

Wat eten we op De Drie Hoefijzers in februari?



Beste kookvrienden en -vriendinnen,

Het is een kwakkelwinter. Sneeuwpret zit er niet in, schaatsen ook niet, laat staan een Elfstedentocht. We moeten het binnen maar zelf gezellig maken. En zorgen voor voldoende vitamines. Dat zit er wel in als u vers kookt. Wij helpen u ook deze maand weer om de fantasie wat te prikkelen met vier lekkere



gangen. Er zit zelfs twee keer vis in ons menu. De frisse salade met forel doet ons al aan het voorjaar denken en ziet er ook leuk uit.

Het hoofdgerecht draait om rode poon! De meeste mensen kennen deze opvallende vis wel, maar ze weten vaak niet hoe lekker deze smaakt. Ook wij werden



bij het proefkoken aangenaam verrast. Het is voor het eerst dat we deze in het menu hebben. Het is geen wonder dat zo veel Belgische fijnproevers in ons land om deze vis komen! Gebakken smaakt hij van zichzelf al buitengewoon, er is niet veel nodig om er een ijzersterk bord van te maken. Want ook de textuur is aangenaam en mooi stevig. Deze vis doet u tarbot en tong vergeten, we zijn er bijna lyrisch over. De visboer fileert ze voor u, u hoeft ze alleen nog maar even in de pan te leggen. Kom en overtuig uzelf! De romanesco (groene torentjesbloemkool) ziet er niet alleen mooi uit maar is ook iets pittiger dan bloemkool. Als tussengerecht is er een fijn soepje met broccoli en witlof. Met de gekarameliseerde fruitspiesjes als nagerecht hebben we weer een lekker, licht en gezond menu, helemaal passend bij deze tijd van het jaar. Wacht niet te lang met reserveren!

Hoe ziet ons februarimenu er uit?

- Gerookte forel met komkommer en radijsjes
- Broccoli-witlofsoep
- Rode poon, puree, romanesco en gele currysaus
- Gekarameliseerde fruitspiesjes



Vrijdag 14 februari en maandag 17 februari zijn beschikbaar voor de vrije inschrijvingen. In maart, met een menu dat knipoogt naar Pasen, is het op donderdag de 12^{de} en maandag de 16^{de}. 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 voor reserveringen of speciale wensen.

Verder?

Onze koud geperste walnootolie is nu ook verkrijgbaar in een beschermende groene fles. Een voordelige ook, van 250 ml. Inmiddels is ook ons mobiele pinapparaat in bedrijf.



Heel 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)