

VHC Kreko

internationale groothandel voor horeca en grootverbruik

reportage

2011

**DIT JAAR O.A.: 'T OLIEGEULTJE | ANNO NU | DE LEUGENAAR | VIS AAN DE MARKT |
DE SCHUDDEBEURS | DE PERENBOOM | GIVA | PURE PASSIE |**





Bar Petit Restaurant
't Oliegeultje
Havenplateau 1
NT Burghsluis
Tel. 0111 652975

Elke dag geopend vanaf 11.00 uur
Keuken geopend van 12.00 uur tot 21.00 uur.



Bar Petit Restaurant 't Oliegeultje

Een goed bewaard geheim!

Gelegen aan de schitterende Zeeuwse Oosterschelde ligt het kleine, maar gezellige restaurant 't Oliegeultje. We hoorden dat 't Oliegeultje in Burghsluis een goed bewaard geheim is. Dit is de juiste omschrijving, deze eetgelegenheden ligt op een zeer mooie plek die nog onontdekt is, maar de mond op mond reclame heeft zijn werk al gedaan.

Het was deze dag toen wij er waren aangenaam vol en volgens uitbater John Schipper is dit nog maar het voorspel. In de zomer is het een komen en gaan van mensen. Als je voor de eerste keer bij 't Oliegeultje aankomt dan overvalt je een soort "einde-van-de-wereld" gevoel, of voor de watersportliefhebbers misschien juist wel het begin van een mooie vaartocht naar Colijnsplaat of Zierikzee. Het restaurant ligt naast, of beter gezegd in het haventje. Het is genoemd naar de gelijknamige geul in de Oosterschelde. Vroeger was het een houten barak aan de haven. Na de nieuwbouw in 2010 is het eetcafé gevestigd in een modern, strak houten gebouw op palen. Het is tevens de kantine voor de watersportvereniging Burghsluis. Tevens is er bij 't Oliegeultje een prachtige fietsroute langs de Oosterschelde uitgezet, zo kunt u een tussenstop maken bij het 't Oliegeultje voor een hapje of een drankje. Bij mooi weer op het prachtige terras heb je een magnifiek uitzicht: je ziet van hieruit het hele westelijke Oosterschelde bekken, de contouren van Zierikzee de Zeelandbrug, de haven van Colijnsplaat en in het westen het achtste wereldwonder de Oosterschelde kering. Een unieke plek dus. Als je geluk hebt, kan je vanaf het terras direct onderaan de glooiing in de Oosterschelde de zeehondjes of een paar tuimelaars zien opduiken. De inrichting van het restaurant is precies zoals je verwacht authentiek en doelmatig. Er staat volop vis op de menukaart. De slibtongetjes zijn vermaard volgens het gastenboek. Maar ook het weekmenu is een aanrader (14.25 euro) het bestaat uit een gebonden vissoepje, snoekbaarsfilet en koffie na. Sauzen worden er bijna niet geserveerd. De kok gaat uit van allemaal eerlijke producten die hij gebruikt en deze zijn puur het lekkerst. De schol is hier een delicatessen. Wij Nederlanders vangen de meeste schol, maar eten deze vis nauwelijks. Het leeuwenandje van de kostelijke vangst verdwijnt in de exportkanalen.



De uitbaters John Schipper en Micheal Koster



...deze eetgelegenheden ligt op een zeer mooie plek die nog onontdekt is...

De zomerschol bezit veel visvlees en is volop vet op de graat. Maar de zomerschol noemen ze de perfect gebakken Klepper bij 't Oliegeultje. Tjonge jonge wat is dit toch genieten van zo'n simpele, toch smakelijke sappige vis, begeleid door een paar krokant gebakken frieten en een bakje salade, wat wil je nog meer. De prijs/kwaliteitsverhouding is goed en het concept van dit etablissement met zijn schitterende ligging staat als de robuuste zeedijk waartegen het is gebouwd.

R E C E P T

Ingrediënten voor 4 personen:

4 zeebaarsfilets à 175 gr (met huid) | 1 kg kruimige aardappels | 8 tenen knoflook | 75 gr roomboter | 25 cl room | 1 el grove Franse mosterd | 1 kg spinazie | 300 gr mosselen | 300 gr vongole | 150 gr zwarte olijven | 150 gr snoeptomaatjes | olijfolie om in te bakken | 1 glas droge witte wijn | gehakte peterselie | zout en peper uit de molen |

Werkwijze voor de puree:

Aardappels goed wassen en onder water zetten met 4 geschilde knoflook tenen, zout toevoegen en koken | Als de aardappels gaar zijn, de schil verwijderen en samen met de knoflook pureren | boter, room, en mosterd toevoegen en op smaak brengen | warm houden

Werkwijze voor de schaaldieren garnituur:

Mosselen en vongole goed wassen en indien nodig een tijdje in water laten afspoelen | In een pan met wat olijfolie, 4 tenen knoflook en de witte wijn de mosselen en de vongole garen | Uit de pan scheppen, knoflook verwijderen en de peterselie aan het kookvocht toevoegen | Het vocht afmonteren met wat klontjes boter en op smaak brengen | In een pan met weinig olie de pluimtomaatjes en de olijven opwarmen | De spinazie goed wassen en drogen en in wat olijfolie licht wokken en op smaak brengen | De zeebaars filets in olijfolie bakken eerst aan de huidkant daarna zouten en peperen.

Lijn gevangen zeebaars met knoflookpuree, gewokte spinazie en schaaldierenjus



Het bord wordt op de volgende wijze gepresenteerd:

Eerst een dun laagje puree, bovenop wat gewokte spinazie en als laatste de zeebaars met de huid naar boven. Rondom de schaaldieren en op speelse wijze hier en daar wat tomaatjes, olijven en als laatste wat schaaldieren jus. Eet smakelijk!



Hotel Grand-Café Restaurant, Anno Nu
Dorpsstraat 39-41
4356 AH Oostkapelle
0118-581366
www.annonu.eu , info@annonu.eu

Sluitingsdag: vanaf april t/m oktober op de woensdag
 Vanaf november t/m maart open op vrijdag t/m zondag



Grand-Café Restaurant **Anno Nu** Patron Arjan Maljaars

Na een drukke periode weer even op adem komen? Dan bent U bij Rest. Anno Nu aan het juiste adres!
Overdag genieten van de prachtige omgeving op Walcheren, de bossen en duinen en natuurlijk het prachtige strand van Oostkapelle. En dat op slechts enkele minuten van Anno Nu.

