



Alsjeblieft!

Deze verjaardagskalender met onze meest gevraagde recepten is voor jou.

Gebruik hem als verjaardagskalender aan de muur. Of...draai hem om en het is een receptenboek voor op het aanrecht.

Heb je thuis of op het werk iets te vieren?

Kies dan voor onze BBQ brandweerwagen, BBQ locomotief smoker, paella kook stations, chocoladefeest en meer! Bekijk de menukaart aan de achterzijde van de kalender voor enkele van onze mogelijkheden.

Veel plezier met het maken van de recepten!

Foto's van het resultaat zien we graag. Gebruik @kookerskookevenementen op Instagram.

Met kokend saluut,

Namens het hele team van Kookers Kookevenementen

PS. Speciaal voor de liefhebber van Kookers Kookevenementen kijk achterin de kalender voor een voordelige verrassing.

Kookers Kookevenementen...

..is hét organisatiebureau voor kook-evenementen. Vanuit onze productieloods in Weesp, stadsdeel van Amsterdam, bedienen wij heel Nederland, België en Duitsland. Zelfs Italië is al eens aan de beurt geweest.

We hebben een groot netwerk aan (kook) locaties en Chefs.

Onze Kookers bouwen elke locatie om tot kooklocatie voor bijvoorbeeld een kookworkshop of evenement.

Je komt de Kookers ook tegen in keukenfilialen, winkels en supermarkten. Daar geven ze bijvoorbeeld demonstraties over hoe keukenapparatuur werkt, of hoe je een gerecht met de juiste ingrediënten lekker maakt.

Hulp nodig bij het koken?
Of advies bij de organisatie van een
evenement, teambuilding, receptie,
vrijgezellenfeest of verjaardag?

Stuur een mail naar
info@kookevenementen.nl
of bel met 088-5665377

Neem contact op voor
advies en informatie voor
evenementen, beurzen,
diners, winkelpresentaties,
teambuildings, recepties,
vrijgezellenfeesten en meer.
Van 8 tot 8000 gasten!

Graag tot ziens!



info@kookevenementen.nl
088-566-5377



JANUARI

1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25
26	27	28	29	30
31				

ORGANISEER TIP

Start het jaar eens echt feestelijk!
Medewerkers praten nog lang na over de jaarvergadering die werd afgesloten met een diner op eigen locatie, een walking dinner, receptie of live cooking workshop.

kookers.nl
kookevenementen.nl

info@kookevenementen.nl
088-566-5377

LEUK OM TE WETEN!

Kookers Kookevenementen is HACCP gecertificeerd. Dat wil zeggen dat we aan de hoogste kwaliteitseisen voldoen. We mogen zelfs in ziekenhuizen kookevenementen verzorgen!



Limousin rund

met zoete aardappelpuree, geroosterde
seizoensgroenten en port jus

DrankTip

Neem een stevige rode Shiraz wijn. Dit smaakt perfect bij gegrilde en geroosterde vlees en groenten.

Ingrediënten (6 personen)

Vlees:

- 800 gram mals rundvlees (haas van limousin rund of 'grain fed' bavette)

Geroosterde groente:

- 100 gram Choggia bieten
- 100 gram wortelen
- 100 gram knolselderij
- 100 gram gele bieten
- Grof zeezout

Zoete aardappelpuree:

- 400 gram zoete aardappels
- Peper en zout
- 50 gram crème fraîche

Het vlees en de saus:

Braad de runderhaas in de roomboter rondom mooi bruin. Als je een BBQ in de buurt hebt, gebruik deze dan.

Blus het vlees optioneel af met een beetje cognac en zet het apart in een ovenschaal.

Braad vervolgens de ui en knoflook aan in de boter waar je het vlees in gebakken hebt.

Blus het geheel af met de rode wijn en laat dit voor de helft inkoken.

Voeg vervolgens de kalfsfond, kruidnagel, jeneverbes en steranijs toe en laat het rustig opstaan. Zeef de saus en laat dit eventueel tot de gewenste dikte inkoken.

Saus:

- 40 gram roomboter
- 3 dl rode wijn
- 2 dl kalfsfond
- 1 ui, gesnipperd
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- 2 kruidnagel
- 2 steranijs
- 2 jeneverbes
- zout en peper

De geroosterde groenten:

Verwijder de schil van de groenten en snijd de groenten in gelijke dobbelstenen van 1,5 cm.

Strooi ze uit over een bakplaat met wat zeezout en peper en bak de groenten gaar in circa 30 minuten in de oven op 180 graden.

De zoete aardappelpuree:

Schil de aardappels en snijd ze in gelijke stukken.

Doe vervolgens de aardappelen in een steelpan net onder water en kook deze gaar met wat zout.

Giet het geheel af en pureer het met een staafmixer tot een gladde massa. Voeg vervolgens de crème fraîche toe voor een romige smaak en breng het op smaak met peper en zout.

