

Brasserie NU

Culinaire hotspot met uitzicht op de Linge

Brasserie NU is gelegen op een plek waar passanten graag even stoppen. Net buiten Tiel, in het schilderachtige rivierenlandlandschap met uitzicht op de Linge, biedt dit restaurant de perfecte gelegenheid om te dineren, te lunchen, maar ook om een receptie of vergadering plaats te laten vinden. Rivierenland Business schoof aan tafel om te beoordelen of de kaart ons net zo kan bekoren als de locatie.



Michel de Vries en Daisy Nout runnen Brasserie NU met veel bevologenheid en enthousiasme.



Jarenlang stond Brasserie NU bekend onder de naam De Hamsche Brug. Maar met de komst van Michel de Vries werd de naam veranderd in Brasserie NU. Een eigentijdse naam, die uitstekend bij het restaurant past. Wie binnenstapt in het restaurant waarin De Vries samen met zijn partner Daisy Nout de scepter zwaait, ontdekt een interieur dat het beste te omschrijven valt als een combinatie van design en nostalgie. Zo is er de haard in De Herenkamer, met zijn koperen schouw, die herinnert aan de bewoners van vroeger. Maar ook strakke bankjes en een kleurenpalet dat bestaat uit warme aardetinten en trendy lime-accnten.

Zonovergoten terras

Wij treffen het de avond dat we het restaurant bezoeken en nemen plaats op het zonovergoten terras met uitzicht over de weilanden en de Linge. Terwijl we aandachtig de kaart bestuderen, valt het ons op dat er voor elk wat wils op de kaart te vinden is. Van carpaccio tot en met oesters en van een zeetong tot een kip fajita. Ook staat er een mosselpan van Neeltje Jans op de kaart. Alleen op de dag dat wij er zijn wordt deze mosselpan niet geserveerd in verband met de giftige stoffen die bij verschillende kweke-

rijen van mosselen zijn aangetroffen. “Wij nemen liever het zekere voor het onzekere”, vertelt Daisy Nout ons. “Als je zelf twijfelt, waarom zou je het dan aan je gasten aanbieden?” Wat ons betreft verdient deze professionele houding een dikke pluim. Naast de à la carte gerechten kan de gast ook kiezen voor een dagmenu dat bestaat uit een wisselend driegangenmenu voor 29 euro. Maar volgens Daisy Nout hoeven gasten niet te schromen om te vragen naar gerechten die niet op de kaart staan. “Zwezerik hebben we momenteel niet op de kaart staan”, legt ze uit. “Maar als iemand van tevoren even belt dat hij zo’n zin in zwezerik heeft, dan zorgen we dat we dat in huis hebben wanneer de gast aan tafel schuift bij ons. Als gasten vragen naar iets, dan doen wij onze uiterste best om dit in huis te halen. Wij vinden dit niet meer dan normaal.”

Attente service

Wij besluiten te kiezen voor een groene salade met gemarineerde groenten met daarbij zeer dun gesneden lamsschouder. De dressing van framboos zorgt voor een frisse toon. Het hoofdgerecht brengt ons een smaakvolle stoverij van doorregen lamsfilet geserveerd met een mooi stukje lamsrack. De garnituur bestaat



ZOMER-RECEPT MET AARDBEIEN: DE ROMANOV

Nodig:

Voor de merengue:

- 150 gram Eiwit - 450 gram Suiker
- 25 gram Zetmeel - Kleurstof (naar wens)

Voor de romanov:

- 1 liter slagroom - 250 ml aardbeien puree of coulis
- Schepje suiker - Scheutje Wodka (naar wens)
- Verse aardbeien - Takje mint
- Vanille ijs of Daisy's Flipjes-ijs

Materiaal:

- Mengkom 2x (of keukenmachine)
- Garde 2x
- bakplaat en vetvrij papier
- Spatel
- Spuitzak

Bereidingswijze:

Klop het eiwit op met de helft van de suiker om aan de merengue te beginnen. Verwarm de oven voor op 130 graden.

Ondertussen beetje bij beetje de rest van de suiker toevoegen totdat alles is opgelost en het eiwit volledig stijf is (dit kun je testen door de mengkom op de kop te houden, wanneer deze er niet uit valt is het eiwit goed!).

Spatel op het laatst het zetmeel erdoor. Voeg een druppel kleurstof toe tijdens het proces naar wens om de boel op te vrolijken .

Vul de spuitzak met het eiwit mengsel en knip het puntje eraf om mooie gelijkmatige druppels eiwit op het vetvrije papier te krijgen. Deze mogen niet groter zijn dan 7,5 cm ongeveer omdat ze anders niet genoeg gaar worden.

Bak de merengues af in 30 minuten, houd het proces goed in de gaten. Iedere oven is weer anders. Ondertussen de aardbeien wassen en schoonmaken. Slagroom met suiker en aardbeipuree op yoghurt dikte opkloppen en als laatste een scheut wodka toevoegen.

Wanneer de merengues klaar zijn, deze laten afkoelen op het aanrecht.

Plaats een aantal schoongemaakte aardbeien in een rondje op een bord. Schep hier de romanov overheen en een bolletje ijs erop. Garneer af met de merengue en een takje mint. En nu? Lekker smullen!

uit tomaat, courgette en portjus. Voortreffelijk gegaard. De wijnkaart bestaat uit een aantal fijne wijnen die uitstekend passen bij de gerechten. Helaas moeten wij vanavond rijden, waardoor we iedere keer maar een klein slokje kunnen proeven. De attente service en oplettendheid van de zwarte brigade zorgt ervoor dat wij ons op ons gemak voelen in het restaurant. Brasserie NU is geschikt voor zowel de formele als wat meer informele gast. De sfeer is rustig, maar de mensen die het runnen zijn niet afstandelijk, maar juist heel benaderbaar.

Daisy's

Tot slot passeert het dessert de revue. Een romanov met Hollandse aardbeien en een saus van aardbeien wodka, slagroom en vanilleijs. Omdat we niet kunnen kiezen proberen we ook de gebakken wentelteeftjes

met stroopwafelijs en karamelsaus. Leuke bijkomstigheid is dat al het ijs van Brasserie NU afkomstig is van de lokale ijssalon Daisy's. Een smaakvollere finale hadden wij ons niet kunnen bedenken. Wat ons betreft keren we gauw weer een keer terug om een van de evenementen waar Brasserie NU zo bekend om staat eens uit te proberen. Op de agenda staan bijvoorbeeld nog een Lazy Sunday Tapas Night op 22 augustus. Wij zetten 'm in de agenda! ■

Brasserie NU

Daver 2 - 4017 BB Kerk Avezaath
0344 682 514 - restaurant@brasserie.nu
www.brasserienu.nl

BRASSERIE NU ZAKELIJK

Brasserie NU beschikt over een grote feestzaal met ruimte voor minimaal 60 en maximaal 175 bezoekers. Daarnaast is er een kleinere zaal voor ongeveer 20 personen. Het team denkt graag met u mee bij het samenstellen van uw programma. Brasserie NU kan u alle denkbare audiovisuele middelen aanbieden zoals een beamer en geluidsinstallaties.