



ONS MENU

Lente 2023

EEN CHRONOLOGISCH FOTOVERSLAG

Wat er in de lente 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

Lente 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 lente 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.

Feestelijk seizoen

De lente kent naast de 13 zondagen ook altijd 2^e Paasdag, Hemelvaartsdag en 2^e Pinksterdag. Daarnaast zijn er natuurlijk 1^e Paasdag, 1^e Pinksterdag, Moederdag en Vaderdag. Dus in dit boekwerkje zijn zeven dagen met een min of meer feestelijk menu opgenomen.

26 maart 2023

Carpaccio



Schouderkarbonade, witlofschotel, gebakken minikrieltjes



Cheesecake NY-style



2 april 2023

Garnalencocktail



Zalmrolletje, spinazie met paprika, rustieke friet



Brownie-pudding



9 april 2023

1^e Paasdag

Gevuld eitje



Zalm met spinazie in bladerdeeg



Kiprollade, slamelange, tuinerwtjes, frietjes



Paashaas ijs-stam met karamelsaus



10 april 2023

2^e Paasdag (met Suzanne)

Zalm trio



Kipcarpaccio



Beenham, honingmosterdsaus, witlofsalade, quiche met asperges, rustieke friet



Paashaas ijs-stam met karamelsaus



16 april 2023

Garnalencocktail



Paprikaschnitzel, stroganoffsaus, quiche Lorraine, Romain-sla, rustieke friet



Dame blanche pudding



23 april 2023

Zalm met spinazie in bladerdeeg



Kip-drumsticks, witlofsalade met appel, gebakken krieltjes



Slagroompudding met sinaasappelsaus



30 april 2023

Garnalencocktail



Schouderkarbonade, asperges, ham, ei, minikrieltjes, aspergesaus



Roomijs (karamel/vanille), karamelsaus, slagroom



7 mei 2023

Carpaccio



Schnitzel, Hollandse roerbak, roomsaus, rustieke friet



Roomijs (karamel/vanille), karamelsaus, chocofudge



14 mei 2023

Moederdag (Suzanne als gast)

Garnalencocktail



Runderriblapje, gestoofde prei, roomsaus, ijsbergsla, krieltje



Slagroomijs met verse aardbeien



18 mei 2023

Hemelvaartsdag

Moussaka, sla, tzatziki



Slagroomijs, verse aardbeien, slagroom



21 mei 2023

Meloen met rauwe ham



Kabeljauw-haasje, wortelen, sla, rustieke friet



Slagroomijs met aardbeien



28 mei 2023

1^e Pinksterdag

Gevulde champignonsoep



Biefstuk, paddenstoelenmix, pepersaus, haricots verts, gemengde sla, rustieke friet



Slagroom- en kaneelijs, verse abrikozen, slagroom



29 mei 2023

2^e Pinksterdag

Carpaccio



Schouderkarbonade, witlofschotel, slamelange rode biet, krieltjes



Rum-rozijnen pudding, abrikoos, slagroom



4 juni 2023

Crispino (koolvisfilet)



Zalmfilet, worteltjes, rustieke friet, ijsbergsla



Kaneelijs met slagroom



11 juni 2023

Garnalencocktail



Paprikaschnitzel, stroganoffsaus, ijsbergsla, gebakken minikrielt



Roomijs, munt, aardbeien (uit eigen tuin)



18 juni 2023

Vaderdag

Verse sushi gerechten



Slagroomijs met eigen aardbeien