KookTip

Niet zo goed met een koksmes? Gebruik medaillons en omwikkel deze met Zeeuws spek. Dit is lekker én ook gemakkelijk uitserveren.

kookers.nl
kookevenementen.nl

info@kookevenementen.nl
088-566-5377





FEBRUARI

1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25
26	27	28	29	

ORGANISEER TIP

De smaak te pakken met koken? Plan een gezellige kookworkshop. We hebben in heel Nederland mogelijkheden

kookers.nl
kookevenementen.nl

info@kookevenementen.nl
088-566-5377

LEUK OM TE WETEN!

...dat je bij ons ook terecht kunt voor een complete bar met bediening, glaswerk en koelmogelijkheden. Eventueel uitgebreid met espresso machines en zelfs cocktails!



Pastinaaksoep

met sherry en peterseliecrème

Ingrediënten (6 personen)

- 1 eetlepel roomboter
- 1 flinke ui, gesnipperd
- 1 teentje knoflook
- 800 gram pastinaak
- Scheutje sherry
- 1,5 liter groente- of gevogeltebouillon
- 250 ml kookroom
- 1 eetlepel crème fraîche
- ½ bosje peterselie
- Peper en zout

Smelt de roomboter in een bakpan en fruit de ui glazig.

Voeg de knoflook toe en bak deze even mee.

Dan de pastinaak in blokjes toevoegen bij de uien en laat een paar minuten op laag vuur meebakken.

De blokjes mogen licht kleuren.

Dan een flinke scheut sherry en ook de bouillon toevoegen. Breng het geheel aan de kook.

Kook dit door tot de pastinaak gaar is, dit duurt ongeveer 15 minuten.

Pureer de soep en voeg 150ml room, peper en zout toe.

DrankTip

Om deze koude maand door te komen: chocolademelk met kardemom en steranijs. Pak gewone melk, blokjes pure chocolade en klop verse slagroom. Voeg naar wens kardemom toe. Dat komt uit India, maar ligt gewoon in de supermarkt. Kardemom is familie van gember en ook erg lekker in je gluhwein!

Pluk de peterselie en doe dit in een maat beker.

Voeg 100 ml room en 1 eetlepel crème fraîche toe en pureer het geheel met de staafmixer.

Serveer met peterseliecrème op een diep bord of in een wijnglas.

Voor gevorderden: Rook de pastinaken geschild maar heel in een rookoven. Snijd ze daarna in blokjes voor een mooie smaaktoe-voeging.

KookTip

Graag een kruidige smaak? Gebruik steranijs, jeneverbessen en foelie voor in de groente bouillon.



MAART

1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25
26	27	28	29	30
31				

ORGANISEER TIP

Plan alvast een mooie voorjaars BBQ met vrienden, familie of collega's. Stuur een mailtje of bel het nummer dat hiernaast staat.

kookers.nl
kookevenementen.nl

info@kookevenementen.nl
088-566-5377

We kunnen elke ruimte omtoveren tot Kookstudio en dinerruimte, zelfs een kantoor of congreslocatie. Tot 450 gasten hebben we alle materialen zelf. Administratietip: gebruik de werkkostenregeling.



Verse pasta

met vangst van de dag en saus van citroenmelisse

Ingrediënten (6 personen)

Voor de tagliatelle:

- 450 gram pastabloem
- 4 gram zout
- 4 eieren

Vis naar keuze, bijvoorbeeld:

Heilbot, heek, kabeljauw, zeewolf, zeeduivel of snoekbaars

Voor de garnering:

- Rucola

De saus:

Kook de fond, room, Noilly Prat en wijn in een pan en roer dit met kapot geslagen citroengras.

Roer de crème fraîche er doorheen en laat de saus niet meer koken.

Haal vlak voor het serveren het citroengras of blad er uit en voeg vlak voor het serveren citroenmelisse toe.

Pureer deze schuimig vlak voor het serveren, de Citroenmelisse mag niet koken.

De vis:

Snijd de vis in soortgelijke porties van 80-90 gram als tussengerecht of 140-150 gram als hoofdgerecht.

Gaar de vis voor 10 minuten op 160 graden in een oven.

KookTip

Citroenmelisse of citroengras geven een saus een verfijnde citrusmaak zonder de saus bitter te maken. Citroenmelisse groeit als onkruid. Zaai deze maand citroenmelisse, basilicum en oregano in potten. En je hebt later verse kruiden. Ben je verder gevorderd met de pastamachine? Maak dan eens ravioli of torteloni.

Voor de saus:

- 400 ml visfond
- 400 ml witte wijn
- 100 ml Noilly prat vermout
- 4 stengels citroengras of limoenblad
- 1 bosje citroenmelisse
- 2 foelie bloempjes
- 4 dl kookroom
- 3 dl crème fraîche

DrankTip

Witte, op hout gerijpte, wijn (Chardonnay) past hier mooi bij als accent.

De pasta:

Kneed de bloem, eieren en het zout tot een stevig deeg.

Het deeg moet een compacte droge bol zijn en mag dus niet plakken.

Mocht het deeg te droog zijn, dan kan je voorzichtig een theelepeltje water toevoegen, mocht het deeg te nat zijn, voeg je wat bloem toe.

Als het deeg goed is maak er dan een platte plak van en laat het deeg 10 minuten rusten.

