

Recepten Kookworkshops



Kookfeest voor iedereen!

Inhoud

Basilicum boter met twister brood.....	3
Crostini met zalmroosje.....	5
Pinchos met paddenstoelen	6
Soep van gepofte paprika met sherry	7
Februari pastinaaksoep	8
Taartje van gegrilde courgette en aubergine met tomaten en burrata	9
Vangst van het seizoen met tagliatelle.....	10
Risotto met rode biet en parmezaan	11
Pastarol met ricotta en spinazie (vegetarisch)	14
Risotto met paddenstoelen, rucola en truffel	16
Bladerdeegtorentje	17
Stoofperentaartje met crème fraiche en munt	18
Dessert crème met likeur en seizoensfruit in kleuren van de Italiaanse vlag.....	19
Sticky toffee cakes.....	20
Chocolade bombe's voor bij de koffie	21



Vragen? Neem contact op via info@kookevenementen.nl
Foto's van het resultaat zien we graag op Instagram
@Kookers Kookevenementen

Basilicum boter met Twister brood

400 gram zachte boter
400 gram roomboter
Bosje basilicum
2 eetlepels groene mosterd
5 tenen knoflook
75 ml olijfolie
10 gram fijn zout
Sap van 1 citroen
Snufje peper



Pak een **kom of mengbeker**, doe hier alle ingrediënten in, behalve de boter
 Mix en pureer met een **staafmixer** tot een gladde kruidenmassa
 Sla vervolgens de boter los met een **garde**, voeg de kruidenmassa hier aan toe
 Voor het maken van een gladde botercrème, kun je een **mixer** gebruiken

Voor een mooi serveer effect:

Stop de basilicumboter met een **spatel** in een **spuitzak**

Spuit de basilicumboter vervolgens met beleid in een **bakje**

Server je zelfgemaakte boter met warm Twister brood van de bakker.

Eet smakelijk!



Vragen? Neem contact op via info@kookevenementen.nl
 Foto's van het resultaat zien we graag op Instagram
 @Kookers Kookevenementen

Crostini met Coppa di Parmaham met dadelmousse

2 tenen knoflook
250 gram dadels
50 gram crème fraîche
peper en zout
pakje Coppa di Parma
crostini cups



Zet de **oven** op voorverwarmen tot 180 graden
Bak de fijngemaakte knoflook kort in een **pan**

Zorg dat je weet hoeveel dadels je gebruikt,
je hebt later 1 eetlepel crème fraîche nodig per 10 dadels

Snijd de dadels fijn, haal uiteraard de pit eruit

Stop de gesneden dadels in een **kom**,
voeg hier de knoflook aan toe, samen met wat peper en zout
Dan de crème fraîche toevoegen. Neem 1 **eetlepel** per 10 dadels

Zorg dat het **bakpapier** op de **ovenplaat** ligt, voordat de crostini cups er op komen
Deze krijg je er anders lastig vanaf als ze uit de **oven** komen

Leg een plakje Coppa di Parma in de palm van de hand,
schep hier 1 **theelep** van de dadelmousse in
Vorm de Coppa di Parma tot een mooi roosje, plaats het roosje op een crostini cup

Herhaal de laatste stappen totdat de mousse op is
Bak vervolgens de cups ongeveer 5 minuten tot de buitenkant krokant is

Leg je eigengemaakte cups op een **serveerplank**.

Eet smakelijk!



Vragen? Neem contact op via info@kookevenementen.nl
Foto's van het resultaat zien we graag op Instagram
@Kookers Kookevenementen

Crostini met zalmroosje

crostini cups
olijfolie
100 ml allioli
scheutje chilisaus
10 gram mierikswortel crème
gerookte zalm
wakame (Japanse zeewier)
zwarte sesam



Pak een **bakplaat** met **bakpapier**, hier kunnen de crostini cups op
 Besprenkel de crostini met olijfolie, bak dit naar wens een paar minuten in de
 oven op 180 graden, tot ze krokant zijn
 Schep de allioli in een **kom**, voeg hier een scheutje chilisaus en 1 **theelepel**
 mierikswortel aan toe. **Roer** dit mengsel door elkaar tot een geheel.

