

Wat gaan we in eten in november?

In november willen we nog niet denken aan eindejaar maar we zitten toch al diep in de herfst. Door goed te eten blijven we gezond en opgeruimd op de been. Gelukkig zijn er in november echt ontzettend veel mooie producten te verkrijgen. En daar gaan wij enthousiast mee aan de slag.

Het is weer al even geleden dat we eendenborst op het menu hadden. Deze keer beginnen we er mee. We bakken een half eendenborstje en daarbij maken we een onweerstaanbare saus op basis van port, met groene pepers en balsamico! Met een toefje veldsla erbij wordt dit een voorgerecht om van te watertanden.

Het soepje is echt iets voor november. Deze keer is het spitskool die de soep zijn body geeft. Die voegen we toe aan een solide basis met spekjes, ui, prei, knoflook en bouillon. We maken dit soepje af met mosterd, room en wat kruiden. Dit zijn echt smaakcombinaties (vooral kool, mosterd, spekjes) die voor elkaar gemaakt zijn! De kans is dan ook heel groot dat u deze soep ook thuis gaat maken.

Het hoofdgerecht is zalm. Deze lekkere en gezonde vis gaan we samen met wat spinazie in de oven laten garen in een enveloppe van bladerdeeg. De buitenkant is dan goudbruin en krokant, de binnenkant mooi gaar en zacht. We serveren dit delicate gerecht met zachte stukjes prei, zilvertviesrijst en een milde maar smaakvolle mosterdsaus.

Als afsluiting maken we een trifle. Een trifle is een glas met daarin verschillende laagjes lekkers. Zoals cake of koek, custard en fruit. En mooi afgewerkt! Wij laten ons inspireren door de goedheiligman. Dus gaan we aan de slag met sinaasappel en speculaas. Afwerken doen we met frambozen. Ook deze trifle zal er wel ingaan denken wij.

En dan lonkt de koffie weer al!

Vrije workshops zijn er op dinsdag 14 en vrijdag 24 november.

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.

Wacht niet al te lang met reserveren want er komt een drukke periode aan!



Ons menu van november:

- Eendenborst, saus van rode port met groene peper
- Spitskoolsoepje met o.a. spekjes en mosterd
- Zalm met spinazie "en croute", prei en zilvertviesrijst
- "Sinterklaas"-trifle: custard met sinaasappel, speculaasjes en frambozen

Heel veel kookplezier!

Marlies en Karel Martinet