



www.torhoutcontent.be

Samen koken van thuis uit!

Dag kwb'er

Voorlopig is koken vooral aangewezen vanuit onze eigen 'corona-proof' keuken. We gaan samen, opnieuw, on-line aan de slag, ieder veilig vanuit zijn/haar keuken! Jij toch ook hé!

Op **donderdag 20 januari om 19u30**
gaan we meteen de oosterse toer op.

We bereiden samen M'semmen



Praktisch:

- * Deze les wordt gratis aangeboden aan de kwb-leden (met dank aan kwb-nationaal) en gegeven door een heel ervaren hobbykok, Filip. De les duurt een tweetal uur.
- * Voor deze les moet je inschrijven via info@torhoutcontent.be tegen ten laatste 15 januari '22
- * Je kan de les volgen via tablet, smartphone, Ipad, laptop... Je toestel heeft geen speciale vereisten nodig. Er wordt gewerkt met zoom. Kijk eens na als je voldoende wifi-bereik hebt in je keuken.
- * Een week op voorhand wordt een lijstje via mail met benodigdheden opgestuurd die je zelf aankoopt. Alles is verkrijgbaar in een gewone supermarkt. Er zal ook gevraagd worden om het benodigde keukenmateriaal bij de hand te hebben. Dit is om wat tijd uit te sparen.
- * Op dat moment wordt ook de link doorgestuurd waarop je de les kan volgen.
- * Via de chatfunctie kunnen eventuele vragen gesteld worden aan de lesgever. (Indien de groep heel klein zou zijn kan het met directe interactie via de micro)
- * Je kan inloggen vanaf 19u15 zodat we zeker om 19u30 kunnen starten.
- * Laat je niet afschrikken door bovenstaande lijstje, het is eenvoudiger dan je denkt! Dat bewezen de deelnemers van de vorige sessies al.

Tot 'kooks', het kwb-bestuur!



Torhout Content



Smakelijk!

We maken een bijzonder smakelijk gerecht dat zowel zoet als hartig kan gegeten worden. M'semmen lijkt op een pannenkoek, maar het deeg is als bladerdeeg opgebouwd uit laagjes. Een m'semmen wordt meestal gegeten met honing, en geserveerd met een kop muntthee of koffie erbij, maar hartig kan het ook genuttigd worden, gevuld met vlees of gebakken groenten. De ingrediënten zijn bloem, griesmeel, olie en boter.