In het restaurant en grand-café is het daarna bijkomen en genieten van allerlei lekkere, meestal Zeeuwse producten. Anno Nu, sinds 1 maart 2008 geopend in Oostkapelle ligt midden in het centrum aan de Dorpsstraat. Achter het pand ligt een eigen parking die tevens voorziet in de behoefte aan parkeren voor de gasten van de 14 hotelkamers. De schitterende eiken vloer begeleidt je naar je tafel in een moderne kleurrijke omgeving. Het restaurantgedeelte beschikt over 60 zitplaatsen die ruim staan opgesteld. Het grand-café heeft ook nog eens 30 zitplaatsen, zodat Anno Nu aardig wat gasten kwijt kan. Volgens eigenaar Arjan Maljaars, zit met name in het weekend, de zaak aardig vol. Tevens worden er steeds vaker bruiloften en andere partijen/diners georganiseerd. Wanneer je in de wintermaanden je bruiloft of jubileum viert, mag je zelf en je gasten gratis gebruik maken van de bovenliggende kamers! De volgende ochtend na een heerlijk ontbijtbuffet kan je weer fris naar huis rijden.

Terug naar het restaurant. Ruim opgezet, met een restaurantkaart die een ruime keuze biedt uit vis en vlees gerechten. Het vlees is vrijwel allemaal afkomstig van Zeeuwse bodem. Een prachtig product waar je zelfs met een bot mes nog makkelijk doorheen komt.

Bij Anno Nu kun je al een 3-gangen maandmenu voor € 19,50 bestellen, voor een 3-gangen keuzemenu betaal je € 26,50. Chef-kok Henk Buunk en zijn collega Gerrie van Gent zijn tijdens het aperitief aan de bar te bewonderen via een groot raam achter de bar. Hun collega in de bediening, gastheer Jurjen van der Meulen, zorgt ervoor dat niemand in de zaak iets te kort komt. "Veel gasten komen regelmatig terug" vertelt Jurjen.



"Door de binding die je met bepaalde gasten krijgt, ontdek je de specifieke wensen van die gast" Het is dan ook de taak hier zo veel mogelijk in overleg met de keuken op in te springen.

Eigenaar Arjan is dik tevreden met hoe de zaak loopt. "De reacties van de gasten zijn de graadmeter van het succes. Genieten in een sfeervolle omgeving en vaak dezelfde gezichten terugzien, daar gaat het om. Bovendien heeft Oostkapelle een prima ondernemerskring, die elkaar veel gunnen. Ook dat is belangrijk voor succes", aldus Arjan. Kortom, een bezoek aan Anno Nu betekent genieten.

R E C E P T

Kabeljauw op een bedje van witlof

Ingrediënten voor 2 personen:

400 gram kabeljauwfilet | 50 gram boter | 6 stronkjes witlof | 4 eetlepels crème fraiche | 2 eetlepels mosterd | sap van 1 citroen | 2 eetlepels gember-siroop | 3 eetlepels visbouillon | 1 bosje bieslook

Bereiding

- Was de kabeljauw en dep ze droog.
- Maak de witlof schoon en snij ze julienne.
- Smelt de boter op matig vuur in een ruime koekenpan, bak vervolgens de filets op hoog vuur aan beide kanten bruin in ca. 6 minuten.
- Haal de filets uit de pan en bestrooi ze met peper en zout en hou ze warm in folie.
- Bak de witlof in een andere schone pan op matig vuur in ca. 3 minuten gaar.
- Voeg de overige ingrediënten toe en warm het geheel nog goed op.
- Verder op smaak brengen met peper en zout.
- Leg het witlofmengsel op het midden van het bord en dresseer de kabeljauwfilets er schuin tegen aan.
- Garneer het geheel af met citroen en bieslook.
- Napeer de saus van crème fraîche, mosterd, citroen en gember-siroop rondom de kabeljauw.



v.l.n.r. Henk Buunk, Gerrie van Gent en Jurjen van der Meulen





Hotel De Leugenaar
Boulevard Bankert 132
4382 AC Vlissingen
Tel. 0118 412500

Kijk op de website naar de speciale seizoensmenu's
www.hoteldeleugenaar.nl



Hotel Brasserie De Leugenaar

Op de rand van stad en strand

Hotel Brasserie De Leugenaar heeft per 1 april 2010 onder een nieuwe eigenaar de deuren heropend. Lianne van Belzen-Boone staat met een compleet nieuw team weer voor u klaar om uw verblijf in het hotel, brasserie, de serre of het terras tot een succes te maken. Lianne heeft op de Hogere Hotel School te Maastricht haar studie horecamanagement volbracht en in verschillende horecabedrijven haar kennis opgedaan.

Hotel Brasserie De Leugenaar ligt aan de langste zeeboulevard van Nederland. Het uitzicht is er werkelijk grandioos! Het is een sfeervol en gezellig hotel met 15 tweepersoonskamers, zodat ze aandacht hebben voor iedere gast. De brasserie heeft een warme uitstraling waar u zich thuis voelt. Op een werkelijk unieke locatie treft u op de Boulevard Bankert 132 in Vlissingen het hotel "De Leugenaar". Op een steenworp afstand van de meeste hotelkamers, de serre en het terras op de boulevard varen de zeeschepen voorbij en kunt u genieten van het zeezicht en helemaal tot rust komen in een moderne en luxe omgeving waar zij het als normaal ervaren dat ze de gasten mogen verwennen. U maakt eindeloze strandwandelingen, gaat er lekker op uit in de maritieme stad Vlissingen of u brengt een bezoek aan de historische (winkel)stad Middelburg, het is allemaal binnen handbereik. Ook het mooie stadje Veere is makkelijk bereikbaar. Maar u kunt ook een overtocht maken met de veerdienst naar Zeeuws-Vlaanderen: een trip naar de schitterende Belgische steden Knokke, Brugge of Gent mag u dan eigenlijk ook niet missen. Met de kinderen een dagje genieten van de attracties in het Arsenal of naar de film; een enorme bioscoop staat bijna in de achtertuin. Wat een mogelijkheden! Omdat het hotel zo dicht tegen het gezellige centrum van Vlissingen en recht aan zee is gelegen, is het er elk moment van het jaar goed toeven. "De Leugenaar" is dan ook het gehele jaar door geopend.

v.l.n.r.:
Michel | Priscilla | Amber | Patron Lianne van Belzen-Boone

...het uitzicht is er werkelijk grandioos!



