

## Curry & Curry -NEU-

Curry & Curry -NEU-

Sie kochen unter fachkundiger Anleitung verschiedene beliebte "Saucengerichte". Aromatisch und sehr farbenfroh, mal scharf, mal mild, mit Gemüse, Früchten, Fleisch oder Fisch. Darunter bekannte Currys wie das Massaman Curry. Serviert werden sie mit Reis, Linsen, Fladenbrot und Chutney. Außerdem werden die bekannte indische Curryrahmsuppe Mulligatawny, Curry-Sauce, Curry-Wurst sowie selbstgemachte Curry-Pasten und Gewürzmischung "Curry" gemeinsam zubereitet. Sie erhalten eine Einführung in asiatische Zutaten. Bitte Schürze, Kochmesser und Behälter für ggf. Reste mitbringen. Die Umlage für Lebensmittel und Skript von ca. 13.00 EUR Umlage ist direkt an die Dozentin zu zahlen.

Dozent(en):	Jost, Ingeborg
Veranstaltungsort:	VHS: Raum 07 - Küche
Veranstaltungstag(e):	Samstag
Zeitraum:	Sa. 04.04.2020 - Sa. 04.04.2020
Dauer:	1 Termine
Gebühren:	32,23 € (24,30 € ab 8 Teilnehmern)
Mindestteilnehmer:	6
Teilnehmer maximal:	12

Einzeltermine

04.04.2020

12:00 - 16:30 Uhr

VHS: Raum 07 - Küche