



Workshopbrochure Zomer – Herfst 2011



Inleiding

In onze kookstudio bieden wij het gehele jaar door kookworkshops aan voor zowel groepen als voor de individuele kookliefhebber. De groepen worden meestal gevormd door bedrijven voor een bedrijfsuitje of teambuilding, maar we treffen ook steeds vaker families aan, die een kookworkshop aangrijpen om een huwelijksdag, een verjaardag of reünie te vieren.

Basis van alle kookworkshops is het gezellig met elkaar zijn, het samen koken en de gekookte gerechten samen opeten. Uiteraard kan hierbij voor alle soorten drank worden gezorgd, die het geheel omlijsten. U kunt een op de gerechten gericht wijnarrangement bestellen of de drank afkopen.

Kortom om uw uitje, bijeenkomst, feestje te laten slagen maken wij graag goede afspraken met u.



Verder in deze brochure vindt u van onze huidige workshops een korte beschrijving. Uitgebreidere informatie kunt u vinden op onze website www.kook-je-mee.nl. Speciale wensen? Ook dat kan. Informeer naar de mogelijkheden; dat zijn er veel.

Minimaal aantal deelnemers aan iedere workshop is 12 personen. (Kleinere groepen zijn uiteraard welkom; dan geldt echter een minimaal orderbedrag van 12 x de workshopprijs) Maximaal aantal deelnemers ca 35.

Iedere deelnemer ontvangt na afloop van de workshop een boekje met de complete receptuur en een "eet je mee? kook je mee?" schort.

BBQ (Barbecue)

De zomer is weer in aantocht. Praktisch iedereen pakt weer zijn barbecue uit garage of schuur. Een deel van de mensen heeft tegenwoordig de beschikking over een schitterende buitenkeuken.

De barbecue staat traditioneel voor veel mensen en gezelligheid.

Er gaat niets boven het genieten van een heerlijke maaltijd in de buitenlucht in het gezelschap van vrienden en familie.

Alleen bij veel BBQ dinertjes betekent dit verbrande worstjes en nog rauwe kippenpootjes van binnen...

Trend is dat mensen gevarieerd, lekker en gezond willen eten, dus ook van de BBQ. Als u onze workshop heeft gevolgd serveert u uw vrienden en familie op de volgende BBQ niet de gebruikelijke hamburger of shaslick maar veras je ze met overheerlijke met originele en smaakvolle barbecue gerechten!

Een greep uit onze BBQ workshop:

- Groentespiesen met knoflookolie balsamico marinade
- Vispakketje met venkel
- Hele forel gemarineerd in witte wijn en gevuld met verse kruiden
- Gegrilde entrecote met salieboter
- Salade met rucola, gegrilde courgette en tomaatjes met feta en een citroendressing
- Groene salade met avocado, cashews en gegrilde ham
- BBQ saus
- Knoflooksaus
- Aardbeien rabarber pakketje met prosecco en basilicum

Workshopduur: ca 3 uur

Prijs: vanaf € 56,- per persoon. (inclusief 2 consumpties)

Een wijnarrangement is mogelijk vanaf € 19,5 p.p.



Bouillons en soepen

Bent u ook een soepmens? Zou u ook de hele dag door soep kunnen eten?

Dan is deze workshop zeker wat voor u! Lijkt het u gewoon leuk om wat meer te leren over het maken van verse soepen? Ook dan bent u natuurlijk van harte welkom!

Tijdens deze workshop gaan we diverse heerlijke soorten soep maken!

Visbouillon:

- Gebonden vissoep met zalm en zalmeitjes
- Bouillabaisse

Kippenbouillon:

- Oosterse kippenbouillon met mie en bosui
- Koninginnesoep



Groentebouillon:

- Aardappelknoflooksoep met krokante panchetta en broodcroutons
- Paprikasoep met rauwe ham en prei

Rundvleesbouillon:

- Borsjtsj
- Pittige rundvleessoep met gamba's

Ook zullen de deelnemers zelf soepstengels, brood bakken en croutons maken.

