


Eten wat de pot schaft. In menig Hollands gezin is dat de dagelijkse gang van zaken. Het kenmerk van een restaurant is juist dat je van de kaart kunt kiezen waar je zin in hebt. Niet in restaurant 't Diekhuus. Het uitzicht op het water of natuurgebied De Ossenwaard geeft als het ware de beste indruk van wat je op je bord kunt verwachten.

De wandeling van eigenaar en chefkok Jan Klercq in zijn eigen groentetuin 's ochtends is bepalend voor wat hij zijn gasten 's avonds voorschotelt. En de geur van de kruiden in de uiterwaarden kan zomaar terugkomen in het hoofdgerecht. Zo markant als de geschiedenis van deze plek is, zo bijzonder is ook de werkwijze van kok Jan. De menukaart heeft hij afgeschapt. Daarvoor in de plaats biedt hij groenten, vlees, vis, zuivel, kruiden en specerijen van om de hoek. Het sausje bij het lam of de zeeduivel bevat geheid de smaak van één van de vele soorten mint die in de natuur van de Ossenwaard zijn te vinden. Wie in 't Diekhuus bij Terwolde gaat eten vertelt de gastheer of -vrouw wat hij beslist niet blijft en uit hoeveel gangen het menu mag bestaan. Daarna is het aan de keuken om je te verrassen.

'En dat is in ieder geval puur natuur', belooft Jan Klercq. 'Je kunt wel moeilijk doen met chemisch koken en andere nieuwe manieren, maar haal het eerst maar es gewoon uit de grond. Bij ons proef je de eigen tuin, puur biologisch en met de uiterwaarden als smaakversterker. Het is rijke grond hier langs de IJssel. Komt door het kwelwater.' Rundvlees is er alleen als dat van de Piemontese runderen komt die in dit natuurgebied gras hebben gegeten. De varkens, de lammeren, het zuivel en zelfs de mosterd haalt Klercq uitsluitend uit deze streek. Licht er zoetwatervis op je bord, kun je er zeker van zijn dat die in de IJssel is gevangen. Hoewel Jan Klercq het pand kocht vanwege de prachtige plek en het uitzicht, is de natuur even belangrijk geworden. Hij vindt er de wilde zuring, de moerasspirea, kruizemunt en lievevrouwebed-

stro. 'Het staat gewoon naast me en het is bijna altijd te gebruiken. Ik ga op de geur af en dan weet ik wat ik ermee kan doen. Hier heb ik geleerd dat een tuinboontje net zo mooi kan zijn als een rode poon.'

't Diekhuus ligt pal aan de IJssel. Een plek met historie. Hier stond eens het kasteel Altena van de Hertog van Gelre. De hertog wilde de Deventernaren uithongeren en vanaf de trans van het kasteel keken de soldaten in de steeds leger wordende kookpotten van Deventer. Het is de hertog uiteindelijk niet bekomen. Na het beleg werd zijn fort afgebroken. De stenen zijn gebruikt voor de bouw van de Deventer Waag. Omdat het kasteel de bijnaam 'Kiek in de pot' had gekregen hangt er nu een kookpot aan de Waag.

 Restaurant 't Diekhuus, Bandijk 2, Terwolde, 0571-273968, www.diekhuus.nl

De pure smaak van de uiterwaarden



Runderstaartstuk met knolselderijpuree, bosui en zoethout

Receptuur:

Staatstuk uit de uiterwaarden • Knolselderij
Bosui • Zoethout • Tomatenpuree • Water • Port • Room • Boter

Bereiding:

Maak het staartstuk schoon (ontvliezen) en braad het op het fornuis bruin aan. Zet het nu op plateaus en gaar het verder in ongeveer 15 minuten in de oven op 170 graden. Laat het nu verder rusten op een warme plek bij het fornuis. Maak knolselderij schoon en snijd het in stukken. Kook de knolselderij in water gaar. Nu in de keukenmachine pureren en goed laten uitlekken. Vlak voor het serveren opwarmen en iets room toevoegen.

Blancheer de bosui en maak een poeder van het zoethout. De bosui in boter met iets van het poeder weer verwarmen. Maak een saus van het braadvocht, tomatenpuree, port en water.

Maak een kleurrijk bord en serveer meteen.

(recept: Jan Klercq)