



# 'Leef je uit met groenten'

22 september 2016 om 19u30

't Glazen Huis, Moorsledestraat 1, Oostnieuwkerke

We gaan creatief aan de slag met de groenten van 't Glazen Huis, namelijk: komkommer, tomaat en venkel. Je ontdekt de vele culinaire mogelijkheden van deze ingrediënten. Ellen Vauterin - smaakambassadeur van het culinair magazine Smaak - leidt de kookworkshop in goede banen en geeft jullie veel praktische tips. Bereiden doe je zelf en proeven natuurlijk ook.



Ellen Vauterin

Gastvrouw Kaat start de avond met een kort woordje uitleg over het reilen en zeilen van hun tuinbouwbedrijf. We garanderen je een inspirerende en smakelijke avond op een uniek locatie!

Breng een snijplank, mes, balpen en keukenschort mee.



## OP HET MENU

Hapje met geitenkaas, tomaat- en komkommerchutney en zongedroogde tomaatjes

Koud komkommersoepje met gefrituurde uitjes, bieslook en munt

Hoevekaas met zoetzuur opgelegde venkel en komkommer, rauwe venkelsalade

Tomaat - mozzarella (burrata), rucola en komkommer met zelfgemaakte tomatenketchup

Komkommerrolletje met kruidenkaas, tomaat en spekjes

Pastagerechtje met kip, venkel en tomaat

Quiche met tomaat, courgette en spek

Venkelijs met meringue, tomaatjes overgoten met warme vanille-olie

## PRAKTISCH

- Voor wie: Hobbykoks en culinaire genietters
- Wanneer: Donderdag 22 september
- Waar: 't Glazen Huis, Moorsledestraat 1, Oostnieuwkerke
- Uur: 19u30
- Deelnameprijs: €20/pp (8-tal creaties incl. dranken)

## INSCHRIJVEN

Via [filip.vandaele@telenet.be](mailto:filip.vandaele@telenet.be) of 0477 89 43 28 (Kaat)  
Max. 25 personen/avond

