

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 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



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 zeven personen heeft u een eigen kookeiland. Reserveren kan online via www.kookfabriek.nl.

▼ De Kookfabriek Den Haag



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



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!





Inhoudsopgave

Menu Ron Blaauw

Pizza met gerookte zalm, komkommer en wasabi

Kabeljauwfilet met saffraanrisotto en groene asperges

Gebakken parelhoen met eigen jus

Polenta met artisjok en cherrytomaat

Cocktail van sinaasappel met earl grey, amandelroom en tuille

Vegetarisch menu Ron Blaauw

Pizza met groene kruiden, appel, komkommer en wasabi

Saffraanrisotto met groene asperges en een gestoomd ei

In bruine boter bereide bloemkool met Pierre Robert en witte ui

Snijbonbon van amandel

Interview Ron Blaauw

Wat doet De Kookfabriek nog meer?

Boodschappenlijstje



BODEGA
NORTON



It's time to enjoy. It's Norton's time!



www.bodega-norton.nl



Pizza met gerookte zalm, komkommer en wasabi

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

Ingrediënten

- 1 plakje korstdeeg
- 120 gr gerookte zalm
- ½ rode ui
- ½ Granny Smith appel
- ½ komkommer
- 1 el mayonaise

Wasabi-mayonaise

- 1 el mayonaise
- wasabi naar smaak
- ½ el tobiko eitjes/
zalmeitjes

Benodigheden

- 2 bakplaten
- grove rasp
- zeef
- sputzak
- mengkom
- garde

Vorbereiding

Snijd de plak korstdeeg diagonaal in vier stukken en leg de stukken op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg daarop weer een stuk bakpapier en een tweede bakplaat. Bak in een voorverwarmde oven op 200 °C het korstdeeg goudbruin.

Rasp de komkommer grof op een rasp en laat deze in een zeef uitlekken. Maak de rode ui schoon en snijd er dunne plakjes van. Was de appel en snijd deze in fijne reepjes (julienne).

Meng de uitgelekte komkommer met de mayonaise en breng het op smaak met zout en peper.

Snijd de plakken zalm in de vorm van het korstdeeg.

Wasabi-mayonaise

Meng de wasabi naar smaak met de mayonaise en bewaar deze in de spuitzak.

Presentatie

Leg het afgebakken korstdeeg op amusebordjes en verdeel de komkommer over het korstdeeg. Verdeel als eerste de zalm, daarna de rode ui en als laatste de appel over de pizza. Spuit de wasabi-mayonaise over de pizza en strooi er als laatste wat eitjes over.



Kabeljauwfilet met saffraanrisotto en groene asperges

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

Ingrediënten

4 x 60 gr kabeljauwfilet
met vel
30 gr boter
olie

Risotto

100 gr oesterzwammen
½ el citroensap
½ ui
100 gr risottorijst
½ l kippenbouillon (warm)
½ dl witte wijn
mespuntje saffraan
20 gr geraspte
Parmezaanse kaas
200 gr boter

5 groene asperges
peper en zout

Benodigheden

2 koekenpannen
bakplaat
spatel
kookpan met dikke bodem
mengkom
rasp

Wijnadvies

Norton Barrel select Chardonnay, Argentinië

In de geur aroma's van groene appels en divers tropisch fruit. Een wijn met een lichte impressie van vanille en kokosnoot in de smaak.

 **CULINAIRE VERSMARKT.NL**
kijk ook op www.culinaireversmarkt.nl/kookfabriek

Vorbereiding

Risotto

Voeg de saffraan toe aan de witte wijn en laat deze even marineren. Maak de paddenstoelen schoon (niet wassen, zo nodig schoonborstelen), scheur ze in grove stukken en bedruppel ze met citroensap.

Neem een ruime kookpan en bak daarin de paddenstoelen in de helft van de boter. Breng op smaak met zout en peper. Haal de paddenstoelen uit de pan wanneer ze goudbruin zijn en zet apart.