Smeer een dun laagje van het mengsel met een **theelepel** op de crostini.
 Vorm van de gerookte zalm een roosje.
 Dan een beetje wakame zeewier en wat zwarte sesamzaad.
 En je hebt je eigen crostini zalmroosjes gemaakt.

Eet smakelijk!



Vragen? Neem contact op via info@kookevenementen.nl
 Foto's van het resultaat zien we graag op Instagram
 @Kookers Kookevenementen

Pinchos met paddenstoelen

manchego kaas
donkere paddenstoelen zoals
shitaken, portabello en
kastanjechampignons
teentje knoflook
peper en zout



Snijd de paddenstoelen in zo klein mogelijke stukjes, doe vervolgens wat boter in een **pan** en bak de paddenstoelstukjes tot ze goed aangebakken zijn. Maak ze daarna op smaak met knoflook, peper en zout.

Gebruik indien gewenst een klein beetje kruidenboter of allioli op de crostinis. Neem **2 lepels** en schep hiermee de paddenstoelenmix op de crostinis. **Rasp** of **snijd** dunne plakjes van de Manchego kaas en verspreid dat over de **gesneden** paddenstoelen.

Serveren maar! Eet smakelijk.

Soep van gepofte paprika met sherry

olijfolie
3 paprika's
2 grote tomaten
5 teentjes knoflook
2 takjes tijm
2 el boter
1 ui
400 ml groente- of gevogeltebouillon
1 flinke scheut medium droge sherry
300 ml room
1 limoen



Verwarm de **oven** voor op 200 °C en schenk een scheut olie in de **ovenschaal**.

Bestrooi deze met een beetje zout en peper.

Halveer de paprika over de lengte leg deze met de schil naar boven in de ovenschaal.

Pel en **snijd** de knoflook in plakjes en pluk tijmtakjes. Bestrooi de paprika ermee en besprenkel deze met olijfolie. Bestrooi met een beetje zout en versgemalen peper.

Zet de ovenschaal circa 30 minuten in de voorverwarmde oven, laat de plaat daarna afkoelen.

Smelt de boter in een **pan** en snipper de ui. Fruit de ui circa 2 minuten in de boter voeg hierna de bouillon toe.

Voeg de paprika, knoflook, tijm en sherry toe en laat doorkoken. Rasp delimoen boven de pan en pureer de soep fijn met een **staafmixer**.

Tip: Je kan met de achterkant van een **theelep** een streep crème fraîche in een amuseglas maken, dit geeft een mooi server-effect.

Eet smakelijk!



Vragen? Neem contact op via info@kookevenementen.nl

Foto's van het resultaat zien we graag op Instagram

@Kookers Kookevenementen

Pastinaaksoep

2 eetlepels roomboter
1 flinke ui, gesnipperd
1 teentje knoflook
800 g pastinaak, in blokjes
Scheut sherry
1,5 l groentebouillon
250 gr room
Crème fraiche



Smelt de roomboter in een **pan** en fruit de ui glazig, voeg knoflook en bak even mee. **Snijd** de pastinaak in blokjes en voeg de pastinaak bij de uien, laat het geheel een paar minuten op laag vuur meebakken.

Voeg een flinke scheut sherry en de bouillon toe, breng dit aan de kook. Kook tot de pastinaak gaar is (dat is na ongeveer 15 minuten).

Laat de soep eerst afkoelen.

Pureer na het afkoelen de soep en voeg er room aan toe met zout en peper. Pluk in een **maatbeker** peterselie. Voeg 100ml room en 1 eetlepel crème fraiche toe.

Serveren maar! Eet smakelijk.



Vragen? Neem contact op via info@kookevenementen.nl
 Foto's van het resultaat zien we graag op Instagram
 @Kookers Kookevenementen

Taartje van Gegrilde courgette en Aubergine met tomaten en burrata

Courgette in schuine plakken van 1 cm
Aubergine in rechte plakken van 1 cm
Gedroogde Italiaanse kruiden
Grote vleestomaten
Bloem
Olie
Zout
Ei



Bestrijk de courgettes met olie en bak ze in een **grillpan**, ze mogen nog beet gaar zijn.

