zout
olijfolie
1 el peterselie

Bereiding:

- Snijd de kipfilets in reepjes van tapasformaat.
- Snijd de bosuitjes in kleine ringetjes.
- Hak de knoflook fijn.
- Snijd de citroen doormidden en hak de peterselie fijn.
- Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak hierin de kipfilet, knoflook, paprikapoeder en bosuitjes gedurende 3 minuten op hoog vuur aan.
- Knijp één van de citroenhelften boven het vlees uit en laat dit aanbakken.
- Als de pan weer bijna droog is, pan van vuur halen.
- Alles overdoen in een cazuela en bestrooien met peterselie.



Aardappeltortilla

Ingrediënten: (voor 12 personen)

2 teentjes knoflook
4 dl olijfolie
1 ui in ringen gesneden
4 aardappelen, geschild en in plakjes
zout
vers gemalen zwarte peper
6 eieren

Bereiding:

- Verhit de olijfolie in een pan.
- Voeg de plakjes aardappel toe en bak deze onder regelmatig omscheppen met een deksel op de pan in ca. 20 minuten gaar.
- Voeg de ui-ringen toe en fruit ze glazig.
- Bestrooi de plakjes aardappel met wat zout en vers gemalen zwarte peper.
- Laat ze uitlekken in een vergiet.
- Klop de eieren los met wat zout en versgemalen zwarte peper.
- Roer de plakjes gebakken aardappel door de losgeklopte eieren.
- Schenk de bakolie van de aardappelen uit de pan tot nog een bodempje olie is overgebleven.
- Verhit de overgebleven olie.
- Bak de omelet tot de onderkant bruin is en de bovenkant begint te stollen.
- Leg een groot bord over de pan en keer hier de omelet op.
- Laat de omgekeerde omelet weer in de pan glijden en bak alles tot de omelet volkomen gaar, maar nog enigszins vochtig is.
- Serveer de omelet in kleine puntjes als tapas.



Pasteitje met spinazie en rozijnen

Empanadas de espinacas

Ingrediënten: (voor 8 personen)

6 velletjes diepvriesbladerdeeg ontdooid
bloem voor het bestuiven
40 gr rozijnen
150 gr. verse spinazie
1 el olijfolie
40 gr pijnboompitten
1 teen knoflook
versgemalen zwarte peper en zout
1 theelepel zoete paprikapoeder.

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 225°C graden.
- Rol op een met bloem bestoven werkblad het bladerdeeg uit tot een grote lap.
- Steek er rondjes uit van ongeveer 10 cm. met een vormpje.
- Doe de rozijnen in een kom met kokend water en laat ze minstens 15 minuten staan. Laat ze daarna uitlekken.
- Was de spinazie grondig en bak deze in een grote pan. Schep regelmatig om.
- Giet het water af en hak de blaadjes fijn samen met de rozijnen.
- Verhit de olijfolie in een grote koekenpan.
- Voeg de pijnboompitten en knoflook toe en roerbak even.
- Roer de spinazie en de rozijnen erdoor.
- Voeg peper en zout naar smaak toe en paprikapoeder en bak alles nog 5 minuten.
- Schep het mengsel op de bladerdeeggrondjes en vouw het deeg dicht.
- Laat de empanadas rusten in de koelkast.
- Leg de empanadas op een bakblik en strijk ze in met het eimengsel.
- Plaats de empanadas gedurende 5-6 minuten in de hete oven.



Courgettes met spinazie, knoflook en pijnboompitten

Ingrediënten: (voor 12 personen)

225 gram courgettes in plakjes
1 eetlepel olijfolie
2 teentjes knoflook
mespuntje gedroogde chilivlokken
1 eetlepel pijnboompitten
handvol jonge spinazie
zeezout en versgemalen zwarte peper

Bereiding:

- Snijd de courgettes in plakken van 1 cm dik.
- Zet een koekenpan op het vuur en leg de courgettes in de pan en bak ze 3-4 minuten.
- Draai ze om en bak ook de andere zijde. Bak zo alle courgetteplakken.
- Haal uit de pan.
- Snipper de knoflook fijn en fruit de knoflook in de olie.
- Voeg de chilivlokken en de pijnboompitten toe en bak goudbruin.
- Voeg de spinazie toe en bak tot die slinkt. Voeg de courgetteplakjes toe en bak alles nog 1 minuut.
- Voeg peper en zout toe
- Schep alles in een schaal en serveer.



Tiramisu

Ingrediënten: (12 personen in een glaasje)

4 eierdooiers
100 gram poedersuiker
250 gram mascarpone
3 gelatineblaadjes
400 ml. slagroom
scheutje amaretto
200 gram lange vingers
150 ml. sterke koffie

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 op de bodem van het glas (eventueel keertje doormidden breken)
- Schep een lepel van het mascarponemengsel 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.