Verdeel de plak in vieren en rol uit met de pastamachine tot stand 8, laat dit kort drogen tot al het deeg klaar is.

Haal vervolgens de pastavellen door de tagliatelle molen heen, strooi een beetje bloem op het werkblad en verdeel de tagliatelle over de bloem.

De pasta moet ongeveer 5 minuten koken.





1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25
26	27	28	29	30

ORGANISEER TIP

Kom eens naar een kookdemonstratie van de Chefs van Kokers Kookevenementen bij keuken- en elektronica-filiaal of supermarkten. Zo krijg je een goed beeld van wat er allemaal mogelijk is met kookapparatuur en ingrediënten. Neem contact met ons op voor waar we momenteel staan, of hoe je een demonstratie Chef kan boeken.



info@kookevenementen.nl
088-566-5377

LEUK OM TE WETEN!

Kokers Kookevenementen beschikt over frietwagens met verse frieten en snacks voor een geslaagde en budgetvriendelijke vrijdagmiddagborrel.

Liever patat? Ook dat is mogelijk.



Asperges

met kervel-ei en citroensaus

Ingrediënten (6 personen)

De Asperges

- 12 witte dikke asperges
- + een bosje korenaar- of groene asperges

De eieren

- 7 verse eieren
- Truffelolie
- Bosje kervel
- Peper en zout

Schil de asperges met een dunschiller. Steek deze schuin in, dan valt de schil er zo af.

Zet de witte wijn, bouillon en Noilly Prat met kookroom op en doe er plakjes citroen in.

Kook de witte asperges 10-14 minuten in water totdat ze beetbaar zijn en spoel ze af.

Snijd ze doormidden overdwers. Het achterste stuk mag daarna over de lengte doormidden.

Kook de groene asperges 3 minuten, totdat ze beetbaar zijn en spoel ze met koud water af.

Zet 7 koffiekopjes in warm water in een baklede totdat ze 3/4 onder staan.

Vet de kopjes in met truffelolie en doe er kerveltakjes in.

Breek 1 ei per kopje en zet de eieren in een oven van 150 graden ongeveer 10-12 minuten.

Het 7e ei is om de garing te controleren. Snijd de eieren los als de garing naar wens is.

De saus

- 2 dl kookroom
- 2 dl witte wijn
- 1 dl Noilly Prat vermout
- 1 citroen in plakjes
- 2 dl gevogelte of groentebouillon
- 2 dl crème fraîche
- 1 bosje basilicum

Haal de plakjes citroen uit de saus en pureer er met de staafmixer crème fraîche en basilicum doorheen.

De saus mag daarna niet meer koken.

Serveren:

Maak de asperges even warm in een bakpan met roomboter.

Serveer de asperges in een stapeltje en doe er de saus en het ei op.

KOOKTip

Snijd je asperges doormidden en het achterste gedeelte over de lengte doormidden. Dat ziet er mooi uit met serveren en is lekker makkelijk!

DrankTip

Kies een Portugese rosé.
Dat is erg lekker bij asperges.

kookers.nl
kookevenementen.nl

info@kookevenementen.nl
088-566-5377



Risotto

met paddenstoelen en zomertruffel

Ingrediënten (6 personen)

- 300 gram paddenstoelen
- 40 gram boter
- 2 sjalotjes
- 1 teentje knoflook
- 1,5 l groentebouillon
- 2 dl witte wijn
- 300 gram risotto rijst
- 40 gram geraspte Parmezaanse kaas
- 25 gram truffel tapenade
- 1 zakje rucola

DrankTip

Neem tijd om te bedenken welke Rosé je graag drinkt. Met een rosé uit de Provence zit je nooit verkeerd. Maar misschien toch een meer spannende uit Italië of Spanje?

Snipper de sjalotjes en de knoflook fijn en rasp de Parmezaanse kaas.

Smelt de boter en fruit de sjalot, doe daarna de rijst in de pan.

Blus vervolgens het geheel af met de wijn en voeg de knoflook toe.

Laat de wijn inkoken, draai het vuur laag en voeg vervolgens aan de droog gekookte massa 1/5 deel van de bouillon toe.

Dit herhaal je nog 4 keer telkens als het vocht is opgenomen door de rijst.

Proef of de risotto rijst goed gaar is en voeg als laatste de helft van de Parmezaanse kaas en de truffel tapenade toe.

Bewaar de rest van de Parmezaanse kaas om bij het serveren over het gerecht te strooien.

Bak tenslotte de paddenstoelen in olie en serveer dit samen met de rucola op de risotto.

KookTip

Risotto is glutenvrij en ook een prima vegetarisch gerecht. Zet het vaker op het menu thuis.

kookers.nl
kookevenementen.nl

info@kookevenementen.nl
088-566-5377



JUNI

1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25
26	27	28	29	30



ORGANISEER TIP

Jaloers op de mensen die op vakantie zijn in Spanje? Niet nodig! Volg een Spaanse Kookworkshop en leer tapa's en paella maken met een sangria in de hand. Liever een Spaanse live cooking Chef (of team) aan huis? Alles kan!

kookers.nl
kookevenementen.nl

info@kookevenementen.nl
088-566-5377

LEUK OM TE WETEN!

