

Eten&Drinken



FOTO'S: PRAKTIJKEN

OVERNACHTEN

Groote Engel in Hulshorst

In Hulshorst, aan de rand van de Veluwe en vlak bij het Veluwemeer, kun je overnachten in de beeldschone bed & breakfast 'Groote Engel'. Eigenaresse Jolande van Dalen kocht de in 1744 gebouwde hallenboerderij om haar droom, het exploiteren van een b&b, te kunnen verwezenlijken.

Er zijn vijf gastenverblijven, waarvan vier op de eerste etage en een op de begane grond. Voor gemeenschappelijk gebruik zijn er een lounge met wijnkelder en een ontbijtkamer. De b&b kenmerkt zich door comfort, harmonie en ingetogen luxe. De muren zijn gestuukt, de oude houten plafonds in gebroken wit geschilderd, er zijn mooie houten vloeren en in de hal liggen prachtige zwarte en witte tegels. Antieke stukken, eigentijds meubilair

en een mooie stoffering doen oud en nieuw hier wonderwel samensmelten. Wat Groote Engel extra bijzonder maakt, zijn de badkamers. Van Dalen heeft alle badkamers zeer luxueus ingericht.

Aparte vermelding verdient het gastenverblijf op de begane grond. Niet alleen zijn de kamer en het zitgedeelte extra ruim en is er een mooi uitzicht op de tuin; de badkamer is een unicum. Naast de whirlpool is er een ultramoderne stoomcabine met licht- en aromatherapie en een ingebouwde muziekinstallatie.

Hallenboerderij Groote Engel, Harderwijkerweg 251, Hulshorst, tel. 0341-26 22 55/06-51 46 15 90, info@groote-engel.nl. Prijs per overnachting voor twee personen inclusief ontbijt € 95.

UIT ETEN

Bon appetito in Maastricht

Dat Limburg culinair meer weg heeft van België en Frankrijk dan van Nederland, is iets waar de meeste Limburgers trots op zijn. Op de gemiddelde menukaart vind je dan ook een overvloed aan coquilles St Jacques, foie gras of, in eenvoudiger zaken, soupe à l'oignon en kaasplankjes. Absoluut heerlijk, maar wie eens iets anders wil, komt er in Limburg toch een beetje bekaaid af. Op zoek naar wat meer variatie, kom je al snel terecht in het centrum van Maastricht, bijvoorbeeld bij **Ginger** (Tongersestraat 7, tel: 043-326 00 22). Opvallend hip en trendy met bonsaiboompjes op tafel en sumoworstelaars aan de muur. Via het afscheurstrookje van de papieren



placemat kun je hier dim sum, tempura of noodles met beef of garnalen bestellen. Eenvoudig, maar goed bereid, en niet duur. Al met al verademend vernieuwend. Wie het liever bij Europese smaken houdt, kan terecht bij **Molo 5** (Bassinkade 5, tel: 043-327 00 33). 's Middags kun je hier kiezen uit ciabatta's zoals die met Caprese of Taleggio, of een salade met kortgebakken tonijn en gemarineerde venkel of Parmaham met meloen. Uiteraard zijn er ook pasta's, zoals de linguini alla puttanesca of spaghetti al ragù. Goede porties. Op het terras met uitzicht over het bassin, met een goed glas Pinot Grigio in je hand, waan je je als een god in... Frankrijk! Zie ook www.lens.nl

KOOKBOEK

Vijf minuten in de keuken

Met vrienden aan tafel zitten, eindelijk kletsen en dan lekker eten blijft een populair tijdverdrif. De tijd die de kok noodgedwongen in de keuken doorbrengt om de laatste hand te leggen aan een gerecht, mag volgens tv-kok Julius Jaspers maar vijf minuten duren. Daarom schreef hij *Smart cooking*, waarvoor hij in 2003 de Gouden Garde voor het beste Nederlandstalige kookboek ontving. Misschien ging het nog niet 'fast' genoeg, want nu komt Jaspers terug met *Smart cooking met de Magimix*. Hij schreef het niet alleen, maar in samenwerking met de importeur van de 'magische' keukenmachine die niet alleen mixt,



maar ook hakt, raspt, kneedt, puurt en klopt. Jaspers gebruikt zelf de gewone Magimix (4100), met de standaard toebehoren. Hij is niet alleen kookboekenschrijver, kok en traiteur maar ook eigenaar van Studio Bazar, een winkelketen in aanstekelijke keukenspullen. De samenwerking met Magimix gaat nog verder, want tijdens de Woonbeurs in Amsterdam van 27 september tot en met 2 oktober komt Magimix met twee nieuwe foodprocessors. Bij aanschaf van de machine krijg je het kookboek cadeau.

