

Recepten Kookworkshops Kokers Kookevenementen

Leren koken is leren aanvoelen. Deze recepten zijn daarom bedoelt als leidraad voor ongeveer 10 personen.

Andere ingrediënten, een onsje meer of minder. Of een stap overslaan. Het kan leiden tot mooie resultaten (meestal...)

Bij twijfel. Vraag de Chef!

- 1) Basilicumboter met Twister brood
- 2) Coppa di Parma met dadelmousse
- 3) Crostini met zalmroosje
- 4) Paddenstoelen pinchos
- 5) Soep van gepofte paprika met sherry
- 6) Pastinaaksoep
- 7) Vangst van het seizoen met tagliatelle
- 8) Risotto met rode biet en Parmezaan
- 9) Limousin Rund aan het stuk met portjus, zoete aardappel en vergeten groenten
- 10) Stoofperentaartje met crème fraiche en munt
- 11) Chocolate Bombe's voor bij de koffie
- 12) Dessert crème met likeur en seizoensfruit
- 13) Sticky Toffee Cakes



Voor vragen op- of aanmerkingen over deze recepten. Graag contact opnemen met info@kookevenementen.nl

1) Basilicum boter met Twister brood

Ingrediënten basilicum boter

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 en doe alle ingrediënten daarin, behalve de boter!

-pureer met een staafmixer

-Sla de boeter los met een ballongarde in de keukenmachine voeg de kruidenmassa toe

-voor het maken van een gladde botercrème, gebruik een mixer of garde

-doe de basilicumboter met een spatel in een spuitzak

-pak een bakje om de basilicumboter in te spuiten

Dan gesneden Twister brood van de bakker erbij. Eet smakelijk!



Voor vragen op- of aanmerkingen over deze recepten. Graag contact opnemen met info@kookevenementen.nl

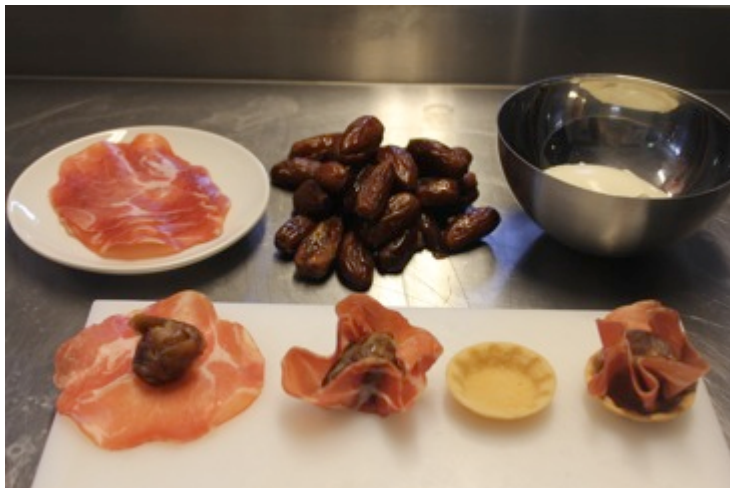
2) Coppa di Parma met dadelmousse

Ingrediënten dadelmousse

250 gram dadels
2 tenen knoflook
50 gram crème fraîche
peper en zout

- zet de oven op voorverwarmen tot 180 graden
- tel je dadels, je hebt later 1 eetlepel crème fraîche nodig op 10 dadels
- haal met een mesje de pitten uit de dadels
- snijd de dadels zo fijn mogelijk
- bak de knoflook kort in een pan
- terwijl het al lekker naar knoflook ruikt...doe de gesneden dadels in een grote kom
- voeg de knoflook toe, met wat peper en zout
- doe per 10 dadels 1 eetlepel crème fraîche erbij
- en dan...goed roeren!
- zet op wat bakpapier de crostini cups neer
- leg een plakje Coppa di Parma in de palm van de hand,
- doe hier 1 theelepel van de dadelmousse in
- vorm de Coppa di Parma tot een mooi roosje (vraag Chef!)
- zet je roosje op een crostini cup
- herhaal de laatste stappen totdat de mousse op is
- bak de cups ongeveer 5 minuten tot de buitenkant krokant is

Serveer uit op een houten plank. Pas op, het kan heet zijn!