Pel en snipper de ui. Doe de ui in dezelfde pan als de paddenstoelen en bak ze glazig. Voeg vervolgens de rijst toe en bak deze even aan. Verwarm ondertussen de bouillon. Blus de rijst af met de witte wijn met saffraan. Voeg een deel van de bouillon toe en roer door. Herhaal dit totdat alle bouillon gebruikt is. In totaal moet de rijst ongeveer 20 min koken.

Was de asperges, snijd 2 cm van de onderkant af en halveer ze in de lengte. Laat een koekenpan heet worden met een beetje olie. Bak de asperges beetgaar.

Kabeljauwfilet

Verwarm een koekenpan met wat olie. Bak de kabeljauw krokant op de huid. Haal de pan van het vuur als de kabeljauw bijna gegaard is. Voeg de boter toe en draai de kabeljauw om in de pan en laat 1 minuut doorgaren. Leg de kabeljauwfilets op een met bakpapier beklede bakplaat en breng ze op smaak met zout en peper.

Maak de risotto af met de rest van de boter en de Parmezaanse kaas. Breng de risotto op smaak met zout en peper. Roer op het laatst de paddenstoelen door de risotto.

Presentatie

Verwarm de kabeljauw en de asperges even in de oven op 200 °C en verwarm de risotto in de pan. Schep de risotto in het midden van het bord, leg daarop de kabeljauwfilet en leg als laatste de asperges op de kabeljauw.





Gebakken parelhoen met eigen jus

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

Ingrediënten

Parelhoen

4 parelhoenfilets
met pootje
olijfolie / bakboter

Vulling

75 gr boter
50 gr pankovlokken /
broodkruim
2 el grove mosterd
5 blaadjes salie
peper en zout

Jus

½ dl jus d'orange
½ dl rode wijn
½ dl gevogelte fond
30 gr boter

Garnering

4 blaadjes salie

Benodigheden

bakplaat
bakpapier
koekenpan
mengkom

Wijnadvies

Casa Lapostolle Merlot, Chili

Deze Merlot barst van rijk, geconcentreerd en rijp rood fruit, zoete kruiden, rozemarijn en kruiden uit de Provence. De goed gestructureerde smaak met zijdezachte tannines.

Vorbereiding

Vulling

Meng de mosterd met de boter en pankovlokken (of broodkruim). Snijd de salie in ragfijne reepjes en meng deze door het mengsel. Breng op smaak met peper en zout.

Parelhoen

Snijd de bouten van de filets en leg deze apart. Haal de huid van de filets een beetje los en doe er een lepel vulling tussen. Leg de huid netjes terug over de filets.

Laat een koekenpan goed heet worden en voeg wat olijfolie/boter toe. Bak de filets op de huidzijde mooi bruin en draai deze om. Bak de vleeskant nog even 1 minuut. Leg de filets als ze gebakken zijn op een met bakpapier beklede bakplaat en zet weg.

Bak in het overgebleven bakvocht de pootjes mooi bruin. Voeg de rode wijn, de jus d'orange en de gevogelte fond toe en laat de pootjes gaar stoven. Haal de pootjes uit de pan en leg ze op een bord, serveer direct. Bewaar de jus voor later.

Presentatie

Bak de parelhoenfilets in de voorverwarmde oven (200 °C) in ongeveer 10 minuten gaar. Verwarm ondertussen de saus en de bijgerechten.

Haal de saus van het vuur als deze warm is. Monteer de saus door middel van klontje koude boter toe te voegen en continu te blijven roeren.

Zet de warme borden klaar. Haal de parelhoen uit de oven en trancheer de filets. Leg deze op het bord en serveer er een beetje saus bij. Leg de garnituren erbij. Garneer het geheel met een blaadje salie.



CULINAIRE VERSMARKT.NL

kijk ook op www.culinaireversmarkt.nl/kookfabriek

Polenta met artisjok en cherrytomaat

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

Ingrediënten

100 gr polentameel
75 gr roomboter
½ l kippenbouillon
60 gr geraspte
Old Amsterdam kaas
20 gr bloem

4 violet artisjokken
8 cherrytomaatjes
½ citroen
peper en zout

2 el mayonaise
1 limoen
2 blaadjes salie

Benodigheden

kookpan met
dikke bodem
spatel
siliconenvorm
koekenpan
kookpan
wok
rasp
kommetje

Vorbereiding

Polenta

Verwarm de oven voor op 200 °C. Doe 150 gr roomboter en de bouillon in een pan met dikke bodem en breng het aan de kook. Haal de pan van het vuur, zodra de boter is gesmolten en de bouillon kookt. Voeg, stevig roerend met een spatel, het polentameel toe. Doe de polenta in een siliconenvorm en zet deze 15 á 20 minuten in de oven om te garen.