De soepen proeven we ter plekke met het heerlijke versgebakken brood, maar uiteraard is het mogelijk de soepen mee te nemen om ze thuis nog eens goed te proeven!

Workshopduur: ca 3,5 uur.

Prijs: v.a. € 45.- p.p. (inclusief 2 consumpties)

Creoolse Keuken

De Creoolse keuken brengt het beste uit de diverse keukens van zowel contingenten als landen samen. Het is een samensmelting van zowel Aziatische, Afrikaanse, Indiase en Europese tradities.

Van vis tot schaaldieren tot punches en frappé's.



Een uitbundige keuken uit het Caribische gebied.

Kook je mee?! heeft een drietal heerlijke recepten, die de kleurrijke sfeer van landschap en mensen uit de Caraïben in een workshop bijeengebracht.

Workshopduur: ca. 3 uur

Prijs: v.a. € 60,- per persoon, inclusief 2 consumpties.

Een wijnarrangement bij deze workshop is mogelijk vanaf € 12,50 p.p.



Smaak van Afrika

Nieuw in ons assortiment: "Een culinaire reis door Afrika"

In deze workshop gaat u kennis maken met de bijzondere smaken die Afrika te bieden heeft!

De volgende keukens komen aan bod:

Sub Sahara Afrika: telt ongeveer 530 miljoen mensen. Het gebied strekt zich uit van de zuidgrens van de Sahara woestijn tot het zuidelijkste puntje van Zuid-Afrika en van West-Afrika tot Oost-Afrika.

In de keukens van dit gedeelte van het continent vindt u veelal zoete aardappelen, pinda's, bakbananen, sorghum, okra en andere groene groenten terug in de gerechten.

Noord-Afrika: De berbers zijn de oorspronkelijke bewoners van Noord-Afrika tot het gebied veroverd werd door de Arabieren. Noord-Afrika begint vanaf de zuidkant van de Sahara woestijn en grenst eigenlijk aan Sub Sahara Afrika. De gerechten die in dit gebied bereid worden bestaan voornamelijk uit fruit, look, couscous, bulghur, schapenvlees en olijfolie.

Midden-Oosten: een gebied zonder echt duidelijke grenzen. Historisch en politiek gezien een deel van Afrika ook wel Afrika-Eurasia genoemd. De Islam en het Jodendom in iets mindere mate hebben de grootste invloed op de keukens in dit deel van het continent. Dit deel wordt ook wel de Arabische keuken genoemd. In dit gebied zult u veel citroen, rijst, yoghurt, kikkererwten en aubergines terug vinden in de gerechten.

In deze workshop worden in 1 ronde diverse Afrikaanse gerechten bereid en vervolgens gezellig samen genuttigd.

Pide (Turks brood) kan daarbij natuurlijk niet ontbreken; daar wordt mee gegeten. (i.p.v. bestek).

Verse muntthee is hierbij onontbeerlijk! We sluiten af met een zoet dessert.

Workshopduur: ca 2,5 uur.

Prijs: v.a. € 47.00 per persoon. (inclusief schort, lesmateriaal en 2 consumpties)

Desserts

Bent u een 'toetjesmens'? Of wilt u graag zelf leren hoe u heerlijke desserts maakt? Kom dan naar '**Kook je mee?!**' voor deze leuke Dessertworkshop!

Bij ontvangst kunt u kiezen uit 5 verschillende dessert recepturen. Dit dessert gaat u vervolgens maken aan een kookunit, die u deelt met 1 of 2 partners.

Veel desserts hebben na de hoofdbereiding tijd nodig om te bevriezen of op te stijven.

Nu kunt u elkaar uiteraard assisteren wanneer u klaar bent met uw receptuur, maar er zijn ook eventueel andere dingen te doen.

Wat denkt u van het versieren van een dessertbord, het maken van tuijles, gesuikerde koekjes of een heerlijke vruchtensaus!



