

Kookworkshops bij Luciaz' eeterij

Alle kookworkshops starten met een drankje en een hapje. We bespreken het menu en verdelen de recepten. Je kookt, in een groepje van 2 of 3 personen, een onderdeel van het menu. Het aantal deelnemers is 6 tot 20 personen. De kookworkshops zijn maaltijdvullend, je krijgt een schort in bruikleen en de recepten worden ná de kookworkshop gemaïld.



Tapas

Dit is een goede workshop om met een grote groep mensen te doen. De maaltijd bestaat gemiddeld uit 9 verschillende gerechtjes, inclusief nagerecht. Daardoor is er veel te koken en zitten er altijd smaken bij die iedereen lekker vindt. De door jullie gemaakte tapas-gerechtjes serveren (en eten) jullie in twee rondes. Eerst een ronde met kleine feestelijke hapjes die als een soort fingerfood geserveerd worden, zoals je ze in een taspas-bar in Spanje ook tegenkomt. Daarna komen de gerechtjes in schalen en schaaltes op de tafel die dan helemaal vol staat met de Spaanse lekkernijen. Je kunt denken aan gevulde champignons, knoflookgarnalen, gehaktballetjes en verrassende groentes als courgettekoekjes.

Italiaans

Bij een Italiaanse kookworkshop wordt verse pasta gemaakt. Dat kan gevulde pasta zijn als ravioli maar ook tagliatelle met een mooie verse saus. Behalve de pasta maken jullie een lekker voorgerecht bijvoorbeeld verschillende antipasti als crostini, parmaham en vitello tonato. De maaltijd wordt compleet met een vis-, vlees-, groentegerecht zoals pollo alla Tosca, caponata, tagliata of zeebaars met kappertjessaus. Met bijvoorbeeld heerlijke tiramisu of een vruchten-zabaglione met rode wijnsiroop wordt het diner afgesloten.

Spaans of Grieks?

Deze workshops zet de traditionele keuken centraal. Van de kleinere hapjes tapas en mezedes maken we een samengesteld voorgerecht, gevolgd door een hoofdgerecht en nagerecht. De Spaanse workshop begint bijvoorbeeld met garnalenspiesjes en een gepofte paprikasalade, gevolgd door een Spaans rijstgerecht als arroz con pollo of paella. Maar zarzuela is voor de visliefhebbers ook een heerlijk hoofdgerecht. Je kunt afsluiten met een crema Catalana of een verfrissend fruitsoepje met ijs. Bij de Griekse keuken kun je denken aan een voorgerecht met spinapitakia, courgettekoekjes en tzatziki. Met als hoofdgerecht bijvoorbeeld garnalen-saganaki, klassieke souvlaki of imam biyaldi (aubergineschotel). De maaltijd afsluiten kan met walnotentaartjes met honing en yoghurt of een vijgen-trifle.

Oosters

Het begrip 'Oosters' is heel algemeen, maar de keuken van Japan, India, Indonesië, Vietnam en Thailand kun je niet werkelijk met elkaar vergelijken. Daarom zijn oosterse kookworkshops zeer gevarieerd en worden ze samengesteld aan de hand van jullie voorkeuren. Je kunt een Indonesische rijsttafel maken, maar ook een Japans georiënteerd menu met sushi. De Indiase en Thaise curry's van groente, vlees of vis combineren prachtig met de kleurrijke groentegerechten uit deze landen.

Arabisch

Koken met de tajine is voor veel mensen nog onbekend. De Arabische keuken heeft veel gerechten die in deze aardewerken schaal gemaakt worden. Een Arabische workshop is heel geschikt voor een kleinere groep. We maken meerdere gerechten uit de tajine; zowel vlees of vis als een groentegerecht. In deze stoofgerechten gaan de smaken mooi in elkaar over en daarbij maken we frisse bijgerechten als tabouleh en sinaasappel-wortelsalade.

Drie- of viergangen diner

Als je niet precies weet wat je wilt koken, kun je je ook laten verrassen. Dan stelt Lucia een menu samen welke is afgestemd op jouw gezelschap en persoonlijke wensen. Bijvoorbeeld een geheel vegetarisch menu, een kerstmenu of alleen oer-Hollandse gerechten.

Overige workshops

Je kunt bij luciaz ook terecht voor een High Tea, een bbq-workshop, lunchworkshops en borrelworkshops. Deze workshops worden altijd op maat gemaakt.



luciaz' eeterij

Middenvaart 3

8537 SK Echten (Frl)

0613 718 341

info@luciaz.nl