



## Mmmm.... met Hesse

Patrick Hesse is geen chef-kok of gediplomeerd keurmeester, maar weet wél precies wat hij lekker vindt. Daarom is hij regelmatig te gast bij diverse restaurants in de (wijde) regio en maakt hij ons deelgenoot van zijn culinaire ervaringen.

## Restaurant Vlinders

Rijksstraatweg 189  
3632 AC Loenen aan de Vecht  
Tel: 0294 - 23 15 56  
info@restaurantvlinders.nl  
www.restaurantvlinders.nl

Openingstijden  
Ma Gesloten  
Di t/m vrij 12.00-22.00 uur\*  
Za 16.00-22.00 uur\*  
Zo 12.00-22.00 uur\*

\* Keuken sluit om 21.30 uur



Vlinders in mijn buik.....

# Restaurant Vlinders

Ik ben op deze mooie zondagavond op weg naar Loenen, dat net over de brug van het Amsterdams Rijnkanaal ligt. Op zo'n 500 meter voorbij het stoplicht op de N201, midden tussen de weilanden, ligt het bijzonder leuke restaurant Vlinders, sinds 5 jaar eigendom van de gezusters Petra & Laura de Haan.

TEKST EN FOTO'S PATRICK HESSE

Eerst was het restaurant bekend onder de naam 'De Happerij', een gezellig restaurant dat prima liep. Lekker voor een sateetje of spareribs. De dames hadden echter meer in hun mars en wilden de lat een stuk hoger leggen, dus werd ongeveer 2 jaar geleden het roer radicaal omgegooid. Na een flinke verbouwing, zowel van binnen als van buiten, werd anderhalf jaar geleden een totaal nieuw restaurant geopend met een nieuwe naam 'Vlinders'. Chef-kok Laura kon hier helemaal los gaan en prachtige gerechten op de kaart zetten. Van deze beslissing hebben de zusjes nog geen seconde spijt gehad. Natuurlijk worden er nog steeds heerlijke sateetjes en een verrukkelijke sparerib geserveerd, maar nu kan Laura haar culinaire kunsten ook vertonen. Ik kan u verzekeren, ik was behoorlijk onder de indruk. Vlinders is ook een uitstekende locatie voor een bruilof of een feest, met exclusieve hapjes of lekker met een bitterbal. Alles is hier mogelijk. Zo hebben de dames onlangs op het terras nog een 'Walking dinner' gehad.

Ik neem plaats op het riante terras op nog geen 10 meter van het weiland waar de koeien languit in de zon liggen. De tuin om het terras staat in bloei en ziet er fantastisch uit. Dat deze met zeer veel zorg en aandacht wordt onderhouden staat buiten kijf. Ik maak kennis met de charmante Petra die mij enthousiast begroet. Even later komt ook Petra's rots in de branding, Chef-kok Laura, zich voorstellen. Laura heeft al precies in haar hoofd

wat ze vanavond wil gaan creëren. Ik laat me graag leiden en ben benieuwd wat ze voor mij in petto heeft. Het zal in ieder geval een combinatie van een paar gerechten zijn. Het is nog vroeg, maar het terras stroomt langzaam vol. Gezien het tijdstip zijn er veel ouders met jonge kinderen. Mede doordat de bedienende dames gekleed gaan in smetteloos wit en allemaal een grote glimlach op het gezicht hebben (chapeau!) heerst er een heerlijke relaxte zomerse sfeer.

### Baambrugs rund

Als Amuse krijg ik een Dimsum van mozzarella met auberginetruffel. Erg verrassend!

Na deze appetizer krijg ik een combinatie van 2 verschillende voorgerechten. Als eerste een salade 'Vlinders' met geroosterde coquille, zwezerik en parmaham en een dressing van bospaddenstoelen. Vervolgens een tartaar van Baambrugs rund met getoast brioche brood, een kletskep van parmezaanse kaas en truffelmayonaise. Beide gerechten smaken mij werkelijk uitstekend, maar mijn absolute favoriet is de tartaar omdat het vlees van uitzonderlijke kwaliteit is. Wanneer ik mijn enthousiasme met Petra deel, vertelt ze met gepaste trots dat haar vader in Baambrugge een eigen slachthuis heeft en hij het beste van het beste voor zijn dochters reserveert. En terecht! Ik hoop dat ook het hoofdgerecht uit vlees bestaat.