Aan het eind van de workshop gaat u met de hele groep genieten van uw desserts, onder het genot van een heerlijke dessertwijn!

Workshopduur: ca 3 uur.

Prijs: v.a. € 42,- per persoon (inclusief 2 consumpties)

Fingerfood

Fingerfood zijn kleine gerechtjes die je in één keer in je mond kunt steken. Hoewel de naam anders doet vermoeden, liefst van het soort waarvan je geen vieze vingers krijgt.

Fingerfood gerechtjes zijn net dat beetje meer dan de borrelhapjes.

‘Kook je mee?!’ heeft voor u een assortiment overheerlijke hapjes samengesteld die u thuis als u iets te vieren heeft kunt maken! Hieronder een greep uit de talloze mogelijkheden en te maken combinaties.

- **Mini quiche met paddenstoelen, truffel en abdijskaas**
- **Bitterbal met gerookte zalm en bosui**
- **Knapzakje van filodeeg met geitenkaas, spek, zontomaat**
- **Cherrytomaatje gevuld met geitenkaas en kruiden**
- **Gevulde eieren met olijven en knoflook**
- **Tortillarolletjes met roomkaas, parmaham en gegrilde paprika**
- **Tortilla rolletje met gerookte zalm**
- **Diverse mini sandwiches**
- **Carpacciorol met truffelcouscous**
- **Bruchetta met salsa**
- **Gamba in tempurabeslag**
- **Soesjes gevuld met kaasmousse**
- **Parmezaankoekjes**
- **Mini bladerdeegpakketje met spinazie en feta**
- **Komkommerschuitje hapje met makreelmousse**
- **Witlofsoepje met garnaltjes**

Tijdens de workshop maakt elk koppel 2 à 3 soorten fingerfood voor iedereen! U krijgt dus ook een hele maaltijd aan hapjes te proeven!

Workshopduur: ca. 3 uur.

Prijs: v.a. € 55,- per persoon (inclusief 2 consumpties)



Herfst

De natuur maakt zich op als een kleurpallet in schakeringen van oker, bruin en rood....

De Herfst is het seizoen waarbij we denken aan wild, paddenstoelen en rode bessen.

Dan komen gedachten op aan het jachtseizoen en voelen we onze smaakpapillen al weer gestreeld door fazant, ree, everzwijn, haas en wilde eend.

We denken met plezier aan heerlijke ovenschotels..... Kortom, de herfst brengt ons veel culinair genot.

Kook je mee?! stelt voor u een heerlijk menu samen geënt op de smaken en geuren van het seizoen.

Tijdens de workshop deelt u met een andere deelnemer een kookunit en gaat u in samenwerking met uw "team-mate" het menu maken en niet te vergeten "eten"!

Voor onze workshops op individuele basis stellen wij een 3 gangen menu samen welke er bij voorbeeld als volgt zou kunnen uitzien:

Lasagne van bladerdeeg, gevuld met paddenstoelenragout, truffel en geitenkaas.

Hazerugfilet met cranberry-perensaus, verse vijgen en aardappelgratin

Tarte tatin van appel en pecannoten met vanilleparfait

Voor de groepen stellen wij het te volgen menu altijd in overleg samen uit tal van culinaire hoogstandjes. De keus is aan u vanaf 3 gangen!

Workshopduur: ca. 3,5 uur.

Prijs: v.a. € 68,- per persoon (inclusief 2 consumpties)

Een wijnarrangement is mogelijk tegen een meerprijs vanaf € 19,50 p.p.

High Tea

De "High Tea", of de officiële benaming "Afternoon Tea" is een Engels gebruik dat zo'n anderhalve eeuw geleden is ontstaan.

De lunches werden vroeger dan nu geserveerd en het diner later.

