

## De hardloper



Het Spijshuys  
Westerbuorren 2  
Boornbergum  
Hetspijshuys.nl

### Kostprijs

**€3,47**

Eerlijke producten, die je gasten met een gerust geweten voorschotelt, koop je het beste dicht bij huis. Het vlees voor dit gerecht komt van rundvee dat aan de andere kant van het dorp graast.

### Verkoopprijs

**€13,95**

Een klassiek en van oudsher zeer gewild Frans gerecht in een moderne uitvoering voor een alleszins acceptabele prijs. Of je Fries bent of niet, een naam als Boarnburgumer rund spreekt tot ieders verbeelding.

### Tip van Tjeerd

Onderscheid jezelf met voordelig gemaakte huisspecialiteiten. Koop de producten voor bijvoorbeeld geweekte seizoensgroenten, vruchtenpiccalilly, chutney, jam en vruchtensappen in wanneer de aanvoer groot is en ze relatief voordelig zijn. Het kost wel tijd, maar je hebt er lang plezier van. Soms komen gasten ervoor terug of ze nemen en passant producten mee om er thuis van te genieten.



'ALLES WAAR HET  
SPIJSHUYS VOOR  
STAAT ZIT ERIN'

**40**KEER PER WEEK  
WORDT DEZE BOARN-  
BURGUMER TARTAAAR  
BESTELD**Tjeerd Elzinga** - Het Spijshuys, Boornbergum

## Boarnburgumer rundertartaar met Zwitserse twist

Uit de 'Fries-Franse keuken met een Zwitserse twist' komt deze moderne interpretatie van de klassiek Franse steak tartare. Chef-kok Tjeerd Elzinga van Het Spijshuys gebruikt rundvlees uit het eigen dorp Boornbergum en Tête de Moine-kaas. Het bedrijf stoelt op de Friese gastronomie.

**S**trategisch gelegen in het Friese Smallingerland, in de buurt van Drachten, trekt Het Spijshuys zakelijke en privé gasten uit het eigen dorp en de gehele regio. Onlangs voor de zeventiende keer op rij uitverkozen voor een Bib en sinds kort lid van Euro Toques, onderscheidt dit bedrijf zich door ambachtelijke bereidingen met streekeigen natuurlijke producten en het Bib Gourmand-driegangenmenu voor minder dan €37.

De menukaart verrast door de inzet van veel typisch Friese - en soms ook Zwitserse - specialiteiten. Opvallend item is Tjeerds droge worst, een inmiddels (haast) alom bekende huisspecialiteit van chef-kok Tjeerd Elzinga, waar ook buiten het restaurant om vraag naar is. Het zit ook bij het voorgerecht Tartaar van Boarnburgumer rund, 'met een omzet van 40 stuks per week een echte hardloper'. In de keuken van dit restaurant met 65 zitplaatsen werken vier koks, waaronder de chefs

rechterhand, Jelle Pebesma. Eigenaren Simon en Isabelle Lamsma runnen de zaak. Gezamenlijk staat het team pal voor de Friese gastronomie en het behoud van het Fries gastronomisch erfgoed, blijkt ook uit het hier aanwezige Wâldpyk-certificaat. 'Dit streekmerk staat voor streekeigen, duurzame ontwikkeling van de Friese wouden. Producten uit dit gebied verwerk ik onder meer in het Bib Gourmand-menu.'

### **Eerlijke producten**

Van het à la minute met de hand gesneden en aangemaakte vlees tot en met de ambachtelijk bereide appelpiccalilly en Tête de Moine-kaascrème, alles waar dit Euro Toques-bedrijf voor staat, zie je terug in dit tartaargerecht. Eerlijke producten vormen de basis.

Om zich van 'eerlijke' producten te verzekeren, - 'waar je op kunt vertrouwen en die je je gasten met een gerust geweten voorschotelt' - koopt de chef bij voorkeur dicht bij huis in. 'Neem

## De hardloper

'MOOI OP KLEUR,  
HARMONIËRENDE  
SMAKEN'



bijvoorbeeld het lokale rundvlees waarmee ik de tartaarschotel maak. De runderen die het vlees leveren, een kruising van Belgisch Blauw en Fries Zwartbont, grazen zowat bij ons aan de overkant. Ik zie met eigen ogen hoe ze hier grotendeels buiten opgroeien.' De chef typeert dit Boarnburgumer vlees als 'bijzonder smakelijk en lekker mals'. Met zorgvuldig op smaak, textuur en kleur geselecteerde componenten maakt hij hiermee deze goed uitgebalanceerde moderne en mooi ogende versie van de klassieker 'steak tartare'.

