



De Kookworkshop van dinsdag 10 oktober.

Een volle bak dit keer met maar liefst 7 gasten! Bovendien een heel bijzondere avond vanwege de aanwezigheid van Bianca van Rees, een van de docentes verbonden aan ons huis.

Met haar Indonesische roots was zijn uitstekend in staat ons een heuse Indonesische rijsttafel voor te schotelen.

We hebben er veel van geleerd. Wij Nederlanders eten bij ons hoofdgerecht soms wel eens rijst, echter bij een rijsttafel is de rijst het hoofdgerecht en vormen een keur van verschillende gerechten de bijgerechten. Vaak zes tot zeven verschillende bijgerechten, zoals vlees en vis, diverse groenten, Kroepoek, Emping en gebakken uitjes. Een uitgelezen combinatie van zoet, zuur, fris en pittig. Vooral dat was ook de angst van een aantal dames, het zal toch niet te pittig zijn? Het viel reuze mee en mocht het toch naar smaak iets te pittig zijn dan bracht de gemarineerde komkommer uitkomst.

We begonnen de rijsttafel met een heerlijke noedelsoep met veel verse groente zoals Paksoi en Chinese kool, kippenbouillon en glasnoedels. Veel gasten maakten voor het eerst kennis met "Oestersaus". Het bijzondere is dat er geen oesters inzitten. Kijk vervolgens naar de foto's van de overige gerechten en ook een impressie van de gezellige tafel.



Conclusie; de kookworkshops, elke 2de dinsdag van de maand, zijn vooral een gezellig uitje, samen koken en samen tafelen, vergezeld van een lekker glaasje wijn.

Voor veel gasten inmiddels een maandelijks terugkerend uitje, wat ze voor geen goud willen missen. Voor de kosten hoef je het niet te laten, een uitgelezen drie- gangen menu voor € 7,50 en voor een alcoholische versnapering de somma van €1,00

Het is wel zo dat de gasten zich steeds opnieuw moeten aanmelden, doe het op tijd, want vol is vol!

Volgende bijeenkomst is op 14 november.

Tot ziens.