Volgens een overlevering kreeg Anna, de 7e hertogin van Bedford, rond het jaar 1840 tegen 16.00 uur honger en kon of wilde niet wachten tot haar avondmaaltijd. Er werd een lichte maaltijd voor haar bereid met verschillende theesoorten, die de naam tea kreeg. Het idee sloeg zo goed aan, dat alle Engelse mannen en vrouwen om 16.00 uur thee begonnen te drinken.

Een "High Tea" bestaat uit verschillende soorten versbereide hartige en zoete gerechtjes en uiteraard thee.

Kook je mee?! heeft een workshop voor u samengesteld bestaande uit het maken van de volgende gerechten:

- Sandwich met komkommer en dille
- Hartige taart met truffel
- Pinwheels met zalm
- Scones met zelfgemaakte jam en clotted cream
- Muffins met roodfruit
- Gevulde koek met citroen en chocolade
- Chocolade truffels

Aan het einde van de workshop dienen we de gerechten op. Uiteraard hebben we hierbij een grote variëteit aan theesoorten.

Voor groepen kan de samenstelling van de gerechten in overleg naar wens worden vastgelegd

Workshopduur: ca. 2,5 uur.

Prijs: v.a. € 45,- per persoon (inclusief onbeperkt thee drinken met als afsluiter een heerlijk glas port)

Highlights van Azië

Nieuw in ons assortiment: een culinaire reis door Azië.

In deze workshop gaat u kennis maken met de diversiteit die de Aziatische keuken te bieden heeft!

De workshop is bedoeld voor mensen die willen leren om zelf zonder hulp van potjes of zakjes van de welbekende merken hun Aziatische gerechten klaar te maken.

De nadruk ligt op het maken van de “basis” Aziatische gerechten. De meest gebruikte ingrediënten en kruiden zullen tijdens deze avond worden behandeld zodat men dit thuis zelf toe kan passen.

Keukens die we aandoen: Japan, China, Indonesië, Thailand en Vietnam.

In deze workshop worden in 1 ronde diverse Aziatische gerechten bereid en vervolgens gezellig samen genuttigd. We eten uiteraard met stokjes en sluiten af met een dessert.

Voor groepen kan de samenstelling van de gerechten en aantal gangen in overleg naar wens worden vastgelegd.

Workshopduur: ca. 2,5 uur.

Prijs: v.a. € 48.50 per persoon (inclusief 2 consumpties)

Speciaal wijnarrangement passend bij de gerechten mogelijk vanaf € 19,50 p.p.



IJs maken

Wanneer de zon weer begint te schijnen en de temperatuur stijgt, is niets lekkerder dan verfrissend ijs.

Zelf ijs maken is lekkerder dan ijs uit de winkel en ook nog eens leuk om te doen!

Als je zelf ijs maakt bepaal je zelf welke lekkernijen worden toegevoegd....

Tijdens deze workshop leer je ijs en de overige ingrediënten van het ijs zoals bijvoorbeeld karamel te maken.

Ook besteden we aandacht aan hoe je kunt variëren, zodat je het thuisfront kan blijven verbazen!

Onder staan wat voorbeelden van wat we zoal maken tijdens de ijsworkshop.

- **Sorbetijs van aardbeien en frambozen**
- **Ijstaart met bokkenpootjes en advocaat gegarneerd met chocolade waiertjes**
- **Parfait met Amaretto en Amarettikoekjes**
- **Italiaans karamel roomijs met zelfgemaakte karamelblokjes**
- **Yoghurtijs**



Het ijs wat u gemaakt heeft neemt u uiteraard mee naar huis!

Voor groepen kan de samenstelling van de gerechten in overleg naar wens worden vastgelegd

Workshopduur: ca. 2 uur.

Prijs: v.a. € 39,- per persoon (inclusief 2 consumpties)

Italiaans vanaf 3 gangen

De Italiaanse keuken is vooral bekend om zijn eenvoud en pure ingrediënten. Er wordt maar een beperkt aantal ingrediënten gebruikt en de bereiding van de gerechten is niet ingewikkeld.

