

Wat gaan we in eten in mei?

Het voorjaar komt op gang! Het is te zien en ook te voelen, als het een mooie dag is. De aanvoer van verse groenten, al of niet uit de kas, komt eindelijk op gang! De tijd voor de primeurgroenten komt er weer aan! Raapsteeltjes is een van de allereerste groente, helaas bij velen onbekend. Wij maken daar een prachtig en lekker groen soepje van. Zelfs zonder de geitenkaas er in is die al lekker. We starten ons meimenu met een knapperige en verrassende aspergecarpaccio. Want ja, dun gesneden en lekker gemarineerd zijn de betere asperges ook rauwe niet te versmaden. En het is ook een lekkere knapperige "bite". De ham er bij is traditioneel, maar die past dan ook wel heel goed bij asperge.

Ons hoofdgerecht draait rond de pittige kiphaasjes. Kip is nog altijd heel populair en met de kiphaasjes hebben we het beste te pakken. Daarbij jonge verse peultjes, veel exclusiever kan het niet, zeker niet met de gebakken krieltjes er bij!

Na dit lichte maar lekkere voorjaarsmenu zal de limoenmousse met rabarbercompote er zeker met genoeg in gaan. Daar zitten zelfs aardbeitjes in verwerkt. En dan is er nog koffie! (Of thee uiteraard.)

Wij verwachten dat dit menu in de smaak gaat vallen. Wacht niet al te lang om u aan te melden voor de vrije workshops want ook in april zaten ze snel vol.

Vrije workshops zijn er op dinsdag 16 en dinsdag 30 mei. (Om 18.00 uur.)

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 mei:

- Aspergecarpaccio met ham
- Raapsteeltjessoep met crème fraîche en zachte geitenkaas
- Pittige kiphaasjes met peultjes, gebakken krieltjes en tomaat
- Limoenmousse met rabarbercompote

Heel veel kookplezier!

Marlies en Karel Martinet