



Lentemenu

19 april 2026



Wat gaan we vandaag bereiden?

En wie zullen ons daarbij begeleiden?

Amuse:

Marjan

Voorgerecht

Carmelina

Tussengerecht:

Hennie

Hoofdgerecht:

Rini

Nagerecht:

Marjan

Amuse



Parmezaankoekje met citroenricotta & doperwtencrème

Voorgerecht



Kataifinestje met ei & forel

Tussengerecht



Velouté van witte asperges met morilles & Comté-schuim

Hoofdgerecht



Lamskroon, pastinaak crème, aardappelgalette, asperges & kruidenolie

Nagerecht



Aardbeien-rabarbercompote met vanillehangop & amandelkruim



Wat gaan we er bij drinken?

Crémant de Bourgogne Brut Blanc - Cuvée Signature - Veuve Ambal
Appalina Sparkling Chardonnay Alcohol Free

Sancerre Blanc 2024 - Domaine La Barbotaine
Zéro Sauvignon blanc - Pierre Chavin

Fattoria La Violla Vernaccia di San Gimignano Riserva 2023
Bianco Alternativa - Doppio Passo

Pinot Noir 2023 - Rapaura Springs
Zéro Pinot Noir - Pierre Chavin

Muscat de Beumes de Venise 2022 - Xavier Vignon
Torres Natureo Blanco Muscat

Bij de amuse

Crémant de Bourgogne Brut Blanc - Cuvée Signature - Veuve Ambal

Deze Crémant heeft een lichtgele kleur met gouden accenten en een fijne, aanhoudende bubbeling.

De complexe, expressieve neus onthult aroma's van witte bloemen, witfruit zoals appel en peer en subtiele tonen van brioche en amandel.

In de mond is de aanzet levendig en fris, met een prachtige harmonie tussen gecontroleerde zuurgraad en een romige textuur. De afdronk is lang en elegant, met een delicate, fruitige en licht getoaste nasmaak.



Bij de amuse

Appalina Sparkling Chardonnay Alcohol Free

Deze alcoholvrije bubbel heeft een prachtige bleekgele kleur met verfrissende groene reflexen.

De geur is sprankelend en intens, met een duidelijk aroma van citrusvruchten en delicate witte bloemen.

In de smaak is de wijn heerlijk fris, met een subtiele zoetheid die perfect in balans is met een romig en zacht mondgevoel.



Bij het voorgerecht

Sancerre Blanc 2024 Domaine La Bartotaine

De wijn heeft een prachtige lichtgele kleur met schitterende reflecties. In de neus zijn intense aroma's van citrusvruchten (zoals pomelmoes en limoen), kruisbessen en groene appel, aangevuld met subtiele florale tonen.

In de mond is de wijn strak, energiek en droog. Je proeft een harmonieuze balans tussen frisse zuren en een levendige mineraliteit. Er zijn hints van wit fruit en een licht ziltige toets die kenmerkend is voor het terroir van Sancerre.

Een verfrissende en elegante afdronk met een goede aromatische persistentie van citrustonen.



Bij het voorgerecht

Zéro Sauvignon blanc - Pierre Chavin

Het resultaat van de unieke expertise van Maison Pierre Chavin, een pionier in alcoholvrije wijnen, drukt deze Sauvignon Blanc Zero (0% alcohol) de zuiverheid en het karakter van de druivenvariëteit uit. De alcoholvrije wijn behoudt intense aroma's van verse kruiden, witte bloemen en citrusvruchten. Zijn levendige, strakke en minerale smaak verleidt onmiddellijk met zijn precisie en verfrissende, zilte afdronk.

Gouden medaille WORLD ALCOHOL FREE AWARDS 2025

Zilveren medaille MUNDUS VINI NON-ALCOHOLIC 2025

Bronzen medaille International Wine & Spirit Competition (IWSC)



Bij het tussengerecht

Fattoria La Violla Vernaccia di San Gimignano Riserva 2023

Dit is een frisse, karaktervolle witte wijn die de typische kenmerken van de Vernaccia-druif en het Toscaanse terroir combineert.

Strogeel met lichte groene reflecties.