De smaak van de ingrediënten in de gerechten blijft goed herkenbaar, waardoor het heel erg belangrijk is, verse spullen te gebruiken van de allerbeste kwaliteit.

Kook je mee?! heeft voor u diverse heerlijke menu's samengesteld van Italiaanse gerechten. Hieronder volgt een voorbeeld van een "3 gangen menu".



- Spaghetti Vongole (spaghetti met kleine schelpdiertjes)
- Ossenhaasrolletjes gevuld met pesto, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas op een risotto van doperwtten, met een jus van zontomaat en kappertjes
- Zuccoto (dessert met lange vingers, room, chocolade, amandel en amandellikeur)

Voor groepen kan de samenstelling van de gerechten in overleg naar wens worden vastgelegd. Uiteraard zijn meerdere gangen mogelijk.

Workshopduur: ca. 3 uur.

Prijs: v.a. € 65,- per persoon (inclusief 2 consumpties)

Speciaal wijnarrangement passend bij de gerechten mogelijk vanaf € 19,50 p.p.

Italiaans voor “dummies”

U houdt van Italiaans eten, maar weet niets anders op tafel te toveren dan een gerecht uit een pakje of saus uit een zakje?

Dan is deze workshop misschien iets voor u!

We gaan hier namelijk simpele, eerlijke, verse, maar huisgemaakte Italiaanse lekkernijen maken.

In onze eerste aflevering van Italiaans voor “dummies” gaan wij onder andere de volgende gerechten maken:

- **Spaghetti Carbonara**
- **Lasagne Bolognese**
- **Polpette di Carne (gehaktballetjes gestoofd in kruidige tomatensaus)**
- **Risotto met paddenstoelen**
- **Tiramisu**
- **Panna cotta met frambozen**

Bovenstaande gerechtjes worden in tweetallen bereid en met de hele groep genuttigd.

Voor groepen kan de samenstelling van de gerechten in overleg naar wens worden vastgelegd.

Workshopduur: ca. 2,5 uur.

Prijs: v.a. € 42,50 per persoon (inclusief 2 consumpties)

Speciaal wijnarrangement passend bij de gerechten mogelijk vanaf € 19,50 p.p.

Kerst v.a. 3 gangen

Ziet u op tegen het kerstdiner?

Wilt u niet weer de kant- en klare producten in de supermarkten aanschaffen? Of zoekt u inspiratie voor uw diner?



Kom dan naar één van onze speciale Kerst workshops!

Speciaal voor de kerstdagen hebben wij deze workshop ontwikkeld om de deelnemers wat meer zekerheid te geven in het bereiden van hun kerstdiner.

Tijdens deze workshop bereiden we een heerlijk 3 gangen menu bestaande uit bijvoorbeeld:

Amuse: Soepje van knol en gorgonzola en kalfshaas tartaar

Gegrilde coquilles op een bedje van frisee en uiencompote met kerrie en pijnboompitjes

Gebakken hertenbiefstuk op een bedje van knolselderijpuree met schorseneren en een saus van rozemarijn, knoflook en donker bier

Sabayon met rood fruit, gegratineerd in de oven

De deelnemers maken alles zelf.

De nadruk ligt op de planning, zodat u zonder stress de kerstdagen doorkomt!

Voor groepen kan de samenstelling van de gerechten en aantal gangen in overleg naar wens worden vastgelegd.

Workshopduur: ca. 3,5 à 4 uur.

Prijs: v.a. € 73,- per persoon (inclusief een aperitief, een klein hapje voor aanvang en 2 consumpties)

Speciaal wijnnarrangement passend bij de gerechten mogelijk vanaf € 19,50 p.p.

Luxe amuses en hapjes

Vindt u het leuk om uw gasten heerlijke hapjes voor te schotelen? Of wilt u graag wat anders neerzetten dan het traditionele toastje en bordje kaas en worst? Kom naar '**Kook je mee?!**' voor onze verrassende workshop Amuses en hapjes!

