

Workshop samen koken TTF

Duur: Twee dagdelen
Kosten: 9,50 p.p. incl wijn water of sap.
Verkoopprijs 25,00 euro p.p. incl wijn, water of sap.



Nodig 10 vrienden uit voor een gezellige kookworkshop.

Start met verwelkoming van een ieder en vertel iets over het project waarvoor wij gaan fietsen en over de Thom foundation. Vertel ze ook waar de site te vinden is.

(www.thethomfoundation.nl)

Hierna begin je te vertellen wat de bedoeling is van de middag (het prepareren van de gangen) en de avond (het opdienen en het gezamenlijk eten van de gangen)

Deel je visite in op de gangen, 2 op het voorgerecht, 2 op de soep, 3 op het hoofdgerecht en 2 op het dessert. Denk hierbij goed na over de indeling, zet bijvoorbeeld mensen bij elkaar die elkaar niet kennen, een goede kok bij een minder goede etc.

Zorg dat er voldoende ruimte is voor iedereen. Gebruik ook de eettafel om te werken. En eventueel de bijkeuken, de garage of andere ruimtes. Wees creatief.

De teams moeten samen overleggen over het gebruik van het fornuis, de pannen, de gardes, de messen etc. Het zal wel wat rommelig worden, maar wel gezellig. Zet de ingrediënten al vast klaar per gang op de werkplek die je hiervoor ingericht hebt.

Schenk een kop koffie en vertel iedereen in welk team ze zitten (mag natuurlijk ook in overleg). Deel daarna de ingrediënten lijst uit. Hierin staat geen bereidingswijze en dat maakt nu juist het spannend. Hoe gaat een ieder om met zijn gang. Ter info heb jij als enige wel de bereidingswijze. Mocht het echt niet lukken kun je de helpende hand geven. Natuurlijk kun je ze ook de bereidingswijze laten opzoeken op internet (geeft nog een spannende twist aan het geheel).

Zorg ook voor borden etc, zodat iedereen weet waar hij of zij dit op moet presenteren.

Overleg wanneer de tafel gedekt kan worden. De gang die het eerste zijn voorbereidingen klaar heeft zorgt hiervoor.

Tijdens het koken zorg je voor voldoende drinken in de vorm van een glas wijn, water of iets anders. (deel jezelf dus in bij iemand die goed kan koken of als 3^e persoon bij het hoofdgerecht).

Bij het starten van de maaltijd zorg je voor stokbrood, water, boter en wijn op tafel.

Degene die de gang gemaakt hebben, dienen deze op en geven een uitleg hoe ze dit gedaan hebben, waar ze tegenaan gelopen zijn etc.

Na afloop van iedere gang kun je nog per persoon cijfers geven voor die gang (doe dit stiekem). Haal aan het eind van de avond de briefjes met cijfers op en bereken welke gang gewonnen heeft. Wellicht is het leuk deze personen te eren met een flesje wijn of een zelf gemaakt koksmuts.

Als je groep kleiner is of je vindt het te duur, kun je ook gangen laten vallen. De prijzen per gang staan achter de gang.

Kosten per gang:

Tonijnsalade	1,66 euro
Veloute	0,95 euro
Hoofdgerecht	2,59 euro
Mousse au chocolat	0,89 euro
Koffie met bonbon	0,45 euro
Totaal	6,54 euro

Kookworkshop



Voorgerecht: ***Tonijnsalade***

Receptuur voor 10 personen

3 blikjes tonijn

5 avocado's

mayonaise

bieslook

kappertjes

peper en zout

Sla melange

1 doos Cherrytomaten

Brood (croutons)

5 eieren

Tussengerecht: ***Veloute van paprika***

Receptuur voor 10 personen:

6 paprika's

150gr uien

1ltr slagroom

2dl crème fraîche

1 bosjes verse basilicum

peper en zout

staafmixer



Hoofdgerecht: ***Gebakken eendeborst met een honing-thijmsaus met als garnituur pommes gratin en gegrilde groenten***

