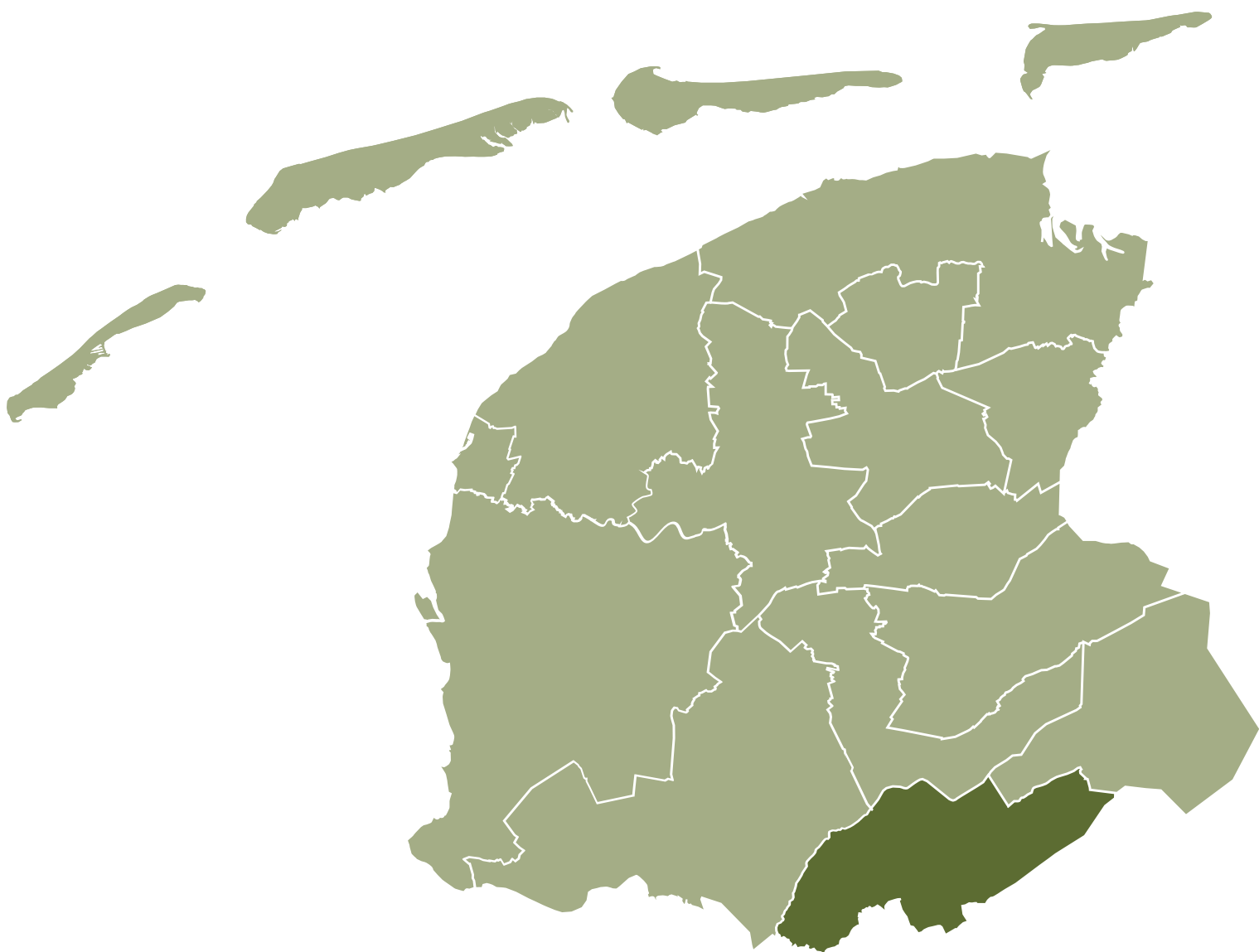




Weststellingwerf

Weststellingwerf

Ontdek het groene hart van Friesland in Weststellingwerf

Weststellingwerf, gelegen in het zuiden van Friesland, is een gemeente waar natuur, cultuur en gastvrijheid samenkomen. Met haar bossen, vennetjes en pittoreske dorpen biedt Weststellingwerf een heerlijk rustige en gevarieerde bestemming. Hier kun je genieten van de Friese natuur op z'n best, met volop mogelijkheden voor ontspanning en avontuur.

