

HOW TO KOKEN VOOR EEN GROTE GROEP

tekst Caroline Buijs

2.

DENK VAN TEVOREN NA OVER DE TAFELSCHIKKING.
LAAT JE HET OP Z'N BELOOF OF MAAK JE NAAMKAARTJES?

Astrid

Jocelyn

Irene



1.

Nodig: EEN LANGE TAFEL. MAAK JE MET EEN STEVIGE PLANK TUSSEN TWEE TAFELS. JE KUNT OOK EEN LANGE TAFEL HUREN, NET ALS SERVIES, STOELN, BESTEK EN GLAZEN. EEN MOOI MOMENT OM EINDELIJK AL JE VINTAGE SERVIES UIT DE KAST TE HALEN (OF BIJ TE KOPEN). ZORG VOOR MOOIE TAFELKLEDEN: OUD (FRANS) GEWASSEN EN GESTREKEN BEDDEN GOED ZIET ER ALS TAFELLAKEN FANTASTISCH UIT. EEN PAAR METER STOF VAN DE MARKT DOET HET OOK GOED.

3.

TIJDENS HET ETENTJE WIL JE ZO MIN MOGELIJK ACHTER DE PANNEN STAAN: HET KOMT DUS VOORAL AAN OP EEN GOEDE VOORBEREIDING. RESERVEER ER EEN HELE DAG VOOR (MISSCHIEN WEL TWEE) EN VRAAG HULP AAN VRIENDEN.



4.

WAT KOOK JE? SOEP IS ALTIJD GOED, GESCHIKT ALS VOORGERECHT EN JE KUNT HET DE DAG VAN TEVOREN MAKEN. KIES ALS HOOFDGERECHT IETS WAT JE OP DE AVOND ZELF ALLEEN NOG HOEFT OP TE WARMEN, ZOALS EEN STOOFPOTJE. SIMPEL ERBIT: PASTA (MET PESTO EN PARMEZAAN) OF COUSCOUS (GEWELD IN BOVILLON). GROENTE OP TAFEL STAAT ALTIJD FEESTELIJK: SALADES (DRESSING OP HET LAATST) EN RATATOUILLE (KUN JE VAN TEVOREN MAKEN). TAART OF SCHALEN MET FRUIT EN IJS ZIJN MAKKELIJK EN LEKKER ALS DESSERT. EN DAARNA NATUURLIJK KOFFIE/THEE. SCHENK JE ER LIKEUR/COGNAC BIJ, DAN BLIJFT IEDEREEN GEZELLIG NATAFELEN.



6.

WISSEL GEDURENDE DE AVOND EEN PAAR KEER VAN PLEK - ALS JIJ DAT DOET, DOEN ANDEREN DAT OOK. ZO HEB JE STEEDS NIEUWE GESPREKSTOF. ALTIJD GOED VOOR DE SFEER: HALVERWEGE DE MAALTijd EVEN STAAN EN EEN LOTREDE UITSPREKEN OP JE VRIENDEN EN FAMILIE.

5.

ZET PER ZES ETERS ONGEVEER DRIE, VIER SCHALEN NEER MET VLEES/VIS, GROENTEN/SALADE EN PASTA. VOOR VLEES EN VIS REKEN JE 150g PER PERSOON (IN EEN STOOFPOT 100g P.P.). VOOR SALADE/GROENTEN 200g P.P. EN VOOR PASTA 100g PER PERSOON. ZET OM DE VIJFTIG CENTIMETER EEN FLES WIJN EN VERVANG DE LEGE DOOR VOLLE (EEN FLES IS ONGEVEER 5 GLAZEN). EN ZORG VOOR KARAFFEN MET WATER.



illustraties Ruby Taylor