



Koken op zondag

CGD 25 oktober 2026



Wat gaan we vandaag bereiden en met wie?

Amuse

met

Nel

Voorgerecht

met

Hennie

Tussengerecht

met

Carmelina

Hoofdgerecht

met

Rini

Nagerecht

met

Marjan

Welkomstdrankje

Sparkling Cranberry Ginger Fizz



Amuse

Carpacciobonbon gevuld met pompoen.



Wat drinken we bij de Amuse?

Segura Viudas Cava Brut Rosé



Voorgerecht

Coquille met gerookte paling en citrus beurre blanc



Wat drinken we bij het Voorgerecht?

Michel Girault Pouilly Fumé Domaine la Grappe d'Or



Tussengerecht

Fricassee van eekhoorntjesbrood, ravioli van Fontina



Wat drinken we bij het Tussengerecht?

Les Crêtes Petite Arvine



Hoofdgerecht

Roggeveugel met chorizokorst



Wat drinken we bij het Hoofdgerecht?

Santa Alicia Merlot Gran Reserva



Nagerecht

Iles Flottantes (sneeuwweieren) met frambozen



Bij het Nagerecht drinken we:

Giacomo Grimaldi - Ca' du Sindic Moscato d'Asti





Sparkling Cranberry Ginger Fizz

De Sparkling Cranberry Ginger Fizz is een uitgesproken herfstmocktail met een smaakprofiel dat warmte, frisheid en kruidigheid combineert.

Hoewel de gemberthee warm wordt gezet, wordt deze volledig gekoeld gebruikt in het drankje.

De “warme” smaaknotitie verwijst dus naar het aromatische profiel van gember, niet naar de temperatuur van de drank.



Carpacciobonbon gevuld met pompoen

Ingrediënten voor 4 personen:

100 gr Vers bladerdeeg

10 gr Hazelnoten

50 gr Pompoen

10 gr Rucola

10 gr Geraspte Parmezaanse kaas

1 tl Rode wijnazijn

1/2 Eetlepel extra vierge olijfolie

20 ml Mayonaise

½ tl Cèpespoeder

20 gr Beukenzwammen

80 gr Hybride rundercarpaccio

Mosterdress

Olijfolie, peper en zout



Werkwijze

Steek uit het bladerdeeg rondjes van 6 cm. Leg op bakpapier en prik in het midden in met vork. Bak ca. 12 min in voorverwarmde oven van 200 C tot goudbruin, rooster de hazelnoten paar minuten mee. Laat afkoelen.

Rasp de pompoen en hak de rucola en hazelnoten fijn. Maak een fijne salade van de pompoen, rucola, hazelnoten, Parmezaan, rode wijnazijn en extra vierge olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.

Meng het cèpespoeder met de mayonaise. Doe over in een klein spuitzakje.

Bak de beukenzwammen in een klein beetje olijfolie tot ze kleuren. Breng op smaak met peper en zout

Vorm kleine bolletjes van de salade en wikkel elk bolletje in 2 plakjes carpaccio tot een bonbon.

Plaats de carpacciobonbon op het bladerdeeggrondje, maak af met een dotje cèpesmayo, beukenzwam en mosterdcees.



Segura Viudas Cava Brut Rosé

Dit is een mousserende fruitige rosado, afkomstig uit Penedès, net buiten Barcelona, het gebied waar de oorsprong van cava ligt en waar Sant Sadurní d'Anoia uitgroeide tot de cava-hoofdstad.

Wijnstijl: DO Cava.

Druiven: 40% Trepat, 40% Pinot Noir, 20% Grenache.

0.0 alternatief: Pronol 0 Rosé.



Coquille met gerookte paling en citrus beurre blanc

Ingrediënten voor 4 personen:

Voor de beurre blanc

1 sjalotje, in halve ringen

40 ml Noilly Prat

100 ml witte wijn (Chardonnay)

10 ml witte wijnazijn (Chardonnay)

1 laurierblaadje

0,5 tl gedroogde tijm

0,5 limoen, sap en schil (dunschiller)

0,5 citroen, sap en schil

0,5 sinaasappel, sap en schil

150 gr ongezouten roomboter, in blokjes.

Cayennepeper

Slagroom

Voor de gerookte paling{

1 gerookte palingfilet

25 ml sojasaus

100 ml sake

25 ml mirin

25 ml dashi

20 gr suiker

en verder:

4 coquiles

1 flespompoe

6 ongebrande hazelnoten

Bieslook



Werkwijze

Pompoencrème

Schil de pompoen en snij in gelijke stukken. Kook in licht gezouten water in zo'n 15-20 minuten gaar.

