

JUDITH NOYONS

# GOED ETEN, LEKKER SLAPEN

bijzondere hotels en B&B's met  
een fantastisch restaurant

F J O R D





# VOORWOORD

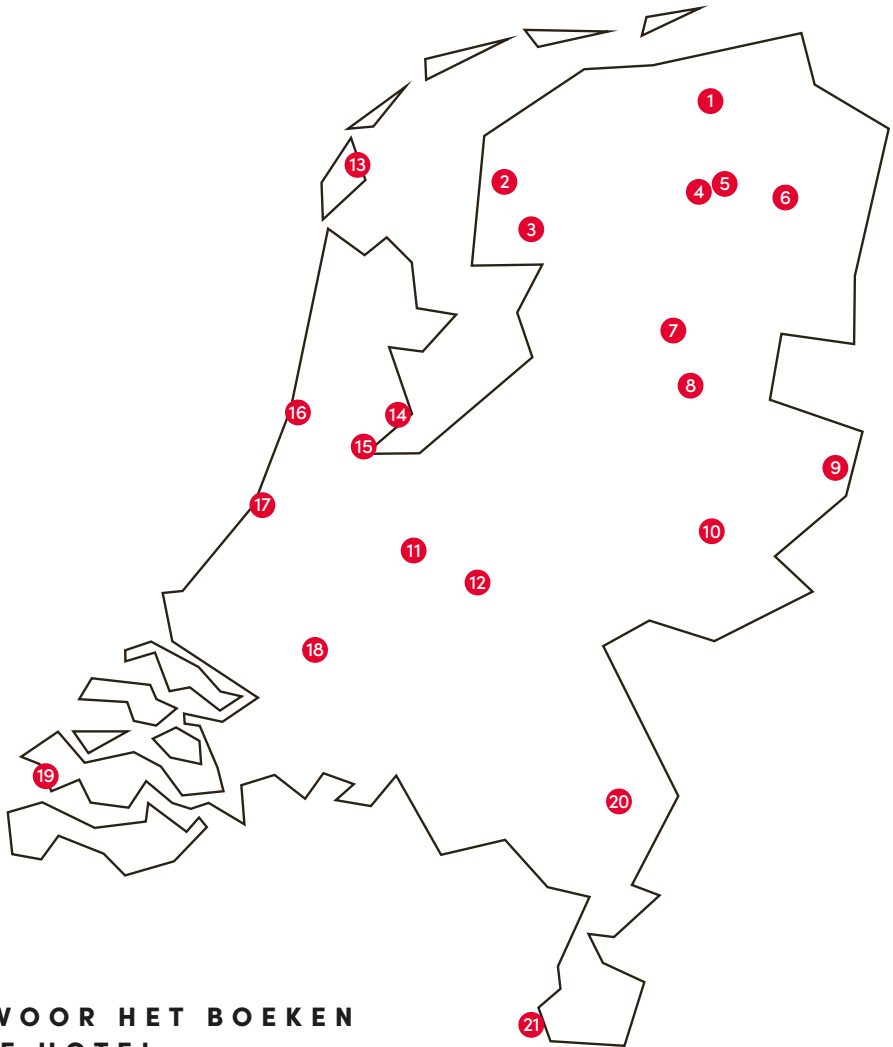
Toen ik met Jan op oestertocht was tijdens mijn bezoek aan gastrofarm Op Oost, vroeg ik hem hoe een parel ontstaat. Hij legde uit, dat een parel een zandkorrel is die per ongeluk in de schelp terecht is gekomen. De oester ervaart dit als uiterst onprettig en gaat parelmoer uitscheiden, die kleine laagjes om de zandkorrel vormen zodat hij lekker zacht aanvoelt.

Na deze middag met Jan op het wad heb ik vaak teruggedacht aan de oester. En hoe die een probleem – de zandkorrel – om weet te zetten in iets moois als een parel. Tijdens de coronacrisis verloor ik al mijn werk als actrice. Ik had twee opties: huilend op de bank zitten of van de vervelende zandkorrel die mijn leven was binnengedrongen een parel maken. Net als de oester.

Ik koos voor het laatste en besloot een langgekoesterde wens tot uitvoering te brengen. Namelijk: een boek schrijven over alle bijzondere hotels en restaurants die ik samen met mijn man Nils en later ook dochter Iben, maar ook met vrienden en familie, de afgelopen jaren bezocht. *Goed eten, lekker slapen* is een boek met de 21 allermooiste plekken in alle uithoeken van Nederland en eentje over de grens. Met in de hoofdrol de fantastische ondernemers die ik heb leren kennen en de fantasievolle chef-koks en hun verhalen. Stuk voor stuk zijn het prachtige adressen die je gewoon als een soort bucketlist moet gaan afvinken, want je wilt er niet eentje missen.

Bedankt dat je mijn zandkorrel leest. Ik hoop dat je het een parel vindt.

