

Heute wird gekocht!

Damit wir auch zu Hause vietnamesisch Kochen können, besuchen wir heute einen Kochkurs im Green Bamboo.

Zusammen mit 7 weiteren Kochschülern geht es in der Früh mit Van, unserer Kochlehrerin, auf den Markt, wo wir die benötigten Zutaten einkaufen (inkl einer Erklärung der unterschiedlichen Gemüsesorten).

Anschließend fahren wir zu Van's Haus, wo es ans putzen und schnippeln geht. Das tolle an diesem Kurs ist, dass jeder ein Gericht kocht (vor allen anderen) und man so die unterschiedlichen Kocharten kennen lernt. Und natürlich bekommt jeder einen Teller von der gerade gekochten Speise. Es gab

- Fresh spring rolls with shrimps
- Chilli shrimps with rice
- Pancake mit shrimps
- Fried rice with Shrimps
- Fish soup (traditional)
- Pho bo (traditional)
- Tofu with vegetables
- Steamed fish with vegetables
- Banana flower salad with papaya







Nach ca 8 Stunden kochen und essen hat uns allen der Bauch weh getan ☹  
Der Kochkurs war genial! Wir haben viel gelernt und werden das Eine oder Andere daheim ausprobieren.