

Streekblad

Hoeve Kromwijk

Kunstwerkjes op tafel

DOOR BRIGITTE BEEKS-BRÜCHER

ZOETERMEER - Het ondernemersechtpaar Marijke en Jeffrey van Dijk runnen alweer zo'n anderhalf jaar het restaurant Hoeve Kromwijk in de voormalige boerderij aan de Voorweg. Nog maar zelden tref je eigenaren aan die nog zo nauw betrokken zijn bij hun horecagelegenheid. Marijke als gastvrouw en Jeffrey tot voor kort nog zelfs als chef-kok in de keuken. Dit werd hem echter te druk en inmiddels is Mike Vonk als chef-kok aangekomen. Hoeve Kromwijk biedt betaalbare klasse en onlangs zijn ze hiervoor door Michelin bekroond met de Bib Gourmand prijs, voor een goede prijs-kwaliteitverhouding. Het Streekblad nam een kijkje. Jeffrey: "Naast een restaurant in Den Haag zijn wij het enige restaurant in de regio met zo'n vermelding in de Michelin-gids. Iets waar we toch best trots op zijn en ook bijvoorbeeld buitenlandse gasten mee aantrekken. Zo hadden we laatst iemand die in Delft voor een vergadering moest zijn, maar 's avonds hier kwam eten, op basis van onze vermelding." De keuken is Frans-Mediterraans met internationale en Hollandse producten. "Onze kaart verandert vier keer per jaar." Een belangrijk punt vinden Jeffrey en Marijke om creatief bezig te zijn. En dat blijkt wel uit de creaties die op onze tafel verschijnen. Chef-

Restaurant

Gast en Gastheer, zoals deze rubriek eigenlijk heet, is voor de dames van de 'eetclub' een hele zware taak. Iedere maand moeten ze weer op stap om uit te zoeken waar je lekker kunt eten en genieten van de diverse keukens die Zoetermeer rijk is. Deze week is restaurant Hoeve Kromwijk aan de beurt. Voorweg 133, tel.: 079-321.74.98, www.hoevekromwijk.nl. Geopend voor de lunch van dinsdag tot en met vrijdag van 12.00 tot 14.30 uur. Diner, dinsdag tot en met zaterdag vanaf 17.30 uur. De keuken is geopend tot 22.00 uur. Voorgerechten vanaf €10,95, hoofdgerechten vanaf €18,-, nagerechten vanaf €8,75. Maandelijks keuzemenu (drie gangen): €28,50.

kok Mike en zijn mede-koks weten zelfs van een amuse als een simpele broodpudding met een schuim van wasabi en nootmuskaat, een waar kunstwerkje te maken. Het voorgerecht van tonijntartaar met een krul van eendenlever ziet er al even feestelijk uit. Mijn tafelenote geniet van haar geglaceerde coquille met avocado dat op een apart ogend diep bord wordt geserveerd. Mijn hoofdgerecht,



Eigenaar Jeffrey: "Verder werken wij met streekproducten en seizoensgebonden."

FOTO: PETER VARKEVISSER

runderlende met spinazie en asperges, is al even kunstig op-gemaakt. Hierbij geen traditionele aardappelgarnituur in de vorm van gebakken aardappeltjes of frietjes. Nee, aardappelpoffertjes met citroen en wasabi op een houten stokje geregen. Dat de vegetariër hier ook goed terecht kan bewijst Hoeve Kromwijk met een taartje van spinazie met gegratineerde truffelmacaroni en een spiegelei.

Mijn tafelenote Maria verheugt zich stevast op het dessert en komt ook hier volledig aan haar trekken met mango op vijf soorten bereid. Ik krijg een romige aardbeientiramisu met een bolletje rabarbersorbetijs voorgeschoteld. De hoeveelheden zijn precies goed afgestemd, waardoor je met een voldaan en gezond gevoel naar buiten stapt. Wanneer mogen we weer langskomen?

Tips

Wilt u als restauranteigenaar in deze rubriek of raadt u ons een restaurant aan die de moeite waard is (of juist niet)? Neem dan contact op met media-adviseur Maria de Haan, tel.: 06-512.89.894. Wie weet tot de volgende keer in uw restaurant.

Pinksteren onder High Voltage

ZOETERMEER - Een 100% feestgarantie. Tenminste dat belooft de organisatie van High Voltage. De Hardcore House party heeft een jarenlange traditie in het opfleuren van de saaie feestdagen. Ook op de Eerste Pinksterdag is het de organisatie weer gelukt om een deejay-keurkorps samen te stellen waarbij het maar om één ding gaat: knallen! Aan de Amerikaweg verzamelen op zondag 31 mei de disc-jockeys zich voor een spannende editie van 'THE ULTIMATE SHOCKING HARDCORE EVENT'. In de Early Hardcore area staan legendes als Gizmo, Bountyhunter, Charly S en Norman. Natuurlijk zal ook de voormalige resident van Locomotion, Deaz D niet in de line up ontbreken. Beukende beats worden in de Hardcore area gedraaid door de Hakmeester Paul Elstak, de onverbiddelijke Nosferatu, de meedogenloze Neophyte, de onverschrokken J.D.A. en de onvermijdelijke Toxic. Het feest wordt traditioneel weer afgesloten door de nummer 1 shockjock Partyraiser. HIGH VOLTAGE wordt aan elkaar gepraat door MC J-B. Deze editie staat er een extra shocking geluidsset die Discotheek Locomotion nog dagen zal laten natrillen als de laatste klanken hebben geklonken. Kaarten voor HIGH VOLTAGE zijn voor 12,50 euro (ex fee) in de voorverkoop verkrijgbaar via Ticketservice (grotere postkantoren en free record shops). Partytime van 23.00 tot 05.00 uur. Toegang vanaf 16 jaar.