

Wat gaan we in oktober eten?

Zoals altijd komt ook aan een lange en hete zomer een keer een eind. Maar ook als het regent moeten we eten. Dan biedt lekker eten zelfs troost.

Wij hebben deze maand een mooi menu dat verfijnd is en toch body heeft. Klassiek en modern tegelijk, met gezonde en in het seizoen passende ingrediënten. Uiteraard smakelijk en ook nu weer gemakkelijk thuis te maken.

We starten met een torentje van tartaar van rauwe en gerookte zalm en avocado. Op een rondje van geroosterd brood. En daarbij een komkommersalsa. Dat wordt smullen!

Daarna maken we een soepje op basis van knolselder, met appel. U zult merken dat de geurige en kruidige knolselder goed combineert met het friszoete van de appel. We garneren dit met appel en walnoot.

Varkensentrecote is een stuk vlees voor de liefhebber! We gaan deze lekker bakken en serveren daar linzen en witlof bij. Een moderne maar lekkere en gezonde combi.

We eindigen met een passend nagerecht, namelijk een flensje met appeltaartvulling en kaneelijs. En daarna zal de koffie/thee wel goed smaken.

Vrije workshops zijn er op dinsdag 11 en donderdag 27 oktober. (Om 18.00 uur) Wacht u niet al te lang met reserveren! Groepen kunnen met ons ook een datum afspreken en eventueel zelf een menu kiezen. Zie onze website www.driehoefijzers.nl en Facebook voor info en actuele ontwikkelingen. Mail ons of bel ons voor speciale wensen. Want bij ons is er veel mogelijk.



Ons menu van oktober?

- Tartaar van rauwe en gerookte zalm en avocado op geroosterd brood
- Knolseldersoep met appel en walnoot
- Varkensentrecote met linzen en witlof
- Flensje met appeltaartvulling en kaneelijs

Heel veel kookplezier!

Marlies en Karel Martinet