Alle deelnemers worden verdeeld over de 9 'kookunits' die wij hebben. Elk team maakt ten minste 2 verschillende amuses / hapjes. De amuses en hapjes tussen de teams verschillen ook! De gemaakte hapjes zijn voor iedereen, dus u krijgt een hele hoop hapjes te proeven! Als dat geen smullen wordt!

Wat u in ieder geval leert te maken zijn de onderstaande hapjes en amuses:

Cappuccino van paprika soep
Minisoepje van pastinaak met een gebakken langoustine
Carpacciorol met truffelcouscous
Geroosterde coquille met zachte puree van paprika
Knapzakje van filodeeg met geitenkaas, spek, zontomaat
Kort gegrilde tonijn in sojamarinade
Mousse van gerookte forel met mierikswortel
Paddenstoelen- garnalen ragout in een krokant deegbakje
Bitterbal met gerookte zalm
Oesters met soja en bosui
Gegratineerde oesters



Na bereiding gaat de gehele groep de hapjes gezellig nuttigen aan tafel, onder het genot van een consumptie.

Voor groepen kan de samenstelling van de gerechten en aantal gangen in overleg naar wens worden vastgelegd.

Workshopduur: ca. 3uur.

Prijs: v.a. € 62,- per persoon (inclusief 2 consumpties)

Speciaal wijnarrangement passend bij de gerechten mogelijk vanaf € 19,50 p.p.

Mediterrane hapjes

Een hapjesworkshop bestaande uit kleine gerechtjes uit de mediterrane keuken.

Gecombineerd vormen ze een vrij lichte schotel, die tussendoor, als aperitiefhapje of als voorgerecht kan worden gegeten.

Eten gebeurt meestal in combinatie met een lekkere sherry, port of wijn.

Wij hebben een selectie van de lekkerste hapjes uit deze diverse Mediterrane keukens gecombineerd tot een workshop!

Onderstaand een greep uit de mogelijk te maken hapjes:

- Koude komkommersoep met dille
- Bruschetta met tomaat
- Knapzakje met brie, honing en walnoten
- Gevulde champignons met olijven, knoflook en feta
- Bitterbal met spek, geitenkaas en zontomaat
- Italiaanse gehaktballetjes, gestoofd in tomatenpaprika saus
- Foccacia
- Tapenade
- Kipspiesje met rozemarijn en citroen
- Hamburgertje van gamba's
- Visspiesjes



Ieder koppel gaat tijdens de workshop 2 à 3 mediterrane hapjes bereiden.

Voor groepen kan de samenstelling van de gerechten en aantal gangen in overleg naar wens worden vastgelegd.

Workshopduur: ca. 3uur.

Prijs: v.a. € 56,- per persoon (inclusief 2 consumpties)

Mosselen

Mosselen kunnen op veel verschillende manieren bereid worden.

Mosselen kunnen gekookt, gebakken, gegratineerd, gegrild en gewokt worden.

Tijdens deze workshop worden er diverse heerlijke mosselrecepten gemaakt, waarbij ook diverse bereidingstechnieken aan bod komen. U maakt in een koppel 2 mosselrecepten. Wanneer iedereen zijn recepten klaar heeft kan er gegeten worden. Er wordt in tapas stijl gegeten en u kunt dus alle gerechtjes proeven!

Een selectie uit te maken recepten:

- **Mosselsoepje met saffraan**
- **Mosselwonton met pittige saus**
- **Mosseltempura**
- **Gekookte Oosterse mosselen**
- **Gekookte Italiaanse mosselen**
- **Mosselpakketje uit de oven**
- **Mosselsalade met avocado**
- **Gemarineerde mosselen met chorizo**
- **en nog veel meer lekkers!**

Voor groepen kan de samenstelling van de gerechten en aantal gangen in overleg naar wens worden vastgelegd.

Workshopduur: ca. 2,5 uur.

