



**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.

## De Eetkamer van Vinkeveen

Vinkenkade 2  
3645 AR Vinkeveen  
Tel: 0294-295450  
www.eetkamer.nu

Openingstijden:  
Zo-Vr 12.00/22.00  
Zat: 18.00/22.00  
Woensdag gesloten

De medewerkers van  
De Eetkamer van Vinkeveen  
wensen u prettige feestdagen!

Feest voor de fijnproever!

# De Eetkamer van Vinkeveen

Als je Baambrugse Zuwe afgaat, kan het niet missen en als je niet uitkijkt, dan rij je er zo tegenaan. De oude boerderij uit 1900 is van boerderij naar Café Biljart gegaan en daarna van eetcafé naar restaurant. Sinds een jaar of twaalf heet het De Eetkamer van Vinkeveen. Dit is hét domein van chef-kok Erik Streefkerk die hier zes avonden en vijf middagen per week met ziel en zaligheid staat te koken.

TEKST EN FOTO'S PATRICK HESSE

Ondanks dat ik vandaag voor het eerst deze winter moest krabben, is het binnen behaaglijk warm. Mede door het originele hout en het gebruik van de kleur bordeauxrood, heeft het interieur een warme en authentieke uitstraling. Ik maak kennis met Erik, die over exact hetzelfde kapsel als ik blijkt te beschikken (dat schept toch een band). Zijn manier van koken typeert hij als eigentijds Bourgondisch, gebaseerd op de beste, verse ingrediënten. Dit allemaal creatief verwerkt tot gerechten waarin, behalve Franse, ook Italiaanse en oosterse invloeden te proeven zijn. Gezellig babbelen Erik en ik over de historie van De Eetkamer en uiteraard de uitbreiding van de snelweg die heel wat voeten in de aarde heeft gehad. Inmiddels heb ik van gastvrouw Karin een bordje brood van Bakkerij van Schaik gekregen, het wordt hier afgebakken dus het is altijd supers, aldus Karin. Als amuse krijg ik

een werkelijk uitstekend pompoe-nensoepje.

Na deze lekkere appetizer is het tijd voor het voorgerecht: Sashimi van tonijn met sesam en komkommerijs een perfecte combinatie. Bij dit lekkers serveert Karin mij een verrassende Dessertwijn. Het is een Tarapaca Late Harvest uit 2007. Een witte wijn uit de regio Maipo Valley in Chili. Mede door de samenvoeging van Sauvignon en Gewürztraminer druif is de wijn niet al te zoet en is de smaak top.

Genietend van dit lekkers hoor ik het geweldige nummer Albatros van Fleetwood Mac. Ook hier bij De Eetkamer hebben ze weer de perfecte muziek weten te vinden voor een avondje genieten aan de Vinkenkade. Andermaal komt Erik de keuken uit met een bordje lekkers: terrine van eendenlever met vijgencompote, briochebrood en kreeft. Ik krijg er een witte wijn bij; een fris licht zoete Chardonnay uit 2008. Wederom de spijker op de kop een prachtige combinatie.

Dit is optimaal genieten. Intussen bestudeer ik de kaart en ben ik blij dat Erik een verrassingsmenu voor mij



maakt, want uit deze heerlijkheden zou het voor mij moeilijk kiezen zijn. Daar is Erik al weer met een speciaal gemaakt tussengerecht: coquilles, pastinaak en een gebakken oester. "Dit soort dingen maken we als klanten kiezen voor een verrassingsmenu. Mensen geven dan zelf aan hoeveel gangen en wij maken dan gerechten met het mooiste wat de markt die dag te bieden heeft, dus zoals bij alle gerechten dagvers gemaakt en dat proef je," aldus Erik.

Voor het hoofdgerecht schenkt Karin wederom een heerlijke huiswijn in, de rode Merlot du Haut Gerlot uit 2008. De wijn is een klein beetje vettig maar heeft een fris karakter. Een sappige smaak die opnieuw uitstekend uitgezocht is bij dit gerecht: tamme eend met gebakken knolselderij, avocado en spruitjesblaadjes. Normaal gesproken vind ik, persoonlijk, eend erg droog vlees, maar daar is in dit geval geen sprake van. De tamme eend is heerlijk mals

en in combinatie met de groenten geweldig van smaak en, wat mij bij alle gerechten opvalt, is de geur uitmuntend. Het ziet er lekker uit smaakt goed en ruikt lekker, wat wil je nog meer?

Dan is het tijd voor het slotstuk een grand dessert. Allemaal bordjes met zoetigheden: crème brûlée, mascarpone mouse, mojito ijs, pecannotentaart met slagroom en karamelsaus, en chocolademousse met opgeklopt eiwit.

Het is tijd om naar huis te gaan. Ik dank Erik voor zijn gastvrijheid en geweldige kookkunsten. Erik vraagt mij nog even te melding dat op 22 december het 'alles uit de kast menu-avond' is, waarbij de klanten een verrassingsmenu krijgen voor € 30,00 en dat De Eetkamer van Vinkeveen dicht is vanaf 24 december tot en met 6 januari 2010. Op 7 januari is iedereen weer welkom om heerlijk te komen lunchen of dineren.



ROEKZ

PARTYCENTRUM



"FIËSTA"

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

ROEKZ.NL



**Firma F.A. Ruizendaal & Zonen**

Boom / fruitkwekerij - Aanleg & Onderhoud van tuinen

Mooie kerststukjes.

Gieser Wildeman en st. Remy stoofperen  
vanaf € 0,85 per kilo.

Fruitbomen open haard hout per m<sup>3</sup> € 50,=

Stoofappels kilo € 0,95

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

Grieks Specialiteiten Restaurant



"CORFU"

0297-288440 www.restaurantcorfu.nl

"Live muziek"  
Zaterdag 26 december  
Zaterdag 23 januari  
Zaterdag 30 januari

0297 28 84 40

www.restaurantcorfu.nl

PRWORKS  
ADVIESBUREAU VOOR COMMUNICATIE

Onze menukaart...

Nieuwsbrieven  
Personeelsbladen  
Brochures  
Presentaties  
Tekstproducties  
Persberichten  
Webcontent  
DTP/Pre-press

Voorproefje?  
Bel ons en we zitten  
snel bij u aan tafel...

PRWORKS bv • Rendementsweg 24  
• 3641 SL Mijdrecht •  
T 0297 250530 • E info@prworks.nl

www.prworks.nl

Brasserie  
de Waard



Wij wensen u  
fijne feestdagen en een  
gelukkig en smakelijk  
nieuwjaar!

Bel om te reserveren:  
**0297-288508**

Dorpsstraat 72 3648 AJ Wilnis  
www.brasserieewaard.nl