

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



Beste kookvrienden en -vriendinnen,

Pasen valt pas half april, maar om onze gasten goed van dienst te kunnen zijn, lopen wij wat vooruit op de kalender. (Want in april is het wellicht al te laat.) Wat u in maart bij ons gaat maken kunt u in een



handomdraai zelf op tafel toveren met Pasen. En alles wat er in moet zitten zit er in: mooie, lichte en vaak (geel) gekleurde gerechten, met smakelijke en vitaminerijke groentjes. Kortom, combinaties die u al aan het voorjaar zullen doen denken. (Al is dat nu nog moeilijk voor te stellen



met al die maartse buiten. ☺ ) De kipcocktail met avocado is niet alleen trendy, maar ook gewoon erg lekker! Het soepje met hoofdzakelijk gele paprika en kleine balletjes van kipgehakt is ook niet te versmaden. De gevulde kalfsschnitzel staat aan de basis van dit smakelijke maar toch lenteachtige hoofdgerecht. (Het hoeft immers niet altijd lam te zijn met Pasen.) Polenta is bij ons niet zo bekend maar past wel perfect bij dit menu. De combinatie van polenta met paddenstoelengratin is typisch Italiaans en weer eens wat anders. We sluiten af met een heerlijke exotische trifle. (Omdat het Pasen is.) Wacht niet te lang met reserveren!

### Hoe ziet ons maartmenu er uit?

- Kipcocktail met avocado
- gele paprikasoep
- gevulde kalfsschnitzel met polentafrietjes, salade en paddenstoelengratin
- trifle met mango en passievrucht



Donderdag 12 maart (reeds vol) en maandag 16 maart zijn beschikbaar voor de vrije inschrijvingen. In april is het op donderdag de 16<sup>de</sup> en vrijdag de 17<sup>de</sup>. 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 voor reserveringen of speciale wensen.

### Ons tweede lustrum!

In september 2011 zijn wij gestart met kookworkshops. Dat betekent dat wij na de vakantie al weer aan het tiende seizoen beginnen. Een jubileum dat wij niet ongemerkt willen laten passeren. Maar wat vindt u leuk?? Ongetwijfeld hebben veel van onze gasten goede tips voor ons. Mocht u iets te binnen schieten, laat het ons dan weten aub!



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