Beste kookliefhebber, dit is ons novembermenu!

November, heet de komende maand. Gekend vanwege de herfstachtige taferelen. Halloween is achter de rug, we gaan het samen in huis gezellig maken. Lekker en vooral ook gezond eten is daarbij onmisbaar, en zo'n menu gaan we samen met u maken!

We starten met een visvoorgerechtje. Min of meer klassiek, maar dat komt wellicht omdat het zo lekker is.
Tongscharrolletjes worden in een fijne bouillon gegaard. Op het bord komt daarbij de romige saus die gebaseerd is op het kookvocht. Met wat grijze Noordzeegarnaaltjes daarover en wat verse tuinkruiden wordt dat een onweerstaanbaar bordje.

En dan maken we een soepje met daarin de "herfstige" groenten prei en knolselder. Tegenover de enigszins aardse smaken hiervan zetten we kruiden en wat kerrie. Met een paar stukjes gerookte makreel erbovenop hebben we een stoere maar ook lekkere soep, helemaal passend bij deze tijd van het jaar!

Het hoofdgerecht is varkenswangetjes met een saus van rode port. Samen met wat wortel en een stel passende ingrediënten maken we daarvan een rijk stoofpotje. Na anderhalf uur sudderen zijn alle smaken afgegeven en versmolten tot een heerlijk geheel. De alcohol uit de port zal dan wel verdampt zijn, de smaakstoffen niet. Hierbij zal ook het stamppotje van spruitjes met walnoot wel smaken.

En dan het nagerecht! We vonden dat het weer eens tijd werd voor een chocolademousse! Gemaakt van echte pure chocolade. Een lekker en gemakkelijk recept is dit, zelfs zonder ei!
Voor een passend fruitig accent geven we hier een curd bij van passievruchten en citroensap. (Een curd is een soort frisse vruchtensaus, oorspronkelijk van limoen.) Deze combi blijkt echt fantastisch lekker. Voor wie dat wil kan hier nog een toefje slagroom bij, u mag dat zelf bepalen.

Wilt u hierna nog koffie of thee, dan kan dat!

Wat de vrije workshops betreft, let op! De 19de is al vol en de 10de bijna. Daarom wordt 5 november als extra datum toegevoegd!
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 november:

- Tongrolletjes met garnaaltjes
- Prei-knolselderijsoepje, afgewerkt met gerookte makreel
- Varkenswangetjes met rode portsaus en een stamppotje van spruitjes met walnoot
- Chocolademousse met passievruchtencurd en een toefje slagroom



Heel veel kookplezier!

Marlies en Karel Martinet