

## REGIONAL TEMAMIDDAG

### Apulien

*1195 kr per person*

Upptäck en av Italiens kanske bäst bevarade hemligheter – Apulien!

Den här regionen i södra Italien, självaste klacken på stöveln, är rik på historia, traditioner, bördig jord och ett generöst klimat som ger möjlighet att odla och tillverka fantastiska råvaror som extra jungfruolja, gyllene vete, saftiga tomater, viner och krämig burrata.

Under tre timmar får du lära dig om de regionala rätterna på menyns historia och ursprung, samt traditionerna bakom dem. Vi startar med en snabb aperitif innan vi sätter oss ner för att smaka på det bästa från regionen för kvällen – ihop med regionala viner, förstås!

*Vänligen notera att denna kurs inte innebär praktisk matlagning för deltagarna.*

#### **I kursen ingår:**

- Ett glas prosecco
- Fyra regionala rätter från Apulien
- Två glas vin eller alkoholfritt alternativ
- Recept att ta hem efter avslutad kurs

#### **Meny**

- Förrätt: Bruschetta med burrata och pesto på soltorkade tomater
- Pastarätt: Orecchiette med broccolirybs
- Huvudrätt: Räkor med bondbönpuré with fava bean puré
- Dessert: Bocconotto (typisk kaka från Apulien) med limoncellokräm