Haal de polenta uit de oven en roer de kaas erdoor. Dek het geheel af met vershoudfolie en druk de massa stevig aan. Laat het vervolgens afkoelen in de koeling.

Artisjok

Zet een pan met ruim water, zout en een halve citroen op. Breng dit aan de kook. Snijd de stelen van de artisjokken. Voeg de artisjokken toe aan het koken. De water en kook ze gaar in 15 minuten. Giet de artisjokken af en laat deze afkoelen. Pluk, wanneer de artisjokken zijn afgekoeld, de blaadjes eraf tot aan het lichte gedeelte (bewaars de geplukte blaadjes). Snijd de bovenkant eraf en snijd de harten in vieren.

Rasp de schil van de limoen. Knijp het limoensap uit boven de mayonaise en meng dit samen met de rasp. Snijd de

salieblaadjes ragfijn en voeg deze toe aan de limoenmayonaise.

Serveer de mayonaise samen met de artisjokblaadjes.

Was de cherrytomaatjes en halveer ze.

Presentatie

Als de polenta is afgekoeld, haal deze uit de bak en snijd het in blokjes van 3 cm. De blokjes licht bestuiven met bloem en goudbruin bakken in een hete koekenpan met olie. Bak de artisjokken in een wok met een beetje olie, voeg de cherrytomaatjes op het laatst toe en breng het op smaak.

Leg op het bord 3 blokjes polenta, daartussen 4 halve cherrytomaatjes en 4 kwarten artisjok. Leg het getrancheerde vlees op het bord en giet de jus erover heen.





Cocktail van sinaasappel met earl grey, amandelroom en tuille

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

Ingrediënten

Cocktail

- 3 navelsinaasappels
- 1 ½ dl earl grey thee
- 1 el rum
- 1 el grand marnier
- ½ vanillestokje
- 50 gr suiker
- 2 gelatineblaadjes (3 gr)

Amandelroom

- 1 dl slagroom
- ½ el amandelsiroop

Tuille

- ½ citroen
- 15 gr boter
- 65 gr amandelschaafsel
- 60 gr poedersuiker
- 10 gr bloem
- 50 gr eiwit (= 2 eiwitten)
- beetje zout

Benodigheden

- 3 mengkommen
- steelpan
- 4 glazen
- garde
- bakplaat
- rasp
- steelpannetje

Wijnadvies

Nederburg Noble Late Harvest, Zuid-Afrika

Heerlijke zoete dessertwijn met in de geur aroma's van tropische vruchten, appel en citrusvruchten naast tonen van honing. De geconcentreerde smaak is een enorme fruitexplosie, mooi in balans.

Vorbereiding

Snijd de boven- en onderkant van de sinaasappels af. Verwijder de schil en het witte gedeelte van de sinaasappels en snijd het vruchtvlees tussen de vliezen uit. Snijd het vruchtvlees in stukjes.

Snijd het vanillestokje in de lengte door midden en schraap het merg eruit. Verwarm de thee met de rum, likeur, suiker, vanillestokje en het merg.

Week de gelatine ± 5 minuten in koud water. Knijp de blaadje goed uit en los deze op in het warme theemengsel. Verwijder het vanillestokje. Roer de stukjes sinaasappel door het mengsel.

Schenk het mengsel in de glazen en laat het ± 1 ½ uur in de koelkast opstijven.

Tuille

Rasp de schil van de citroen. Smelt de boter in een pan. Haal de pan van het vuur als de boter is gesmolten en voeg het amandelschaafsel, de poedersuiker, het eiwit, de bloem, een beetje zout en het citroenrasp toe en meng dit. Doe het beslag in een kom en dek af met plasticfolie. Zet dit koud.

