



Mmmm... met Hesse

Patrick Hesse is geen chef-kok of gediplomeerd keurmeester, maar weet wél precies wat hij lekker vindt. Daarom is hij regelmatig te gast bij diverse restaurants in de (wijde) regio en maakt hij ons deelgenoot van zijn culinaire ervaringen.

Ron Blaauw

Ron Blaauw Restaurant
Kerkstraat 56
1191 JE Ouderkerk a/d Amstel
Tel. 020 4961943

www.ronblaauw.nl

Openingstijden:

Lunch:
di t/m vr, arrivé tussen 12 en 14 uur

Diner:

di t/m zat, arrivé vanaf 18.30 uur



Wauw bij Ron Blaauw

Toen ik afgelopen week bij een redactievergadering Youri Lieberton (een van de motors achter De Groene Venen en eigenaar van onder andere A-side) sprak, stelde hij voor graag een keer mee te gaan op restaurantbezoek. Dat deze jonge entrepreneur niet alleen een goede neus voor zaken heeft, maar ook voor lekker eten bleek uit ons bezoek aan Ron Blaauw in Ouderkerk aan Amstel.

TEKST EN FOTO'S: PATRICK HESSE

Het prachtige restaurant van Ron Blaauw zit al meer dan 10 jaar midden in het dorp, aan de Kerkstraat. We zijn uitgenodigd voor de lunch en kunnen zonder problemen voor de deur de auto kwijt. We worden ontvangen door sommelier Marijke Koppe en hoeven niet te melden wie wij zijn, want Marijke's taak is o.a. te weten wie wij zijn. Youri en ik krijgen in een van de geschakelde 'woonkamers' een plek in het midden. In dit warm ingerichte restaurant is het heerlijk toeven, het tapijt, de open haard, geweldige fauteuils; het geeft allemaal een behaaglijk en huiselijk gevoel. Marijke meldt dat de chef een menu voor ons heeft samengesteld. Youri en ik zien het met zeer veel vertrouwen tegemoet. Met een rij kunstzinnige amuses laat Ron Blaauw onmiddellijk zien waar zijn mensen toe in staat zijn: Hollandse garnaltjes met bosui en soja, Pizza van kaantjesbater en kruiden, vervolgens krijgen we een bloempotje met jonge verse, biologische groente van boerderij De Lindenhoff in Baambrugge, watermeloen met mango en piment d'espelette, zoetzure komkommer met radijs en gember, knoflooktoast met prei en dragon en als laatste amuse caprese marshmallow. Wat een smaaksensatie! Youri en ik zijn op culinair gebied wel wat gewend, maar de totale beleving is geweldig, wat een feest om hier te zijn. Als eerste gang brengt gastheer Vincent van Riet ons Ron Blaauw's interpretatie van een broodje kaas: luxe sandwich van boerenbruin met steak tartare en ganzenlever. Briljant! Bij dit smaakvolle gerecht schenkt sommelier Marijke een lichte witte wijn vermintino Tenuta Guado Al Tasso Bolgheri uit Toscane uit 2008;

deze jonge frisse wijn past uiteraard geweldig bij het voorgerecht.

Wij zitten uitstekend in de kleine doch ruim opgezette kamer, waar je, als je de stoel naar achter schuift niet meteen tegen iemand aanstoort en het perfect op elkaar ingespeelde personeel weet wat er van hun verwacht wordt.

Het volgende gerecht is alweer een feest om te aanschouwen: Koningsvis met jus van pandan oester en zeeuwier. Ook hierbij wordt een bijpassende wijn geschonken een Lirac van 2008 deze Rhone wijn is van het huis Domaine Pelauqui en is iets zwaarder dan zijn voorganger. Wederom een voortreffelijke keus. Een nieuwe ronde: Gebraiseerde bloemkool met lopend Pierre Robert, Lardo di Colonnato en zoete ui. Dit kostelijke gerecht gaat samen met een mooie chardonnay En Paradis Vieilles Vignet 2006, geproduceerd door het wijnhuis van de Belg Jean Rijckaert uit Arbois.

Alles klopt hier, de zeer smaakvolle huisstijl die overal in terug komt, het bestek, de menukaart en het personeel, de vriendelijke gastheer, de bijzonder goed geïnformeerde sommelier. Niet voor niets is dit restaurant met 2 Michelin sterren bekroond.

