

## Voorbeeldmenu Koken voor Beginners

Paprikasoep  
Luikse balletjes met puree  
Chocolademousse en kattentongen

## Voorbeeldmenu Koken à la Carte

Kaasscones  
Preisoep met ham  
Forelfilet, basilicumrisotto en kerstomaatjes  
Pudding met blauwe bessen en tijm

## Voorbeeldmenu Trendy koken

Praline van prei en aardappel  
Sint-jakobsnoot, kastanje en miso  
Tarbot, langoustines en beurre blanc  
Boekweitjies, crèmeux van koffie, hazelnootmeringue

## Voorbeeldmenu Plantaardig koken

Mini-auberginecake met munt & pistache  
Miso-soep met shiitake en tofu  
Gegrilde broccoli met pittige dressing en boekweitsalade  
Geroosterde peer met kardemom en amandelcrumble

## Voorbeeldmenu Bakken

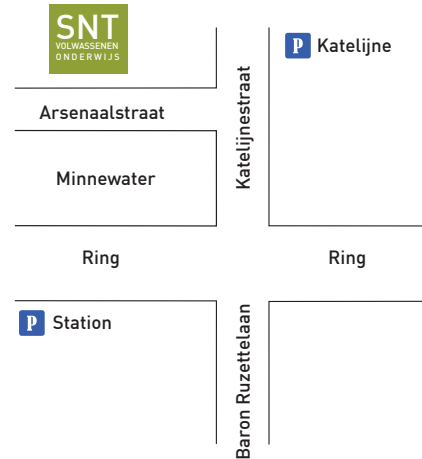
Pain de campagne  
Red velvetcake  
Zachte citroenkoekjes  
Truffels

# SNT Volwassenenonderwijs overdag en 's avonds

Arsenaalstraat 4  
8000 Brugge  
050 44 11 40  
info@snt.be - www.snt.be

## 24/24, 7/7 online inschrijven mogelijk

Opleidingscheques | Cash  
Bancontact | Visa/Mastercard  
Gratis Office 365-account voor alle SNT-cursisten  
Goedkoper parkeren in Katelijneparking met Pcard+  
(registratie op [www.pcard.be](http://www.pcard.be))



Kijk op [www.snt.be](http://www.snt.be) voor het cursusaanbod en informatie over prijzen, vrijstellingen, inschrijvingsgeld en vestigingsplaatsen.

Vraag ook naar onze brochures Talen, Mode, Fotografie, Informatica (pc/Mac), Nederlands voor anderstaligen!



# Koken & Bakken





Kun je al koken of nog helemaal niet, bij SNT zit je aan het goede adres. De afdeling Koken & Bakken heeft heel wat te bieden:

- Dag- en avondcursussen
- Cursussen voor beginners tot gevorderden
- Instappen in september en januari
- Lessen in Brugge of in Blankenberge
- Democratische prijzen
- Leerplatform met bijkomende informatie
  
- Traditionele keukentoeestellen én nieuwste keukenapparatuur: Thermomix, espuma, KitchenAid, stoomoven, teppanyaki-plaat, inductiefornuis, inductiekeukenrobot, Magimix, rookoven, sous-vide koken en slow-cooking ...
  
- Geen medisch geschiktheidsattest nodig
- Geen verplichte aankopen kookgerief

Aan het begin van de les worden de te maken gerechten overlopen. Je krijgt meer uitleg over de manier van bereiding, de gebruikte producten en extra tips over varianten op de techniek of alternatieven voor ingrediënten. Je gaat aan de slag in kleine groepjes en werkt volgens een beurtrol: de ene les maak je het voorgerecht, de volgende het hoofdgerecht, enz. Even 'pottenkijken' bij de medecursisten kan uiteraard ook heel leerrijk zijn.

## KOKEN

### Beginners

In de cursus Koken Beginners is het programma zo samengesteld dat je 'al doende' de basisbeginselen van het koken leert. Je maakt **eenvoudige dagmenu's** waarbij diverse competenties aan bod komen: snijtechnieken inoefenen, warme en koude sauzen bereiden, warenkennis opdoen ... Op het menu staan eenvoudige vis- en vleesbereidingen, Vlaamse klassiekers, lekkere soepen, hapjes en desserts binnen het bereik van iedere beginner.

### À la carte

In de cursus Koken à la carte **bouw je verder op je ervaring als hobbykok**. Je leert originele gerechten bereiden met toegankelijke ingrediënten en technieken. Denk aan klassiekers met een verrassende twist of gerechten uit de Italiaanse, Spaanse en Oosterse keuken. Ook vegetarische creaties komen aan bod. Deze module verrijkt je culinaire basis met smakelijke, laagdrempelige recepten voor wie graag iets nieuws op tafel zet.

*Vereiste voorkennis: koken beginners*

### Plantaardig

**Vegetarisch en veganistisch koken** kent een heuse opmars, kijk maar in de winkelrekken.

Bij SNT leer je hoe je zélf de lekkerste gerechten kunt bereiden. Met een minimale verandering tover je oude vertrouwde gerechten om in een vegetarisch hoogstandje.

We experimenteren met verrassende recepten, originele ingrediënten, creatieve bereidingswijzen en ontdekken nieuwe smaken. De plantaardige keuken biedt oneindig veel mogelijkheden. In deze cursus leer je er alles over!

### Trendy

In de cursus Trendy koken volgen we de **gastronomische trends** op de voet.

We creëren bijzondere gerechten, gebruikmakend van nieuwe technieken, ongekende ingrediënten en verrassende smaakcombinaties.

Homecooking voor vrienden en familie is weer helemaal in. In deze cursus leer je stap voor stap hoe je ook thuis een heerlijke sterrenmaaltijd kunt klaarmaken!

*Vereiste voorkennis: koken beginners*

## BAKKEN



Wil je **leren bakken en stap voor stap doorgroeien** naar een hoger niveau?

In deze cursus starten we bij de basis: van ambachtelijk brood tot heerlijke taarten, cakes, koekjes en hartige bereidingen.

Gaandeweg ontdek je hoe je verfijnde patisserie maakt, experimenteer je met luxe deegsoorten en leer je werken met bijzondere broodrecepten.