

# Kookworkshops Thema's 2012



**Lust culinair genieten**

Westzijde 172d Zaandam telefoon 075 616 15 39

e-mail: [info@lustculinairgenieten.nl](mailto:info@lustculinairgenieten.nl)

[www.lustculiargenieten.nl](http://www.lustculiargenieten.nl)

## Inhoud

1. Kookworkshop Italiaanse keuken (1)	3
2. Kookworkshop Italiaanse keuken (2)	4
3. Kookworkshop Franse keuken	5
4. Kookworkshop Spaanse keuken	6
5. Kookworkshop Japanse keuken (met sushi)	7
6. Kookworkshop Marokkaanse keuken	8
7. Kookworkshop wisselend seizoensmenu	9
8. Kookworkshop vegetarische keuken	10
9. Kookworkshop fingerfood	11
10. Kookworkshop Wijn en spijs	12
11. Kookworkshop 'teambuilding'	13
12. Kookworkshop 'eigen thema'	13

### Lust culinair genieten

Westzijde 172d Zaandam telefoon 075 616 15 39

e-mail: [info@lustculinairgenieten.nl](mailto:info@lustculinairgenieten.nl)

[www.lustculiargenieten.nl](http://www.lustculiargenieten.nl)





## 1. Kookworkshop Italiaanse keuken (1)

De Italiaanse keuken staat in het teken van verse en pure Italiaanse ingrediënten. U gaat aan de slag met het braden van kalfsvlees en het maken van vers pastadeeg, wat u vervolgens gaat vullen tot ravioli's. Verder leert u een goede risotto te bereiden met groenten en een Italiaanse vleesspies. Het dessert is een klassiek Italiaans nagerecht met mascarpone, koffie en amaretto, oftewel tiramisu. De avond kan worden afgesloten met een goede espressokoffie of cappuccino.

### Wat gaat u maken

Vitello tonato

*Boterzacht rosé gegaard kalfsvlees met tonijnsaus, rode ui, kappertjes en verse kruiden*

\*\*\*

Ravioli van gorgonzola met walnoot tapenade en Aceto Balsamico

\*\*\*

Spiedini di carne mista

Gemengde vleesspies, gemarineerd in Italiaanse kruiden, gegrilde groentes en risotto verde

\*\*\*

Tiramisu

### Kosten

De kosten voor de Italiaanse kookworkshops bedragen € 58.50 per deelnemer inclusief kookschort van Lust. Dit schort mag u na afloop van de workshop mee naar huis nemen.

*Prijzen zijn exclusief 6% BTW en consumpties tijdens de workshop.*

Deze kookworkshop is geschikt voor groepen van 8 tot 80 deelnemers. Groepen die kleiner zijn 8 deelnemers kunnen ook bij ons terecht. Hiervoor gelden echter wel andere prijzen en voorwaarden. Neemt u contact op voor meer informatie.

### Lust culinair genieten

Westzijde 172d Zaandam telefoon 075 616 15 39

e-mail: [info@lustculinairgenieten.nl](mailto:info@lustculinairgenieten.nl)

[www.lustculiargenieten.nl](http://www.lustculiargenieten.nl)



## 2. Kookworkshop Italiaanse keuken (2)

Dit menu is een klassieker van de Italiaanse keuken. Ontdek hoe de Italianen écht eten. Dit start altijd met wat antipasta hapjes. Gewoon wat lekkere kleine vlees, vis en/of vegetarische hapjes om de eerste trek te stillen en de smaakpapillen wakker te schudden. Hierna volgt een gang met versgemaakte pasta. Natuurlijk al dente gekookt. Als hoofdschotel volgt nog een gang met vlees of vis. Vaak in alle puurheid geserveerd, met alleen wat olijfolie en wat citroensap. Wij serveren dit met wat gegrilde groenten. Tot slot sluiten we het diner af met een lekker gevarieerd dessert en natuurlijk een goede espresso.

### Wat gaat u maken

Diverse antipasti

*Carpaccio met basilicumaioli, bruschetta met tomaat en olijfolie, salade caprese, broodjes met pesto*

\*\*\*

Verse pasta met garnalen en rucola

\*\*\*

Op de huid gebakken zeebaars, geserveerd met gegrilde groenten

\*\*\*

Pannacotta, amandeltaart en sabayon

### Kosten

De kosten voor de Italiaanse kookworkshops bedragen € 58.50 per deelnemer inclusief kookschort van Lust. Dit schort mag u na afloop van de workshop mee naar huis nemen.

