

De KOOKFABRIEK

Wij introduceren met trots ons receptenboekje!

Wij vinden koken, eten en tafelen het cement van de samenleving en helaas is het nog steeds zo dat de Nederlanders 's avonds gemiddeld tien minuten aan tafel zitten. Onze ambitie is dat wij u leren om thuis lekker te koken om er uiteindelijk voor te zorgen dat die tijd aan tafel wordt verlengd. Een beetje zoals dit gaat in Frankrijk, Italië en andere zuidelijke landen. Vandaar dit receptenboekje om u op weg te helpen.

Hierin staat het seizoensmenu van sterrenchef Ron Blaauw i.s.m. Topchef Julius Jaspers en een heerlijke vegetarische variant.

Achterin staat ook het boodschappenlijstje, wat het extra makkelijk maakt om dit menu voor uw familie en vrienden thuis te maken.

Via onze partner Culinaire Versmarkt kunt u alle ingrediënten van het menu online bestellen zodat u die dan de volgende dag in huis heeft.

Graag ontvangen wij u een volgende keer om een nieuw seizoensmenu te leren maken naar receptuur van een sterrenchef.

Voor reserveringen verwijzen wij u naar www.kookfabriek.nl.

Veel kookplezier!

Met culinaire groet,
Het hele team van De Kookfabriek



ron **blauw**

A M S T E R D A M



**NU ter
kennismaking
ontvangt u
een glas
Prosecco*
van het huis!**

*Actie vermelden bij reservering.

ron's vis



bistro en grill

6 dagen per week

Maandag gesloten
Dinsdag t/m vrijdag
Lunch 12.00 - 14.00 uur
Diner 18.00 - 22.00 uur
Zaterdag
Diner 18.00 - 22.00 uur
Zondag
Doorlopend 12.00 - 20.00 uur

Kerkstraat 56
1191 JE Ouderkerk aan de Amstel
T 020 496 58 48
E info@ronsvisvandedag.nl

www.ronsvisvandedag.nl

Hét visrestaurant
van Ouderkerk en omstreken!

Leer thuis restaurantje spelen!

Wilt u ons volgende seizoensmenu leren koken? Volg dan een gezellige avond "kookrestaurant" in De Kookfabriek.

Het kookrestaurant is een avondvullend programma waarbij u voor €49,- p.p. een 3-gangen seizoensmenu leert maken naar eenvoudig recept van een sterrenchef. De recepten incl. boodschappenlijstje krijgt u natuurlijk mee naar huis, zodat u de avond nogmaals thuis kan beleven. Opgeven is al mogelijk vanaf twee personen en vanaf acht personen heeft u een eigen kookeiland. Reserveren kan online via www.kookfabriek.nl.

Het 3-gangen sterrenchefmenu voor de winter 2011-2012:

Topchef Julius Jaspers is druk in gesprek met een nieuwe sterrenchef om samen een heerlijk wintermenu samen te stellen. Wij zullen u spoedig via www.kookfabriek.nl laten weten welk menu de chefs voor het nieuwe seizoen hebben bedacht.

▼ De Kookfabriek Den Haag





Inhoudsopgave

Herfstmenu

Bokkepoot van watermeloen met wasabi en sesam

Sandwich van sliptong met champignons en zuurkool

Gebraden piepkuiken

Gevulde ui en pommes fondant

Taartje van Fourme d'Ambert en peer

Vegetarische varianten

Sandwich van aubergine met champignons en zuurkool

Tosti van portobello met gesmolten Hollandse geitenkaas

Gevulde ui en pommes fondant

Snijbonbon van amandel

Interview Ron Blaauw en Julius Jaspers

Wat doet De Kookfabriek nog meer?

Boodschappenlijstje

© KOOKFABRIEK





Discover the art of Barossa winemaking.

The Queen of Clubs or 'Gambler's Card' represents the great gamble that Peter Lehmann took when founding the Barossa winery in 1979. The Queen now has many faces; each one uniquely modelled to represent the individual style of the wine within. Once you discover the consistent quality and flavours of our Art Series wines, you will see that we have Barossa winemaking down to a fine art.

