

# HMMM MET HESSE...

Door Patrick Hesse



Hmmm met Hesse koken met Simone bij Ici Paré

## "Thank God It's Friday!"

Ik ben op weg naar Rotisserie Ici Paré en ik hoor u denken: ah, kip! Mis, ik ga bij Kelly, de eigenaresse van Ici Paré langs om heerlijk sushi te eten. Sushi bij Ice Paré? Het legendarische kip-restaurant? Wat is er gebeurd? Eigenlijk iets heel leuks. U kunt namelijk op bestelling (minimaal 24 uur van te voren) op de vrijdag sushi komen eten of sushi ophalen, die kakelvers door Simone van 'Koken met Simone' wordt bereid. Dit alles kan natuurlijk in combinatie met de alom bekende kipperechten van Ici Paré.

De hele week galmt de EasyBeats-klassieker 'Monday I've Got Friday On My Mind' al door mijn hoofd. Want ook al ben ik een enorme carnivoor, het allerliefste eet ik toch sushi. En het is nog gezond ook. Nu heb je sushi en sushi en soms kom ik van een koude kermis thuis als het gaat om de kwaliteit en smaak; met als absoluut dieptepunt die keer dat ik het meenam bij 's lands grootste kruidenier (het was ook te mooi om waar te zijn) en na twee happen de hele schaal in de vuilnisbak heb gekieperd. Dit wilde ik zelfs mijn kat en honden niet aan doen, dus die avond maar een bruine boterham met pinda kaas gegeten, je moet wat.

Twee jaar geleden maakte ik voor het eerst kennis met Kelly Haveman, toen 19 jaar oud en net trotse eigenaar geworden van Rotisserie Ici Paré. Sinds die tijd is er veel veranderd: er is een prachtig afsluitbaar terras gekomen met vloerverwarming en een nieuwe kleur in het interieur. En heel gaaf: grote oude zwartwit foto's uit de jaren zestig van het restaurant en het personeel, mooi om zo'n geweldige historie op die manier te eren. Ook vind ik Kelly enorm gegroeid in

haar rol als gastvrouw en is het fijn te zien dat dit restaurant een echt 'Landmark' voor onze gemeente is.

Ik word vriendelijk ontvangen door de charmante eigenaresse en maak kennis met Simone Reijm, die het eten voor vanavond heeft verzorgd. Simone is een thuis kok met een enorme passie voor verse producten en koken. Pakjes, zakjes en potjes zijn bij Simone taboe. Onder de naam 'Koken met Simone' ([www.kokenmetsimone.nl](http://www.kokenmetsimone.nl)) geeft ze op locatie kookworkshops, kooklessen en verzorgt zij catering, dit alles neemt zo'n vlucht dat er heel voorzichtig wordt gekeken naar de mogelijkheid voor een eventuele eigen locatie. Maar voorlopig heeft Simone het enorm naar haar zin zoals het nu gaat. Nadat Kelly en Simone een aantal keren hadden samengewerkt, ontstond het idee om sushi te gaan verzorgen voor Ici Paré. Dus iedere vrijdag is het –mits van te voren besteld– sushi eten aan de Mijdrechtse Zuwe nr.2 langs de N201 in Mijdrecht.

Als eerste gerecht krijg ik een zeeviersalade met verse vis, lenteui,

sesamzaadjes en wasabimayonaise. De presentatie is al een 10 met grif fel waard; wat ziet het smakelijk uit, en ik kan u verzekeren de smaak is nog beter. Wat een heerlijke salade. Hiermee bewijst Simone onherroepelijk haar vakkennis.