Tot 1000 mensen kunnen we van paella voorzien... Wij nemen dan gewoon onze 8 grote paella pannen mee. En maken het ter plekke voor (of met!) de gasten.



Aardbeitorentje

met filodeeg en dessertcrème

Ingrediënten (6 personen)

- 250 gram suiker
- 250 ml water
- 1 bosje munt
- 0,5 l slagroom
- 0,5 l Griekse yoghurt
- 2 el roompoeder
- Pakje bladerdeeg
- Poedersuiker
- 0,5 kg aardbeien
- 1 ei

DrankTip

Een heerlijke combinatie!
Gebruik als aperitief
Pêche de Vigne likeur
met Cava.

Maak van de suiker en het water suikersiroop. Laat de suikersiroop net zo lang inkoken totdat deze in een rechte lijn van een lepel loopt.

Koel de siroop af door de pan in een bak koud water te zetten.

Maak de aardbeien vast schoon en klop het ei los in een bakje.

Pak een zeefje en doe er wat poedersuiker in.

Snij het vierkante bladerdeeg diagonaal door zodat je 2 driehoekjes krijgt.

Leg een driehoekje op het bakpapier en bestrijk het met eigeel en bestrooi het met poedersuiker.

Heb je voldoende driehoekjes? Bak ze dan af in de oven op de hete lucht stand op 180 graden.

Wacht tot ze egaal lichtbruin en opgebold zijn (dat is na ongeveer 10 minuten).

Pluk de blaadjes van de munt. En pureer ze met een staafmixer door de afgekoelde suikersiroop.

Klop de slagroom luchtig.

Als deze wat steviger is, maar nog geen echte slagroom, dan de Griekse yoghurt toevoegen. En nog even doorkloppen.

Voeg naar wens likeur toe, bijvoorbeeld Pêche de Vigne en poedersuiker naar smaak.

Serveer het geheel in een torentje met muntsiroop aan de zijkant.

KookTip

Klop een eetlepel roompoeder mee in de slagroom. Dan loopt het vocht er niet uit.



JULI

1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25
26	27	28	29	30
31				

ORGANISEER TIP

Heb je een idee voor een bedrijfslevenement? We zitten graag samen met jou aan de tekentafel. Wij zijn sinds 2006 al in valkuilen gestapt en weten als geen ander dat een geslaagd evenement niet zomaar uit de lucht komt vallen.

kookers.nl
kookevenementen.nl

info@kookevenementen.nl
088-566-5377

LEUK OM TE WETEN!

Zoek je iets spannenders dan desserts maken? Kies voor een verrijdbare BBQ smoker in de vorm van een ouderwetse locomotief. Of een 'Braaiweer' foodtruck: een vintage brandweerauto met Zuid Afrikaanse braai BBQ op de ladderschuit. Dus handen uit de mouwen! Of laat je bedienen.



Sticky toffee cake

Ingrediënten (6 personen)

Voor de cake:

- 175 gram dadels
- 60 gram boter
- 175 gram bruine basterdsuiker
- 175 gram bloem
- 3 eieren
- 2 theelepels bakpoeder

Voor de butterscotch:

- 150 gram suiker
- 150 milliliter room

Het beslag:

Maak met een mixer beslag van de boter, eieren, basterd suiker en bloem.

Snijd vervolgens de dadels fijn.
Kook deze in 200 cc water.

Dan de dadels van het vuur halen en 2 theelepels bakpoeder toevoegen.

Dit geheel toevoegen aan het beslag en goed mengen.

De ronde kleine bakvormen goed invetten met boter en bloem. Dan het beslag verdelen over de vormen.

Bak het geheel in 15-20 minuten af in een voorverwarmde oven op 180 graden. Maak de oven niet direct open, dan stort de cake in!

KookTip

Gebruik lichtbruine basterd-suiker (ipv bloem) om de vormen mee te bestrooien voor een knisperend effect op de cakes. Voeg zout toe aan de karamel om een echte toffee smaak te krijgen

DrankTip

Pak er een Belgisch biertje bij. Wij nemen altijd: Karmeliet Tripel bier.

De butterscotch:

Zet de suiker op middelhoge stand op inductie of middelhoog vuur.

Roer voorzichtig door totdat de suiker gaat smelten.

Houd de suiker goed in de gaten; tussen karamel en verbrande suiker zit maar een paar graden. (pas op voor spetters, door de hitte!)

Roer totdat het mengsel tegen kastanjebruin aan is en alle klontjes weg zijn.

NB. Aan de slag met een versie zonder zuivel, met heldere karamel met sinaasappel of citroen? Dan mogen de suikerklonten erin blijven. Dit maakt de karamel zoeter.

Voeg vervolgens de boter toe. Let op! Dit kan spetteren en klonten.

Vervolgens de room toevoegen en goed mengen.

De 'harde klonten' opkoken, totdat ze weg zijn en de gewenste dikte bereikt is.

De karamel moet van de lepel lopen als hij warm is. En dicht nog in bij het afkoelen.

Voeg zout naar smaak toe voor een echte toffee-smaak.