### Female touch

Uit alles in dit restaurant blijkt dat hier een 'female touch' aanzit. Alles



klopt tot in de puntjes en heeft een opmerkelijk frisse uitstraling. Wanneer ik later op de avond deze uitkomst met Laura deel, antwoordt ze vrolijk: "Goed om te horen. We zijn inderdaad een team van bijna alleen vrouwen. Er is maar een heer en die staat in de keuken, maar die heeft zich helemaal aangepast. Hij kletst al lekker mee over winkelen en RTL boulevard." Het is tijd voor het hoofdgerecht. De trots van restaurant Vlinders: Tournedos gegrild met frites, aardappelgratiën, gemengde salade en seizoensgroenten uitgebreid met kruidenboter, champignonroomsaus, pepersaus, truffelboter en eendenleverboter (normaal apart te bestellen). Ik krijg een stuk vlees dat zijn weerga niet kent. Hoe kan het ook anders met een vader als slager. Ook het tweede gerecht smaakt me prima: Heilbot gegaard in Thaise kokossaus met krokant gebakken mihoen en oosterse groenten. Na al deze heerlijkheden zit ik aardig aan mijn taks en bestel als dessert voorzichtig een kopje koffie. Daar kom ik natuurlijk niet mee weg en gelukkig maar want voor de laatste gang heeft Laura werkelijk alles



uit de kast getrokken. Het letterlijke 'Grand dessert' is een ware appartiose van de avond. Er staat een toren met heerlijkheden naast me te lonken en ik ben blij dat ik toch overstag ben gegaan. Zwarte bessen sorbet, bananen roomijs, watermelonsorbet, zevende hemel, champagnesoep, citroencrème, vanille crème brulée, yoghurt hangop met rabarber en chocolade ganachetaart. Ik weet niet hoe ik het mijn diëtiste deze week moet vertellen, maar voor nu maakt me dat niets uit. Wat een heerlijkheden allemaal. Deze dames hebben echt laten zien dat ze de juiste weg zijn ingeslagen met hun concept. Na een hartelijk afscheid van de zusters rij ik over de N210 richting huis. Ik weet een ding zeker: ik ga hier op korte termijn in privé-sfeer zeker terug keren. Ik heb vlinders in mijn buik.....



**ROEKZ**  
PARTYCENTRUM

Herenweg 53/55  
3645 DG | Vinkeveen  
Tel. 0294-234070  
Mob. 06-50544674

**ROEKZ.NL**

**Barbecue voordeel!**

**C1000 De Ronde Venen, uw barbecuespecialist.**

**Calve Sausen**  
barbecue knoflook of whisky  
OP=OP  
**0.49**

**kruidenboter**  
campina 100 gr  
OP=OP  
**0.69**

**stokbrood c1000**  
zuurstof arm  
OP=OP  
**0.49**

**tissue toiletpapier**  
maximaal 4 per klant  
PAK 12 ROL  
**1.00**

**Week 29 en 30 2010**  
Aanbieding is geldig van 23-07-2010 t/m 27-07-2010 Prijswijzigingen, drukfouten en uitverkocht voorbehouden. Aanbieding is niet bestemd voor grootverbruikers en/of wederverkopers.

**C1000 De Ronde Venen**  
Molmilaan 2  
3648 XK WILNIS

**Openingstijden:**  
Maandag t/m vrijdag 08.00 - 21.00  
Zaterdag 08.00 - 20.00  
Zondag Gesloten

**Slim bezig. C1000**

**Brasserie de Waard**

**Onbeperkt mosselen en spare ribs**

**Bel om te reserveren: 0297-288508**

Dorpsstraat 72 3648 AJ Wilnis  
[www.brasserieewaard.nl](http://www.brasserieewaard.nl)