



## 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.

## Helder

Restaurant Helder  
Kerkbrink 31-33  
3621 AN Breukelen  
T: (0346) 25 00 35  
E: info@helderrestaurant.nl  
Reserveren uitsluitend telefonisch  
Keuken open van 12 tot 22 uur  
maandag en dinsdag gesloten  
[www.helderrestaurant.nl](http://www.helderrestaurant.nl)



# Da's Helder

TEKST + FOTO'S: PATRICK HESSE

Als je er wekelijks erop uitgestuurd wordt om ergens te gaan eten (ik weet het, een vervelende baan, maar iemand moet het toch doen?), komt het voor dat je op locaties komt die totaal nieuw voor je zijn. Dat het dan een verrassend leuke ontmoeting kan worden, blijkt uit mijn bezoek aan Restaurant Helder in Breukelen.

Gerdien Meijers, eigenaresse van Restaurant Helder uit Breukelen, reageerde bijzonder enthousiast, toen ik haar belde om eens in haar restaurant te komen lunchen.

Ik had er ook echt zin in om iets nieuws te proberen, want zoals de website [www.helderrestaurant.nl](http://www.helderrestaurant.nl) meldt, is Helder een trendy, modern restaurant. In het interieur is veel gebruik gemaakt van warme tinten. Gecombineerd met velours stoffen geeft dit het geheel een zeer warme en sfeervolle uitstraling. Er is geen verschil in voor-, tussen- en hoofdgerechten. Alle gerechten hebben hetzelfde formaat. Dit stelt u in de gelegenheid om verschillende gerechten te proeven. Uiteraard is het ook mogelijk om de chef-kok een menu voor u te laten samenstellen. Dat klikt goed.

### Uiterst charmant

Bij aankomst aan de Kerkbrink te Breukelen is het gezellig druk, er is dan ook markt, waardoor het dorpsplein goed gevuld is. Op nummer 31 bevindt zich het smalle restaurant Helder dat sedert een jaar geopend is en gerund wordt door Gerdien Meijers. Deze uiterst charmante en goedlachse dame heeft haar sporen, door middel van jarenlange ervaring in de horeca, ruimschoots verdiend. "Gezellig dat je er bent!" Geloof me, het genoegen is volledig wederzijds, want in dit kleine restaurant is het uitstekend toeven, het interieur is inderdaad erg trendy en smaakvol, en er is uitstekend met de beperkte ruimte omgegaan. Ook het diepe terras biedt in de zomer uitkomst om genoeg mensen te kunnen bedienen. In de keuken staat chef-kok Suwapham Ketkesorn aan het roer. Dat zijn kookkunsten even bijzonder zijn

als de naam die hij draagt zal deze middag blijken.

### Leuke details

Nadat ik heb plaats genomen in het restaurant valt mijn oog op een enorm verchroomd hertengeweï aan de muur, één van de vele leuke details van het interieur. Gerdien schuift gezellig even aan. "We hebben heel veel werk moeten verrichten om het er zo uit te laten zien, er heeft hier voor een soort eetcafé ingezet en toen die mensen vertrokken waren, hebben we eerst puin moeten ruimen en een compleet nieuwe toilettengroep achter in het restaurant moeten plaatsen." Dat er veel tijd, energie en liefde in de verbouwing is gaan zitten is dan ook duidelijk te zien.

### 'Avondje Helder'

Om de culinaire potentie van Restaurant Helder te kunnen beleven gaan we voor het 'avondje Helder'-menu, voor deze keer omgedoopt in het 'middagje Helder'. Dit is een 6 gangen menu met 6 kleinere gerechten om van te proeven. Dit staat gewoon op de kaart voor €34,50. We beginnen met een licht geroosterde big-eye tonijn met Hollandse garnaltjes en een heerlijke sojasesam dressing. Een prima combinatie. Dit gerecht laat Gerdien vergezellen door een zalige Sauvignon van het huis; Domain de L'aumonier. Deze wijn is prima afgestemd op zowel het eerste als het tweede gerecht: een soft-shell crab, krokant met zoet zure komkommer en wasabimayonaise, een voortreffelijk smaakvol gerecht. Om met de woorden van de (beroemde) commissaris van de smaakpolitie te spreken: "Daar word ik nou vrolijk van!"



### Culinair verwennen

Een sfeervolle ambiance, daar kunnen veel collega-restauranthouders een voorbeeld aan nemen, misschien wel het mooiste (en schoonste) toilet dat ik in de horeca heb bezocht. Een klein detail misschien, maar in mijn ogen toch erg belangrijk. Inmiddels druppelt het aardig vol in het restaurant. Buiten zit een aantal zakenmensen en een groep dames die duidelijk een 'vriendinnenverwendag' houden. Ze laten zich tenslotte ook heerlijk culinair verwennen door Gerdien. Aan een ander tafeltje zitten wat zakenmensen, dit zijn zeker vaste klanten gezien het vertrouwen in het eten. Wanneer ze antwoorden op de vraag of ze een keuze hebben kunnen maken, melden ze enthousiast "Maak maar wat lekkers!"



### Klassiek Spaans wijngedebied

Het is tijd voor het volgende gerecht; een smakelijke Thaise soep 'Tom Yam Kung', gelukkig niet al te pittig. Vervolgens schenkt Gerdien de huiswijn in: een Casa Solar Rioja, van het wijnhuis Cosecheros y Criadores. De Rioja is één van de klassieke Spaanse wijngedebieden en door het gebruik van de plaatselijke druivensort Tempranillo heeft de wijn een soepele en volle smaak en is uitstekend geschikt voor het volgende gerecht: Ierse Ossenhaas, gestoofde spitskool, ovenaardappeltjes en rode wijn jus. Wederom een zalig gerecht. Na het maken van wat foto's en een lekkere toet in vorm van Café Glacé krijg ik nog een kopje koffie en neem daarna afscheid van chef-kok Suwaphan en eigenaresse Gerdien. Echter niet zonder beloofd te hebben op korte termijn met vrienden wederom te gaan genieten van de gerechten uit haar restaurant. Op weg naar de auto is de zaak helder voor mij. Dit is een jong en enthousiast restaurant dat ook van u een kans verdient.



## Prinselijk proeven op Open Deur Middag

Prinselijk Proeven aan de Dorpsstraat in Mijdrecht hield afgelopen maandag een Open Deur Middag. Klanten en relaties waren uitgenodigd voor een 'voorproefje' van de relatiegeschenken en kerspakketten. Eigenaren Jochem en Viviëne Prins hadden deze middag alles 'open' staan om te proeven. Op die manier wisten de bezoekers precies wat zij hadden samengesteld voor hun personeel of relaties en werd het kiezen van een passend eindejaarsgeschenk een aangename bezigheid.

V.l.n.r. Jochem en Viviëne Prins met Tim Plomp van wijnimporteur/-distributeur l'Exception Lenselink

FOTO PATRICK HESSE

ROEKZ

PARTYCENTRUM



"Zo kan het ook"

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

ROEKZ.NL

Brasserie  
de Waard



Onbeperkt mosselen  
of spareribs  
voor maar €15,-

Bel om te reserveren:  
0297-288508

Dorpsstraat 72 3648 AJ Wilnis  
[www.brassriedewaard.nl](http://www.brassriedewaard.nl)