1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25
26	27	28	29	30
31				

ORGANISEER TIP

Ben je opzoek naar een activiteit om elkaar (nog) beter te leren kennen? Paella maken is echt teamwork! Boek dit als teambuildingsactiviteit of als vrijgezellenfeest.

kookers.nl
kookevenementen.nl

info@kookevenementen.nl
088-566-5377

LEUK OM TE WETEN!

Wij verzorgen naast 'gewone' gerechten, ook een chocoladefestijn! Onder het genot van verse chocolademelk maak je chocoladeflikken, bombes en pralines.



Paella mixta

DrankTip

Heerlijk bij de paella! Witte Sangria met bevroren aardbeien en druiven.

Ingrediënten (6 personen)

- Scheut olijfolie
- 0,80 kilo paellarijst
- 0,36 liter witte wijn (halve fles)
- 0,50 gram Kleurstof: kies kurkuma, colorante of saffraan
- 2 eetlepels bouillon
- 3 uien fijngehakt
- 2 rode paprika's in blokjes
- 2 tenen knoflook fijngesnipperd
- 2 stuks citroen in parten (geen schijfjes)
- 2 stuks sinaasappel in parten (geen schijfjes)
- 1 bosje (krul) peterselie
- 1 bosje rozemarijn fijngehakt
- 10 stuks greenshell mosselen
- 10 stuks rivierkreeftjes heel
- 0,7 kilo kippendij
- 10 merguez worstjes van 40 gram
- 0,3 kilo chorizo

Snijd de Chorizo worst in stukjes.

Zet bouillon op in een soeppan. Voeg fijngesneden rozemarijn en de kleurstof toe.

Zet de binnenste twee van de drie ringen van de gasbrander aan. Belangrijk: controleer altijd de aansluitingen, voordat je de brander aanzet.

Bak in het midden van de pan de knoflook in wat olie. Voeg vrij snel daarna de uien toe. Vervolgens de kip en de merguez worstjes toevoegen.

Let op: je snijdt de kip en merguezworstjes pas in de pan.

Blus daarna af met wijn.

Voeg de paprikablokjes toe en bak ze even mee. Vervolgens voeg je de tomatenblokjes erbij.

Wacht tot het vocht aanzienlijk minder is geworden. Dan mag je de rijst toevoegen (Als je met een grote groep bent, laat dit de belangrijkste persoon van de avond doen!)

wist je dat

Chorizo in de paella volgens sommige Spanjaarden heiligschennis is en van andere Spanjaarden moeders recept.

Zet de ringen van de gasbrander laag. En zet de derde ring aan op de laagste stand.

Voeg de bouillon toe. Ga uit van de verhouding 3,5 tot 4 liter water op 1 kilo rijst.

Laat de rijst 5 minuten garen. Leg dan de mosselen en rivierkreeften in de bovenste laag van de bouillon.

LET OP: het geheel niet meer doorroeren na toevoeging van de bouillon.

Zorg dat het vuur laag staat. Beter te laag, dan te hoog.

Laat de garnituur langzaam naar boven rijzen. Versier het geheel met de sinaasappel en citroenparten.

KookTip

Gebruik eens Padrón pepers in de paella, die zijn scherp van smaak en gezond. Gebruik kaliumzout, dat is beter voor de bloeddruk.



SEPTEMBER

1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25
26	27	28	29	30

Ook zo'n liefhebber van de herfst?
 Boek een workshop Seizoenskoken met
 Herfstthema. Onze regionale leveranciers
 oogsten nu de 'harde' groenten. Denk aan:
 koolraap, wortels, knolselderij, bieten maar
 ook pastinaak en schorseneren.

kookers.nl
 kookevenementen.nl

info@kookevenementen.nl
 088-566-5377

Nog meer inspiratie met pompoenen opdoen?
 Onze Kookstudio in hartje centrum Nijmegen
 staat vol met pompoenen rond deze tijd.
 Niet als decoratie, maar om diverse
 gerechten mee te maken.
 Dus: schort om, aan de slag!



Pompoensoep

met peterselieschuim

Ingrediënten (6 personen)

- 2 eetlepels roomboter
- 1 linke ui, gesnipperd
- 800 gram pompoen
- 1 steranijs
- 1,5 liter groentebouillon
- Handje zongedroogde tomaten
- Peper en zout
- 250 gram room
- Crème fraîche
- Peterselie
- Scheutje sherry (optioneel)

DrankTip

Maak een spoom. Zo neutraliseer je je smaakpappillen tussen de gerechten door. Gebruik ijs van frambozen of mango (maak bijvoorbeeld zelf granité ijs)

Smelt de roomboter in een pan en fruit de ui glazig.

Schil en snijd de pompoen in blokjes.

Voeg de pompoen en zongedroogde tomaat bij de uien.

Laat een paar minuten op laag vuur meebakken.

Voeg de bouillon toe en breng aan de kook.

Laat ondertussen de steranijs meetrekken in de bouillon en haal deze er voor het pureren uit.

Kook tot de pompoen gaar is, dit duurt ongeveer 15 minuten.

