Wat gaan we eten in december?

December is de feestmaand!
Voor ons elk jaar een uitdaging om er in december nog een extra schepje boven op te doen. Want elk maandmenu is al een feestelijk menu. Maar we hebben het gevoel dat het ons toch weer gelukt is.
We starten namelijk met gegratineerde coquilles met een witte wijnsaus op basis van vermouth! (Een kruidige versterkte wijn.) Alleen daarvoor al zou je deze workshop willen doen!
Het heldere paddenstoelensoepje past bij de tijd van het jaar, lekker en mooi (met een zalmspiesje er boven op!) maar ook licht verteerbaar.
Want daarna beginnen we aan een serieus hoofdgerecht. U gaat hierbij een mooi stuk rosbrief braden! En voor daarbij een aardappeltaartje maken en een lekkere en kleurige groentengarnituur van pastinaak, winterwortel en paksoi. Die drie zaken worden in de mond versmolten door een lekkere sherrysaus. Dat wordt een heel mooi en lekker bord met eten hoor! Dat kan niet mis gaan!.
Wat is die paksoi eigenlijk? Dat is een groente die oorspronkelijk uit Japan komt (maar die nu hier geteeld wordt) en die langzaam maar zeker een plekje krijgt op de Europese tafels. Terecht, want het is een bladgroente die knapperig is, mooi groen van kleur met een witte steel en vrij neutraal van smaak. Je kunt paksoi zowel bakken als pocheren. Met de oranje wortel en de groene paksoi brengen we extra kleur in ons decembermenu. Paksoi is tegenwoordig goed verkrijgbaar, ook in december. Je kunt het ook zelf makkelijk telen.

Het nagerecht is een limoenmousse. Die smaakt en geurt heerlijk fris. We werken de mousse voor het serveren af met een zelfgemaakte cranberrycompote, wat limoenrasp, een koekje en een muntblaadje.
Al bij al een heel mooi feestelijk, zelfs luxe menu. Hiermee ga je met Kerst beslist indruk maken op de tafelgenoten. En iedereen gaat dit feestelijke menu kunnen appreciëren!

Daarna besluiten we deze ongetwijfeld weer enerverende kookavond met een welverdiend bakje koffie of thee.

De drie vrije workshops in december zijn op voorhand bijna allemaal al volgeboekt. Alleen op woensdag 18 december is er nog plaats!
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:

- Gegrilde coquilles met witte wijnsaus
- Heldere paddenstoelensoep met zalmspiesje
- Rosbief met sherrysaus, aardappeltaartje en groentegarnituur
- Limoenmousse met cranberrysaus

Heel veel kookplezier!

Marlies en Karel Martinet