



# Kookworkshops **BIJ STUDIO 16**

**PERFECT VOOR ELKAAR**



BORCULOSEWEG 16 | 7161 HA | NEEDE



ESTRELLA VAN LIERE | 06 17 45 66 82

# Kookworkshop **SPAANSE TAPAS**

De traditionele en hedendaagse Spaanse keuken vormen de basis voor de kookworkshop. Deelnemers bereiden gezamenlijk verschillende koude en warme tapas met vis, groente- en vleesgerechten. Zowel herkenbare gerechten als onbekende, verrassende smaakcombinaties komen aan bod.

Gedurende de Spaanse kookworkshop gaat de groep tweemaal aan tafel voor het proeven van de bereide gerechten. Tijdens de kookworkshop worden Rioja wijnen, bier, water en fris geschonken. De avond eindigt met koffie en zoete lekkernijen!



## **SFEER**

Met Spaanse serviezen, typische rode anjers en mooie gitaarklanken op de achtergrond is deze workshop een ware Spaanse eetbeleving!

## **BEGELEIDING**

Estrella van Liere begeleidt de deelnemers bij het koken van de gerechten die zij o.a. van haar (groot)ouders meegekregen heeft. Ze kookt met authentieke Spaanse ingrediënten die deels geïmporteerd zijn. Estrella laat de deelnemers kennis maken met de rijke historie en gebruiken van de smakelijke en pure Spaanse keuken.



## **PROGRAMMA**

**18.00 uur**

Ontvangst met glas Cava (Spaanse champagne) en een tapa

**18.15 uur**

Uitleg en verdeling recepten

**18.45 uur**

Starten met koken

**20.15 uur**

Aan tafel voor de koude tapas

**20.45 uur**

Afmaken warme gerechten

**21.15 uur**

Aan tafel voor de warme tapas, dessert en koffie

**22.30 uur**

Einde kookworkshop

## **Kosten Spaanse kookworkshop**

Incl. ingrediënten, begeleiding, tapasmaaltijd, Rioja wijnen, bier, frisdranken, koffie/thee en receptkaarten - **€ 56,50 per persoon**

Minimaal 8 personen, bij kleinere groepen worden meerkosten berekend.

**LEER  
VERSCHILLENDE  
KOUDE EN  
WARME TAPAS  
BEREIDEN**



# Kookworkshop **SURINAAMS**

'Surinaams authentiek koken'; een leuke workshops om bij te wonen als u gek bent op (Surinaams) eten. Maar ook als u meer wilt leren over Surinaams koken en de eetcultuur.



## PROGRAMMA

**19.00 uur**  
Start kookworkshop

**+/- 23.00 uur**  
Afsluiting

**Kosten Surinaamse kookworkshop**  
Incl. uitleg, maaltijd, drankjes tijdens het koken en aan tafel en recepten  
**€ 56,50 per persoon**

Minimaal 8 personen, bij kleinere groepen worden meerkosten berekend.

## SFEER

Suriname staat voor gezelligheid, gezelligheid, gezelligheid en heerlijk eten! De Surinaamse keuken is dan ook zeer gevarieerd, omdat het een land is met diverse (eet)culturen en daarom leuk om zelf mee aan de slag te gaan.

Alle deelnemers zullen een gerecht maken (of per tweetal) om daarna gezellig aan een mooi gedekte tafel te genieten van alle gerechten. Dit zal in buffet-vorm gepresenteerd worden.

De recepten met instructies worden na de workshop gemaild. Zo kan iedereen thuis nogmaals aan de slag met de geleerde kookkunst!

## BEGELEIDING

Samen met onze Surinaamse kok maken de kookliefhebbers authentieke Surinaamse gerechten zoals pom, roti, bami, cassavetaart etc.

Er wordt vooral met verse tropische producten, smaakmakers en ingrediënten gewerkt.



**KOOK  
AUTHENTIEKE  
SURINAAMSE  
GERECHTEN**

# Kookworkshop **MEDITERRAANS**

De traditionele keukens van Zuid Europa ontstonden voornamelijk door het gebruik van verse producten uit de omgeving, die bestaat uit zowel bergen (varkensvlees, schapenvlees, kazen, peulvruchten, paddenstoelen etc) als zee (vis en zeevruchten). De mediterrane bevolking waardeert haar eigen keuken met name om de versheid en kwaliteit van de gebruikte producten en de simpelheid of puurheid van het gerecht.

De mediterrane keuken of het zogenaamde mediterrane dieet wordt beschouwd als een van de gezondste en voorkomt onder andere hart- en vaatziekten. Dit komt doordat het eetpatroon vooral bestaat uit vis, olijfolie, zeevruchten, groenten, peulvruchten en mager vlees en met name door de sterke voorkeur van de bevolking voor verse producten van hoge kwaliteit.

## **SFEER**

In de open keuken van Studio 16 maken wij samen diverse gerechten uit Portugal, Spanje, Italië en Griekenland. Een reis door deze fantastische keukens. Samen maken wij verschillende vlees, groenten, vis en zoete gerechten om na afloop te genieten van een uitgebreide Zuid - Europese eetbeleving.