Doe de stukken in een keukenmachine en draai glad met een scheutje extra vierge olijfolie, peper en zout. Voeg eventueel een klein beetje room toe.

Duw de crème door een zeef en zet opzij tot gebruik.

Citrus beurre blanc

Doe de volgende ingrediënten in een pan en breng aan de kook; laat tot ongeveer een derde inkoken: sjalot, Noilly Prat, witte wijn, azijn, laurierblad, tijm, limoen, citroen, sinaasappel.

Zeef de gastrique (dat is de vloeistof die je overhoudt) en klop hier de koude blokjes roomboter in stapjes doorheen. Eventueel kun je het heel licht verwarmen maar breng het zeker niet aan de kook.

Breng op smaak met een snuf cayennepeper en wat citroensap.

Roer er een scheutje slagroom doorheen.

Verwarm voor het serveren en schuim dan op met een staafmixer.

Gerookte paling

Doe de sojasaus, sake, mirin, dashi en suiker in een pannetje en breng aan de kook. Laat dit, af en toe roerend, inkoken tot het wat dikker wordt. Laat afkoelen.

Verwarm de oven voor op 150°C.

Schraap het vet van de paling en portioneer hem in stukken van zo'n 6cm.

Verwarm de paling 5 minuten in de oven, kwast het iedere minuut kort in met de lak.



En verder

Halveer de hazelnoten en rooster ze op de snijkant in een koekenpan tot goudbruin.

Snij wat bieslook in fijne ringetjes.

Maak de coquilles schoon en snij in dunne plakjes.

Opmaak

Leg de plakjes coquille dakpansgewijs in het midden van het bord.

Zet hiernaast, aan de linkerkant, een quenelle van de pompoencrème.

Leg de gerookte paling schuin op de coquille.

Verdeel wat hazelnoten over de paling, coquille en pompoencrème, doe hetzelfde met de bieslook.

Gebruik een lepel op het schuim van de beurre blanc rechts van de coquille te 'schenken'.



Michel Girault Pouilly Fumé Domaine la Grappe d'Or

Een klassieker uit de Sancerre streek, in de Loire vallei, gemaakt van Sauvignon blanc druiven (100% - monocépage)

Pouilly Fumé staat wereldwijd synoniem voor zijn kenmerkende 'fumé' of rokerige, vuursteenachtige minerale tonen afkomstig uit de terroir in deze regio.

Aroma's in de wijn doen denken aan een pas geslagen vuursteen, vermengd met een vleugje rook en een zilte frisheid.

Naast de fascinerende mineraliteit onthult deze wijn een rijk palet aan delicate hints van rijpe citrusvruchten zoals grapefruit en limoen, sappige groene appel en een vleugje exotisch fruit, aangevuld met de florale elegantie van vlierbloesem en buxus.

0.0 alternatief: Ever Bloom green tea and jasmine sparkling



Fricassee van eekhoorntjesbrood, ravioli van Fontina

Ingrediënten voor 4 personen:

- 400 g eekhoorntjesbrood
- 4 dunne plakjes Fontina kaas
- 1 sjalot
- 1 teentje knoflook
- 1/2 bussel bieslook
- 1 bussel peterselie
- 100 g gevogeltebouillon
- 100 g room

Voor de gepofte broodballetjes:

- 125 g bloem
- 75 g water
- 4 g verse gist
- 2 g zout
- Zonnebloemolie

Voor de afwerking:

- Cress naar keuze
- 1 zwarte truffel (facultatief)



Werkwijze

Voor de peterseliesaus:

Breng de room aan de kook met de gevogeltebouillon. Neem de pot van het vuur en mix er de geplukte peterselieblaadjes onder. Kruid met zout en houd warm.

Voor de gepofte broodballetjes:

Los de gist op in het (lauwe) water. Kneed de bloem, het gistpapje en het zout. Maak er een bal van en laat minimaal 1 uur staan. Rol het deeg uit met een deegrol tot 2 mm dik en steek er kleine cirkels uit. Bak deze in kleine hoeveelheden op 200° C in zonnebloemolie (pas op, de temperatuur is belangrijk!). Zet apart.