Peter
LEHMANN
of the Barossa

The PEOPLE, STORIES & WINES THAT MAKE the BAROSSA FAMOUS

www.peterlehmannwines.com



Ingrediënten

- 1 eetl. witte sesamzaadjes
- 1 eetl. wasabi/zwarte sesamzaadjes
- 3 gr wasabi
- 1 eetl. citroensap
- 1 eidooier
- 60 ml zonnebloemolie

- 1 plak watermelon van 2 cm dik
- zout en peper



Benodigheden

- koekenpan
- bord
- mengbeker
- staafmixer
- kommetje



Bokkepoot van watermeloen met wasabi en sesam

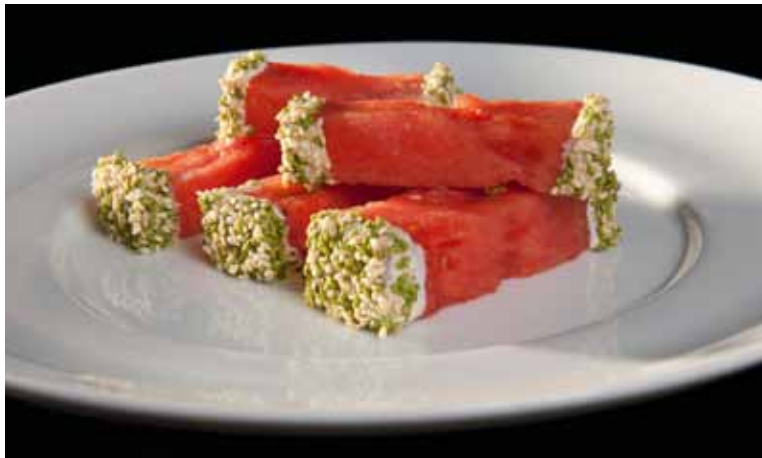
Op basis van 4 personen | Ga voor filmpjes naar "Mijn Kookfabriek" op www.kookfabriek.nl

Vorbereiding

- 1 Rooster de witte sesamzaadjes in een droge koekenpan lichtbruin, laat afkoelen op een bord en meng met de wasabi-sesamzaadjes.
- 2 Vul een beker van een staafmixer met de wasabi, citroensap, eidooier en zonnebloemolie.
- 3 Zet de staafmixer op de bodem van de beker, druk op de knop en trek de staafmixer rustig naar boven (let op, hij kan even vacuüm trekken aan de bodem).
- 4 Breng op smaak met zout en peper en voeg eventueel een klein beetje water toe om de mayonaise dunner te maken.
- 5 Snijd de meloen in rechthoeken van 5x2x2 cm (denk hierbij aan een bokkepootje) en verwijder eventuele zaden.
- 6 Dep alle kanten van de watermeloen droog, doop de beide uiteinden in de mayonaise en doop daarna in de sesamzaadjes.

Presentatie

Serveer op een bord.





Ingrediënten

- 1 rode ui
- 300 gr champignons
- 3 takjes dragon
- 5 takjes bladpeterselie
- 1 teen knoflook

- 4 x 100 gr sliptong
zonder vel
- 80 gr boter

- 60 ml zonnebloemolie
- 50 ml droge witte wijn
- 75 ml room

- 300 gr zuurkool
- 2 blaadjes laurier
- 25 ml dragonazijn
- 80 ml droge witte wijn

- 50 gr ijskoude boter
- zout en peper

Benodigheden

- 2 koekenpannen
- brede kookpan
- zeef
- bakplaat
- steelpan

Wijnadvies

Antinori Sante Cristina Pinot Grigio, Italië

Aantrekkelijk fruitig bouquet met citrus en abrikoosmaak
en een frisse fruitige smaak.



