

Wat gaan we eten in juni?

Na het kletsnatte voorjaar is het gelukkig weer tijd voor de spreekwoordelijke zonneshijn. Met vrij veel wind, dat wel, maar veel groener en mooier wordt het niet. De winkels liggen vol met verse groenten en ook al wat fruit van het seizoen.



De vakantieperiode komt in zicht en wij helpen u alvast om in de stemming te komen met deze maand een Italiaans getint menu.

We starten met een vernieuwende variant op meloen met ham, namelijk carpaccio van meloen, met prosciutto (de echte Italiaanse ham). Daarbij een lekker bolletje burrata. (Burrata is mozzarella, gevuld met room.)

Het soepje dat we daarna maken is op basis van gele paprika en wordt lekker gekruid.

Het hoofdgerecht draait om varkenshaas die in gerookt ontbijtspek gewikkeld wordt. Die gaan we vullen met truffelpesto. Daarbij maken we risotto met doperwtjes, en een tomatensalade. In de saus verwerken we champignons. Dat zorgt samen voor een mooi, lekker en goed combinerend bord!

Het dessert is op basis van kwark en slagroom met limoen. Daarbij geven we aardbeien die met vanille in de oven geroosterd zijn. Geroosterde aardbeien, het klinkt vreemd maar het smaakt echt lekker hoor!

En daarna hebben we de koffie/thee wel weer verdiend!

Wacht niet al te lang om u aan te melden want de laatste tijd zijn de vrije workshops snel volgeboekt.

Vrije workshops zijn er op maandag 26 en vrijdag 30 juni.

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.

Leuk om te melden:

Voor de liefhebbers van honing van De Drie Hoefijzers hebben we goed nieuws. Onze imker heeft inmiddels al heel wat potten met lekkere honing uit onze eigen regio afgevuld! Honderd procent puur! Beschikbaar zo lang de voorraad strekt.

Wat gaan we in eten in juni?

- Carpaccio van meloen met prosciutto en burrata
- Kruidig soepje van gele paprika
- In spek gewikkelde varkenshaas, gevuld met truffelpesto, daarbij risotto en tomatensalade
- Kwarkdessert met geroosterde aardbeien



Heel veel kookplezier!

Marlies en Karel Martinet

U krijgt nog geen mail van ons maar u wilt niets missen van onze kookactiviteiten? Stuur dan een mailtje naar driehoefijzers@zeelandnet.nl of geef uw mailadres telefonisch aan ons door. (Tel. 0114 370555)