

Kookworkshops op het landgoed Montesoffio in Le Marche



Wat kunt u verwachten van deze workshops?

In Italië vindt men dat de smaken puur moeten zijn. Italianen werken zo veel mogelijk met fruit en groente van het seizoen en per gerecht gebruiken ze maar een paar ingrediënten. Geen ingewikkelde, geraffineerde recepten maar eenvoud en puurheid. De smaak van vlees, vis of groenten moet behouden blijven of versterkt maar niet overschreeuwd. De basisingrediënten van de Italiaanse keuken zijn olijfolie, knoflook, ui, bleekselderij, wortels, tomaat, basilicum, rozemarijn, tijm, peterselie, oregano, laurier en marjolein. Men besteedt veel tijd en liefde aan de bereiding van het eten, wat leidt tot verfijnde en verrassende gerechten. Heerlijk om mee te maken.

Aangepast aan ieders niveau en voorkeur bereiden we samen enkele uiteenlopende gerechten uit de Italiaanse keuken: antipasti, primi piatti (pasta's, gnocchi, risotto e.d.), secondi piatti (vis, rund, lam e.d.) en dolci (tiramisu, banket, ijs etc.), alles puur natuur en uit het seizoen. Ook kunnen we de veelzijdigheid van deeg leren kennen (pizza, ciabatta, focaccia etc.) en zelf pizza's maken in onze houtoven.



Zo bereiden we samen voor alle gasten een heerlijk 4-gangendiner en nemen aansluitend met z'n allen plaats aan de lange tafel naast de wijngaard onder de sterrenhemel.

Prijs workshop

€ 40,- euro per persoon (incl. een hapje en drankjes tijdens het koken en de maaltijd en het diner zelf).