Presentatie

Zet een met bakpapier beklede bakplaat klaar. Maak van het tuillebeslag lange dunne strepen op het bakpapier. Zorg ervoor dat het beslag zeer plat gedrukt wordt. Bak de koekjes bruin in een voorverwarmde oven in ongeveer 10 minuten (200 °C). Laat de koekjes goed afkoelen.

Klop de slagroom lobbig met de amandel siroop en verdeel dit over de glazen.

Garneer met de tuille.



Pizza met groene kruiden, appel, komkommer en wasabi

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

Ingrediënten

- 1 plakje korstdeeg
- ½ rode ui
- ½ Granny Smith appel
- ½ komkommer
- 1 el mayonaise
- 10 gr rucola
- 10 gr kervel
- 10 gr bieslook

Wasabi-mayonaise

- 1 el mayonaise
- wasabi naar smaak

Benodigheden

- 2 bakplaten
- grove rasp
- zeef
- spruitzak
- mengkom
- garde

Vorbereiding

Snijd de plak korstdeeg diagonaal in vier stukken en leg de stukken op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg daarop weer een stuk bakpapier en een tweede bakplaat. Bak in een voorverwarmde oven op 200 graden goudbruin.

Rasp de komkommer grof op een rasp en laat deze in een zeef uitlekken. Maak de rode ui schoon en snijd er dunne plakjes van. Was de appel en snijd deze in fijne reepjes (julienne).

Meng de uitgelekte komkommer met de mayonaise en breng het op smaak met zout en peper.

Pluk de kruiden en snijd de bieslook in grove stukken.

Wasabi-mayonaise

Meng de wasabi naar smaak met de mayonaise en bewaar deze in de spruitzak.

Presentatie

Leg het afgebakken korstdeeg op amusebordjes en verdeel de komkommer over het korstdeeg. Verdeel de kruiden over de pizza en vervolgens de rode ui en de appel. Spuit de wasabi-mayonaise over de pizza en garneer met een beetje kervel.



Saffraanrisotto met groene asperges en een gestoomd ei

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

Ingrediënten

Gestoomd ei

4 verse eieren

Risotto

100 gr oesterzwammen

½ el citroensap

½ ui

100 gr risottorijst

½ l groentebouillon (warm)

½ dl witte wijn

mespuntje saffraan

20 gr geraspte

Parmezaanse kaas

20 gr boter

6 groene asperges

peper en zout

Benodigheden

stoompan

stoommand

spatel

kookpan met dikke bodem

rasp

koekenpan

Wijnadvies

Norton Barrel select Chardonnay, Argentinië

In de geur aroma's van groene appels en divers tropisch fruit. Een wijn met een lichte impressie van vanille en kokosnoot in de smaak.



CULINAIRE VERSMARKT.NL

kijk ook op www.culinaireversmarkt.nl/kookfabriek

Vorbereiding

Risotto

Voeg de saffraan toe aan de witte wijn en laat deze even marineren. Maak de paddenstoelen schoon (niet wassen, zo nodig schoonborstelen), scheur ze in grove stukken en bedruppel ze met citroensap.

Neem een ruime kookpan en bak daarin de paddenstoelen in de helft van de boter. Breng op smaak met zout en peper. Haal de paddenstoelen uit de pan wanneer ze goudbruin zijn en zet apart.

Pel en snipper de ui. Doe de ui in dezelfde pan als de paddenstoelen en bak ze glazig. Voeg vervolgens de rijst toe en bak deze even aan. Verwarm ondertussen de bouillon. Blus de rijst af met de witte wijn met saffraan. Voeg een deel van de bouillon toe en roer door. Herhaal dit totdat alle bouillon gebruikt is. In totaal moet de rijst ongeveer 20 min koken.

Was de asperges, snijd 2 cm van de onderkant af en halveer ze in de lengte. Laat een koekenpan heet worden met een beetje olie. Bak de asperges beetgaar.

Gestoomd ei

Breng een liter water aan de kook. Doe plastic folie in een soufflébakje en breek daar het ei in. Draai het plastic dicht en bind dit af met touw. Zorg ervoor dat er geen lucht in het pakketje zit. Leg de 10 ingebonden eieren in een stoommand en stoom deze 4 minuten met deksel op de pan.

