

Wat gaan we eten in september?



Ook aan de zomer van de eeuw komt een eind. De eerste buien zijn gevallen en waarschijnlijk hebben we nog heel wat nattigheid te goed. Buiten kunnen zitten is geen zekerheid meer. We gaan wat meer binnen doen, zoals kokkerellen. Wij laten de zomer in de kookstudio nog niet helemaal los want we gaan weer aan de slag met een Spaans menu! We starten met "Spaanse garnalen met paprika en aioli". Hierin gaat ook ui, wat knoflook, limoen en serranoham. Op het bord komt een schep van de zelfgemaakte aioli. Garneren doen we met verse basilicum. Als dat niet Spaans is?

Dan volgt de "romige peterseliesoep". We gebruiken hiervoor platte peterselie. Dat wordt een smakelijk soepje door de ui, de kippenbouillon, een aardappeltje, knoflookje en wat kruiden. Hierover strooien we een beetje knapperig gebakken chorizo. De romigheid komt van een scheutje kookroom.

Wie wel eens in Zuid-Spanje komt zal wellicht kennis hebben gemaakt met de flamenquin cordobés? Deze Spaanse vleesrol lijkt uiterlijk wel wat op een saucijzenrol, maar dan groter. Die wordt gepaneerd en daarna gebakken in hete olijfolie. Daarbij serveren we een gepofte aardappel. Die aardappel wordt gevuld met een smakelijk (en ook pittig) mengsel van tomatenblokjes, fijngesneden chorizo en tabasco. Op dit bord komt verder nog een frisse groene salade van komkommer, courgette, doperwt en tuinboon. En een restje van de aioli past hier zeker goed bij.

Alles bij elkaar een heerlijk en origineel Spaans bord!

Ongetwijfeld kijken we daarna uit naar het dessert. Want daarin zit sinaasappel en Licor 43! Die twee geven smaak aan het mascarponemengsel. Voor de knapperige toets zorgen de kruimels van Bastogne koek. Het wordt gegarneerd met plakken sinaasappel. Ook dit nage-recht gaan de meesten wel kunnen appreciëren!

En na dit mooie Spaanse menu kunt u ook nog op het gemak koffie of thee drinken!

Vrije workshops zijn er op dinsdag 8 september, donderdag 17 september en maandag 28 september. .

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.

PS:

Onze imker heeft nog nooit zoveel honing kunnen oogsten als dit jaar. En ze is voortreffelijk! Bij ons te koop voor € 8,- per pot.

Ons menu van september:

- Spaanse garnalen met paprika en aioli
- Romige peterseliesoep
- "Flamenquin cordobés" met gevulde aardappel en groene salade
- Sinaasappeldessert met "Licor 43"



Heel veel kookplezier!

Marlies en Karel Martinet