Verken de natuur van het Drents-Friese Wold

Weststellingwerf grenst aan het Nationaal Park Drents-Friese Wold, een van de grootste aaneengesloten natuurgebieden van Nederland. Hier kun je eindeloos wandelen en fietsen door dichte bossen, heidevelden en zandverstuivingen. Dit natuurgebied is de thuisbasis van talrijke dieren en planten, waardoor elke tocht een unieke ervaring is. Een absolute aanrader is het Doldersumse Veld, een uitgestrekt heidegebied dat in de zomer prachtig paars kleurt en een magisch uitzicht biedt over de Friese natuur.

Bezoek charmante dorpen met een rijke geschiedenis

Weststellingwerf kent sfeervolle dorpen zoals Wolvega, Noordwolde en Oldeberkoop, elk met een eigen karakter en charme. In Wolvega, het kloppende hart van de gemeente, kun je genieten van gezellige terrasjes, winkels en lokale markten. Noordwolde staat bekend als het 'rietvlechtersdorp' en heeft een rijke historie in de mandenmakerij. In het Vlechtmuseum kun je alles leren over deze ambachtelijke traditie. Oldeberkoop is een van de oudste dorpen in de regio en heeft schilderachtige straatjes en eeuwenoude gebouwen die getuigen van een rijk verleden.

Proef de smaak van de streek

De streekproducten van Weststellingwerf geven je een echte smaak van Friesland. Van ambachtelijke kaas tot vers vlees en lokaal verbouwde groente, hier geniet je van pure, lokale ingrediënten. Bezoek een van de boerderijwinkels of eetgelegenheden en laat je verrassen door de authentieke smaken van de regio. Veel restaurants werken met streekproducten, zodat je de lokale keuken écht kunt proeven. Een aanrader is de traditionele Friese nagelkaas, een stevige kaas met kruidige smaken die perfect past bij een borrelplank.

Ervaar de rust en ruimte van het platteland

In Weststellingwerf vind je volop mogelijkheden voor ontspanning in de natuur. Of je nu kiest voor een rustige fietstocht langs de Friese weilanden, een kanotocht over de kronkelende riviertjes of een middag vogels spotten in de natuurgebieden, de omgeving biedt volop ruimte voor rust en recreatie. Voor wie graag wat avontuur zoekt, zijn er verschillende ruitersporen en wandelroutes die je door de afwisselende landschappen van bos, heide en veen voeren. Weststellingwerf biedt een veelzijdige natuurervaring voor jong en oud.

Restaurant Smink

Jan Smink, de gepassioneerde chef van Restaurant Smink, begon zijn culinaire reis op de boerderij in Oldetrijne, waar hij als oudste zoon van een boerengezin al vroeg in aanraking kwam met lokale producten. Zijn liefde voor koken ontstond pas later, toen hij besloot kok te worden na zijn ervaring in de horeca. Jan vond zijn ware passie in de fine dining. Na een leerzame periode in België en Nederland, waar hij werkte bij topzaken zoals De Librije opende hij in 2018 Restaurant Smink, waar hij het restaurant naar een Michelinster leidde en verschillende prestigieuze prijzen won, zoals drie keer het Nederlands kampioenschap in de Bocuse d'Or.



Wat Jan uniek maakt, is zijn sterke verbondenheid met lokale producten. Hij werkt het liefste met biologische, duurzame ingrediënten uit de regio, waaronder vlees en zuivel, en heeft een voedselbos en pluktuin in de buurt. Naast deze filosofie gelooft Jan wel dat duurzaamheid nooit ten koste mag gaan van smaak of productkwaliteit. Zijn restaurant biedt dan ook gerechten aan die regelmatig veranderen om de creativiteit van het team te stimuleren.

