

Nieuwsbrief De Drie Hoefijzers

Wat gaan we in eten in oktober?

Ook wij vinden het spijtig dat het terrasjesweer en het lekker lang buiten zitten achter de rug is. We hadden een echte Hollandse zomer, heel wisselend maar ook met mooie en warme periodes. Nu zijn de bladeren her en der al aan het vallen. Het is nog net te vroeg voor de warme chocolademelk, maar we krijgen toch af en toe al lekkere trek in iets stevigs. Gelukkig is deze tijd van het jaar culinair gezien "top". Er komen een massa mooie en gezonde producten van het land, ook uit eigen land, het aanbod is echt enorm. Wij spelen daar graag op in, want hoe mooi is het niet dat vers en lekker ook duurzaam is? Zoveel als mogelijk van dicht bij, dus met een kleine footprint, en niet duurder dan nodig! Wie zelf kookt, is goed bezig. Wij helpen u daarbij.

We starten met een cocktail van rivierkreeftjes. Die liggen op een bedje van avocadoblokjes. Daarbij maken we een smaakvolle mildpittige saus waarbij we ook wat Cointreau gebruiken. Daarna een sperziebonensoep! Geen dagelijkse kost, ook voor ons niet, maar uiteraard gaan we daar toch weer iets van maken dat verrassend lekker is. Er gaat onder andere wat pesto in. We werken deze af met wat croutons en een beetje pesto. Hier kunt u echt mee voor de dag komen.

Het hoofdgerecht draait om de entrecote, het favoriete stuk vlees voor de echte kenner. En nu voor de variatie eens met een roze pepersaus!. Wie er van proeft begrijpt niet waarom er zo vaak met groene pepers wordt gewerkt. De roze pepersaus heeft een smaak die minder uitgesproken is als de groene peper, eerder verfijnd. Met daarbij een aardappel-knolseldergratin vormt dat een prachtige combinatie. Het wordt nog mooier en lekkerder door er worteltjes, bimi en maiskolffjes rond te dressereren. Niet te versmaden!

Ter afsluiting maken we een dessert met appel- perencompote waarin wat boerenjongens zijn verwerkt. Daarbij donkere chocolademousse en een bolletje ijs met boerenjongens. En daarna zal de koffie/thee wel weer smaken.

Vrije workshops zijn er op dinsdag 10 oktober en woensdag 25 oktober. Wacht u niet 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 oktober:

- Rivierkreeftjescocktail met Cointreau-mayonaise
- Soepje van sperziebonen met groene pesto en croutons
- Entrecote met roze pepersaus, aardappel-knolseldergratin, worteltjes, bimi en mini-maisjes
- Chocomousse met appel-peercompote en ijs met boerenjongens

Heel veel kookplezier!

Marlies en Karel Martinet



Facebook



Twitter



Website

Deze e-mail is verstuurd aan [{{email}}](#). • Als u geen nieuwsbrief meer wilt ontvangen, kunt u zich [hier afmelden](#). • U kunt ook uw [gegevens inzien en wijzigen](#). • Voor een goede ontvangst voegt u driehoefijzers@zeelandnet.nl toe aan uw adresboek.