### Functioneel smaakpalet

In dit gerecht heeft elk component een eigen functie: de appelpiccalilly haalt de smaak van de tartaar op en maakt het gerecht licht pittig. Het frisse bieslook verlicht de smeugheid van de eidooier. Gerookt zeezout erbij verrast en intrigeert. Knisperende flinterdunne broodcroutons geven de nodige *bite*. De Zwitserse twist van Tête de Moine-kaascrème en -roosjes, met een knipoog naar de Zwitserse afkomst van mede-eigenaar Isabelle Lamsma, verrijkt de smaak en maakt dit gerecht onmiskenbaar tot een Spijshuys signatuurgerecht. Het werk wat eraan zit, noemt de chef goed in te plannen. 'Piccalilly, kaascrème en broodcroutons kun je vooruit maken. Voor de perfecte 64 graden-eidooier gaar je het ei het beste 90 minuten op 64 graden in de roner.'

### De loop erin houden

In de nasleep van de economische crisis loopt de gemiddelde besteding per gast weer op, merkt ook Tjeerd Elzinga. Promotionele acties houden de loop erin en trekken nieuwe gasten. 'Naast ons populaire Bib Gourmand-menu, dat frequent wisselt om herhaalbezoeken te stimuleren, bieden we regelmatig specials, die we onder meer via sociale media aanprijzen. In de wintermaanden serveren we op vaste dagen een interessant geprijsd rösti-menu. Ook geven we cadeaubonnen uit die we naar wens 'aankleden' met Friese huisspecialiteiten. Op het tasje waar alles ingaat, kunnen gevers, bijvoorbeeld bedrijven, een eigen tekst laten aanbrengen. **MH**



## Tartaar van Boarnburgumer rund

Recept voor 4 personen (bedragen in euro's)

• 1200 g rundvlees	3,08
• 20 ml olijfolie	0,17
• peper en zout	0,03
• 4 eidooiers	0,48
• ¼ bos bieslook	0,44
• 2 g gerookte zeezout	0,06
• 120 g appel piccalilly*	0,50
• 40 g droge worst	0,60
• 80 g Tête de Moine	1,63
• 40 g crème van Tête de Moine*	0,80
• garnering (augurken, broodkrokantjes en cress-soorten) en brood + smeersels op tafel	5,30
• btw (6 procent)	0,79

Kostprijs (4 personen):	13,88
Verkoopprijs (4 personen):	55

Brutowinstmarge: 73 procent.

## Bereiding

Snijd voor de tartaar het rundvlees in blokjes.

Vermeng het vlees naar smaak met olijfolie, peper en zout.

Gaar de eieren 1,5 uur in de roner op 64 graden.

Breek de schaal en spoel het eiwit van de dooier. Vorm de tartaar in ringen.

Leg in het midden de dooier met daarop de gesneden bieslook en het gerookte zeezout.

Garneer de tartaar met appelpiccalilly, plakjes droge worst, roosjes en crème van Tête de Moine-kaas, plakjes augurken, broodkrokantjes en cress-soorten.

## \*Appelpiccalilly

- 5 g gember
- 1 teen knoflook
- 2 g kurkuma
- 15 g suiker
- 1 scheutje olijfolie
- 0,3 dl azijn
- 1,3 dl water
- 200 g groenten (appel, bleekselderij, wortel, bloemkool, augurken, kappers)
- 6 g mosterdzaad
- peper en zout
- bindmiddel

## Bereiding

Draai de specerijen, suiker en olijfolie glad in de thermomix. Zet het mengsel aan in een pan. Blus af met azijn en water. Breng aan de kook. Voeg de groenten en het mosterdzaad toe. Breng opnieuw aan de kook. Voeg naar smaak peper en zout toe en bind af.

## \*Tête de Moine-kaascrème

- 30 g Tête de Moine
- 27 g eiwit
- 24 g yoghurt
- 18 g sushiazijn
- 0,5 dl arachideolie
- 0,5 dl olijfolie
- zout
- 0,6 g xantana

## Bereiding

Draai de kaas met het eiwit, de yoghurt en azijn glad in de thermomix. Monteer met de oliesoorten op als mayonaise. Breng op smaak met zout. Bind af met xantana. M

Fotolocatie: Hanos Heerenveen

advertentie

plate•mate  
mise en place solutions

Engelenburgstraat 23, 7391 AM Twello  
Tel 0031 (0) 571 275558  
E-mail mailbox@platemate.com

platemate.com

met platemate  
loopt alles op  
rolletjes

