



ONS MENU

Herfst 2024

EEN CHRONOLOGISCH FOTOVERSLAG

Ter herinnering, maar vooral als inspiratie. De maaltijden op zon- en feestdagen. Simpelweg elke week een paar foto's van wat er op ons bord lag. Eigenlijk zijn alle gerechten wel voor herhaling vatbaar.

Jaap van Steenbeek

"Het oog wil ook wat!"

Ons menu

Herfst 2024

Al enige tijd maak ik op zon- en feestdagen foto's van wat er op ons bord ligt bij de warme maaltijd. Deels ter herinnering, maar vooral ter inspiratie voor als ik even niet weet wat we zullen eten. Het menu is niet altijd seizoengebonden, maar geeft elk seizoen wel een andere indruk. In de herfst en de winter de wat zwaardere gerechten en in de lente en de zomer de lichtere kost. In dit boekje een chronologisch fotoverslag van de herfst van 2024.

Het oog wil ook wat!

Ik behoor tot de mensen die graag alles netjes op het bord willen krijgen. Vandaar de kreet "Het oog wil ook wat!" op het voorblad. Vooral op zon- en feestdagen wil ik dat alles er leuk en gezellig uitziet. Ouderwets misschien, maar het is wat het is.

Chronologisch fotoverslag

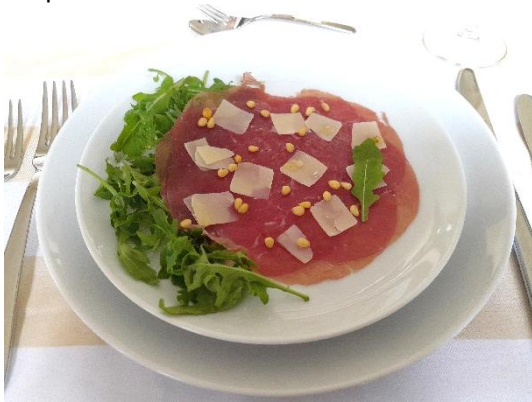
In dit boekje staan geen recepten of uitgebreide beschrijvingen. Gewoon wat foto's met een korte beschrijving van wat er op het bord ligt. Voor elke week een pagina met foto's, waardoor er een chronologisch fotoverslag ontstaat. Per seizoen dus ongeveer 13 pagina's. Een index of inhoudsopgave is daarmee zinloos. Gewoon even doorbladeren.

Heerlijke herfst

De herfst is culinair gezien mijn favoriete seizoen. Na mijn geworstel met het zomerse weekmenu, geniet ik van de stevige kost van de herfst. Tijd voor wat robuustere gerechten. Door de weeks op zijn tijd erwtensoep of stamppot. Op de zon- en feestdagen draadjesvlees of een (herten)biefstukje. Natuurlijk is het niet elke week feest, maar we genieten toch van de groenten van het seizoen bij een wat eenvoudig vlees- of visgerecht. Ook de geuren en de kleuren van de herfst zijn soms onmiskenbaar aanwezig.

22 september 2024

Carpaccio



Kip carbonara, haricots verts, slamelange, minikrieltjes



Griesmeelpudding met bitterkoekjes



29 september 2024

Garnalenschuitjes



Filetlapjes, spruitjes met spekjes, ham-kaassaus, gekookte krieltjes



Chocoladepudding met sinaasappel



6 oktober 2024

Pasteitje kippenragout



Hertenstoofpotje, spruitjes, stoofpeertjes en gebakken krieltjes



Crème brûlée



13 oktober 2024

Gegrilde paprikasoep



Schouderkarbonade, gemengde groenten, krieltjes



Rum-rozijnenpudding



20 oktober 2024

Carpaccio



Krokante kipschnitzel, champignonsaus, broccoli, rustieke frieten



Moelleux chocolate, vanillesaus, sinaasappel



27 oktober 2024

Pasteitje kippenragout



Kip carbonara, 4-kazensaus, ovenschotel witlof, gebakken minikrieltjes



Cheesecake New York style



3 november 2024

Romige kippensoep



Sukadelapjes, bospaddenstoelen, spruitjes met pancetta, gekookte krieltjes



Vanillepudding met aardbeiensaus



10 november 2024

Pastei hertenragout



Hertenbiefstuk in truffelmarinade, groenterondo's, jonge bladsla, minikrieltjes, truffelmayonaise

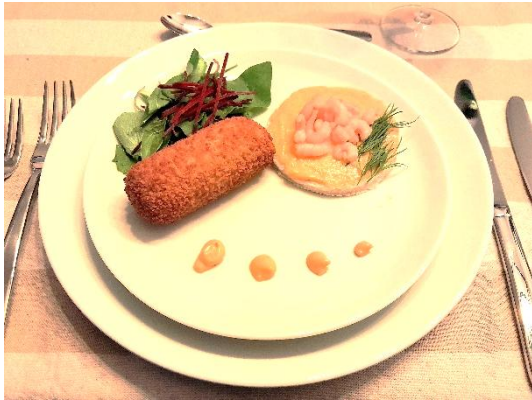


Chocoladepudding met sinaasappel



17 november 2024

Garnalen duo



Kabeljauw pistache crumble, Provençaalse groenten, slamelange, minikrieltjes kruidenboter



