

Wat eten we op De Drie Hoefijzers in september?



Beste kookvrienden en -vriendinnen,

Wat hebben we toch weer een ongelooflijke zomer achter de rug! Met heel veel zon en zelfs hiteercords! Misschien mag het voor u wel iets minder, maar droog en warm weer geeft toch een zomers gevoel. Buiten eten blijft onverminderd populair. Het is alsof je op vakantie bent. En daarbij past het mediterrane eten, zoals tapas. En daarom starten wij in september weer met een Spaans getinte workshop. Spaans getint, omdat deze keer de nadruk ligt op de keuken uit het Baskenland. Dat is een Spaanse regio, maar met een keuken die toch wat afwijkt van de Spaanse. Zo is ook de



pincho (een lekker hapje op een stukje brood) eigenlijk een Baskische variant (pintxos) van de Spaanse tapa's.



We starten met twee pincho's. Eentje met tonijn en ansjovis en eentje met o.a. gerookte zalm. Dan een zeer gezond soepje met aubergine. Het hoofdgerecht draait om "secreto". Dit is een speciaal stukje vlees van een bijzonder Iberisch varken. Een typisch

Spaanse specialiteit die gelukkig ook in ons land nu hier en daar te verkrijgen is. Het is een stukje vlees dat min of meer verscholen zit tussen het andere vlees, vandaar de naam "secreto". (Secreto =geheim) Het nagerecht is weer iets nieuws maar het zal de meeste mensen wel aanspreken.

Hoe ziet ons maandmenu voor september er uit?

- "Pincho atun con ancho" en "pincho chomin" (foto)
- "Sopa de berenjenas". Soep met aubergine. (foto)
- Gegrilde secreto met patatas bravas, paprika-tomatensalsa en aioli (foto)
- "Goxua", een nagerecht met banketbakkersroom, lange vingers, likeur (Liqor 43), slagroom en kaneel (foto)



Op maandag 23 en vrijdag 27 september gaan we dit maandmenu maken met de vrije inschrijvers. In oktober wordt het o.a. varkenshaas met geroosterde druiven. Dat kan op maandag 21 en dinsdag 29 oktober. 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.

Ander nieuws

Door het vroege voorjaar, de droogte en de hitte hebben we dit jaar helaas geen honing in de verkoop. Wel hebben we voor de liefhebbers nog steeds supergezonde en erg lekkere koudgeperste walnootolie!



Van belang voor u: Wij handhaven in het nieuwe seizoen al onze prijzen op het zelfde niveau.

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)