



## 4 DE TREESWIJKHOEVE WAALRE » 15/20

In Waalre, in een groen stukje Noord-Brabant, houdt Dick Middelweerd (44) al acht jaar De Treeswijkhoeve open. De hartelijke chef en zijn vrouw Anne-Laura verwelkomen hun gasten in hun stemmige restaurant met lichte tuinkamer en sfeervol terras. Het geheim van Middelweerds keuken, die het vak leerde in De Hoefslag en Okura, schuilt in de afwisseling van gevoel en techniek, seizoenen en smaaksensaties. De chef werkt aan een kookboek met foodfotograaf Tony Le Duc. 'Die zei me dat we qua sfeer aanleunen bij De Schone van Boskoop in België.'

### De keuken

'Ik kook nieuw-Nederlands, maak een moderne interpretatie van de familie-keuken. Zo serveer ik op lage temperatuur gegaarde kabeljauw met asperges, een gepocheerd kwarteleitje, rucolapuree met Opperdoese ronde aardappels en vers gehakte truffel. Ik ben niet wars van Franse of Japanse invloeden en combineer die met streekproducten. Ik kijk al uit naar de zomerse capucijners (peulvruchten, *red.*) en werk graag met sukadevlees (van het rund, *red.*). Maar ik laat me niet vastketenen aan mijn regio, want dan zou ik het zonder mijn geliefde schaaddieren of rode mulletjes moeten stellen.'

### Op het menu

Zowel de mooie kaart als seizoensgebonden menu's zijn aanraders. Het zomerse Alliancemenù (3 gangen, 57,50 euro) bestaat uit coquilles met zalf van bloemkool, gekonfijt Brabantse hoen met jus van gevogelte en crumble van kip en zuurdesembrood, daarna rundezijlende van Piet Vandenberg van de barbecue

met gebakken polenta met kaas van de Gennerphoeve, en een parade van drie kleine desserts.

### Belgen aan tafel

'Belgen hebben een rijkere cultuur van eethuizen, hoewel Nederland dankzij de generatie van Cas Spijkers gastronomisch niet meer moet onderdoen. Wij verwelkomen veel Belgische gasten, uit Antwerpen en Turnhout. Een Belg komt graag op zijn gemak tafelen op zondagmiddag, dat doet een Nederlander niet zo snel. Maar ze komen allebei om te genieten. Dankzij mijn dagelijks wisselend Alliancemenù met vijf gangen, waarin ik dagverse producten en mijn laatste ingeviningen verwerk, eet je hier altijd anders.'

### Favoriet Belgisch adres

'Ik ben dol op rog, in Nederland een ondergewaardeerde vissoort. In België vind je gelukkig op veel plaatsen heerlijke rogvleugel met bruine boter, kappertjes en peterselie. Aan de kust laat ik me verwennen in De Jonkman, Hertog Jan of Sel Gris.'

De Jonkman, Maalsesteenweg 438,  
8310 Sint-Kruis-Brugge, tel.: 050-36.07.67  
Hertog Jan, Torhoutse Steenweg 479,  
8200 Brugge, tel.: 050-67.34.46  
Sel Gris, Zeedijk 314,  
8301 Knokke-Heist, tel.: 050-51.49.37

### Drank

Glas huiswijn: 4,75 euro. 0,75 l water: 5,75 euro. Koffie: 6,75 euro.

(ks)

De Treeswijkhoeve, Valkenswaardseweg 14,  
5582 VB Waalre, tel.: +31-40-221.55.93,  
info@treeswijkhoeve.nl, www.treeswijkhoeve.nl  
Gesloten op maandag, zaterdagmiddag