*Prijzen zijn exclusief 6% BTW en consumpties tijdens de workshop.*

Deze kookworkshop is geschikt voor groepen van 8 tot 80 deelnemers. Groepen die kleiner zijn 8 deelnemers kunnen ook bij ons terecht. Hiervoor gelden echter wel andere prijzen en voorwaarden. Neemt u contact op voor meer informatie.

### Lust culinair genieten

Westzijde 172d Zaandam telefoon 075 616 15 39

e-mail: [info@lustculinairgenieten.nl](mailto:info@lustculinairgenieten.nl)

[www.lustculiargenieten.nl](http://www.lustculiargenieten.nl)

### 3. Kookworkshop Franse keuken



Eten in Frankrijk is een nationaal tijdverdrijf. De Franse keuken is dan ook een wereldwijde bekende keuken. Tijdens deze workshop bereidt u typisch Franse gerechten. Uiteraard is de Franse keuken ook zeer streekgebonden: in Parijs eet men anders dan in de Provence. Wij hebben een selectie gemaakt uit, naar ons idee, het beste van de Franse keuken.

#### Wat gaat u maken

Steak tartaar met crostini, gepocheerd scharrelei en truffeldressing

\*\*\*

Platgeslagen gamba's met Hollandaise saus met zongedroogde tomaat

\*\*\*

Kalfsribeye met aardappel- knolselderijpuree, groene asperges, gepofte cherrytomaat en sjalottenjus

\*\*\*

Tarte tatin met kaneelijs

#### Kosten

De kosten voor de Franse kookworkshop bedragen € 59,50 per deelnemer inclusief kookschort van Lust. Dit schort mag u na afloop van de workshop mee naar huis nemen.

*Prijzen zijn exclusief 6% BTW en consumpties tijdens de workshop.*

Deze kookworkshop is geschikt voor groepen van 8 tot 80 deelnemers. Groepen die kleiner zijn 8 deelnemers kunnen ook bij ons terecht. Hiervoor gelden echter wel andere prijzen en voorwaarden. Neemt u contact op voor meer informatie.

### Lust culinair genieten

Westzijde 172d Zaandam telefoon 075 616 15 39

e-mail: [info@lustculinairgenieten.nl](mailto:info@lustculinairgenieten.nl)

[www.lustculiargenieten.nl](http://www.lustculiargenieten.nl)



#### 4. Kookworkshop Spaanse keuken

Bij een Spaanse kookworkshop horen natuurlijk tapas en paella. Zo hebben wij een selectie gemaakt uit diverse authentieke Spaanse Tapas. Om het geheel compleet te maken een traditioneel bereide Paella. Van paella bestaan werkelijk duizenden recepten en variaties, wij bereiden hem met saffraan, kip, diverse zeevruchten en paprika en peultjes. Ter afsluiting maakt u een crème Catalana, de Spaanse variant van crème brûlée.

##### Wat gaat u maken

Albondigas \*\*\* Dadels met spek \*\*\* Zelfgemaakte broodjes \*\*\*  
 Pesto van rucola \*\*\* Aioli \*\*\* Knoflook champignons \*\*\*  
 Salade met gegrilde groenten \*\*\* Spaanse ham met asperges \*\*\*  
 Gegrilde sardientjes \*\*\* Spaanse aardappel tortilla.

\*\*\*

Rijk gevulde paella

\*\*\*

Creme Catalana

##### Kosten

De kosten voor de Spaanse kookworkshop bedragen € 56,- per deelnemer inclusief kookschort van Lust. Dit schort mag u na afloop van de workshop mee naar huis nemen.

*Prijzen zijn exclusief 6% BTW en consumpties tijdens de workshop.*

Deze kookworkshop is geschikt voor groepen van 8 tot 80 deelnemers. Groepen die kleiner zijn 8 deelnemers kunnen ook bij ons terecht. Hiervoor gelden echter wel andere prijzen en voorwaarden. Neemt u contact op voor meer informatie.

#### Lust culinair genieten

Westzijde 172d Zaandam telefoon 075 616 15 39

e-mail: [info@lustculinairgenieten.nl](mailto:info@lustculinairgenieten.nl)

[www.lustculiargenieten.nl](http://www.lustculiargenieten.nl)



## 5. Kookworkshop Japanse keuken (met sushi)

Bij deze workshop komen enkele onderdelen van de Japanse keuken aan bod. De workshop duurt ongeveer 3 uur en wordt afgesloten met een heerlijke Japanse sushimaaltijd. Sushi de overblijft kan uiteraard mee naar huis worden genomen, zodat u thuis ook nog kunt nagenieten.