Liefs,  
Judith



## TIPS VOOR HET BOEKEN VAN JE HOTEL

Boek altijd direct bij de hotels zelf, dus niet via een of andere boekingsite. Je betaalt vaak minder en het is voor de hotels veel gunstiger.

Verplaats je weekend naar twee doordeweekse dagen. Soms goedkoper, vaak rustiger en net zo leuk.

Geen kamer? Bel het hotel, soms is er last-minute tóch nog plek!

Lichte slaper? Neem een slaapmaskertje mee én oordoppen mee tegen krakende vloeren, stadsgeluiden of een enthousiaste haan.

# INHOUD

<b>Groningen</b>			<b>Noord-Holland</b>		
<b>1</b>	Piloersemaborg	6	<b>13</b>	Op Oost	120
			<b>14</b>	Posthoorn	130
			<b>15</b>	Pension Homeland	138
			<b>16</b>	Plantage Rococo	148
<b>Friesland</b>			<b>Zuid-Holland</b>		
<b>2</b>	Het Weeshuis	16	<b>17</b>	Vesper	158
<b>3</b>	Omke Jan	24	<b>18</b>	Villa Augustus	168
<b>Drenthe</b>			<b>Zeeland</b>		
<b>4</b>	Bitter en Zoet	32	<b>19</b>	Hof aan Zee	178
<b>5</b>	De Jufferen Lunsingh	40	<b>Limburg</b>		
<b>6</b>	Rikus	50	<b>20</b>	Gasterie Lieve Hemel	186
<b>7</b>	De Havixhorst	62	<b>Luik</b>		
<b>Overijssel</b>			<b>21</b>	Villa Bayard	196
<b>8</b>	Mooirivier	70	index		206
<b>9</b>	De Wilmersberg	78	colofon		208
<b>Gelderland</b>					
<b>10</b>	De Lochemse Berg	90			
<b>Utrecht</b>					
<b>11</b>	Simple	100			
<b>12</b>	Parc Broekhuizen	108			

# Lustoord voor wildplukkers en lokale ingrediënten

Vanaf het moment dat je de lange  
oprijlaan van de Piloersemaborg  
oprijdt, waan je je in een soort oude  
Engelse film waarvan je niet wil dat  
er een einde aan komt.

---

Sietse Veldstraweg 25  
9833 TA Den Ham  
Groningen

+31 (0)50 403 13 62  
piloersema.nl





**H**et is midden juli en we lopen via de kruidentuin, die op dat moment woest bloeit en geurt, naar ons appartement. Vroeger, toen de borg nog dienstdeed als boerderij waren hier de paardenstallen. Die hebben nu plaatsgemaakt voor drie ruime studio's met elk een eigen keuken, woonkamer en een terras dat grenst aan de tuin. Daar luiden wij niet veel later met onze vrienden en een goed glas wijn het weekend in als mijn Engelse film-gevoel een hoogtepunt bereikt. Terwijl wij proosten wandelen twee koks als perfect getimede figuranten de tuin in om met witte handschoentjes aan eetbare bloemen en kruiden voor het diner te plukken. Een idyllisch tafereel, zo vanaf ons terras gezien.

Eenmaal binnen in de borg verraaft de antieke inrichting dat hier vroeger mensen op stand woonden. Herenboeren, zo vertelt de gastvrouw ons later, die bij gebrek aan erfgenamen het gebouw inclusief de hele inboedel hebben nagelaten aan een stichting die het nu verpacht aan Hilda en Dick Soek. Dat het oorspronkelijk een woonhuis is, zie je aan de vele ruimtes die de borg zijn charme geven en die nu in gebruik zijn als eetkamers voor de gasten.

Zo kregen wij de 'zitkamer' met een open haard waar we heel intiem dineren (met de babyfoon op tafel) terwijl de kinderen twee deuren verderop liggen te slapen.

Het diner bestaat uit een verrassingsmenu van zes gangen, met bijpassende (biologische) wijnen. Op tafel vinden we de menukaart voor de avond met op de achterkant de vermelding van de regionale leveranciers. Leuk! Klassieke gerechten worden gecombineerd met bijzondere ingrediënten als sleedoorn, gerookte prei, zevenblad en duinkruid. Geen gepriegel of symmetrisch gesneden groente maar ambachtelijk eten, zo eenvoudig mogelijk klaargemaakt. Optisch zijn het net kleine stillevens door de bloemen die de gerechten sieren. En wat kan een gepassioneerde gastvrouw toch veel toevoegen aan een mooi diner; bedankt Hilda!

De volgende ochtend staat er een parade van zelfgemaakte en regionale producten op ons te wachten op de ontbijttafel. De filmische plek, de pure manier van koken, het vakmanschap en de fijne prijs-kwaliteitverhouding maken de Piloerseborg een absolute must om te bezoeken.









## RECEPT

# Bermboter

Ga lekker wildplukken! Kijk welke kruiden er in de berm staan, of desnoods in je eigen tuin, en maak elk seizoen een andere kruidenboter. De hoeveelheden en de soorten mag je zelf bepalen uiteraard.

