

Aktiv matlagning för personalgrupper



Världens mat

Inspirerande matlagning av rätter från världens alla hörn. Tillsammans gör vi inspirerande rätter.

Vi reser jorden runt utan att ens packa väskan. Vi gör en kulinarisk resa genom Europa och vidare till Asien. Vi lär oss om kryddor och matkultur från olika delar av världen. Kanske hittar vi helt nya smakupplevelser eller hittar likheter med vår svenska husmanskost?

VI LAGAR:

- Bruschetta med mozzarella och varm tomat sallad (Italien)
- Curryräkor med ris (Indien)
- Kinesisk gryta med kardemumma (Kina)
- Smörrebröd med potatis och dillmajonäs (Danmark)
- (Söt efterrätt) Grekisk fruktsallad med mandelyoghurt (Grekland)

Tapas

Tapas har sitt ursprung i det spanska köket och är läckra smårätter. Det kan vara både tillagade eller något så enkelt som en skål med oliver.

En perfekt plockmat att umgås kring som du kombinerar helt efter tycke och smak. Tapas äter man gärna som en hel måltid i "sharing" form, med en uppsjö av olika rätter. Varför välja en rätt, när man kan få prova så många olika?

VI LAGAR:

- Ljummen sallad vitlöksost
- Fröknäcken med blåmögelost och avokado
- Melonklyftor med lufttorkad skinka
- Kallrökt lax med pepparrot
- Pan con tomate med serrano-skinka
- (Söt efterrätt) Creme fraiche med söta bär

Street food

Vi lagar olika varianter av "gatumat". Klassikern, korv med bröd är Sveriges bidrag till världens streetfood. Varje del av världen har sin egen, med den gemensamma nämnaren, allt-i-ett och lätt att äta i språnget med enhandsfattning. Perfekt mingel- eller picknickmat

Den moderna streetfooden erbjuder spännande kulinariska upplevelser. Tacos, steam buns, wraps och falafel är bara några exempel på streetfood som är på väg att bli klassiker.

VI LAGAR:

- Kyckling med BBQ lök och avokado
- Kebab med tomat- och paprikasallad och fetaostkräm
- Choripán med chorizo
- Tacos på mexikanskt vis
- (Söt efterrätt) Key lime pie

UPPLÄGG

Vi delar in oss i mindre grupper under matlagningen. När alla maträtter är klara sätter vi oss och äter tillsammans, vi avslutar middagen med efterrätt och kaffe. Det ingår recept så ni enkelt kan följa med under kursen och sedan tillaga rätterna själva och överraska familj och vänner.

KURSLEDARE

Jimmie Enander har ett brinnande intresse för och stor erfarenhet av matlagning från grunden för vardag till fest. Han har gästspelat hos ett flertal restauranger och delar gärna med sig av sina bästa tricks för en smakrik måltid.