Smart Cooking met de Magimix kost €25. ISBN 90 78 04 002 5. Te bestellen via www.studiobazar.nl

Hubrecht Duijker

TAFELN

Beaumont is bijzonder

De klassieke gevel van het op een Maastrichtse straathoek gesitueerde hotel Beaumont doet niet vermoeden dat zowel de kamers als de rest van het interieur tegenwoordig een hoog designgehalte hebben. Het nieuwe concept — de officiële heropening vond eind juni plaats — is zo bijzonder dat Beaumont inmiddels de Dutch Hotel Award gewonnen heeft, een prestigieuze prijs die innovatie belooft. Het eigen restaurant was een Elzasser brasserie, maar werd door architect David Chipperfield eveneens onder handen genomen. Sobere tinten en strakke lijnen domineren nu. Overdag komt er volop licht door de vele ramen, maar 's avonds is het licht zo schaars dat het lezen van de kaarten nogal lastig is — terwijl ook de gerechten visueel niet optimaal tot hun recht komen. Dat laatste is speciaal spijtig omdat ze juist met veel aandacht worden opgemaakt.

Op de wijnkaart blijken wijnen uit de Elzas nog volop aanwezig te zijn, een aantal ook per glas. Een ervan gebruiken we als aperitief, de zacht frisse, naar mild zwemende, enigszins fruitige Crémant d'Alsace van Spitz (€ 6,50). Bij dit prettige product arriveert als amuse een gegrild, plat geserveerd sardientje met tomaten en stroospeters van aceto balsamico, terwijl ook vers brood en olijfolie verschijnen. De menukaart

is grotendeels verdeeld in drie stijlen: 'Alsace', 'Limburg' en 'New'. Maar, zo laat de keukens weten, je kunt rústig gerechten van de verschillende stijlen met elkaar combineren. Dat doen we dan ook.

HET MENU BEHELST DRIE STIJLEN DIE OOK GERUST GECOMBINEERD KUNNEN WORDEN

Een 'Limburgs' voorgerecht is de tartaar van zalmforel met een kopje schuimige soep van Gulpenese mosterd en gerookte forel. Het geheel wordt schitterend opgediend, en de zeer smakelijke zalmforel, vrij grof gesneden, heeft een gepocheerd eitje als gezelschap. De soep is gewoon uitstekend (€ 14). Van 'New' probeer je vier rolletjes van citroenfruitsjes met kingkrab, crème fraîche en wat spinazebla. Dit frissige, franie geheel (€ 17,50) krijgt nog wat extra dimensie als op elk rolletje wat kaviaar wordt gelegd (supplement van € 6).

Als begeleider voor de begingerechten vloeit opnieuw een Elzasser in het glas, de gelukkig droge Riesling 2003 van domein Schneider. We proeven opwekkende zuren, appel, wat citrus en veel sap (glas € 4, halve liter € 13,50, fles € 20,50). Maar de sauvignon blanc 2004 van het Nieuw-Zeelands Shingle Peak (€ 30), de Steen op Hour 2003 van het Zuid-Afrikaanse Mulderbosch (€ 30) en de Müller-Thurgau 2003 van de Maastrichtse Apostelhoeve (€ 30) zouden eveneens prima partners kunnen zijn.

De hoofdishoel wordt wederom 'Limburgs': gebraad kalfsokade, heel zacht onderwets lekker, met krokant gebakken zwerterik, een schijf bloedworst en 'vergeten' groenten als pastinaak en rammenas, terwijl de jus op smaak werd gebracht met Brands Oud Bruin. Onze enige opmerking bij dit rijke, heerlijke geheel betreft de wat karige hoeveelheid jus (€ 27,50). We combineren het gerecht graag met een Chileense merlot, de gulle Reserva 2003 van MontGras (€ 27,50). De op de graat geroosterde zeebrasem met bouillabaisseaus uit 'New' blijkt evenmin te versmaden, wat ook geldt voor de fruitige, ferme rosé erbij, Oude Kaap 2005 (glas € 5, halve liter € 13,50, fles € 22,50). Voor een dessert is nauwelijks ruimte meer, maar toch snoepen we nog even van de minster met kummel (en overbodige appelstroop, € 8,50) en een glas zwol kruidige gewirtztraminer (€ 4).

Beaumont, Wycker Brugstraat 2, 6221 EC Maastricht. Tel. 043-325 44 33, info@beaumont.nl. Er zijn ook diner- en (snel) lunchmenu's. Het hotel heeft een parkeergelegte.

www.hubrechtduijker.com

