

Wat gaan we in eten in mei?

"In mei leggen alle vogels een ei" is een oud spreekwoord. Omdat de natuur dan echt op gang komt en er zonder groene blaadjes geen nestjes gemaakt kunnen worden. Het laatste half jaar leek het soms alsof we getroffen werden door de zondvloed, het was immers langdurig heel nat! Maar daar komt ook weer een eind aan en voor we het weten krijgen we vakantieriebels. Zin in Italië bijvoorbeeld, dus gaan wij deze maand op de Italiaanse toer. Met lekkere, niet alledaagse gerechten.

We starten met een luxe carpacciovariant, namelijk een carpaccio-“bonbon”, gemaakt met parmaham! En daarin en daarbij frisse, knapperige en hartige versnaperingen, zoals Provolone kaas, meloen, cashewnoten, jongsle, bieslook, honingmosterd en cherytomaatjes! Als dat niet smaakt?

Het soepje krijgt paprika als smaakmaker. We gaan die in de oven grillen en dan pellen. Maar eerst leggen we een basis voor onze soep. De courgette combineert goed met de paprika. Oregano gaat er bij voor de Italiaanse toets. Dit alles geeft een fijne soep.

Het hoofdgerecht is "Kip Marsala" of zoals de Italianen zeggen "Pollo al Marsala". Marsala is een versterkte wijn uit het westen van Sicilië die je kunt drinken zoals port of sherry, (en die goed combineert met Italiaanse kazen!) maar die ook geweldig is om mee te koken! Klassiek Italiaans is dit romige kipgerecht met champignons, maar hoeveel mensen hebben het wel eens gegeten in Italië? Het is een uiterst rijk en verfijnd gerecht met kip dat toch serieus body heeft. De Parmezaanse kaas, de Italiaanse kruiden en de Marsala zorgen voor het Italiaanse karakter. De romige saus doet de pasta hemels smaken! Dit heerlijke gerecht smaakt niet alleen in de zomer!

Het nagerecht wordt een kersenmousse van Amarena-kersen, met cantuccini-koekjes. Amarena kersen zijn in suikersiroop ingelegde zure kersen, oorspronkelijk uit de buurt van Bologna, zeer aromatisch en knapperig! (Niet te verwarren met maraschino-kersen.)

Amarena kersen worden ook vaak verwerkt in ijs. Wij gaan ze mengen met slagroom en een beetje mascarpone. De koekjes weken we in limoncello. We garneren dit heerlijke nagerecht met amandelschaafsel en een paar blaadjes munt. Een nagerecht barstensvol smaak en geur dat er ook nog aantrekkelijk uit ziet! Alles bij elkaar een stijlvol Italiaans menu.

Als we dit tot een goed einde hebben gebracht zal een pittig bakje koffie wel weer smaken!

Er zijn deze maand drie vrije workshops, nl. op vrijdag 3, dinsdag 21 en vrijdag 31 mei. Wacht u niet al te lang want de eerste twee workshops zitten al bijna vol!

Groepen kunnen met ons een eigen datum afspreken en inspraak krijgen in het menu.

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 mei:

- Gevulde Parmahambonbon
- Paprika- courgettesoepje
- "Kip Marsala", ofwel "Pollo al Marsala"
- Dessert met Amarena-kersen en cantuccini

Heel veel kookplezier!

Marlies en Karel Martinet

