

Wat gaan we in eten in juni?

De zomer is losgebarsten! Het traditionele kookseizoen lijkt achter de rug! Maar net in die periode piekt de belangstelling voor het mediterrane eten! In vakantielanden als Spanje en Italië laten we immers graag onze smaakpapillen beroeren!

Vandaar dat wij in de maanden juni en september bijna altijd een mediterraan menu hebben. Deze keer wordt het Italiaans!

Daar bij gaan we niet voor een veilig standaardmenu. We leggen de lat weer hoog en ook nu gaan we een paar minder gangbare maar wel zeer smakelijke Italiaanse gerechten maken!

We starten met een variant op vitello tonnato, een echte klassieker. Dat is een bordje waarbij plakjes kalfsfricandeau onweerstaanbaar gemaakt worden door een hoog op smaak zijnde tomatenolie en dito mayonaise. (In dit recept gaan o.a. tonijn, citroen, kappertjes, doperwtjes, rucola en basilicum.)

Hebt u wel eens gehoord van "stracciatella a la Romana" soep? Het heeft toch een ereplekje in de Italiaanse keuken. Stracciare betekent versnipperen of verscheuren. De basis van dit soepje is Italiaans, met o.a. bouillon, knoflook, Parmezaanse kaas, peterselie en een ei. Het is het ei dat in de hete bouillon wordt gedruppeld waardoor er fijne sliertjes ontstaan! Uiteraard brengen we dat verder op smaak met wat nootmuskaat en selderijzout

Het hoofdgerecht, tortelli met tallegiocrème, is een minder bekend regionaal Italiaans recept. Het is anders dan anders. Het speciale zit hierin dat onder op een gaar lasagneblad een bolletje zachte maar pittige aardappelpuree wordt gelegd! Dit wordt afgedekt met een dekkentje van verse lasagne. Hierover gaat dan weer een dikke laag van een typisch Italiaanse lekker gekruide pastasaus met gehakt ("ragù"). En daarbij serveren we een saus met daarin de lekker pikante talleggiokaas als smaakmaker. En dat lekkere gerecht maken we ook nog mooi met wat salie en saliebloemetjes. (Uit eigen kruidentuin.)

We sluiten af met affogato. Een goede affogato is een echte topper. Hoe maken we het? We draaien ter plekken heerlijk vers vanille-ijs. Daarvan leggen we een dikke bol onder in een diep glas. En dat overgieten we met sterke hete koffie (espresso) Aan deze koffie voegen we een scheutje amaretto toe. We scheppen er nog wat slagroom bij, versieren dit vlug met wat kleine stukjes noot, en dan kan het smullen beginnen! Een betere afsluiting van een mooie kookavond kunnen we ons niet wensen!

Vrije workshops zijn er op donderdag 11, dinsdag 16 en woensdag 24 juni.

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 juni:

- Vitello tonnato
- Stracciatellasoepje
- Tortelli met ragù en tallegiocrème
- Affogato



Heel veel kookplezier!

Marlies en Karel Martinet

