



Zoet zacht zout knapperig

Een mooie laan leidt naar de Treeswijkhoeve in de bossen van Waalre. Daar vindt u een schitterende landschapstuin met een sfeervol terras voor heerlijke zomeravonden. Klinkerpaadjes met buxus, hosta en hortensia en kruiden voor de keuken, laten u verlangen naar pure smaken en sfeervolle momenten. Meersterkok Dick Middelweerd en zijn (gast)vrouw Anne-Laura hebben een oprechte passie voor gastronomie en hun enthousiasme werkt aanstekelijk voor hun personeel en gasten. Creativiteit, vakmanschap en een ongelofelijke passie zijn de drie geheime, bindende ingrediënten van de heerlijkste gerechten. De medewerkers van de Treeswijkhoeve vormen de basis van de communicatie en nieuwe experimenten en zijn de stille kracht achter de ambitie om zich positief te onderscheiden. En dat is gelukt, want in november vorig jaar hebben ze hun eerste Michelinster weten te bemachtigen. Niet alleen voor de sfeervolle ambiance, maar zeker voor de keuken die door Middelweerd wordt bestempeld als 'Nieuw Nederlands met een Frans accent'. "Voor mij is koken een uitdagend spel", begint Middelweerd. "Het is de zuiverste uitdrukking van mijn filosofie en mijn passie. Het is een voortdurende en oneindige zoektocht naar de perfecte balans tussen verschillende ingrediënten. Ik wil mijn gasten verrassen, verwennen en vermaken. Daarbij maak ik altijd gebruik van smaak, kleur en textuur. Ik wissel gevoel en techniek af, totdat het moment 'm' aanbreekt, want dan is het gerecht op haar mooist. Dan is het goed en doe ik er niets meer aan. Dan gaat het gerecht naar de tafels en is mijn doel bereikt. De gasten beginnen aan een geheel eigen beleving van mijn creatie. Zoet, zacht, zout, knapperig... Eenieder geniet op zijn of haar eigen manier. Iedere gang zorgt voor nieuwe gespreksstof. De ambiance is goed, de avond geslaagd."

Dit perfecte beeld van een avondje uit is niet alleen de wens van Dick en Anne-Laura Middelweerd, maar vaak de werkelijkheid voor hun gasten. Gasten genieten van hun gerechten, onder een zacht geroezemoes. De zintuigen worden geprikkeld door het verfijnde en authentieke interieur van eikenhout, tafellinnen en het soms tingelende bestek. Sfeerproeven in pure harmonie. Buiten zijn de kleuren sober. Groene buxus, zilveren stenen paadjes en teakhouten meubilair. In de tuinkamer creëren natuurlijk licht in combinatie met kunst en design een inspirerende atmosfeer. De ramen en de tuindeuren verbinden de ruimte met de tuin en het terras.



IN DE OVEN BEREIDE KREEFT
MET ASPERGES, GEPOFTE
TOMAAT EN GESTOOFDE
SPINAZIE MET RUCOLA EN
BEARNAISE SAUS

Ingrediënten:

1 kreeft van 600 gram
3 kleine tomaten
50 gr spinazie
50 gr rucola
2 lente-uien
2 asperges
1 venkel
1 knol knoflook
2 sjalotjes
2 pomodori tomaten
olijfolie om in te bakken
bearnaise saus
3 eidooiers
1 dl dragon azijn
2,5 dl olijfolie
limoensap
25 gr gehakte dragon

Bereidingswijze:

Kreeft in stukken opdelen (2 poten en 1 staart gehalveerd) Aanbakken in olijfolie met knoflook sjalotten en venkel. Op het laatste moment de in stukken gesneden pomodori tomaten toevoegen. Ongeveer 2 minuten in de oven plaatsen vervolgens laten rusten. Asperges en de lente ui afkoken. Spinazie met de rucola opstoven met klontje boter. Voor de saus de olijfolie licht verwarmen, de eidooiers met de azijn schuimig opkloppen tot 40 graden. Vermeng druppelsgewijs de olijfolie met de eidooiers. Op smaak brengen met zout en een beetje cayenne peper. Bord opmaken en serveren met dikke frieten.