Laat de soep afkoelen

Pureer de soep met een staafmixer in de pan!

Voeg peper en zout toe.

Pluk naar wens wat peterselie. Doe dit in een maatbeker.

Voeg 250 ml room en 1 eetlepel crème fraîche toe.

Pureer het geheel met een staafmixer tot schuim en serveer dit in de soep.

KookTip

Pompoenen zijn nu volop te verkrijgen. Zorg voor een voorraad in je keuken. Ze blijven namelijk vrij lang goed.

kookevenementen.nl

kookevenementen.nl

info@kookevenementen.nl

088-566-5377



OKTOBER

1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25
26	27	28	29	30
31			Inductie.nu	

ORGANISEER TIP

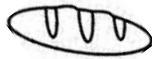
Verzekerd zijn dat jouw datum nog beschikbaar is? Vraag dan in oktober al naar onze mogelijkheden voor december. December is namelijk een zeer populaire maand... Of plan jouw evenement in februari. Dan hebben we doorgaans meer mogelijkheden.

kookers.nl
kookevenementen.nl

info@kookevenementen.nl
088-566-5377

LEUK OM TE WETEN!

Wil je thuis (zonder extra kosten!) over op inductie koken? Bekijk de mogelijkheden voor jouw huis en jouw regio op inductie.nu. Samen met netwerkbeheerder Stedin zijn we een samenwerking aangegaan. Het doel is: iedereen voordelig aan het inductiekoken!



Amuses

dadelpincho's, zalm crostini's en paddenstoelen pincho's

Ingrediënten (3x 10 amuses/tapas)

Voor de dadelpincho's:

- 10 dadels
- 1 eetlepel crème fraîche per 10 dadels
- 10 snackcups
- 10 plakjes Coppa di Parma
- Peper en zout

Voor de paddenstoelen pincho's:

- 50 gram manchego kaas
- donkere paddenstoelen
(Denk aan shitaken, portobello of kastanjechampignons)*
- Teentje knoflook
- Peper en zout
- Stokbrood (of kies voor gemak toast)

Voor de zalm crostini's:

- 50 ml allioli
- 5 gram mierikswortel crème
- Scheutje chilisaus
- Zwarte sesam
- 150 gram gerookte zalm
- Olijfolie
- Stokbrood (of kies voor gemak toast)

KookTip

Ga voor balans. Kies voor zoet, zuur, zout en ook iets knapperigs. Alle smaken in je mond worden dan 'wakker'. Dan smaakt je diner daarna namelijk uitgesprokener. Voeg bijvoorbeeld voor het zuurtje, een beetje citroenrasp toe.

Dadelpincho's

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Halveer de dadels en verwijder met een klein mesje de pit. Snijd vervolgens de dadels zo fijn mogelijk en leg ze in een mengkom.

Voeg vervolgens 1 eetlepel crème fraîche per 10 dadels toe en breng op smaak met wat peper en zout.

Meng de dadelmousse goed met een lepel. Leg een vel bakpapier op een bakplaat en verdeel de snack cups.

Leg de Coppa di Parma plakjes op een werkbare ruimte. Denk aan een schoon keukenblad of snijplank. Verdeel de dadelmousse over de plakjes. Vorm de Coppa di Parma tot een mooi roosje en plaats het geheel in de snack cup.

Bak de cups ongeveer 8 minuten tot de buitenkant krokant is.

Paddenstoelenpincho's

Snijd de paddenstoelen in zo klein mogelijke stukjes.

Doe vervolgens wat boter in een pan. Bak de paddenstoelstukjes tot ze goed aangebakken zijn.

Maak ze daarna op smaak met knoflook, peper en zout.

Smeer, naar wens, op de crostini een beetje kruidenboter of allioli.

Pak 2 eetlepels en schep daarmee de paddenstoelenmix op de crostini's.

Rasp of snijd dunne plakjes van de Manchego kaas.

Strooi dit over de paddenstoelen, voor een extra bite.

DrankTip

Bij eten hoort ook drinken! Start een evenement nog feestelijker met rumcocktails als een mojito of een bourbon&coke.

Zalm crostini's

Snijd het stokbrood in dunne plakjes. Plaats de plakjes op een ovenrekje met bakpapier.

Smeer de plakjes stokbrood heel licht in met wat olijfolie. En besprenkel eventueel met wat Italiaanse kruiden.

Bak de crostini's op 160 graden in ongeveer 10 minuten af tot ze krokant zijn.

Doe de allioli in een kom, voeg een scheutje chilisaus en 1 theelepel mierikswortel toe. Meng dit tot een geheel.

Smeer met een theelepel op de crostini een dun laagje van het allioli mengsel.

Vorm van de gerookte zalm een roosje. Plaats je roosje op de crostini.

Strooi wat zwart sesamzaad er bovenop. Of gebruik wakamé (Japanse zeewier-salade).

kookers.nl
kookevenementen.nl

info@kookevenementen.nl
088-566-5377





NOVEMBER

1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25
26	27	28	29	30

ORGANISEER TIP

Jullie nieuwjaarsborrel lijkt nog ver weg. Maar is er sneller dan je denkt! Vraag bij ons naar de mogelijkheden, voor bijvoorbeeld een receptie, live-cooking buffet of catering op locatie.

kookers.nl
kookevenementen.nl

info@kookevenementen.nl
088-566-5377

LEUK OM TE WETEN!