CULINAIRE VERSMARKT.NL

kijk ook op www.culinaireversmarkt.nl/kookfabriek

Sandwich van sliptong met champignons en zuurkool

Op basis van 4 personen | Ga voor filmpjes naar "Mijn Kookfabriek" op www.kookfabriek.nl

Vorbereiding

- 1 Snipper de rode ui en snijd de champignons, dragonblaadjes, peterselie en knoflook fijn.
- 2 Dep de sliptongen droog, bestrooi met zout en peper en bak ze in 50 gram bruisende boter om en om lichtbruin. (ongeveer 1 minuut per kant)
- 3 Fruit de ui glazig in de zonnebloemolie en 30 gram boter, voeg knoflook, champignons en bladpeterselie toe en bak tot de massa droog is. Breng op smaak met zout en peper.
- 4 Blus af met 50 ml witte wijn, laat tot de helft indampen en voeg room toe
- 5 Laat nog tot de helft indampen en zeef de champignons en druk het vocht door de zeef. Bewaar het vocht.
- 6 Snijd de tongen aan beide zijden langs de middengraat in en haal met een lepel de filets van voor naar achter los.
- 7 Leg 4 filets met de bakkant naar beneden op een stuk bakpapier op een bakplaat en bedek deze met de champig-

nons. Beleg als een sandwich met de overgebleven filets.

- 8 Laat het uitgelekte champignonvocht tot helft indampen en voeg dragon toe. Breng op smaak met zout en peper en laat afkoelen.
- 9 Spoel de zuurkool onder de kraan, laat uitlekken en zet aan in een koekenpan met een blaadje laurier. Blus af met 80 ml witte wijn, roer om en om, en breng op smaak met dragonazijn. Laat afkoelen.

À la minute / presentatie

- 1 Zet de sandwiches van sliptong 4 minuten in een op 160 °C voorverwarmde oven.
- 2 Verwarm de dragonsaus en monteer door er de koude boter doorheen te kloppen.
- 3 Leg de zuurkool als een salade op de borden en leg hier de sandwich op. Bestrooi met zout en serveer met de dragonsaus.





Ingrediënten

- 2 piekuiakens á 400 gr
- 50 gr roomboter
- 40 ml olijfolie
- 1 teen knoflook
- 3 takjes rozemarijn
- 5 takjes tijm
- ½ citroen
- 25 ml droge witte wijn
- zout en peper



Benodigheden

- koekenpan
- braadslee
- bakpapier

Wijnadvies

Lapostolle Casa Merlot, Chili

Deze merlot barst van het rijp rood fruit met in de smaak kruiden uit de Provence en zachte hout tonen.



CULINAIRE VERSMARKT.NL

kijk ook op www.culinaireversmarkt.nl/kookfabriek

Gebraden piekuiken

Op basis van 4 personen | Ga voor filmpjes naar "Mijn Kookfabriek" op www.kookfabriek.nl

Vorbereiding

- 1 Bestrooi de kuikens met zout en peper en braad ze rondom aan in bruisende boter en olijfolie.
- 2 Vul de kuikens met een ½ teen knoflook, rozemarijn, tijm en een ¼ citroen en braad 25 minuten met de braadjus in een op 160 °C voorverwarmde oven. Laat op het fornuis rusten en afkoelen.
- 3 Fileer de kuikens, haal de pootjes en vleugels eraf. Leg de filets op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat de pootjes en vleugels rusten op een bord. Bewaar het braadvocht in de slede.

À la minute/presentatie

- 1 Verwarm het braadvocht van de kuikens en blus af met witte wijn. Laat iets inkoken en blus af met kookvocht van de aardappel. Stoof de kippenpotten en vleugels gaar in deze jus en breng op smaak met zout en peper.
- 2 Verwarm filets, omgedraaide uien en pommes fondant op een bakplaat 8 minuten in een op 160 °C voorverwarmde oven.
- 3 Dresseer borden met filet, gestoofde poot en vleugel, gevulde ui, pommes fondant en jus.