Dan is het tijd voor een selectie aan sushigerechten ook deze presentatie maakt me erg enthousiast als ziet er perfect uit en de versheid straalt er van af. Simone: "Daarom is het alleen mogelijk van te voren te bestellen, zodat ik alles vers kan bereiden. De california roll met sirimi, avocado, japanse mayonaise & tobiko (viseitjes) is meteen een grote favoriet van me, maar ook de maki rol met rauwe tonijn, lenteui en komkommer is voortreffelijk en wederom proef je de versheid ervan af, een van de belangrijkste gerechtjes vind ik altijd de nigiri zalm of tonijn omdat met de versheid van de ingrediënten het gerecht valt of staat. En na het proeven van de nigiri gamba en de nigiri zalm staan de gerechten als de kluis van de Nederlandse Bank. Super! Terwijl ik zit te genieten zie ik diverse gasten binnenkomen en verbaasd, maar tegelijkertijd begeerlijk naar



mijn bord kijken. Na Kelly's uitleg blijken de gasten ook geïnteresseerd te zijn voor een volgende vrijdag. Verder proef ik de chicken roll, salmon roll de makiroll met rauwe zalm, omelet en gember en de daikon (soort japanse rettich). Zoals u merkt ben ik bijzonder enthousiast en slaagt Simone met vlag en wimpel. Wat een smakelijke sushi!

Met een kopje koffie klets ik nog wat met Simone en Kelly over de levensvatbaarheid van deze samenwerking, die in mijn ogen een groot succes zal worden. Ik zal een van de eerste vrijdagden zeker een bestelling plaatsen en een ritje naar de Mijdrechtse Zuwe maken. Houdt u van Sushi? Ik adviseer u van deze optie gebruik te maken of om lekker thuis op te eten of om gezellig bij Kelly te gast te zijn. In beide gevallen zult u niet teleurgesteld worden...

Kijk op de website van Ici Paré voor de makkelijke bestelmodule (Let op! minimaal 24 uur van te voren bestellen) [www.icipare.nl](http://www.icipare.nl) Geopend zondag t/m vrijdag van 16.00 tot 21.00 uur. Voor een feest of partij kan men ook op zaterdag terecht.

### Rotisserie Ici Paré

Mijdrechtse Zuwe 2  
Mijdrecht  
0297-281277  
Voor informatie over kookworkshops, kooklessen en catering kunt u mailen of bellen met Simone Reijm: [simone@famreijm.nl](mailto:simone@famreijm.nl), tel. 06-27488285



## Weekendje Maastricht voor Zakenvrouw Kelly Haveman (Ici Paré)

"Hartstikke leuk," zegt Kelly Haveman van het Mijdrechtse restaurant Rotisserie Ici Paré. De benjamin onder de Rondeveense Zakenvrouwen ontving afgelopen week het 'verdiende' Maastricht arrangement voor twee personen in designhotel Golden Tulip Apple Park Maastricht. De prijs werd haar overhandigd door Betty Okkerse. Laatstgenoemde is met Bonne Nuit-eigenares Lillian van der Schaaf aanjager en lokaal

initiatiefnemer van het prestigieuze magazine De Ronde Venen Zakenvrouwen. Betty: "Tijdens de succesvolle presentatie van het blad in Hotel Mijdrecht Marickeland lootten alle zakenvrouwen mee voor een meerdaags arrangement in de Bourgondische stad. Uiteindelijk viste Mariska van Kolck, die de avond met Toine van Peperstraten presenteerde, de naam van Kelly uit de vele kaartjes in de champagnekoeler.



## Roekz to Share start weer vanaf januari

Donderdag 1 december jl. vond de laatste Roekz to Share van dit seizoen plaats. De medewerkers van Roekz danken de gastkoks voor hun inbreng en natuurlijk ook de vele vaste gasten die het concept kwamen proeven.

Ron van Roekel: "Het is geweldig om iedere keer weer nieuwe enthousiaste kookliefhebbers te gast te hebben en hen te laten proeven van de speciale gerechtjes van steeds wisselende gastkoks. Vanaf januari zijn we weer iedere donderdag geopend. Via deze krant houden we u op de hoogte."

Heerlijk en verantwoord eten & drinken, met gebruik van organische en biologische producten.



YOUR PERSONAL COOK

- Verfijnde en stijlvolle catering met een Engelse twist.
- Bijzondere Cooking Clinics in een prachtige biologische kas.



[www.davidhague.nl](http://www.davidhague.nl)

## Grieks Specialiteiten Restaurant



# "CORFU"

0297-288440 [www.restaurantcorfu.nl](http://www.restaurantcorfu.nl)

1e en 2e kerstdag geopend  
menu à la carte



0297 28 84 40

[www.restaurantcorfu.nl](http://www.restaurantcorfu.nl)