



Een gezellige kookworkshop kan op vele creatieve manieren worden ingevuld!

Wat mag je verwachten van een kookworkshop?

- Bij aankomst worden jullie ontvangen met een drankje en een borrelplank met kaas en worst uit de winkel voor de eerste trek.
- De kookworkshop duurt vier uur in totaal. Eerst wordt het menu uitgelegd en kunnen de groepjes worden gemaakt. Vervolgens gaan we ongeveer twee uur koken en kunnen er tussentijds nog gerechten worden afgemaakt. Als finale is er ruim de tijd om gezamenlijk te eten.
- Alle ingrediënten worden met grote zorg ingekocht en zijn zo lokaal, duurzaam en vers mogelijk.
- De receptuur mail ik naderhand in PDF-formaat door aan de contactpersoon.

De Kookworkshops zijn te reserveren voor groepen vanaf 10 personen.

€ 69 pp inclusief dranken en borrelplank

Bij dit dranken-arrangement zijn de volgende dranken inbegrepen:

Landsap | smaakwater | flesjes pils | witte en rode huiswijn

Blackbox kookworkshop

DJullie gaan zonder receptuur aan de slag met slechts een paar spelregels. Vooral als teambuildingsactiviteit is dit een heel geschikte workshop.

Driegangenmenu van de Boer

- Naast het koken geven we ook extra aandacht aan de opmaak van de borden.
- De invulling van het driegangenmenu van de boer kun je vinden op <http://www.toutelacuisine.nl/kookworkshop> of jullie kunnen je laten verrassen.

Brabantse tapasworkshop

We koken verschillende kleine gerechten met streekingrediënten en serveren deze in tapasstijl.

De start

- een soepje passend bij het jaargetijde zoals een pompoensoep of doperwtensoepje
- Focacciabrood met aioli

Tapas

- Krokante wrap met een salade van rauwe ham en pickels van rode ui
- Couscoussalade met komkommer, paprika en munt
- Spiesjes van grote garnalen, olijven en tomaatjes
- Tortilla van zoete aardappel, worst en seizoensgroenten
- Minihamburgertje van het brandrode rund en tomatensalsa

Nagerecht

- Amandeltaart met sinaasappel en chocolade

Italiaanse kookworkshop

Bij de Italiaanse keuken draait het om eenvoud en pure ingrediënten. Graag leer ik jullie zelf verse pasta en ijs te maken.

Antipasti (op bord opgemaakt)

- een soepje passend bij het seizoen
- brood met tomatenmayonaise en olijventapenade
- polentakoekjes met rauwe ham en gegrilde courgette
- aubergine-capponata

Shared dining

- Tagliatelle carbonara
- Paddenstoelenrisotto
- Saltimbocca (biefstukjes met prosciutto crudo en salie)

Nagerecht

- Tiramisu met vers gedraaid koffieroomijs

Aziatische kookworkshop

De start

- Aziatische paddenstoelenbouillon met koriander en taugé
- Vietnamese springroll met mango, munt en sesam (zie deze achtergrond)
- Sushi met zalm, komkommer en zwarte sesam.

Shared dining

- Thaise viskoekjes met chilidip
- Gyoza van kip met waterkastanjes en zoetzuur
- Thaise pompoencurry met kokos, gember, sereh en rode curry
- Pandanrijst met cashewnoten
- Rendang: Indische stoofschotel van rundvlees

Nagerecht

- Drie bereidingen van banaan: uit de oven, krokant en als mousse.

Vegetarische / mediterrane kookworkshop

Deze workshop is speciaal voor de groenteliefhebber, want ook vis- en vleeseters kunnen genieten van het koken en eten van deze gerechten. Als bonus mogen jullie nog één of twee vegetarische gerechten kiezen uit bovenstaande workshops.

De start

- Soepje van het seizoen
- Quinoasalade met fijne groentjes en kerrie-specerijenmayonaise
- Bruchetta van tomaat en gegrilde groenten

Shared dining

- Cannelloni gemaakt van verse pasta en paddenstoelen
- Aubergine-capponata
- Risotto met seizoensgroenten en peccorino
- Krokante à la minute pizza met geitenkaas en rode ui

Dessert

- Chocoladetaartje met amarenenkersen en vers gedraaid steranijsroomijs

Voor vragen en/of reserveringen bel 06-28124560 of mail mij via esther@toutelacuisine.nl