

HMMM MET HESSE...

Door Patrick hesse



Gelijkgestemdheid (eendracht) in hartje van Abcoude

De Eendracht: Nice to meat you!

Elk dorp of stadje heeft een locatie die je gerust als het epicentrum van de gemeente kunt aanmerken. Een soort baken, een herkenningspunt, een plek waar vrienden bij elkaar komen, om er te blijven of als vertrekpunt naar elders. Vanavond bevind ik me bij zo'n baken. In onze pittoreske deelgemeente Abcoude is dat namelijk zonder meer De Eendracht, gelegen in het centrum, net over de brug. Voor een ieder wijd en zijd bekend. Ik ben vanavond uitgenodigd door Aernoud van der Meulen, die er de scepter zwaait. Sinds een paar maanden waait er namelijk een nieuwe frisse wind door De Eendracht, waarbij Aernoud het gezicht is geworden van de Eendracht Nieuwe Stijl. Of zoals Aernoud het zelf mooi omschrijft: een écht mooi Grand Café, met de daarbij behorende uitstraling. De eerste veranderingen zijn al bij binnenkomst duidelijk zichtbaar: de donkere kleuren hebben plaats gemaakt voor wit en een sjeke kleur rood, waarmee de locatie enorm is opgefrist. Ik ben vanavond op pad met vriendinnetje Kim (wees gerust; ondanks dat Kim een aantrekkelijke verschijning is, gewoon vriendin en mijn vrouw weet hier van). Toch delen we een passie... die voor Engelse TV-series! En doordat Kim een geboren Engelse is, brengt zij me altijd op de hoogte van de nieuwste series.

Nadat we hartelijk ontvangen zijn door Aernoud (we blijken dezelfde kapper te hebben), worden we voorgesteld aan de sympathieke chef-kok Sander Vos, die gepassioneerd vertelt over de kaart, die geen honderden menuutjes bevat, maar gewoon op een dubbelzijdig A4 gepresenteerd wordt. Wat vooral opvalt aan het nieuwe concept: Qalty Meat. Volgens Sander praten we dan over de unieke smaak van mals en sappig vlees uit Noord-Amerika, afkomstig van runderen die buiten leven en het verste gras en kruiden van de weiden eten. Als eindvoer krijgen zij graan, alleen dan krijg je rundvlees

van de hoogste kwaliteit. Door zijn malsheid en smaak onderscheidt het rundvlees uit de VS zich van ander vlees uit Europa en Zuid-Amerika. Ik moet eerlijk bekennen, het water loopt me de mond uit. Gelukkig is ook Kim een liefhebster van vlees en dus hebben we onze keus al snel gemaakt.

We beginnen met zacht gegaarde lamsbout met tomatensalade. Die vind je niet op de kaart, maar hoort bij het driegangen weekmenu, dat –zoals de naam al doet vermoeden– wekelijks verandert. Buiten dat het er fantastisch uitziet, smaakt

het ook verrukkelijk. Als tweede gerecht krijgen wij een tussengerecht in de vorm van prima preisoep, heerlijk deze smaak wisseling.

Nog niet zo lang geleden, op een van spaarzame mooie zomeravonden, had ik na een heerlijk motortoerritje met een van mijn beste vrienden het terras opgezocht van De Eendracht. In het avondzonnetje, met zicht op alles wat er om ons heen gebeurde, genoten wij van een heerlijk sateetje. Dat vind ik nou het mooie van De Eendracht: het kan allebei.

Dan is het tijd voor ons hoofdge-



recht: New York strip loin (entrecôte), een mozzarella taartje, ratatouille en zwarte wortelmousse. Huhh?? Ja echt! Zwarte wortel, ik had er nooit van gehoord en was dus erg nieuwsgierig. Samen met friet en pepersaus en zelfgemaakte bearsnaisesaus een geweldige maaltijd. De entrecote smaakt in een woord perfect en is heerlijk mals, zo zacht als boter.

Zowel Kim als ik zitten echt te genieten en ondanks de maandagavond is de tent lekker gevuld en de sfeer optimaal. Na al dit lekkers laten

De Eendracht

Hoogstraat 37
1391 BR Abcoude
T 0294 28 72 11

info@deeeendracht-abcoude.nl
www.deeeendracht-abcoude.nl

we ons overhalen tot een wederom superdessert: zelfgemaakte brownies en mango-ijs. Kim, zo'n beetje expert op het gebied van brownies weet het dessert naar waarde te schatten. Met een brede glimlach kijken we elkaar aan en is het voor het eerst deze avond even stil. Na een lekkere bak koffie is het tijd om op huis aan te gaan, we danken Aernoud voor de geweldige gastvrijheid en ik beloof snel terug te komen. Stiekem hoop ik op een mooie herfst, dan kan in nog mooi even het terras meepikken aan het eind van een toerritje.



Chefkok Sander Vos en Aernoud van der Meulen



Elke MAANDAG bij De Veensteker

3-gangen verrassingsmenu voor maar € 20,-!

Lunch Tip

12-uurtje!

Waaier van boerenbruin met ham, kaas +
Oma Bob's kroket
Incl. glas melk en kopje koffie

€ 10,-



Achterbos 20 - 3645 CD Vinkeveen - 0297 26 26 86 - www.veensteker.nl - info@veensteker.nl

"De enige duizendpoot van De Ronde Venen"



- Woningstoffering
- Raamdecoraties
- Onderhoudswerkzaamheden
- Timmerwerkzaamheden
- Inbraakpreventie
- Tegelwerk: vloeren, keukens en badkamers
- Installatiewerk keukens
- Diverse overige werkzaamheden in- en om het huis



T. 0297 25 38 00 Vermogenweg 1 Mijdrecht
www.ronaldvaneijk.nl

Showroom is open: di: 09.30 u - 14.00 u do: 09.30 u - 17.00 u za: 09.30 u - 13.00 u
En op afspraak op een door u gewenst moment.

Riool problemen ? Nu ook 24 uur service.

verstoppingen
repareren
dakgoten leeghalen

doorspuiten
nieuwe aanleg
camera inspectie



Burggraaf

Aannemingsbedrijf

Mijdrecht, Tel: 06 11300682

www.burggraafaannemingsbdrif.nl