

Eten
in de etalage

een interview én recept
van een horecaondernemer

klassiek met een moderne twist

Een restaurant, bistro en partycentrum in één. De Wevershoeve is veelzijdig en is voor zowel een avondje dineren als een bruiloftsfeest een aanrader. Met de wisselende menukaart is de Wevershoeve aantrekkelijk voor jong en oud. Echter blijven er altijd de klassiekers. Zo mag volgens de Wevershoeve de zeetong absoluut niet van de menukaart verdwijnen. Hoewel het een klassiek gerecht is en misschien niet de grootste uitdaging voor een chef, blijft dit de favoriet bij gasten. Samen met de chef, Stefan, worden de gerechten steeds moderner en wordt er zoveel mogelijk rekening gehouden met de wensen van gasten. Dat is dan ook te merken aan het bijgeleverde recept.



“Ik vind het leuk
mensen een toffe
avond te bezorgen.”

Stefan, sinds 3 jaar chef bij de Wevershoeve, kon eerder koken dan lezen en schrijven. Nee, nu is dat wat overdreven, maar het zat al vroeg in de vingers. Stefan: “Ik ben direct van de basisschool naar de koksschool gegaan. Toen kon dat nog.” Op zijn 21^e mocht hij zijn eerste baan als chef aannemen en inmiddels zijn we alweer 12 jaar verder. Natuurlijk brandt dan bij ons de vraag, waarom is dit beroep zo leuk? Stefan: “Misschien wel een beetje ouderwets, maar ik vind het leuk om mensen gewoon een toffe avond te bezorgen. Het is niet dat je alleen ‘wauw’ wil horen om de opmaak of om de smaak, het gaat om het hele pakket. Daarnaast is het heel gaaf om te zien dat collega's jouw opmaak overnemen en blijft het een uitdaging om aan alle wensen van de gasten te kunnen voldoen.”

Wevershoeve
Noldijk 41a
2988 CD Rijsoord

Openingstijden
Maandag t/m vrijdag
12:00 uur - 22:00 uur
Zaterdag en zondag:
15:00 uur - 23:00 uur

www.wevershoeve.nl
Ook actief op Instagram en Facebook

recept pavlova en melba

Pavlova en Melba is een combinatie van de bekende desserts Pêche melba en Pavlova. Dit recept is een van onze favorieten en is zeer geliefd. Dit dessert is gluten en lactose vrij!

Bereidingstijd:
Voorbereiding ca. 10 minuten
Bereiding ca. 10 minuten
Oventijd ca. 4 uur

Igrediënten voor 4 personen

De eiwit schuiten

Eiwit van 6 eieren
300 gram suiker
2 tl citroensap
4 tl maïzena

De garneringen

4 bollen Frambozen sorbetijs
12 Boerenmeisjes (in brandewijn ingelegde abrikozen, gepocheerde perzik kan ook)
25 gr. geschaafde amandelen
150 gr. frambozen (evt. diepvries)
25 gr. suiker
50 gr. rozijnen
100 ml lactose vrije vanillesaus (alpro)

Bereiding

Voorbereiding:

Verwarm de oven op 100 graden
Maak een kom en garde vetvrij

De eiwit schuiten:

Klop de eiwitten met het citroensap en de maïzena stijf, voeg tijdens het kloppen de suiker langzaam toe. Verdeel het eiwit op een bakplaat, bij voorkeur op een bakmatje of bakpapier, in gelijke delen van ca. 15 cm lang en 10 cm breed. Droog deze vervolgens 4 uur in de oven.

Zet een pan op matig vuur met 50 gram frambozen, 50 ml water en de suiker en laat dit 5 minuten doorkoken. Voor een extra glad resultaat kunt u dit pureren met een staaf mixer. Laat vervolgens afkoelen. Doe het amandelschaafsel in een droge pan en rooster deze op hoog vuur tot ze licht kleuren.

Het opmaken van het bord

Leg de Pavlova schuiten in het midden van het bord en sla met de achterkant van een lepel op de bolle kant van de schuit tot er een gat ontstaat. Snij de boerenmeisjes in 3 smalle stukjes, verdeel de stukjes speels op en om de Pavlova, doe dit ook met de rozijnen, frambozen en frambozensaus.

Leg dan een bol ijs in de open kant van de Pavlova en drapeer een paar goede lepels vanillesaus over het dessert. Bijna klaar.. als laatste alleen nog het amandelschaafsel verdelen en snoepen maar!