



Verslag kookworkshop

Dinsdag 11 april was het weer zover. Gezellig koken, leuke en maakbare recepten. Een mooi gedekte paastafel. Onze vaste gasten raken al zeer bedreven, kennen inmiddels de weg in de keuken en zijn niet bang om de recepten bij de lurven te pakken. De resultaten waren ernaar.

Alles was gelukt en echte "eye-openers". Vandaag lichten we het nagerecht er uit. Misschien kun je het maken voor Pasen of een andere gelegenheid. Hier komt het:



Kletskoptaartje met Frambozenslagroom

Nodig voor 4 personen:

250 gram frambozen; 12 kletskoppen; 250 ml slagroom; 2 zakjes vanille suiker; 1 zakje klopvast; de geraspte schil van een limoen; poedersuiker.

Tel 4 keer 12 frambozen uit en jou ze apart. Klop de slagroom met de vanillesuiker en klopvast lekker stevig. Prak de rest van de frambozen fijn en samen met de rasp van de limoen aan de slagroom toevoegen.

Leg de kletskop op een bordje, doe er een flinke schep slagroom op en druk er langs de rand 6 frambozen in.

Leg er een kletskop op en herhaal dit nog een keer. Dek af met een kletskop. Strooi er als finishing touch poedersuiker overheen.

De foto laat het resultaat zien en het was me toch lekker !

Doe de volgende keer mee en schrijf je in voor de kookworkshop op dinsdag 9 mei om 17.00 u in het Vicki Brownhuis.

Het kookteam staat klaar om u een leuke avond te bezorgen.

Algemeen:

Elke tweede dinsdag van de maand gaan we samen koken. Heb je zin en interesse om mee te koken, evt iemand uit te nodigen om samen aan tafel te zitten? Wij regelen de inkopen en menu, samen wordt er gekookt en samen opgeruimd. Schrijf je in, we nemen altijd van te voren contact met je op. Volgende datum: dinsdag 9 mei.