Boeket is elegant met aroma's van witte bloemen, citrusvruchten, groene appel en een vleugje tropisch fruit.

Droog, krachtig en tegelijkertijd fris van smaak, met een mooie balans tussen fruitige tonen en een aangename mineraliteit.

Lange afdronk, met het voor deze druif kenmerkende subtiele amandelbittertje.



Bij het tussengerecht

Bianco Alternativa - Doppio Passo

Van Vernaccia bestaat er (nog) geen 0.0 variant, maar deze Doppio Passo komt dichtbij. Het is een is een karaktervolle, alcoholvrije witte wijn uit Sicilië, gemaakt van de Muscat (Moscato) druif. Kleur is helder citroengeel met subtiele groene reflecties. Het heeft een aromatisch bouquet met intense tonen van exotisch fruit zoals lychee, ananas en mandarijn. Daarnaast zijn er hints van banaan, witte druiven en delicate bloemige nuances (vlinderbloesem) merkbaar. In de mond is de wijn levendig en rond. Het is een goed uitgebalanceerde wijn met een aangename verhouding tussen de natuurlijke fruitzoetheid en frisse zuren. De afdronk is soepel en verfrissend.

Zilveren medaille MUNDUS VINI NON-ALCOHOLIC 2025



Bij het hoofdgerecht

Pinot Noir 2023 - Rapaura Springs

Afkomstig uit Marlborough, Zuidereiland van Nieuw-Zeeland.

In de neus een uitnodigende combinatie van sappige donkere kersen, pruimen en rode bessen, aangevuld met hints van vanille, lichte specerijen en een subtiele toets van eikenhout.

De wijn is rijk aan fruit, met smaken van kersencompote en frambozen.

De structuur is elegant met zijdezachte, fijnkorrelige tannines die het gehemelte omlijnen. Een precieze en levendige afdronk dankzij de gebalanceerde zuurgraad, vaak met een aanhoudende hint van vanille of kruidigheid.

90/100 James Suckling

89/100 Robert Parker

89/100 Vinous



Bij het hoofdgerecht

Zéro Pinot Noir - Pierre Chavin

Heeft een schitterende robijnrode kleur en een delicate neus van kersen en frambozen, versterkt door subtiele kruidige en koffienoten. De smaak is soepel en evenwichtig, gedragen door fijne tannines, een mooie frisheid en aanhoudende aroma's van rood fruit en zoethout.

Zilveren medaille DRINKS BUSINESS GLOBAL LOW & NO ALCOHOL WINES MASTERS 2024

Zilveren medaille Mundus Vini 2025



Bij het dessert

Muscat de Beaumes de Venise 2022 - Xavier Vignon

Een verfijnde dessertwijn (Vin Doux Naturel) die uitblinkt door een balans tussen aromatische rijkdom en opvallende frisheid.

Helder en elegant grijs-geel met gouden reflecties.

Een verleidelijk en intens bouquet met prominente aroma's van abrikoos, perzik en kamperfoelie. Daarnaast subtiele hints van gekonfijte citroen, witte bloemen, honing en een vleugje anijs.

De aanzet is romig en vol, maar behoudt een mooie levendigheid dankzij citrusaroma's. De zoetheid is goed gedoseerd en wordt in evenwicht gehouden door een verfrissende zuurgraad, wat zorgt voor een harmonieuze en aanhoudende afdronk.



Bij het dessert

Torres Natureo Blanco Muscat

Het is nog moeilijk een vergelijkbare dessertwijn te vinden, maar deze populaire alcoholvrije witte wijn uit Spanje heeft gelijkaardige aroma's. De wijn heeft een heldere, strogele tot lichtgele kleur, soms met een subtiele groene zweem.

Het boeket is uitbundig florale tonen van rozen, vlierbloesem en acacia. Daarnaast zijn er duidelijke fruitaroma's van peer, perzik, lychee en citrusvruchten (zoals citroen en grapefruit) aanwezig.

In de mond voelt de wijn zacht en weelderig aan, met een levendige frisheid. Er is een merkbaar licht zoetje aanwezig (restsuikers), dat doet denken aan kweeperenjam, maar dit wordt goed in balans gehouden door frisse zuren. Maar niet zo zoet als een dessertwijn normaliter is.

