

Voor restaurant Korianders maakten veel culinaire liefhebbers uit Rivierenland graag een uitstapje naar Rhenen. Goed nieuws voor hen: want sinds kort zwaaien de voormalig eigenaren van Korianders, Jeffrey en Cindy Schoeman, de scepter over Herberg De Zoelensche Brug in Zoelen. Speciaal voor de lezers van Rivierenland Business organiseren zij een actie waarbij de lezers worden uitgedaagd om oud-Betuwse recepten in te sturen, zoeken ze leveranciers van lokale producten en hobbykoks. Uit alle inzendingen wordt iedere editie een recept geselecteerd. Vervolgens steken Jeffrey en zijn team het gerecht in een modern jasje. Beide recepten zullen gepubliceerd worden in Rivierenland Business.

**OPROEP:** Stuur uw oud-Betuwse recepten in!

# Koken met het team van Herberg De Zoelensche Brug

Jeffrey en Cindy staan er bekend om iedereen zich welkom te laten voelen in hun restaurant. “Hier wordt op hoog culinair niveau gekookt, maar we willen wel laagdrempelig blijven”, legt Cindy uit. “Dit betekent onder andere dat onze gerechten betaalbaar zijn en dat we er alles aan doen om onze gasten zich thuis te laten voelen.”

## Lokale invloeden

Bij het zien van het pand van Herberg De Zoelensche Brug waren ze meteen verkocht. “In ons oude pand in Rhenen groeiden we uit ons jasje. Toen we dit pand zagen, waren we meteen verliefd op Herberg De Zoelensche Brug en de omgeving. In ons restaurant wordt gekookt met Aziatische producten, inspiratie hiervoor hebben we opgedaan tijdens onze reizen naar diverse Aziatische landen. Maar ook lokale invloeden zijn terug te vinden op de kaart. De Betuwe heeft namelijk zoveel mooie producten te bieden!” In het verlengde hiervan doen Jeffrey en Cindy een oproep aan de lezers van Rivierenland Business om oud-Betuwse recepten in te sturen. “Iedereen kent wel een gerecht dat oma vroeger maakte”, zegt Cindy enthousiast. “De mooiste inzendingen zullen wij in een nieuw jasje gaan steken. Zowel het oorspronkelijke gerecht als onze modernere variant zullen in Rivierenland Business gepubliceerd worden.”



Hiervoor wordt er ook samenwerking gezocht met lokale leveranciers. “Leveranciers van Betuws fruit, maar ook van vlees en andere producten, kunnen zich bij ons melden! Wij zullen vervolgens gaan koken met hun producten en maken er de desbetreffende gerechten mee. In Rivierenland Business krijgen zij de kans om te vertellen wat hun bedrijf zo bijzonder maakt.”

## Hobbykoks

Naast de lokale recepten en lokale leveranciers zijn Cindy en Jeffrey tevens op zoek naar hobbykoks. “Wij willen hen de mogelijkheid bieden om een dag met ons mee te lopen. Samen met ons team kunnen ze hun favoriete gerechten finetunen, zodat

de gerechten goed aansluiten op onze eigen gerechten. ’s Avonds staat het menu van de hobbykoks op onze kaart.”

Aan het eind van de avond worden de creaties van de hobbykoks beoordeeld door de gasten. “Het gerecht met het hoogste cijfer van verschillende avonden komt op onze kaart te staan. Naast een geheel verzorgde avond ontvangt de hobbykok eeuwige roem!”

Heeft u een mooi oud-Betuws gerecht dat u graag wilt inzenden, bent u leverancier van lokale producten of een hobbykok? Stuur een mail naar: [info@zoelenschebrug.nl](mailto:info@zoelenschebrug.nl). Bij het inzenden van de suggesties voor recepten gaarne het recept meesturen!  
[www.zoelenschebrug.nl](http://www.zoelenschebrug.nl)