

Vegetarisch eten is saai?!

Echt niet en het hoeft ook helemaal niet ingewikkeld te zijn!

Op zaterdag 3 maart organiseert The Happy Green Chef bij Be My Guest een vegetarische kookworkshop. Tijdens deze workshop krijg je de basisinformatie over vegetarisch eten en tips & tricks om zelf een gezonde, lekkere en spannende vegetarische maaltijd neer te zetten. We koken met z'n allen een 3-gangen menu in de keuken van Be My Guest. We gaan lekker veel verse groenten gebruiken, ingrediënten met een dikke knipoog naar het voorjaar dat voor de deur staat. Na afloop van de workshop neem je plaats aan een lange tafel en worden de gerechten geserveerd in het eetlokaal. Op de avond zelf is Be My Guest gewoon open voor andere gasten. Alle gerechten die tijdens de workshop door jullie zijn gemaakt, zullen die avond geserveerd worden, hoe leuk is dat!

Tijdens de workshop gaan we het volgende maken:

- 🍴 Bieten-wortelsoep met een zonnige twist
- 🍴 Frisse spread van witte bonen & een zoete aardappelhummus
- 🍴 Vegetarische Wellington met pompoen, champignons, rode ui, feta, cranberry & pecannoten
- 🍴 Knolselderij gratin
- 🍴 Crispy spring salad met rozemarijnwalnoten, granaatappel, lente-ui en een avocado-dressing
- 🍴 Appelcake met rozemarijn en een sinaasappelcoulis

Prijs per deelnemer € 49,95

(inclusief diner en drankjes tijdens de workshop)

Datum: zaterdag 3 maart

Aanvangstijd: 14:00 uur

Tijdsduur: ongeveer 5 uur, inclusief diner

Aantal deelnemers: maximaal 5 personen

Locatie: Be My Guest
Voorstraat 4
1949 BH Wijk aan zee

Aanmelden voor deze inspirerende kookworkshop kan via:

bemyguest.menu@gmail.com

of janine@thehappygreenchef.nl (uiterlijk woensdag 28 februari)

VEGETARISCHE kook WORKSHOP ZATERDAG 3 MAART



ONDER LEIDING VAN 'HAPPY GREEN CHEF' JANINE BEELEN

eetlokaal



bemyguest

voorstraat 4 // 1949 BH wijk aan zee // 0251 295 326 // www.bemyguest.menu