

Kookschool Castricum

Van: Kookschool Castricum <info@kookschoolcastricum.nl>
Verzonden: zondag 1 oktober 2017 13:43
Aan: 'info@kookschoolcastricum.nl'
Onderwerp: NIEUWSBRIEF VAN KOOKSCHOOL CASTRICUM - herfst-stampot-trio - 4 bijzondere kookshops - wifi

NIEUWSBRIEF

Beste kookliefhebber,

Onze laatste nieuwsbrief was van 21 juli jl. om o.a. de zomervakantie in te luiden, dus is het zo onderhand de hoogste tijd geworden voor een nieuwsbrief van Kookschool Castricum!

Inmiddels zijn we alweer drie weken volop aan de kook-gang met tal van nieuwe cursisten voor de cursussen; Koken op Koks niveau en Zelfstandig Werkend Koken en zijn veertig cursisten aan het tweede gedeelte begonnen om definitief uit te groeien tot bekwame koks.

Maar ondertussen is het van zomer herfst geworden dus laten we het nieuwe schoolseizoen eens beginnen met een smakelijk herfststampotje om een beetje in de stemming te komen...Maar allereerst 4 bijzonder kookshops!

4 Bijzondere Kookshops

De geweldige vraag naar de opleidingen Koken Op Koks niveau en de vervolgopleiding Zelfstandig Werkend Kok (en daar zijn wij enorm trots op) maakt het soms wat moeilijk om agendaruimte te kunnen creëren voor al onze overige maandcursussen en kookshops. We willen uiteraard zoveel mogelijk mensen van dienst zijn maar eerlijk is eerlijk, momenteel lukt dat niet altijd. En het is daarom voor ons zo fijn om je vandaag te kunnen informeren dat er de komende maanden weer 4 bijzondere kookshops gegeven gaan worden. Uit ons assortiment van 17 verschillende kookshops hebben wij gekozen voor de kookshops waarvoor de meeste mensen op de wachtlijsten ingeschreven staan (noot: voor al onze opleidingen, cursussen en kookshops zijn er momenteel wachtlijsten) en dat zijn geworden:

Op **zaterdag 7 oktober** van 11.00-13.30 uur: **Snijden als een Kok.**

Klik [<<<HIER>>>](#) voor meer informatie.

Op **zaterdag 21 oktober** van 11.00-14.00 uur: **Zelf Kroketten Maken.**

Klik [<<<HIER>>>](#) voor meer informatie.

Op **zaterdag 4 november** van 11.00-14.00 uur: **Kip Totaal.**

Klik [<<<HIER>>>](#) voor meer informatie.

Op **maandag 4 december** van 19.00-22.00 uur: **Het Half Varken.**

Klik [<<<HIER>>>](#) voor meer informatie.

We hebben nog enkele plaatsen voor je vrij, dus als je snel reageert zou dat fijn zijn (vol = vol) dus: Klik [<<<HIER>>>](#) om je in te schrijven

Gratis WIFI

Kom je naar Kookschool Castricum? Dan is het goed om te weten dat wij voortaan voor al onze cursisten/bezoekers gratis WIFI beschikbaar hebben, zodat niemand meer iets hoeft te missen van jouw kookprestaties. En natuurlijk vinden wij het fijn als je ons liked op Facebook en Instagram.

Trio van stampopot

Dit recept is voor 1 persoon (een stevige eter), dus als je voor meerdere mensen kookt, gewoon vermenigvuldigen. Daar gaan we:

Nodig is: 250 gram kruimige aardappelen (na het schillen), 50 gram zuurkool, 50 gram andijvie, 50 gram venkel, 50 gram mager rookspek in blokjes, 25 gram ui gesnippert, annanas naar eigen inzicht, ongeslagen room, rozijnen naar inzicht, groene olijfolie (extra vierge/verGINE) kerriepoeder, noormuskaat, peper en zout. En als laatste, geheel naar eigen keuze een stukje vlees (maar eigenlijk een balletje gehakt of een braadworst c.q. saucijzen).

Schil de aardappels, was ze dan goed af en snij ze klein (echt klein, dus geen halfjes), doe ze in een passende pan, zet ze net onderwater en ga ze koken zonder een deksel op de pan (het water moet verdampen zodat het zetmeel neerslaat). Dus niet koken zoals meestal gedaan wordt met een deksel op de pan om dan later af te gieten, nee, het zetmeel zoveel mogelijk behouden. Pas wel op dat je de aardappelen niet vergeet en dus laat aanbranden, hou een oogje in het zeil. En spatel op het laatst de aardappelen goed om zodat ze goed droog worden. Pureer ze direct (stamper, zeef, maakt niet uit) en breng deze direct lekker op smaak met een heel flinke scheut olijfolie (stampot met zuid Europees tintje) nootmuskaat, zout en peper. Goed proeven, maak het lekker op smaak zoals jij het smakelijk vind.