Het menu in Restaurant Smink biedt een dynamische culinaire ervaring, met keuze uit 3 tot 6 gangen voor de lunch en 4 tot 8 gangen voor het diner, afhankelijk van de wensen van de gasten. De wijnkaart bestaat uit 250 zorgvuldig geselecteerde flessen, met een focus op unieke wijnen die niet overal te vinden zijn, en een nauwe samenwerking met zowel lokale als internationale leveranciers.

In het voorjaar van 2025 verhuist Restaurant Smink naar een rijksmonument, Huize Lindenoord, op 300 meter van het huidige pand. Dit biedt nieuwe mogelijkheden, zoals een wijnkelder van dezelfde grootte als het restaurant, en ruimte voor private dining, lunches en kleinschalige evenementen. De nieuwe locatie zal de culinaire ervaring van Restaurant Smink naar een nog hoger niveau tillen.

Met zijn talent, vakmanschap en gedrevenheid blijft Jan Smink een vooraanstaand figuur in de Nederlandse gastronomie. Het huidige restaurant Smink en het nieuwe restaurant in 2025 zullen altijd de perfecte combinatie van kwaliteit, creativiteit en gastbeleving bieden, waar gasten keer op keer worden verrast.



Neem gerust contact op!

Steenwijkerweg 2
8471 LA Wollega
0561 728 729
jansmink.com



Terrine van knolselderij met Parmaham, bruine boter dressing en krokant zuurdesem (10 personen)

Ingrediënten

- 1 knolselderij
- 250 gr Parmaham
- 125 gr room
- 1 ei
- 50 gr Parmezaanse kaas
- 100 gr bruine boter
(bijvoorbeeld Smink's
bruine boter, verkrijgen
bij het restaurant zelf)
- 50 gr sambi-azijn
- 25 gr room
- Sap van ½ citroen
- 25 hazelnoten
- 1 zuurdesembrood
- Bieslookolie
- Zout en peper

Tip: Laat de terrine altijd een nacht in de koeling staan onder druk voor het mooiste resultaat.

Bereidingswijze Terrine

Snijd de knolselderij in dunne plakken en de Parmaham in gelijke dikte. Meng de room, het ei, peper en zout in een kom. Vet een bakvorm in en begin met het opbouwen van de terrine: leg een laag knolselderij, besmeer met het eimengsel, strooi er wat Parmezaanse kaas over, en leg er een laag Parmaham op. Herhaal dit proces tot de vorm gevuld is, eindigend met knolselderij en Parmezaanse kaas. Bak de terrine 45 minuten op 165°C in de oven (hete lucht). Plaats daarna bakpapier over de terrine en zet deze onder druk in de koeling om stevig te worden.

Bereidingswijze Knolselderijbouillon

Gebruik de parures van de knolselderij en centrifugeer het sap. Verhit het sap in een pan en zeef het door een passeerdoek om een heldere bouillon te verkrijgen. Breng op smaak met zout en een beetje citroensap.

Bereidingswijze Bruine boter dressing

Verhit de bruine boter in een pan en voeg de sambi-azijn, room en citroenrasp toe. Breng dit mengsel aan de kook en mix met een staafmixer tot een gladde dressing.

Bereidingswijze Krokant van hazelnoot en zuurdesem

Rooster de hazelnoten in de oven op 150°C voor 8 minuten. Halveer ze en zet ze apart. Snijd het zuurdesembrood in dunne plakken en steek er rondjes uit. Bak de broodrondjes in de oven op 150°C voor 8 minuten met een beetje olie, peper en zout, tot ze krokant en goudbruin zijn.

Bereidingswijze Knolselderijpuree

Kook 250 g knolselderij in gezouten water, giet af en laat uitlekken. Pureer de knolselderij met een beetje zout en 75 g boter in een blender of met een staafmixer tot een gladde, smeulige puree.

Opmaak

Snijd de terrine in plakjes en leg deze op een bord. Voeg stipjes knolselderijcrème toe, verdeel de hazelnootkrokantjes en zuurdesemrondjes over het gerecht. Giet de lauwwarme knolselderijbouillon en bruine boterdressing eroverheen en werk af met bieslookolie. Serveer direct.