Bestrijk de aubergine met ei en haal dit door bloem, bak ze vervolgens bruin in olie.

Bestrooi het geheel met peper zout en de gedroogde kruiden en maak een stapeltje met onderop courgette, dan tomaat, dan aubergine van in totaal 7 a 8 lagen.

Leg een plak burrata bovenop, 6 a 7 minuten onder de **grill** en serveren maar.

Heerlijk als vegetarische optie.

Eet smakelijk!



Vragen? Neem contact op via info@kookevenementen.nl
 Foto's van het resultaat zien we graag op Instagram
 @Kookers Kookevenementen

Vangst van het seizoen met tagliatelle

Verse pasta

450 gram pastabloem

4 eieren

4 gram zout

Tip: door **20% patentbloem** toe te voegen heeft het deeg geen rusttijd van 1 uur nodig



Vangst van het seizoen

witvisfilets van het seizoen

denk aan heilbot, heek, kabeljauw, zeewolf, zeeduivel of snoekbaars
peper en zout

Saus van citroen melisse

4 dl visfond

4 dl witte wijn

1 dl Noilly Prat Vermout

4 dl kookroom

4 stengels citroengras of limoenblad

1 bosje citroenmelisse

2 foelie bloempjes

3 dl crème fraîche

rucola sla

Maak in een **kom** een mooie stevige bol van pastabloem, eieren en het zout. Kneed deze totdat het droog, maar als 1 geheel aanvoelt en maak de bol plat. Draai er met een **pastamachine** stevige pasta van die niet aan elkaar plakt. Laat de stroken 10-15 minuten drogen aan bijvoorbeeld een **schone steel van een bezem**.

Strooi een beetje bloem op het een schoon stuk van je **keukenblad**.

Verdeel de tagliatelle over het bloem, zodat het niet aan het oppervlak blijft plakken.

Snijd de witvisfilets in mooie porties van 80-90 gram.

Leg dit op een **bakpapier** in een **braadslee**.

Gaar deze 5 min op 180 graden in de **oven**, zodra het water kookt en de pasta het water ingaat.

Maak van alle ingrediënten een saus; kook in een **pan** de fond, witte wijn, Noilly Prat en kookroom met de foelie. Roer dit met kapot geslagen citroenmelisse.

Meng als laatste de crème fraîche door het geheel. Gaar de witvis in de oven met zout en peper op 140 graden, 8 minuten is meestal voldoende.

Leg een pastakrul op een **diep bord**, schenk daar een **lepel** saus en wat rucola over. Leg de witvis op het geheel.

Aan tafel!



Vragen? Neem contact op via info@kookevenementen.nl

Foto's van het resultaat zien we graag op Instagram

@Kookers Kookevenementen

Risotto met rode biet en Parmezaan

4 rode gekookte bieten in blokjes
40 gr boter
2 sjalotjes gesnipperd
1 teentje knoflook gehakt
1,5 L kippenbouillon
2 dl witte wijn
300 gr risotto rijst
40 gr geraspte Parmezaanse kaas



Voordat je begint kun je het best de bieten alvast **koken** en in blokjes **snijden**, dit geeft gemak later in het proces. De sjalotjes mogen ook gesnipperd, en de knoflook mag fijn **gesneden**. Parmezaanse kaas kan ook **geraspt** worden.

Smelt de boter en fruit de sjalot, giet daarna de rijst in de **pan**. Voeg als volgt de wijn en de knoflook toe. Laat de wijn verdampen en voeg in 5 delen de bouillon toe.

Voeg de bieten aan het geheel toe, als laatste de helft van de geraspte Parmezaan. Bewaar de andere helft om er bij het serveren overheen te strooien.

Ook lekker met paddenstoelen en uitgebakken pancetta.

Eet smakelijk!



Vragen? Neem contact op via info@kookevenementen.nl
 Foto's van het resultaat zien we graag op Instagram
 @Kookers Kookevenementen

Limousin Rund aan het stuk met portjus, zoete aardappel en vergeten groenten



Bavet

Zout-peper

Boter

Kalfsfond

1 ui + 1 teen knoflook

Rode wijn

Kruidnagel

Steranijs

Maak de bavet schoon en braad deze in boter (LET OP: **snijd** niet het vet van het vlees alleen het vlies). Leg deze op de **smoker** en gaar deze tot kerntemperatuur 52.

