

Wat gaan we in eten in september?

Hopelijk had u een goede vakantieperiode. Zonnig was die in elk geval, en dat was eigenlijk zelfs al in het voorjaar zo. Wat dat betreft kunnen we voldaan de draad van het "gewone" leven weer oppakken. Ook wij starten weer met een nieuw kookseizoen, het vijftiende al weer! Ongelooflijk hoe snel die veertien jaar voorbij gevlogen zijn! Voor ons is het een stimulans dat nog steeds zoveel gasten de weg naar ons weten te vinden!



We starten in september ook nu met een menu dat aan vakantie doet denken. Ook als u nog nooit in Griekenland was dan kent u wellicht enkele Griekse klassiekers en dan weet u dat Griekse gerechten smaakvol zijn en zonder poespas. Niet al te moeilijk te maken dus. Maar neem wel een goede kwaliteit olijfolie, want dat verdient het Griekse eten!

We starten met halloumi. Dat is een Cypriotische kaas die bij uitstek geschikt is om te bakken of te braden. Niet voor niets wordt Halloumi veel gebruikt om er vegetarische gerechten mee te maken. Wij maken er deze keer "frietjes" van en serveren die met tzatziki (komkommer in een pittig sausje met o.a. knoflook en yoghurt), tomaatjes, oregano en kappertjes.

Daarna maken we echte Griekse tomatensoep! Met balletjes die gevuld zijn met fea. En daarbij "uiteraard" ook basilicum en gyroskruiden.

Het hoofdgerecht draait om "souvlaki". Dat is in dit geval varkensvlees dat na een heerlijke Griekse marinade op spiesen gegrild wordt. We serveren hier een orzosalade bij. Orzo is een soort pasta die er uit ziet als losse rijst. U komt ze steeds vaker tegen. Meestal wordt ze gemaakt van gerst. Om daar een heerlijke salade van te maken voegen we lekkere zaken toe als cherrytomaten, komkommer, gele paprika, rode ui, kalamata-olijven, een beetje feta en wat dille. Daarbij meng je wat fijne olijfolie, rode wijnazijn en citroensap. Het zal u niet verbazen dat ook hierbij een schepje van de fris-pittige tzatziki lekker smaakt!

Het dessert is lekker en (bewust) niet al te zwaar. Gegrilde perziken en abrikozen met rozenyoghurt, afgemaakt met wat gehakte pistachenootjes en wat honing! In die rozenyoghurt zit naast een scheutje aromatisch rozenwater ook vanille en wat kaneel.

Hierna zijn de meeste mensen wel weer toe aan een bakje koffie of thee! .

Vrije workshops zijn er op dinsdag 9 en vrijdag 19 september. Wacht u niet al te lang met reserveren! 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. zal smaken.

Ons menu van september:

- "Frietjes" van halloumi met tzatziki
- Griekse tomatensoep met feta, basilicum en daarbij Turks brood
- Souvlaki met Griekse orzo-salade
- Gegrilde perzik en abrikoos met rozenyoghurt, gearneerd met pistachenootjes



Heel veel kookplezier!

Marlies en Karel Martinet