

Met KVLV de keuken in

'Ons kookboek' is de meest bekende uitgave van KVLV en met 2.600.000 verkochte exemplaren zowat in ieders boekenkast te vinden. Onze kooklessen zijn het populairste onderdeel uit ons aanbod en in de gevarieerde onderwerpen zit er voor iedereen wat wils. De vormingswerker van deze aangeboden lessen is uitzonderlijk gratis. Je betaalt als afdeling alleen voor de ingrediënten die jullie gebruiken.

KOKEN VOOR BEGINNERS

Je hebt al wel eens een ei gebakken, maar je weet niet goed hoe je een volledige maaltijd op tafel tovert? Of heb je nog nooit in de keuken gestaan, maar zou je toch graag leren koken? Dan is deze cursus iets voor jou! In deze les leren we je een eenvoudig menu te maken.

Duur: 1 x 3 u

Ingrediënten: € 5 per persoon

Maximum aantal deelnemers: 15

Nodig per deelnemer: schort, snijplank, aardappelmesje

BORDEN VOL PASTA'S EN RISOTTO'S

Ciao, bella! Waan je je ook meteen in Italië als je aan pasta's en risotto's denkt? We spelen met verschillende pastavormen, bereiden de heerlijkste sausen en genieten van de eenvoudige maar toch complexe smaak van risotto's. Buon appetito!

Duur: 1 x 3 u

Ingrediënten: € 5 per persoon

Maximum aantal deelnemers: 15

Nodig per deelnemer: schort, snijplank, aardappelmesje

EIGENTIJDSE EENPANSGERECHTEN

Eenpansgerechten moeten niet altijd winterse stoof- en sudderpotjes zijn. Denk maar aan wokgerechten, tortilla's, bouillabaisse, waterzooien, ratatouille, vegetarische eenpansgerechten en eenpansgerechten uit het buitenland. In deze les leer je de heerlijkste eenpansgerechten bereiden. En het grootste voordeel? Minder afwas!

Duur: 1 x 3 u

Ingrediënten: € 5 per persoon

Maximum aantal deelnemers: 15

Nodig per deelnemer: schort, snijplank, aardappelmesje

GEZONDE FEESTMENU'S MET PRODUCTEN VAN EIGEN GROND

Waarschijnlijk val je ook altijd terug op diezelfde succesrecepten als je iets feestelijks wil klaarmaken. Geen nood, KVLV reikt je een les vol inspiratie aan. We geven je niet alleen leuke ideeën voor hapjes en cocktails, maar we maken ook wat meer bijzondere hoofdgerechten. En natuurlijk vergeten we het belangrijkste niet, feestelijke desserts!

Duur: 1 x 3 u

Ingrediënten: € 5 per persoon

Maximum aantal deelnemers: 15

Nodig per deelnemer: schort, snijplank, aardappelmesje

TAPAS EN ANTIPASTI: ZUIDERSE GEUREN EN SMAKEN

Toastjes met krabsla en uitgedroogde stukjes rauwe wortel kunnen echt niet meer als je een feestje geeft. Verras je vrienden dus met Spaanse tapas en Italiaanse antipasti. Deze zuiderse hapjes brengen iedereen onmiddellijk in een uitbundige vakantiestemming!

Duur: 1 x 3 u

Ingrediënten: € 5 per persoon

Maximum aantal deelnemers: 15

Nodig per deelnemer: schort, snijplank, aardappelmesje

Wil je met KVLV de keuken in, of wil je meer info over de workshops? Kies dan een beschikbare datum en/of neem contact op met Els Gils van KVLV op egils@KVLV.be of 016/24 39 46. Wees er snel bij, want voor je het weet is de datum die jouw afdeling kiest ingepikt door een andere KLJ-afdeling uit jouw provincie!

West-Vlaanderen

Vrijdag 10-04-09

Vrijdag 17-04-09

Vrijdag 24-04-09

Vrijdag 08-05-09

Vrijdag 22-05-09

Vrijdag 29-05-09

Vrijdag 12-06-09

Vrijdag 19-06-09

Oost-Vlaanderen

Vrijdag 20-03-09

Vrijdag 20-03-09

Vrijdag 27-03-09

Vrijdag 17-04-09

Vrijdag 01-05-09

Vrijdag 08-05-09

Vrijdag 15-05-09

Vrijdag 22-05-09

Vrijdag 29-05-09

Vlaams-Brabant

Vrijdag 27-03-09

Vrijdag 03-04-09

Vrijdag 17-04-09

Vrijdag 24-04-09

Vrijdag 01-05-09

Vrijdag 08-05-09

Vrijdag 15-05-09

Vrijdag 29-05-09

Vrijdag 05-06-09

Vrijdag 12-06-09
Vrijdag 19-06-09
Vrijdag 29-05-09
Vrijdag 12-06-09

Antwerpen

Vrijdag 20-03-09
Vrijdag 10-04-09
Vrijdag 08-05-09
Vrijdag 15-05-09
Vrijdag 29-05-09
Vrijdag 05-06-09
Vrijdag 12-06-09
Vrijdag 19-06-09
Vrijdag 26-06-09

Limburg

Noord-Limburg:
Vrijdag 17-04-09
Vrijdag 22-05-09
Vrijdag 29-05-09
Vrijdag 12-06-09

Zuid-Limburg:
Vrijdag 10-04-09
Vrijdag 08-05-09
Vrijdag 15-05-09
Vrijdag 29-05-09
Vrijdag 12-06-09

Met steun van de
Vlaamse overheid

