

Wat gaan we eten in september?



De zomermaanden zijn weer achter de rug. De meeste mensen hadden in deze periode vakantie. Hopelijk was deze toch geslaagd, ondanks het minder stabiele weer in Nederland. Maar misschien zat u in het buitenland, was het daar bloedheet maar liet u het lokale eten prima smaken? En daarbij wel eens gedacht dat u dit ook wel eens thuis zou kunnen maken?

Wij helpen u op weg met de Griekse keuken!

Het menu dat wij samengesteld hebben bevat ook nu weer een mix van meer en minder bekende gerechten.

We starten met "Kolokithokeftedes" (courgettekoekjes) met tzatziki (bekende pittige yoghurtsaus). Een lekker en typisch Grieks voorgerechtje.

Daarna een kippensoepje, of op zijn Grieks "soupa avgolemono". Met ei en citroen! Dat eet u vast niet alle dagen.

Het hoofdgerecht is voor velen een bekende, namelijk "mousaka". Een smakelijke, hartige ovenschotel met groenten en gehakt waarbij de aubergine een hoofdrol speelt. Hierbij maken we een lekkere salade van tomaat, feta en balsamico-azijn.

Als afsluiting maken we "kataifi". Dat is een van de populairste Griekse desserts, op basis van dunne strengetjes filodeeg. Daarmee maak je een soort rolletjes die gevuld worden met een walnotenmengsel en daarna gebakken worden in de oven. Het heeft wel iets weg van het bekendere baklava.

Als we dat allemaal gemaakt en gegeten hebben, is het tijd om na te tafelen met koffie/thee!

Vrije workshops zijn er op woensdag 20 september en vrijdag 29 september.

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.

Voor de liefhebbers:

Naast heerlijke streekeigen honing uit onze eigen bijenstal (de bijen deden het geweldig!) hebben we dit jaar voor de liefhebbers weer een aantal potten vijgenjam beschikbaar! Prachtig rood van kleur en fijn van smaak! Een pot honing kost nog steeds € 7,-. De jam € 3,-.

Ons septembermenu



- "Kolokithokeftedes" (courgettekoekjes) met tzatziki
- "Soupa avgolemono" (kippensoepje met ei en citroen)
- "Moussaka", een kruidige ovenschotel met groenten, rundergehakt en een bechamelsaus. Daarbij tomaat met feta.
- "Kataifi", gebakrolletjes uit de oven met o.a. walnoot

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)