De afdronk is verfrissend en fruitig.





Recepten

en

Ingrediënten

Voor 32 personen



Recept:

Parmezaankoekje met citroenricotta & doperwtencrème

Ingrediënten:

320 g Parmezaanse kaas

400 g ricotta

Rasp van 3 citroenen

213 g doperwten

5 tl olijfolie

1 bosje munt

Peper & zout



Werkwijze:

Parmezaankoekjes

Verwarm de oven op 180°C.

Leg kleine hoopjes Parmezaan op bakpapier en druk licht plat.

Bak 6–8 minuten tot goudbruin en krokant. Laat afkoelen.

Citroenricotta

Meng ricotta met citroenrasp, snuf zout en beetje peper.

Roer tot een romige massa.

Doperwtencrème

Kook de doperwten 3 minuten, spoel koud.

Pureer met olijfolie, zout en een klein blaadje munt.

Opmaak

Leg een toefje ricotta op het koekje.

Voeg een klein puntje doperwtencrème toe.

Garneer met een minitakje munt.



Recept:

Kataifinestje met ei & forel

Ingrediënten:

800 g kataifideeg

437 g roomboter

8 tl venkelzaad

32 eieren

600 g gerookte forel

300 g crème fraîche

32 takjes dille

32 tl forelkuit

Peper & zout



Werkwijze:

Verwarm de oven voor op 170 °C.

Smelt de roomboter in een pannetje.

Haal het kataifideeg los van elkaar in een kom en voeg er de gesmolten boter aan toe. Stamp het venkelzaad enigszins fijn in de vijzel en meng door het deeg. Kruid rijkelijk met zout en peper.

Vet muffinvormpjes in en druk er het deeg in zodat een soort nestje ontstaat. Zorg ervoor dat er vrijwel geen openingen in het deeg zitten. Maak op deze manier de nestjes.

Breek de eieren en laat heel voorzichtig in het nestje glijden.

Plaats in de voorverwarmde oven en laat ongeveer 12-15 minuten bakken. Het eiwit dient gestold te zijn, terwijl de dooier nog vloeibaar is en het deeg lekker krokant is.

Snijd ondertussen mooie stukjes van de forelfilet (voor ieder nestje 1) en houd apart. Prak de rest van de forelfilet fijn en meng in een kom met de crème fraîche. Houd 32 mooie topjes dille apart en snijd de rest fijn. Meng met de crème en kruid met zout en peper.

Haal de nestjes uit de vorm. Leg er een mooie quenelle van de crème op en leg er een plakje forelfilet tegenaan. Garneer met een topje dille en de forelkuit.



Recept:

Velouté van witte asperges met morilles & Comté-schuim

Ingrediënten:

2,4 kg witte asperges

5–6 sjalotten

160 g boter

2,8 L groentebouillon

800 ml room (soep)

400 g Comté

700 ml room (schuim)

640 g morilles

Bieslook

Peper & zout



Werkwijze:

Asperges

Schil de asperges en snijd in stukken.

Soepbasis

Fruit sjalot in boter.

Voeg aspergestukjes toe en bak kort.

Koken

Voeg de bouillon toe en kook 15 minuten.

Pureren

Pureer de soep glad en zeef voor extra finesse.

Voeg room toe.

Morilles

Bak de morilles kort met een snuf zout.

Comté schuim

Verwarm de room en smelt de Comté er in mix met een staafmixer tot schuim.

Opmaak

Schep soep in een bord.

Voeg de morilles toe.

En werk af met kaasschuim en bieslook.



Recepten hoofdgerecht:

1) Lamskroon met kruidenkorst

Ingrediënten:

11 lamskronen
21 el Dijonmosterd
Zout, peper, olie

Kruidenkorst

480 g panko
320 g Parmezaan
320 g zachte boter
11 tenen knoflook
11 sjalotten
11 el tijm
11 el rozemarijn
Zout



Werkwijze:

Aanbraden

Kruid de lamskroon royaal met zout en peper.

Bak rondom goudbruin in een hete pan met olie.