In 2005 begon het verhaal van Kookers.nl. Toen heette het nog 'Kookoplokatie.nl'. Door de verwarrende lay-out in de tekst, belden mensen voor een 'Kook-oplok-actie'. De evenementen werden diverser en steeds meer Kookers waren nodig. De naam is daarom al gauw gewijzigd.



Chocolade bombe's met amarena kersen

Ingrediënten (6 personen)

- 800 gram pure chocolade (54%)
- 250 gram mascarpone
- 150 gram Amarenakeren op siroop

DrankTip

Kies voor een Muscatel dessertwijn.
Die combineert perfect bij
chocolade door de zoete inslag van
citrus.

Smelt 'Au bain-marie' de helft van de chocolade. Plaats daarvoor een pan met de chocolade in een andere pan met een ruime hoeveelheid water op het fornuis.

BELANGRIJK, de complexe moleculaire structuur van chocolade stapelt als het ware als legoblokjes op bij het doorlopen van de 'temperer curve' *zie beeld.

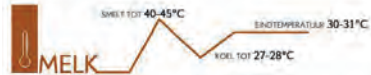
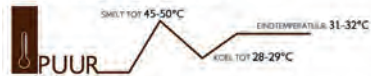
Smelt op 45 graden. Totdat de chocolade glad is. Haal de kom uit de pan en voeg dan koude stukjes chocolade toe totdat ze niet meer oplossen. Breng vervolgens de temperatuur weer licht omhoog.

Klop, met een mixer en anders garde, de mascarpone en de siroop van de Amarena kersen er doorheen.

Doe het geheel in een spuitzak en spuit kleine bolletjes op een bakplaat met bakpapier.

Plaats vervolgens op ieder bolletje een halve kers. En zet de plaat geruime tijd in de vriezer.

CHOCOLADE TEMPEREREN



Smelt 'Au bain-marie' de andere helft van de chocolade. Wanneer de bolletjes goed koud zijn, doe je ze op een prikker.

Doop je prikker kort in de getempereerde chocolade en haal het met een vloeiende beweging weer uit de chocolade.

Tik je bolletje heel zachtjes op de rand. Zo druipt je overvloedige chocolade eraf.

Om te voorkomen dat er geen sliert aan je praline zit. Draai een kwartslag je bolletje tot er een 'bombe' vorm ontstaat.

Zet je bombe weer terug op je bakpapier, om hard te worden.

KookTip

Gebruik een ballon (en satéprikker) voor het maken van een serveerschaaltje! Hoe? Blaas je ballon ongeveer 1 kwart op en knoop hem dicht. Pak je ballon bij het knooppje en doop hem in de gesmolten chocolade. Zet je ballon op een bakpapiertje op een koude plaats. Zo wordt je serveerschaaltje hard. Zodra de chocolade hard genoeg is, prik je de ballon door. Et voilà! Daar is het serveerschaaltje waar de bombes in kunnen.



DECEMBER

1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25
26	27	28	29	30
31				

ORGANISEER TIP

Staan er meerdere feesten voor het volgende jaar op de planning? Je krijgt 8% korting bij het boeken van 3 of meer evenementen. Kijk op kookevenementen.nl voor wat er allemaal mogelijk is. Denk aan een live-cooking buffet, een zakelijk diner, workshop op locatie of BBQ in de tuin...

kookers.nl
kookevenementen.nl

info@kookevenementen.nl
088-566-5377

LEUK OM TE WETEN!

Tweede kerstdag is D-Day voor het kopen van keukens in de Nederlandse keukenfilialen! Vraag ons waar een Chef van Kookers Kook-evenementen een keukenzaak op stellen zet. En vraag hem/haar kooktips voor in je eigen (nieuwe) keuken!



Stoofperentaartjes

met caramel

Ingrediënten (6 personen)

- 12 stoofpeertjes
- 1 fles rode wijn of port
- 400 gram suiker
- 5 steranijs
- 5 jeneverbessen
- 1 vanillestokje
- 1 eigeel
- 200 gram lichtbruine suiker
- 300 gram noten (denk aan amandelen, hazelnoten, pistache...)
- Pakje bladerdeeg

Schil de peertjes en vlak ze wat af aan de onderzijde.

Zet een mengsel van suiker en een beetje water op je kookplaat. Houd de suiker goed in de gaten: tussen karamel en verbrande suiker zit maar een paar graden.

Wacht totdat het mengsel lichtbruin is en alle klontjes weg zijn.

Blus de suiker af met rode wijn en voeg de specerijen toe.

Laat de peertjes op laag vuur 2 uur intrekken.

Maal de noten (bijv. met een staafmixer) het eigeel en de suiker fijn tot een gemakkelijk té rollen geheel.