Wel wat rozijnen in water, cognac of wijn of wat je ook maar lekker vind. En ondertussen bak je het gerookte spek zachtjes uit, net zolang tot het knapperig is (als je spek lekker klein snijdt, gaat het sneller) en laat in de pan afkoelen. Snij wat verse annanas in stukjes (of open een blikje, ook fijn) en zet klaar. Spoel de zuurkool even onder de kraan en knijp uit en leg weg. Nu pak je een koekenpan en doe daar een flinke scheut room in, de bodem mag helemaal bedekt zijn. Vervolgens strooi je daar kerriepoeder in, steekt je het vuur halfhoog aan (bij een gasfornuis natuurlijk want bij inductie of keramisch, de juiste stand kiezen) en roer je met een spatel net zolang totdat de room een mooie egale gele kleur krijgt zonder spikkeltjes van de kerrie. Leg daarop de zuurkool, verspreid die, voeg de annanas en de rozijnen toe en gaar het voor enige minuten, de room wordt volledig opgenomen in de zuurkool. Laat de pan afkoelen en voeg de helft van de spekjes uit andere pan, inclusief wat spekvet, toe en roer er doorheen. Je bent bijna klaar, alleen nog mengen met een gedeelte van de gepureerde aardappelen. Dan heb je deel 1 van het trio.

Snij de venkel klein zoals jij het mooi vind (de kern en de uitstekende stelen niet gebruiken, het groene loof kan eventueel later dienen ter decoratie) en snipper de ui. Ga nu eerst in een beetje olie (ongeacht welke olie je ook maar in huis hebt, maar gebruik geen boter) de uitjes op half hoog vuur aanfruitsen (toch dat je wat kleur ziet ontstaan) en voeg de venkel toe. Heb je nou per ongeluk in jouw keukenkast iets van provencaalse kruiden staan o.i.d. geneer je dan niet om dat er nu bij te doen, best lekker. Laat dit een tijdje, wel regelmatig omscheppen, garen en wel net zolang totdat jij de 'bite' lekker vind. Zet uit die pan en meng het met een gedeelte van de aardappelen en je hebt zojuist een zoet/anijsstampotje gemaakt, dus deel 2 van het verhaal.

Ten slotte de andijvie goed wassen, drogen en fijn snijden en samen met de overgebleven spekjes en het overgebleven spekvet door het laatste gedeelte van de aardappelen mengen (rauwe andijvie dus)..

Nu hoeft je alles alleen nog warm te maken. Dat kan in de oven (eventueel met wat geraspte kaas over de venkelstampot) of gewoon in de magnetron. Maakt niet uit hoe je het doet en als het warm is maak je een bord op met daarop 3 torentjes stampot. Heb je nou geen metalen ring om mooie torentjes te vullen, haal dan van het blikje annanas ook de onderzijde weg met de blikopener en dan heb je een "opmaakring". En heb je het loof van de venkel bewaard, dan kan je nu nog een chique tintje geven door er bovenop een beetje te strooien.

Ben je nu klaar? Nee, natuurlijk niet! Je vlees moet nog op het bord! Maar dat balletje gehakt dat jij al jarenlang volgens eigen recept zo lekker maakt staat vast al die tijd dat je aan het stampotten was in de pan te pruttelen, dus

hoogste tijd om het er nu uit te halen, op het bord erbij te leggen en dan ressteert allen nog de jus. Wat zullen we doen?Kuiltje?

Eet smakelijk! En dank voor het lezen!

Met vriendelijke groet,

Ton Mulder



Kookschool Castricum

www.kookschoolcastricum.nl

www.facebook.com/KookschoolCastricum

info@kookschoolcastricum.nl

DISCLAIMER: Deze e-mail is uitsluitend bestemd voor de geadresseerde(n). De geadresseerde(n) c.q. ontvanger(s) kunt/kunnen aan dit bericht geen rechten ontfen. Mocht dit bericht niet voor u bestemd zijn, dan vragen wij u vriendelijk om ons hiervan in kennis te stellen en vervolgens het bericht te verwijderen. In geval van vertrouwelijke en/of persoonlijke informatie is openbaarmaking, verveelvoudiging, verspreiding dan wel gebruikmaking van het bericht niet toegestaan. Kookschool Castricum sluit iedere aansprakelijkheid uit die voortvloeit uit elektronische verzending.

STEL JE DE ONTVANGST VAN ONZE NIEUWSBRIEF NIET MEER OP PRIJS? WIL JE DAN EEN REPLAY STUREN MET HET WOORD "AFMELDEN" DANK JE WEL