Braad de ui en knoflook aan in de boter, blus deze af met de rode port/-wijn. Laat dit tot 1/3 reduceren, hierna kun je de kalfsfond toevoegen. Breng het geheel aan de kook en voeg de kruidnagel samen met de steranijs toe.

Zeef de saus en laat op dikte verder reduceren, monteer met boter.

Geroosterde groenten

knolraap winterwortels

knolselderij

bieten

grof zeezout

Verwijder de schil van de vergeten groenten en **snijd** de groenten in gelijke dobbelstenen van 1,5 cm. Bak deze kort aan in een **bakpan** en strooi ze uit over een **bakblik** met wat zeezout en peper. Bak de groenten gaar in een **oven** op 180 °C



Vragen? Neem contact op via info@kookevenementen.nl
Foto's van het resultaat zien we graag op Instagram
@Kookers Kookevenementen

Zoete aardappelpuree

zoete aardappels

zout en peper

crème fraîche

Schil de aardappels en snijd aan stukken, vervolgens wast u de zoete aardappel en kookt u ze gaar in water met wat zout in een **kookpan**.

Giet als ze klaar zijn de aardappelen af, zorg dat er een bodem kookvocht in de pan blijft liggen.

Vermaal de aardappels tot een gladde puree met de **staafmixer** en voeg de crème fraîche toe voor een romige smaak.

Je kunt dit op smaak brengen met peper en zout.

Serveren maar! Eet smakelijk.



Vragen? Neem contact op via info@kookevenementen.nl

Foto's van het resultaat zien we graag op Instagram

@Kookers Kookevenementen

Pastarol met ricotta en spinazie (vegetarisch)

100 gram pastabloem (harde tarwe)
2 eieren
2 eetlepels olijfolie
100 gram ricotta
200 gram verse spinazie, gewassen
50 gram parmezaanse kaas, gemalen
1 pomodori tomaat, zonder zaad, in kleine blokjes
snufje nootmuskaat
kaasdoek of passeerdoek (of goed uitgespoelde theedoek)
100 gram roomboter
20 blaadjes salie

Maak van de bloem met een beetje zout, 1 ei en 1 eetlepel olijfolie een soepel deeg. Laat het in folie in de **koelkast** een half uur rusten.

Zet een **grote koekenpan** of **wok op hoog vuur** en verhit hierin een **eetlepel** olijfolie. Bak op hoog vuur de spinazie kort tot hij geslonken is.

Breng de spinazie over in een **zeef** en laat goed uitlekken. Duw het vocht er met de hand goed uit. Probeer de spinazie zo droog mogelijk te krijgen.

Hak de spinazie grof en meng in een kom met een ei, de ricotta, de helft van de Parmezaanse kaas en breng op smaak met peper, zout en de nootmuskaat.

Bestuif het **werkblad** met wat extra bloem, neem de pasta uit de koelkast en rol uit tot een langwerpige plaat. **Snijd** er een plak van ongeveer 30 bij 25 cm uit.

Breng de plak deeg voorzichtig over op de **passeerdoek**. Leg de smalle kant naar u toe. Verdeel er het spinaziemengsel over, maar laat aan alle kanten een centimeter van de rand vrij.



Rol het deeg over de korte kant op tot een mooie rol. Wikkel dan de doek strak om de pastrol heen en knoop de zijkanten dicht met een **stuk touw**.

Breng de pastarol in het doek over in een **passende pan** met kokend water met zout en gaar in ongeveer 20 minuten.

Laat ondertussen de boter smelten in **een bakpan**, voeg de salieblaadjes toe en houdt warm

Rol de pasta uit het doek en **snijdt** in plakken van 2 cm. Verdeel de plakken over de **borden** en **lepel** op elk stukje wat van de salieboter.

Verdeel ook de blokjes tomaat over de borden en bestrooi met de rest van de Parmezaanse kaas. Serveer direct.

Eet smakelijk!



