

# Kookles Italiaanse Sushi



Italië is de grootste Europese producent van rijst en er wordt zelf geweldige sushi rijst verbouwd.

Sushi is een klassiek Japans gerecht dat zich kenmerkt door de kleine eenhapsrolletjes. Omdat eenvoud en eerlijkheid de kracht zijn van zowel de Italiaanse als de Japanse keuken, kreeg ik het idee Italiaanse sushi te maken.

Tijdens deze kookles gaan we Italiaanse sushirijst gebruiken om risotto te maken die we als basis gaan gebruiken. Samen met verrassende ingrediënten die voor aparte smaakcombinaties zorgen, maken we Italiaanse sushi. Puur, smakelijk en origineel!

## **Werkwijze:**

Aan het begin van de les krijgen jullie een recepten-werkbundel waarin de ingrediënten en de belangrijkste punten staan. Tevens kunnen jullie hierin tijdens de les aantekeningen maken.

Na het bereiden van de sushi kun je samen met de andere deelnemers genieten onder het genot van een Italiaanse wijn.

De middag of avond wordt afgesloten met een *espresso*.

**Inschrijving:** de groep bestaat uit minimaal 8 personen en maximaal 10.

**Datum:** voor besloten groepen in overleg.  
voor individuele inschrijvingen, zie agenda.

**Tijd avond:** 18.00 uur tot 21.30 uur.

**Tijd middag:** 12.00 uur tot 15.30 uur.

**Locatie:** Rijksweg 71 in Laag-Keppel.

**Prijs:** € 65,50 per persoon bij een groep van minimaal 8 personen. Dit bedrag is inclusief BTW, alle producten waarmee je tijdens de workshop werkt, een *Aperitivo*, twee consumpties, koffie/thee en de recepten.