een restaurant met uitzicht

Een prachtig eeuwenoud landhuis midden in de oogstrelende natuur van de Utrechtse heuvelrug: dat is Parc Broekhuizen. Behalve een fraai hotel vind je hier ook twee restaurants, het chique Voltaire met één ster en bistro Lof van chef Ewout Eleveld. Wij laten je graag genieten van Ewouts gerechten én ook van een speciale delicious.aanbieding bij Parc Broekhuizen (zie pag xx), zodat je dit heerlijke menu kunt combineren met een luxe overnachting.

RECEPTEN **EWOUT ELEVELD, BISTRO LOF, PARC BROEKHUIZEN** FOTOGRAFIE **CHANTAL ARNTS** STYLING **MAAIKE KOORMAN**





Fregola met geroosterde groenten









Tarte flambée met aubergine en burrata





Ewout Eleveld en xx???xxx



Eend met kweepeerpuree, knolselderij en croûte & paddenstoelen

WARM & KOUD - de warme saus en koude KWEEPEERCOULIS - en het vlezige van de eend: echt heel spannend!

Ingelegde gerookte zalm met biet, aardpeer & curry-vinaigrette

Dit gerecht oogt SIMPEL maar is heel spannend door het vet van de vis, de rook-smaak en de combinatie van ingediënten





chef in actie.









Wat betekent een restaurant op deze plek?

Ewout: ‘Het is fantastisch, bijna betoverend. De eigen moestuin waar we met de seizoenen mee uit koken en onze gasten die dat allemaal kunnen zien. Vooral kinderen zijn verbaasd. De houtoven brandt ‘s avonds en dat geeft al zoveel sfeer. Dit kunnen doen op deze plek en op onze manier is een droom die uitkomt. Het idee is toegankelijk, maar we hebben het met hoge kwaliteit uitgevoerd. Het restaurant is onze ‘baby’: we zijn er 9 maanden druk mee geweest voor we open konden gaan.’

Hoe omschrijf je jullie keuken?

‘Geïnspireerd op het seizoen, product georiënteerd, kwaliteit op niveau en een huiskamer voor iedereen. Steak tartare, maar dan wel de beste die je ooit at. Herkenbaar, maar verrassend. Specerijen, zuur, warm en koud. De geweldige moestuin waar ik me nu alweer op verheug. Met eetbare bloemen, veel verse kruiden, worteltjes en bietjes, ik ga ze zelf uit de tuin trekken. We tuinieren met het hele keukenteam, heel ongedwongen. Van moestuin tot de chef’s keukentafel waar mensen letterlijk kunnen aanschuiven.’

Wat ga je lokaal gebruiken?

‘Fruit uit de Betuwe – kersen! – alles uit onze eigen tuin, maar ook uit de tuin van het naburige Zuylensteyn. Het vlees van lokale zwartpootvarkens. We hebben onze eigen bijen en in de nabije toekomst wil ik ook kippen houden voor eieren. Kaas komt van kaasmakerij De Grote Katwinkel om de hoek, sowieso ligt onze kaasplank vol kaas uit de regio Utrecht. Onze slager maakt zelf ham en zure zult waar we worstjes van maken. En we gaan ook 72 grote moestuinbakken vullen met zwarte bessen, cranberry's, frambozen, gele frambozen, kersen, duindoorn. Bovendien groeien hier appels en peren van diverse rassen. Echt een klein paradijs.’

Wat inspireert je?

‘Bistro- en brasseriegerechten op mijn manier koken vind ik ongelooflijk inspirerend. Ik kom uit de keuken van sterrenchef Jacob Jan Boerma, een compleet andere wereld. Nu ga ik klassiekers op mijn manier maken. Steak tartare gepekeld met gerookte eidooier, mierikswortelcrème en vinaigrette van nootmuskaat bijvoorbeeld. Het ‘gewone’ bijzonder maken.’

Een restaurant op zo’n historische en betoverende plek geeft een bijzondere sfeer

tarte flambée met aubergine & burrata

- **borrelhapje (4 personen)**
- **vega**
- **bereiden ± 20 min. / oven ± 1 uur**

1 aubergine
1 rol flammkuchendeeg*
2 el crème fraîche
1 bol burrata
6 cherrytomaatjes
50 ml frisgroene olijfolie
paar takjes kervel, blaadjes geplukt
⅓ bosje bieslook, fijngesneden
paar takjes dille
evt. eetbare bloemetjes

Pak de aubergine goed in folie en gril op een bbq of onder grill tot helemaal zacht in 30 min. Schep het vruchtvlees uit de schil, schep om met zout en peper.

Verhit de oven voor op 150°C.

