

## Beste kookliefhebber, wat gaan we eten in oktober?

Het weer verrast ons zelfs nu nog af en toe met een heerlijke zomerse dag. En toch is het al oktober. Boeren en tuinders zijn volop bezig om te oogsten wat er maanden geleden gezaaid is. Ondanks de hitte en de droogte liggen de schappen in de winkels weer vol heerlijke producten, zoals de pompoenen!

Dan denk je toch meteen aan pompoensoep?

Het is er nu de tijd voor, en die mooie diepgele kleur en die lichte aardse smaak krijg je toch alleen maar met een pompoen? Het is alsof de zon er in gevangen is.

Pompoensoep kan flauw zijn maar wij willen soep met karakter. Daarom leggen we eerst een stevige basis en werken we het geheel af met een frisse, knapperige en smakelijke topping.

Maar we starten dit menu met een kaaskrokantje en daarin een heerlijke salade! Gerookte kip heeft van zichzelf al veel smaak maar die komt helemaal tot zijn recht in een frisse salade met bleekselderij, appel en avocado. Romig door de avocado en een beetje mayo, maar toch fris en knapperig door stukjes appel en bleekselderij. Met citroen, peterselie en roze peper brengen we dit lekkers nog extra op smaak en kleur. Smakelijk hoor!

En dan gaan we een onweerstaanbaar stoofpotje maken. Dat lijkt veel werk, maar het meeste werk doet het fornuis terwijl het vlees suddert. En je kunt het maken voor meerdere dagen zonder dat de smaak achteruit gaat!. Stoofpotjes maken het leven juist gemakkelijk. Alleen al van de geur loopt het water je in de mond als je moe en hongerig thuis komt!

In deze klassieke stoofpot gaat naast de runderlapjes en de gebruikelijke basisingrediënten ook bier, mosterd, pastinaak en wortel. We serveren dit lekkere "potjesvlees" met papardelle als de neutrale metgezel. Papardelle is een Italiaanse pastasoort in de vorm van brede linten. De naam komt van "pappare", wat opslokken betekent. Een pasta dus die goed past bij het vochtrijke stoofpotje. Hierbij serveren we een paar plakken in de oven gegaarde tomaat. Lekker en gezond en ook een beetje voor de kleur. Laat nu de herfststormen maar komen!

Bij dit menu hoort een passende afsluiter. Geen simpel "toetje" maar een heus nagerecht.

We gaan namelijk een appelgallette maken. Dit is een leuke en snelle variant op appeltaart. Op bladerdeeg gaat een laagje amandelspijs en daarop stukjes appel, met kaneel en suiker. Dat vormen we tot een gallette die we in de oven goudbruin gaan bakken. En daar doen we dan ook nog een bolletje ijs en slagroom bij! En voor de liefhebbers is er nog koffie of thee.

Voor dit mooie menu zijn er vrije workshops op woensdag 14 en vrijdag 30 oktober. Wacht u niet al te lang want het is de laatste tijd echt druk. Groepen kunnen met ons ook een datum afspreken maar ook daarvoor is de beschikbaarheid beperkt!

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.

### Ons oktobermenu:

- Kaaskrokantje met een salade van gerookte kip
- Pompoensoep met een twist
- Stoofpotje met papardelle en gegrilde tomaat
- Appelgallette met amandel, een bolletje ijs en een toefje slagroom

***Heel veel kookplezier!***

Marlies en Karel Martinet

