



ONS MENU

Zomer 2023

EEN CHRONOLOGISCH FOTOVERSLAG

Wat er in de zomer op ons bord lag op de zon- en feestdagen. Ter herinnering, maar vooral ter inspiratie.

Jaap van Steenbeek

“Het oog wil ook wat!”

Ons menu

Zomer 2023

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 zomer van 2023.

Het oog wil ook wat!

Ik behoor trouwens tot de mensen die graag alles netjes op het bord willen krijgen. Sommige bordjes zijn volgens iemand die wel eens kwam eten eerder een schilderijtje. Vandaar de kreet "Het oog wil ook wat!" op het voorblad. Vooral op zon- en feestdagen wil ik graag dat alles er leuk en gezellig uit ziet. Ouderwets misschien, maar het is wat het is.

Chronologisch fotoverslag

In dit boekje geen recepten of uitgebreide beschrijvingen. Gewoon wat foto's met een korte beschrijving. Elke week is een pagina met foto's toegevoegd aan het bestaande verslagje, waardoor er een chronologisch fotoverslag ontstaat. Per seizoen dus ongeveer 13 pagina's. Een index of inhoudsopgave is daarmee zinloos. Gewoon even doorbladeren.

Zomer

De zomer is vaak de tijd om ook in de keuken kalm aan te doen. Vaak koude en relatief makkelijke gerechten. In de zomer van 2023 hadden we alleen onze trouwdag als feestdag.

25 juni 2023

Garnalenschuitje



Schouderkarbonade, witlofsalade, krieltjes



Kaneelijs, appel, slagroom



2 juli 2023

Carpaccio



Kippenpoot, broccoli, paprika, rustieke friet



Slagroomijs met aardbeiensaus



9 juli 2023

Fris slaatje



Paprikaschnitzel, gemengde sla, gebakken krieltjes



Roomijs, kaneelijs, verse perzik



16 juli 2023

Empanada pulled chicken



Kip carbonara, groene asperges, sla, rustieke friet



Perziken met slagroom



23 juli 2023

Garnalencocktail



Krokante kipschnitzel, witlofsla, aardappelpartjes, ham-kaassaus



Chocoladepudding, perziken, slagroom



30 juli 2023

Pasteitje kipragout



Gegrilde kipfilet, champignonsaus, sperzieboontjes, sla, gebakken minikrieltjes



Roomijs met abrikoos



6 augustus 2023

Gevulde aspergesoep



Kansaskarbonade, witlofschotel, gekookte krieltjes, champignonjus, ham-kaassaus



Vanillepudding met verse pruimen

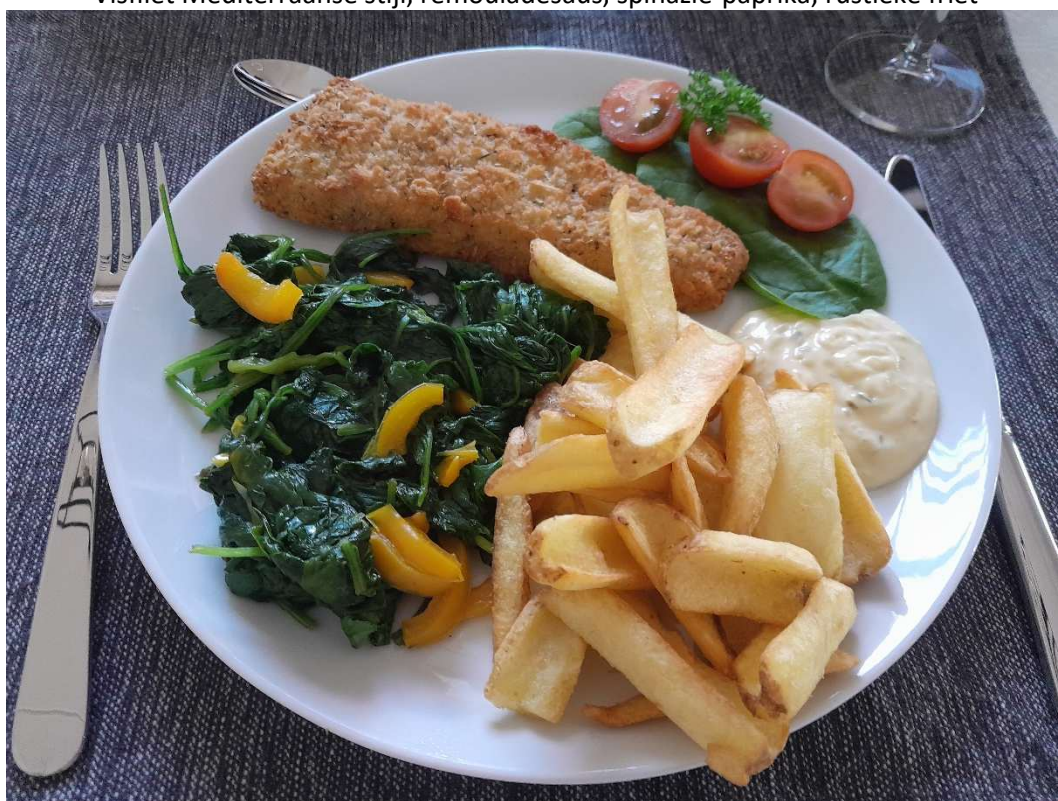


12 augustus 2023 (op zaterdag: zondags naar Mem in Nij Smellinghe)

Erwtensalade



Visfilet Mediterraanse stijl, remouladesaus, spinazie-paprika, rustieke friet



Roomijs met verse pruimen en slagroom



20 augustus 2023

Meloen, rauwe ham, balsamico-dressing



Krokante kipschnitzel, witlofsla (honing/mosterddressing), rustieke frieten



Divers roomijs, peren, slagroom



27 augustus 2023

Crispino



Biefstuk, rode wijnsaus, sperzieboontjes, slamelange, robuuste friet



Chocoladepudding, peer, slagroom



29 augustus 2023

Trouwdag

Amuse cranberry



Carpaccio met truffelmayonaise



Kipdijfilet carbonara, witlofschotel, aardappelschijfjes met spek en ui, ham-kaassaus



Pecan-karamel ijs, peer, slagroom



3 september 2023

Garnalen met witlofsla en paprika (overzichtsfoto vergeten)



Zalmfilet, spinazie met paprika, aardappelgratin



Pecan-karamelijs



10 september 2023

Carpaccio



Schouderkarbonade Kansas City Style, gebakken krieltjes, slamelange, komkommersalade



Choco ijsstam met slagroom



17 september 2023

Warme vijgen met blauwe kaas



Smokey rundersteak, broccoli, krieltjes



IJsstam met mandarijn en slagroom