Rol het deeg uit op een bebloemd aanrechtblad en vorm tot een ovaal. Bak het deeg ± 10 min. voor. Besmeer de bodem met crème fraîche, laat de randen ruim vrij. Pluk de burrata en verdeel over de flammenkuchen. Halveer de tomaatjes. Verdeel de aubergine over de tarte flambee met ook de tomaatjes, bestrooi met olijfolie, fleur de sel en zwarte peper.

Verhoog de oventemperatuur tot 220°C.

Bak de tarte flambée goudbruin in ± 20 min. Bestrooi daarna met de bieslook, dille, kervel en eetbare bloemetjes.

* Of maak je eigen deeg door 200 g bloem te mengen met 2 el olie en 125 g water en 1 tl zout. Kneed tot een soepel deeg en rol heel dun uit op een bebloemd werkblad.

p.p. ± 441 kcal / 14 g eiwit / 25 g vet / 36 g kh

ingelegde gerookte zalm met biet, aardpeer & curry-vinaigrette

- **voorgerecht (4 personen)**
- **glutenvrij / lactosevrij**
- **bereiden ± 50 min. / marineren ± 12 uur**
- **begin 12 uur van tevoren**

500 g kristalsuiker
600 g grof zeezout
4 steranijs
1el jeneverbes
1 el roze peperkorrels
1 el koriander zaad
600 g zalmrugfilet met huid
2 el olijfolie + extra
4 aardperen
5 rode mini-bosbietjes (boerenmarkt) of 3 middelgrote bietjes
5 gele mini-bosbietjes (boerenmarkt) of 3 middelgrote bietjes
2 takjes tijm
schil van ½ citroen
2 blaadje laurier
2 el agavesiroop
½ el chardonnay-azijn of andere wittewijnazijn
sap van ½ limoen
250 ml kippenfond
1 stengel sereh, fijngesneden
½ tl kerriepoeder
1 tl gele Thaise currypasta
1 tl maïzena
75 ml sushiazijn
ook nodig: houtsnippers, wok, rekje of rookoventje

Meng de suiker het zout en stamp in de vijzel de steranijs, jeneverbes, koriander en peperkorrels. Meng de kruiden door het suikerzoutmengsel. Strooi eenderde op een plat groot bord, leg de zalm met de huidkant erop, verdeel de rest van het suikerzoutmengsel erover zodat de zalm volledig is bedekt. Laat 12 uur koel marineren. Veeg daarna het suikerzoutmengsel eraf, spoel de zalm af en leg 5-10 min in water. Dep daarna droog.

Rook de zalm. Leg wat houtsnippers in een wok, leg daarop een rooster dat past. Verwarm de pan met de deksel erop zodat er flink rook ontstaat. Leg de zalm erop en doe de deksel erop. Zet het vuur uit en rook ± 10 min. Besprenkel de zalm met olijfolie en bewaar koel.

Kook de aardpeer in de schil beetgaar in 15-20 min. in gezouten water. Schil en snijd in plakjes, niet te dun en niet te dik.

Kook de bietjes (de gele en de rode in aparte steelpannetjes) in 15-20 min., afhankelijk van de grootte van de bietjes, gaar in licht gezouten water gaar met de tijm, laurier en citroenschil. Halveer evt. de grotere bietjes en laat de kleine heel.

Verwarm de agavesiroop in een steelpan, voeg de rode bietjes, de chardonnay-azijn en het limoensap toe. Haal van het vuur en laat afkoelen.

Verwarm de gele bietjes en aardpeer op laag vuur in 100 ml kippenfond met 100 ml water en een scheutje olijfolie.

Breng de rest van het kippenfond met de sereh en kerrie en curry aan de kook, roer de maïzena los met water en voeg toe, roer tot het licht bindt. Voeg de sushi-azijn toe en laat ± 10 min. op laag vuur trekken. Zeef de saus, klop er een scheut olijfolie door en bewaar koud voor gebruik.

Snijd de zalm met een scherp mes in dunne plakjes van ½ cm, tot op de huid. Zet het mes daarna horizontaal en snijd los van de huid.

Doe de crème fraîche in een spuitzak (of vouw een puntzak van bakpapier) en knip het puntje eraf.

Verdeel de plakjes zalm over de borden, verdeel de biet en aardpeer erover, spuit mooie toefjes crème fraîche ertussen. Besprenkel royaal met de curryvinaigrette.

p.p. ± 51 kcal / 36 g eiwit / 26 g vet / 29 g kh

eend met kweepeerpuree, knolselderij en croûte & paddenstoelen

- **hoofdgerecht (4 personen)**
- **bereiden ± 50 min. / oven ± 40 min. / bouillon trekken ± 30 min.**

50 g bloem
½ eidooier
25 g geraspte parmezaan
25 g panko (grof Japans broodkruim)
½ teen knoflook, geraspt
25 g boter, koud in blokjes
2 kleine selderijknollen of 1 grote
75 ml room
100 ml olijfolie + extra
fijne rasp van ½ (bio)citroen, rest van de schil in reepjes
1 blaadje laurier
100 ml kippenfond
2 tl garam masala
1 tl maïzena
50 ml sushi-azijn
200 g kweepeerjam of -gelei of puree van verse kweepeer*
2 (wilde of tamme) eenden, panklaar

Tarte tatin van ananas met kruidnagelijs & koolzaad-vanilleolie

Kruidnagel, die je normaal warm verwerkt, proef je nu koud: een hele mystieke smaak. Heel verrassend!