De Brasserie, de gezellige serre en het terras aan zee zijn erg gewild bij de lokale bevolking. De keuken is prima. Het restaurant is alle dagen doorlopend geopend vanaf 11.30 uur tot 21.30 uur. En of je nu op het terras, in de serre of het restaurant dineert, je hebt altijd een onvergelijkbaar uitzicht op zee. Op een steenworp afstand passeren de grootste zeeschepen, bij storm slaan de golven spectaculair stuk op de dijkvlooiing en bij helder weer kijk je moeiteloos zo ver als het Belgische Knokke.

De menukaart biedt voor iedereen iets lekkers voor betaalbare prijzen.

- Leuke koude voorgerechten zoals diverse kleine vis en vleesgerechtjes en niet te vergeten de Zeeuwse oesters.
- Verschillende soorten salades, soepen en warme voorgerechten, zoals escargots à la Bourguignonne en gebakken gamba's geserveerd met schaaldierenrisotto en knoflooksaus.
- Keuze genoeg voor de visliefhebber: gebakken turbotin met beurre blanc, vispotje op Leugenaarwijze en in roomboter gebakken Noordzeetong.
- Enige suggesties bij de vleesgerechten zijn: gegrilde rib-eye met madeirasaus en natuurlijk de tournedos geserveerd met pomme dauphin en bospaddestoelen.
- Ook aan de vegetariërs is gedacht.
- Om de gaatjes te vullen een chocolade mudcake met kruidkoekparfait, crème brulée met macadamia-ijs en voor de niet zoetliefhebbers een kaasplankje met vijgenbrood.

R E C E P T *Vispotje op Leugenaarswijze*

Receptuur hoofdgerecht voor 4 personen:

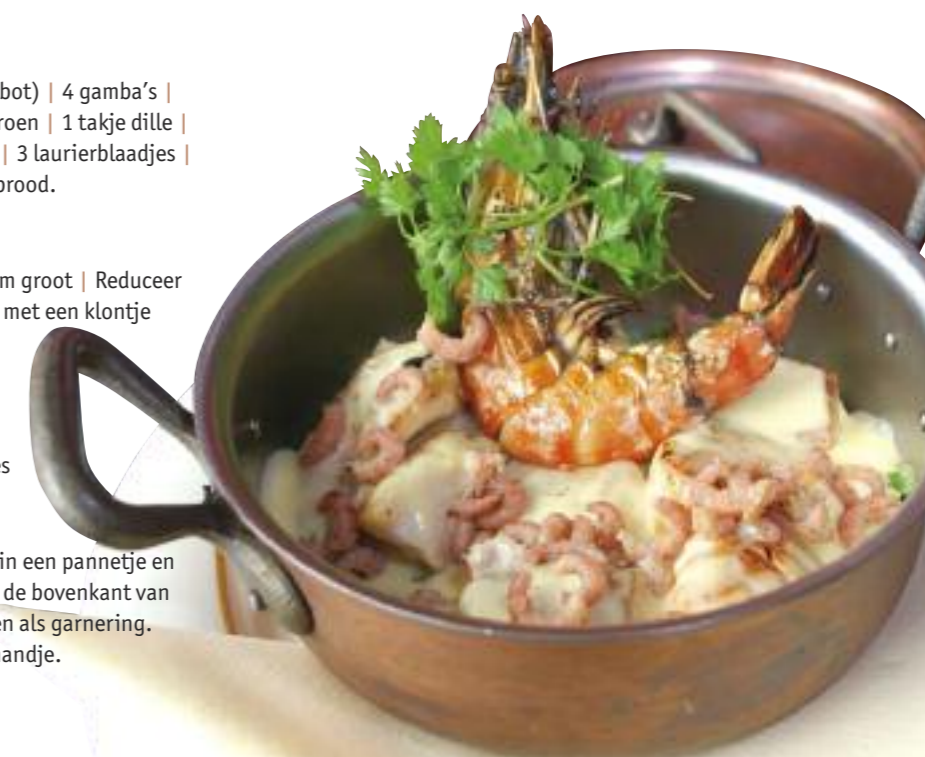
720 gram aan vissoorten (zalmfilet, tonijnfilet, heilbot) | 4 gamba's | 1 stronk bleekselderij | 1 grote winterwortel | 1 citroen | 1 takje dille | ½ liter witte wijn | 5 dl koksroom | 250 gram boter | 3 laurierbladjes | 1 eetlepel visbouillonpoeder | peper en zout | stokbrood.

Bereidingswijze:

Snijd de zalm, tonijn en heilbot in stukjes van ca 2 cm groot | Reduceer de witte wijn en de koksroom tot de helft in, binden met een klontje boter, voeg de laurierbladjes en de bouillonpoeder toe, peper en zout naar smaak toevoegen | Bak ondertussen de zalm, tonijn, heilbot en de gamba's in boter mooi bruin | De geportioneerde wortel en bleekselderij blancheren | Snijd de citroen in partjes

Serveren:

Doe de gebakken vis en de geblancheerde groenten in een pannetje en giet de beurre blanc er overheen. Leg de gamba aan de bovenkant van het pannetje met een takje dille en een partje citroen als garnering. Serveer het stokbrood en boter apart in een broodmandje.





Vis aan de Markt
Hoge Markt 8 - 10
4594 CG Scherpenisse
Tel + 31 (0)166 - 663901
Reserveren gewenst



Maurice de Coninck met zijn dochter

Restaurant Vis aan de Markt

Kwaliteit en relaxte ongedwongen sfeer zonder pretenties. Eind 2010 hebben Tanja & Maurice de Coninck afscheid genomen van de naam De Gouden leeuw en hebben een nieuwe naam gekozen die beter staat voor een specifiek vis- en kreeftenrestaurant. Met de alombekende en geroemde specialiteit Oosterschelde-kreeft als speerpunt hebben zij zich nog nadrukkelijker gespecialiseerd in de passie vis, schaal- en schelpdieren uit hun directe omgeving.

