



LUXE KOOKWEEK VOOR LEKKERBEKKEN | PROGRAMMA VAN DAG TOT DAG

Dag Een | Welkom diner

We beginnen de week 's avonds als we elkaar bij de kookschool Cook Your Life voor een welkom diner ontmoeten. De avond wordt ingevuld met seizoensproducten, afkomstige van onze favoriete leveranciers en wijndistributeurs. Bij elk gerecht schenken we mooie wijnen.

Dag Twee | Bezoek aan een boerenmarkt, les over lokale producten

Na koffie met gebak bezoeken we een kleine boerenmarkt in de buurt om ingrediënten voor de les te kopen.

Tijdens de les behandelen we klassieke technieken en Nederlandse streekproducten. Als basis voor de volgende dagen zullen we verschillende bouillons bereiden. We eindigen met een seizoensgebonden lunch inclusief wijnarrangement.

Dag Drie | Overdag: Broodbakken, bezoek lokale boerderij, inkopen, kaasproeverij, lunch, kookles. 's Avonds: Diner bij een Michelin sterrenrestaurant

's Ochtends starten we met de voorbereidingen voor een volkorenbrood. Terwijl het deeg rijst, bezoeken we een lokale boer op het platteland. Bij de boerderij bezoeken we de moestuinen en zien we schattige, pasgeboren varkens rondartelen.

Op de boerderij doen we inkopen en nemen deel aan een kaasproeverij. Je hebt de mogelijkheid om voor eigen gebruik te kopen. We gaan terug naar het kookatelier voor de lunch met kazen, worsten van de boerderij en zelfgebakken brood. Na de lunch gaan we verder met de les en maken we een lunch met seizoensproducten en maken we met de eerder gemaakte bouillons verschillende sauzen.

's Avonds verzamelen we in een Michelinsterrenrestaurant in het centrum en genieten we van een streekgebonden diner.



Dag Vier | Kookles: Gebak, snacks, wijnproeverij, lunch bij een modern, lokaal restaurant

We beginnen deze dag in het kookatelier met het maken van het deeg voor de patisserie les. Tijdens onze volgende wijnproeverij in de stad kan het deeg rusten. De basis voor de snacks ligt in de koelkast.

We bezoeken een wijnmakerij voor een bezoek aan de kelder en proeven we verschillende wijnen. Vervolgens genieten we van een ontspannen lunch met wijn in een modern lokaal restaurant.

Terug in de keuken leer je gebak en snacks maken en genieten we van Nederlandse bieren en wijnen.

Day Vijf | Bezoek aan een lokale slager, kookles: Bereiden van een typische Nederlands gerecht

In de ochtend bezoeken we een van mijn favoriete ambachtelijke slaggers, en leer je hoe je een groot stuk vlees moeten uitbenen en snijden. In het kookatelier maken we met het vlees een Nederlands klassiek gerecht, en maken we gebruik van de technieken die we eerder geleerd hebben.

Dag Zes | Bezoek aan een kookwinkel & een dagelijkse vismarkt, Kookles: Lunch met vis en wijnarrangement

's Morgens bezoeken we een van Europa's best uitgeruste kookwinkels. Misschien vindt u eindelijk het keukengerei waar u al jaren naar op zoek bent. We verkennen de dagelijkse markt in de buurt, kopen verse vis en verzamelen andere ingrediënten voor de hands-on kookworkshop.

Terug in het kookatelier bereiden we de lunch met verse vis en genieten we van de bijpassende wijnen.