Voor het eekhoorntjesbrood:

Snijd het eekhoorntjesbrood in blokjes van 1 cm x 1 cm, fruit de blokjes zachtjes in druivenpitolie en breng op smaak met zout. Als ze een mooie kleur hebben voeg je een klontje boter, de gehakte knoflook, bieslook en sjalot toe. Breng op smaak met peper.

Afwerking:

Schik de eekhoorntjesbrood fricassee in een diepe kom, leg er een rond plakje Fontina kaas op van 1 mm dik en 7 cm diameter.

Schuim de peterseliesaus op met een staafmixer en schep de saus rond het torentje.

Schik er een paar cress blaadjes en gepofte broodballetjes rond.

Rasp er tot slot (desgewenst) wat truffel bij. Serveer meteen.



Les Crêtes Petite Arvine

Bij Fontina, dé kaas uit Valle d'Aosta, is deze karakteristieke wijn uit dezelfde vallei de allermooiste keuze.

Florale tonen van jasmijn, acaciabloesem en pioenroos, aangevuld met grapefruit, groene appel, passievrucht en gele pruimen.

In de mond fris, sappig en elegant met een medium tot volle body. De wijn heeft een zijdezachte textuur die perfect in balans wordt gehouden door een levendige zuurgraad.

0.0 alternatief: Uby Osmose Sauvignon 0%

Roggeveugel met chorizokorst

Ingrediënten voor 4 personen:

Voor de roggeveugel:

- 1 grote roggeveugel, gefileerd
- 110 g chorizo
- 75 g Parmezaan
- 100 g boter
- 125 g panko
- Olijfolie

Voor de venkel crème

- 1 venkel
- 200 ml room
- 200 ml melk
- 200 ml water
- 1 klein aardappeltje
- Peper en zout
- 1 scheut Ricard

Voor de rode wijnsaus:

- 2 sjalotjes
- 1 takje citroentijm
- 400 ml rode wijn
- 125 gr boter
- peper en zout

Voor de olijvencrumble:

- 1 snede wit toastbrood
- Olijvenpoeder

Voor de afwerking:

- 1 Pakje peultjes
- 1 pakje groene asperges
- 1 handje girolles
- 1 grote zoet aardappel
- Eetbare bloemen borage, goudsbloem, nasturtium



Werkwijze

Voor de roggeveugel:

Mix alle ingrediënten voor de chorizokorst (chorizo, Parmezaan, boter, panko en een beetje olijfolie) in een blender.

Rol de chorizokorst dun uit tussen 2 vellen bakpapier en laat opstijven in de koelkast.

Gaar de roggeveugel gedurende 10 min op 55° C. Dit kan in een stoomoven of vacuüm in een sous-vide toestel zoals een Anova.

Snijd de chorizokorst op maat van de roggeveugelfilets en schik de korst op de filets.

Zet de roggeveugel net voor het serveren nog even onder de grill tot je een goudbruin, krokant korstje krijgt.

Voor de venkelcrème:

Snijd de venkel en het aardappeltje grof en gaar in gelijke delen room, melk en water. De venkel moet onderstaan.

Kruid naar smaak met peper en zout. Voeg een scheutje Ricard toe om de anijssmaak te benadrukken.

Wanneer de venkel gaar is, giet je hem af, maar vang het kookvocht op.

Mix in een blender tot een gladde crème. Voeg zoveel van het kookvocht terug toe als nodig. Houd warm.



Verder

Voor de olijven crumble:

Rooster het toastbrood in een broodrooster.

Cutter fijn en meng naar smaak met olijvenpoeder.

Voor de afwerking:

Blancheer de peultjes en groene asperges kort in kokend gezouten water en verfris ze meteen in ijswater.

Bak de peultjes, asperges en champignons kort nog even op in een klontje boter voor het serveren. Kruid met peper en zout.

Was de zoete aardappel goed en snijd hem in dikke plakken en strijk deze aan beide kanten in met olijfolie.

Rooster de zoete aardappel in een broodrooster of in een grillpan. Kruid met peper en zout.

Smeer onderaan het bord een laagje venkelcrème uit.

Schik hierop de roggeveugel, 1 plak zoete aardappel, groene asperges, peultjes en champignons.

Werk af met eetbare bloemen en kruiden.

Schep er tot slot nog een lepeltje olijvencrumble bij.



Santa Alicia Merlot Gran Reserva

Een elegante, krachtige en expressieve Chileense Merlot uit de Maipo Valley. In Chili verwijst 'Gran Reserva' naar een speciale selectie van de beste druiven van het wijnhuis, dus niet naar houtopvoeding.

