

HMMM MET HESSE...

Door Patrick hesse



Hmmm met Hesse Restaurant Vlinders

Een mespuntje Lente in Loenen aan de Vecht

Het is exact acht minuten rijden van het centrum van mijn uitvalsbasis Vinkeveen tot aan het restaurant Vlinders, net over de brug van het Amsterdam-Rijnkanaal, twee keer rechts. Zo'n anderhalf jaar geleden was ik al te gast bij de zusjes De Haan, trotse eigenaren van Restaurant Vlinders. Toen hartje zomer heerlijk gedineerd op het prachtige terras, genietend van het mooie weer, de prachtige omgeving, het heerlijke eten en de geweldige gastvrijheid. Dus toen de dames mij vroegen of ik de nieuwe kaart wilde komen proberen, was ik direct blij gestemd.

Voor deze gelegenheid neem ik, net als bij mijn vorige bezoek, mijn eega mee. Zij is tenslotte ook ervaringsdeskundige en het is met haar natuurlijk bijzonder gezellig. We kunnen de auto pal voor de deur kwijt. Erg prettig, want ondanks het zachte weer miezert het wel. Bij binnenkomst overvalt mij een licht gevoel van lente, de warme gezelligheid straalt er van af en is het meteen duidelijk dat de dames hier de puntjes op de i hebben gezet. Je vindt de 'female touch' in elke detail terug. De charmante Petra heet ons hartelijk welkom en heeft een mooi plekje voor ons gereserveerd aan het raam. Uit de serie design-speakers die om de twee meter hoog aan de muur hangen klinkt "Do you know the way to San José?" Een echte evergreen van één van mijn grote idolen Burt Bacharach. Heerlijk, juiste muziek is in mijn oren van essentieel belang voor de juiste sfeer. Daar komt Laura even aan onze tafel; ook dit is een vrolijk weerzien. Laura, Petra's zus, is niet alleen eigenaar, maar ook Chef-kok van Vlinders. Ik weet van mijn vorige bezoek dat zij die titel met verve draagt. Ze heeft het een en ander voor ons bedacht. Of dat oké is? Maar natuurlijk, Laura! Wij leggen ons 'lot' graag in jouw vak-kundige handen.

Na een heerlijk broodje is daar Petra met ons voorgerecht: steak tartaar van Baambrugs rund met briochebrood, kappertjes, ei, zacht gegaard ei en voor mijn vrouw: vitello tonnato met Baambrugs kalf, zacht gegaard tonijn crème, tempura van groene asperges en little gemsla met Parmezaanse kaas. Bij het aanzien en fotograferen van beide gerechten loopt het water me in de mond; wat ziet dat er lekker uit zeg! Eén van de

voordelen van het meebrengen van mijn vrouw is, dat we halverwege het gerecht kunnen wisselen en dus ook het andere gerecht kunnen proeven. Beide entrées zijn een schot in de roos, ik had ze zelf niet beter kunnen uitkiezen. Sinds vorige week is er een nieuwe menukaart bij restaurant Vlinders, iets waar vooral Laura erg naar uitkijkt. Elke drie maanden gaat zij opzoek naar mooie combinaties van prachtige gerechten en zoekt zij samen met haar man, die ook kok is, naar de juiste producten. Natuurlijk blijven er een aantal gerechten onder de noemer 'Classics' altijd op de kaart staan, omdat deze gerechten onder andere de fundering zijn voor de uitstekend naam van Vlinders.

Midden op de menu kaart prijkt dan ook de Vlinders Special: tournedos gegrild of in roomboter gebakken. De vader van de zusjes De Haan heeft een slachthuis in Baambrugge en logischerwijs gaan de beste stukken vlees naar zijn 'meisjes'. De kop op deze pagina van de menukaart Pure Verwennerij is dan ook volledig terecht. Inmiddels zijn onze hoofdgerechten gearriveerd: gegrild Iberisch varken met jus van gepofte knoflook, polenta met aioli en lauwwarme salade van courgette en aubergine voor mij en op de huid gebakken zeebaars met venkelsalade, ravioli's van ricotta, gegrilde tomaat en beurre blancsaus met saffraan voor mijn wederhelft. Zelden heb ik zo'n lekker stuk varkensvlees gegeten en vind ik dit een absolute aanrader, ook voor mensen die normaal gesproken niet zo heel gek zijn op varkensvlees (zoals ikzelf). Maar dit Iberische varken (het ibéricovarken is een autochtoon ras, dat exclusief toebehoort aan het Iberisch schiereiland en zeer verschilt

van het Europese blanke varken. Aan het klimaat, vrijheid en voedsel heeft het ibéricovarken zijn kwaliteit te danken. Om aan de Spaanse geldende regels te voldoen, wordt er voor de voortplanting uitsluitend gebruik gemaakt van zeugen die van het pure ibérico-ras zijn) is na de perfecte behandeling door Laura –eerst een nacht laten garen in ganzenvet en daarna op de grill– zó heerlijk mals, dat je niet eens je tanden hoeft te gebruiken en een bijzonder aparte smaak in mijn mond toverde. Als ik ik naar het tevreden gezicht van mijn eega kijk blijkt ook de zeebaars prima te zijn ontvangen.

Natuurlijk wil Laura ons nog verwennen met een dessert. We besluiten één dessert samen te delen. Wanneer we dit te kennen geven aan Petra, antwoordt ze lachend: "Dan lopen jullie vooruit op ons Valentijnsdiner. Wij serveren op 14 februari onze complete à la carte kaart. Als extra voorgerecht kunt je kiezen voor een etagère voor twee personen. Die bestaat uit allerlei warme en koude hapjes uit onze menukaart. Ook ons welbekende Grand dessert serveren wij dan."

Om dit heerlijke culinaire feestje af te sluiten tovert Laura een heerlijk dessert uit haar keuken: nougatine-parfait met romige karamel, crumble van amandel en specerijencake.

Na dit overdonderende diner kan ik stellen met alle respect voor de vele uitstekende restaurants in onze omgeving: Restaurant Vlinders is mijn persoonlijke Top 3 binnengedenderd. Het mag allemaal wat lyrisch klinken, maar het was helemaal top: de ambiance, de enorme gastvrijheid en de fantastische gerechten. Petra & Laura: chapeau!



Restaurant Vlinders

Rijksstraatweg 189
3632 AC Loenen aan de Vecht
Tel: 0294 - 23 15 56
www.restaurantvinders.nl

Openingstijden
Dinsdag t/m vrijdag vanaf 12.00 uur
Zaterdag vanaf 16.00 uur
Zondag vanaf 12.00 uur



Zaterdagavond 28 januari is het feest!

Vanaf 21.00 uur live muziek
Natuurlijk laat u zich ook verrassen



Eet- feest- en sportcafe

Café Cens Eendracht 1 3641ML Mijdrecht Tel: 0297 285773



Firma F.A. Ruizendaal & Zonen

Boom / fruitkwekerij - Aanleg & Onderhoud van tuinen

Het voorjaar komt er aan!

Groenteplanten/Tuinzaden/plantuien

Sappige mandarijnen zonder pit.

Heerlijke Wellant appels 12 kilo € 10.-

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