

EURO-TOQUES NEDERLAND VERWELKOMT RESTAURANT DE NIEUWE POLDERKEUKEN STOLWIJK



Chef Patron Frank Streefland (35) van Restaurant De Nieuwe Polderkeuken heeft een uitgesproken mening als het over zijn stijl van koken gaat, en daar houden we wel van! Frank Streefland werd al op zesentwintigjarige leeftijd eigenaar en chef bij Restaurant De Nieuwe Polderkeuken, feest- en trouwlocatie De Nieuwe Polderkamer en De Nieuwe Poldercatering. De Nieuwe Polderkeuken ligt midden in het Groene Hart en dat vind je terug in het menu. Frank Streefland is opgegroeid in de omgeving van Stolwijk en werkt graag met eerlijke producten



uit de streek, uit de polder! Hij omschrijft zijn keuken als Frans Nederlands Modern Klassiek. Voor Frank is het belangrijk dat zijn gasten bijzondere smaken proeven van mooie regionale producten. De gasten maken als het ware “een reis door de polder”. Hij wil elke dag kwaliteit bieden en de gasten verrassen. Zijn creativiteit en perfectie worden zeer gewaardeerd door zijn gasten en de pers.

Als we Frank vragen naar de producten uit de streek raakt hij niet uitverteld.

Als tegenvraag horen we “Tja, wat komt eigenlijk niet uit de streek”?

Verse Hollandse rivierkreeftjes, snoekbaars, paling en vis uit Moerdijk. Ook het vlees komt uit de polder: daar is Waards rundvlees, Waards lam (Schoonhoven) en jonge Nijlgans. Geitenkwark en -yoghurt komen van de plaatselijke geitenhouder. Er is private label honing van pure bloesem van de imker uit de polder. Via zijn "kruidenvrouwtje" betreft Frank bijzondere kruiden. De bessen uit de bessentuin "De Rode Mus", de aardbeien van de volle grond. Het spreekt voor zich dat Frank met zijn streekproducten de seizoenen volgt. Zijn kaart is daarop gebaseerd.

Op de kaaswagen alleen Hollandse kazen, het brood van de plaatselijke bakker volgens eigen recept.

Duurzaamheid staat hoog in het vaandel. Alles wat de gast voorgeschoteld krijgt wordt in eigen keuken ambachtelijk bereid. Vis wordt zelf gefileerd en van de graten wordt een mooie bouillon getrokken. Zo ook met het vlees.

Motto van Frank is "Wij doen het goed, of we doen het niet". Ook het team werkt volgens deze gedachte. Zij dragen de visie van Frank over aan de gast en kunnen haarfijn vertellen over de achtergrond van product en gerecht.



Als amuse een shooter van appel, tomaat en groene kuiden, Pommes Soufflés met zwarte knoflook en sesam en een spongecake van prei, aardappel en saffraan. En, hoe kan het ook anders, gepresenteerd op (kunst)gras.



Vervolgens komen er pompoenpitten- en maisbroodjes op tafel met boerenboter en lavendel en geitenboter.



Bij de tweede amuse: "houtschool" van cassave met gepofte paprika en groene kruiden wordt een mooi glas Cuvée XII van de Apostelhoeve geschonken. Een witte wijn met een brede geur van zowel exotisch fruit als wit en rood fruit. Een brede smaakbeleving en uitstekend passend bij het voorgerecht van zeebaars.

Lijn gevangen zeebaars met rode grapefruit, een bavarois van groene mosterd, groene kruidenolie, wat basilicumpoeder, een aardappelkrokantje en de eerste witte asperges van Hollandse bodem. Mooie smaken, handgesneden uiterst verse tartaar met frisse tonen van Citrus en groene mosterd.

De uiterst vriendelijke en bekwame gastvrouw presenteert de rode wijn bij het hoofdgerecht. Een bijzonder mooi glas wijn Quartese uit Veneto Italië van 100% Merlot. Van deze wijn zijn er slechts 4000 flessen gemaakt. Heerlijk om deze te mogen proeven bij het bijzonder smaakvolle hoofdgerecht: lam uit de Waard, verse morille, een jus van zwarte knoflook en bereidingen van wortel. Perfecte cuisson, goed op smaak. Wat kan het leven toch mooi zijn: de lente springt bijna van het bord.



En om het lentegevoel dan helemaal compleet te maken is daar het nagerecht: een bavarois van framboos, een parfait van limoenblad, witte chocolade crème, karnemelk, een crumble van chocolade en een vrolijke vlinder van biscuit. Een mooi samengaan van de verschillende patisserie technieken: vanzelfsprekend alles huisbereid.

En tot slot nog meer huisgemaakte patisserie: de friandises. Een chocolat short cake, een chocolade dip, macarons van blauwe bes en een bonbon van witte chocolade en peer.

Euro-Toques Nederland is blij Frank Streefland en zijn brigade van Restaurant De Nieuwe Polderkeuken te verwelkomen bij de vereniging. De filosofie van Frank sluit perfect aan bij het gedachtegoed van Euro-Toques: mooie streek producten van goede kwaliteit, ambachtelijk verwerkt zonder kunstmatige additieven en geen onnodige milieu belastende foodmiles.



Yolande Vesters
Euro-Toques Nederland



Euro-Toques Nederland

EUROPEAN COMMUNITY OF CHEFS IS EEN VERENIGING VAN PROFESSIONELE KOKS EN RESTAURATEURS DIE STAAN VOOR GEZONDE VOEDING DIE AMBACHTELIJK WORDT BEREID MET NATUURZUIVERE PRODUCTEN VAN GOEDE KWALITEIT, ZONDER KUNSTMATIGE ADDITIEVEN.