DrankTip

Sluit het jaar dus af met een échte Grand Cru! Een leuk weetje om te vertellen aan je collega's: Je ziet op de meeste flessen Champagne geen jaartal staan. Bij het maken van de Champagne worden verschillende wijnen van de druivensoorten met elkaar gemengd. Om zo te komen tot de smaak die de wijnmaker lekker vindt.

Snijd vierkantjes van bladerdeeg met een mes en prik met een vork of satéprikker gaatjes in het midden.

Vorm balletjes van de notenspijs. Leg deze in het midden op de vierkantjes van bladerdeeg.

Maak een waaier van dingesneden peertjes tegen het bolletje aan.

Bak de taartjes in de oven af op 170 graden voor ongeveer 20 minuten.

Bestrooi met poedersuiker.

KookTip

Banketbakkerspijs, een Nederlandse uitvinding, is amandelspijs met witte bonen. Dit recept smaakt 10x beter dan supermarktspijs. Gebruik het ook eens in je appeltaart.

Kortingskaarten!

Uitknippen niet nodig...

Korting

50 €

bij boeking van een evenement van 1000,- of meer



50 extra porties

Bij afname van minimaal 100 friet,

50 porties gratis!

bij boeking van een evenement van 1000,- of meer



Gratis Bourbon en Cola bij
BBQ workshop

bij boeking van een evenement van 1000,- of meer



40% korting op het
drankarrangement bij boeking
voor minimaal 15 personen.

bij boeking van een evenement van 1000,- of meer



(maximaal 1 kortingskaart per evenement)

kookers.nl

kookevenementen.nl

info@kookevenementen.nl

088-566-5377

Kortingskaarten!

Uitknippen niet nodig...

Korting

50 €

bij boeking van een evenement van 1000,- of meer



50 extra porties

Bij afname van minimaal 100 friet,

50 porties gratis!

bij boeking van een evenement van 1000,- of meer



Gratis Bourbon en Cola bij
BBQ workshop

bij boeking van een evenement van 1000,- of meer



40% korting op het
drankarrangement bij boeking
voor minimaal 15 personen.

bij boeking van een evenement van 1000,- of meer



(maximaal 1 kortingskaart per evenement)

kookers.nl

kookevenementen.nl

info@kookevenementen.nl

088-566-5377

'Koken is leuk, maar je moet er wel bier bij drinken'

Ter nagedachtenis aan:

-Chef Gerard van den Hengel



kookers.nl
kookevenementen.nl

info@kookevenementen.nl
088-566-5377

MENU

PRIVE DINERS

Walking dinner van zes gangen

62,47 vanaf 12 personen

zittend diner van vijf gangen

52,87 vanaf 12 personen

LIVE COOKING

Live amuses koken op locatie

14,21 vanaf 20 personen

Live diner koken op locatie

22,98 vanaf 20 personen

KOOKWORKSHOPS OP LOCATIE

Kookworkshop en diner van drie gangen

52,87 vanaf 12 personen

Luxe kookworkshop en diner van vier gangen

met spoom en amuse 62,47 vanaf 12 personen

DRANK ARRANGEMENTEN

BASIS ARRANGEMENT

13,90

GOED ARRANGEMENT

15,90

BETER ARRANGEMENT

17,90

BESTE ARRANGEMENT

23,90

Alle menu's en prijzen bekijken?

Kijk gerust online op kookevenementen.nl

Paella live cooking.....vanaf 50 personen 13,02

Denk aan een 150 cm grote pan paella met kip, merquez worstjes, kreeftjes, scampi's en mosselen.

Liever alleen vlees, vis of een vegetarische variant? Geen probleem.

Antieke frietkarrenvanaf 100 personen 3,93

Verse frieten! Met een frietpers voor uw neus gemaakt. Bijvoorbeeld tijdens een vrijdagmiddagborrel of aan het einde van een sportdag. Ook uit te breiden met snacks.

Chocoladefeest.....vanaf 100 personen 4,32

Live maakt de patissier pralines, bombes en chocoladeflikken met onder meer met noten en vers fruit. Onze ervaring is dat gasten live chocolade creaties maken het allerleukste vinden.

BBQ brandweerwagen (De 'Braaiweer').....vanaf 50 personen 14,23

Met de Braaiweer rukken we uit om overal stevige trek te blussen! De Braaiweer is een vintage foodtruck met op de ladderschuif een echte Zuid-Afrikaanse Braai. *Indicatieve prijs voor 50 personen met 3 items p.p*

Locomotief offset smoker.....vanaf 50 personen 13,87

De locomotief offset smoker is een BBQ in de vorm van een stoomlocomotief die een geweldige rooksmak geeft aan de gerechten. *Indicatieve prijs voor 50 personen met 3 items p.p.*

Alle bovengenoemde prijzen zijn per persoon exclusief btw. Wij koken beter dan dat we typen: alle prijzen zijn daarom indicatief. Zie je zet- en of drukfouten? Laat dit ons weten.

Verborgene kosten zijn er niet. Wij leveren altijd inclusief kookstations met kookmaterialen, borden, servetten, bestek en een enthousiaste Chef met assistentie. Vraag gerust een voorstel op maat!



Info@kookevenementen.nl - Tel: 088-566-5377

V2 - januari 2022