Laat 10 minuten rusten.

Kruidenkorst maken

Meng panko, Parmezaan, boter, knoflook, sjalot, tijm en rozemarijn tot een smeùige massa.

Breng op smaak met zout.

Afwerken

Bestrijk de lamskroon met Dijonmosterd.

Druk de kruidenkorst stevig op het vlees.

Gaar in de oven op 180°C tot een kerntemperatuur van 52°C (mooi rosé).

Laat 10 minuten rusten voor het aansnijden




2) Aardappelgalette

Ingrediënten:

5,3 kg vastkokende aardappelen

400 g gesmolten boter

Zout & peper





Werkwijze:

Snijd de aardappelen flinterdun met een mandoline.

Meng met gesmolten boter, zout en peper.

Leg cirkelvormig in een koekenpan met bakpapier, laagje voor laagje.

Zet een zware pan erop en bak op laag vuur tot goudbruin.

Draai om en bak de andere kant krokant.

Snijd in elegante punten.

Tip: Maak 2 kleinere galettes voor betere controle en extra krokantheid.



3) Pastinaakcrème

Ingrediënten:

2,13 kg pastinaak

1 L room

1 L melk

5–6 laurierblaadjes

Zout



Werkwijze:

Kook de pastinaak in melk + room + laurier tot volledig zacht.

Verwijder laurier en blend tot een fluweelzachte crème.

Breng op smaak met zout.

Houd warm au bain-marie.





4) Groene kruidenolie

Ingrediënten:

80 g peterselie

25 g basilicum

30 g bieslook

240 ml neutrale olie

Zout





Werkwijze:

Blancheer de kruiden 10–12 seconden en koel terug in ijswater.

Dep volledig droog.

Blend kruiden + olie 2–3 minuten tot felgroen.

Passeer door een fijne zeef of kaasdoek.

Bewaar in een knijpflesje.





5) Groene asperges

Ingrediënten:

96 asperges

Olijfolie

Zout

Citroenrasp (optioneel)






Werkwijze:

Onderkant verwijderen.

1 min blancheren, ijswater.

Kort grillen of bakken.

Zout + citroenrasp.





6) Geroosterde knoflookjus

Ingrediënten:

3 bollen knoflook

1,6 L fond

400 ml rode wijn

8 tl honing

Boter



Werkwijze:

Snijd de bovenkant van de knoflookbol af, besprenkel met olie en rooster 40 min op 180°C.

Knijp de zachte teentjes eruit.

Kook de rode wijn in tot bijna droog.

Voeg fond en geroosterde knoflook en honing toe.

Laat inkoken tot een glanzende jus.

Monteer met een klontje boter.





Opmaak:

Trek een royale streep pastinaakcrème op het bord.

Leg een punt van de aardappelgalette schuin tegen de crème.

Verdeel 3–4 groene asperges elegant over het bord.

Snijd de lamskroon in mooie rosé koteletjes en leg ze licht overlappend.

Lepel de knoflookjus subtiel rondom.

Werk af met stipjes groene kruidenolie voor kleur en frisheid.

Eventueel: microgroenten of een takje tijm.





Recept:

Aardbeienrabarbercompote met vanilliehangop en amandelkruim

Ingrediënten:

Hangop

4 liter volle yoghurt

16 theelepels vanille-essence

Compote

1 kg rabarber

1 kg aardbeien

320 g suiker

Sap van 3 sinaasappels

Amandelkruim

200 g amandelmeel

120 g boter

120 g suiker



Werkwijze:

Hangop

Laat yoghurt 4 uur uitlekken in een doek boven een kom.
Meng met vanille.

Compote

Verwarm rabarber, suiker en sinaasappelsap 10 minuten zachtjes.
Voeg aardbeien toe en verwarm nog 2 minuten.

Amandelkruim

Meng amandelmeel, boter en suiker tot kruim.
Bak 10 minuten op 180°C tot goudbruin.

