

## Wat gaan we eten in februari?

Het nieuwe jaar komt op gang, de dagen worden zichtbaar langer. Nu nog wat meer droge dagen en wat meer zon. En dan is het voorjaar voor we er erg in hebben.

Bij onze zoektocht naar lekker eten zijn we op een oude klassieker gestuit, namelijk Beef Stroganoff. We hebben het voorgeproefd en het blijkt nog net zo lekker als een halve eeuw geleden. Deze kookavond kan niet meer stuk!



Maar eerst maken we een passend voorgerecht. Een fijn gekruide mini-terrine van prei met champignons en spekjes. Die storten we op een bordje en serveren we met een pittig tomatensausje en wat veldsla. Een heerlijk smakelijk voorgerecht, passend bij de tijd van het jaar.

Voor het soepje kiezen we deze keer voor kerrie als smaakmaker. Bijna iedereen lust kerrie, het heeft een warme smaak en het zorgt ook nog eens voor een mooie kleur. Echt een soepje om thuis af en toe eens te maken.

En dan onze Beef Stroganoff! Die smaakt niet voor niets zo lekker. Want we gebruiken hiervoor biefstukpuntjes die we kort bakken. In de beroemde saus gebruiken we naast de vertrouwde ui en knoflook ook champignons, paprika en tomaat. En dan gaat er nog rode wijn bij en een scheutje wodka. Als u wilt mag u de vlam hierbij letterlijk in de pan laten slaan!

Vaak krijgen we frieten bij Beef Stroganoff, maar wij gaan iets originelers daar bij maken, namelijk knoedels of knödel. Miljoenen mensen eten ze elke dag, maar wij hadden ze nog nooit in onze kookstudio! Eindelijk eens een nieuwe en smakelijke aardappelvariantie! Onze versie wordt gefrituurd en heeft in de vulling naast aardappel ook geraspte wortel en ui. We geven hierbij een paar stronkjes broccoli of romanescos, voor de vitamientjes en voor de kleur. Deze knoedels vormen met de groente, de Stroganoffsaus en de biefstukpuntjes werkelijk een perfecte match!

Het nagerecht is een lekkere en frisse mousse op basis van yoghurt met bloedsinaasappel. Met een eetlepel honing en wat Cointreau daarbij maken we ook dit nagerecht weer onweerstaanbaar. En dan genieten we gezellig nog wat na met koffie of thee!

Vrije workshops zijn er op donderdag 13 februari, op dinsdag 18 februari. Wacht u niet te lang met reserveren want het loopt tegenwoordig storm!

Uitzonderlijk is er op 8 maart een bakworkshop. Hiervoor zijn er op dit moment nog 4 vrije plaatsen. Groepen kunnen met ons ook een datum afspreken en eventueel zelf een menu kiezen.

Zie onze website [www.drie-hoefijzers.nl](http://www.drie-hoefijzers.nl) en Facebook voor info en actuele ontwikkelingen. Mail ons of bel ons voor speciale wensen.

### Ons menu van februari:

- Terrine met prei, champignons en spekjes
- Kerriesoepje met kip en prei
- "Beef Stroganoff" met broccoli/romanescos en knoedels
- Yoghurtmousse met bloedsinaasappel, honing en Cointreau

Heel veel kookplezier!