Maak de risotto af met de rest van de boter en de Parmezaanse kaas. Breng de risotto op smaak met zout en peper. Roer als laatste de paddenstoelen door de risotto.

Presentatie

Warm de risotto nog even op en zet ondertussen de asperges even in de oven. Pak de gestoomde eieren voorzichtig uit. Schep de risotto in het midden van het bord. Leg daarop een ei en rondom drie gehalveerde asperges.





In bruine boter bereide bloemkool met Pierre Robert en witte ui

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

Ingrediënten

Bloemkool

½ bloemkool
300 gr boter
1 teen knoflook
3 laurierblaadjes
200 ml witte wijn

100 gr Pierre Robert

1 witte ui

Benodigheden

2 kookpannen
braadslee
zeef
mengkom
vork
staafmixer
steelpan
zeef

Wijnadvies

Casa Lapostolle Merlot, Chili

Deze Merlot barst van rijk, geconcentreerd en rijp rood fruit, zoete kruiden, rozemarijn en kruiden uit de Provence. De goed gestructureerde smaak met zijdezachte tannines.

Vorbereiding

Beurre noisette

Verwarm alle boter langzaam totdat het hazelnootbruin is. Giet de boter door een zeef in een andere pan.

Uiencompote

Maak de ui schoon en snijd deze in grove stukken. Zet een pannetje met een klein beetje water op en kook de ui gaar. Giet de ui af als deze gaar is en pureer de ui met een staafmixer. Breng op smaak met peper en zout.

Bloemkool

Snijd het groen van de bloemkool af. Bak de bloemkool in de beurre noisette goudbruin. Arrosee, tijdens het bakken, de bloemkool af en toe met de beurre noisette. Haal de bloemkool uit de pan en laat deze iets afkoelen. Snijd de bloemkool in mooie roosjes en leg deze in een braadslee.

Braadjus

Laat de beurre noisette iets afkoelen. Snipper ondertussen de knoflook. Blus de beurre noisette af met witte wijn en voeg de knoflook en de laurierblaadjes toe. Laat het geheel iets inkoken.

Giet de braadjus over de bloemkool-roosjes en dek deze af met aluminium-folie. Zet deze 10 minuten in de oven

op 200 °C. Maak ondertussen de Pierre Robert schoon en snijd deze in grove stukken. Klop met een vork de Pierre Robert romig.

Presentatie

Doe een beetje uiencompôte op het bord. Leg daarop een paar roosjes bloemkool. Lepel een beetje Pierre Robert tussen de roosjes. Schep net voor het serveren een beetje bloemkooljus over het geheel. Serveer samen met de polenta en de artisjok.



Snijbonbon van amandel

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

Ingrediënten

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

Benodigheden

mengkom
spatel
siliconenvorm

Vorbereiding

Verwarm de chocolade en de olie tot ongeveer 37 graden 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

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 Ouderkerk aan de Amstel 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.

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 enzo. 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 in De Kookfabriek.





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.