Met kernwoorden als: betaalbaar, vers, puur, en no-nonsense, is Vis aan de Markt uw adres voor een gezellig etentje met kinderen, familie en vrienden, maar ook voor de zakenlunch, groepsbijeenkomst of gezellig zakendiner ontvangen zij u graag. Het trendy gezellige en informele karakter van de zaak nodigt uit voor een lekkere borrel aan de bar, een goed glas wijn en een lekker bord eten. Vis aan de Markt serveert mooie verse en streekgebonden producten vanuit de Oosterschelde en omgeving. Natuurlijke en biologische producten van het Thoolse land met een hoog slowfood-gehalte. Natuurlijk is de vleesliefhebber niet vergeten met echt ouderwets vlees van het Thools dikbilrund uit eigen wei en in het seizoen Thools pre sale lam (lammeren van de zilte weide).

Naast de gastvrijheid in Vis aan de Markt geven zij die ook graag aan hun gasten die na het diner willen blijven overnachten en dit wellicht willen combineren met een kort verblijf op het prachtige eiland Tholen. Tholen is een gastvrije verademing voor iedereen die even tot rust wil komen. De Oosterschelde biedt duikers een ware schatkamer en het meest zuivere water van West-Europa. Watersportliefhebbers kunnen er hun hart ophalen. En het landschappelijk schoon is een verhaal op zich. Een gebied dat zich bij uitstek leent voor wandel en fietstochten.

De ambiance is warm ontspannen en sfeervol. Het gebouw is één van de oudste in Scherpenisse en kan terug zien op een gastvrije traditie van honderden jaren. Al in 1528 was er op dit adres een herberg gevestigd waar diligences en postkoetsen hun vaste pleisterplaats hadden. Private dining, in het oude raadhuis van Scherpenisse daterend uit 1598 hebben zij hun private dining room. De ruimte is uitermate geschikt voor bijeenkomsten als besloten diners, recepties, vergaderingen en workshops. En kunnen gezelschappen tot 56 personen zittend en 80 personen staand in deze ruimte worden ontvangen. Maurice staat bekend als een groot wijnkenner. Buiten zijn voorliefde voor met name Duitse en Italiaanse wijnen heeft hij ook wijnen uit andere landen geselecteerd voor Vis aan de Markt. Een veelzijdige wijnkaart met voor elk wat wils. Zij verzorgen ook uw catering variërend van belegde broodjes, hapjes en warme en koude buffetten, recepties en BBQ's tot diners op locatie. Bekend zijn de kreeftenarrangementen o.a. Oosterschelde-kreeft eten & slapen.

'De specialiteit van Maurice is verse Oosterschelde kreeft'

Arrangement: 2 personen, 1 overnachting met ontbijt, 3 gangen kreeftenmenu, champagne aperitief en 1 fles kreeftenwijn voor 2 personen aan tafel (prijs per persoon 125 euro).
Arrangement: 2 personen, 2 overnachtingen met ontbijt, 3 gangen kreeftenmenu, champagne aperitief en 1 fles kreeftenwijn voor 2 personen aan tafel. Tweede dag een zilte zalighedenmenu en champagne aperitief (prijs per persoon 225 euro).

Ook de menukaart mag er zijn, er is een keur aan voorgerechten en soepen. Bij de hoofdgerechten ontbreken zeker de zeevruchten niet. De specialiteit van Maurice is de verse Oosterschelde kreeft, deze specialiteit geniet bekendheid in heel Nederland, België en verder over de wereld. Kreeften en oesters houdt Maurice in zijn lobsterbox, een nabootsing van de habitat van deze dieren. Zodoende heeft u altijd vers gevangen schaal- en schelpdieren voor het uitkiezen.

Bekend zijn ook de Fruit de Mer schotels die Maurice serveert o.a. een schotel met Noordzeekrabscharen of een royale etagère met diverse schaal en schelpdieren, dit geserveerd met frites, salade en mayonaise. Aan recreatie geen gebrek, in de directe omgeving van het eiland Tholen bevinden zich 3 golfbanen. Ook voor de hengelsport is er genoeg te beleven. Het schone water rondom Tholen herbergt allerlei soorten vis zoals; bot, schol, paling, schar, zeebaars en geep. Hengelen kunt u vanaf de kilometers lange zeedijken. Tholen heeft verschillende mogelijkheden om eens op een andere manier met de natuur kennis te maken. Wat denkt u van onder leiding van een gids een 'Nattelaarzojcht' te maken. Ook kunt u in mei en juni een excursie maken naar de weervisserij op de Oosterschelde. Met weervisserij wordt ansjovis gevangen. Vers gebakken ansjovis is een ware delicatess van de streek. De moeite waard om het eiland Tholen eens te bezoeken.

R E C E P T *Ravioli gevuld met Oosterschelde kreeft en Oosterschelde kreeft met frisse en botersaus*

Ingrediënten voor 4 personen:

1 Oosterschelde kreeft van 1 kg | 1 bosje platte peterselie | 4 el gesmolten boter (lieft gezoute boter) | 1 lente-ui | 16 verse lasagnevellen (10 bij 10 cm) | 1 eiwit | Olijfolie | frisse sla | zout & peper.
Tomatencoulis; 4 rijpe vleestomaten | 1 sjalotje | 1 takje basilicum | 1 takje oregano.

Bereidingswijze:

Ontvel de vleestomaten, snij het vlees grof | Snipper het sjalotje fijn en fruit het aan in olijfolie | Voeg de grof gesneden basilicum en oregano toe | Roer er nu het tomatenvlees bij en breng het op smaak | Zeef nu de tomatencoulis | Kook de kreeft 3 min in heet water met zout | Haal de kreeft uit het kookvocht, laat het vocht inkoken | Halveer de kreeft en haal het vlees uit de staart en poten | Snijd 8 mooie stukjes uit de staart | Snijd de rest van de kreeft in kleine stukjes | Snipper het uitje en zweet het aan voeg de stukjes kreeft en boter toe | Leg 8 velletjes lasagne uit en doe het kreeften mengsel erop (in het midden) | Bestrijk de randen van de velletjes met eiwit en dek deze weer af met de andere lasagne velletjes, druk de randen goed aan | Men kan de ravioli vierkant laten of met een ronde steker uit steken | Kook de ravioli in 5 min beetgaar in het kookvocht van de kreeft.