- 500 boerenboter
- sap van 1/2 citroen
- 1-2 tenen knoflook, uitgeperst
- scheutje witte wijn
- peper en zout

### allerlei kruiden zoals:

- rode klaverbloemen (A)
- daslook
- muurkruid
- zevenblad
- kamille (B)
- paardenbloemblad
- fluitenkruid
- klaproos
- koolzaadbloemen
- wilde rucola (C)



- 1 Laat de boter zacht worden. Voeg citroensap, knoflook, witte wijn en peper en zout naar smaak toe.
- 2 Spoel de kruiden voorzichtig af en dep droog met wat keukenpapier of een schone theedoek. Als je de rode klaverbloemen gebruikt, pluk dan de blaadjes van de steeltjes. Stoof ze in een beetje boter, laat afkoelen en voeg ze dan pas aan de boter toe. Alle overige kruiden kun je fijnsnijden en door de boter mengen.



Dick Soek werkt vaak met vissen die bij de visafslag tot de bijvangst behoren. Duurzame keuze! Die vissen krijgen ze namelijk moeilijk verkocht, omdat veel mensen alleen de klassiekers willen zoals schol, zeebaars, forel etc. Vaak zitten er prachtige vissen tussen de bijvangst die een stuk goedkoper en minstens zo lekker zijn. Dus vraag er eens om op de markt of bij je visboer.



## INTERVIEW

Wonen en werken op het platteland heeft vele voordelen. **Hilda en Dick Soek** verzamelen ingrediënten in het bos of doen boodschappen bij een van de boeren in de omgeving.

### **Wanneer is je liefde voor koken begonnen, Dick?**

‘Ik was vroeger professioneel wielrenner en reed in de zomer vaak bij een Italiaanse ploeg. Daar ben ik besmet geraakt met het koken. Een begeleider van de ploeg was een gepensioneerde kok; van hem heb ik het geleerd. Ik ben op een gegeven moment gestopt met wielrennen en in de keuken beland. In Nederland heb ik voor de vorm nog wel de koksschool gedaan, maar bijna alles had ik in Italië al in de praktijk geleerd.’

### **Je werkwijze wordt vaak geroemd. Wat maakt die zo bijzonder?**

‘Wij werken in de keuken met wat de natuur en de lokale producenten ons te bieden hebben. Dat is eigenlijk omgekeerd van hoe andere restaurants werken. Die bestellen wat ze nodig hebben maar bij ons laten de boeren en de vissers mij weten wat er op dat moment gevangen of geslacht is en daarmee ga ik aan de slag. We krijgen altijd een heel beest binnen en ik gebruik vrijwel alles van het dier. Dat vul ik dan aan met seizoensgroente en ingrediënten die ik in het wild heb gevonden. We maken ook tot in het zotte alles zelf. Neem het brood bijvoorbeeld. Het begint bij het graan. Dat halen we niet uit de winkel maar koop ik bij een boer hier uit de buurt. Dan rijd ik met het graan naar een molenaar die het fijnmaalt en daarna bak ik er brood van.’

### **Ingrediënten die je in het wild gevonden hebt? Is dat geen verkapt vorm van diefstal?**

Hilda lacht: ‘Ja, zo zou je het ook kunnen noemen maar wij zeggen liever wildplukken. Dat is echt een hobby van ons. Dan gaan we lekker met de hond naar buiten en ondertussen verzamelen we van alles voor het diner. Heerlijk.’

Dick: ‘Omdat we midden op het platteland wonen, vind je vrij veel op loopafstand. Hier rondom de borg groeien bijvoorbeeld wilde bloemen en ook onkruid zoals zevenblad, zuring, paardenbloemen. Als je het maar jong plukt, dan is dat allemaal superlekker.’

Hilda: ‘We koken ook veel met bessen, zoals meidoorn, sleedoorn en cranberries. En natuurlijk met alles wat in en rond de Waddenzee leeft en groeit: zeekraal, zeewier en schelpdieren.’

### **Dus het is elke dag weer spannend wat er voor die avond geslacht, gevangen of geplukt is?**

Dick: ‘Ja, Iedere ochtend hebben we een briefing met het keukenpersoneel want dan pas weten we wat we binnenkrijgen en kunnen we bedenken wat we ermee gaan maken. Iedereen moet hier dus heel flexibel zijn, maar dat maakt het werken erg creatief en spontaan.’ ■

HET WEESHUIS

# Brabantse gast- vrijheid in prachtig Friesland

Het restaurant heeft de sfeer van een Franse bistro, de keuken is Italiaans, de bourgondische aanpak komt uit Breda en de prachtige natuur met zijn streekproducten is puur Fries.

---

Kerkstraat 53  
8701 HR Bolsward  
Friesland

+31 (0) 515 855 666  
\_\_\_\_\_  
hotelhetweeshuis.nl