Trifle met bosvruchten



24 november 2024

Pompoensoep met linzen



Limburgs zoervleisj, met robuuste friet, spruitjes en stoofpeer



Slagroomijs met stoofpeertjes

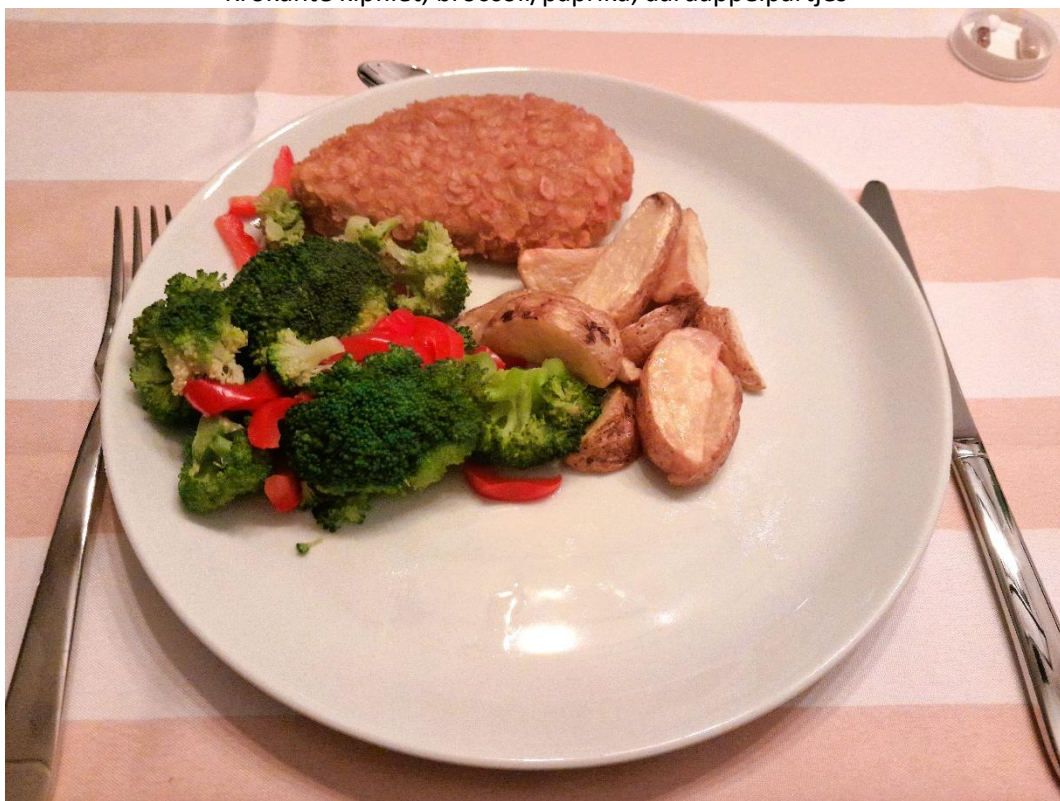


02 december 2024

Pastei kalkoenragout met appel en cranberry



Krokante kipfilet, broccoli/paprika, aardappelpartjes



Mona feestpudding (crème brûlée smaak en karamelsaus)

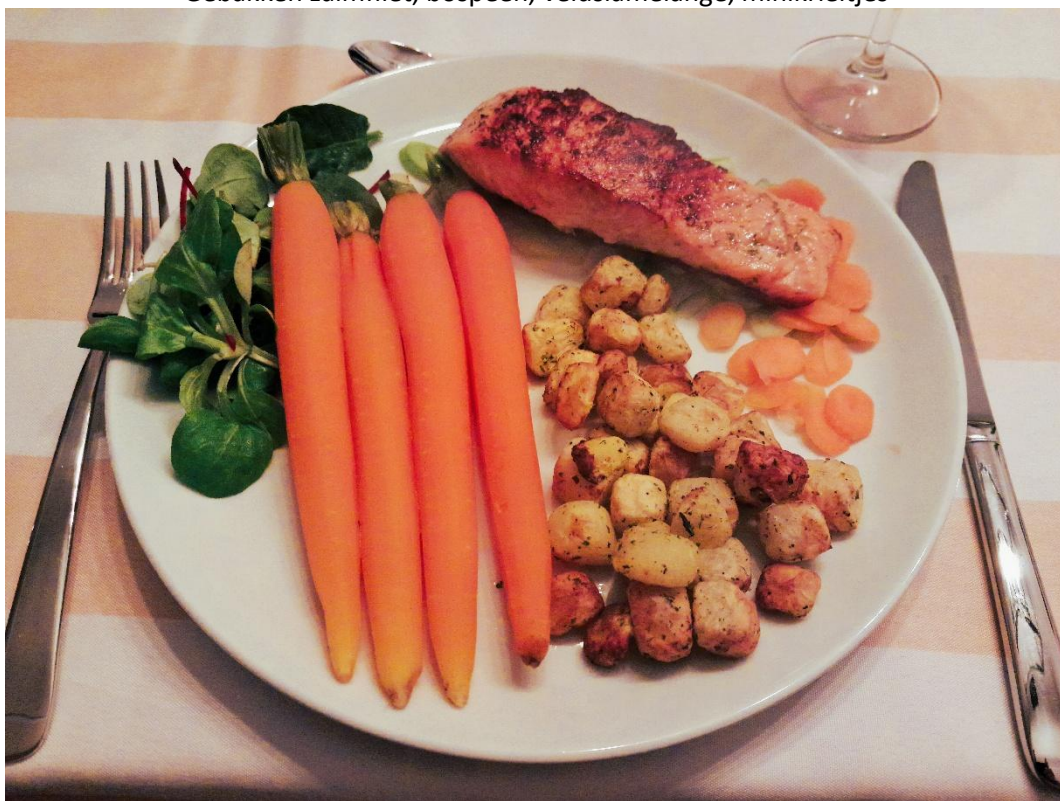


8 december 2024

Gerookte makreelfilet op witbrood



Gebakken zalmfilet, bospeen, veldslamelange, minikrieltjes



Rum-rozijnenpudding



15 december 2024

Vitello tonnato



Sukadelapje, rode kool met appel, appelcompote, krieltje, gevulde jus



Viennetta salted caramel

