



Workshop met als thema Eetbare Bloemen

Bij 't Hofhuus van [Kok Bloemenservice](#)
Rijksstraatweg 64-68
Warnsveld

Garneren met eetbare bloemen

Wist je dat er heel veel bloemetjes zijn die je kunt eten? Bloemetjes die je regelmatig tegenkomt, zoals de goudsbloem, het madeliefje en het vergeet-me-nietje. Hoe leuk is het om met die specifieke smaken kleine hapjes te garneren en er ware kunstwerkjes van te maken die ook nog eens lekker smaken!



Eetbare bloemen maken

Naast het garneren van hapjes besteden we ook aandacht aan het zelf maken van eetbare bloemetjes. Een roosje van tomaat of radijs en bloemetjes van wortel en komkommer.



Eetbare lepels maken

We maken eetbare amuselepels van witbrood, een bonbon van carpaccio en een mousse van gerookte forel. We bereiden samen mayonaise en wat te doen als het in de schift gaat? Je gaat het allemaal ervaren tijdens deze leuke en informatieve workshop.



Een eetbare amuselepel met daarop een bonbon van gerookte forel en witte chocolade.

Data

Dinsdag 13 oktober 2020
Dinsdag 20 oktober 2020
Dinsdag 10 november 2020
Dinsdag 17 november 2020
Dinsdag 8 december 2020

Het minimum aantal deelnemers is 8 personen. Aanmelden kan per groep of individueel.

www.dehapjesmaacker.nl



Kosten € 47,50 p.p.

Van 19.30 uur tot 22.30 uur

Ontvangst met koffie/thee en wat lekkers. Diverse hapjes en een glaasje wijn of fris.

De gemaakte hapjes en recepturen mogen mee naar huis genomen worden.

Aanmelden via mail naar info@dehapjesmaacker.nl of telefonisch 06-80120654