



De Narren in Weert 15 jaar Paradijs in Klein Brabant Met de voetjes op de grond blijven

Een beetje verstopt in het Belgische Klein-Brabant in Weert, midden in het natuurgebied met de bijzondere naam "het Stort" en pal aan de Scheldedijk gelegen, hebben Chef Peter De Vlieger samen met echtgenote Kitty al ruim 15 jaar het idyllisch gelegen restaurant De Narren. Het knusse restaurant runnen ze met twee, met nu en dan wat hulp als het erg druk is.

Binnen is de oude hoeve, die al honderden jaren als herberg dienstdoet, nog herkenbaar gebleven, maar volledig aangepast aan de wensen van de moderne gasten.

Buiten, op het fraai gelegen terras, is het nog meer genieten: "Soms zitten we hier zelf op het terras en als het dan laag water in de Schelde is zien we zo de reeën door ons park lopen richting de dijk en zo erover naar het drooggevalen land langs het water. Stijgt het water dan komen ze zo weer terug. Prachtig toch!"

Kitty en Peter beseffen heel goed welk voorrecht ze hebben hier te mogen wonen. Ze hebben al een keer zowat de hele bouw op zijn kop gezet en gaan dat volgend jaar nogmaals doen. "Het restaurant wordt ietsje kleiner, maar daarvoor krijgen we dan wel een ruimte terug waar we private dining kunnen aanbieden. En buiten krijgen we ook meer plaats waarvan we dan een deel overdekken."

Groter willen ze het zeker niet laten worden. "Hebben we het echt druk dan vragen we iemand erbij en als het een avond stil is werken met z'n twee. We doen dat nu al meer dan vijftien jaar zo en dat bevalt prima."

De kookstijl van Peter is puur zonder te veel flauwekul met een herkenbare keuken en vooral heel erg goede producten, zoals de meer dan onbeschrijflijk lekkere secreto. Enkel daarvoor zou je er al willen eten. Peter maakt over het algemeen alles zelf, maar overdrijft daarin niet. Wat goed te koop is en onzinnig of niet plezierig is om zelf te doen koopt hij liever. Zoals een aantal van de componenten van de prachtige desserts van Elements.

"IK LEER TELKENS NIEUWE DINGEN KENNEN ALS IK DOOR HGC-HANOS Wommelgem Loop. Ik kan daar echt alle speciale ingrediënten kopen en mochten ze een keer iets niet hebben dan proberen ze het toch voor me te bestellen. En dat maakt het voor mij zo makkelijk dat ik bijna geen andere leveranciers meer nodig heb. Enkele uitzonderingen daargelaten. Eigenlijk ga ik nog te weinig naar de vele workshops. Maar ja, af en toe moet je ook ontspannen nietwaar?"

Ik ben benieuwd naar de verbouwingen volgend jaar, ze hebben me er al echt warm voor gemaakt.



TERRINE VAN WILDE EEND EN SECRETO 07

terriner

grote terrinevorm, 500 g bardeerspek, 500 g verse eendenlever (Barbarie-eend), 500 g speklap, 600 g wilde eendenvlees, half bosje gehakte peterselie, 6 takjes gehakte verse tijm, 6 takjes gehakte verse oregano, 4 eieren, 50 ml Armagnac, 50 ml witte Port, 15 g zout, 8 g zwarte peper, nootmuskaat, kruidnagel en kaneel (quatre épices), 3 sjalotten.

Snipper de sjalotten fijn en fruit ze aan.

Snijd een klein deel van het vlees en de levers in kleine stukken en marineer ze in de Armagnac.

Draai vervolgens de rest van het vlees en de speklap door een grove gehaktplaat.

Meng alle ingrediënten door elkaar.

Bekleed de vorm met bardeerspek en vul dit met het mengsel. Laat de terrine een nacht rusten in de koelkast.

Gaar de terrine 1,5 uur in de oven au bain-marie op 160°C.

Zet de terrine na een half uur licht onder druk.

Snijd nadat de terrine is afgekoeld plakken van ongeveer 1,5 cm af, verwijder de buitenste spekrand en wikkel de plak in flinterdun gesneden plakjes Secreto 07.

Snijd dit pakketje door en presenteer op het bord zodat de binnen- en de buitenkant goed zichtbaar is.

appelchutney

1kg stoofappels, 500 g ui, 200 g basterdsuiker, 500 ml appelazijn, 2 theelepels gemberpoeder, 1 theelepel cayennepeper, 8 steranijs.

Schil de appels en snijd in brunoise. Pel de uien en snijd in kleine stukjes. Meng de appels en de uien. Kook alle overige ingrediënten in tot een siroop. Voeg daarna de appelblokjes en stukjes ui eraan toe. Giet, als de appelblokjes beetbaar zijn, door een vergiet in een andere pan. Zet de appel/uien apart om de structuur ervan te behouden. Kook de siroop verder in tot de gewenste dikte is bereikt. Haal de pan met de siroop van het vuur, laat afkoelen en voeg de appel/uien toe.

siroop van sinaasappel en lange peper

1 l vers sinaasappelsap, 500 g basterdsuiker, 8 gedroogde lange peper.