Ingrediënten

4 jonge uien
grof zout
20 ml olijfolie

1 sjalot
8 aardappels, bint
50 gr boter
600 ml kippenbouillon
1 blad laurier

1 teen knoflook
4 takjes peterselie
60 gr Oude Beemsterkaas

Benodigheden

bakplaatje
brede kookpan
bakplaat
rasp



CULINAIRE VERSMARKT.NL

kijk ook op www.culinaireversmarkt.nl/kookfabriek

Gevulde ui en pommes fondant

Op basis van 4 personen | Ga voor filmpjes naar "Mijn Kookfabriek" op www.kookfabriek.nl

Vorbereiding

- 1 Steek de uien in met een mesje en begiet met een paar druppels olijfolie. Zet in zijn geheel op een laagje grof zout en gaar 40 minuten in een op 160 °C voorverwarmde oven.
- 2 Pel de sjalotten en halveer ze. Snijd de aardappels in een tonnetjes model en bak met de sjalot rondom aan in 50 gram boter.
- 3 Zet de aardappels onder met kippenbouillon, voeg laurier toe en laat de aardappels garen. Vul de bouillon aan als deze verdampt. Breng op smaak, verwijder laurier en sjalot, en laat afkoelen.
- 4 Laat de ui iets afkoelen, snijd de onderkant eraf en lepel de gare ui uit de schil.
- 5 Hak de gare ui, knoflook en de peterselieblaadjes fijn en meng dit met de geraspte kaas. Stop dit mengsel terug in de uien. Leg de uien op een met bakpapier beklede bakplaat.

À la minute/presentatie

- 1 Verwarm het braadvocht van de kuien en blus af met witte wijn. Laat iets inkoken en blus af met kookvocht van de aardappel. Stoof de kippenpoten en vleugels gaar in deze jus en breng op smaak met zout en peper.
- 2 Verwarm de filets, omgedraaide uien en pommes fondant op een bakplaat 8 minuten in een op 160 °C voorverwarmde oven.
- 3 Dresseer borden met filet, gestoofde poot en vleugel, gevulde ui, pommes fondant en jus.



Ingrediënten

4 plakjes bladerdeeg

3 eetl. honing

½ theel. kaneelpoeder

1 steranijs

1 kardemom

60 ml droge witte wijn

2 Doyenne de comice

peren, rijp

200 gram

Fourme d'Ambert

1 bosje waterkers

10 ml balsamicoazijn

20 ml olijfolie

fleur de sel

zout en peper



Benodigheden

2 bakplaten

Steekring of kommetje

van ø 9cm

vijzel

mengkom

Wijnadvies

Warre's Port White, Portugal

Deze goudgele port is fris zoet met tonen van vijgen, rozijn, amandel en hazelnoot.



CULINAIRE VERSMARKT.NL

kijk ook op www.culinaireversmarkt.nl/kookfabriek

Taartje van Fourme d'Ambert en peer

Op basis van 4 personen | Ga voor filmpjes naar "Mijn Kookfabriek" op www.kookfabriek.nl

Vorbereiding

- 1 Steek het deeg uit met een steekring van \varnothing 9 cm, leg tussen 2 lagen bakpapier en bak 20 minuten onder lichte druk (bakplaat) in een voorverwarmde oven op 200 °C. Laat afkoelen.
- 2 Haal de kardemompeul uit de schil. Maal steranijs en kardemompeulen in de vijzel fijn en meng tot een marinade met honing, kaneelpoeder en witte wijn.
- 3 Schil de peren, snijd in vieren, verwijder het klokhuis en snijd de $\frac{1}{4}$ peren in 3 stukken. Marineer de peer 15 minuten in de marinade.
- 4 Snijd de Fourme d'Ambert in stukjes, laat de peer uitlekken, meng de kaas met peer en leg op het gebakken bladerdeeg.

À la minute/presentatie

- 1 Bak de perentaartjes 8 minuten af in een voorverwarmde oven op 180 °C en bestrooi met fleur de sel.
- 2 Was waterkers en pluk de blaadjes van de steeltjes. Maak aan met balsamico-azijn en olijfolie en breng op smaak met zout en peper.





Ingrediënten

1 rode ui
300 gr champignons
3 takjes dragon
5 takjes bladpeterselie
1 teen knoflook
1 aubergine

30 gr boter
40 ml zonnebloemolie
50 ml droge witte wijn
75 ml room

300 gr zuurkool
75 ml droge witte wijn
1 blaadje laurier
25 ml dragonazijn

50 gr ijskoude boter
zout en peper



Benodigheden

grillpan
brede pan
zeef
koekenpan
steelpan

Wijnadvies

Antinori Sante Cristina Pinot Grigio, Italië

Aantrekkelijk fruitig bouquet met citrus en abrikoosmaak
en een frisse fruitige smaak.



