

Recepten workshops



NAVETTES

Navettes zijn Provençaalse koekjes geparfumeerd met oranjebloesemwater, die vooral in Marseille te vinden zijn. Ze worden traditioneel bereid voor Maria Lichtmis in plaats van pannenkoeken. Hun vorm doet aan een bootje denken.



KA'AK

Ka'ak zijn droge koekjes afkomstig uit de Maghreb en worden na de Ramadan gegeten. Ze worden gemaakt van meel, anijs, sesamzaadjes, suiker en olie, en ze krijgen vaak de vorm van een ring.



SPECULOOS

Speculoos zijn droge en krokante koekjes. Ze bevatten o.a. bruine suiker, kaneel en andere specerijen.

Ze zijn typisch Belgisch en worden vaak geassocieerd met Sinterklaas.



CHALLE

Challe is een Joods brood dat gegeten wordt tijdens de sabbat. Het is een soort brioche maar zonder boter, en het wordt vaak in een gevlochten vorm gepresenteerd. Ons recept is een aanpassing van het traditionele recept.



HEKSENVINGERS

Heksenvingers zijn hartige koekjes in de vorm van vingers, met aan de uiteinden een amandel. Ze zijn een leuk hapje voor Halloween.

