

Hobotnica in Kozice na asijski način

(sreda 1.2., sobota 4.2.)

Potek delavnice

predstavitev jedi

(zakaj sem izbral asijski način, izbira sestavin (kje jih lahko dobimo), uporabnost sestavin, kombinacije sestavin, kako in zakaj na več načinov uporabiti eno sestavino,

priprava jedi doma ali v profesionalni kuhinji, ...)

priprava samostojnih jedi

degustacija jedi

debata z udeleženci

Ocvrte polpetke iz kozic v panko drobtinah

ocvrte polpetke iz kozic, sushi riž, mango coulis, grahovi pire s kokosom, popečena marinirana kozica, mikro zelenjava

Riževi zvitki s hobotnico in avokadom

riževi zvitki s hobotnico, avokado pire, wasabi aioli, sojina omaka z limeto, jajčna omleta, riževi čips, marinirana lovka

Testenine malo drugače

(četrtek 2.2.)

Ajdovi krapki - Ajdovi njoki

izdelava testa, polnjenje testa, omaka, serviranje

Ajdov čips - Ajdovi ocvrtki

kako jih lahko naredimo

Ravioli ala Gibanica

mak, orehi, skuta, jabolčna čežana
tipična slovenska sladica na drugačen način