CULINAIRE VERSMARKT.NL

kijk ook op www.culinaireversmarkt.nl/kookfabriek

Sandwich van aubergine met champignons en zuurkool

Op basis van 4 personen | Ga voor filmpjes naar "Mijn Kookfabriek" op www.kookfabriek.nl

Vorbereiding

- 1 Snipper de rode ui en snijd champignons, dragonblaadjes, peterselie en de knoflook fijn.
- 2 Snijd de aubergines in 10 lange plakken, bestrooi met zout en peper en grill ze zonder vet om en om gaar. Laat afkoelen.
- 3 Fruit de ui glazig in de zonnebloemolie en 30 gram boter, voeg knoflook, champignons en bladpeterselie toe en bak tot de massa droog is. Breng op smaak met zout en peper.
- 4 Blus af met 50 ml witte wijn, laat tot de helft indampen en voeg room toe.
- 5 Laat nog tot de helft indampen en zeef de champignons en druk het vocht door de zeef. Bewaar het vocht.
- 6 Leg 10 plakken aubergine op een stuk bakpapier op een bakplaat en bedek deze met de champignons. Beleg als een sandwich met de overgebleven plakken aubergine.
- 7 Laat het uitgelekte champignonvocht tot helft indampen en voeg dragon toe. Breng op smaak met zout en peper en laat afkoelen.
- 8 Spoel de zuurkool onder de kraan, laat uitlekken en zet aan in een koekenpan met een blaadje laurier. Blus af met 75 ml witte wijn, roer om en om, en breng op smaak met dragonazijn. Laat afkoelen.

À la minute/presentatie

- 1 Zet de sandwiches van aubergine 4 minuten in een op 160 °C voorverwarmde oven.
- 2 Verwarm de dragonsaus en monteer door er de koude boter doorheen te kloppen.
- 3 Leg de zuurkool als een salade op de borden en leg hier de sandwich op. Bestrooi met zout en serveer met de dragonsaus.





Ingrediënten

50 gr zongedroogde
tomaten
5 portobello's
5 plakken
Hollandse geitenkaas
5 takjes basilicum
10 zwarte olijven

Benodigheden

mengkom
bakplaat

Wijnadvies

Lapostolle Casa Merlot, Chili

Deze merlot barst van het rijp rood fruit met in de smaak kruiden uit de Provence en zachte hout tonen.



CULINAIRE VERSMARKT.NL

kijk ook op www.culinaireversmarkt.nl/kookfabriek

Tosti van portobello met gesmolten Hollandse geitenkaas

Op basis van 4 personen | Ga voor filmpjes naar "Mijn Kookfabriek" op www.kookfabriek.nl

Vorbereiding

- 1 Laat de tomaten 10 minuten in warm water tot hun gerief komen, knijp ze uit en snijd ze in reepjes.
- 2 Verwijder de stelen van de portobello's en snijd ze horizontaal doormidden (als een broodje).
- 3 Hak de olijven en de blaadjes basilicum fijn.
- 4 Beleg de onderkant van de portobello's met geitenkaas, zongedroogde tomaten, basilicum en olijven, bestrooi ze met peper en leg de bovenkant er op.

À la minute/presentatie

- 1 Verwarm omgedraaide uien en pommes fondant op een bakplaat 8 minuten in een op 160 °C voorverwarmde oven.
- 2 Bestrijk de portobello's aan één kant met olie en bak ze op die kant 2 minuten in een grillpan.
- 3 Bestrijk de rauwe bovenkanten met wat olijfolie, draai de tosti's om en laat ze nog een paar minuten doorgaren. Serveer ze direct met gevulde ui en pommes fondant.