De wijn heeft rijke aroma's van rijpe pruimen, sappige kersen en vijgen, aangevuld met subtiele tonen van specerijen en geroosterde hazelnoten.

In de mond is ze vol en harmonieus, met een aangename kruidigheid en een lange, zachte afdronk.

0.0 alternatief: Chavin Zero VDF Cabernet Merlot



Iles Flottantes (sneeuweieren) met frambozen

Ingrediënten voor 4 personen:

350 gram verse frambozen

1 eetlepel poedersuiker

2 eieren (gescheiden in dooiers en eiwit)

125 gram rietsuiker

450 ml melk

1 vanillestokje

50 gram kristalsuiker

2 eidooiers



Werkwijze

Verwarm 175 gram van de frambozen met 1 eetlepel water en 1 eetlepel poedersuiker tot ze zacht zijn en het sap vrij komt. Druk door een zeef met de bolle kant van een soeplepel om de zaadjes te verwijderen en zet de saus apart.

Klop in een kom de 2 eiwitten tot zachte pieken en voeg lepel voor lepel de rietsuiker toe, zodat een stijf en glanzend schuim ontstaat.

Doe de melk met het vanillestokje in een pannetje. Verhit tot het zacht kookt. Vorm van het opgeklopte eiwit met twee eetlepels (gedoopt in warm water) quenelles en pocheer ze zacht in de melk. Zacht pocheren en 1 keer keren tot ze gezwollen en stevig zijn. Haal met een schuimspaan uit de melk, leg ze op keukenpapier en zet apart.

Zeef de melk om eventuele restjes eiwit te verwijderen. Haal het vanillestokje uit de melk, schraap de vanille eruit en voeg de vanille terug toe aan de melk. Klop de 4 eidooiers met de kristalsuiker in een kom tot een luchtige lichte massa, klop de melk erdoor en doe terug over in de pan.

Verwarm op een zacht vuur (niet koken) tot het mengsel blijft plakken aan een houten lepel.

Wegzetten tot de vanillesaus is afgekoeld.

Opmaken:

Giet vanillesaus in een diep bord, leg er de quenelles in. Versier met frambozensaus, verse frambozen en een blaadje munt.



Giacomo Grimaldi - Ca' du Sindic Moscato d'Asti

Een DOCG monocépage van Moscato Bianco druiven.

Dit is een dessertwijn uit Piëmonte, waar zeer gerenommeerde wijnen uit het noordwesten van Italië vandaan komen.

Het is een aromatische, zoete witte wijn met een fijne, zachte mousse (pareling). De geur en smaak typeren zich door frisse florale aroma's (bloesem) en tonen van rijp fruit zoals perzik en druiven.

Het alcoholpercentage is laag, circa 5%, wat hem erg toegankelijk maakt, typisch voor deze wijn.

0.0 alternatief: Florentina Bellini 0%



Culi-woordenboek

Fricassee

Cèpespoeder

Hybride rundercarpaccio

Rosado

Mirin

Dashi

Fontinakaas

Ricard

Girolles

Borage

Nasturtium

Monocépage

Pareling



Fricassee



Fricassee is een ragout vaak van wit vlees en een gebonden witte saus. Het vlees wordt in kleine stukken gesneden en daarna gestoofd. De term wordt voor eenvoudige stoofschotels gebruikt. Het is ook niet gebonden aan een bepaald soort vlees, dus een fricassee kan gemaakt zijn van kippenvlees, lamsvlees, kalfsvlees of een andere, witte vleessoort of groenten en paddestoelen.



Cèpespoeder

Gedroogd poeder van eekhoorntjesbrood (cèpes). Ideaal om te gebruiken in soepen, voor het marineren van vlees of als smaakmaker in rijstgerechten.





Hybride rundercarpaccio

De hybride runder carpaccio is een eigentijdse twist op een echte klassieker. Hij bestaat uit 70% rundvlees en 20% zeewier. De smaak is zacht en puur, met een lichte umami die mooi in balans is.

Hybride vleesproducten met groenten en zeewier zijn voedzamer dan traditioneel vlees. Ze leveren hoogwaardige eiwitten, vezels, vitamines, mineralen, omega-3 vetzuren en antioxidanten. Ze bevatten minder calorieën, verzadigd vet en zout, en ondersteunen een betere spijsvertering. Dankzij zeewier blijft de smaak vol en de samenstelling clean label, zonder onnodige toevoegingen.