### Wat gaat u maken

Sushi van vis \*\*\* Vegetarische sushi \*\*\* Sashimi \*\*\* Salade van rettich  
 \*\*\* Gamba's in tempura gebakken \*\*\* diverse groenten tempura \*\*\*  
 Teppanyaki

### Kosten

Prijs: € 52,50 inclusief kookschort van Lust. Dit schort mag u na afloop van de workshop mee naar huis nemen. *Prijzen zijn exclusief 6% BTW en consumpties tijdens de workshop.*

Deze kookworkshop is geschikt voor groepen van 8 tot 80 deelnemers. Groepen die kleiner zijn 8 deelnemers kunnen ook bij ons terecht. Hiervoor gelden echter wel andere prijzen en voorwaarden. Neemt u contact op voor meer informatie.

### Lust culinair genieten

Westzijde 172d Zaandam telefoon 075 616 15 39

e-mail: [info@lustculinairgenieten.nl](mailto:info@lustculinairgenieten.nl)

[www.lustculiargenieten.nl](http://www.lustculiargenieten.nl)



## 6. Kookworkshop Marokkaanse keuken

De keuken van Marokko brengt de natuurlijke schoonheid van het land en zijn smaakvolle, aromatische gerechten tot leven. De Marokkaanse keuken geurt naar kruiden en specerijen en combineert de zoetheid van fruit en noten met hartige smaken van vlees en groenten. Het team van Lust zal proberen de Marokkaanse sfeer op een dusdanige manier bij u over te brengen, zodat u zich waant alsof u in Djemma El Fna bent oftewel het centrale plein in Marrakech .

### Wat gaat u maken

Bastilla dial dejaj

*Filodeeg taartje met o.a kip, kaneel, bosui, koriander en ei*

\*\*\*

Kikkererwtensoepp met merquez en harissa

\*\*\*

Tajine dial dyal ghanmi

*Stoofschotel van lamsbout, couscous en citroen*

\*\*\*

Baddinjale makli

*Salade van geroosterde aubergine, gedroogde zwarte olijven, rucola en labne (kruidenyoghurt)*

\*\*\*

Gepocheerde saffraanpeer in rabarbersiroop afgemaakt met granaatappel en rozenwater

### Kosten

Prijs: € 58,50,- inclusief kookschort van Lust. Dit schort mag u na afloop van de workshop mee naar huis nemen. *Prijzen zijn exclusief 6% BTW en consumpties tijdens de workshop.*

Deze kookworkshop is geschikt voor groepen van 8 tot 80 deelnemers. Groepen die kleiner zijn 8 deelnemers kunnen ook bij ons terecht. Hiervoor gelden echter wel andere prijzen en voorwaarden. Neemt u contact op voor meer informatie.

### Lust culinair genieten

Westzijde 172d Zaandam telefoon 075 616 15 39

e-mail: [info@lustculinairgenieten.nl](mailto:info@lustculinairgenieten.nl)

[www.lustculiargenieten.nl](http://www.lustculiargenieten.nl)

## 7. Kookworkshop wisselend seizoensmenu



Met de seizoenen mee bieden wij een seizoensmenu aan.

### Wat gaat u maken

Bonbon van gerookte hertenham, gevuld met rosevalsalade en een gepocheerd ei

\*\*\*

Coquille met pancetta, citroenrisotto, tomatensalsa en peterselieolie

\*\*\*

Coq au vin, kip gestoofd in rode wijn met groente en kruiden  
Geserveerd met aardappelpuree en garnituur van snijboontjes en rode paprika

\*\*\*

Tarte tatin van Elstarappel met kaneelijs

### Kosten

De kosten voor het 4 gangen seizoensmenu bedragen € 59.50 per deelnemer inclusief kookschort van Lust. Dit schort mag u na afloop van de workshop mee naar huis nemen.

*Prijzen zijn exclusief 6% BTW en consumpties tijdens de workshop.*

Deze kookworkshop is geschikt voor groepen van 8 tot 80 deelnemers. Groepen die kleiner zijn 8 deelnemers kunnen ook bij ons terecht. Hiervoor gelden echter wel andere prijzen en voorwaarden. Neemt u contact op voor meer informatie.