Ingrediënten

4 jonge uien
grof zout
20 ml olijfolie

1 sjalot
8 aardappels, bint
50 gr boter
600 ml groentebouillon
1 blad laurier

2 teen knoflook
4 takjes peterselie
60 gr Oude Beemsterkaas



Benodigheden

bakplaatje
brede kookpan
bakplaat
rasp

Gevulde ui en pommes fondant

Op basis van 4 personen | Ga voor filmpjes naar “Mijn Kookfabriek” op www.kookfabriek.nl

Vorbereiding

- 1 Steek de uien in met een mesje en begiet met een paar druppels olijfolie. Zet in zijn geheel op een laagje grof zout en gaar 40 minuten in een op 160 °C voorverwarmde oven.
Pel de sjalotten en halveer ze. Snijd de aardappels in een tonnetjes model en bak met de sjalot rondom aan in 50 gram boter.
- 3 Zet de aardappels onder met groentebouillon, voeg laurier toe en laat de aardappels garen. Vul de bouillon aan als deze verdampt. Breng op smaak, verwijder laurier en sjalot, en laat afkoelen.
- 4 Laat de ui iets afkoelen, snijd de onderkant eraf en lepel de gare ui uit de schil.
- 5 Hak de gare ui, knoflook en de peterselieblaadjes fijn en meng dit met de geraspte kaas. Stop dit mengsel terug in de uien. Leg de uien op een met bakpapier beklede bakplaat.

À la minute/presentatie

- 1 Verwarm het braadvocht van de pommes fondant af met witte wijn. Laat iets inkoken en breng op smaak met zout en peper.
- 2 Verwarm de omgedraaide uien en pommes fondant op een bakplaat 8 minuten in een op 160 °C voorverwarmde oven.
- 3 Dresseer borden met de tosti van portobello, gevulde ui, pommes fondant en jus.



Ingrediënten

200 gr geschaafde
gebruinde amandel
1 theelepel noten olie
100 gr chocolade puur



Benodigheden

mengkom
spatel
siliconenvorm



CULINAIRE VERSMARKT.NL

kijk ook op www.culinaireversmarkt.nl/kookfabriek

Snijbonbon van amandel

Op basis van 4 personen | Ga voor filmpjes naar “Mijn Kookfabriek” op www.kookfabriek.nl

Vorbereiding

Verwarm de chocolade en de olie tot ongeveer 37°C voeg nu de amandel toe en stort deze in de siliconenvorm. Zet dit weg in de koeling. Snijd deze als ze is afgekoeld.

Presentatie

Leg de gehakte snijbonbons op een mooie serveerschaal en serveer het aan je gasten.

Chefnote

Chocolade mag nooit te warm worden gebruik je bovenlip als thermometer.



Koken zoals ú het wilt

Inductiekoken met Bosch: efficiënt, veilig en gemakkelijk.
En nu ook héél flexibel.



Bosch brengt koken met inductie op een hoger niveau. De Bosch FlexInductiekookplaat heeft een extra grote kookzone van 40 bij 20 cm die voor nog meer flexibiliteit zorgt tijdens het koken. Op deze kookzone past bijvoorbeeld een hele grote braadpan, maar ook twee of drie kleinere pannen. Omdat bij koken op inductie alleen warmte ontstaat in de bodem van de pan wordt er geen energie verspild. Mede hierdoor verbruikt een inductiekookplaat tot 24% minder energie dan een keramische kookplaat. Bosch geeft tot 1 april 2011 een luxe driedelige BK pannenset cadeau*. Bij aanschaf van een Bosch inductiekookplaat naar keuze. www.bosch-home.nl



BOSCH

Technologie voor het leven

* Zie voor actievoorwaarden www.bosch-home.nl

Een interview met sterrenchef Ron Blaauw en Topchef Julius Jaspers

Ron, kan je vertellen waarom je een samenwerking bent aangegaan met De Kookfabriek?

Ik vind het ontzettend leuk om mijn opgedane kennis over te dragen aan zoveel mogelijk mensen die willen leren koken. De Kookfabriek kookt met veel mensen dus toen mij de vraag werd gesteld om de recepten te schrijven hoefde ik niet lang na te denken.

Maar koken op sterrenniveau is toch heel moeilijk?

