

Wat gaan we eten in december?

December is de feestmaand! We kijken er allemaal naar uit, naar die gezellige dagen op het eind van het jaar. Maar wat gaan we doen om het leuk te maken? Eten en drinken hoort er natuurlijk bij, maar wat? Elke dag uit eten gaan of bestellen is ook wat. Maar zo moeilijk is het niet. Wie onze decemberworkshop volgt is er klaar voor. Die zet thuis zo een kerstwaardig menu op tafel.

We beginnen met langoustines, met een beetje ravioli en wat waterkers. Daarbij een roomsaus om je vingers bij af te likken! .

Daarna een mooie maar ook pittige pompensoep. afgewerkt met wat crème fraîche, peterselie en pompoenpitten.

Het hoofdgerecht "parelhoen suprême". Met parelhoenfilet die lekker goudbruin gebakken wordt. Die krijgt op het bord gezelschap van worteltjes, mini-courgettes en aardappelblokjes. We maken dit perfect af met een heerlijke saus waarin ook champignon zit. Een heel feestelijk maar ook heel lekker hoofdgerecht.

We sluiten in stijl af met een tropisch dessert, met meringue, lemon curd, mango, passievrucht, ananas en kiwi! We bouwen dit dessert op in laagjes meringue en stukjes fruit. Uiteraard maken we de meringue zelf. Met wat munt maken we dit af.



En dan zijn we wel weer toe aan de koffie of thee!

Vrije workshops zijn er op donderdag 14 september en dinsdag 19 december.

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 december:

- Langoustines met een heerlijke roomsaus en ravioli
- Pittige pompensoep
- "Parelhoen suprême a la bonne femme" Met een garnituur van worteltjes, courgette, aardappelblokjes en een saus met champignons.
- Tropische trifle met meringue, lemon curd en diverse soorten tropisch fruit.

Heel veel kookplezier!
Marlies en Karel Martinet