

## **Indonesische kookworkshop (i.s.m. Belindomag)**

### **Elke laatste zondag van de maand**

Is eten meer jouw belangstelling? Leer de culinaire kunsten van Indonesië kennen, proef en maak zelf de lekkerste en exclusieve gerechten.

Waan je door middel van deze kookworkshop door het prachtige land Indonesië met veel cultuur en gerechten die bekend zijn over heel de wereld. Positive Travels verzorgt deze workshop als voorproefje op je reis naar Indonesië die wij voor je zullen organiseren.



Leer de fijne kneepjes van de chef om een smakelijke Indonesische rijsttafel te maken. Onze chef zal je meenemen in de wereld van de lekkere Indonesische boemboes en je samen met overige deelnemers gerechten laten bereiden, waaronder rendang padang, saté ayam, gado-gado en sambal goreng buncis. Uiteraard zal je aan het eind van de workshop lekker kunnen genieten van de verschillende gerechten die je samen met de andere deelnemers hebt gemaakt! Na afloop krijg je een handig receptenboekje en een leuke goodiebag mee.



De Indonesische keuken wordt door velen gewaardeerd. Zo zijn bijvoorbeeld de rendang padang en de nasi goreng verkozen tot de twee van de lekkerste gerechten in de wereld! Ook in Nederland wordt de Indonesische keuken zeer gewaardeerd, wat blijkt uit de vele toko's en restaurants die Indonesisch eten serveren.

#### **Datum: Elke laatste zondag van de maand**

Start workshop: 14:30 uur  
Aanvang diner: 17:30 uur

#### **Locatie:**

Restaurant Dewi Sri (centrum)  
Westerkade 21  
3016 CM Rotterdam

Arrangement € 50.00 per persoon

- Kookworkshop
- 3 drankjes (alcoholvrij) tijdens de workshop\*
- Koffie/thee/karaf water
- Receptenboekje
- Goodiebag
- Rijsttafel 'Kecil' geserveerd in het restaurant

#### **Gerechten van de "Rijsttafel Kecil"**

##### ***Daging besengek***

rundvlees, kokos en kurkuma stoof

##### ***Rendang Padang***

*Rendang padang*

Mals rundvlees gesmoord in saus

##### ***Telor belado***

Hard gekookte eitjes in vurige belado saus

##### ***Sayur lodeh***

Gemengde groenten in lichte kokossaus

##### ***Sambal goreng buncis***

Pittige sperzieboontjes en bamboespruitjes

##### ***Sate ayam***

Sate van kip met saus kacang

##### ***Ayam goreng bumbu kuning***

Krokant gebakken gemarineerde kippenpootjes

##### ***Nasi Kuning***

##### ***Gado gado***

Groenten salade met pinda dressing

##### ***Acar ketimun***

Verfrissende zoet zure komkommer salade

##### ***Nasi putih of nasi kuning***

Gestoomde pandan witte rijst of kokos kurkuma rijst

##### ***Serundeng***

Garnituur van geroosterde kokos en pinda's

##### ***Krupuk udang***

Chips van garnalen