### Lust culinair genieten

Westzijde 172d Zaandam telefoon 075 616 15 39

e-mail: [info@lustculinairgenieten.nl](mailto:info@lustculinairgenieten.nl)

[www.lustculiargenieten.nl](http://www.lustculiargenieten.nl)



## 8. Kookworkshop vegetarische keuken

Ontdek de smaken van groenten opnieuw. Ook vegetarisch koken kan uitdagend en gevarieerd zijn.

### Wat gaat u maken

Rode bietensalade met jonge geitenkaas, appel, walnoten, marjolein en een dressing op basis van olijfolie, geroosterd brood en oregano

\*\*\*

Tarte tatin van witlof, kardemon en rietsuiker

\*\*\*

Griekse bladerdeeg taart met wilde spinazie, feta, munt en dille.  
Geserveerd met een salade van diverse gegrilde groenten

\*\*\*

Afsluitend de Italiaanse klassieker: tiramisu

### Kosten

Prijs: € 55,- inclusief kookschort van Lust. Dit schort mag u na afloop van de workshop mee naar huis nemen. *Prijzen zijn exclusief 6% BTW en consumpties tijdens de workshop.*

Deze kookworkshop is geschikt voor groepen van 8 tot 80 deelnemers. Groepen die kleiner zijn 8 deelnemers kunnen ook bij ons terecht. Hiervoor gelden echter wel andere prijzen en voorwaarden. Neemt u contact op voor meer informatie.

### Lust culinair genieten

Westzijde 172d Zaandam telefoon 075 616 15 39

e-mail: [info@lustculinairgenieten.nl](mailto:info@lustculinairgenieten.nl)

[www.lustculiargenieten.nl](http://www.lustculiargenieten.nl)



## 9. Kookworkshop fingerfood

Tijdens deze workshop leert u, op een simpele manier, heerlijke trendy en originele hapjes te maken. De hapjes zullen gepresenteerd worden op kleine bordjes, glaasjes of lepels. Uit onderstaande hapjes kiest u 7 hartige hapjes of 6 hartige + 1 dessert. Samen vormt dit een maaltijd. Hierover zal nog lang worden nagepraat.

### Wat gaat u maken (selectie van 7)

#### Vlees

- Lamsvleesspiesjes met een yoghurt-knoflookdressing
- Huisgerookte eendenborst met een frambozen-port coulis
- Huisgerookte runderlende met jus de veau en puree van knolselderij
- Spicy kip gerold in een wrap met quacamole
- Gegrilde gehakt aan een spies met gepofte paprika
- Kleine steak tartaar met kwarteleitje en crouton
- Mini carpaccio met basilicumaioli en Parmezaanse kaas

#### Vis

- Coquille met krokante pancetta & beurre blanc
- Gravad lax met mosterd-dillesaus en zoetzure komkommer
- Zalmtartaartje aangemaakt met wasabimayonaise en waterkers
- Spies van gamba's met kruiden olie
- Gegratineerde green shell-mosselen met aioli
- Drie soorten bruchetta, met tonijnmayonaise, ansjovisboter en zalmtartaar
- Oesters met glaasje bloody Mary

#### Vegetarisch

- Bruchetta met gegrilde aubergine en geroosterde paprika
- Spaanse manchego kaas met kweepeergelei
- Spanakopita- taartpuntje met spinazie feta onder filodeeg
- Gazpacho van tomaat
- Quenelle van paddestoelenmouse en rucola

#### Zoet (dessert)

- Witte chocolademousse met mangosalade

#### Kosten

Prijs: € 58,50 inclusief kookschort van Lust. Dit schort mag u na afloop van de workshop mee naar huis nemen. *Prijzen zijn exclusief 6% BTW en consumpties tijdens de workshop.*

Deze kookworkshop is geschikt voor groepen van 8 tot 80 deelnemers. Groepen die kleiner zijn 8 deelnemers kunnen ook bij ons terecht. Hiervoor gelden echter wel andere prijzen en voorwaarden. Neemt u contact op voor meer informatie.

### Lust culinair genieten

Westzijde 172d Zaandam telefoon 075 616 15 39

e-mail: [info@lustculinairgenieten.nl](mailto:info@lustculinairgenieten.nl)

[www.lustculiargenieten.nl](http://www.lustculiargenieten.nl)



## 10. Kookworkshop Wijn en spijs

### Hoe werkt het

Deze workshop bestaat uit een kook- en wijn gedeelte. Eerst gaat u aan de slag om met elkaar een 7-tal hapjes te bereiden. Dit zijn hapjes in fingerfoodstyle. Qua formaat dus tussen een hapje en gerecht in. De gerechtjes zijn al enigszins door de koks voorbereid. In zoverre dat het kookgedeelte nog maximaal 1,5 uur in beslag zal nemen. De gerechtjes worden vervolgens opgediend en u gaat aan tafel.

