

Wat gaan we eten in februari?

De horeca mag weer open onder voorwaarden! Ook wij gaan weer enthousiast verder met onze kookworkshops. Hopelijk worden er vanaf nu geen stokken meer in de wielen gestoken en laten ze ons lekker bezig in onze kookstudio. Die staat al lang genoeg stil te wachten. In de “wandelingen” (nou ja, tijdens het boodschappen doen) werden we al aangesproken door kookliefhebbers met de vraag wanneer we weer gingen beginnen!



We gaan herstarten met een feestelijk menu. Een logische keus, want het decembermenu is helaas tussen wal en schip gevallen. Ook nu weer mooi en lekker eten dat u ook zelf prima thuis kunt maken.

We beginnen met een torentje van appel, knolselder en bressola. Bressola is een luxe Italiaanse variant op gedroogd rundvlees. Mooi, gezond en lekker hoor, dit torentje!

Dan een lekker maissoepje met o.a. prei en kokosmelk. We garneren dit met gebakken mais, prei en bieslook.

Het hoofdgerecht wordt gebakken kipfilet, met daarbij meegebakken scampi's! Uiteraard hoort bij deze combinatie ook een speciale

saus. Daarin zit ook (milde) gorgonzola. We gaan deze serveren met bimi (een soort broccolistengels), een winterworteltje en gebakken aardappelpartjes (met schil).

Het nagerecht is een mousse met ruby chocolade. Dit is een nieuw soort chocola met een fruitige smaak en van nature een roze kleur. Deze garneren we met verse frambozen, koekjes en chocoladekrullen. Lekker en weer eens wat anders!

Hoe ziet ons menu van februari er uit?

- torentje van appel, knolselder en bressola
- Maissoepje met prei en kokosmelk
- Gebakken kipfilet met scampi's, bimi, winterwortel, gebakken aardappelpartjes
- Mousse met ruby chocolade, slagroom en verse frambozen

Donderdag 17 februari en maandag 21 februari zijn beschikbaar voor de vrije inschrijvingen. In maart wordt dat dinsdag de 8^{ste} en donderdag de 24^{ste}. We beginnen stipt om 18.00 uur zodat we om 22.00 uur klaar kunnen zijn. 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.

Heel veel kookplezier!

Marlies en Karel Martinet