

## De Weegbrug

# Eerlijk en puur

Idyllisch verscholen in het Land van Maas en Waal ligt Wamel. Hier is sinds jaar en dag restaurant de Weegbrug te vinden. Wars van alle trends vaart chef-kok Peter van der Cruijzen er zijn eigen koers door terug te keren naar de basis met zijn ambachtelijke eenvoudige keuken. Rivierenland Business schoof aan tafel.

Samen met zijn vrouw Jeannette heeft Van der Cruijzen Wamel flink op de kaart gezet. Een vermelding in de Lekker-gids, 12 punten van Gault Millau en al dertien keer een vermelding in de Michelin Benelux gids met een Bib Gourmand, geeft aan dat dit restaurant bijzonder gewaardeerd wordt. “Maar een volle zaak met gasten die tevreden naar huis gaan, geeft ons nog altijd de meeste voldoening”, zegt Peter van der Cruijzen bescheiden.

De avond dat wij aanschuiven worden we hartelijk welkom geheten door gastvrouw Loes van Welie. Terwijl we de kaart bestuderen ontdekken we dat de gerechten klassiek Frans zijn, met hier en daar een tikje oriëntaalse, Italiaanse en Spaanse invloeden. Geïnspireerd op de seizoenen. Jeannette van der Cruijzen, maître-sommelier, heeft voor wijnen gekozen die afkomstig zijn uit de minder voor de hand liggende wijnhuizen. Buiten de kaart om is er een schoolbord

met daarop in krijt het menu van de dag geschreven. Wij besluiten voor het 6-gangen menu de Weegbrug te kiezen.

### Ambachtelijk

Kalfspastrami met geroosterd tomatenbrood, mayonaise van thaise basilicum, huisgemaakte ketchup en cannelloni van tomaat gevuld met mozzarellacreme vormt de aftrap. Rustiek, ambachtelijk en juist op smaak gebracht. Wat volgt is een perfecte cremesoep van bospaddestoelen met truffelroom. De witte brigade slaat met name de spijker op zijn kop met de kabeljauwrug met langzaam gegaard buikspek, gemarineerde groentes en een limoenblad-botersaus. Feilloos bereid en uitgesproken qua smaak. Ook de overige gerechten stellen niet teleur. De intrinsieke kwaliteit zorgt ervoor dat de geschonken wijnen niet haaks komen



Eigenaar en chef-kok van de Weegbrug,  
Peter van der Cruijzen

Crèmesoep van bospaddestoelen met truffelroom

Voor de soep:

250 gr gedroogde bospaddestoelen  
50 gram gesnipperde sjalotjes  
10 gr boter  
50 cl witte wijn  
1 liter water of bouillon  
½ liter kookroom  
Peper/ zout  
150 gram gemengde paddestoelen  
10 gram boter

Voor de truffelroom:

1 dl slagroom  
Peper en zout naar smaak

1 kleine truffel (fijn geraspt op nootmuskaatrasp) of 1 eetlepel truffeltapenade

Bereiding:

Fruit de sjalotjes aan in de boter zonder te kleuren en voeg de gedroogde paddestoelen toe, verwarm het geheel en blus af met de witte wijn en bouillon.

Laat 45 minuten trekken op laag vuur en voeg de kookroom toe, laat nog 5 minuten samen trekken en zeef de soep. De paddestoelen en sjalot mogen weg en het vocht inkoken tot ongeveer 8 dl.

Sla voor de truffelroom de slagroom met de overige ingrediënten tot gewenste dikte, yoghurtdikte als u de room uit wilt laten vloeien over de soep of tot stand als u met een hete lepel mooie quenellen op de soep wilt leggen.

Maak de gemengde paddestoelen schoon en fruit aan in de boter.

Verdeel de paddestoelen over de borden en giet er de hete soep over en maak af met de truffelroom.

te staan op de gastronomische creaties. De toelichting omtrent de verkozen wijnen geschiedt op een bevolgen wijze.

## Harmonie

De hertenhaasfilet met compôte van rode ui, gebakken Elstar appel, rode kool en specerijenjus is een geslaagde getransformeerde classic. Overal wordt de nadruk gelegd op zuiverheid en harmonie, nergens komen we een overbodig component tegen. Puurheid is troef bij zowel vlees als vis. Bij de terrine van eendenlever met gepocheerde vijg en een marshmallow van sinaasappel vullen de smaken elkaar uitstekend aan. Na al deze mooie gerechten is het tijd voor ons nagerecht. Een taartje met bavarois, compôte en gelei van mango met gepofte rijst en romig ijs van geitenmelk en madraskerrie. Mooie texturen die niet te zoet zijn.

## Innemend totaalpakket

Aan het eind van de avond komen we tot de conclusie dat zowel de witte als zwarte brigade, die naast Peter en Jeannette van der Cruijns bestaat uit souschef Florian Schonfeld, zelfstandig werkend kok Theo Werter en gastvrouw Loes van Welie, een innemend totaalpakket levert. Van gastvrijheid tot gastronomische invulling, de handelwijze zit solide in elkaar. Kwalitatief, maar nergens hoogdravend. Juist deze combinatie maakt een bezoek aanbevelenswaardig. Het type restaurant waar niet alleen een positief gevoel ontstaat tijdens het diner, maar dat ook de dagen daarna nog blijft hangen. En dat is een dikke pluim waard! ■

### De Weeghbrug

Dorpstraat 126, 6659 CH Wamel  
0487 501273, [www.deweeghbrug.nl](http://www.deweeghbrug.nl)  
[info@deweeghbrug.nl](mailto:info@deweeghbrug.nl)

