

Over de Tong



Zilt & Zoet • Maartensdijk

Restaurant Zilt & Zoet ligt aan de Dorpsweg in het landelijke Maartensdijk, gelegen in de provincie Utrecht, tussen Hilversum en Utrecht. Na jarenlang in verschillende hotels en restaurants gewerkt te hebben in binnen- en buitenland, zijn Rob en Monica Beckers in november 2005 begonnen met de exploitatie van restaurant Zilt & Zoet. Het etablissement heeft een Franse keuken met een mediterrane inslag en kent ook invloeden uit Italië en Spanje.

Culinaire ontdekking aan de Dorpsweg

Eerste indruk?

Op de naastgelegen parkeerplaats snuiven we een lekkere, landelijke lucht op. Gek, maar we voelen ons direct welkom. De vroegere boerderij waarin het restaurant is gevestigd ziet er uitnodigend uit. De ontvangst van de gastheer is hartelijk.

Hoe zitten we erbij?

Het restaurant is niet groot en daardoor over-

zichtelijk. Het interieur is gezellig, maar zeker niet oubollig. Strak gecombineerd met warme en donkere tinten. Op de tafels staan aardige bronzen beeldjes van dieren, gemaakt door kunstenaar Peter Petersen.

Het is aspergetijd, dus?

Op de website hadden we al gelezen dat het witte goud uit Limburg op deze plek in Maartensdijk op diverse manieren wordt bereid. En aangezien wij een groot aspergeliefhebber in ons midden hebben...

Smaakt het?

De crème van asperges met Hollandse garnalen, lenteui en bieslook (7,75 euro) is in één woord heerlijk. Mooi evenwichtig van smaak. Aan de overkant wordt het gerecht 'rund/eend' (carpaccio rijkelijk gearneerd met een 'tosti' van briochebrood, gemarineerde eendenlever en een fris saladebouquet, 14,50 euro) eveneens met veel smaak verorberd. Weer eens wat anders dan de klassieke versie. De gebakken lamskotelet is prima, net als de begeleidende gekookte asperges en krokante nieuwe aardappeltjes (23,75 euro). Dan *the proof of the pudding*, zullen we maar zeggen. Asperges met been-

ham, een scharreleitje, peterseliecardappeltjes en geklaarde boter. Onze aspergekenners is niet snel tevreden over hoe asperges in restaurants worden bereid („Ze zijn lang niet altijd twee keer geschild, terwijl dat wel moet”), maar deze keer is hij bij de eerste hap aangenaam verrast. Meer dan dat, zelfs. „Knapperige, bijtgaare asperges. Verrukkelijk!”

Nog iets na?

Ja, we hebben de smaak te pakken gekregen. Aan een kaasplankje (9,25 euro) kun je natuurlijk niet snel iets verpesten. Het wordt juist gebracht als één van ons toiletteert. De ober komt ons (helaas) niet meer even uitleggen wat wat is. Maar dat is dan ook het enige minpuntje van deze avond. Het 'stapeltje' van aardbeien, hangop en kletsoppen met een sorbet van citroen (7,50 euro) ziet er feestelijk uit en smaakt ook zo.

Hoe is de bediening?

Het restaurant zit vanavond niet helemaal vol, dus onze gastheer kan het prima in zijn eentje aan. Hij is vriendelijk en is er op het moment dat je hem nodig hebt. Als het bordje brood (een breekbroodje van wit én bruin brood) leeg is vervangt hij dat attent door een nieuwe portie.

Onze conclusie?

In één zin: de moeite van het ritje en 130 euro waard. Bij anderen is het misschien al lang bekend, maar voor ons is dit een ontdekking. Een onverwacht pareltje op het platteland!

Restaurant Zilt & Zoet, Dorpsweg 153, 3738 CD Maartensdijk. Telefoon: 0346-212627. Openingstijden: di t/m za vanaf 18.00 (keuken sluit om 21.30 uur), wo, do en vrij 12.00-14.00 uur (lunch). Website: www.restaurantziltenzoet.nl.

Tekst en foto: Simone Stevens

8,5

menu

Crème van asperges met Hollandse garnalen, lenteui en bieslook
Gebakken lamskotelet en gebraiseerde nek met gekookte asperges
'Stapeltje' van aardbeien, hangop en kletsoppen

Uitbuiken in eigen vakantiehuis

Toscane, een populaire vakantieplek voor de Nederlanders. Bert Jonasse en Marieke Hermans uit Hilversum zagen hun kans schoon, en hebben hun eigen cateringbedrijfje in het land van de pasta gestart. „We wilden eigenlijk eerst een bed and breakfast starten, maar hiervoor moesten we teveel investeren”, vertelt Bert Jonasse.

Het duo komt nu koken bij Nederlanders op de vakantiebestemming. „Mensen vinden dit fijn, ze kunnen rustig een wijntje drinken en hoeven geen rit meer naar huis te rijden, daarnaast is het niet veel duurder dan eten in een restaurant.” Complete viergan-

genders in het eigen vakantiehuis, zonder een afwas naderhand.

In maart zijn ze gestart, de eerste klanten hebben al van hun kookkunsten genoten. Vanuit een dorpje boven de stad Sienna gaan ze heel Toscane door om te koken. Het tweetal kookt een Toscaans viergangendiner, er kan gekozen worden uit een uitgebreide kaart. „We hebben Italiaanse gerechten uitgekozen die we zelf erg lekker en leuk vinden om te koken. En wij hebben typische streekgerechten in de kaart verwerkt. We mogen dan wel geen Italianen zijn, we kunnen wel koken.”

De passie voor eten komt niet uit het niets, beiden hebben namelijk de Hotelschool in Leeuwarden gedaan. Bert



heeft zijn Italiaanse kookervaring voornamelijk opgedaan in het Italiaanse restaurant Pulcinella in Almere. Ook genieten van de kookkunsten van dit stel? Kijk op www.etenintoscane.nl.

Siciliaanse lekkernijen in een mooi jasje

Dé Italiaanse keuken bestaat

niet. Het Zuid-Tirolse speck verhoudt zich tot het Siciliaanse caponata als een zware rode wijn tot een tintelfris witje, de pizza van Napels laat de Milanees die van de risotto met opgetrokken neus aan zich voorbijgaan. Wij plukken graag allerlei lekkers uit die culinaire verscheidenheid. Bijvoorbeeld aan de hand van Loes Janssen Miraglia. Een Ne-

derlandse die zich na allerlei omzwervingen door Europa met haar Siciliaanse partner en kind heeft gevestigd aan de voet van de Etna. Via haar schoonfamilie, burens, vrienden en kennissen heeft ze de keuken van Sicilië door en door leren kennen. Al fotograferend en noterend heeft ze zo de basis gelegd voor haar eerste boek: 'Sicilicious'. 'Een culinaire ontdekkingstocht door Sicilië', luidt de ondertitel, en wij laten ons graag aan de hand nemen door Loes. Ze heeft er een feestelijke rondreis van gemaakt, gelardeerd met fraaie foto's en traditionele recepten.

Loes Janssen Miraglia, 'Sicilicious, een culinaire ontdekkingstocht door Sicilië', uitg. Karakter, 240 blz., € 29,95.

SMAAKVOL