Receptuur voor 10 personen:

- Gebakken eendeborst:
halve eendeborst p.p.
olijfolie/roomboter
peper en zout

- Honing-thijmsaus
0,4ltr gevogelte fond
2 blokjes kippebouillon
2 el Honing
2 takjes verse thijm
1 ltr rode wijn
150 gr roomboter - koud

- Gegrilde groenten:
2 aubergines
2 courgettes
2 paprika's
10 sjalotjes
1 bollen knoflook
Italiaanse gedroogde kruiden
zwarte peper
olijfolie
zeezout
vetvrij papier

- Pommes gratin
2kg aardappelschijfjes
0,6 ltr melk
0,5 ltr slagroom
nootmuskaat



Nagerecht: ***Mousse au chocolat***

Receptuur voor 10 personen:

300 g chocolade puur

170 gr suiker

0,15 ltr melk

5 eidooiers

5 eiwit

1 kopjes sterke espresso

poedersuiker

mint

Slagroom



-0-0-0-0-

Koffie met bonbons

Bereidingswijze mousse au chocolat:

Mixer en kom insmeren met citroen (ontvetten).

melk in de pan doen en verwarmen.

De chocolade in stukken breken.

En in de pan doen.

100gram suiker bij de chocolade doen.

De 5 eieren moest je splitsen in 5 eiwitten en 5 eidooiers.

De 5 eiwitten moet je mixen met een mixer in de kom.

En de 70 gram suiker erbij toevoegen.

Dan mixen tot het stijf is [dat je de bak ondersteboven kan houden zonder dat het eruit valt].

Dan moet je de 5 eidooiers bij de chocolade, melk en suiker bij doen.

Dan verwarmen tot het 37 graden is [lichaamstemperatuur].

Dan moet je de stijve eiwitten bij het chocolademengsel mengen.

Dit doe je met je blote handen [hand als kommetje]. Niet te lang mengen anders gaat de lucht eruit. Dan in glezen doen.

En dan in de koelkast zetten [minimaal een uur].

Nog even opmaken met slagroom, poedersuiker en munt en serveren.

Bereidingswijze honing thijm saus:

Doe de rode wijn met de thijm in een pan en kook dit in tot 1/3

Doe de gevogelte fond erbij en de honing en kook dit geheel in tot de helft.

Haal de pan van het vuur en laat dit afkoelen. Als hij afgekoeld is haal je de thijmtakjes eruit.

Net voordat je het hoofdgerecht serveert breng je de saus aan de kook, en mix je zonder vuur de koude blokjes roomboter erdoor (met een staafmixer of een garde).

Daarna op smaak maken met peper en zout (niet meer laten koken)

Bereidingswijze pommes gratin.

Leg de aardappelschijfjes dakpangewijs in een ovenschaal. Roer de melk en slagroom door elkaar, een klein beetje nootmuskaat erbij (niet te veel), een op smaak maken met peper en zout. Let erop, dit mengsel moet eigenlijk voor je gevoel veel te zout zijn omdat de aardappels zoutloos zijn en het mengsel moet ervoor zorgen dat alles op smaak wordt.

Als je wilt kun je er nog wat geraspte kaas over strooien. Dit dek je af met aluminiumfolie en in de oven van 180 graden totdat de aardappels gaar zijn. (45-60 minuten) Dit kun je van te voren klaarmaken en als het hoofdgerecht geserveerd wordt nog even 15 minuten opwarmen in de oven.

Bereidingswijze veloute van paprika.

Snij de paprika in stukken, verwijder de zaadlijsten, snij de uien in stukken.

Fruit de uien aan in de pan en daarna de paprika erbij. Doe de room erop en kook door totdat de paprika's kapot gekookt zijn. Daarna de staafmixer erin en daarna zeven.

Na het zeven de crème fraiche erbij en op smaak maken met peper en zout. De basilicum als decoratie op het bord.