

Wat gaan we eten in juni?

We zijn bijna aan het eind gekomen van ons 13de kookseizoen. Het seizoen '23-'24 was druk maar aangenaam, voor ons zeer geslaagd. Vooral omdat we veel enthousiaste mensen mochten ontmoeten en spreken. Voordat de riem er bij ons twee maanden af gaat gaan we er in juni nog eens tegen aan. Het is een maand waarin het lang licht is, het is dan eigenlijk koken bij daglicht. Veel gasten komen op de fiets, je voelt de vakantie er al aan komen.



We gaan daarom een niet al te zwaar menu maken. We starten met een "carpaccio" van kip met mango. Het heeft niet zo veel te maken met het origineel, maar het is wel lekker!

Daarna gaan we een soepje maken met aubergine. Want aubergines zijn "hot", alleen blijft het eigenlijk altijd bij een ovenschotel met daarin wat aubergine. Een soepje kan dus ook! Het heeft wel wat weg van Italiaanse tomatensoep, maar de smaak is wat aardser.

Het hoofdgerecht is echt een mooi en lekker bord eten. Rode mul is een buitengewoon smakelijke vis. Een zomervis, gevangen in onze eigen Noordzee. Hij leeft van schaaldieren en garnaal. Kenners beweren dat hij daardoor enigszins de smaak van kreeft heeft! We maken hier een fijne puree bij met wat spinazie. En venkel, want vis eten in de zomer zonder wat van die aromatische venkel op het bord, dan ontbreekt er wat aan. We bakken die mulfilet kort op de huid, tot die lekker crispy is. Kerstomaatjes, lente-ui en courgette er bij maken het tot een bijzonder fraaie schotel, de zelfgemaakte remouladesaus maakt het qua smaak helemaal af!

In het nagerecht verwerken we de nu volop verkrijgbare "zomerkoninkjes". Deze aardbeien komen nu eens niet uit een ver buitenland of uit de kas, maar van de volle grond. Dat betekent dat het mooie stevige vruchten zijn, onovertroffen van smaak. Ze worden bovendien gemarineerd met sinaasappellikeur en afgewerkt met wat room. Heerlijk!

En dan gaan we voor de laatste keer van dit seizoen aan de welverdiende koffie!

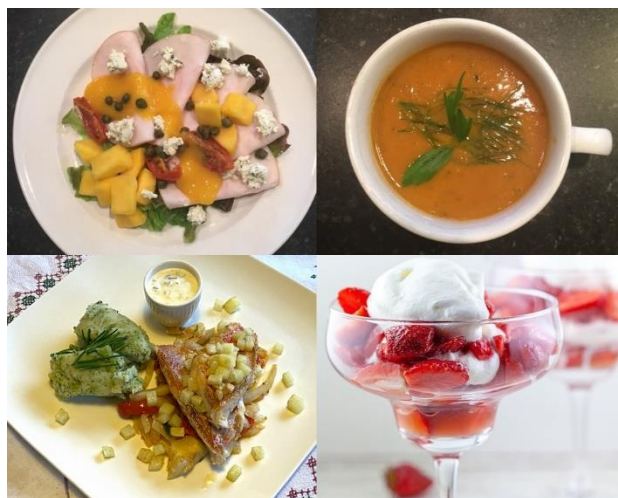
Vrije workshops zijn er op donderdag 13 juni en maandag 24 juni.

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 juni:

- Amuse met een drankje
- Carpaccio van gerookte kip met mango
- Auberginesoep
- Rode mul met venkel, puree, kerstomaatjes, lente-ui, courgette en remouladesaus
- Aardbeien "Romanoff"
- Koffie/thee



Heel veel kookplezier!

Marlies en Karel Martinet