Ja, dat klopt. Mijn keukenbrigade in restaurant Ron Blaauw in Amsterdam levert iedere dag een topprestatie. Dat is niet voor iedereen weggelegd. Je moet wel heel gek zijn op het kookvak om op sterrenniveau te acteren.

Julius, hoe kan je van de gasten van De Kookfabriek verwachten dat ze zo'n prestatie neerzetten?

Dat verwacht ik niet. Dat kan ook niet. Wat ik probeer is liefde voor het vak over te brengen. En dat lukt alleen met duidelijke en vooral makkelijke recepten die gewoon smaakvol zijn. Zonder fratsen.

Zonder fratsen?

Ja, gewoon maakbare gerechten. Met niet al teveel ingrediënten per gerecht, zeg maar een stuk of vijf en dan heb ik 't niet over olie, azijn, boter, bloem enz.. En alles moet natuurlijk makkelijk verkrijgbaar zijn. Je mag naar de speciaalzaak, heel graag zelfs, maar ik weet dat veel mensen niet veel verder komen dan de supermarkt. Tenslotte moet alles ook te maken zijn met normale potten en pannen. Dat bedoel ik met "zonder fratsen". Gewoon lekker koken, eten en drinken in De Kookfabriek.

▼ Eric van Ooijen Kookfabriek Den Haag, Julius Jaspers, Bram Dijkers Kookfabriek Amsterdam ▼ Ron Blaauw





Wat doet De Kookfabriek nog meer?

Koken in een kerk, op het strand of de veluwe?

De Kookfabriek kan op iedere gewenste locatie in Nederland een kookworkshop organiseren. Wij hebben de beschikking over speciaal door ons ontwikkelde mobiele kookeilanden. Op deze manier kunnen wij van elke ruimte een culinaire locatie maken geheel in eigentijdse sfeer.

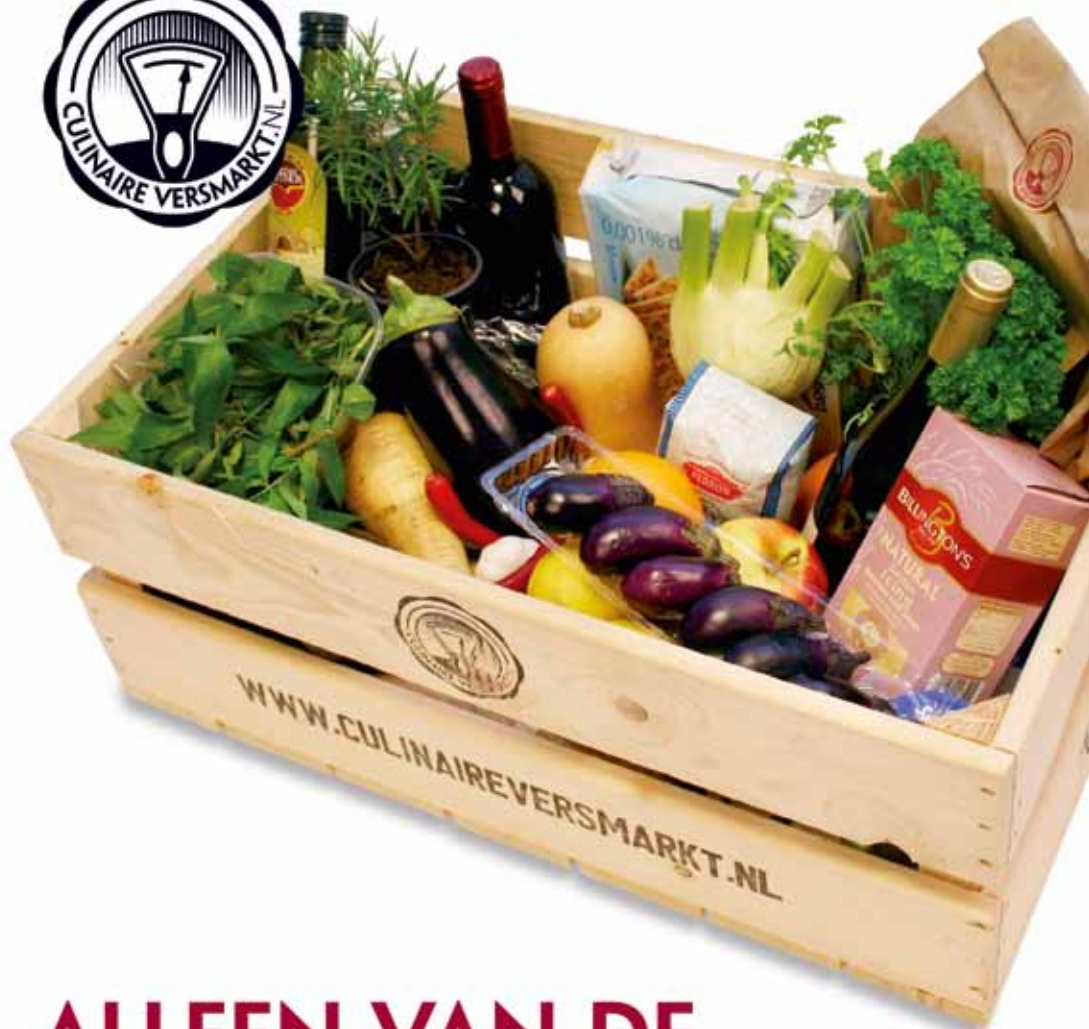
Op zoek naar een goede cateraar?

