

## Kookworkshops wereldkeukens 'Werelds koken'

Er zijn maar liefst **acht** wereldkeukens waar u uit kunt kiezen. Vlees is altijd biologisch bij de Kookerij en vis is volgens MSC-keurmerk gevangen.

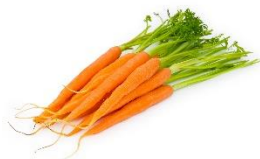
Natuurlijk is het mogelijk een (deels) vegetarisch of geheel biologisch menu te maken. Geeft u dit aan bij uw reservering! Indien u volledig biologisch wenst te koken, rekenen wij hiervoor € 10,00 extra per persoon.

### **Kookworkshop HOLLANDS**

---

Tijdens deze kookworkshop maakt u kennis met specifieke oer-Hollandse producten en ingrediënten. We maken:

- Licht bruine bonensoepje met Hollandse keukenstroop
- Pakketje van een klein Noordzee scholletje met wortel, venkel, citroen, tijm & kervel
- Hutspotje van aardappels, zoete uien, worteltjes & een klein runderworstje
- Uitgestoken roggebroodjes met een Hollandse blauwschimmel-kaas & zoete peer compôte
- Kleine lamskotelet met hete bliksem
- Rolmopsjes (zure haring) gevuld met een schuim van zoete gele paprika's
- Mini-sukadelapje met jus van zilveruitjes, rode wijn & champignon
- Amandel-griesmeelpuddinkje met een gereduceerde siroop van zoete bessen



### **Kookworkshop AZIATISCH**

---

Tijdens deze kookworkshop maakt u kennis met typische Aziatische ingrediënten en bereidingen. We maken:

- Lauwwarme salade met mager varkensgehakt, mango, koriander, munt, taugé, bosuitjes, limoensap & citroengras
- Oosters kippensoepje
- Wrapje van rijstvel met geblancheerde wortel, komkommer, taugé, glasnoedels & Oosterse kruiden met zoete chili-saus
- Gestoomde scholrolletjes met een vulling van stukjes black tiger garnaal, lente-ui & sake
- Pittige kipkluijjes met gember, knoflook, sojasaus, sake & sesamzaadjes
- Zoet uien pannenkoekje met een kokos-sambalsaus
- Thaise garnalenkoekjes van black tiger garnaal, citroengras, sake, lente-ui & panko
- Salade van Oosters fruit met munt, citroengras & kokosmelk



## **Kookworkshop MEDITERRAANS**

---

Tijdens deze kookworkshop maakt u kennis met klassieke ingrediënten en gerechten uit Zuid-Europa. We maken:

- Kip met citroen, knoflook & peterselie
- Bouillabaisse, traditionele vis, schaal- en schelpdieren soep
- Gevulde champignonhoedjes met ricotta, verse Italiaanse kruiden & knoflook
- Saltimbocca kalfsrolletje gevuld met salie
- Gegrilde aubergine met gorgonzola en gnocchi
- Pomodori tomaatjes met olie, knoflook & tijm
- Salade Niçoise met verse tonijn, haricot verts, stukjes aardappel & eitje
- Crème brûlée



## **Kookworkshop ARABISCH**

---

Tijdens deze kookworkshop maakt u kennis met typisch Arabische ingrediënten en de Arabische manier van koken. We maken:

- Harira, pittige soep met lamsvlees en linzen, op basis van groentebouillon
- Kruidige couscous met groenten en granaatappel
- Pastilla met kip, amandelen en kaneel
- Ras el Hanout (beroemd kruiden- & specerijenmengsel)
- Pittige Marokkaanse wortelsalade Ras el Hanout & gember
- Witvis filet met een kruidig korstje van panko, kardemom en komijn op zoete tomaatjes
- Humus (wordt geserveerd met plat Marokkaans brood)
- M'hencha (= slang), noten rol van bladerdeeg, amandelen, walnoten, kaneel en kardemom



## **Kookworkshop AMERIKAANS**

---

Tijdens deze kookworkshop maakt u kennis met typisch Amerikaanse ingrediënten en gerechten. We maken:

- New York's Buffalo chicken wings
- Maryland crab cakes
- North Carolina sweet potatoes met cream cheese
- New Mexico geroosterde maiskolven
- Waldorf salad (naar receptuur 'Waldorf Astoria Hotel, New York)
- New England clam chowder
- Kleine American hamburger met Amerikaanse blauwader kaas
- Chocolate brownies



## **Kookworkshop INDONESISCH**

---

Tijdens deze kookworkshop maakt u kennis met typisch Indonesische ingrediënten en gerechten en de Indonesische manier van koken. We maken:

- Atjar Ketimoen (vega)
- Gado Gado (vega)
- Urab Buncis (vega)
- Sateh Ayam (kip)
- Sateh Maranggi (rund)
- Oedang Base Badjak (garnaal)
- Telor Masak (ei)
- Atjar Mangga (zoetzuur van mango)



## **Kookworkshop SPAANS**

---

Tijdens deze kookworkshop maakt u kennis met typisch Spaanse ingrediënten en tapas gerechtjes. We maken:

- Tortilla con cebolla
- Calamares frito met versgemaakte aioli en verse citroen
- Calamares à la plancha met een groene salade en tentakels in het zuur
- Gazpacho
- Spaanse witte bonen (judias blancas) met geroosterde amandelen en spaanse blauwaderkaas
- Spaanse gehaktballetjes (albondigas) in tomatensaus
- Gegrilde sardines met citroen en gefrituurde boquerones
- Flan caramel



## **Kookworkshop ITALIAANS**

---

Tijdens deze kookworkshop maakt u kennis met typisch Italiaanse ingrediënten en gerechten. We maken:

- Saltimbocca-
- Calamari ripini
- Fiori zucchini met ricotta en citroen
- Insalate met aardappel, pesto, doperwten en munt
- Focaccia met rozemarijn en zeezout
- Tagliatelle vongole
- Zabaglione