Opmaak

Schep hangop in een kom of glas.
Voeg warme of lauwe compote toe.
Bestrooi met amandelkruim




Culi-

Woordenboek



Gebruikte termen



Kataifi

Velouté

Monteren

Schiften

Emulsie

Comté

Beschermde oorsprongsbenaming

Morilles

Neutrale olie

Hangop



Kataifi

Dat ook wel wordt geschreven als kadaifi – is gesponnen deeg, ook wel draadjesdeeg genoemd. Het lijkt een beetje op vermicelli of engelenhaar, maar het wordt altijd knapperig geserveerd.

Kataifi is niet alleen een ingrediënt, dat officieel afkomstig is uit Griekenland, het is ook de naam van een Grieks dessert *slash* gebakje.

Zelf eens maken?

Ingrediënten:

160 gram bloem

120 gram maïzena

Snufje zout

70 gram zonnebloemolie

350 gram water

Werkwijze:

Meng alle ingrediënten tot een beslag.

Haal het beslag door een zeefje en doe het in een spuitfles.

Verwarm de koekenpan op het vuur.

Spuit dicht op de pan in snelle lange bewegingen deegdraadjes in de pan.

Haal ze er meteen uit als ze op kleur zijn en leg ze op een schaal, afgedekt met een handdoek.



Velouté



Klassieke velouté (met eidooier): In de klassieke Franse keuken wordt een veloutésoupe gebonden met een *liaison*, een mengsel van eidooiers en room.

Dit zorgt voor extra binding, een romige smaak en een fluweelzachte textuur.

Moderne/vereenvoudigde velouté: Tegenwoordig worden veloutés (bijvoorbeeld van champignons

of asperges) vaak gebonden met alleen een *roux* (bloem en boter) en room, zonder toevoeging van eidooiers.

Veloutésaus: Een veloutésaus is een van de vijf moedersauzen en wordt gebonden

met *roux* (bouillon + bloem/boter) en bevat geen eidooier, in tegenstelling tot sauzen als *hollandaisesaus*.

Samengevat: Een klassieke veloutésoupe gebruikt een *liaison* (eidooier + room) voor de binding, maar veel moderne recepten laten het ei weg.



Monteren

Monteren is het binden van een warme vloeistof met klontjes boter. De koude boter wordt met een garde door de warme vloeistof geroerd.

Hierdoor krijgt de vloeistof een dikkere structuur en een vollere smaak.

Het is belangrijk dat de vloeistof tijdens het monteren niet te warm is, omdat de boter dan te snel smelt en de saus kan gaan schiften.

Ook na het monteren mag de saus niet meer te veel verwarmd worden om schiften te voorkomen.



Schiften

Schiften is een proces waarbij een emulsie van een vet en een andere stof, vaak door temperaturomstandigheden, weer uiteenvalt in de afzonderlijke componenten. Dit kan bijvoorbeeld gebeuren met melk, boter of mayonaise.

Om schiften van voedingsmiddelen tegen te gaan worden aan deze emulsies vaak stabilisatoren toegevoegd. Zo bevat chocolademelk uit de supermarkt vaak carrageen als stabilisator.

Deze stoffen zijn (als ze door de Europese Unie zijn goedgekeurd voor gebruik als additief) herkenbaar aan een E-nummer tussen 400 en 495. Deze stabilisatoren werken vaak op basis van het verdikken van de emulsie.

Een emulsie kan olie-in-water en water-in-olie zijn. In het eerste geval zijn zeer kleine druppels olie verdeeld in het water, dat de druppels als een net omsluit, de andere is precies andersom. Beide emulsies kunnen schiften doordat de druppels samenklonteren (of samenvloeien) tot grotere olie- of waterdruppels. Uiteindelijk kunnen beide fasen volledig gescheiden zijn.



Emulsie

Een **emulsie** (Latijn: *emulgere*, uitmelken) is een mengsel van niet-mengbare vloeistoffen die onder normale omstandigheden geen stabiel homogeen mengsel vormen.

Zonder speciale ingrepen scheiden de twee vloeistoffen spontaan van elkaar. Voor het verkrijgen van een stabiele en homogene emulsie is een emulgator nodig.

Voorbeelden

Een voorbeeld van een emulsie is mayonaise: hierin is plantaardige olie in water en azijn geëmulgeerd door gebruik te maken van de natuurlijke emulgator eigeel. In melk nemen eiwitten de taak van emulgator op zich, in margarine zijn dat glyceriden.