Het volgende gerecht is wederom op eigen wijze bereid: zwezerik met boerenkool in combinatie met Italiaanse Primitivo Rosa del Golfo Salento uit 2008. Als één-na-laatste gerecht krijgen we een longhaas met zacht gegaarde ossenstaart, gepofte rode ui en mergravioli. Bij dit we-



derom geweldige gerecht wordt een volle Zuid-Australische Il Briccone van Primo Estate uit 2003 geschonken. Eerlijk gezegd mijn favoriet van de middag: een heerlijk gerecht met een meer dan uitstekende wijn.

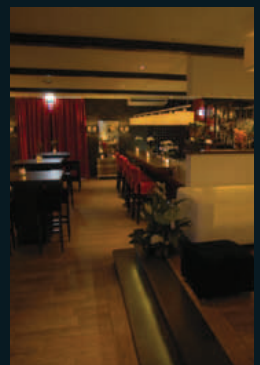
Na deze sensationele achtbaan van culinair genieten, is het tijd voor het nagerecht. Ron Blaauw zou Ron Blaauw niet zijn als hij ook daar weer niet een eigen interpretatie aan weet te geven: Tiramisu met amandelen, chocolade en citroen. Bij dit zoete ensemble wordt een Spaanse dessert-wijn geschonken van Pedro Xeminez een Málaga Virgen. Deze stroopach-

tige, bruine wijn is mierzoet en is in goede harmonie met het nagerecht. Met een kopje koffie ter afsluiting zijn Youri en ik er stil van. Dit is genieten in optima forma. We krijgen nog een mooi zilver doosje met het logo van Ron Blaauw en de tekst 'de zoete groeten'. Het doosje bevat enkele bonbons voor thuis; dingen die een mens vrolijk stemmen. Ron Blaauw's restaurant is er een uit het topsegment met een hoge kwaliteit. Ron en zijn team hebben de lat hoog gelegd, kan het beter?



ROEKZ

PARTYCENTRUM



"7 MAART
OPEN DAG"

Herenweg 53/55 | 3645 DG | Vinkeveen
Tel. 0294-234070 - 06-50544674

ROEKZ.NL

Stoofperen-recept

Ingrediënten

1 kg Gieser Wildeman stoofperen
Citroensap
50 gram Suiker
1/2 dl bessensap
300 ml water
Wat sago of aardappelmeel
Pijpkaneel

Het recept

De peren schillen, in vieren snijden en van de klokhuizen ontdoen. Kleine peertjes heel laten doch de

steeltjes afschrapen. De peren wassen en met zoveel water opzetten, dat ze half onderstaan. 300 ml per kilo. Een scheutje citroenschil of pijpkaneel en suiker toevoegen. De peren 15 minuten goed doorkoken en daarna zachtjes laten koken tot ze gaar en mooi rood van kleur zijn. (reken op een paar uur kooktijd) Vervolgens de pijpkaneel verwijderen en het vocht bijbinden met wat aangemengde sago of aardappelmeel. Aan stoofperen, die moeilijk rood koken, kan wat bessensap worden toegevoegd.



Firma F.A. Ruizendaal & Zonen

Boom / fruitkwekerij - Aanleg & Onderhoud van tuinen

3 kilo Gieser wildeman stoofperen € 3,-

Div. Soorten appelen 12 kilo € 7,50
Per kilo € 0,75

Er kan weer geplant worden.

Vele soorten fruitbomen, grotere laan en parkbomen.

Poeldijk 2a 3646 AW Waverveen Tel: 0297-281122 www.firmaruizendaal.nl

A Side

WEBSITES & DRUKWERK

A-side media is de taalpartner als het gaat om uw website of drukwerk.

Het team van ruim 15 specialisten staat dagelijks klaar om met u mee te denken over uw online en offline campagnes.

0297-385252
www.a-side.nl

ROADWORKS

Roadworks maakt videoproducties voor kleine en grote bedrijven.

- Bedrijfsfilms
- Promotiefilms
- Commercials
- Documentaires

www.roadworks.tv

Brasserie de Waard



Onbeperkt mosselen

of spareribs

voor maar €15,-

Bel om te reserveren:
0297-288508

Dorpsstraat 72 3648 AJ Wilnis

www.brassriedewaard.nl