

Authentiek Indonesisch koken met Mila Punya Dapur

REGIO - Mila Thijssen-Hatuluwaja is een expert op het gebied van Indonesisch koken. Zelf van Indonésische komaf heeft zij de authentieke Indonesische keuken met de paplepel binnengekregen. Zij verzorgt workshops in Indonesisch koken. Het plezier en het raffinement waarmee zij kookt, werkt aanstekelijk voor iedere deelnemer van haar cursus.

"Koken moet je durven," vertelt Mila Thijssen-Hatuluwaja. "De workshop bestaat uit één dagdeel en kan een eventueel vervolg krijgen. De deelnemer leert de basistechnieken en het gebruik van ingrediënten, waaronder de typische Indonesische kruiden. Naast de deskundige begeleiding is er een boekje voorhanden. Uitgebreid wordt ingegaan op bijvoorbeeld sateh, sambalgoreng, tahoe, timpeh met peteh. Naar keuze is er aandacht voor vijf, negen of vegetarische recepten. Naast mijn Indonesische achtergrond heb ik veel ervaring opgedaan in catering bij bijvoorbeeld festivals of bij bedrijfsfeesten. De Indonesische keuken is zeer veelzijdig. Je kunt met beperkte middelen toch heerlijk gerechten samenstellen en bereiden. Mijn workshops omvatten een avondje of middagje kijken, koken en vooral proeven. En plezier maken. Na gedane ar-



Mila Thijssen-Hatuluwaja (tweede van links) aan het koken tijdens één van haar workshops

Foto: Freek Jansen

beid heeft de deelnemer alle tijd om van de eigen creaties te genieten. Voor mijn workshops hoeft men geen meesterkok te zijn. Als koken uw liefhebberij is, zult u veel genoeg beleven aan een workshop. Ik werk op een vaste locatie in Vught, bij één van de deelnemers thuis of op een locatie ergens in het land." Belangstellenden kunnen zich in-

dividueel inschrijven. Voor een workshop is een minimum aantal deelnemers van zes gewenst (bij een van de deelnemers thuis; op de vaste locatie vanaf 10 personen).

Voor meer informatie kan men zich wenden tot Mila Punya Dapur, Peellandstraat 26 in Vught, telefoon 073-6843440 of internet: www.milapunyadapur.nl.