Laat inkoken tot de gewenste dikte.

HGC-HANOS

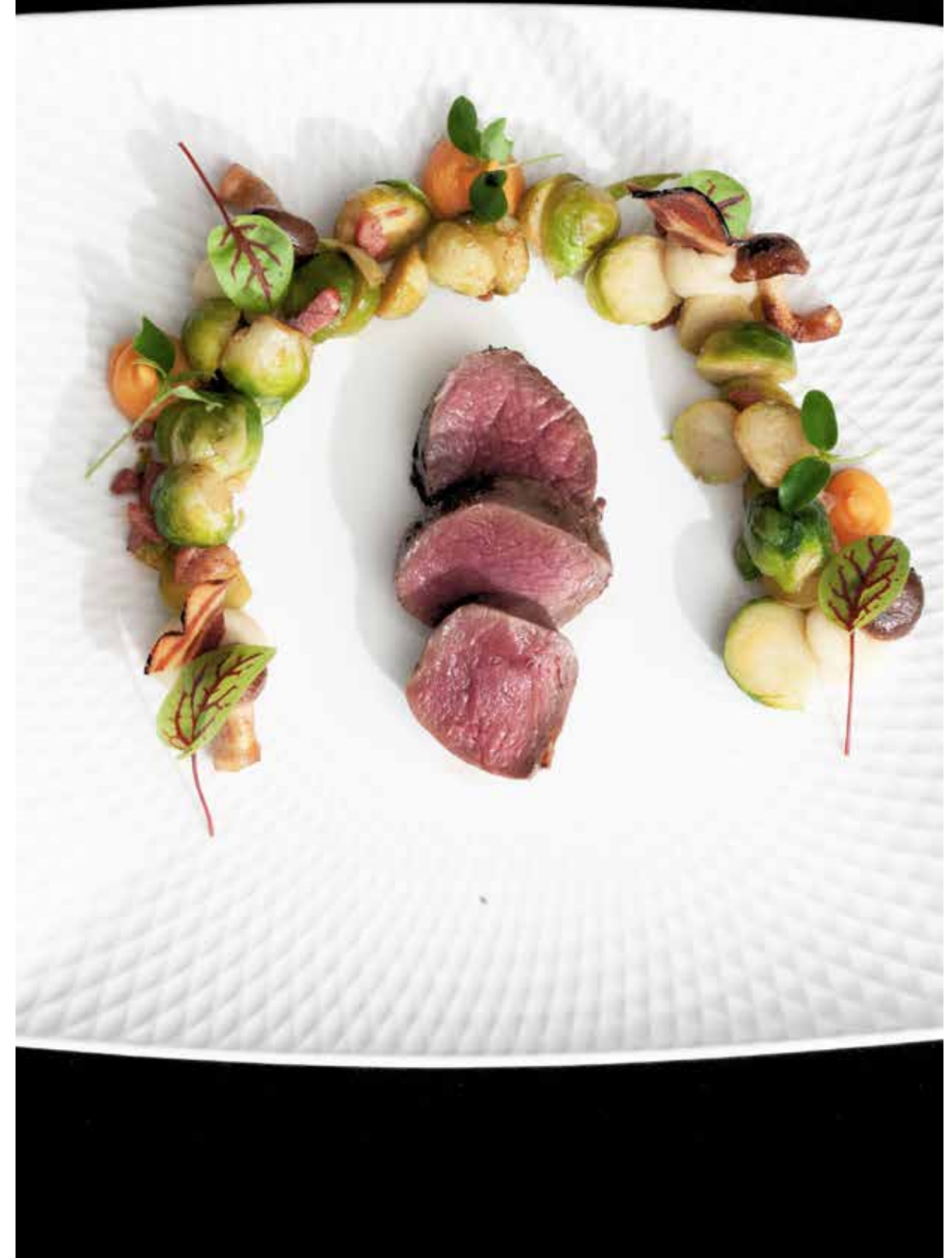
www.hanos.be

www.denarren.be





GEGRILDE ZEEBAARSFILET, KERSTOMAAAT,
SAVORETTE FUMÉE, CHIMICHURRI



GEGRILDE HERTENFILET, SPRUITJES, KATENSPEK, SHIITAKE,
CRÈME VAN PASTINAAK, ZOETE AARDAPPEL



BAVAROIS VAN YOGHURT EN YUZU, QUENELLE VAN TONKA CHOCOLADE,
PARELS VAN PASSIEVRUCHT, ROOD FRUIT, VANILLEROOMIJS