

# Slow Food träff i ett afrikanskt utomhuskök



## Afrikansk matlagning i Baobab Kitchen 2023

Lördagen den 8 juli, kl. 15.00 – 19.00

I det afrikanska utomhuskök Baobab Kitchen lagar vi mat och bakar över öppen eld i afrikanska järngrytor och njuter av den tillsammans, medan elden sprakar och fotogenlamporna brinner. Det är en lustfylld upplevelse där vi kan slappna av och inspireras av färgerna, dofterna, smakerna och musiken. Alla förarbeten är gjorda. Nu väntar bara det roliga.

Det blir gott det kan vi lova, Åsa & Nolan!

- *En festlig början* – ett glas bubbel och andra drycker. Tilltuggsbricka står färdig när ni kommer. (färsk ananas, mango, melon & andra frukter) toppade med het chili, saltade majschips & en av våra dippar.
- *Varmrätt* – Saffransgryta med aprikoser (kycklingfilé & grönsaker)
- *Tillbehör* – Brunt ris från Zanzibar, kaneldoftande fullkornsrisk med dadlar & rivet skal av citron
- *Nomsas bröd* – ingår till alla. Nygräddat grytbröd med riktigt smör.
- *Efterrätt* – Rostade nektariner med gräddkolasås. Frukten rostas över eld tills den blir mjuk. Serveras varm med gräddig sås och äkta vaniljgräddglass. (glutenfri)
- Till efterrätten serveras varma drycker, eget *arabica kaffe* eller *bushtea* efter önskemål.
- Priset är kraftigt rabatterat för oss, så vi behöver vara minst 15 personer för att det ska hålla.
- **Kostnad 395 kr för medlemmar i Slow Food, övriga 495 kr.**



Anmälan skickas till Gertrud Edström, [gertrud.edstrom@gmail.com](mailto:gertrud.edstrom@gmail.com), senast torsdagen den 22 juni, uppge ev. allergi! Kostnaden sätts in på bg 384-4305 el. Swiss 123 036 23 27 samtidigt med anmälan!



Varma hälsningar från Slow Food Gästriklands styrelse