

Wat gaan we in eten in maart?

De korte maand is voorbij gevlogen. De temperaturen zijn vrij hoog voor de tijd van het jaar maar wind en regen maakten van februari een vrij gure maand. Maar de natuur staat op openbarsten en af en toe breekt de zon door. Dan krijgen we toch al iets van het voorjaarsgevoel. Ook wij gaan met het menu daar in mee.

We starten met een fijne salade. Daarin wat groene asperge, makreel, ei en veldsla. U ziet en proeft meteen dat het voorjaar wordt!

Daarna maken we een romige mosterdsoep. Wie wel eens bij ons is geweest die weet dat verse soepjes een specialiteit van het huis zijn. Ook nu gaan er tien ingrediënten in en dat proef je echt! En toch eenvoudig te maken hoor.

Het hoofdgerecht draait om het kalfsstoofpotje, We maken dit met kalfsstoofvlees, wat vrij mager is en iets lichter van kleur is dan rundvlees. Het mag "kalfsvlees" heten als het komt van runderen die jonger zijn dan een jaar. (Zijn ze ouder, dan heet het rundvlees.)

Bij het uitproberen vonden wij dit echt een schot in de roos! Dit gerecht streelt echt de smaakpapillen! En dat komt door een uitgelezen selectie van toevoegingen. Zoals kastanjechampignons, kalfsfond, Luikse stroop, tijm en wat spekjes. De verfijnde pastinaakpuree met zijn bijzonder aroma, het doet wat denken aan venkel, combineert hier uitstekend bij! En dan maken we ook nog gevulde andijvierolletjes. Dat gepocheerde andijvieblad blijft echt prachtig groen van kleur en houdt ook een prettige stevigheid, Het geheel vormt een mooi maar vooral bijzonder lekker geheel!

In het nagerecht moet wel wat "geel". Pasen valt immers nog net in de maand maart. En dat krijgen we voor elkaar met advocaat! Misschien wat ouderwets maar echt lekker. En ook deze advocaat gaan we zelf maken. Daar kan uiteraard geen gekocht spul tegen op!

De mascarpone zorgt voor een fijne romigheid en de kruimels bokkenpoot geven een crispy effect. Met zo'n nagerecht kun je met Pasen thuis mee uitpakken hoor! Lekker en feestelijk!

Uiteraard hebben we dan de koffie of thee wel weer verdiend!

Vrije workshops zijn er op woensdag dag 20 maart en maandag 25 maart.

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 maart:

- Salade met asperges, gerookte makreel, zachte geitenkaas en honing
- Romige mosterdsoep
- Kalfsstoofpotje met pastinaakpuree en andijvierolletjes.
- Dessert met advocaat, mascarpone en bokkenpootjes.

Heel veel kookplezier!

Marlies en Karel Martinet

