



Achterhoekse gasterij denkt Bourgondisch

VLAAMSE KOST BIJ DE GULLE WAARD

De herinnering aan de knoet, het geruite schort, en de smaak van Bonmama. Dat dan gebracht op een eigenwijze, hedendaagse

manier. Culinair genieten van ambachtelijk bereide gerechten met een Bourgondisch Vlaams karakter. Dat is de stijl van Gasterij

De Gulle Waard in Winterswijk.

VLEES MET KARAKTER: EEN VLEUGJE GEIT!

Gasterij de Gulle Waard heeft geitenvleesgerechten op de kaart en verwerkt het hele dier van kop tot staart. Hiervoor gebruiken ze zowel jong vlees (capretto) als het oudere (chevon of de capra-select). Capretto komt van Ria Fokkink van biologische geitenboerderij Groot Windenberg, Rommelderdijk 2, 7251 MB Vorden, 0575-556461, www.grootwindenberg.nl. De leveranciers van chevon zijn Peter Govers en Ina Eleveld van biologische boerderij Hansketien, Steendervalsweg 37, 9436 PL Mantinge, 0593-552700



Het restaurant 'heeft een boontje voor' (Vlaams voor 'is gek op') Vlaanderen omdat gastheer Henk den Herder in België heeft gewoond en zijn vrouw, patron-cuisinier Nel Schellekens-Den Herder, zichzelf een 'reserve Belg' noemt omdat ze vlak aan de Belgische grens is geboren en getogen. Tja, dan klopt er een Bourgondisch hart: altijd eten & drinken denken & doen.

De Gulle Waard ligt net buiten het centrum van Winterswijk in een prachtig stuk ongerepte natuur bij twee oude watermolens. Aan de mooie Slingebeek die door het Buskersbos meandert en waar in de zomer nog altijd roeiboortjes verhuurd worden voor een romantische en avontuurlijke roeitocht over de beek. Het is er ook een goed uitgangspunt voor wandel- en fietstochten.

De Gasterij heeft een mooie serre en de binnenplaats is, met haar zicht op het kabbelende water, een unieke dinerplek waar natuurlijk ook op het terras aan het water gegeten kan worden. Heerlijk om hier even te ontsnappen aan de wereld van haast en stress en te genieten van ambachtelijk bereid eten. Want daar gaat het om in het restaurant. De patrons houden uiteraard van Bourgondisch eten en er wordt gekookt naar Vlaams voorbeeld.

En verder verwerkingen van kop tot staart. Koken met vergeten groenten uit eigen én andermans hof, vlees van het

veen, bos en weide, alles gebruiken wat eetbaar is zoals de vlier, rozen en andere bloemetjes, noten en zaden. De liefde en passie voor het vak bepalen de smaak.

Gerechten als 'hoender met hooi' en 'zwijntjeskermis' zijn hier heel gewoon. Maar de grondstoffen komen uit de Achterhoek zelf. "Onze streek is net zo'n grote culinaire schatkamer als Vlaanderen", zeggen de patrons. "Van soep tot dessert, alles komt uit onze streek." De lekkere Achterhoek!

Tijd van groeien, tijd van rijpen, tijd van bereiden, tijd van genieten... Bij Gasterij de Gulle Waard.

DE GULLE WAARD,
MR A TH TEN HOUTENLAAN 4,
7102 EH WINTERSWIJK, 0543-513133,
WWW.GULLEWAARD.NL.
MA, DI. EN WO. GESLOTEN,
DO. EN VRIJ. VANAF 17.00 UUR GEOPEND,
ZA. VANAF 15.00 UUR EN ZO. VANAF
11.00 UUR.



Met zomergroenten ingelegde capretto, zacht gegaard in linnen doek.

Ingrediënten:

½ capretto (biologisch geitenlam) aan karkas. De halve capretto zorgvuldig in zijn geheel ontbenen maar opletten dat het vlies niet doorstoken wordt. Het stugge buitenvlies verwijderen. Het fileetje, de kogel en de platte bil eruit nemen en voor een korte bereiding bewaren. Het vlees goed met een kruidenpasta (zie hierna) inwrijven, alsook wat peper en fijngemaakt zeezout. Oprollen met ingelegde geblancheerde groenten (zie hierna), als een baaltje strak in linnen doek rollen en vorm geven. In vacuümzak steken en een nacht laten doortrekken. Dan in een warm waterbad garen op lage temperatuur tot een kerntemperatuur van 63 graden.

Kleurige jonge lente-/zomergroenten:

Asperges: dunne witte en evt. groene, geblancheerd en gedroogd.
Raapjes: dunne geblancheerde repen
Jonge gele en oranje wortelen: dunne geblancheerde repen.
Uit de lookfamilie: lente-uitjes, jonge prei, pijpajuin, daslook en snijlook.
Kleine rode juinen en wortelen glaceren met suiker en boter.
Lamsortjes wellen in boter

Geitenhoortjes in de schil gekonfijt:

Corne de gattes in de schil net gaar koken en daarna even in ietsje geitenboter aanzetten. Afkoelen en licht uithollen. Vulling maken van aardappel met wat verse geitenkwark plus de gesmolten zachte gezouten geitenboter, fleur de sel en snijlook.

Kruidencoulis van peterselie en rucola:

Was de peterselie en de rucola, hak fijn met de keukenrobot en werk er olijfolie onder. Kruiden met peper en zout.

Picklessaus van GiesZ, zilveruitjes met mostaardzaad en geelwortelpoeder

Kruidenpasta:

Kruiden met vijzel of keukenmachine fijnmaken (sjalotjes, bosknoflook, rozemarijn, wilde rucola, mostaardzaad, kervel, peterselie en tijm). Iets zonnebloemolie toevoegen.