

Consoeurs en confrères.

Wederom onze bevindingen betreffende het maandmenu:

Amuse: Op zich niet bewerkelijk, alleen de hoeveelheden zijn te groot. Vooral de watermeloensoep en de komkommersoep gaven door het vruchtvlees zoveel vocht af, dat deze hoeveelheden zeker met de helft verminderd kunnen worden.

Tot onze verbazing waren er nergens kwarteleitjes te koop. Voor de glazen hebben we wat glazen uit de dozen in het spoelhok gebruikt.

Paté: Drie van onze brigadeleden waren zo attent om een uur eerder te komen en zodoende alvast aan de paté te beginnen.

Als dit niet gebeurd was, zouden we in grote tijdproblemen zijn gekomen. De hoeveelheid vlees was genoeg om 2 cakevormen te vullen. Ons advies is dus om de halve hoeveelheden te nemen. Wees zuinig met de koekkruiden, anders gaat de kruidnagel overheersen. Goudrenetten zijn nu niet te koop. Kies dus een andere zurige appel.

Tonijn: Wees karig met de koriander. Dit gaat gauw overheersen. De filets (afhankelijk van de dikte) snel bakken. Ze zijn anders snel doorgegaard. De bonen hebben we zo lang als mogelijk laten marinieren.

Taart: I.p.v. Turkse yoghurt (waar te koop?) hebben we Griekse yoghurt gebruikt. En i.p.v. een vierkante bakvorm hebben de ronde springvorm gebruikt. Maakt het punten snijden ook wat gemakkelijker. De punten hebben we met wat poedersuiker bestrooid.

Op de website www.ccnafd-rijnmond.nl vind je foto's van onze inspanningen. De amuse is een heel kleurrijk gezicht. Verder houd ik me aanbevolen voor betere foto's.

Eet smakelijk,

Herman