Serveren:

Dresseer de ravioli in de helft van een diep bord met erom heen de tomatencoulis. Verwarm de 8 mooie stukjes kreeft in de gesmolten boter. Dresseer deze op de andere helft van het bord met de gesmolten boter erom heen. Afwerken met een paar takjes frisse en bestrooi het met wat platte peterselie. Wijn een lekkere Riesling is op z'n plaats





Hostellerie Schuddebeurs
Donkerseweg 35
4317 NL Schuddebeurs
Tel. 0111 415651

E-mail: hostellerie@schuddebeurs.nl

7 dagen per week geopend



Hostellerie Schuddebeurs

Uit en toch een beetje thuis

U voelt zich in de charmante atmosfeer van Hostellerie Schuddebeurs onmiddellijk thuis. De patrons gastheer en gastvrouw zijn Bart en Tanja de Bree. Hostellerie Schuddebeurs onderscheidt zich met een prachtige bosrijke omgeving, een gemoeidelijke gastvrije sfeer en een hoog serviceniveau. Dit gecombineerd met een fantastische keuken waar de patron Bart de Bree zelf achter het fornuis staat.

Schuddebeurs is een beeldschoon en goed bewaard geheim, in het hart van Schouwen-Duiveland, nabij de stad Zierikzee. In dit gehucht, omarmd door weelderig groen, ligt Hostellerie Schuddebeurs. Ook was het een historische pleisterplaats, waar in de loop van ruim driehonderd jaar al talloze reizigers rust, een uitstekende maaltijd en een comfortabele slaapplek vonden.

Hostellerie Schuddebeurs is een perfect geoutilleerd hotel-restaurant, dat in heel West-Europa een excellente reputatie geniet. Niet voor niets maakt Hostellerie Schuddebeurs deel uit van het internationaal vermaarde samenwerkingsverband van Historic Hotels of the Benelux. In de omgeving van Schuddebeurs kunt u uitstekend wandel en fietstochten maken. De historische stad Zierikzee is per auto in slechts 5 minuten bereikbaar. U bevindt zich ook vlak bij het Nationale park de Oosterschelde. Golf liefhebbers vinden twee golfbanen op slechts 30 minuten afstand.

Gezellig en sfeervol dineren in een warme huiselijke omgeving

Het restaurant van Hostellerie Schuddebeurs is gesitueerd in de oude gelagkamer van de herberg waar de sfeer van vervlogen tijden nog steeds voelbaar is. Eeuwenoude plavuizen, schoon metselwerk en de oude beursjes herinneren u nog aan vroegere tijden... Deze historische omgeving, gecombineerd met persoonlijk gastheerschap, hedendaagse gerechten uit de keuken van patron cuisinier Bart de Bree en een fraaie, veelzijdige en evenwichtige wijnkaart, zorgen voor een avond gastronomisch genieten. Bart de Bree kookt Frans georiënteerd met regionale invloeden. Het restaurant biedt plaats aan zo'n 60 couverts.

Complete arrangements

Deze maken uw verblijf onvergetelijk, uw zorg is hun zorg. De arrangements zijn beschikbaar voor gezelschappen van 6 tot 50 personen. Eén of meerdaagse arrangements met een overnachting in één van de sfeervol ingerichte kamers of slechts een dagdeel, het is één van de mogelijkheden. Graag verzorgen zij voor u een arrangement op maat, met een aangepaste lunch, gastronomisch diner of een outdoor programma. Een outdoorprogramma kan een recreatief, informatief en sportief karakter hebben.

Private dining

Voor besloten gezelschappen heeft Hostellerie Schuddebeurs een aantal fraai en warm gedecoreerde ruimtes. Ideaal voor een klein zakelijk diner, waarbij u toch voldoende privacy heeft. Datzelfde geldt voor een besloten familiediner, waarbij men ongestoord kan spreken en informeel dineren. Deze private dining ruimtes zijn beschikbaar vanaf 8 personen.

Het gehele jaar worden in het restaurant regionale en seizoensgebonden gerechten geserveerd. Zo vindt u vanaf 1 april op de menukaart weer de echte Oosterscheldekreeft. Alle kamers van Hostellerie Schuddebeurs zijn met zorg en uiterst comfortabel ingericht. Zij zijn standaard voorzien van douche en/of bad, minibar, tv, telefoon, kluisje en een eigen koffie-/theevoorziening.

Zeelandver weg?

Dit is een groot misverstand. Hostellerie Schuddebeurs is slechts een uur rijden verwijderd van Rotterdam, Drechtsteden gebied, West-Brabant, Terneuzen en niet te vergeten Antwerpen en het achterliggende Belgische havengebied. Op verzoek verzorgen zij voor u vervoer of een routebeschrijving van uw locatie naar Schuddebeurs.

R E C E P T

Ingrediënten voor 4 personen:

2 Oosterschelde kreeften van 500 gram stuk | 400 gr lamsoren | Basilicumolie | Aluminium folie | 4 el olijfolie |

Voor de Risotto:

400 gr arborio rijst | 600 gr aspergefond | 100 gr gesnipperde sjalot | 4 el olijfolie | 10 gr geraspte parmezaan | 2 el bietenpuree | geslagen room

Bereidingswijze

Zweet de sjalotjes aan in matig hete olie | Voeg de rijst toe en zweet deze mee totdat deze glazig is | Voeg de kokende aspergefond toe | Plaats een passende deksel op de pan | Zet deze in de oven 15 min op 175 °C full pull. | Pan uit de oven halen en de rijst doorroeren | Gaarheid moet à la dente zijn, met waarneembaar pitje | Meng de bietenpuree, parmezaan en de geslagen room erdoor | Stook de Greenegg BBQ op en gebruik goede kwaliteit houtkool | Zorg voor een temperatuur van 180 – 200 °C | Snijd de kreeften in tweeën en verwijder maag en darm | Omwikkel de kop met alufolie en besprenkel het vlees met olijfolie | Leg de kreeften op het hete rooster en sluit het deksel | 8 min. in de Greenegg en de kreeft is klaar | Smoor de gewassen lamsoren kort in wat boter.

Dresseer

De lamsoren op een warm bord | Naast de lamsoor de bietenrisotto | Leg op de lamsoor het halve kreeftje | Besprenkel het kreeftenvlees met wat basilicumolie.