Olie in water en water in olie

Er bestaan water-in-olie (w/o) emulsies waarbij de waterfase als fijne druppeltjes in de oliefase is verdeeld. Voorbeelden hiervan zijn margarine en een vette crème. Ook zijn er olie-in-water (o/w) emulsies waarbij de olie als fijne druppeltjes in de waterfase is verdeeld. Mayonaise en bodymilk is hier een voorbeeld van.

Breken van de emulsie

Bij sommige processen is men geïnteresseerd in het breken van de emulsie, zoals bij het karnen van melk tot boter en het kloppen van slagroom.



Comté

De **Comté** (ook Gruyère de Comté) is een Franse kaas, afkomstig uit de Jura, uit de Franche-Comté. Hoofdstad van het Comté-gebied is Poligny, waar ook het "Maison du Comté", het Comté-museum, staat. De kaas behoort tot de zogenaamde harde kazen en wordt al eeuwenlang gemaakt. Hij is een van de 44 Franse kazen die het rood-gele Europese AOP-keurmerk, dat sinds januari 2012 het AOC-label vervangt, mag voeren.

Hoe vervang je Comté?

Wil je aan de slag met deze kaas, maar is Comté in geen velden of wegen te bekennen? Kies dan voor een kaas zoals de Zwitserse Gruyère. Zowel qua smaak, het romige en smeltcapaciteit komt deze kaas dicht in de buurt van de Franse Comté.

Wat kun je allemaal met de kaas Comté?

De mogelijkheden zijn eindeloos. De kaas past erg goed op een borrelplank. Daarnaast smelt Comté ook goed, dus we gebruiken 'm maar al te graag op een hamburger, door een pastasaus of in de kaasfondue.

Beschermde oorsprongsbenaming



De **beschermde oorsprongsbenaming** (afgekort: BOB) is een reeks Europese verordeningen die streekproducten een bescherming bieden tegen namaak.

De eerste verordening werd vastgesteld in 1992. Sindsdien kent de Europese Unie drie beschermingscategorieën voor streekproducten, namelijk:

- de beschermde oorsprongsbenaming (BOB)*
- de beschermde geografische aanduiding (BGA)*
- de gegarandeerde traditionele specialiteit (GTS).*

De benaming en gebruikte afkorting (ook op het label) verschilt per taal. Hieronder is de naam en afkorting in verschillende talen weergegeven.

Duits *geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)*

Frans *Appellation d' Origine Protégée (AOP)*

Grieks *Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)*

Italiaans *Denominazione di Origine Protetta (DOP)*

Kroatisch *Kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (KZP)*

Nederlands *Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB)*

Pools *Chroniona Nazwa Pochodzenia (CNP)*

Portugees *Denominação de Origem Protegida (DOP)*

Spaans *Denominación de Origen Protegida (DOP)*

Engels *Protected Designation of Origin (PDO)*



Morilles

Morielje (*Morchella*, synoniem: *Mitrophora*) of morille is een geslacht van schimmels uit de familie *Morchellaceae*. Het zijn sponsachtige zakjeszwammen met een hoed en een holle steel. De hoed heeft raatvormige lijsten, de zo gevormde holttes zijn bekleed met hymenium. De vrij algemeen voorkomende soorten gewone morielje, kapjesmorielje en kegelmorielje kunnen in Nederland en Vlaanderen in april en mei worden gevonden. De zwammen komen voor in loofbossen, parken en tuinen op kalkhoudende mineraalrijke bodems. Ook op oude brandplekken worden ze gezien.

Rauwe morieljes zijn giftig en pas na verhitten eetbaar. *Morillesaus* draagt de naam van de morielje. De zwam wordt dan verwerkt in een paddenstoelensaus die voornamelijk wordt geserveerd bij wildgerechten.



Neutrale olie

Voor het maken van kruidenolie zijn neutrale oliën met een milde smaak het meest geschikt, zoals zonnebloemolie, druivenpitolie of milde olijfolie. Deze oliën laten de smaak van de kruiden het beste tot hun recht komen.

