



ONS MENU

Herfst 2023

EEN CHRONOLOGISCH FOTOVERSLAG

Wat er in de herfst 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

Herfst 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 herfst 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.

Robuuste gerechten

De herfst is culinair gezien wel mijn favoriete seizoen. Tijd voor de 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 eenvoudiger vlees- of visgerecht.

24 september 2023

Pastei met runderragout



Runderriblap, spruiten met walnoten en blauwe kaas, gekookte krieltjes



Choclait-chip pudding, vanillesaus, slagroom



1 oktober 2023

Empanada pulled chicken



Kippenpoot, gestoofde prei, kerriesaus, gebakken minikrieltje



IJsstam, slagroomijs, chocoladesaus



8 oktober 2023

Pastei kalkoenragout met appel en cranberry



Hertenbiefstuk, pepersaus, spruiten met walnoot en blauwe kaas, gekookte krieltjes



Roomijs met walnoot en honing



15 oktober 2023

Toast met makreelrillettes



Paprikaschnitzel, stroganoffsaus, haricots verts, sla, rustieke friet



Griesmeel met bitterkoekjes



22 oktober 2023

Pastei kalfsragout met champignons



Stoofvlees, gebakken champignons, rode kool met appel, krieltjes, jus



Rum/rozijnenpudding



29 oktober 2023

Groentesoep



Runderlapje, spruiten, gekookte krieltjes



Slagroomijs met kaki-fruit en chocoladesaus



5 november 2023

Toast met gerookte zalm



Kabeljauwburger, haricots verts, slamelange, robuuste friet



Chocoladepudding



12 november 2023

Aspergesoep



Schouderkarbonade, gestoomde spruiten, gekookte kreiltje



Appeltaartpudding



19 november 2023

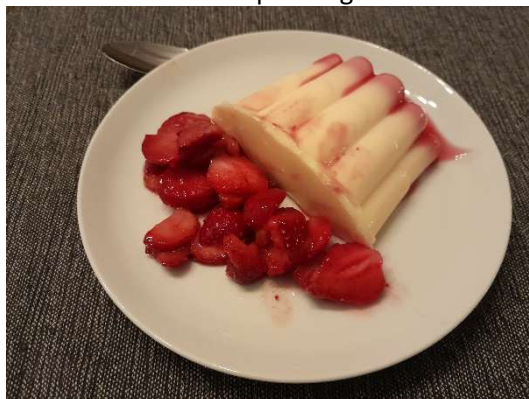
Pastei kippenragout met champignons



Paprikaschnitzel, stroganoffsaus, gestoofde prei, robuuste frieten



Vanillepudding met aardbeien

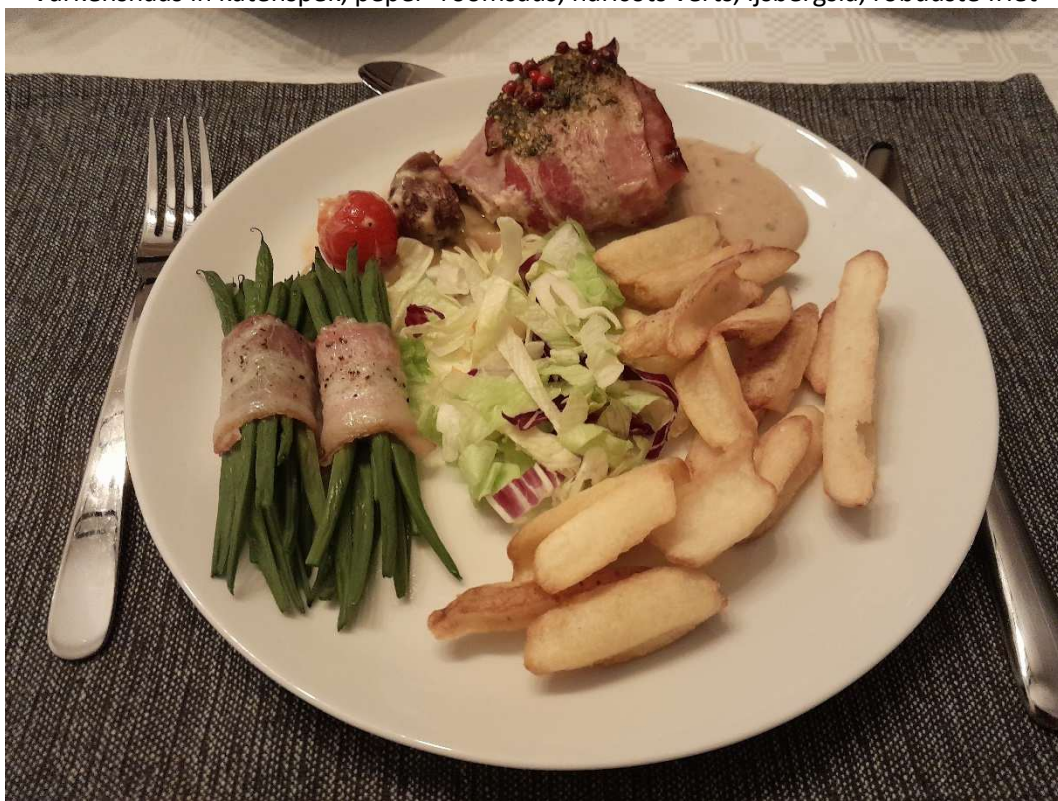


26 november 2023

Cocktail met grote garnalen



Varkenshaas in katenspek, peper- roomsaus, haricots verts, ijsbergsla, robuuste friet



Moelleux chocolate



3 december 2023

Romige mosterdsoep met spekjes



Sukadelapje, spruitjes, gekookte krieltjes



Kruidnotenpudding



10 december 2023

Garnalen cocktail



Zalm, spinazie/paprika, rustieke friet



Knapperige pistache-kwark



17 december 2023

Carpaccio pesto rucola



Schouderkarbonade, broccoli/paprika, gebakken minikrieltjes



Crème brûlée

