

Koken op Terschelling

Flang in de Pan kookworkshops

Geboren en getogen Terschellinger Flang Cupido verzorgt oestertochten en wildplukwandelingen in combinatie met kookworkshops. Hij gebruikt pure Terschellinger producten uit de natuur en van eilander boeren. Groenten en kruiden komen uit zijn moestuin. Hij neemt je mee de natuur in om uw eigen ingrediënten te verzamelen, die je daarna samen tot een heerlijke maaltijd bereidt in onze sfeervolle kookstudio.

Bij Flang in de Pan proef je Terschelling!



www.flangindepan.nl



Agenda Kookworkshops

JANUARI - FEBRUARI - MAART

Zo 15 jan	11.00	Historische Wandeling & Snert
Zo 22 jan	11.00	Historische Wandeling & Snert
Zo 29 jan	11.00	Historische Wandeling & Snert
Wo 22 feb	12.00	Wadproeverij
Do 23 feb	13.00	Wadproeverij
Vr 24 feb	16.00	Workshop Worst maken
Za 25 feb	14.30	Culinair Wadlopen & Diner
Zo 26 feb	11.00	Historische Wandeling & Snert
Ma 27 feb	15.30	Wadproeverij
Za 4 mrt	16.00	Workshop Worst maken
Zo 5 mrt	11.00	Historische Wandeling & Snert
Zo 12 mrt	11.00	Historische Wandeling & Snert
Za 25 mrt	13.00	Culinair Wadlopen & Diner
Zo 26 mrt	11.00	Historische Wandeling & Snert

Boek nu online!

De meest recente data en tijden staan op flangindepan.nl
Klik op de workshop naar keuze en boek online.
Bel 06-14046455 voor meer info.

Wadproeverij



Flang neemt je mee op een prachtige wandeling over het wad, waarna je oesters en zeewiertapenade proeft onder het genot van een lekker drankje. Vertrek vanaf De Ans, de waddendijk bij Lies. Laarzen bij ons te leen. *Duur ca. 2 uur. Prijs: € 20,- Kinderen van 3-11 jr. € 10,00*

Wandeling, Snert en Wereldkampioen



Flang is drievoudig wereldkampioen snertkoken. Gewapend met polpel neemt hij u mee erwten jagen en wortel schieten. Onderweg op een korte winterse wandeling door het pittoreske dorpje Hoorn deelt hij het geheim van een ouderwets goede pan snert. Proef en oordeel zelf!

Bijna elke zondag (tot 26 mrt 2017) van 11.00-13.00 u incl. erwtensoep.
Prijs € 19,50 p.p. Kinderen van 4-11 jr. € 16,50

Culinair wadlopen



Het wadengebied is niet alleen prachtig, maar biedt ook veel smakelijke ingrediënten voor een maaltijd. Flang neemt je mee op een culinaire wandeling, waarbij je zelf oesters, kokkels, zeewier, mosselen en alikruiken raapt. Daarna leer je de schelpen op verschillende manieren te bereiden tot een heerlijk diner (of lunch) in de kookstudio. *Tijd: bij laag water. Prijs (bij min. 8 deelnemers): € 57,- Incl. recepten, excl. drankjes.*

Worst maken



Zelfgemaakte worst is zoveel lekkerder! In onze kookstudio maakt u zelf met eilander rund- en/of varkensvlees worst, die we grillen in de Big Green Egg. We serveren hem met verse pasta, groenten en wildplukpesto. Voor- en nagerecht maken het diner compleet.

Prijs (bij min. 8 deelnemers): € 57,- p.p. incl. recepten, excl. drankjes