½ el ras el hanout
1-2 el sojasaus
100 g gele cantharellen
100 g grijze cantharellen

Meng de bloem, eidooier, parmezaan, panko en knoflook en voeg daarna de blokjes boter toe en 1-2 el ijswater toe om een homogeen deeg te krijgen.

Rol het deeg tussen bakpapier uit tot een dikte van 45 mm. Leg ± 15 min. in de vriezer en daarna in de koelkast.

Schil de knolselderij, snijd de helft ervan in gelijke stukken en kook direct in gezouten water gaar in 10-12 min. Pureer met de room, 2 el olijfolie en de fijne citroenrasp in de keukenmachine tot een gladde crème, breng op smaak met zout.

Steek uit de andere helft van de knolselderij staafjes of cirkels van 3 cm bij 1½ cm. Kook ze met de reepjes citroenschil en de laurier in 8-10 min. gaar in gezouten water, Laat afkoelen in het vocht en giet af.

Verwarm het kippenfond met wat zout en de garam masala. Roer de maïzena los met wat koud water, voeg toe aan de fond tot licht gebonden. Voeg de sushi-azijn toe, schenk door een zeef en klop er 100 ml olijfolie door en bewaar koel.

Roer de kweepeergelei of -jam los met wat water en verwarm op laag vuur tot een puree.

Verhit de oven op 120°C.

Bestrooi de eenden met ras el hanout, peper en zout en bak ze rondom goudbruin in 4-5 min. Leg ze daarna op een bakplaat. en leg de eenden er ± 30 min. of tot een kerntemperatuur van 55°C in. Haal ze uit de oven en laat ± 5 min. rusten. Snijd de borstfilets met een scherp mes eraf. Bruin het karkas en de pootjes, voeg 500 ml water toe en trek in 30 min. een bouillon ervan op middelhoog vuur. Breng op smaak met sojasaus.

Zet de oven nu op 230°C.

Leg de plakjes knolselderij op een ovenplaat met bakpapier. Steek het deeg uit met een steker net zo groot als de rondjes of staafjes knolselderij.

Zet de oven op grillstand. Leg de uitgestoken croûte (deeg) op de plakjes knolselderij. Gril de knolselderij goudbruin in ± 8 min.

Verwarm de knolselderijpuree. Verhit een koekenpan met 1 el olijfolie en bak de paddenstoelen op hoog vuur kort 2-3 min., bestrooi daarna met wat peper en zout.

Leg de eendenfilets in het midden van het bord met wat jus, leg de knolselderij met croûte en een mooie quenelle* van puree eromheen, leg wat cantharellen erop, maak af met de kweepeerpuree en extra jus en leg evt. ook de pootjes uit de jus erbij.

* Ewout gebruikt verse kweepeer, in het seizoen te koop bij mediterrane supermarkten. Of bestel via **vers-bestellen.nl** online. Puree van verse kweepeer: schil 2 kweeperen en snijd ze in stukken. Karamelliseer 50 g suiker met een scheutje water tot een blonde karamel, voeg de stukken kweepeer toe, 100 ml witte wijn, het sap van 1 sinaasappel en 1 citroen en 1 steranijs. Kook tot de kweepeer gaar is, haal de steranijs eruit en pureer. **Kweepeerjam of -gelei** is een prima alternatief. **Quenelles** zijn bolle, ovale vormpjes die je maakt met 2 lepels.

p.p. ± 1178 kcal / 28 g eiwit / 98 g vet / 39 g kh

fregola met geroosterde groenten

- **bijgerecht (4 personen)**
- **vegan**
- **bereiden ± 35 min.**

200 g fregola*
reepje citroenschil
1 blaadje laurier
100 ml tomatensap
1 tl maïzena
4 el sushi-azijn
sap en fijne rasp van ½ (bio)limoen
2 el olijfolie
1 rode paprika
½ gele courgette (of gewone courgette)
½ groene courgette
8 groene asperges
2 bosuien, in grove stukken
rookolie of gerookt zout (delicatessenzaak of online)
2 tomaten, in kleine blokjes
10 g bieslook gesneden
75 g spinazie
½ (bio)citroen, schil fijngeraspt

Steek de bbq aan of verwarm de grillpan. Kook de fregola in licht gezouten water met een schilletje citroen en laurierblad beetgaar volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking, giet af en haal de laurier en citroen eruit. Bewaar afgedekt.

