



# de hippe nederlandse keuken

KIES JE DAG: 30 MEI OF 13 JUNI

Hollands is hot. Terecht, Nederland heeft veel mooie producten. Chef-kok Yuri Verbeek, winnaar van de Grand Prix Culinaire 2009, laat delicious.lezers (opnieuw) kennismaken met producten van eigen bodem en maakt er moderne gerechten mee. Na afloop van de kooksessie ga je met elkaar aan tafel om alles te proeven.



**PAPLEPEL** Als kind van horeca-ouders kreeg Yuri het vak met de paplepel ingegoten en al jong wist hij zeker dat hij later achter de kachel wilde staan. En dat gebeurde. Hij deed ervaring op als chef-kok bij onder meer restaurant Saur en Des Indes in Den Haag en tijdens binnen- en buitenlandse stages. Hierna zoekt én vindt hij een mogelijkheid waarbij hij zijn passie voor koken en het contact met mensen kan combineren: de Kokkerie, een kookstudio met (besloten) restaurant aan een pittoreske gracht in Delft. Yuri leeft zich uit in de keuken, leert de gasten de kneepjes van zijn vak en begeleidt en assisteert waar nodig.

**HILARISCH** Yuri maakt er een gewoonte van om bijzondere, emotionele en hilarische gebeurtenissen voor zichzelf op te schrijven. Deze dagboekverhalen heeft hij, mét recepten erbij, gebundeld als **Kook- en dagboek van een chef-kok**. Het succes van dit boek zorgt voor een verrassende wending: hij geeft nu kookdemonstraties in het land en is gastdocent aan de Cas Spijkers Academie in Boxmeer.

**WINNAAR** In november 2009 zat de Kokkerie in de finale bij de Grand Prix Culinaire 2009, dé kookwedstrijd voor kookstudiohouders. Chef-kok Imko Binnerts prees Yuri Verbeek en zijn team namens de vakjury met de presentatie, de kwaliteit van het gerecht (met MSC zeebaarsfilet van Visgilde) en de uitleg aan het publiek.

## DIT KOOK EN EET JE

- \* Zeeuwse oester met een crème van peen en ui, met schuim van Stellendamse garnalen
  - \* Salade van Bettine-geitenkaas met Westlandse paprikastroop en honingzoete honny cress uit Monster
  - \* Op de huid gebakken zeebaarsfilet met gerookte koningsboleten, aardappelpoffertjes en een dressing van Livar-spek en bieslookolie
  - \* Vanillehangop met in cassislikeur gemarineerd Hollands fruit
- Inclusief wijn van Hollandse gaarden, geselecteerd door sommelier Allard Sieburgh.

## HET PROGRAMMA

**12.00 uur** ontvangst **12.15 uur** introductie van Yuri Verbeek over de hippe Nederlandse keuken  
**12.30 uur** aanvang koken in de kookstudio **14.00 uur** aan tafel! **16.00 uur** einde workshop

**WAAR?** De Kokkerie, Buitenwatersloot 42, Delft, [www.dekokkerie.com](http://www.dekokkerie.com)

**WANNEER?** zondag 30 mei of zondag 13 juni **PRIJS** € 55 p.p., max. 15 personen per workshop, inclusief kookworkshop, viergangenmenu, Nederlandse wijn en koffie

**INSCHRIJVEN** stuur een e-mail naar [info@dekokkerie.com](mailto:info@dekokkerie.com) o.v.v. workshop delicious