

Nieuwsbrief De Drie Hoefijzers

Wat gaan we in november eten?

We zijn nog maar net de wintertijd ingegaan. We pakken nog een paar goede dagen mee, maar de lange lichte avonden zijn voorbij. Tijd om weer eens binnenshuis aan de slag te gaan, met lekker eten bijvoorbeeld. Het is herfst en ineens krijgen we zin in eten met body, met meer aardse smaken ook.

We starten met een taartje van gerookte forel, op een herfstsalade. Daarna maken we een eenvoudige maar lekkere wildbouillon met bosui en spekjes.

Het hoofdgerecht is een hertenstoofpotje, met in de oven gebakken knolselderfrietjes, daarbij een gevuld appeltje en gebakken roodlof. Zoveel smaak op één bord tref je niet vaak. Het is echt enorm lekker!

We sluiten dit diner af met een gegrilde peer met baileyscrème en walnotenijs.

Het is echt een heerlijk seizoensgerelateerd menu, gezond (niet al te machtig) en zelfs eenvoudig (thuis) te maken. Dit menu zal u mogelijk zelfs inspiratie geven voor het Kerstdiner! Dus wacht niet al te lang met reserveren!

Vrije workshops zijn er op woensdag 16, maandag 21 en dinsdag 29 november. (In december zijn deze op donderdag 8, maandag 12 en dinsdag de 13de.) Dit menu volgt binnenkort. Groepen kunnen met ons ook een eigen datum afspreken. Zie onze website www.driehoefijzers.nl en Facebook voor info en actuele ontwikkelingen. Mail ons of bel ons voor speciale wensen.



Ons menu van november?

- Taartje van gerookte forel met een herfstsalade
- Wildbouillon met bosui en spekjes
- Hertenstoofpotje met knolselderfrietjes, gevuld appeltje en gebakken roodlof
- Gegrilde peer met Baileyscrème en walnotenijs

Heel veel kookplezier!

Marlies en Karel Martinet



Facebook



Twitter



Website

Deze e-mail is verstuurd aan [{{email}}](#). • Als u geen nieuwsbrief meer wilt ontvangen, kunt u zich [hier afmelden](#). • U kunt ook uw [gegevens inzien en wijzigen](#). • Voor een goede ontvangst voegt u driehoefijzers@zeelandnet.nl toe aan uw adresboek.

