

Sushi kursus



Er du vild med sushi? Nu kan du lære at lave din egen sushi, og bagefter kan du nyde den overordentlig, lækre måltid, som du selv har kreeret.

En sushikok står klar til at give dig professionel indsigt i den ikke helt så lette kunst at lave sushi. Få fingerfærdighederne til at rulle dine egne makiruller på bambusmåtte, sammensæt dine nigirier, som du allerbedst kan lide dem og hør hemmeligheden bag de gode, sunde ingredienser.

Sushi er en traditionel japansk ret, der normalt består af rå fisk og ris tilført riseddike sat sammen med friske og spændende råvarer som f.eks. tang, avocado, agurk eller andet. Mulighederne er næsten uendelige.

Når du har fremstillet din sushi, får du lov til at stille kokken spørgsmål, og til sidst skal lækkerierne bare spises.

VARIGHED

Ca. 4 timer

HVEM

Enhver fan af sushi

INKLUSIV

- * Sushikursus for begyndere
- * Undervisning i både praktiske og teoretiske færdigheder omkring sushi
- * Du får lov til at spise et dejligt måltid af din egen lækre sushi

Sted: Dalgas Centret Skivevej 256A 8631 Løgstrup

Tidspunkt: Lørdag d. 17. september kl. 10.00 - ca. 14.00

Pris: 300 kr. (max 16 deltager)

Underviser Jon Baggesen

Tilmelding på hal.clausen@mail.dk