Oosterschelde kreeft van de Biggreenegg BBQ met bietenrisotto, lamsoren en basilicumolie



John Plaisier & Bart de Bree



Hotel restaurant de Perenboom
Achterweg 9
4328 LZ Burgh Haamstede
Tel 0111-651972



Hotel restaurant de Perenboom Burgh-Haamstede

Patron/Cuisinier Martijn en Gastvrouw Barbara Mastenbroek

Hotel Restaurant de Perenboom is gelegen achter de ring van Burgh. In 2008 opende Martijn Mastenbroek en zijn echtgenote Barbara restaurant de Perenboom in Burgh (Haamstede). Martijn stond daarvoor een tijdlang aan het hoofd van de keukenbrigade van restaurant De Waag in Serooskerke (Schouwen), maar vond het tijd een eigen zaak uit te bouwen. Een zaak met kwalitatieve producten maar ook met een ongedwongen sfeer.

De naam de 'Perenboom' is ontleend aan een van de dorpsstradities. In het jaar 1784 liet de toenmalige gemeente de eerste perenboom veilen in Burgh. De oogst aan stoofperen werd openbaar geveild en de opbrengst kwam ten goede aan de gemeenschap. Deze traditie wordt nog steeds in ere gehouden en de opbrengst van de verkoop van de ruim 400 (stoof) perenbomen uit het dorp wordt nog steeds aan een goed doel besteedt.

De peren van deze bomen worden ook gebruikt bij de bereiding van verschillende gerechten. Het gebruik van streek- en regio-producten is dan ook de rode draad door de menukaart van het restaurant. Naast de peren zien we damhert, de Oosterschelde kreeft en de paling hier aan bod komen. Het damhert krijgt aldus chef Martijn, door het grazen op de overstroomde weiden, die door het zoute water een andere plantengroei meekrijgen, een andere vleesstructuur maar ook een diepe zilte smaak en is als het ware van nature licht gezouten. De paling uit de Oosterschelde vertoont ook deze kenmerken; hij ontwikkeld zich in zoutige kreken en door een speciaal rookproces heeft hij ook een unieke smaak die perfect met tal van groenten kan worden gecombineerd.

Martijn en Barbara zijn druk bezig om de naamsbekendheid van de zaak uit te breiden o.a. via Twitter met de streekwoorden regionaal, seizoensproduct, ongedwongen en kwalitatief hoogstaand. De dames van de voorkant doen er alles aan om de combinaties tussen drank en gerecht uit te bouwen tot evenwichtige maaltijden die de gast een goede variatie van smaken bezorgd. Het interieur is sympathiek en stoer, de gasten hebben zicht op de open keuken, en de rustige ligging is zeker een pluspunt. Het res-

'Onze passie voor Oosterschelde kreeft staat voor pure kracht en smaak'

taurant beschikt ook over enkele hotelkamers omdat men wil inspelen op de toeristische sector, maar ook om gasten die van ver komen, de kans te bieden om na de maaltijd gezellig bij te praten met passende overnachting zodat ze optimaal van alle lekkernijen van de Perenboom kunnen genieten. Bij mooi weer kunt u lunchen of dineren op het gezellige tuinterras achter het restaurant.

Restaurant de Perenboom is aangesloten bij De Kring van de Oosterschelde kreeft, een kreeftenmenu kost bij elk deelnemend restaurant 59,90 euro per persoon. Dit menu is elk jaar verkrijgbaar in de maanden april t/m juli.

R E C E P T *Zeeuws lam met aardappeltaart, ratatouille, lamsoor, witte asperge en lamsjus.*

Bereiding Lamsbout:

Lamsbout uitbenen en insmeren met peper, zout en pesto (zie recept pesto). Leg de lamsbout vervolgens in een rolladenet en bedek een bakplaat met stro, leg hier het lam op en gaar op 100 graden 1 ½ uur in de oven. De lamsschouders kruiden met peper en zout, kort aanbraden in boter tot ze een mooie bruine kleur hebben. Aflussen met water tot de schouders onder staan en dan toevoegen: bosje tijm, 2 takken rozemarijn, 3 tenen knoflook, 2 laurierblaadjes, 1 prei, 2 uien in stukken. Dit laat je op laag vuur in zo'n 6 uur gaar worden, hierna het vlees plukken en de bouillon zeven. De bouillon laat je reduceren voor de saus. Het geplukte vlees wordt voor het serveren in een steker gevormd.

Ingrediënten pesto:

Bosje basilicum | 30 gram gebrande pijnboompitten | 30 gram pecorino kaas | 30 gram parmezaan of grano padano kaas | 1 teentje knoflook | 2 tomaten ontveld | 5 dl. olijfolie 1e persing

Bereiding pesto:

Alles in de blender kort mengen

Ingrediënten ratatouille:

1 paprika | 2 uien fijn gesneden | 2 tenen knoflook fijnsnijden | 1 courgette in brunois snijden | 2 tomaten in concassée gesneden | 1 eetlepel tomatenpuree | 1 eetlepel tijm fijngesneden | 1 dl. lamsfond

Bereiding ratatouille:

Uien en knoflook aanfruiten in olie, paprika toevoegen. Licht garen en dan de courgette toevoegen. Tomatenpuree erbij en aflussen met de lamsfond en reduceren. Tomatenconcassée toevoegen en afsmaken met tijm, peper en zout. Lamsoor kort wokken met fijn gesnipperd sjalotje. Asperges schillen en beetgaar koken in water, zout en boter.

Ingrediënten aardappeltaart:

4 grote aardappels | 4 eieren | 4 dl ongezoete room | 1 teentje knoflook | 1 banaansjalot fijngesneden | 1 theelepel pimenton (gerookt paprikapoeder)

Bereiding aardappeltaart:

Aardappels schillen en in dunne gelijkmatige plakken snijden. Eieren en room opkloppen met de pimenton, knoflook, sjalot en op smaak brengen met wat peper en zout. Een ovenschaal bekleden met bakpapier en hier laagjes aardappel op leggen. Op ieder laagje verdeel je een paar lepels ei/room mengsel tot de schaal vol is of de producten op zijn. In 20 minuten gaar maken in de oven op 190 graden met aluminiumfolie afdekken.

Serveren op een groot bord, eet smakelijk!



