

## Wat eten we op De Drie Hoefijzers in maart?



*Beste kookvrienden en -vriendinnen,*

Op het moment dat we deze nieuwsbrief maken lijkt het wel zomer. Temperatuurrecords worden verbroken alsof het niets is. Laten we het meepakken en er een beetje van genieten want dit weer houdt het echt niet vol. "Maart roert zijn staart" is niet voor niets een bekende weerspreuk. Laten we hopen dat de vroege bloesems gespaard blijven. Van het land komt er nu nog niet veel maar gelukkig is er ook



nog de (koude) kas voor de voorjaarsgroenten en de paprika's. Ook mosselen zijn seizoengebonden. In maart zijn ze er nog volop. Wie nooit geleerd heeft om van dit oer-Zeeuwse product te genieten mist echt wel wat.

We beginnen met mosselkroketjes. Deze zijn gewoon lekker en door de kleine stukjes mossel voor bijna iedereen te genieten. Bij het voorgerecht doen we ook nog gebakken mossels. Deze variant heeft een kruidenkaasgratin en die maken we thuis niet zo vlug. U leert het bij ons in maart.



Gele paprika is lekker zacht en daardoor is het paprikasoepje voor bijna iedereen heel genietbaar.

Het fijnste stukje varkensvlees, de haas, staat in maart weer op het menu. Nu met een graanmosterdsaus en een rucolastamppotje. Een mooi voorjaarsgerecht want mosterd en varkensvlees is een gelukkige combinatie. De pittige rucola in het stamppotje past hier prima bij.

Van pana cotta maken we een variant met bloedsinaasappel. Deze aparte sinaasappels zijn nu nog goed verkrijgbaar en door de speciale kleur en het kleine bittertje zeer interessant om in de keuken te gebruiken.



### Hoe ziet ons menu van maart er uit?

- Mosselkroketjes en gebakken mossels met een kruidenkaasgratin
- Soepje van gele paprika
- varkenshaas met graanmosterdsaus en een rucolastamppotje
- panna cotta met bloedsinaasappel

In maart zijn vrijdag de 15<sup>de</sup> en maandag de 25<sup>ste</sup> beschikbaar voor de vrije inschrijvingen. In april is het op vrijdag de 12<sup>de</sup> en op maandag de 15<sup>de</sup>. Op de website vindt u ook al het menu en de datums voor april.



Groepen kunnen met ons ook een datum afspreken en eventueel zelf een menu kiezen. Zie onze website [www.drie-hoefijzers.nl](http://www.drie-hoefijzers.nl) en Facebook voor info en actuele ontwikkelingen. Mail ons of bel 0114 370555 voor reserveringen of speciale wensen.

***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](mailto:driehoefijzers@zeelandnet.nl) of geef uw mailadres telefonisch aan ons door. (Tel. 0114 370555)