

Wat eten we op De Drie Hoefijzers in november?



Beste kookvrienden en -vriendinnen,

De kwakkelzomer van 2021 pruttelde nog een beetje na en schonk ons enkele mooie dagen, maar nu heeft het herfstachtige weer van de laatste dagen daar korte metten mee gemaakt. Gelukkig brandt de kachel nog en zijn de winkels weer goed voorzien van alles wat de aarde i.s.m. de producent heeft voortgebracht. In de keuken is de periode van de sla en de tomaten op zijn eind en komen er mooie en stevige groenten aan, zoals diverse wortels, kool, knollen en pompoenen. En appels, peren, noten, kastanjes en paddenstoelen, zoals truffels. Toevallig wordt het in november ook tijd voor wild. En al die zaken combineren geweldig goed met elkaar!

We starten met ster ravioli met walnoot en truffel. Daarna een soepje met veldsla en een lekker knapperige crumble. Het hoofdgerecht is klassiek, namelijk hertenbiefstuk met portsaus en een lekker garnituur, bestaande uit boontjes met spek, een verrassend aardappeltaartje en een stoofpeertje. Ondanks onze ruime porties zal er bij de meesten nog wel een plekje zijn voor het nagerecht. Want een chocolade lava cakeje met dulce de leche (echte caramel!) en een bolletje vanille-ijs is toch wel de absolute top. Hoe mooi zou het zijn als je dit zelf thuis ook zou kunnen maken? Nou, dat kun je na deze workshop!

Het novembermenu

- Ster ravioli met walnoot en truffel
- Soepje van veldsla en een crumble
- Hertenbiefstuk met rode portsaus en garnituur
- Chocolade lava-cakeje met dulce de leche en vanille-ijs

Op dinsdag 9 en woensdag 24 november kun je vrij inschrijven. In december op woensdag de 8^{ste} en woensdag de 15^{de}. Groepen kunnen met ons een datum afspreken en het menu zelf kiezen. Zie onze website www.drie-hoefijzers.nl en Facebook voor het menu 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 of geef uw mailadres te aan ons door.