Of we het nu hebben over de verzorging van een gezellige borrel thuis of een groots evenement waar dan ook in Nederland: De Kookfabriek heeft hiermee al 15 jaar ervaring. Wij nodigen u graag uit voor een voorproefje.

Wilt u meer weten over een bepaald thema?

Houdt u van koken en wilt u graag meer weten over een specifiek onderwerp? Neem dan snel een kijkje op onze agenda via www.kookfabriek.nl om te kijken wat de thema workshops zijn die de komende periode worden aangeboden.





ALLEEN VAN DE BESTE MARKTEN THUIS

Zelf snel en gemakkelijk een culinaire maaltijd op tafel zetten? Culinaire Versmarkt maakt het makkelijk. Wij leveren alle verse, restaurant-kwaliteitsingrediënten voor de lekkerste gerechten thuis. De recepten zijn duidelijk beschreven zodat iedereen een gerecht kan maken dat niet onder doet voor wat er geserveerd wordt in een toprestaurant.

KIJK VOOR MEER INFORMATIE EN INSPIRATIE OP WWW.CULINAIREVERSMARKT.NL/KOOKFABRIEK

Boodschappenlijst

Op basis van 4 personen

Basis ingrediënten

1 eetl. citroensap
1.35 dl witte wijn
0.25 dl dragonazijn
0.1 dl balsamicoazijn
2 blaadjes laurier
grof zeezout en fleur de sel
zonnebloemolie
230 gr boter
3 eetl. honing
½ tl. kaneelpoeder
olijfolie
peper en zout

Groenten, fruit en kruiden

sjalot	3 st
citroen	1 st
watermeloen	300 gr
rode ui	1 st
champignons	300 gr
dragon	3 takjes
bladpeterselie	9 takjes
knoflook	3 tenen
zuurkool naturel	300 gr
rozemarijn	3 takjes
tijm	5 takjes
jonge uien	4 st
(100 gr per stuk)	
sjalot	1 st
aardappels bint	8 st
(100 gr per stuk)	
Doyenne de Comice peren	2 st
(rijp)	
waterkers	75 gr

Zuivel

eieren	1 st
kookroom	0.75 dl
Oude Beemster kaas	60 gr
Fourme d'Abert	200 gr
(of andere blauw aderkaas)	

Vlees

piepkuiken á 400 gr	2 st
---------------------	------

Vis

sliptongen á 100 gr	4 st
---------------------	------

Overige

sesamzaadjes wit	1 eetl.
sesamzaadjes wasabi/zwart	1 eetl.
Wasabipasta	3 gr = 1 tl
kippenbouillon	0.6 dl
bladerdeeg	4 plakjes
steranijs	1 st
kardemom	1 st

Notities