

delicious.

DECEMBER 2012 / PRIJS € 6,95

BRASSERIEGELUK

- > FLORENTIJNSE EIEN
- > GRATIN AU POISSON
- > SOUPE DE PETITS POIS
- > CRÈME BRÛLÉE
- > CASSOULET

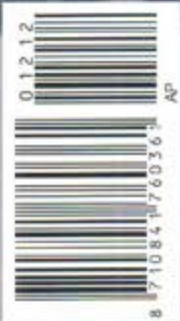
PATÉ, BISQUE, WILDRAGOUT...
EKE MARIËN
KOOKT ALVAST
VOOR KERST

CRUMBLE, TAART, KOEK
ZEG HET MET APPELS

Dubbelgebakken
soufflés

licht, frivol & lekker:

parijs



DE GIDS PARIJSE FAVORIETEN
JANNEKE THUIS BISTRO-KOKEN
RACHEL KHOO PUUR PARIJS
KIRSTEN SMOORT UIEN
ELLEN ONTDEKT WIJNBARS

exclusief
voor
delicious.
lezers

foodiefun.

delicious. winter-bbq



Elke maand organiseert delicious. een lunch of diner op een toplocatie voor een prettige prijs!

bij **WWOO** in Stompetoren

Buitenkoks opgelet! Barbecueën is niet langer iets voor zomeravonden. Komt dat zien tijdens de delicious.winter-bbq van WWOO! Terwijl je geniet van een glas glühwein bereidt topchef Arjen Rector een tiengangenmenu op zijn favoriete bbq.

WAAR

WWOO, Noordervaart 127,
Stompetoren

WANNEER

za 24 november 2012

TIJD

14-18 uur

PRIJS

€ 55 p.p., incl. aperitief,
Big Green Egg demo,
tiengangenmenu,
wijnarrangement
en koffie/thee.

RESERVEREN

via contact@wwoo.nl
o.v.v. delicious.winterbbq,
je naam, telnr. en
het aantal personen.
Max. aantal couverts: 20

MEER INFO

wwoo.nl

dé locatie

Op een steenworp afstand van Alkmaar ligt Stompetoren, waar WWOO is gevestigd. Op het terrein staan diverse panden, onder meer een prachtig gerenoveerde stolpboerderij en er is een gezellig terras. Je wordt op deze speciale dag ontvangen in een sfeervolle binnenbar. Daarna ga je aan de slag in de buitenkeuken met barbecues. Geen zorgen om de kou; de haarden houden je wel warm!

dé chef

Nadat hij schitterde in diverse sterrenrestaurants, begon Arjen Rector voor zichzelf. Hij bedacht het concept 'To Amuse', waarbij topchefs op locatie of bij mensen thuis koken. Arjen is een enorme fan van de Big Green Egg en tijdens deze dag laat hij zien waarom. 'Grillen, slow cooking, roken, pizza's bakken, eigenlijk is alles mogelijk met deze barbecue! Hij is het hele jaar te gebruiken; de bourgondische sfeer die koken in de buitenlucht met zich meebrengt, vind ik zomer én winter fantastisch!'

hét menu

Bij aankomst krijg je winterdrinkjes en warm gebak. Dan start de demo met korte uitleg over de WWOO-keuken en wat je allemaal op de Big Green Egg kunt bereiden. Om drie uur 's middags beginnen de bereidingen voor de eerste gang, waarbij alles stap-voor-stap wordt uitgelegd. En dan is het tijd om uitgebreid te proeven! Een greep uit het menu: kalfsentrecote met gepofte tomaat, bosui en warme mayonaise, in de schelp gegaarde coquille met beurre blanc, pizza met vijgencompote, geitenkaas en honing en chocolade coulant met gegrilde ananas toe. Als afsluiting krijg je het receptenboekje van de gerechten die tijdens de workshop zijn gemaakt.