Aanbevolen wijn:

Schloss Maissau Gruner Veltliner Ried
Steinwandl Weinviertel Oostenrijk



Tramhalte Plein

Nicolien is met behulp van ouders en vriend in 2018 gestart met Tramhalte Plein, een charmante lunchroom in een voormalige tramhalte in Noordwolde. Toen ze het pand overnamen van de gemeente, was het een bouwval. De brandweer had er tijdelijk gezeten, maar oorspronkelijk was het een tramstation. Nicolien heeft een achtergrond in de zorg, maar de passie voor de horeca leidde haar uiteindelijk naar Tramhalte Plein. Ze hebben zelf het pand verbouwd en ingericht en op 13 september 2018 hebben ze, na een grondige renovatie, de officiële opening gevierd. Na een tijdje is ook haar nichtje Lisa deel geworden van het hechte team van Tramhalte Plein.



Tramhalte Plein is een gezellige lunchroom die van 10:00 tot 17:00 uur geopend is. Bezoekers kunnen hier genieten van koffie met zelfgemaakt gebak, een uitgebreide lunch of een borrel. Het menu is gevarieerd en staat bekend om de zelfgemaakte taarten waar veel tijd en aandacht aan wordt besteed. In de winter organiseren Nicolien en Lisa af en toe een avondje met een vast menu, waarvoor je kunt reserveren. De eigenaressen proberen zoveel mogelijk lokaal in te kopen. Denk aan speciaalbiertjes, zuivel, verse thee en eetbare bloemen voor op de taarten. Het brood komt dagelijks vers van de bakker in Noordwolde. Ze streven ernaar om net dat beetje extra te doen in de presentatie van hun gerechten, wat zorgt voor een bijzondere en aantrekkelijke ervaring voor de gasten.

Tramhalte Plein is een plek waar iedereen zich thuis voelt. Het pand, met zijn authentieke balken en historische uitstraling, draagt bij aan de gezellige ambiance. Nicolien en Lisa krijgen vaak te horen dat het voelt als een huiskamer. Het is een knusse plek waar mensen graag komen, van ouderen tot jonge gezinnen. Ze waarderen de vriendelijke en persoonlijke bediening. Het is deze combinatie van heerlijk eten, een warme sfeer en persoonlijke aandacht die Tramhalte Plein zo bijzonder maakt.



Neem gerust contact op!

Rotanstraat 3
8391 CP Noordwolde
0561 745 026
tramhalteplein.nl



Vlierbloesem kwarktaart (10 personen)

Ingrediënten Vlierbloesemsiroop

- Vlierbloesem siroop
- Vlierbloesem, zoveel dat ze net onder water staan
- 500 ml water
- 350 gram suiker
- 1 tl citroenzuur

Ingrediënten Bodem

- 240 gr kokos biscuitkoekjes
- 80 gr roomboter

Ingrediënten Vulling

- 400 ml slagroom
- 500 gr kwark
- 1 eetlepel vanille suiker
- 80 gr suiker
- 250 ml vlierbloesem siroop
- 8 gelatine blaadjes

Ingrediënten Vlierbloesem laag

- 250 ml vlierbloesemsiroop
- 2 gelatine blaadjes

Bereidingswijze Vlierbloesemsiroop

Doe de vlierbloesem in een schaal en giet er een halve liter water op, dek de schaal af en laat het zo 24 uur staan.
Gebruik een koffiefilter om de vlierbloesem door heen te laten schenken.
Doe het water samen met de suiker en het citroenzuur in een pan en breng aan de kook. Laat de siroop 3 minuten doorkoken en je vlierbloesem siroop is klaar.

Bereidingswijze Bodem

Smelt de boter en maal de koekjes, meng dit samen voor je bodem.

Bereidingswijze Vulling

Klop de slagroom samen met de suiker tot yoghurt dikte.
Voeg hieraan de kwark en de vlierbloesemsiroop toe.
Als laatste voeg je de gelatine blaadjes (5 min in koud water) toe.
Deze meng je in een pannetje met een klein beetje slagroom en laat dit vervolgens helemaal oplossen.
Doe de taart voor een uurtje in de koeling zodat deze iets is opgestijfd.

