



## ASIATISCH KOCHEN

Interessieren Sie sich für die asiatische Küche? Wir auch, denn so ein feines Pad Thai mit Crevetten (nicht scharf) ist lecker und erst noch schnell zubereitet! Mit frischen Zutaten einfach ein Genuss!



In unserem Kurs lernen Sie die verschiedenen Gewürze kennen, und was ein Pad Thai mit Crevetten ausmacht und welche leckeren frischen Zutaten in ein Pad Thai gehören.

Knuspriger roter Rubin (Granatapfel) in Kokosmilch ist ein perfektes Rezept für ein schnelles und doch originelles Dessert. Ein Klassiker in der thailändischen Küche

<b>Datum:</b>	<b>Freitag, 08.03.2024</b>
<b>Dauer:</b>	<b>von 18.00 bis 22.00 Uhr</b>
<b>Kurskosten:</b>	<b>Fr. 90.00</b>
<b>Anzahl Teilnehmer:</b>	<b>max. 7 Personen</b>
<b>Kursleitung</b>	<b>Mem Filiponi</b>
<b>Kursort:</b>	<b>Familienzentrum „Chrättli“ Weststrasse 19, 4242 Laufen</b>
<b>Kontaktperson:</b>	<b>Mara Forster – Mobil: 076 471 82 24</b>
<b>Anmeldung:</b>	<b>nur online via <a href="http://www.chraettli.ch">www.chraettli.ch</a></b>
<b>Anmeldefrist:</b>	<b>bis 01.03.2024</b>

Versicherung ist Sache der Teilnehmer