Wat gaan we in eten in oktober?

Zoals bekend leven wij met de seizoenen. In oktober merken we dat de dagen al korten en normaal gesproken wordt het frisser. Maar deze zomer lijkt er nog een eindje aan vast te willen breien. Het lekker weer houdt nog even aan. Geniet van de goede dagen, want voor je het weet is het weer voorbij!
Zelf waren wij deze zomer gewoon thuis in Heikant maar vorige week waren we vijf dagen in Napels. Daar houden we hopelijk weer wat inspiratie aan over.

We hopen dat ons oktobermenu, weer of geen weer, toch weer in de smaak zal vallen. We hebben er in elk geval weer ons best op gedaan.
We starten met een cocktail van zalm, garnaal en rivierkreeftjes! Met deze drie vruchten uit de zee is een verdere aanbeveling niet eens echt nodig. Op een bedje van wat sla en komkommer en daarbij een sausje dat hoog op smaak en toch fris is wordt dit vast weer een topper!
Daarna maken we een soepje waarin peterseliewortel zorgt voor de hoofdsmaak. Die smaak is vrij apart, (doet wel wat denken aan de gewone peterselie,) verfijnd en licht kruidig. Het is weer eens wat anders dan de vaak gebruikte pompoen of pastinaak. We maken dit soepje helemaal af met een paar krokante stukjes walnoot en een vleugje olie. Alhoewel wortelpeterselie geen algemeen bekende groente is, is dit toch een regionaal geteeld product dat in oktober redelijk goed verkrijgbaar zou moeten zijn.

Dan gaan we aan de slag met varkensfiletlapjes. Die vullen we met mosterd, kaas, chorizo en gekookte ham. Daarvoor moeten we snijden, vullen, dichten, prikken, paneren en daarna lekker rondom bruin bakken. Dat zijn heel wat technieken om toe te passen! We serveren hier ook een passende garnituur bij, namelijk gecrushte aardappels uit de oven en een andijviesalade. Een aardappel die "gecrusht" (gekneusd) is, wordt krokanter en neemt meer smaak op.
Samen een heel smaakvol en mooi bord, maar ook heel leuk om het zelf te maken!

Het nagerecht is gekaramelliseerde appel geflambeerd met wat calvados en daarbij appelstroopijs en wat slagroom. Een mooi en ook lekker nagerecht dat u in deze vorm niet zo vaak gegeten zult hebben. We hopen dat deze vier gangen weer bij u in de smaak zullen vallen.
Daarna kunt u nog koffie of thee nemen zo veel u wilt.

Vrije workshops zijn er op dinsdag 14 en vrijdag 24 oktober. (Bij voldoende belangstelling komt er een derde avond bij.) 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 oktober:

- Cocktail met zalm, garnaal en rivierkreeftjes
- Soepje met wortelpeterselie, afgewerkt met o.a. walnoot en wat olie
- Gevulde varkensfliletlapjes met een andijviesalade en gecrushte aardappels uit de oven
- Gekaramelliseerde en geflambeerde appel met appelstroopijs en wat slagroom

Heel veel kookplezier!

Marlies en Karel Martinet