Voor vragen op- of aanmerkingen over deze recepten. Graag contact opnemen met info@kookevenementen.nl

3) Crostini met zalmroosje

Ingrediënten voor bovenop de crostini

100 ml allioli
10 gram mierikswortel crème
scheutje chilisaus
zwarte sesam
gerookte zalm

- doe de allioli in een kom
- voeg een scheutje chilisaus en 1 theelepel mierikswortel erbij
- 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. Vraag eventueel Chef!
- dan wat sesamzaad erop
- en een beetje wakame zeewier erop
- pak een bakplaat met bakpapier
- leg de crostini rondes erop
- besprenkel de rondes met olijfolie
- bak paar minuten tot ze krokant zijn
- pak een grote kom

Leg de crostini's op een houten plank.



Voor vragen op- of aanmerkingen over deze recepten. Graag contact opnemen met info@kookevenementen.nl

4) Pinchos met Paddenstoelen

Ingrediënten voor bovenop de crostini

Manchego kaas

Donkere paddenstoelen zoals shitaken, portabello en kastanjechampignons

Teentje knoflook

Peper en zout

- snij de paddenstoelen in zo klein mogelijke stukjes
- doe wat boter in een pan en bak de paddenstoelstukjes tot ze goed aangebakken zijn
- maak ze op smaak met knoflook, peper en zout
- leg de crostini's op een houten plank
- gebruik indien gewenst een klein beetje kruidenboter of allioli op de crostinis
- gebruik 2 lepels, om de paddenstoelen erop te leggen
- rasp of snijd dunne plakjes van de Manchego kaas
- verspreid dat over de gesneden paddenstoelen

Voor de Italiaanse variant kunt u Italiaanse kruiden en truffel gebruiken.
Eet smakelijk!



Voor vragen op- of aanmerkingen over deze recepten. Graag contact opnemen met info@kookevenementen.nl

5) Soep van gepofte paprika met sherry

Ingrediënten

olijfolie
3 aubergines
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
- schenk een scheut olie in de ovenschaal
- bestrooi met een beetje zout en peper
- halveer de paprika over de lengte
- leg met de schil naar boven in de ovenschaal
- pel en snijd de knoflook in plakjes
- pluk tijmtakjes
- bestrooi de paprika ermee en besprenkel met olijfolie
- bestrooi met een beetje zout en versgemalen peper
- zet de ovenschaal circa 30 minuten in de voorverwarmde oven
- laat daarna afkoelen
- laat de boter smelten in een pan
- pel en snipper de ui
- fruit de ui circa 2 minuten in de boter
- voeg de bouillon toe
- voeg de paprika, knoflook, tijm en sherry toe en laat doorkoken
- rasp de limoen boven de pan en pureer de soep fijn met een staafmixer
- maak met de achterkant van een theelepeltje een streep crème fraîche in een amuseglas
- schenk uit met fluitketel



Voor vragen op- of aanmerkingen over deze recepten. Graag contact opnemen met info@kookevenementen.nl

6) Pastinaaksoep

Ingrediënten

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 fraîche

- smelt de roomboter in een pan en fruit de ui glazig
- voeg knoflook en bak even mee
- snijd de pastinaak in blokjes
- voeg de pastinaak bij de uien en laat een paar minuten op laag vuur meebakken
- voeg een flinke scheut sherry toe
- voeg de bouillon toe en breng aan de kook
- kook tot de pastinaak gaar is, na ongeveer 15 minuten
- laat de soep afkoelen
- pureer de soep en voeg er de room aan toe met zout en peper
- pluk in een maatbeker peterselie
- voeg room 100ml en 1 eetlepel crème fraîche toe



Voor vragen op- of aanmerkingen over deze recepten. Graag contact opnemen met info@kookevenementen.nl

7) Vangst van het seizoen met tagliatelle

Verse pasta

450 gram pastabloem

4 gram zout

4 eieren

-maak van de pastabloem een mooie stevige bol die droog, maar als 1 geheel aanvoelt

-draai er stevige pasta van die niet aan elkaar plakt, laat de stroken 10-15 minute drogen.

