

Kookcursussen en Catering

1001

TAPAS (Mazeh)

Perzische gerechten en
tapas (Mazeh)
uit het Midden Oosten

*Leer zelf een Perzische maaltijd
bereiden onder leiding van een ervaren*

Elke avond om 17.00 uur en zaterdagmiddag en zondagmiddag om 13.00 uur geeft Azar, les aan iedereen die het leuk vindt om te koken en kennis te maken met de Perzische keuken of tapas uit het Midden Oosten..

Azar biedt drie kookcursussen aan: een maaltijd uit de Perzische keuken bereiden, tapas maken uit het Midden Oosten en vegetarisch koken. Een cursus duurt een middag of avond (4 uur). Uiteraard is een combinatie mogelijk. Ook verzorgt Azar de catering voor speciale gelegenheden, zowel hapjes als maaltijden. Zelfs koningin Beatrix genoot van Azar's specialiteiten!

Koken met

De groep wordt eerst verwelkomd met een drankje van het huis, waarna Azar uitleg geeft over allerlei gerechten en kook- technieken. Vervolgens gaan de deelnemers aan de slag met het bereiden van verschillende gerechten. Of je nu een geweldige kok bent, of een amateur in de keuken, Azar leert je altijd iets nieuws. Zij demonstreert zowel de basisbeginselen als de fijne kneepjes van het vak. Aansluitend genieten de deelnemers van het resultaat van hun inspanningen tijdens een gezamenlijk diner.



1. Perzische

De Perzische keuken behoort tot de oudste ter wereld en wordt gekenmerkt door subtiele smaakcombinaties. Azar groeide op in Iran en staat al sinds haar twaalfde met veel plezier in de keuken. Zij heeft in de loop der jaren een geheel eigen kookstijl ontwikkeld. Met als basis de traditionele Perzische keuken, maakt zij haar eigen hapjes en maaltijden door te variëren met specerijen en bereidings- methoden. Tijdens deze cursus koken de cursisten gezamenlijk een maaltijd (voorgerecht, bijgerecht en hoofdgerecht).

2. Tapas uit het Midden

Nederlanders kennen tapas, kleine hapjes die samen als maaltijd dienen, voornamelijk uit de Spaanse keuken. Maar in het Midden Oosten is deze manier van eten ook zeer populair. In deze cursus leer je allerlei kleine gerechtjes klaar te maken, naar recepten uit Libanon, Turkije, Israël, Iran en Irak. Na deze les kan je je gasten trakteren op een multicultureel feestmaal!

3. Vegetarische

Vegetariërs kunnen hun hart ophalen. De keuken van het Midden Oosten kent vele heerlijke groentegerechten waarbij ook noten en fruit worden gebruikt. De cursus met vegetarische hapjes uit de Perzische keuken en tapas uit het Midden Oosten is een aanrader!

Kosten en

Groepen tot 15 personen kunnen zich opgeven voor deze bijzondere culinaire ervaring. De kosten voor een kookles van Azar bedragen voor bedrijven € 45,- p.p. Prive kooklessen vanaf 4 personen € 35,- p.p. (Ook bij jullie thuis). welkomstdrankje, ingredienten, koffie of thee met zoetheid van het huis en natuurlijk de recepten om mee naar huis te nemen!

Je kunt reserveren voor een kookles door een berichtje te sturen naar info@restaurantteheran.com of te bellen naar (06) 30 53 81 81. Azar verzorgt ook catering, zowel voor bedrijven als aan huis.

Restaurant Azar,
Amsterdam
www.persian.nl