

## Wat gaan we in eten in mei?

Het is voorjaar! Alles wat maar kan bloeien bloeit of heeft gebloeid, alle vogeltjes zijn druk in de weer met de jongen en in de tuin kan nu alles gezaaid en geplant. Voor de tuin zou het zou wel eens mogen regenen, maar wie dat wil kon in april al buiten eten! Ook wat waard.

Ons menu is dus een voorjaarsmenu. Keuze volop. Wij grijpen voor het voorgerecht naar een variant op een moderne klassieker, namelijk carpacciosalade. De zeer fijn gesneden plakjes rundvlees worden ook nu op smaak gebracht maar krijgen er op het bord een lekkere frisse salade bij. Jonge bladsla met cherrytomaatjes, radijsjes en komkommer! En daarover gaat een lekkere pesto-dressing, geroosterde pijnboompitjes en flink wat Parmezaan!

Onze soep is deze keer op basis van koolrabi. Koolrabi is een fijne, lekkere en veelzijdig inzetbare groente die helaas nog veel te weinig bekend is. Misschien dat mensen denken aan sterk smakende koolraap, maar dat is een knol. Koolrabi groeit boven de grond, het is eigenlijk een verdikte stengel. Doordat er rondom bladstengels op de bol groeien ziet koolrabi er bijzonder uit en is hij al van verre herkenbaar. De smaak is interessant, niet sterk maar het doet in de verte wat denken aan radijs of rettich. In dit soepje gaat was mosterd. Die combinatie doet het goed, wellicht omdat mosterd en koolrabi in de verte familie zijn? (Brassica) Koolrabi is stevig maar niet draderig en laat zich prima pureren. Met wat croutons in de afwerking krijgen we ook een knapperige bite. Ook u gaat dit lusten hoor!

Het stampotje dat we daarna gaan maken bevat deze keer raapsteeltjes als groente. Ook raapsteeltjes zijn veel te weinig bekend in onze streek en daar willen wij wat aan doen. Want zelf vinden wij dit de lekkerste voorjaarsstampot!

Naast de gebruikelijke krokant gebakken spekreepjes voegen we ook oude kaas toe en wat crème fraiche.

We maken bij dit stampotje een kalfsrolletje, of wel "blinde vink". We maken die zelf van gekruid gehakt dat we in stevige plakken rosbeef wikkelen. Zo'n blinde vink koopt u nergens. Het stampotje past daar voortreffelijk bij.

Het nagerecht is een clafoutis met rabarber en sinaasappelsap. Clafoutis is een traditioneel Frans nagerecht van fruit in beslag. En u weet, een nagerecht dat warm geurend uit de oven komt is onweerstaanbaar! En hierbij serveren we dan nog een bolletje vanille-ijs.

En voor wie wil is er dan nog koffie of thee!

### Ons menu van mei:

- Carpacciosalade met jonge bladsla
- Koolrabisoepje
- Stampotje met raapsteeltjes en oude kaas en blinde vink
- Rabarberclafoutis met een toefje slagroom



Vrije workshops zijn er op woensdag 13 en vrijdag 29 mei.

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.

Heel veel kookplezier!

Marlies en Karel Martinet