Bereidingswijze Vlierbloesem laag

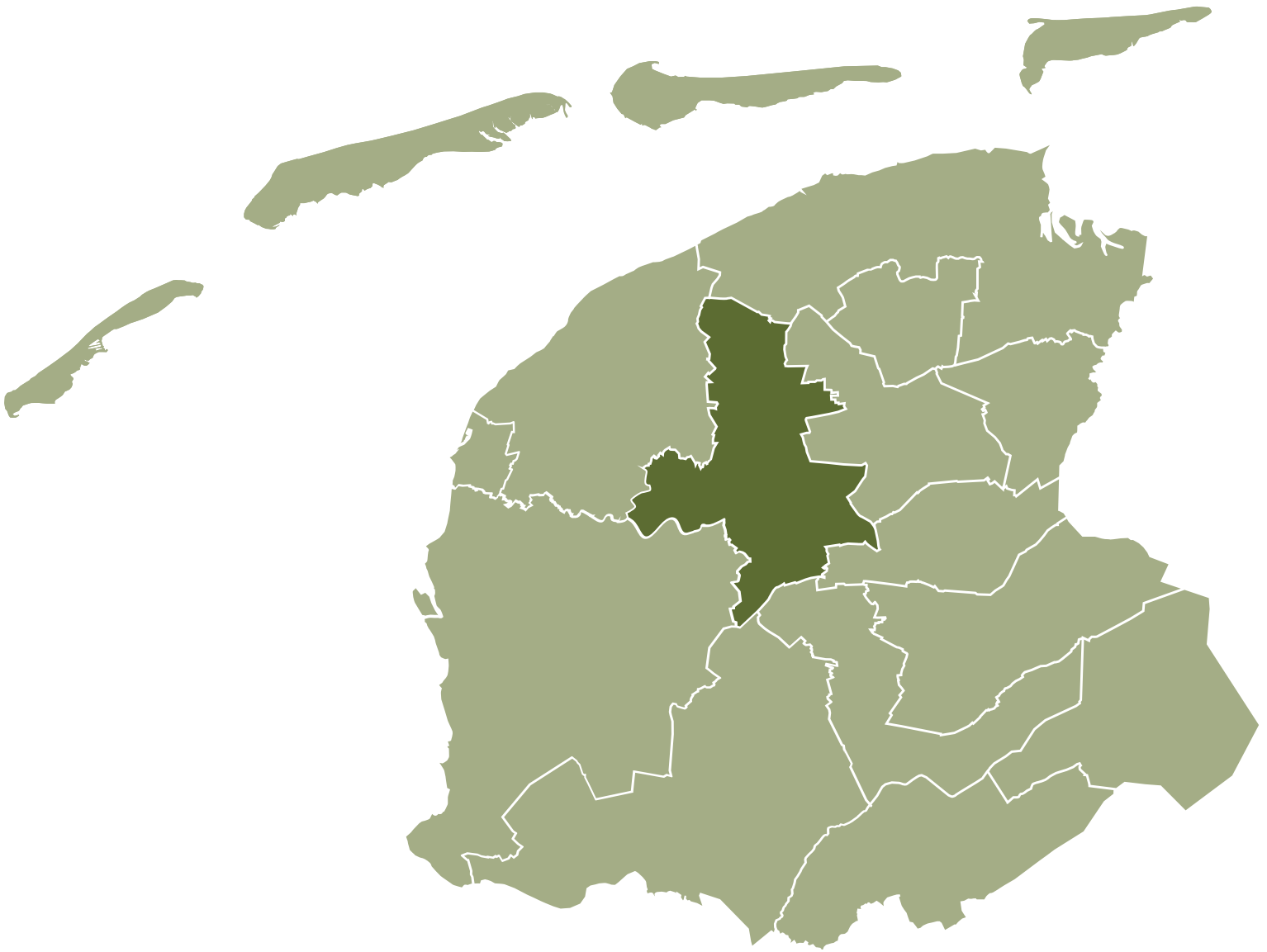
Los de gelatine blaadjes (5 min in koud water) op in de vlierbloesem siroop en laat deze vervolgens iets afkoelen.
Voeg het mengsel toe bovenop de vulling voor de laatste topping laag.
Zet de taart in de koeling zodat deze in zijn totaal kan opstijven.