Vangst van de dag

-gebruik mooie witvisfilets van het seizoen....Heilbot, Heek, Kabbeljouw, Zeewolf, Zeeduivel of Snoekbaars.

-maak daar mooie porties van 80-90 gram van

-gaar ze op 140 graden in de oven zodra de pasta in het water gaat

Saus van Citroenmelisse

4 dl visfond

4 dl witte wijn

1 dl Noully prat

4 stengels citroengras of limoenblad

1 bosje citroenmelisse

2 foelie bloempjes

4 dl kookroom

3 dl crème fraiche

-maak van alle ingrediënten een saus door fond, room, Noully Prat en wijn in te koken

-roer dit met kapot geslagen citroengras

-roer als laatste de crème fraiche er doorheen

-gaar de heilbot in de oven met rookzout en peper op 140 graden, 8 minuten is meestal voldoende.

-draai een pastakrul op een diep bord

-schenk daarover een lepel saus en wat rucola

- leg daar de witvis op

-verdeel de pastabloem in een kom

- voeg de eieren toe en een snufje peper en zout

-kneed dit samen tot er een stevig deeg ontstaat

-eventueel de vingers nat maken om het deeg soepeler te maken

-maak er een platte plak van en laat rusten (door 20% patentbloem toe te voegen heeft het deeg geen rusttijd van 1 uur nodig)

-verdeel de plak in vieren en rol uit met de pastamachine (Lasange maker) tot stand 8



Voor vragen op- of aanmerkingen over deze recepten. Graag contact opnemen met info@kookevenementen.nl

- laat dit kort drogen tot al het deeg klaar is
- vervolgens haal door de tagliatelle molen heen
- strooi een beetje bloem op het werkblad
- verdeel de tagliatelle over het bloem

LET OP niet teveel op elkaar dan plakt het aan elkaar vast

- snijd de sjalotjes en knoflook fijn
- fruit even aan in een pan
- voeg een scheut witte wijn toe
- voeg daarna 200 ml bouillon toe
- laat dit even doorkoken
- zet daarna op laag vuur
- voeg de room toe
- roer dit goed door met de sereh stengels voor een lemongras smaak
- snijd de heilbot in portie van 100 gram per persoon
- staartstukjes vormen samen 1 portie door ze tegenovergesteld weer in een vierkant te leggen
- bestrooi dit met olijfolie en peper en zout
- leg dit op een bakpapier in een braadslee
- zodra het water van de pasta kookt de vis in de oven op 180 graden 5 min



Voor vragen op- of aanmerkingen over deze recepten. Graag contact opnemen met info@kookevenementen.nl

8) Risotto met rode biet en Parmezaan

Ingrediënten

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

-smelt de boter en fruit de sjalot
-doe daarna de rijst in de pan
-voeg dan de wijn en knoflook toe
-laat de wijn verdampen
-voeg in 5 delen de bouillon toe
-voeg als laatste de helft van de Parmezaan geraspt en de bieten toe
-bewaar de andere helft om er bij het serveren overheen te strooien

Ook lekker met paddenstoelen en uitgebakken pancetta!



Voor vragen op- of aanmerkingen over deze recepten. Graag contact opnemen met info@kookevenementen.nl

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

Bavet, gebruik een mooi rood stuk van de rump, lende of haas. Door gebruik van spek en exacte garing mag het mager zijn

Zout-peper-

boter

Kalfsfond

1ui + 1teen knoflook

Rode wijn

Boter

Kruidnagel

Steranijs

Bavet

-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 tot 1/3 reduceren

-voeg kalfsfond toe,

-breng aan de kook

-voeg de kruidnagel en 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.

-snijd de groenten in gelijke dobbelstenen van 1,5 cm.