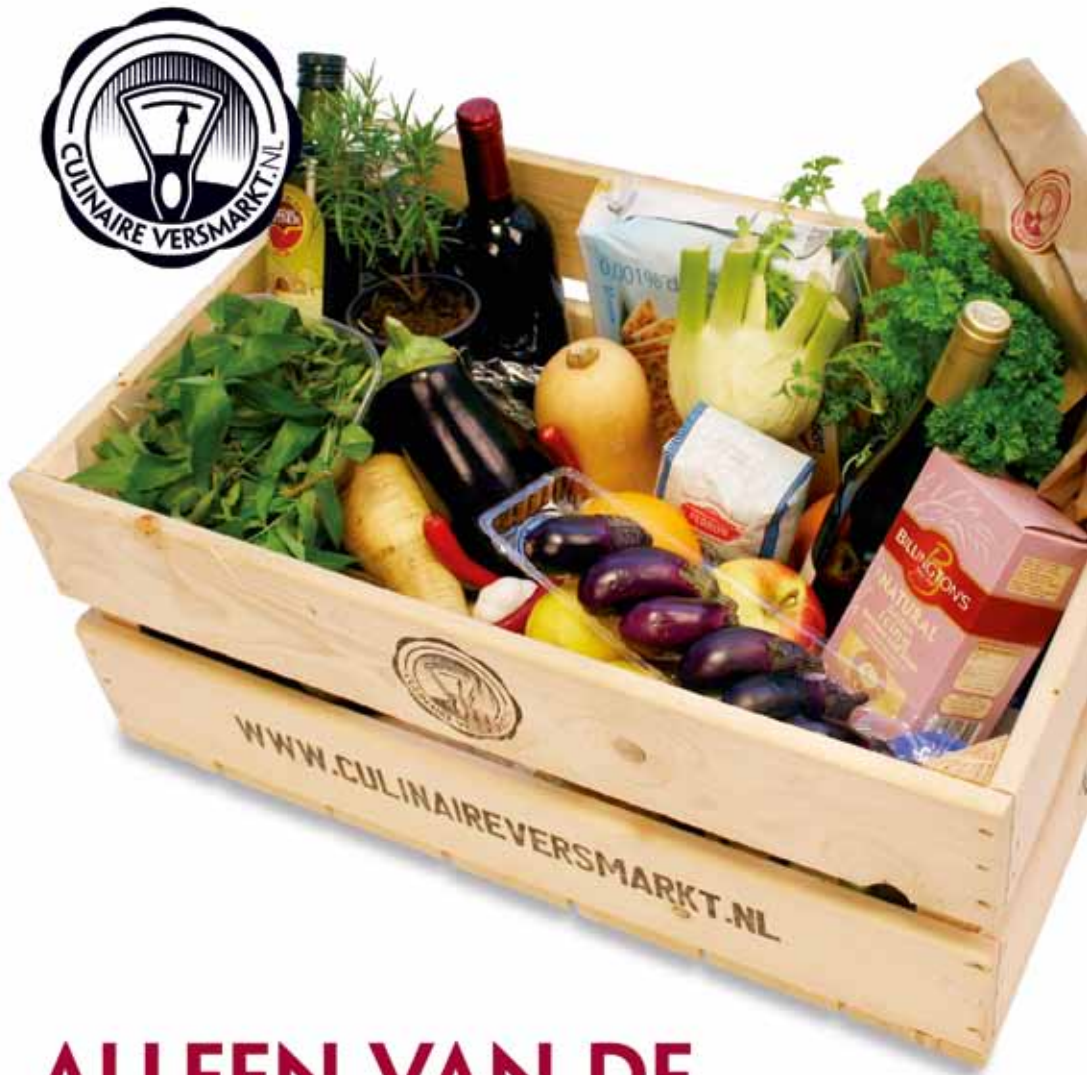
Op zoek naar een goede cateraar?

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

½ dl witte wijn
½ dl rode wijn
2 el mosterd
zonnebloemolie
425 gr boter
olijfolie
30 gr bloem
60 gr poedersuiker
50 gr suiker
peper en zout

Groenten, fruit en kruiden

rode ui ½ st
ui ½ st
granny Smith appel ½ st
oesterzwammen 100 gr
sinaasappels 3 st
groene asperges 4 st
komkommer ½ st
citroensap ½ el
salie 2 takjes
sinaasappelsap ½ dl
artisjok (purple) 4 st
cherrytomaatjes 8 st
citroen 1 st
limoen 1 st

Zuivel

eieren 2 st
Parmezaanse kaas 20 gr
slagroom 1 dl
mayonaise 4 el
Old Amsterdam 60 gr

Vlees

parelhoen met poot 4 st
gevogelte fond ½ dl

Vis

gerookte zalm 120 gr
kabeljauw met huid 4x 60gr
Tobiko eitjes 1 potje

Overige

kortsdeeg (bladerdeeg) 1 plakje
kippenbouillon 1 l
wasabipasta 1 tube
risottorijst 100 gr
saffraan 1enveloppe
pankovlokken (broodkrum) 50 gr
polentameel 100 gr
amandelschaafsel 65 gr
gelatine 3 gr
Earl grey thee 1½ dl
rum 1 el
Grand marnier 1 el
vanille stokje ½ st
amandelsiroop ½ el

Notities