

EETWANDELEN

Lopend buffet

Ellie Brik houdt kennelijk van wandelen. Na *52 zondagen wandelen en lunchen* — bedacht op een regenachtige zondagmiddag toen ze er niet op uit kon — verscheen er *52 nieuwe zondagen wandelen en lunchen*, waarin ze opnieuw interessante dorpen en steden in Nederland verkende om na gedane arbeid ergens neer te strijken voor de lunch. Het zojuist verschenen *25 zondagen wandelen en lunchen* is een bundeling van de leukste wandelingen uit eerdergenoemde uitgaves, waarbij deze succesformule zo langzamerhand moet zijn uitgewerkt.

Het boekje is geen vervanging voor een echte stadsgids — daarvoor zijn de beschrijvingen te summier — maar geeft wel aan welke dorpen, natuurgebieden en steden zich lenen voor aangenaam zondagvertier. Daarbij ligt het accent op historische

dorpskernen en vestingstadjes, redelijk evenwichtig verspreid door heel Nederland. Een willekeurige greep: Bourtagne Vesting, het Achterhoekse vestingstadje Bredevoort (beroemd om zijn boeken), de Geuzenstad Brielle, historisch Leeuwarden.

De beschreven wandelingen, allemaal van ongeveer anderhalf uur, worden vergezeld door een mini-plattegrondje met daarop aangegeven een of twee restaurants waar na afloop kan worden geluncht en soms ook gedineerd. Een bladzijde verder word nader ingegaan op een van de genoemde eetgelegenheden, met onder meer een beschrijving van het decor en een greep uit het menu. Aardig om door te bladeren en ideeën op te doen.

25 zondagen wandelen en lunchen, Ellie Brik, uitgeverij Mo' Media, ISBN 90 5767 209X.

UIT ETEN

Een rit naar Drenthe waard

Bij een voormalige halte van de oude tram tussen Coevorden en Assen ligt een leuk en ruim opgezet restaurant: **Het Tramlokaal** (Mepperstraat 3, Meppen, tel. 0591-372661; foto). Houten tafels, sommige met wit linnen gedekt, veel planten en het enthousiasme van de eigenaren maken dit tot een geliefde gelegenheid in het kleine Meppen. Op het menu staan achtereenvolgens een paddestoelenterrine, huisgemaakte tomatensoep met luchtig briochebrood en hertenbiefstuk met stoofpeer. Met een kinderhoek en in de tuin een schommel is het er uitermate kindvriendelijk. In de zomermaanden is het restaurant ook open tijdens de lunch.



Even verderop, in Hoogeveen, vind je midden in het centrum een naar lokale begrippen markant en oud gebouw. Hierin huist restaurant **Het Huis met de Duivengaten** (Alteveerstraat 1, Hoogeveen, tel. 0528-278266), waar je ook 's middags kunt aanschuiven. De vichyssoise — een klassiek Franse, koude prei-aardappelsoep — geserveerd met

Hollandse garnalen en paling, doet watertanden. En ook de rog vleugel met mosselen en scampi ziet er heerlijk uit. Wie liever vegetarisch wil eten, kiest zonder risico de lasagne met aubergine en bospaddestoelen. Alleen al de prijzen maken het een rit vanuit de Randstad bijna waard. Zie ook www.iens.nl

INKOPEN

De gelukke Tortilla Española

In Spanje kennen ze hem al jaren en eindelijk is hij nu ook in Nederland te koop. Wat een uitkomst! Een pan — of eigenlijk twee — om zonder capriolen een goede dikke Spaanse aardappelomelet mee te kunnen bakken. Geen gedoe meer met het voorzichtig afschuiven van het halfgare baksel op een deksel en dat dan weer zonder knoeien met de onderkant boven heel terug in de koekenpan zien te krijgen. Met deze twee boven op elkaar geklik-

te pannen met anti-aanbaklaag is het een fluitje van een cent en lukt hij altijd. Als het mengsel van ingrediënten eenmaal in de pan ligt, draai je het geheel na een minuut of tien (op een zacht vuur) makkelijk met een hand om. Zo gaat de omelet in totaal zo'n twintig minuten sneller en gelijkmatiger door, wordt niet te droog en aan beide kanten mooi goudbruin. Op deze manier kun je er ook pannenkoeken, of andere gerechten die aan beide kanten gebruid moeten worden mee bakken. De pannen zijn geschikt voor koken op gas, elektra, keramische kookplaat en inductie en ze zijn vaatwasserbestendig. Bovendien kunnen ze ook los van elkaar worden gebruikt als bak- en grillpan.

De tortillapan is te bestellen via www.lasenoradito.nl en www.spanjewinkel.nl Ø 20 cm: €24,50, Ø24 cm: €27,50 excl. btw.

door de Fransman J. drijf heeft drie sterna- tigd aan de markt va- noorden Düsseldorf- gt men ons al gauw i- een mooie ham, en k- e romige vulling be- e Champagne als ape- mooie Duitse Sekr? H- er glas? Na enig gea- op vat vergiste en g- Bernhard Huber. De- l, te markant voor ri- peritief (glas 09) het kleinste — dat to- an vooraf gaat nog e- e rauwe tonijn met se- igenlijke maaltijd op

DE FINALE IS EEN ZOETE DRIETRAPSRAKE MET EEN ASSORTIMENT PETITS FOURS

ne des Baumard, een €13). Truffel komt i- dun gesneden coquil- ook aardappelschijf- soep van selderij wo- nogal rijke creatie. D- thousiasme op, want- achtig aroma. Als wij- Chablis geselecteer- lukkig voldoende fr- heid. Heerlijk, maar- (glas €17, terwijl be- De hoofdschotel be- zeer mals. Een mela-

champignons, pe- weer — truffel vo- toe. Ook hierbij w- drinken uit de om- de, hier en daar w- trouwen laten w- wordt de Tosca- si, gemaakt van- Het is een aardig- digheid en zwart fr- niet, maar wel door z- de nota zien, aangez- banaals als geld nim- glas).

De finale is een zo- een heel assortiment- rechten, waaronder- lade, zijn prachtig, m- geruild voor een stuk- per persoon — ons d- zien zijn wijnschokke- beste. ■

Im Schiffchen, Kaiserswerth- 00-49 211 40 10 50. Alleen d- info@hotel-barbarossa.com.

www.hubrechtduijker.com

