

Kookworkshops



FEB
2019

DEZE MAAND STAAT BIJ ONS IN HET TEKEN VAN
DE KOOKWORKSHOPS.

kennis maken met verschillende soorten keukens.

SPAANSE TAPAS PLANK | ITALIAANS | FRANS | HIGH TEA | VUUR KOKEN

Kookworkshops



DE MAAND FEBRUARI 2019 STAAT BIJ ONS IN HET TEKEN VAN DE KOOKWORKSHOPS. GEDURENDE DEZE WORKSHOPS WILLEN WIJ JULLIE GRAAG KENNIS LATEN MAKEN MET DE VERSCHILLENDE SOORTEN KEUKENS.

Onder begeleiding van ervaren koks kun je leren hoe je het makkelijkst de lekkerste gerechten kunt bereiden.

Tijdens deze workshops mogen jullie natuurlijk alle gerechten zelf proeven totdat alle schaaltes leeg zijn! Iets te drinken? Alle drankjes over de gehele dag zijn inbegrepen bij de prijs! Alle kookworkshops hebben een duur van gemiddeld 4 uur. Hierbij is de vuur koken workshop een uitzondering, deze zal van langere duur zijn.

SPAANSE TAPAS PLANK

Als we het hebben over een gezellige manier van dineren, komen we zeker de Spaanse tapas tegen. Kleine gerechtjes op tafel en lekker smullen met zijn alle. Maar ja, dan kom je op het punt dat het allemaal zoveel werk is.

Hier gaan we met deze workshop mee aan de gang. Wat kan je een dag van te voren al voorbereiden? Hoe serveer je al het lekkers, zonder dat je zelf de hele avond in de keuken staat?

Tijdens deze workshop gaan we verschillende gerechten bereiden: pincho's, tortilla, patatas bravas, pulpo, calamaris, brood met aioli en tapenade, albondigas, gambas, charcuterie, olijven en bruschetta's. Zoals het hoort, alles vers en zelf gemaakt!

📅 Zondag, 24 februari
🕒 14.00 uur
€65,- per persoon

ITALIAANS

Altijd al willen leren hoe je Italiaanse pasta zelf vers maakt? Dan heb je geluk, wij hebben een echte Italiaanse kok in ons midden.

Bij deze kookworkshop leer je hoe je een heerlijk 4 gangen diner maakt met de originele recepten. Het menu bestaat uit de volgende gerechten:

- Carpaccio op de originele manier gemaakt met parmezaan, olijfolie en balsamico
- Risotto met bospaddenstoelen en truffel
- Ravioli van rivierkreeft met dragonroomsaus, gepofte cherrytomaten en gegrilde courgette
- Semifreddo van pistache, honing en pure chocolade

Daarnaast maken we cantuccini voor bij de koffie en limoncello om mee naar huis te nemen.

📅 Zaterdag, 16 februari
🕒 15.00 uur
€65,- per persoon

FRANS

De keuken zoals hij op veel horecavak-scholen onderwezen wordt. Je gaat deze dag aan de slag met een aantal culinaire gerechten uit deze mooie klassieke keuken.

Door de keuze in de gerechten kunnen wij een scala aan technieken uitleggen. Het menu bestaat uit de volgende gerechten:

- Salade warm gerookte zalm en Savormosterd creme fraiche
- Bouillabaise – Zuid Franse vissoep met rouille, croutons en Parmezaanse kaas
- Runderrollade met eekhoorntjesbrood, bosui en rozemarijn met verschillende tafelgarnituren
- Normandische appeltaart met huisgedraaid vanille-ijs

📅 Donderdag, 21 februari
🕒 15.00 uur
€65,- per persoon

HIGH TEA

De blits steel je alleen met een high tea wanneer het volledig zelf gemaakt is met van alle lekkernijen. Laten we nu juist daarop in gaan bij deze leuke workshop!

We gaan aan de slag met het maken van een volledige high tea. Van de zoete tot hartige items, alles komt aanbod. We maken onderanderen:

- Quiche provencaals
- Sandwiches op de Engelse wijze
- Scones met clotted cream en jam
- Brownies
- Kokosmakronen
- Koekjes
- Bonbons
- Taarten

📅 Zaterdag of Zondag, 9 of 10 februari
🕒 12.00 uur
€45,- per persoon

VUUR KOKEN

Al 4 jaar werken wij op locatie met vuurbereidingen. Niet alleen met een BBQ, maar ook met de heksenketels, astados kruisen, spitten, BBQs en Dutch ovens.

Bij deze workshop gaan we in op wat er allemaal komt kijken bij het koken met open vuren. Hoe beheers je de hitte? Hoe kan je een lange bereiding doen zonder er constant bij te zijn? Wat hebben verschillende houtsoorten voor effect op het eten?

📅 Zaterdag, 23 februari
🕒 11.00 uur
€85,- per persoon

We maken bij de workshop het volgende menu:

- Gepofte pompensoep uit de heksenketel
- Broden uit de Dutch ovens
- Verse kruidenboter
- Bieten salade uit de open vuren
- Salade met gegrilde venkel
- Kippenstoof uit de Dutch ovens
- Beefribs van de astados kruisen
- Hele zalmen warm gerookt
- Italiaanse porchetta van het spit
- Aerlander staartstuk reverse sear
- In open vuur gepofte aardappels
- Gerookt hazelnoot roomijs met appeltaart uit de Dutch ovens