Prijs: v.a. € 57,50 per persoon (inclusief 2 consumpties)

Speciaal wijnarrangement passend bij de gerechten mogelijk vanaf € 19,50 p.p.

Het is ook mogelijk bij deze workshop gebruik te maken van ons mosselbier arrangement, kosten hiervan bedragen € 7,50 per persoon.

Tapas, Mezze en Amuses

Een hapjesworkshop bestaande uit kleine gerechtjes uit de mediterrane keuken. Gecombineerd vormen ze een vrij lichte schotel, die tussendoor, als aperitief hapje of als voorgerecht kan worden gegeten.

Eten gebeurt meestal in combinatie met een lekkere sherry, port of wijn.

Wij hebben een selectie van de lekkerste hapjes uit deze diverse keukens gecombineerd tot een workshop.

Met deze variëteit aan hapjes zult u uw vrienden en familie versted doen staan.

Onderstaand de hapjes die u zeker zult gaan maken tijdens deze workshop.

- Pittig knoflooksoepje met spekjes
- Soepje van artisjok met rauwe ham
- Bitterbal met mozzarella, tomaat en basilicum
- Knoflookgarnalen met witte wijn en chilipeper
- Geroosterde coquille op een snelle chutney van sjalot en appel
- Patatas con azafran, aardappel met saffraan en ui
- Platbrood
- Tortilla de patatas met olijven en manchegokaas
- Aioli / tzatziki
- Kip met gepofte knoflook peterselie tapenade en sherry saus
- Albóndigas
- Pittige Chorizo salade met sherry
- Mini bladerdeegpakketje met paddenstoelen, truffel en abdijskaas
- Knapzakjes van filodeeg met geitenkaas, spek en zontomaat
- Chocolade - hazelnoot taartje met bananenroom

Ieder koppel gaat tijdens de workshop 2 à 3 tapas, mezze of amuses bereiden.

Voor groepen kan de samenstelling van de gerechten en aantal gangen in overleg naar wens worden vastgelegd.

Workshopduur: ca. 3 uur.

Prijs: v.a. € 56,- per persoon (inclusief 2 consumpties).

Thaise keuken

De Thaise keuken wordt gekenmerkt door kleurrijke gerechten die zijn verrijkt met geurige kruiden en aromatische specerijen.

In Thailand eet men meestal één hoofdmaaltijd per dag, de rest van het eten bestaat uit 'snacks' die veelal op straat worden verkocht.

Om u een zo goed mogelijk beeld te geven van de Thaise keuken hebben wij een hapjes workshop voor u samengesteld zodat u een variëteit aan smaken zult ervaren! Tijdens de workshop besteden wij aandacht aan kenmerkende Thaise ingrediënten zoals limoen, citroengras, chilipeper, garnalenpasta en vissaus.

Een greep uit de te maken gerechtjes:

- **Wonton soep met garnalen**
- **Worstjes van gehakt met citroengras**
- **Wonton pakketjes uit de oven met garnalen**
- **Pannenkoek met mosselen**
- **Phrik nam pla**
- **Pittig gehakt op ananas**
- **Kleefrijst met kokos**
- **Gekruid gehakt geserveerd met kousenband**
- **Rode curry met lychees**
- **Goabonensalade**
- **Groene curry met visballetjes**
- **Kip met cashewnoten**
- **Gekarameliseerd varkensvlees met palmsuiker en oestersaus**
- **Komkommersalade met pinda's**
- **Custard pudding met kokos en pistachenootjes**



Voor groepen kan de samenstelling van de gerechten en aantal gangen in overleg naar wens worden vastgelegd.

Workshopduur: ca. 3 uur.

Prijs: v.a. € 58,- per persoon (inclusief 2 consumpties).

Wereldkeuken

Kleine gerechtjes uit alle windstreken!

Wilt u graag bekend raken met de verschillende karakters van bekende en onbekende Buitenlandse Keukens? Kook je mee?! heeft daarom een leuke workshop samen gesteld met diverse kleine hapjes en gerechten uit alle windstreken! Denk aan Japans, Thais, Italiaans, Spaans, Frans, Turks, Marrokaans, Mexicaans, Creools, etc.