Vragen? Neem contact op via info@kookevenementen.nl
Foto's van het resultaat zien we graag op Instagram
@Kookers Kookevenementen

Risotto met paddenstoelen, rucola en truffel

300 gr paddenstoelen
40 gr boter
2 sjalotjes gesnipperd
1 teentje knoflook gehakt
1,5 L groentebouillon
2 dl witte wijn
300 gr risotto rijst
40 gr geraspte Parmezaanse kaas
25 gr truffeltapenade
250 gr rucola



Snipper de sjalotjes en de knoflook fijn en **rasp** de Parmezaanse kaas

Smelt de boter en fruit de sjalot in een **bakpan**, giet daarna de rijst in de pan

Blus vervolgens het geheel af met de wijn en voeg de knoflook toe

Laat de wijn inkoken draai het vuur laag en voeg vervolgens aan de droog gekookte massa 1/5 deel van de bouillon toe

Dit herhaal je nog 4 keer telkens als de risotto volledig is ingekookt proef of de risottorijst goed gaar is en voeg als laatste de helft van de parmezaanse kaas en de truffeltapenade toe.

Bewaar de rest van de parmezaanse kaas om bij het serveren uit te strooien

Bak vervolgens de paddenstoelen in olie in een **bakpan** en serveer dit op de risotto.

Eet smakelijk!



Vragen? Neem contact op via info@kookevenementen.nl
 Foto's van het resultaat zien we graag op Instagram
 @Kookers Kookevenementen

Bladerdeegtorentje

250 gr suiker
Scheut water
1 Bosje munt
0,5 l Slagroom
0,5 l Griekse yoghurt
4 2 el Roompoeder
Pakje bladerdeeg
Poedersuiker
0,5 kg Aardbeien
1 ei



Maak van de suiker en het water een suikersiroop.

Laat de suikersiroop net zo lang inkoken totdat deze in een rechte lijn van een **lepel** loopt.

Koel de siroop af door de **pan** in een bak koud water te zetten.

Maak de aardbeien vast schoon.

Klop het ei los in een bakje.

Pak een **zeefje** en doe er wat poedersuiker in.

Snij het vierkante bladerdeeg diagonaal door. Zodat je 2 driehoekjes krijgt. Let op dat de kant die in de bloem bestrooit is, aan de onderzijde zit.

Leg een driehoekje op het **bakpapier** en **bestrijk** het met eigeel en bestrooi het met poedersuiker.

Als je voldoende driehoekjes hebt, bak ze dan af in de **oven** op de hetelucht stand op 180 graden. Tot ze egaal lichtbruin en opgebold zijn. Dat is na ongeveer 10 minuten. Pluk de munt en **pureer** dit door de afgekoelde suikersiroop.

Klop de slagroom luchtig en voeg eventueel wat likeur toe, met pêche de vigne en poedersuiker naar smaak.

Serveer het geheel in een torentje met muntsiroop aan de zijkant.



Vragen? Neem contact op via info@kookevenementen.nl
 Foto's van het resultaat zien we graag op Instagram
 @Kookers Kookevenementen

Stoofperentaartje met crème fraîche en munt

12 stoofpeertjes
1 fles rode wijn of port
400 gram suiker
5 steranijs
5 jeneverbessen
1 vanillestokje
bladerdeeg
1 eigeel
200 gram lichtbruine suiker
300 gram noten (amandelen, hazelnoten, pistache....)



Schil de peertjes en vlak ze wat af aan de onderzijde , karamelliseer de suiker laag totdat deze lichtbruin is. Blus de suiker af met rode wijn en laat de peertjes op laag vuur 2 uur intrekken. **Maal** de noten met het eigeel en de suiker in de **foodprocessor** fijn tot een gemakkelijk te rollen geheel.

Maak vierkantjes bladerdeeg met een **mes** en prik met een **vork** of **satéprikker** gaatjes in het midden.

Vorm balletjes van de notenspijs en leg deze in het midden op de bladerdeeg vierkantjes.

Maak er een waaier van dingesneden peertjes omheen en bak de taartjes in de **oven** af op 170 graden voor ongeveer 20 minuten.

Serveren maar!
Eet smakelijk.