Martijn Mastenbroek



GIVA Lunch & Lekkers
 Voorstraat 47b
 3201 BA Spijkenisse
 Tel. 0181 625330

info@givalunchenlekkers.nl
 www.givalunchenlekkers.nl



Lunch & Lekkers GIVA

Een lunchrestaurant in de oudste winkelstraat van Spijkenisse

Gilko en Priscilla Davidse hadden hun zinnen gezet op dit mooie pand in het centrum van Spijkenisse. Er had voorheen een Turkse zaak in gezeten, maar door een brand hebben deze mensen het pand verlaten. Het pand stond dan ook al een half jaar leeg en te verpauperen, totdat Gilko en Priscilla dit pand in de gaten kregen en dachten "dit zou weleens wat voor ons kunnen zijn". Gilko waagde er in februari een paar telefoontjes aan om de juiste mensen bij de gemeente te spreken te krijgen. Het lukte hem en hij werd al in april door de wethouder op het gemeentehuis uitgenodigd om een presentatie te geven wat hij met dit pand van plan was. Het was vrij snel voor elkaar, de gemeente gaf vrijwel direct toestemming voor een horecabestemming op dit pand. 1 november 2010 kregen zij de sleutel en de aannemer kon direct aan het werk. Met man en macht hebben ze eraan gewerkt en op 20 januari 2011 werd de zaak door de wethouder officieel geopend. De zaak is nu bijna een jaar open en loopt boven verwachting goed voor een lunchrestaurant.

Een naam vinden voor hun zaak was niet zo moeilijk, ze hebben namelijk twee zoons, Giovannie en Valentino, pakte de twee eerste letters van de namen GI en VA en de naam voor hun bedrijf was gevonden: GIVA Lunch & Lekkers. Hun horecaervaring hebben zij opgedaan bij Auberge Hosman Freres te Schiedam en Kasteel van Rhoon te Rhoon bij de bekende meesterkok Ad Jansen. Ook hier hebben zij elkaar leren kennen. GIVA is een puur lunchrestaurant waar je het gevoel krijgt dat je thuis bent. Bij GIVA Lunch & Lekkers kunt u terecht voor een kopje koffie, huisgemaakte taarten, High tea, High wine en natuurlijk ook voor een heerlijk verrassende lunch. Ook voor verschillende gelegenheden is het mogelijk om de gehele ruimte af te huren. Voor een lunch is dit mogelijk tot 24 personen en bij mooi weer kan men ook gebruik maken van het terras. Het lunchmenu varieert per dag, een twee gangen menu kost € 17,50 euro en een drie-gangen menu € 22,00. Een High Tea, lekker genieten met vrienden of met familie, van verschillende soorten Dammann freres thee, zoete en hartige lekkernijen, dit geserveerd in vier gangen. Bestaande uit verschillende soorten sandwiches, scones en muffins met crème fraîche en

marmelade, zoetigheden en chocolade lekkernijen. Een High Wine, proeverij van vier amuse gerechtjes, waarbij elke gang een andere wijn wordt geschonken. Luxe broodjes: er is een keuze aan zeer luxe belegde broodjes met hier een paar voorbeelden: boerenbrood met tomatenchutney, manchego kaas en salami, rolsandwich met tonijnsalade, gemengde salade en gegrilde courgette, gegrild stokbrood met tomaat-gehaktsaus en parmezaanse kaas. Voor al deze luxe broodjes rekent men € 6,50 per broodje. Specialiteiten, ook hiervan staan er zo'n 6 stuks op de lunchkaart, met o.a. paddenstoelen truffelcrème soep met toast en boerenham, gemengde salade met gegrilde kip, parmezaanse kaas, walnoot, appel, knoflookcroutons en een mosterddressing, grote garnalen met gewokte mie, peultjes, paksoi, paddenstoelen en oestersaus.

Late breakfast: ook kan men hier een breakfast gebruiken bestaande uit koffie of thee met jus d'orange vers gebakken croissants en kaiserbrood, roerei, verse fruitsalade met zoet en hartig

beleg. Soorten taarten: elke dag zijn er een zeven soorten vers gemaakte taarten, die men bij de koffie of thee kan bestellen, zoals chocolade ganache taart, lemoncheese cake, appeltaart, chocolade pecannoten brownie, vanille crème brullee.

Kortom bij GIVA lunch & lekkers kunt u altijd terecht voor een heerlijke lunch en nog heel veel meer lekkers.

Durf weer eens te genieten!



R E C E P T

Bereidingswijze

Het vlees een dag voordien garen | Vlees peperen en zouten | Aanzetten in de olijfolie | Vlees eruit halen en de blokjes groenten aanzweten | Daarna de tomatenpuree toevoegen | Hierna het vlees, de kruiden en knoflook erbij | Het geheel afblussen met rode wijn, vocht toevoegen | Dit een 4 uur laten sudderen (tot het gaar is) | Het vlees af laten koelen, daarna het vlees strak in plastic folie rollen | In de koelkast wegzetten (1 nacht) | De jus verder in laten koken, daarna zeven en op smaak brengen | Knolselderij in water en zout gaar koken | Knolselderij met wat kookvocht en koksroom fijn draaien in blender | Knolselderij op smaak brengen en warm houden | De romanescos, baby maïs, plakjes lange radijs blancheren (koud spoelen) | Aardappel schillen en op de mandoline dunne reepjes snijden | De reepjes aardappel wassen en drogen | Hierna de reepjes aardappel afbakken in de frituur | Het vlees in vier gelijke delen snijden (plakken) | Ontdoen van het folie | Het vlees in de boter krokant bakken | Vlees eruit halen en de pan afblussen met zijn eigen jus | De verschillende groenten met wat kippenbouillon en boter opwarmen | Alle ingrediënten op een bord dresseren, zoals op de foto.

Gebraiseerde rundersukade in eigen jus, Pommes pailles, knolselderij mousseline, amandel en frivole groenten

Ingrediënten voor 4 personen:

1 kg rundersukade (heel stuk) | 100 gram knolselderij | 1 ui (in blokjes) | 0,5 dl koksroom | 1 prei (in blokjes) | 100 gr geblancheerde romanescos | 1 winterpeen (in blokjes) | 4 st baby maïs | 1 el tomatenpuree | 4 st lange radijs | 1 takje tijm | 8 st geroosterde amandelen | 1 takje rozemarijn | 1 aardappel | 3 el olijfolie | shiso purper, tahoon cress, affila cress | 1 dl rode wijn | kippenbouillon | water, zodat het vlees onderstaat | roomboter | peper & zout | 3 teentjes knoflook



Priscilla en Gilko Davidse



Restaurant Pure Passie
Naaldwijkseweg 386
2691 RA 's-Gravenzande
Tel. 0174-761170

www.restaurantpurepassie.com
info@restaurantpurepassie.com

Openingstijden: woensdag t/m zondag
van 11.00 uur tot 23.00 uur.