## **PROGRAMMA**

**19.00 uur**  
Start kookworkshop

**+/- 23.00 uur**  
Afsluiting

**Kosten Mediterrane kookworkshop**  
Incl. uitleg, maaltijd, drankjes  
en recepten  
**€ 56,50 per persoon**

Minimaal 8 personen, bij kleinere groepen worden meerkosten berekend.

**KOOK  
MET VERSE  
PRODUCTEN  
VAN HOGE  
KWALITEIT**



# Kookworkshop **OUDER-KIND**

Leuke manier om eens samen te koken in een 'echte' keuken! De jonge koks bereiden samen met hun vader, moeder, (of opa, oma, tante, oom, etc.) een heerlijk diner die later gezamenlijk aan een grote tafel wordt opgegeten. Na de aftrap van de chef gaan de schorten om en de koksmutsen op!



## ZONDAGMIDDAG PROGRAMMA

**15.00 uur**  
Ontvangst

**+/- 19.00 uur**  
Einde workshop

**Kosten ouder-kind workshop**  
Inclusief de recepten van de verschillende gerechten natuurlijk de heerlijke gerechten in de sfeervolle kookstudio!

**€ 56,50 per koppel**

Minimaal 8 personen, bij kleinere groepen worden meerkosten berekend.

## KOKEN

Daarna nemen we het menu door en beginnen we te koken snijden, raspn, kneden, mengen, bakken, koken, borden opmaken en vooral: proeven!

Het menu maak je niet alleen voor jullie twee maar voor de gehele groep. Zo krijgen we als alle gerechten klaar zijn een tafel vol met lekkers!

**SAMEN KOKEN,  
BAKKEN EN  
HEEL VEEL  
PROEVEN!**



# Kookworkshop KINDERKOOKFEESTJE

Een kookworkshop als kinderfeestje is erg leuk. Kinderen koken onder begeleiding voor elkaar allerlei gerechten (cupcakes om te versieren, verschillende tapas en toetjes) om daarna met z'n allen aan de grote eettafel lekker te smikkelen van al dat zelfgemaakte lekkers!



## PROGRAMMA

### 4 uur

De standaard kinderworkshop duurt ongeveer 4 uur. Dit is inclusief de maaltijd.

### Kosten Kinderkookfeest

Incl. begeleiding, koken, drankjes, maaltijd, koksmuts versieren en recepten.

€ 35,- per kind (bij 8 kinderen)

€ 25,- per kind (bij meer dan 8 kinderen)

€ 5,- per goodiebag

(schort, snoepjes en kookspulletjes)

## CREATIEF

Tussendoor gaan we ook creatief aan de slag. De kids versieren hun eigen koksmuts en eventueel een schort! De jarige maakt ook samen met een vriendje of vriendinnetje een versiering voor het dekken van de tafel.

Wij maken er een superfeest van, de kinderen zullen er nog lang over hebben :)

Aan het einde van het feestje krijgen de kinderen alle recepten en eventueel een goodiebag met o.a. passende kookspulletjes mee!



**KOOK,  
KNUTSEL EN  
BELEEF EEN  
SUPERFEEST**

# Kookworkshop **INDISCH**

Beleef de Indische keuken onder begeleiding van onze Indische kok. Samen genieten van de authentieke smaken met zelfgemaakte gerechten van de verschillende eilanden, uit de Gordel van Smaragd. Laat je verrassen door de combinaties van de diverse soorten kruiden en ervaar zelf wat je op tafel kan "toveren".

Je maakt een culinaire reis langs gerechten met geur, kleur en pit. Het brengt je in sferen van verre oorden als Bali, Java en Sumatra. Voor kookliefhebbers een onmisbaar avontuur om van te watertanden. De recepten kenmerken zich door zowel zoete als zoute smaken binnen één gang. Typische kruiden en specerijen zijn bijvoorbeeld rode peper, koriander, gember en citroengras. Heerlijk te combineren met rijst, noedels of mie. Ultieme smaakcombinaties die zelfs voor moeilijke eters verleidelijk lekker zijn. Wat denk je van Nasi Kuning, Ayam Pedis en Sajoer Lodeh? Klaar voor dit culinaire avontuur? Wacht dan niet langer en ontdek zelf het Aziatisch koken!

## SFEER

In de gezellige omgeving van STUDIO 16, gaan we na het koken aan tafel om te genieten van deze heerlijke gerechten! Na afloop worden natuurlijk de recepten van de gemaakte gerechten meegegeven.



## PROGRAMMA

**19.00 uur**  
Start kookworkshop

**+/- 23.00 uur**  
Afsluiting

**Kosten Indische kookworkshop**  
Incl. uitleg, maaltijd, drankjes tijdens het koken en aan tafel en recepten  
**€ 56,50 per persoon**

Minimaal 8 personen, bij kleinere groepen worden meerkosten berekend.

**MAAK EEN  
CULINAIRE  
REIS LANGS  
VERRE OORDEN**



*Tot snel* **BIJ STUDIO 16**  
**PERFECT VOOR ELKAAR**

BORCULOSEWEG 16 | 7161 HA | NEEDE



ESTRELLA VAN LIERE | 06 17 45 66 82