Verwarm in een pannetje het tomatensap en breng op smaak met zwarte peper en zout. Roer de maïzena los met 1 el water en roer door het tomatensap totdat het bindt. Breng op smaak met de sushi-azijn en limoensap en olijfolie. Bewaar koel.

Snijd de paprika in repen. Snijd de courgette schuin in dikke plakken. Snijd de asperges iets korter en kook kort ± 4 min. in gezouten water tot beetgaar. Snijd de bosui in grote stukken.

Besprenkel de groenten licht met olijfolie en gril ze op de bbq of in de grillpan 3-5 min. Bestrooi met wat gerookt zout. Verwarm de fregola en meng de tomaat, bieslook en spinazie erdoor. Roer de rest van de sushi-azijn, de limoenrasp en de fijne citroenrasp erdoor. Besprenkel met de tomaatvinaigrette en schep de groente erdoor.







*** Fregola** is een pastasoort van Sardinië. Je koopt het bij Italiaanse delicatessenzaken, mediterrane winkels of online.

p.p. ± 209 kcal / 6 g eiwit / 6 g vet / 31 g kh

tarte tatin van ananas met kruidnagelijs

- **nagerecht (4 personen)**
- **bereiden ± 55 min. /oven 20-25 min. / ijsmachine ± 30 min.**

kruidnagelijs
100 g suiker
45 g eidooier
250 room
250 melk
½ el kruidnagel
4 schilletjes van 1 (bio)citroen
+ 1 tl citroenrasp

1 rijpe ananas
8 plakjes roomboterbladerdeeg
50 g bloem
25 g witte basterdsuiker
25 g boter

½ vanillepeul
100 ml koolzaadolie
250 g lichte basterdsuiker
50 g gezouten boter

Roer de helft van de suiker glad met de eidooiers. Voeg de room, melk, rest van de suiker toe aan een steelpan en breng aan de kook. Klop de eidooiers erdoor tot glad. Voeg de kruidnagel toe en de helft van de citroenschil. Laat helemaal afkoelen in de koelkast. Zeef de koude room en laat het in 20-30 min. tot romig ijs draaien in de ijsmachine. Of doe in een diepvriesbak en zet 4 uur in vriezer, roer elk half uur door.

Maak de ananas schoon en snijdt hem in plakken van 1½-2 cm dik, steek de kern eruit

Leg 2 plakjes bladerdeeg op elkaar en rol ze uit op een met bloem bestoven aanrecht. Steek een cirkel van 10-12 cm Ø eruit. Herhaal dit nog 3x. Bewaar koel.

Verhit de oven op 150°C.

Meng de bloem met de basterdsuiker en de boter en citroenrasp met de hand tot een crumble, verdeel over een bakplaat en bak goudbruin en gaar in 20 min. Laat afkoelen en verkruimel de crumble.

Snijd de vanillepeul open, schraap het merg eruit en doe in een pannetje met de koolzaadolie en de rest van de citroenschil. Verwarm op laag vuur 3-5 min. en laat daarna afkoelen en trekken.

Karamelliseer in een dikke pan de lichte basterdsuiker met de gezouten boter tot een vloeibare, dikke karamel.

Verhit de oven voor op 200°C.

Neem een ronde dichte (tarte tatin-) vorm van 8-10 cm, schep er 1 el karamel in, leg de ananas erop, schep er nog 1 el karamel op. Leg het bladerdeeg erover, stop goed in en prik er gaatjes in. Bak goudbruin en gaar in 20-25 min. Leg een tarte tatin op een bord, bestrooi met wat crumble zand, leg een bol ijs erop, en druppel de koolzaad-vanilleolie erop en omheen.

p.p. ± 902 kcal / 11 g eiwit / 48 g vet / 103 g kh **d.**

DELICIOUS. ARRANGEMENT

Beleef het Parc & LOF-arrangement: dat betekent een geweldig driegangen menu bij bistro Lof en een luxe overnachting in het hotel, perfect ingericht door binnenhuisarchitect Judith van Mourik. Inclusief een aperitief bij ontvangst, koffie met zoet na het diner en na je overnachting staat een à la carte ontbijt voor je klaar.

Prijs: vanaf € 360 voor 2 personen (varieert per gekozen kamertype). Reserveer je voor 31 maart 2021 dan krijg je 10% delicious.korting.

CULINAIR LANDGOED PARC BROEKHUIZEN
Broekhuizerlaan 2, Leersum
parcbroekhuizen.nl
+31 (0) 343 745 858