

Wat gaan we in eten in april?

"April doet wat het wil" is weer van toepassing. Maar het voorjaar komt er nu toch echt aan hoor. De eerste asperges steken ondanks het gure weer hun kopjes al boven de grond. Ook dit jaar kunnen we niet om asperges heen. Want we volgen de seizoenen zoveel mogelijk. (Omdat dat lekker, gezond en duurzaam is.) Maar we houden ook van variatie, dus deze keer geen traditioneel aspergemenu met een flinke stapel asperges op je bord, maar lekkere en moderne gerechtjes waarin wat witte en groene asperge verwerkt worden. Gerechten die bijna iedereen zullen smaken.

We starten met een aspergemousse met Hollandse garnaltjes, daarop enkele aspergepuntjes. Daarna gaan we een fijne aspergevelouté maken, dus een gepureerd soepje, met daarin ook enkele stukjes groene asperge. Daarbij serveren we een spiesje met gerookte zalm. (zie foto)

Bij het hoofdgerecht maken we een schnitzelrollade die gevuld wordt met enkele asperges. Deze krijgt op het bord begeleiding van bimi, veldsla en aardappelsoesjes! Dat kleurige geheel wordt afgewerkt met een mosterdsausje.

Het nagerecht is een mini-trifle, deze keer met mascarponeroom en advocaat in laagjes, afgewisseld door een laagje cake. Deze trifle werken we af met chocoladeschilfers. Waarna de koffie/thee weer zullen smaken.

Alles bij elkaar een verrassend en niet al te zwaar voorjaarsmenu! Hopelijk valt het weer in de smaak.

Vrije workshops zijn er op vrijdag 21 en maandag 24 april. (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.drie-hoefijzers.nl en Facebook voor info en actuele ontwikkelingen. Mail ons of bel ons voor speciale wensen.



Ons menu van april:

- Mousse van asperges met Hollandse garnaltjes
- Aspergevelouté met een zalm spiesje
- Schnitzelrollade gevuld met asperges, met romige mosterdsaus en pommes dauphine
- Mini trifle met advocaat

Heel veel kookplezier!

Marlies en Karel Martinet