Vragen? Neem contact op via info@kookevenementen.nl
Foto's van het resultaat zien we graag op Instagram
@Kookers Kookevenementen

Dessert crème met likeur en seizoensfruit in kleuren van de Italiaanse vlag

Gezoete Slagroom 500 ml
Griekse yoghurt 500 ml
Bevroren Frambozen 200 gr
Bessen van het seizoen 200 gr
Verse munt 1 bosje
Suiker 100 gr
Honing 50 ml
Water 100 ml



Kook frambozen met suiker en honing tot moes en **pureer** deze fijn, voeg daarna de verse bessen toe en laat dit afkoelen.
 Kook water met suiker totdat deze van de **lepel** loopt.
 Giet de slagroom in de **keukenmachine** en klop dit met de **ballongarde** tot de slagroom dik is.
 Voeg daarna de likeur en de Griekse yoghurt erbij, samen met 1 **eetlepel** roompoeder.
Klop dit samen stijf tot het niet meer van de lepel valt.
 Giet het mengsel in een **spuitzak** en sluit af en bewaar in **koelkast** dit laat de suikersiroop afkoelen.
 Pluk de muntblaadjes vervolgens van de takjes en doe deze in een **maatbeker**.
 Voeg de suikersiroop toe en pureer tot de blaadjes fijngemalen zijn.
 Let op: **Pureer** de munt pas op moment van uitserveren.

Serveer het geheel in een **amuse of wijnglas** voor een mooi serveereffect.
 Dan eerst de munt, dan de dessert crème en dan de bessen.
 En serveer eventueel met extra vers fruit.

Eet smakelijk!



Vragen? Neem contact op via info@kookevenementen.nl
 Foto's van het resultaat zien we graag op Instagram
 @Kookers Kookevenementen

Sticky Toffee Cakes

Beslag maken van

60 gram boter
175 gram bruine basterdsuiker
175 gram bloem
2 eieren

In de mixer

175 gram dadels fijn snijden
300 cc water
(later toevoegen: ½ theelepel bakpoeder)



300 cc water en 175 gram fijngesneden dadels **koken** in 300 cc water
 Van het vuur halen en 1 ½ theelepel bakpoeder toevoegen

2 cakeblikken invetten met boter en bloem. (let op dat je een cakeblik gebruikt met kleine rondjes erin, geen normaal cakeblik gebruiken)

Dit geheel toevoegen aan het beslag en goed mengen.

Beslag verdelen over de cakeblikken.

Afbakken in een voorverwarmde **oven** op 180 graden.

LET OP: Oven niet open maken, anders stort de cake in!

Butterscotsh maken van:

150 gram suiker
150 gram boter
150 gram room

Karamel branden in een **kookpan met hoge rand** van de suiker.
 Dan boter toevoegen en smelten.
 Room toevoegen, goed mengen en koken tot gewenste dikte.

De gemaakte butterscotsh verdelen over de 2 cakes en een klein beetje bewaren om als saus bij het nagerecht te bewaren.

Veel plezier met serveren!



Vragen? Neem contact op via info@kookevenementen.nl
 Foto's van het resultaat zien we graag op Instagram
 @Kookers Kookevenementen

Chocolade Bombe's voor bij de koffie

800 gram pure chocolade (55-65%)
250 gram mascarpone
150 gram amarenakersen op siroop

Breek de chocolade in stukjes en leg deze in een hittebestendige **kom** (aardewerk of glas kan)

Zet de kom op een steelpan waar een laagje water inzit.

Zet de **pan** op een heel laag vuur.

Roer de chocolade regelmatig door totdat alles gesmolten is of de gewenste temperatuur heeft.

Dan de mascarpone met de siroop en mascarpone doorkloppen met een **mixer of garde**.

Doe vervolgens de massa met een **pannenlikker** in een **spuitzak**.
 Spuit kleine bolletjes op **bakpapier**

Druk in elk bolletje een halve kers.

Laat dit even opvriezen in de **vriezer**

Smelt vervolgens opnieuw chocolade en haal de bolletjes op een prikker door de gesmolten chocolade tot er een bonbon vorm ontstaat.

Geniet ervan!

