

## JENS PETER KOLBECK



## MASTERCLASS

Fredag den 8. februar fra kl. 17, holder den prisbelønnede kok, Jens Peter Kolbeck, masterclass med undervisning i **signaturretter** – en række af de specialiteter, som kendetegner det køkken og den gastronomiske tradition, han er uddannet i og har gjort til sit speciale.

Når Jens Peter Kolbeck står for undervisningen i Skærtøft Staldkøkken, er det minimalistiske og forårsagtige på menuen. Ideen bag sammensætningen af de fire "signaturretter", menuen består af, er blandt andet, at alle ingredienser skal være tilgængelige i almindelige, velassorterede butikker, så deltagere efterfølgende kan bringe opskrifterne medsig hjem til deres egne køkkener og gentage menu'en – og succés'en - der!

**Om menuen:** De fire retter, som tilberedes under Kolbecks kyndige vejledning er:

- \* Karamelliserede kammuslinger på en risotto af perlebyg fra Skærtøft Mølle
- \* Canneloni af rødtungefilet og bakskuld på grønne, letknuste jordskokker og rygeost
- \* Laksessoufflé, bladspinat, tomatcompot og estragoncreme
- \* Sprød citrontærte med bund bagt af Skærtøft mølle mel.

**Tid, sted & pris:** D. 8. februar kl. 17-21.30, Skærtøft staldkøkken, kursuspris kr 1150,-

**Tilmelding:** tlf 74 47 44 80 eller [mail@skaertoft.dk](mailto:mail@skaertoft.dk)

## SKÆRTOFT STALDKØKKEN

