



Mmmm.... met Hesse

Patrick Hesse is geen chef-kok of gediplomeerd keurmeester, maar weet wél precies wat hij lekker vindt. Daarom is hij regelmatig te gast bij diverse restaurants in de (wijde) regio en maakt hij ons deelgenoot van zijn culinaire ervaringen.

Corfu

Grieks Specialiteiten-restaurant Corfu
Dagelijks geopend van 16.30 - 22.00 uur
•Ook voor afhalen•
Raadhuislaan 1
3641 EG Mijdrecht
tel. (0297) 28 84 40
info@restaurantcorfu.nl
www.restaurantcorfu.nl

Yamás bij Jannis

TEKST + FOTO'S: PATRICK HESSE

Namijmerend over de zomer neemt Patrick Hesse zich, na een bezoek aan Grieks restaurant Corfu van Jannis Mitropoulos, voor om de volgende dag direct bij het reisbureau langs te gaan...

Corfu is een Grieks eiland, gelegen in de Ionische Zee langs de westkust van Griekenland. In de zomermaanden wordt het eiland druk bezocht door vakantiegangers. Onder Nederlanders is Corfu na Kreta, Rhodos en Kos het populairste vakantie-eiland van Griekenland. Door de natuurlijke schoonheid, met meer dan een miljoen olijfbomen, wordt Corfu ook wel 'Het groene eiland' van Griekenland genoemd. Het historisch centrum van de hoofdstad Kerkyra is in de zomer van 2007 erkend als een UNESCO Werelderfgoed en direct een van de grootste trekpleisters van Corfu.

Tot zover een stukje geschiedenis, want waarschijnlijk wist u dit al. Als u deze zomer op Corfu bent geweest en u verlangt bij het zien van herfstbuien terug naar de vakantie, dan raad ik u aan eens lekker te gaan eten bij restaurant Corfu aan de Raadhuislaan 1 te Mijdrecht. Direct bij binnenkomst in dit smulpaleisje van Jannis Mitropoulos waant u zich in het buitenland en kunt u mede door de heerlijke gerechten en de Griekse kookkunsten van Jannis in ieder geval voor een paar uurtjes vakantie vieren.

Ware Ambassadeur

Ik nam de uitnodiging van deze aimabele Griek om eens bij hem te komen proeven graag aan. Want eigenlijk is Jannis inmiddels een icoon in Mijdrecht; zijn restaurant is niet meer weg te denken uit De Ronde Venen. Al 19 jaar zit hij op deze locatie, begonnen als kok, daarna een paar jaar als bedrijfsleider en zo'n 12 jaar geleden werd Jannis de trotse eigenaar. Het is geweldig om te zien hoe gepassioneerd deze man is en hoe hij altijd klaar staat om zijn cliëntèle culinair te verwennen. Een ware ambassadeur voor de Griekse keuken! Bij binnenkomst verwelkomt Jannis mij ook hartelijk en krijg ik meteen volgens de Griekse traditie een glas ouzo (de Griekse anijlslikeur). Yamás (=Proost)! Met een even alle smaakpapillen wakker gemaakt, want als ik Jannis mag geloven, komen die vanavond echt wel aan de beurt.

Geflambeerd

Mijn gastheer, die samen met zijn vrouw het restaurant runt, schiet richting keuken om meteen het eerste gerecht te brengen: een salade met verschillende gerechten onder ander de Tzaziki, de Tamarasalade (viskuit), Dolmadakia (gevulde wijnbladeren met rijst en gehakt) en de niet te versmaden Kefedakia (gebakken gehaktballetjes). Daarna slaan de vlammen van het bord: geflambeerde schapenkaas in een gefrituurd korstje.

Nog maar het begin

Dit blijkt allemaal nog maar het begin te zijn; Jannis is als goed gastheer niet te stoppen. Er volgt een prachtige schaal met Scampi's in een verrukkelijke warme mostersaus. Daarna is het tijd voor de Musaka (Griekse lasagne van laagjes gehakt,



aubergines en aardappelschijfjes). Na een kleine pauze krijg ik een Mavrodaphne een portachtige dessertwijn.

Hoogtepunt

Dan komt Jannis aanlopen met wederom een schaal waar de vlammen letterlijk uitslaan en voor mij het absolute hoogtepunt van de avond: Mezo Tou Bekri, pikante stukjes malse varkenshaas met Griekse worst, paprika en ui, bereid in de koekenpan en afgeblust met Metaxa 7, de Griekse cognac. Het is niet zo gek dat ik na al dit lekkers eigenlijk vol zit, maar mijn Griekse gastheer is er van overtuigd dat ik toch nog een dessert moet proberen. Oké ik heb weinig nodig om omgekleet te worden, ik moet tenslotte wel een goed totaalbeeld krijgen toch? Het wordt een combinatie van 3 nagerechten Baklava met ijs en slagroom, Kadalf met ijs en Griekse Yoghurt met honing en walnoten.

Griekse avonden

Na al dit lekkers begrijp ik waarom Restaurant Corfu hier al zo lang zit en een grote hoeveelheid vaste klanten heeft. Als er één ondernemer in De Ronde Venen is die heeft begrepen wat klantenbinding betekent, is het de vriendelijke Griek Jannis Mitropoulos wel. Buiten de zeer uitgebreide kaart heeft Jannis regelmatig acties in petto, zoals elke maand een Griekse avond compleet met live muziek, borden stuk gooien en heeft u de mogelijkheid eindelijk de Sirtaki te leren dansen. Dit

jaar kan dat nog op 31 oktober, 28 november en 26 december.

Na al dit lekkers ben ik echt in stemming gekomen en neem me voor morgen bij het reisbureau wat vakantiegedisn voor het komende seizoen te scoren!



De Lokeend verder als La Canette

Hotel en restaurant De Lokeend in Vinkeveen is gisteren heropend onder de nieuwe naam Restaurant La Canette. Het bedrijf maakt een doorstart na het faillissement eerder dit jaar.



Eigenaar Lamine Hedhili laat weten het bedrijf na een paar maanden weer op de rails te hebben. "De gerenommeerde ultieme gastvrijheid en de herkenbare, zeer smakelijke keuken zijn gebleven," laat de horecaondernemer weten. La Canette hanteert nu een scherpe prijsstelling van de menu's en gerechten. Zo kost een driegang menu 29,50 euro en betaalt men voor een viergangen menu 39,50 euro.

In april van dit jaar moest De Lokeend noodgedwongen de deuren sluiten. De crisis met teruglopende belangstelling voor zakendiners, was daar debet aan. Destijds kondigde Hedhili aan zich op een nieuwe start en concept voor het hotel en restaurant te beraden.

ROEKZ

PARTYCENTRUM



"zo, nu eerst een feestje"

Herenweg 53/55 | 3645 DG | Vinkeveen
Tel. 0294-234070 - 06-50544674

ROEKZ.NL

Brasserie de Waard



Onbeperkt mosselen
of spareribs
voor maar €15,-

Bel om te reserveren:
0297-288508

Dorpsstraat 72 3648 AJ Wilnis
www.brassriedewaard.nl