

MENUKAART

MEER
VOORM
EKAAR

Na de succesvolle aftrap met de Pilot 'Wijchen Kookt' in buurtcentrum de Ozo komt er een vervolg! Wij zijn zeer verheugd dat de Kookgroep Wijchen Kookt, met de leden Ferry, Maurice, Juul en Nellie elke laatste vrijdag van de maand voor jou willen gaan koken. De eerstvolgende editie is op vrijdag 29 september 2023. Uiteraard in buurtcentrum Ozo. Zij gaan voor jou een Pindasoep, Surinaamse bami kip en Zuid-Afrikaanse appeltert maken. Benieuwd naar hun kookkunsten en wil je anderen mensen ontmoeten? Geef je dan op!



Wijchen Kookt presenteert:

3-GANGENDINER MET ZUID-AMERIKAANSE EN AFRIKAANSE INVLOEDEN

VOORGERECHT

Pindasoep

HOOFDGERECHT

Surinaamse Bami kip

NAGERECHT

Zuid-Afrikaanse appeltert



Z.o.z.
voor meer
info over
de diverse
gerechten



WAT	WAAR	WANNEER	START	KOSTEN
3-Gangendiner	Buurthuis Ozo, Urneveldweg 10	Vrijdag 29 september Aanmelden verplicht! Via r.quist@meervoormekaar.nl of 06-57120305	17:00 – 20:00u	€10,-



VOORGERECHT

PINDASOEP

Pindasoep is een soep met als belangrijkste ingrediënt pinda's. De pinda's moeten eerst gemalen worden of men kan pindakaas als basis nemen. Verder worden vaak kippenvlees, diverse groentes en specerijen toegevoegd. Recepten voor pindasoep vindt men in onder andere de Indonesische keuken. In Nederland wordt het gerecht vooral geassocieerd met de Surinaamse keuken.



HOOFDGERECHT

SURINAAMSE BAMI KIP

Bami (soms geschreven als bahmi of bamie) is een van oorsprong Chinees ingrediënt. De benaming komt uit de Chinese Minnanyu-taal, waarin 'ba' (ook wel 'bak') vlees betekent, en 'mie' de Min Nan benaming is voor een soort noedels gemaakt van tarwe. Bak-mie betekent dus eigenlijk: 'tarwenoedels geschikt voor vlees-gerechten'. Ook in Indonesië, Maleisië en in Thailand worden deze tarwenoedels als bami aangeduid en via het Maleis (de voertaal in voormalig Nederlands-Indië) is het woord in de Nederlandse taal opgenomen.

NAGERECHT

ZUID-AFRIKAANSE APPELTERT

In Zuid-Afrika hebben ze het niet over taarten, maar over terten. Daar hebben wij kennis gemaakt met de Zuid-Afrikaanse appelterten. Dat is geen appeltaart zoals wij die kennen, maar meer een puddingachtige appelcake. Voor zover dat logisch klinkt dan, je kunt het ergens ook vergelijken met een clafoutis. Het is lastig om goed uit te leggen, daarvoor moet je hem geproefd hebben. Nu kun je dat vandaag hier in de Ozo doen, geserveerd door Wijchen Kookt!

