



WildWiers Kookclinic

met Syrcó Bakker

outdoors

maandag 23 april 2018

Zeeuws menu

Als kok in Zeeland kun je het niet vermijden: zeewier. De ene kok wordt er enthousiast van, de ander moet er een beetje van zuchten en een derde kent zeewier vooral uit andere restaurants of winkels. Hoe jij er als kok ook tegen aan kijkt: zeewier staat al op menig menu van goede restaurants en er zal meer en meer vraag naar komen. Op een dag prijkt zeewier op álle menu's. Zeewier uit onze eigen zeetuin.

Zeewier ligt aan onze voeten

Wat we allemaal weten: zeewier is een uitdaging. Met een uitroepteken.

En wat we óók weten: het groeit hier in Zeeland, bijna op de stoep. De verscheidenheid aan zeewier is hier het grootst van heel Nederland. Zeewier is enorm divers in smaak en toepasbaarheid. Kortom: behalve een uitdaging, vooral een waarlijk verrijking voor je keuken!

WildWiers Kookclinic - Outdoor!

WildWier levert al jaren aan verschillende horeca gelegenheden. Om meer (sous)chefs kennis te laten maken met de prachtige toepassingen in de keuken, organiseren wij deze clinic. Maak kennis met zeewier of verfijn deze. Ontmoet collega's, durf elkaar te prikkelen en te inspireren. Na deze kook-clinic kun je je weer terugtrekken in je keuken om de nieuwe smaken, de verworven praktische kennis en het plezier tot de voor jou kenmerkende receptuur te verwerken. Daar gebeurt het echte werk natuurlijk.

Zee-buffet

Wij geloven sterk in de aanpak van de natuur, daarom zien we veel kracht in kruisbestuiving.

Na onze introductie en een korte wierenwandeling formeren we terplekke nieuwe kookteams en maken we samen een zee-buffet. Ter plekke, buiten aan zee! Elke deelnemer neemt op zijn minst één ingrediënt naar keuze mee vanuit eigen keuken. WildWiers inbreng bestaat uit culinaire kennis en alle ins- en outs van de groene hoofdrolspelers, outdoorervaring en aanstekelijk enthousiasme.

Vooraf introductie door Syrcó Bakker van PureC

We starten met een inleiding van Syrcó (die al jaren kookt met onze wilde wieren). Hij vertelt over zijn ervaringen met zeewier en hij zal een lichte lunch verzorgen ter inspiratie. Een geweldige voedingsbodem om daarna zelf zeewier (beter) te ontdekken.

Wanneer

Maandag 23 april 2018: 12.00-17.00 uur

Waar

Neeltje Jans (exacte locatie ontvang je na aanmelding)

Kosten

€50,- pp

Aanmelden

Neem de proef op de som en meld je (en/of je team) aan voor deze waardevolle kookclinic. **Uiterlijk vrijdag 20 april** aanmelden! Er zijn nog maar een paar plekken vrij. Vol=vol info@wildwier.nl of 06 20526380

Meenemen

Elke goede kok weet: Creativi-tijd, aandacht en liefde zijn de allerbelangrijkste gereedschappen. Dus neem die meer, maar ook laarzen en minimaal één favoeriet ingrediënt uit eigen keuken.

**WILD
WIER**

www.wildwier.nl