Rosado



Rosado is de Spaanse term voor een roséwijn. Deze wijnen worden gemaakt van blauwe druivensoorten—zoals Tempranillo, Garnacha en Bobal—waarbij de schillen slechts kort contact hebben met het sap. Hierdoor krijgen ze een lichte, frisse kleur en een uitgesproken fruitig karakter.



Mirin



Mirin is een zoete rijstwijn met een laag alcoholpercentage, oorspronkelijk afkomstig uit Japan. De wijn is een essentieel ingrediënt in de Japanse keuken. Indien bij het koken geen mirin beschikbaar is, wordt het in de westerse keuken meestal vervangen door een droge sherry.



Dashi

Dashi is een bouillon die in de Japanse keuken gebruikt wordt als basis voor talloze recepten.

De meest klassieke dashi maak je van twee ingrediënten: kombu en katsuobushi. Kombu is gedroogd zeewier. Katsuobushi zijn dunne vlokken van gedroogde, gerookte bonito. Dat is een soort vis. Je trekt de bouillon door deze ingrediënten in water te weken of even te verwarmen. Het resultaat is een lichte, hartige bouillon met een diepe umami-smaak.

Er bestaan ook andere varianten. Shiitake dashi gebruik je als plantaardig alternatief. Je trekt de bouillon dan van gedroogde shiitake paddenstoelen. Dit geeft een iets aardser smaakprofiel dan de klassieke versie. Niboshi dashi is gemaakt van gedroogde sardientjes en smaakt wat vetter en visbouillonachtiger.



Fontinakaas

Fontina is een beetje zachte, strogele kaas met een licht zoete, nootachtige smaak. De kaas heeft kleine, ronde gaatjes. Van oorsprong komt fontina uit Noordwest-Italië, uit Aosta.

Deze tafelkaas wordt vaak geserveerd met bleekselderij of druiven of op getoast witbrood. Deze kaas is ook geschikt om mee te koken, zeker voor saus en vullingen, omdat hij gemakkelijk smelt. Ook is er een fonduevariant van de fontina, die uit Piëmonte komt, die met eigeel, melk en witte truffels wordt bereid.

De kaas heeft een zeer uitgesproken geur



Ricard

Ricard is een 'Pastis de Marseille'. Het wordt gemaakt op een speciale wijze volgens de traditie uit de Provence. De basis is een mengsel dat getrokken wordt op basis van kruiden, waaronder koriander, anijs, citroenkruid en kamille.

Pastis is een aperitief op basis van steranijs, zoethout en kruidenextracten, dat met name in Frankrijk populair werd na het verbod op absint. Het alcoholpercentage ligt tussen de 40% en 45%. Voor consumptie wordt er koud water aan toegevoegd, waarbij de karakteristieke troebeling ontstaat.



Girolles



De cantharel, ofwel girolles, heeft een zeer specifieke smaak. De smaak is peperachtig en de paddenstoel verspreidt een abrikozengeur. Deze paddenstoel heeft een diep gele kleur alhoewel witte- of oranjeachtige variaties ook wel eens opduiken. Cantharellen hebben de vorm van een trechter. De paddenstoelen kunnen prima met andere paddenstoelen gebakken worden en zijn heerlijk bij een stukje biefstuk of wild. Verder kan de cantharel ook verwerkt worden in ragout, pasta of als aanvulling op geroosterd brood. Voeg de cantharellen als laatste toe aan een gerecht, want te lang koken maakt de paddenstoel taai.



Borage

Borage wordt ook wel komkommerkruid of bernagie genoemd. De Latijnse naam is *Borago officinalis*. Het is een geliefde plant voor in de tuin, omdat hij makkelijk te zaaien is, eetbaar is en door bijen graag bezocht wordt.

Je kan borage ook eten. De bloempjes zijn eetbaar en smaken lekker zoet. Het blad kan je ook eten, het smaakt naar komkommer. Dat verklaart dan gelijk de naam van de plant! De bloemen en het blad worden in salades veelvuldig gebruikt.

De Latijnse naam *Borago officinalis* duidt ook op gebruik van deze plant door de apotheker. In de oudheid werd deze plant gebruikt als geneeskrachtige plant.



