

Wat gaan we in eten in april?

"April doet wat hij wil" en daar moeten we mee zien te leven. Maar binnen in de keuken bepalen we het gelukkig zelf en kunnen we kiezen uit wat het seizoen ons biedt.

We beginnen met gamba's op een bedje van "little gem". Die little gem is een knapperige saladevariant die groeit met een klein kropje. Vandaar die naam. Mooi en lekker hoor!

Geroosterde bloemkool is ook hip, die duikt overal op, ook op de TV. Wij maken er zoals gebruikelijk weer een heerlijk soepje van. De kerrie geeft hieraan iets warmes en ook wat kleur.

Het hoofdgerecht draait om een quiche met asperge. Verse stukjes groene en witte asperge, door ei en room in de oven samen versmolten met reepjes casseler rib en groene erwtjes. En dan fijn afgekruid met o.a. nootmuskaat. En dat is een gelukkige combinatie hoor. Met wat geraspte kaas er over zetten we dit met een gerust hart de oven in. Waar hij een half uurtje later met een prachtig bruin kleurtje weer uit komt! We serveren hierbij een knapperige ijsbergsalade. Alles bij elkaar een heel fraai en licht hoofdgerecht. Weer eens wat anders dan die (ook niet verkeerde, maar misschien wat afgezaagde) asperges met gekookte ham en ei. En ook deze quiche is weer verbazend eenvoudig te maken!

Met rabarber, in april een primeurgewas, kunnen we een mooi roze, fris en fruitig nagerecht componeren. Daarvoor hebben we alleen nog kwark en slagroom nodig plus wat knapperige stukjes koek.

Met dit menu halen we echt het voorjaar op ons bord!

Vrije workshops zijn er op donderdag 11 april (reeds vol bezet!) en dinsdag 23 april. Bij voldoende belangstelling komt er op 25 april een extra vrije workshop.

Voor de vroegboekers: in mei is het op vrijdag 3 en dinsdag 21 mei.

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 april:

- Little gem met gamba's en pestomayonaise
- Bloemkoolsoepje met kerrie en geroosterde bloemkool
- Aspergequiche met knapperige ijsbergsalade
- Dessert met rabarbermousse en slagroom



Heel veel kookplezier!

Marlies en Karel Martinet

