

Wat eten we op De Drie Hoefijzers in oktober?



Beste kookvrienden en -vriendinnen,

In oktober gaan de bladeren weer vallen. Het moet er toch een keer van komen. En dan mag er in het menu al iets meer body zitten dan in de zomer.

We gaan voor het eerst aan de slag met bavette. Dit is een stukje “werk-vlees” uit de flank van het rund en dat proef je. Het heeft gewoon meer smaak dan ander vlees. Vroeger werd hier stoofvlees van gemaakt, tegenwoordig vaak tartaar. Totdat iemand ontdekte dat je het ook kort kunt bakken en dat het vlees dan toch mals en sappig blijft! De pure vleessmaak blijft



behouden. Sindsdien staat bavette bij gerenommeerde restaurants op de kaart. We maken hierbij een garnituur met herfstgroenten (pastinaak en pompoen). Daarbij ook aardappeltjes uit de oven. We starten met een carpaccio van vleestomaat, versierd met noordzeegarnaaltjes.

Als tussengerecht hebben we een lekker soepje van ijsbergsla met daarin snippers gerookte zalm. Het nagerecht is cuberdonijs. Wat zijn cuberdons?? Dat zijn zachte Vlaamse snoepjes in de vorm van een kegel. Ze zijn paarsrood van kleur en worden ook wel “neuzen” genoemd.)

Hoe ziet ons maandmenu voor oktober er uit?

- Carpaccio van vleestomaat met garniaaltjes
- Romig soepje van ijsbergsla met snippers gerookte zalm
- Bavette met pastinaak en pompoen en aardappeltjes uit de oven
- Cuberdonijs met macarons



Op woensdag 10 en maandag 22 oktober is dit maandmenu te maken voor de vrije inschrijvers. In november hebben we een echt herfstmenu, met o.a. ganzenborst. U kunt dan vrij inschrijven op maandag 19 of woensdag 28 november. 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.

Uw eigen appels laten persen?

Inmiddels is zeker dat op 12 oktober de mobiele fruitpers uit Zevergem bij ons op het erf sap komt persen. Hebt u minimaal 75 kilo appels dan kunt u hiervan uw eigen sap laten persen. Het is geen bezwaar dat er een deel peren bij zit. Als u goed fruit aanlevert gaat u met superlekker sap naar huis! Meer informatie vindt u op <http://www.appelperslerouge.be/>. Dit gebeuren is een initiatief van de Stichting Landschapsbeheer Zeeland.



Let op: u moet zich vooraf aanmelden, bij de pers, dus niet bij ons! Het mailadres van de pers is info@appelperslerouge.be. Het telefoonnummer van de pers vanuit Nederland is 0032475262480.

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)