

Wat eten we op De Drie Hoefijzers in oktober?



Beste kookvrienden en -vriendinnen,

De bladeren beginnen te kleuren. Hopelijk blijven ze nog even hangen. Nu het al wat eerder donker wordt krijgen we ook weer wat meer tijd voor ons eten. Er is een enorm scala aan groenten waar we iets mee kunnen. Nooit is de keus groter en de kwaliteit beter dan in oktober, en het meeste komt uit de volle grond en van dichtbij.

Wat halen we in huis en hoe gaan we daar iets lekkers van maken? Wij gaan aan de slag met een pittig soepje met een oosters karakter, met daarin o.a. de zeer hippe zoete aardappel (die eigenlijk



geen aardappel is). Bij de gebakken varkenshaas gaan we druiven

grillen. Daar serveren we een pittige puree bij en zelfs de snijboontjes geven we een pittige twist. Met dit verantwoorde hoofdgerecht maken we weer iets nieuws zonder dat we moeilijk moeten gaan doen.

Ook het voorgerecht, gesmolten tomaat met tartaar van makreel zult u nog niet vaak gegeten hebben. Ook dit is hoog op smaak. We ronden

ons gezamenlijke diner af met een clafoutis met bramen. Daarna hebben we wel koffie verdiend.



Hoe ziet ons maandmenu voor oktober er uit?

- Gesmolten tomaat met tartaar van makreel (foto)
- Soepje met zoete aardappel en kokosmelk en limoen (foto)
- Gebakken varkenshaas met geroosterde druiven, pittige aardappelpuree en snijboontjes (foto)
- Clafoutis, een taartje met bramen er in. Daarbij serveren we een bol vanille-ijs. (foto)



Op maandag 21 en dinsdag 29 oktober gaan we dit maandmenu maken met de vrije inschrijvers.

In november wordt het o.a. gevulde parelhoenfilet. Dat kan op maandag 11 en donderdag 21 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.

Eindejaar

In december maken we een extra feestelijk 5-gangenmenu dat slechts € 5,- extra kost. We hebben dan drie vrije kookavonden ingepland, namelijk op dinsdag 3, maandag 9 en maandag de 16^{de}. In dit menu zit



onder andere hazenrug. Wacht u niet te lang met reserveren want op het eind van het jaar is het altijd druk!

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)