

BM Catering & Kookstudio

Terug van “weggeweest”.

De avonden worden weer korter, de kinderen gaan weer naar school en iedereen is weer aan het werk na een welverdiende vakantie.

De BBQ is naar de schuur verbannen en wij maken ons op voor de gezellige culinaire dingen in het najaar: een mooi buffet, een lekkere lunch, High Tea en heerlijke salades.

Op onze site vindt u talrijke mogelijkheden.

Onze zakelijke klanten bieden wij de mogelijkheid om bij ons te vergaderen en indien gewenst te lunchen of na afloop gezellig met elkaar te koken.

Kookavonden:

Vanaf vandaag kunt u zich ook weer aanmelden voor de vaste maandelijks kookavond.

Per sessie hebben wij minimaal 10 en maximaal 14 personen nodig om een succesvolle avond te kunnen garanderen. Afhankelijk van het kookniveau duurt een kookavond 4 tot 5 uur.

Wij organiseren er 10 per jaar en bouwen telkens voort op de aangeleerde vaardigheden van de vorige sessie. Er wordt aandacht besteed aan snijtechnieken, basiskennis van soepen en sauzen en wij maken zoveel mogelijk gebruik van seizoenproducten. De kookavonden zijn voor iedereen toegankelijk voor de prijs € 55,00 (inclusief welkomstdrankje en een passende wijn bij elk gerecht).



High Tea

Thema koken:

Al naar gelang het programma wordt er als thema een land of een seizoen gekozen of onder leiding van één van onze koks een bepaalde techniek geoefend. De prijs afhankelijk van de dagprijs van de ingrediënten.

Entertainment koken:

Met familie, vrienden, collega's (teambuilding) of vrijgezellen samen iets ondernemen, elkaar anders (soms beter) leren kennen met een drankje, lekkere gerechten en veel humor. Prijs per persoon € 45,00 (inclusief welkomstdrankje).

Na afloop worden de gemaakte maaltijden natuurlijk gezamenlijk beoordeeld en gegeten. Bij vertrek ontvangt u de recepten van alle gemaakte gerechten.



Recept: Minipaddenstoelentaartjes met noten.

Ingrediënten:

Voor 8 personen:

- 8 plakjes deeg voor hartige taart (diepvries) laten ontdooien
- 25 g boter + extra voor het invetten van de muffinvormpjes
- 250 g gemengde paddenstoelen, grof gesneden
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 1 sjalotje, fijn gesneden
- 75 g walnoten, grof gehakt
- 100 ml crème fraîche, losgeroerd
- 2 eieren, losgeklopt
- 1 tl tijmblaadjes
- 75 g Port Salut of Kernhem in blokjes
- 4 takjes tijm voor garnering
- Peper en zout
- Ingevette muffinvormpjes

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden, snijd uit het taartdeeg rondjes van 10 cm en bekleed hiermee 8 van de 12 muffinvormpjes.

Verhit de boter in een koekenpan en bak de paddenstoelen 2 minuten. Voeg de knoflook en het sjalotje toe en laat het doorbakken tot al het vocht uit de paddenstoelen is verdampt (ca. 5 minuten). Vervolgens op smaak brengen met peper en zout en in een kom doen.

Roer de walnoten, crème fraîche, eieren en tijm erdoor en verdeel het mengsel over de deegbakjes en bestrooi die met de kaas.

Bak de taartjes 25 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn. Laat ze even afkoelen en schep ze dan uit de vorm. Leg er voor het serveren een takje tijm op.

Wij wensen u een mooie septembermaand!

