



Het autovrije Korenbeursplein in Tiel is in de loop der tijd uitgegroeid tot een bloeiend horeca-plein. In de rijksmonumentale panden zijn diverse restaurants en cafe's te vinden, die elkaar perfect aanvullen. Rivierenland Business schoof aan bij restaurant bij Casper en ontdekte dat deze kennismaking naar meer smaakte.

FOTOGRAFIE RAPHAËL DRENT

Restaurant bij Casper

Pure verfijning

Smaak

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

Wie het plein oploopt, overvalt direct het gevoel zich in een mediterraan land te bevinden. Onder de parasol platanen wordt er tijdens zonnige dagen tot in de late uurtjes op de prachtige terrassen gegeten en geborreld. Sinds vier jaar heeft Casper van Hesteren zijn stempel gedrukt op het Korenbeursplein. Vier jaar terug begonnen met restaurant bij Casper, blies hij onlangs nieuw leven in de historische De Beurs, dat onder andere een podium biedt voor live muziek. In augustus van dit jaar opende hij op hetzelfde plein pizza en pasta restaurant

OLIJF, waardoor er voortaan nog meer voor elk wat wils op het plein te vinden is.

Seizoensgebonden ingrediënten

Wanneer wij arriveren bij Casper zien we dat Van Hesteren zelf in de keuken staat van het restaurant. Bijzonder is dat zijn eerste kookervaring jaren terug op exact dezelfde plek plaatsvond, toen hij als kok nog werkzaam was bij een restaurant, dat voorheen in het pand gevestigd was. Van Hesteren heeft echter een compleet nieuw concept neergezet met restaurant bij

Casper. Wanneer we de menukaart aandachtig bestuderen blijkt dat seizoensgebonden hoogwaardige ingrediënten de boventoon voeren en een eerlijke prijs gehanteerd wordt. Doordat het begint te regenen, zijn wij genoodzaakt binnen te gaan zitten. Beslist geen straf, want gastvrouw Tamara heeft voor ons een tafel gereserveerd bij grote openslaande ramen, waardoor we toch een beetje het gevoel krijgen buiten te zitten. We starten met een rosé gebraden kalfsmuis met eendenlevermousse en gegrilde perzik, supermals



Recept Casper van Hesteren

Nutella taartje 4 personen

120 gram nutella

30 gram cacao

120 gram roomboter

50 gram suiker

50 gram bloem

2 eieren

2 eidooiers

Snufje zout

Zet de oven op 160 graden.

Doe de nutella, cacao suiker en gesmolten boter in een mengkom. Roer dit met een garde of houtenlepel glad. Voeg daarna de eieren en dooier toe. Roer ook dit weer goed door. Op het laatste de bloem en snufje zout doorspatelen/ roeren.

Verdeel het beslagje over vier ingevette en bebloemde vormpjes. Of siliconen vormpjes. Bak de taartjes 7 minuten in een hete oven. De kern van de taartjes zal nog vloeibaar zijn. Bak de taartjes 5 minuten langer voor een droge kern van het taartje.



Wie het plein oploopt, overvalt direct het gevoel zich in een mediterraan land te bevinden.

waarbij niets overheerst doordat de ingrediënten op het bord perfect in balans zijn. Tussendoor wordt een runderbouillon geserveerd die een heerlijke ietwat pittige smaak heeft. Wanneer wij Tamara complimenteren met de pittige smaak, vertelt zij dat Van Hesteren niet bang is voor een pepertje hier en daar. Iets wat wij zeker kunnen waarderen. De hele avond zorgt de attente service en oplettendheid van gastvrouw Tamara ervoor dat wij ons op ons gemak voelen in het restaurant. Ondanks dat zij vanavond helemaal alleen de gasten in de watten legt, neemt zij voor iedereen de tijd.

Lust voor het oog

Ons diner wordt vervolgd met langoustine met wortel, knolselderij en saffraan- botersaus. Een gerecht dat niet alleen een lust

voor het oog is, maar ook een feest voor de smaakpapillen. De diamanthaas met geroosterde groenten en kruidenjus is een puur en verfijnd gerecht zonder al te veel poespas, maar daardoor des te lekkerder. Over de wijnen zijn mijn tafelgenoot en ik het direct eens: bij restaurant bij Casper worden gerechten gecombineerd met wijnen die niet altijd direct voor de hand liggen en wordt gestreefd de restaurantervaring ook voor de echte wijnliefhebbers onvergetelijk te maken.

Een waardige afsluiter biedt het dessert dat bestaat uit yoghurt- roomijs met Betuws fruit en crème patissier met citroen. Een heerlijk palet van smaken, maar beslist niet te zoet.

Terugkijkend op de avond concluderen we dat we dat restaurant bij Casper ons hart gestolen heeft. Niet alleen vanwege de sublieme gastronomie en de uitgelezen wijnen, maar mede ook door de bevologenheid en het enthousiasme van het team van restaurant bij Casper. Wij keren zeker nog een keer terug naar dit sympathieke adres in Tiel. ■

Bij Casper - CasperKorenbeursplein 2A
4001 KX Tiel - T. 0344 627959
info@bijcasper.com - www.bijcasper.com