Extra vierge olijfolie is ook een optie voor een sterkere smaak, bijvoorbeeld in Italiaanse kruidenolie.

Beste oliën voor kruidenolie:

Zonnebloemolie: Zeer neutraal, ideaal om de pure kruidensmaak te behouden.

Druivenpitolie: Licht, neutraal en helder.

Olijfolie (mild/extra vierge): Geeft een mediterrane smaak, kies milde olijfolie als je de kruiden wil laten overheersen.

Raapzaadolie: Een goed, neutraal alternatief.



Hangop

Hangop is een stevige, geconcentreerde vorm van yoghurt, waarbij de wei (vloeistof die ontstaat na het stremmen van melk) eruit gelect is. De hangop is hierdoor relatief eiwitrijk, hoewel er ook eiwitten met de wei mee verdwijnen. Qua structuur is hangop vergelijkbaar met een hele stevige Griekse yoghurt, of eigenlijk nog net even een tandje steviger.

Erg lekker en romig!

Het leuke is dat je hangop van alle soorten yoghurt kunt maken, van magere yoghurt tot volle yoghurt.



Informatie

-

Organisatie:






Tijdschema:

17:00	Ontvangst
17:30	Amuse
18:15	Voorgerecht
19:00	Tussengerecht
19:45	Hoofdgerecht
20:45	Nagerecht
21:15	GEZAMENLIJK opruimen

Koffie / thee



Kook-tijdschema



14:00 - 14:15	welkom, presentatie, opstart, werkplekken, snijposten, pannen
14:15 - 15:00	koude bereidingen + basiscomponenten
15:00 - 16:00	warme bereidingen, die later opgewarmd kunnen worden
16:00 - 16:45	afwerking, portioneren, vullen spuitzakken, klaarzetten opmaakstations
16:45 - 17:00	opruimen + service-setup per gang



Indeling kookgroepjes

Amuse en dessert:	Marjan	Bella en Frank
Voorgerecht:	Carmelina	Gert, Johan, Theo
Tussengerecht:	Hennie	Paul, Kees, Albert
Hoofdgerecht:	Rini	Fred, Adri, Jan

De mensen die een gerecht hebben gemaakt zitten zoveel mogelijk aan dezelfde tafel. De kokers met de roodgedrukte naam zitten aan de andere tafel bij hun partner.



Tafelschikking



Tafel 1: Marjan, Adri, Frank, Rianne, Els V, Johan

Tafel 2: Carmelina, Rens-Peter, Theo, Greetje, Gert, Franky

Tafel 3: Hennie, Fred, Ellen, Ab, Anneke, Kees, Bella, Paul

Tafel 4: Rini, Ilse, Ella, Introducé, Els M, Ineke, Jan

Afruimprotocol:

- Tafel- 1 De mensen die de amuse gemaakt hebben leggen de laatste hand aan de amuse.
Iedereen van tafel-1 serveert de amuse Iedereen van tafel-1 ruimt af
- Tafel- 2 De mensen die het voorgerecht gemaakt hebben leggen de laatste hand aan het voorgerecht.
Iedereen van tafel- 2 serveert het voorgerecht Iedereen van tafel- 2 ruimt af
- Tafel- 3 De mensen die het tussengerecht gemaakt hebben leggen de laatste hand aan het tussengerecht
Iedereen van tafel- 3 serveert het tussengerecht Iedereen van tafel- 3 ruimt af
- Tafel- 4 De mensen die het hoofdgerecht gemaakt hebben leggen de laatste hand aan het hoofdgerecht.
Iedereen van tafel- 4 serveert het hoofdgerecht Iedereen van tafel- 4 ruimt af
- Tafel- 1 De mensen die het nagerecht gemaakt hebben leggen de laatste hand aan het nagerecht.
Iedereen van tafel- 1 serveert het nagerecht Iedereen van tafel- 1 ruimt af

We helpen allemaal met het afwassen en opruimen van de spullen.

Daarna zorgen de mensen van de wijncommissie voor de koffie/thee en drinken we samen koffie/thee.

De kartrekkers van de kookgroepjes bewaken het afruimprotocol