

## La Folie

# Een stukje Frankrijk in de Bommelerwaard

Verscholen in de historische binnenstad van Zaltbommel ligt restaurant La Folie dat gerund wordt door Lieke Dappers (25) en Joris Kerkhofs (35). Dat de jonge ondernemers ambitieus zijn blijkt wel uit het feit dat zij sinds begin dit jaar toegetreden zijn tot de Jeunes Restaurateurs d'Europe.

Lid van Jeunes Restaurateurs word je niet zomaar. Om toe te kunnen treden is de maximum leeftijd 37 jaar, maar het belangrijkste is dat deze 'club' erom bekend staat de lat op culinair niveau heel hoog te leggen. We besloten zelf de proef op de som te nemen.

Frankrijk in Rivierenland, dat is La Folie ten voeten uit. Een grote kamer in een oud herenhuis, chique hoge plafonds met ornamenten en crème gelakte lambrise-

ringen geven je direct dat Franse gevoel. In de opkamer kunnen besloten diners worden gehouden, zowel privé als zakelijk. Ook door de ruime tafelopstelling is het restaurant geschikt voor zakelijke bijeenkomsten.

Wie verwacht dat in deze chique omgeving een afstandelijke brigade paraat staat, heeft het mis. Gastvrouw Lieke Dappers vertelt vol passie over haar vak, wanneer je haar er naar vraagt en ook sommelier Bouke van Berkom is één en

### Smaak

De regio Rivierenland herbergt diverse culinaire parels. In de rubriek Smaak wordt iedere editie één van deze restaurants door een recensent van Rivierenland Business belicht.

al enthousiasme wanneer hij over de mooiste wijnen die het restaurant te bieden heeft vertelt. Hierdoor voel je je als gast direct thuis.

De kaart van La Folie bestaat uit gerechten uit de Franse keuken met internationale (met name Aziatische) invloeden. Bovendien wordt er gewerkt met moderne kooktechnieken. Onze keuze valt op het 4-gangen verrassingsmenu. De amuses die we voorgeschoteld krijgen zijn een lust voor het oog. Wat te denken van een pompoencakeje met een mayonaise

Joris Kerkhofs en Lieke Dappers van restaurant La Folie in Zaltbommel.





## Recept chefkok Joris Kerkhofs

### Cataplana (Portugees)

#### Benodigheden:

400 gram stevige witvis (bijvoorbeeld zeeduivel) in grote stukken, 20 stuks mosselen, 12 stuks grote garnalen met kop en schaal, 20 stuks kokkels  
 1 ui in ringen, 1 groene paprika in dunne linten, 2 tenen knoflook fijn gesneden  
 1 aardappel geschild en in zes stukken, ½ Spaanse peper zonder zaad en fijn gesneden, 2 ontvelde tomaten in blokjes, ½ liter visbouillon, 3 deciliter witte wijn, 1 eetlepel tomatenpuree, ½ bosje bladselderij fijn gehakt, ½ bosje peterselie fijn gehakt, 1 bosje koriander fijn gehakt, ½ citroen, zout, peper  
 1 theelepel paprikapoeder, 1 laurierblad, dlijfolie

#### Werkwijze:

Zet in een wok (Cataplana pan) de ui, knoflook en Spaanse peper aan met een beetje dlijfolie. Voeg de groene paprika toe en bak deze even mee. Voeg daarna de tomatenpuree toe en ontzuur deze door mee te bakken. Voeg de paprikapoeder toe. Voeg de witte wijn toe en laat dit even doorkoken. Voeg de visbouillon, tomaten, aardappel en laurierblad toe en laat dit op laag vuur ongeveer 20 minuten trekken. Breng de saus op smaak met peper en zout en de peterselie en bladselderij. Voeg vervolgens de witvis en garnalen toe. Voeg 2 minuten na de witvis en garnalen de mosselen en kokkels toe en doe de deksel op de pan. Stoom de witvis, schaal- en schelpdieren in ongeveer 8 minuten gaar. Wanneer de vis, schaal- en schelpdieren gaar zijn, de koriander toevoegen en deze 2 minuten laten meetrokken. Voeg als laatste wat sap van de citroen toe.  
 Serveertip: Warm knoflookbrood

van kerrie of savarin van bloemkool met passievrucht en hazelnoot? Stuk voor stuk zijn het ware kunstwerkjes.

Ons voorgerecht, de tartaar van Noordzeekrab met gegrilde langoustine, gelei van schaaldieren, asperge, groene appel, avocado, schuimpje en mayonaise van limoen en een schuimsaus van tom ka kai zorgt voor een overweldigende smaakbeleving door de combinatie van zure van de groene appel en het boterige van de Noordzeekrab anderzijds.

Het hoofdgerecht dient zich aan in de vorm van lamsvlees dat op diverse manieren bereid is en bestaat uit gebakken lamscarré met lamszwezerik, stoof en bitterbal van de schouder, zoete aardappel, asperge, lentegroenten, gremolata en een saus van zatar. Joris Kerkhofs weet met zijn witte brigade te verrassen met

zijn creatieve gerechten, alhoewel Lieke Dappers daar soms ook een flinke vinger bij in de pap blijkt te hebben. De dessertamuse die bestaat uit een sushi van dessertrijst met mango, crème van munt, suikermeloen gemarineerd in campari en aceto balsamico met bruine suiker blijkt rechtstreeks uit haar koker te komen. Na op vakantie in Zuid-Afrika te zijn geweest, waar ze in Kaapstad vaak Sushi op de menukaart zag staan, bedacht ze dat er een frisse zoete variant in La Folie moest komen. Aan Joris Kerkhofs de uitdaging om hier iets van te maken en dat dit goed gelukt is kunnen wij persoonlijk onderstrepen. De sushi zorgt ervoor dat je je smaakpapillen even moet resetten, aangezien je bij sushi aan iets hartigs denkt. Maar een zoete variant blijkt ook meer dan verrukkelijk te zijn!

Na het dessert van Citrus frangipane met een bavarois en gel van mandarijn, amandelspijs en vanille ijs gepaneerd in noten en karamel evalueren we onze ervaringen bij La Folie. Wat een onvergetelijke ervaring in dit kleine restaurant. Niet alleen vanwege de sublieme gastronomie en de uitgelezen wijnen, maar mede ook door de bevologenheid en het enthousiasme van het team van La Folie. Wij keren zeker nog een keer terug naar dit sympathieke adres in de Bommelerwaard! ■

**La Folie – Gamerschestraat 45**  
**5301 AR Zaltbommel – 0418 684626**  
[www.restaurantlafolie.nl](http://www.restaurantlafolie.nl)