Een hele bonte verzameling van gerechten, maar een perfecte manier om voorzichtig andere keukens te verkennen!

Onderstaand een greep uit de te maken gerechten:

- Cappuccino van spinazie
- Pittige bouillon met zalm, soja en bosui
- Mini pitabroodjes met tzatziki en gerookte kip
- Salade van rode biet met truffel, Grano Padano en geroosterde paprika
- Mosselpakketje uit de oven
- Turkse pizza
- Filodeeg loempia met gekruid lamsgehakt
- Soesje gevuld met mousse van gerookte makreel
- Gevulde cherrytomaatjes met guacemole
- Creoolse garnalen
- Biefstukspiesjes met Charmoula
- Maki sushi
- Louisiana Bread Pudding

Voor groepen kan de samenstelling van de gerechten en aantal gangen in overleg naar wens worden vastgelegd.

Workshopduur: ca. 3 uur.

Prijs: v.a. € 63,- per persoon (inclusief 2 consumpties).

Speciaal wijnarrangement passend bij de gerechten mogelijk vanaf € 12,50 p.p.

Wildmenu 3 of 4 gangen

De herfst is traditioneel het seizoen van de jacht.

Er is dan ook een groot aanbod van allerlei heerlijk wild. Kenmerk, meer intense smaken en geuren.

Wij van "**Kook je mee?!**" hebben voor u een workshop samengesteld waar een aantal van deze intense smaken en geuren volledig in tot hun recht komen.

De cursisten maken een 3 of 4 gangen wild menu bestaande uit bijvoorbeeld (3 gangen):

Salade met rosé gebakken eendenborst en truffelmayonaise

Wildzwijn filet gepaneerd met hazelnoot op een bedjes van aardappelpuree met gecaramelliseerde sjalotten en een saus van balsamico



Warme vijgen met amandel en chocolade geserveerd met sherry stroop en een toef room

Voor groepen kan de samenstelling van de gerechten en aantal gangen in overleg naar wens worden vastgelegd.

Workshopduur: vanaf ca 3 uur.

Prijs: v.a. € 68,- per persoon (3 gangen - inclusief 2 consumpties).

Speciaal wijnarrangement passend bij de gerechten mogelijk vanaf € 19,50 p.p.

Zomerse salades

De zomer komt eraan!

Met warme dagen hebben mensen minder honger, maar ook weinig zin om lang in de keuken te staan.

Daarom hebben wij voor u aantal heerlijke, gezonde en voedzame salades en maaltijdsalades bedacht die in een handomdraai klaar zijn.

Onderstaand vindt u enkele voorbeelden van de te maken salades:

- **Italiaanse pastasalade met pesto, peultjes, olijven en gerookte kip**
- **Salade nicoise met krieltjes en ei**
- **Rijstsalade met rozijnen en mandarijntjes met gebakken kip**
- **Couscous salade met lamskoteletjes**
- **Panzanella, Italiaanse broodsalade met gegrilde paprika**



Voor groepen kan de samenstelling van de gerechten en aantal gangen in overleg naar wens worden vastgelegd.

Workshopduur: ca 2 uur.

Prijs: v.a. € 35,- per persoon (inclusief 2 consumpties).

Reserveringen en boekingen via info@eet-je-mee.nl of
telefoonnummer: 078 - 612 51 38.

Liever alles tevoren doorspreken? Maak dan een afspraak voor een
bezoek aan de kookstudio.

Workshops voor groepen zijn 7 dagen per week mogelijk; dus van
maandag tot en met zondag.



Normale openingstijden van de kookstudio: maandag tot en met
vrijdag van 10.00 uur tot 18.00 uur

“Eet je mee?! Kook je mee?!” is gevestigd in Zwijndrecht aan de
Burg. de Bruïnelaan 52