

Matlagningsteman

Chilimatlagning

Lär er hantera och se möjligheten att utveckla er matlagning med denna goda stingande lilla frukt. Vi utlovar en het och rolig afton.

Asiatisk matlagning

Det thailändska och vietnamesiska köket är fantastiskt, med dess olika smakvariationer och texturer samt en fantastisk grund till variation i vardagsmatlagningen. Dessutom är den väldigt hälsosam och nyttig.

Temperaturmatlagning:

För de teknikintresserade lär vi er alla tricks, med hur man kan utnyttja lågtemperaturmatlagning i samband med middagsbjudningar och helgmatlagning.

Vegetarisk matlagning:

Det behöver inte vara tråkigt och det känns mer aktuellt än någonsin att äta rätt och förstå vår kropp och matens betydelse.

Receptfritt:

Vi börjar att samlas kring tilltugg och vin alt. Alkoholfritt.

Ex. på valda huvudrätter:

- Rödingfilé med dic. Kryddor och grönsaker.
- Renkalvsadel, messmör, gryn och svamp.
- Äpplen, hjortron och choklad samt mejeriprodukter.