Nasturtium

De term nasturtium kan twee verschillende planten betekenen, afhankelijk van of je het botanisch of in de volksmond bekijkt:

Oost-Indische kers (*Tropaeolum majus*)

In het Engels en in de volksmond wordt deze plant heel vaak *nasturtium* genoemd, terwijl de officiële Nederlandse naam Oost-Indische kers is.

Kenmerken: Een snelle, eenjarige klimplant of bodembedekker met opvallende gele, oranje of rode bloemen en ronde bladeren.

Smaak en gebruik: Alles aan de plant is eetbaar (bloemen, bladeren en zaden) en heeft een pittige, peperachtige smaak.

Je kunt de bladeren door een salade doen of de zaden inmaken als 'nep-kappertjes.

Witte waterkers (*Nasturtium officinale*)

Botanisch gezien is *Nasturtium* de officiële wetenschappelijke geslachtsnaam van waterkers (uit de kruisbloemenfamilie).

Smaak en gebruik: De kleine, sappige blaadjes zijn rijk aan vitamine C en hebben een frisse, pittige mosterd- of radijssmaak.

Ze worden veel gebruikt in soepen, sauzen en salades



Monocépage

Hoewel de termen vaak door elkaar worden gebruikt, is het verschil tussen een cépage, een monocépage wijn en een blend duidelijk.

Een cépage is simpelweg een druivenras. Een cépagewijn is een wijn die naar één druivenras is genoemd, maar hoeft niet volledig uit dat druivenras te bestaan. Afhankelijk van de wijnwetgeving bestaat deze meestal voor minimaal 75 tot 85 procent uit de genoemde druif.

Een monocépage wijn wordt uitsluitend gemaakt van één druivenras en bestaat dus volledig uit dezelfde druif.

Een blend combineert juist meerdere druivenrassen om meer balans, complexiteit of een herkenbare huisstijl te creëren.

Geen van deze stijlen is per definitie beter dan de andere. Het draait uiteindelijk om de keuzes van de wijnmaker, de tradities van de wijnregio en natuurlijk om wat jij zelf het lekkerst vindt.



Pareling

Een pareling (of het werkwoord *parelen*) betekent het vormen van kleine bubbeltjes, belletjes of druppels die op parels lijken.

Meestal wordt het gebruikt bij drankjes, de fijne koolzuur belletjes in wijn, prosecco of rosé.
(sprankeling of mousse)



Kookgroepjes

Groep 1: Nel

Amuse: Carpaccio bonbon

Helpers: Annelies, Al, Els M.

Groep 2: Hennie

Voorgerecht: Coquille met gerookte paling

Helpers: Fred, Jan, Eric , Caroline

Groep 3: Carmelina

Tussengerecht: Ravioli met Fontina en eekhoorntjesbrood

Helpers: Gert, Theo, Johan

Groep 4: Riny

Hoofdgerecht: Roggeveugel met chorizokorst

Helpers: Adri, Bella, Frans, Rens-Peter

Groep 5: Marjan

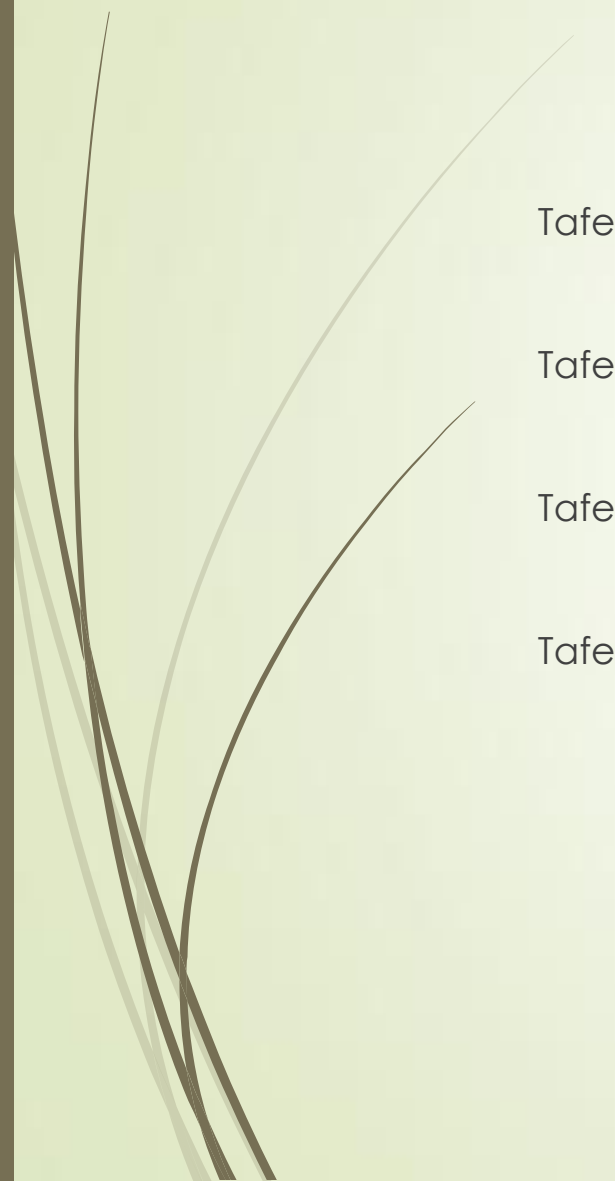
Nagerecht: îles flottantes, met frambozen en muntblaadjes.

