

Wat eten we op De Drie Hoefijzers in april?



Beste kookvrienden en -vriendinnen,

April is de tijd van de knisperende voorjaarsgroenten. Eindelijk! Maar in april zijn ook de asperges weer verkrijgbaar, al is de echte aspergetijd iets later. Nu is elk jaar een aspergekookworkshop voor sommigen wat veel van het goede. Daarom gaan we deze keer in april tournedos met lentegroenten maken!



Vooraf een gerechtje met makreel en tomaat en als afsluiting een fris nagerecht met verse rabarber. Als extra tussengang maken we een fijn soepje met meiraapjes.

Om de aspergeliefhebbers niet teleur te stellen organiseren wij voor hun een extra workshop die wel draait om het witte goud.

Met nieuwe variaties rondom de witte en de groene asperge en

met twee soorten zalm! Bij deze workshop gaan we vooraf zelfs drie verschillende gerechtjes maken met asperge! Het nagerecht is ook hier de crème brûlée met rabarber. Ook groepen kunnen desgewenst kiezen voor deze speciale aspergeworkshop.

Hoe ziet ons maandmenu voor april er uit?

- torentje van tomaat en makreel
- meiraapjessoep
- tournedos met lentegroenten (foto)
- crème brûlée met rabarber



Het menu van de aspergeliefhebber

- drie voorgerechtjes met asperge
- asperges met gebakken en gerookte zalm, tagliatelle en hollandaise saus (foto)
- crème brûlée met rabarber

Op maandag 16 april gaan we het maandmenu maken voor de vrije inschrijvers. Het menu voor de aspergeliefhebber is op vrijdag 20 april. In mei gaan we weer op de populaire Italiaanse toer, namelijk op vrijdag de 18^{de} en donderdag de 24^{ste} mei. Groepen kunnen met ons ook een datum afspreken en eventueel zelf een menu kiezen. Zie onze website www.drie-hoefijzers.nl en Facebook voor info en actuele ontwikkelingen. Mail ons of bel 0114 370555 voor reserveringen of speciale wensen.

Walnotenolie!

Wij hebben sinds vorige week weer vers geperste walnotenolie beschikbaar. Zeer fijn geurende koud geperste walnotenolie, alles van onze eigen bomen. Ruik en proef en oordeel zelf. Nieuw is dat we naast de flesjes van 100 ml nu ook (groene) flessen hebben met een inhoud van 250 ml. Alleen te koop voor onze gasten, voor een reële prijs en zo lang de voorraad strekt.



Veel kookplezier!

Marlies en Karel

Martinet

U krijgt nog geen mail van ons maar u wilt niets missen van onze kookactiviteiten? Stuur dan een mailtje naar driehoefijzers@zeelandnet.nl of geef uw mailadres telefonisch aan ons door. (Tel. 0114 370555)