-bak deze kort aan in een bakpan

-strooi ze uit over een bakblik met wat zeezout en peper, bak de groenten gaar in een oven op 180 °C

Zoete aardappelpuree

zoete aardappels

zout

peper

crème fraiche



Voor vragen op- of aanmerkingen over deze recepten. Graag contact opnemen met info@kookevenementen.nl

- schil de aardappels
- snijd aan stukken
- was ze en kook ze gaar in water met wat zout, giet de aardappelen af
- maar laat een bodem kookvocht in de pan zitten
- maal de aardappels tot een gladde puree met de staafmixer
- voeg de crème fraiche toe voor een romige smaak
- breng op smaak met peper en zout



Voor vragen op- of aanmerkingen over deze recepten. Graag contact opnemen met info@kookevenementen.nl

10) Stoofperentaartje met crème fraiche en munt

Ingrediënten Stoofperentaartje

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 (*vraag Chef!*)
- karamelliseer de suiker laag totdat deze lichtbruin is
- blus de suiker af met rode wijn
- 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 en prik met een vork of sateprikker gaatjes in het midden
- rol balletjes van de notenspijs en leg deze in het midden op de bladerdeeg vierkantjes
- zet er een waaier van dungseden peertjes omheen
- bak de taartjes af op 170 graden voor ongeveer 20 minuten



Voor vragen op- of aanmerkingen over deze recepten. Graag contact opnemen met info@kookevenementen.nl

11) Chocolade Bombe's voor bij de koffie

Nagerecht voor 10 personen

Maak dit gerecht onder begeleiding van de Chef

Ingrediënten

800 Gram pure chocolade (55-65%)

250 Gram mascarpone

150 Gram amarenakersen op siroop

-de chocolade smelten en de mascarpone doorkloppen met de siroop en mascarpone

-de massa in een spuitzak doen en bolletjes spuiten op papier, druk in elk bolletje een halve kers. Laat 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



Voor vragen op- of aanmerkingen over deze recepten. Graag contact opnemen met info@kookevenementen.nl

12) Dessert crème met likeur en seizoensfruit

Ingrediënten

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 het water en de suiker totdat deze van de lepel loopt
- doe de slagroom in de keukenmachine en klop dit met de ballongarde tot de slagroom dik is
- voeg dan de likeur en de Griekse yoghurt erbij samen met 1 eetlepel roompoeder
- klop dit samen stijf tot het niet meer van de lepel valt
- doe het mengsel in een spuitzak en sluit af en bewaar in koelkast
- laat de suikersiroop afkoelen
- pluk de muntblaadjes en doe deze in een maatbeker
- voeg de suikersiroop toe en pureer tot de blaadjes fijngemalen zijn
- serveer in een amuse of wijnglas, eerst de munt, dan de dessert crème en dan de bessen
- serveer eventueel met extra vers fruit

LET OP pureer de munt pas op moment van uitserveren.



Voor vragen op- of aanmerkingen over deze recepten. Graag contact opnemen met info@kookevenementen.nl

13) Sticky Toffee Cakes

BBQ nagerecht 10 personen

Ingrediënten beslag

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

In de mixer

-175 gram dadels fijn snijden
-koken in 200 cc water
-van het vuur halen en 1 1/2 theelepel bakingsoda toevoegen. Dit geheel toevoegen aan het beslag en goed mengen
-vormen goed invetten met boter en bloemen. Beslag verdelen over de vormen.
-afbakken in een voorverwarmde oven op 180 graden
Oven niet direct open maken, anders stort de cake in! (vraag Chef!)

Ingrediënten butterscotch:

150 gram suiker
50 gram boter
150 gram room

- karamel branden van de suiker totdat deze lichtbruin is en alle klontjes weg, boter toevoegen en smelten. Room toevoegen, goed mengen en koken tot gewenste dikte.
- butterscotch verdelen over de cakes en de bewaren om als saus bij het nagerecht te maken.



Voor vragen op- of aanmerkingen over deze recepten. Graag contact opnemen met info@kookevenementen.nl