De wijnproeverij begint. U krijgt een aantal voortreffelijke witte, rode en rosé wijnen voorgezet, vergezeld van een korte, heldere anekdote over de druivensoort, het Château en de streek van herkomst. Al met al een leuk avondvullend programma waar iedere culinaire liefhebber enthousiast van zal worden.

### Wat gaat u maken

Lamsvleesspiesjes met een yoghurt-knoflookdressing

\*\*\*

Kleine steak tartaar met kwarteleitje en crouton

\*\*\*

Coquille met krokante pancetta & beurre blanc

\*\*\*

Gravad lax met mosterd-dillesaus en zoetzure komkommer

\*\*\*

Bruchetta met gegrilde aubergine en geroosterde paprika

\*\*\*

Spanakopita- taartpuntje met spinazie feta onder filodeeg

\*\*\*

Manchego met kweepeergelei

\*\*\*

Witte chocolademousse met mangosalade

### Kosten

Totaalprijs: € 82,50 inclusief kookschort van Lust, wijnproeverij en alle andere consumpties. *Prijzen zijn exclusief BTW.*

Deze kookworkshop is geschikt voor groepen van 8 tot 80 deelnemers. Groepen die kleiner zijn 8 deelnemers kunnen ook bij ons terecht. Hiervoor gelden echter wel andere prijzen en voorwaarden. Neemt u contact op voor meer informatie.

### Lust culinair genieten

Westzijde 172d Zaandam telefoon 075 616 15 39

e-mail: [info@lustculinairgenieten.nl](mailto:info@lustculinairgenieten.nl)

[www.lustculiargenieten.nl](http://www.lustculiargenieten.nl)



## 11. Kookworkshop 'teambuilding'

### Hoe werkt het

Onze chef-kok is uit winkelen gegaan en komt terug met enkele tassen vol ingrediënten (uit het seizoen). Door middel van improviseren, samenwerken en goed overleg met het team, wordt er met deze ingrediënten een 4 of 5 gangen menu samengesteld. Het team is hierbij aangewezen op creativiteit en samenwerking. Uiteraard staat onze chef-kok klaar voor hulp en advies.

### Wat gaat u maken

In overleg wordt er 4 of 5 gangen menu samengesteld met ingekochte (verse) ingrediënten. Bereidingstechnieken worden a la minute bedacht en uitgevoerd. Dit menu is uiterst geschikt voor teambuilding of voor de meer culinair onderlegde gasten. Al met al een leuke en ook leerzame avond!

### Kosten

Prijs: € 65,- per deelnemer inclusief kookschort van Lust. Dit schort mag u na afloop van de workshop mee naar huis nemen. *Prijzen zijn exclusief 6% BTW en consumpties tijdens de workshop.*

Deze kookworkshop is geschikt voor groepen van 8 tot 80 deelnemers. Groepen die kleiner zijn 8 deelnemers kunnen ook bij ons terecht. Hiervoor gelden echter wel andere prijzen en voorwaarden. Neemt u contact op voor meer informatie.

## 12. Kookworkshop 'eigen thema'

Bij Lust bestaat ook de mogelijkheid om uw eigen gekozen thema te koken. In overleg met onze chef-kok worden uw wensen besproken. Vervolgens krijgt u een menuvoorstel. Enkele voorbeelden van eigen thema's zijn: vegetarisch koken, Engelse keuken, Oostenrijkse keuken, koken met kreeft of koken met asperges.

### Kosten

De prijs is afhankelijk van uw wensen.

Deze kookworkshop is geschikt voor groepen van 8 tot 80 deelnemers. Groepen die kleiner zijn 8 deelnemers kunnen ook bij ons terecht. Hiervoor gelden echter wel andere prijzen en voorwaarden. Neemt u contact op voor meer informatie.

### Lust culinair genieten

Westzijde 172d Zaandam telefoon 075 616 15 39

e-mail: [info@lustculinairgenieten.nl](mailto:info@lustculinairgenieten.nl)

[www.lustculiargenieten.nl](http://www.lustculiargenieten.nl)