

Wat gaan we in eten in april?



Deze nieuwsbrief is een paar dagjes te laat. Dat we vorige week een aantal dagen doorgebracht hebben in het Spaanse Granada en omgeving kan wellicht dienen als excuus. We hebben daar trouwens goed opgelet, we zijn een hoop ervaring rijker, want we zaten daar midden in tapasland! Dat gaat nog eens goed van pas komen bij de Spaanse workshops! We zitten nu midden in de paasperiode. Traditioneel besteden we met zijn allen ook culinair aandacht aan deze tijd van het jaar. Er zitten dan vaak primeurgroenten in de maaltijd, zeker tijdens de feestdagen. Ook ei hoort er dan bij! Dat levert dan vaak ook qua kleur een levendig bordje op. In alles merk je dat het voorjaar is los gebarsten.

Bij ons voorgerecht maken we gebruik van asperge en ham. Deze keer een extra smaakvolle combi van rauwe en gekookte ham. Van de asperge gebruiken we in dit gerecht alleen de knapperige en extra smakelijke koppen! We gaan deze topingrediënten aan elkaar smeden met een smakelijke eisalade. Dat doen we met behulp van een ring. Dit wordt afgewerkt met hollandaisesaus, een kwarteleitje en wat peterselie. En zo wordt dit smaakvolle bordje een onweerstaanbaar ensemble!

Traditioneel gaan we nu een aspergesoepje maken. Daarbij komen de aspergerestanten van het voorgerecht prima van pas. We geven deze soep smaak en kracht door een zelfgemaakte basis. Met daarbij een paar balletjes van gekruid gehakt geven we de soep wat extra vulling en ook wat "bite". En een beetje cayennepeper geeft het een beetje extra pit. Er zit uiteraard ook wat room in, maar niet te veel. Na het uitscheppen versieren we de soep nog met wat verse peterselie of lavas. Daarmee hebben we een aspergesoepje voor onze neus staan dat er wezen mag. Ook een topper om thuis te maken hoor!

Ons hoofdgerecht is op basis van kipfilet. Dat voelt vertrouwd, maar we geven deze keer de vrij neutrale kipfilet een aparte twist. We gaan namelijk "Kip Kiev" maken. Het gerecht schijnt iets te maken te hebben met de Oekraïene. (Hopelijk is die oorlog daar snel voorbij.) En daarom wordt de kipfilet gevuld met een lekkere kruidenboter waarin ook wat mosterd zit!. En we geven er ook een passend garnituur bij, namelijk een fijne puree en gestoomde broccoli. De broccoli is na het stomen nog lekker knapperig. We brengen deze extra op smaak met o.a. wat gebakken spekjes, gehakte walnoten, rozijnen en wat mayo. Dit geheel, het lijkt wel wat op een salade, steekt echt ver uit boven de maar al te vaak gekookte broccoli! Het is echt verrassend lekker. De kipfilets worden na vullen gepaneerd met panko, gebakken met wat boter in de pan en verder gegaard in de oven. Door de speciale vulling van de kip en de passende garnituur hebben we een gerecht gemaakt dat origineel is en weer eens wat anders, namelijk Oost-Europees getint.

En nu nog een passend nagerecht! Met aardbeien gaat dat wel lukken! Die vergezellen het kwarkdessert. We verwerken wat aardbeien door een kwark/slagroommengsel. Bovenop komt dan nog wat aardbeipuree. Dit werken we na opstijven af met wat slagroom, een paar verse aardbeitjes en een blaadje munt. En daarmee hebben we een dessert dat wellicht niet vernieuwend is maar wel heel erg lekker! :-). Waarna de welverdiende koffie of thee wel weer zal smaken.

Vrije workshops zijn er op maandag 24 en vrijdag 24 april.

Groepen kunnen met ons ook een datum afspreken en desgewenst kiezen voor een aangepast menu.

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 april:

- Asperge"taartje" van eisalade met rauwe en gekookte ham
- Traditionele aspergesoep met balletjes
- "Kip Kiev": op Oosteuropese wijze gevulde en gepaneerde kipfilet met puree en broccolisalade
- Kwark/slagroomdessert met aardbeipuree, slagroom en verse aardbeien

Heel veel kookplezier!

Marlies en Karel Martinet