Helpers: Ilse, Paul, Ab, Gerard

De mensen die een gerecht gemaakt hebben zitten zoveel mogelijk aan dezelfde tafel.



Tafelindeling



Tafel 1: Nel, Gerard, Fred, Hennie, Annelies, Erik, Al, Caroline

Amuse en voorgerecht

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

Tussengerecht

Tafel 3: Riny, Ilse , Jan , Ineke, Frans, Els M., Introducé, Ella

Hoofdgerecht

Tafel 4: Marjan, Adri, Ellen, Ab , Paul , Bella , Marga, Els V

Nagerecht

Afruimprotocol

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

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

Daarna zorgen de mensen van de wijncommissie zorgen voor de koffie

En drinken we samen koffie

De kartrekkers van de kookgroepjes bewaken het afruimprotocol

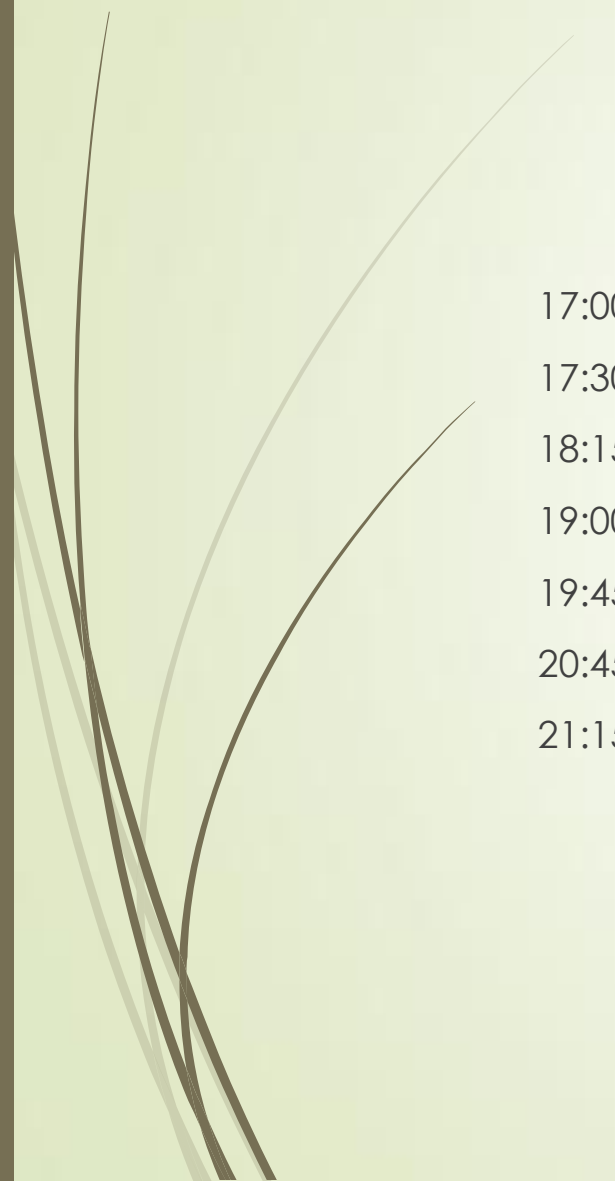


Overkoepelend tijdschema voor het koken

Tijd:	Activiteit
14:00–14:15	Opstart: werkplekken, ovens, 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, spuitzakken vullen, opmaakstations klaarzetten
16:45–17:00	Opruimen + service-setup per gang



Richtlijn tijdschema diner:



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