

Hold et anderledes

Saml dine venner, veninder
eller familien og brug et par
hyggelige timer til at lave rigtig
lækker

Sund og Fedtfattig mad,
hjemme hos dig selv,
sammen med



Dorte Asbjørn

Home party

Det er dig, der bestemmer hvornår

det skal holdes og hvem der skal med.

Det optimale deltager antal bør ikke overstige 10 personer, hvis alle skal have mulighed for at være aktive deltagere.

Kurset vil have en varighed af ca. 2-3 timer.

Vi vil blandt andet komme ind på:

Tips til planlægning af madplaner.

Indkøb af gode råvarer.

Forslag til næste dags frokost.

Anretning af maden, så den ser lækker og indbydende ud.

Hvordan man sparer tid i køkkenet.

Forberedelser til flere dage.

Samt en masse sjove og praktiske ideer.

Ideen med kurset er,

at deltagerne får nye ideer med hjem omkring det at lave Sund og Fedtfattig mad på en ny, sjov og spændende måde.

Det er meningen, at kursisterne deltager aktivt fra start til slut, at alle skal more sig med at kokkerere og afslutningsvis nyde de kulinariske frembringelser.

Menuerne på de næste sider,

vil blive brugt som grundlag for kurset.

Vi kan også i fællesskab sammensætte din helt personlige ønske menu.

Kurset kan efter ønske udvides, så det omfatter borddækning og gode råd hertil.

Kurset kan også laves som et foredrag med samme indhold.

Endvidere laver jeg kurser i finere madlavning, - også for mænd

Party Menu - Forretter

Lakseruller med forelmousse.

*Serveret på bund af salat
og marinerede grønsager,
pyntet med kogte grønne asparges
og sherrytomater.*



Tropisk drømmesalat i Pandekagekurv.

*Spændende salat med kalkun,
rejer og årstidens tropiske
frugter i lækker marinade.*



Kyllingebryst med prinsessesalat.

*Stegt kyllingebryst serveret med
spændende salat af æg,
krydderier, og avocado.*



Party Meny - Stegeretter

Mørbradbøffer i festsauce.

*Serveret med kartoffelmosrand
fyldt med tomater samt en
lækker mixed salat.*



Spændende Weekendbøffer.

*Serveret med kartoffelpakker
med søde kartofler, hvidløg,
gulerødder og spændende kryd-
derurter.*

Hertil lækker grøn salat.



*Kyllingebryst med eksotisk
sauce.*

*Helstegt kyllingebryst serveret
med krydrede ris i toppe og
salattallerken med årstidens
grønsager.*



Der er aldrig kedeligt i Dortes køkken.

Her bliver der puslet med alt omkring lækker

Sund og Fedtfattig mad.

Gode råvarer, spændende madoplevelser fra ind og udland, hverdagsmad på en spændende måde, samt fint og fancy gæstemad, er noget af det man kan finde i Dortes omgivelser.

Uddannet indenfor restaurationsbranchen, arbejdet med mad på alle stadier og foreløbig skrevet 4 kokebøger, er nogle af de ting, som Dorte har haft gang i.

Selv om man vælger at spise Sund og Fedtfattig mad, skal menuen stadig være mættende, se indbydende ud, og frem for alt, være velsmagende. Råvarerne skal være gode, friske og kunne købes i almindelige butikker.

Retterne skal være hurtige at tilberede, sjove at lave og nemme at gå til.

Dette vil være en gennemgående linie den dag, vi mødes til et

Sjovt og anderledes kursus.



Jeg glæder mig til vi mødes.

**HVIS DETTE ER NOGET FOR DIG,
SÅ KONTAKT**

**Dorte Asbjørn Ørsbjergskov 7
5591 Gelsted Tlf. 64491005
E-mail: dorte@dorteasbjorn.dk
www.dorteasbjorn.dk**