

Workshop Sushi maken

Donderdag 11 oktober, 17.00 uur, Boerderij Bosch



Wat is er nou leuker en lekkerder dan zélf sushi maken samen met vrienden, vriendinnen en collega's? Je leert iets over de Aziatische keuken, hebt een gezellige avond en daarna nog genieten van je zelf gemaakte sushi.



Hoe gaat de sushi workshop in zijn werk?

De workshop duurt ongeveer 2,5 uur.

Tijdens de workshop maken we 5 verschillende soorten sushi met 10 verschillende ingrediënten.

Alle deelnemers krijgen een matje, plankje en een schaalje met rijstazijn en water om de handen de reinigen.

Op de tafel staan verschillende bakken met rijst, vis en groenten die alle kandidaten zullen delen.

Alle sushi die overblijft kan worden meegenomen in een sushi-bakje samen met soya, gember, wasabi en stokjes.

Tijdens de workshop mag er onbeperkt groene thee worden gedronken.

Na de workshop is het natuurlijk tijd om te proeven.



UT-Kringleden € 17,50

Niet leden € 39,95

Kaarten zijn verkrijgbaar bij Boerderij Bosch van ma/do van 12.00 tot 14.00 uur.