Aanbevolen wijn:

Fontanafredda Moscato d'Asti docg 'Moncucco'
Piëmonte Italië





Leeuwarden

Leeuwarden

Smaakvol Leeuwarden

Welkom in het mooie Leeuwarden! Hier ervaar je onvergetelijke avonturen en dwaal je door knusse straatjes en steegjes. Hier beleef je grootse festivals en ontdek je bijzondere verhalen. Hier laat je je meevoeren langs romantische grachten en stuit je op hidden gems. Kom je de stad ontdekken als je bent uitgegeten?

Leeuwarden is een stad met vele gezichten: de hoofdstad van Friesland, Oranje Nassastad, Waterstad, start- en finish van de Elfstedentocht én in 2018 de Culturele Hoofdstad van Europa. In dit boek lees je al een paar heerlijke culinaire tips, maar naast deze restaurants ontdek je een stad vol verrassende winkels, boeiende musea, unieke evenementen en een historische binnenstad met honderden monumenten en bijzondere moderne architectuur.



©Mitch de Pon

Al deze historische bezienswaardigheden worden afgewisseld met hedendaagse highlights. Zo zijn er metershoge kunstwerken geplaatst in de openbare ruimte, van graffiti murals tot LOVE, de mistfontein van Jaume Plensa. Ook het Fries Museum, podium Obe en de omgetoverde Blokhuispoort zijn moderne hotspots!

Smaakt een dagje Leeuwarden naar meer? Verleng dan je verblijf in één van de fraaie hotels. Het Stadhouders Hof ligt in hartje binnenstad, ideaal als je tonnetje rond zit en niet te ver meer naar bed lopen wil. Net buiten de binnenstad zit het WestCord WTC Hotel, waar je op hoogte eet en slaapt. Of zoek de rust op: huur een cabin-with-a-view in de weilanden van Weidumerhout, onder de rook van de stad.



©Hotel Weidumerhout

Meer inspiratie opdoen voor je uitstapje naar Leeuwarden? Kijk op visitleeuwarden.nl voor inspiratie, verrassende manieren om de stad te ontdekken en een up-to-date overzicht van alle activiteiten in en om de stad.



©Esli Kuipers

Tip: Maak een stadswandeling!

Natuurlijk is het heerlijk om zelf rond te dwalen door de knusse straatjes van de binnenstad. Maar met een stadsgids leer je de verhalen van de stad pas écht kennen. Lokale gidsen vertellen je alles over de stad en haar roemruchte verleden, maar geven je ook op maat gemaakte tips voor jouw dagje in Leeuwarden.

Roast Club Culinair

Bij Roast Club Culinair in Leeuwarden, waar Evert Jan van den Hoed de eigenaar is en chef-kok Robertjan de leiding heeft in de keuken, draait alles om verfijning en evolutie van de gerechten. Ze zijn continu bezig met het verbeteren van hun culinaire aanbod. Wat vroeger goed was, wordt nu aangepast aan hun huidige hoge standaarden. De locatie trekt veel bezoekers die snel een hapje willen eten en weer verder willen, maar er is ook ruimte voor grotere evenementen met honderden gasten. Dit maakt het voor de keuken een uitdaging om zowel toegankelijk als van hoog niveau te blijven.



De keukenstijl is veelzijdig, met een sterke basis in de Franse klassiekers, waarbij invloeden vanuit de Aziatische keuken hier een moderne twist aan geven. Elke week wordt een gerecht vernieuwd, wat zorgt voor een continue vernieuwing zonder het hele menu te moeten herzien. Hierdoor is er voor ieder wat wils. De nadruk ligt op seizoensgebonden producten en zelfgemaakte elementen, hoewel sommige zaken zoals brood aan een goede leverancier worden overgelaten.

De organisatie binnen de keuken is strak, met een team van 12 man dat nauw samenwerkt. Creativiteit wordt gestimuleerd, maar het moet wel werkbaar blijven voor de grote hoeveelheden gasten. Dit betekent dat sommige gerechten moeten worden aangepast om in grotere aantallen te kunnen worden bereid. Desondanks blijft er veel ruimte voor innovatie en persoonlijke inbreng van het team.