Restaurant Pure Passie

Claudia en Leonard hebben allebei een passie: namelijk lekker eten & drinken. Daarnaast werken ze graag met pure producten en zo is de naam 'Pure Passie' ontstaan. Op 30 september 2009 opende Restaurant Pure Passie haar deuren. Na een flinke verbouwing van bruine kroeg naar een huiselijk restaurant, kunnen gastvrouw Claudia en Chef-kok Leonard eindelijk al hun gasten ontvangen en laten meegenieten van hun passie voor lekker eten en drinken. In dit restaurant worden alle gerechten bereid vanaf de basis. Er worden dan ook alleen pure producten gebruikt en alles is hier huisgemaakt. De keukenbrigade bestaat uit 4 koks en 4 bedieningsmedewerkers inclusief Leonard en Claudia. (H)eerlijke gerechten die voornamelijk zijn bereid met verse Westlandse producten. En natuurlijk mogen prachtige bijpassende wijnen bij de gerechten niet ontbreken. De gezellige huiselijke sfeer maakt u avond compleet.

(H)eerlijke gerechten -Westlandse- producten met passende wijnen

- Allereerst kunt u hier van 11.00 tot 16.30 uur lunchen, waarbij heerlijke luxe broodjes, salades en soepen vanaf de menukaart te bestellen zijn.
- Ook voor een kopje koffie met huisgemaakte taart, een heerlijke high tea, bestaande uit allerlei hartige en zoete lekkernijen kunt u hier terecht.
- 's Avonds vanaf 17.30 uur kunt u hier a la carte dineren en voor groepen vanaf 10 personen zetten zij een 3 of 4 gangen keuze of verrassingsmenu op tafel waarbij u duidelijk kunt proeven dat de chef-kok zijn vak met pure passie uitoefent. De bijpassende wijnen maken het geheel af. Per avond wordt er één zitting gehouden, waardoor iedere gast zich op zijn of haar gemak voelt en de tijd heeft om lekker te genieten.

De kookstijl van Leonard is klassiek met een modern tintje maar wel puur natuur. U kunt kiezen van de dinerkaart het Pure Passie menu van 3 of 4 gangen met als superhoofdgerecht Côte de boeuf deze 6 weken gerijpte ribstuk van het Maas-, Rijn- en IJsselrundvlees uit eigen mesterij. Het Dry Aged vlees wordt langere tijd gerijpt in speciale rijpingskasten waarin de luchtvochtigheid, luchtcirculatie en temperatuur gecontroleerd worden. Het vocht in het vlees verdampt en z'n natuurlijke enzymen breken het spierweefsel af. Er is sprake van langzame besterving. Vooraf: rundercarpaccio, huisgemaakte paté, gerookte Noorse zalm en nog meer lekkers.

Ook aan de vegetariërs is gedacht: huisgemaakte tagliatelle, schorseneren, zwarte olijven, Parmezaanse kaas en raapstelen, risotto met bospaddenstoelen, aubergine, groene courgette, gepofte sjalot en puree van doperwtten. Pure Passie serveert specifieke hoofdgerechten van de streek het Westland, vlees van het Maas-, Rijn- en IJsselrund en het speciale lam van de Stichting Wollbrandkudde. Deze stichting zet zich in voor het behoud van het zeldzame schapenras het Schoonebeeker Heideschaap en werkt aan rasverbetering middels een fokprogramma.

Voor verse vis kun je ook prima terecht bij Pure Passie: op de huid gebakken zeebaars, kort gebakken Albcore tonijn en gerookte Noorse zalmfilet uit de Noordzee.

Heerlijke nagerechten van de dessertkaart zoals een warm chocoladetaartje, bitterkoekjescake, parfait van karamel en crème brulée van zoethout. Tot slot de kaasplank met belegen boeren geitenkaas, overjarige boerenkaas en Delftsblauwe kaas; al deze kazen zijn zorgvuldig geselecteerd bij een ambachtelijke kaas- en zuivelboerderij. Met lekker eten en puur genieten bij Pure Passie bent u echt een avondje uit.

R E C E P T *Wilde lijngevangen op de huid gebakken zeebaars...*

...ijspegels, gestoofde radijs met venkel, vanille risotto, in peterselie en dragon gepaneerde pijlstaartinktvis, pompoenpuree en een romige strandkrab.

Zeebaars: zeebaars op de huid bakken en rustig laten garen op de pas onder slagersfolie.

Groente: ijspegels en venkel beetgaar koken en terug koelen in ijswater, radijs in dunne plakjes snijden op de mandoline.

Pompoenpuree: Pompoen schillen en in brunoise snijden, gaarkoken en helemaal glad blenden op smaak brengen met peper en zout en in een spuitflesje warm houden.

Risotto: risotto enkele minuten aanzetten in een pan, voeg dan gesnipperde sjalot erbij, vervolgens afblussen met droge witte wijn, een halve vanillestok erbij, met visbouillon aanblijven vullen totdat de risotto bijna beetgaar is, tot slot een eetlepel mascarpone toevoegen en op smaak brengen met peper en zout.

Pijlstaartinktvis: Inktvis schoonmaken en in ringetjes snijden, gedroogde dragon en peterselie in de blender fijn malen.

Strandkrabsaus: 5 kg strandkrab | 1 liter droge witte wijn | 1 dl cognac | 300 gram tomatenpuree | 2 liter visbouillon | 300 gram knolselderij | 300 gram witte ui | 300 gram wit van prei | 300 gram venkel | 300 gram bleekselderij | 3 liter room | 3 liter water | enkele blaadjes lava's (maggikruid) | halve bos dille | halve bos basilicum | halve bos peterselie.

Bereiden: Alle groenten samen met de krab aanzetten in de pan en afblussen met cognac, witte wijn, visbouillon, water en room. twee uur laten koken, zeven en door een fijne zeef passeren. Reduceren tot de gewenste dikte dan op smaak brengen met peper en zout.