Een interessante aanpak van Roast is hun manier van omgaan met allergieën en dieetwensen. Ze streven ernaar om gerechten lactose-, gluten- en notenvrij te maken, waardoor ze flexibel kunnen inspelen op verschillende dieetwensen zonder aan smaak in te boeten. Hierdoor hebben ze een loyale groep gasten, die als club members weten dat ze bij Roast veilig en goed kunnen eten, ongeacht hun dieetbeperkingen.

Robertjan's carrière begon na een hotelschoolopleiding, waarna hij snel doorgroeide naar het hogere segment van de horeca. Zijn ervaring in verschillende restaurants, waaronder een hoogsegmentzaak in Leeuwarden, heeft hem goed voorbereid op zijn huidige rol. Bij Roast heeft hij geleerd om met grotere aantallen te werken, wat een uitdaging vormde na zijn eerdere ervaring in kleinere keukens. Maar met tijd en oefening hebben hij en zijn team een balans gevonden tussen smaak en efficiëntie, wat de kern vormt van hun culinaire succes.



Neem gerust contact op!

Nieuwestad 63
8911 CK Leeuwarden
058 843 6602
roastleeuwarden.nl



Tonijn Sashimi met Soja Gel, Wasabi Crème en Gemarineerde Komkommer (4 personen)

Ingrediënten Tonijn sashimi

-200 gr verse tonijnfilet

Ingrediënten Soja gel

-100 ml sojasaus

-100 ml water

-2 gr agar-agar

Ingrediënten Wasabi crème

-2 el crème fraîche

-1 tl wasabi pasta

Ingrediënten Gemarineerde zoetzure komkommerbolletjes

-1 kleine komkommer

-2 el rijstazijn

-1 el suiker

-1 el water

-Snufje zout

Ingrediënten Lotuswortelchips

-50 gr lotuswortel, dun gesneden

-Zonnebloemolie om te frituren

-Zout naar smaak

Bereidingswijze Tonijn sashimi

Snijd de tonijn in dunne plakjes sashimi. Verhit een pan zonder olie op hoog vuur en schroei de tonijn kort aan alle zijden dicht. De binnenkant moet rauw blijven. Leg de tonijn midden op een bord.

Bereidingswijze Soja gel

Breng sojasaus, water en agar-agar aan de kook en laat het 2 minuten doorkoken. Giet het mengsel in een platte schaal en laat afkoelen tot het stevig wordt. Snijd de gel in kleine blokjes of dotten en leg rondom de tonijn.

Bereidingswijze Wasabi crème

Meng de crème fraîche met de wasabi pasta tot een gladde crème.

Maak een aantal kleine dotten wasabi crème naast de soja gel.

Bereidingswijze Gemarineerde komkommerbolletjes

Maak kleine bolletjes uit de komkommer met een meloenboor. Meng rijstazijn, suiker, water en zout in een kom en marineer de komkommerbolletjes hierin voor minimaal 30 minuten. Leg de gemarineerde bolletjes tegen de dotten van soja gel en wasabi crème aan.

Bereidingswijze Lotuswortelchips

Verhit de olie in een pan tot 180°C. Frituur de dunne schijfjes lotuswortel tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout. Leg de chips op de komkommerbolletjes.

Het recept gaat verder op de volgende pagina -->

Ingrediënten Sanbaizu vinaigrette

- 2 el rijstazijn
- 1 el sojasaus
- 1 el mirin
- 1 tl suiker

Ingrediënten Garnering

- Vene cress
- Shiso purper (rode shiso blaadjes)

Bereidingswijze Sanbaizu vinaigrette

Meng rijstazijn, sojasaus, mirin en suiker in een kom en roer goed door.
Sprenkel de vinaigrette over de tonijn en het gerecht.

Garnering

Garneer het gerecht met wat vene cress en shiso purper voor kleur en extra smaak.



Aanbevolen wijn:
Cantina Terlan Terlaner Cuvée
Alto Adige Italië



Maak hier uw aantekeningen!

[illegible]