

Slow food dining, savour the experience

Langzaam koken, lang genieten!

Dat het lekker slapen is bij Best Western, wisten we. Maar dat je in veel Best Western hotels ook heerlijk kunt tafelen, wist je dat ook? Drie Best Western hotels stelden een winters slowfood-menu voor je samen, inclusief recept! Het kost misschien even tijd, maar dan geniet je des te langer.

[E] It is no secret that you can get a great night's sleep at Best Western. But did you know that most Best Western Hotels also offer a delicious dining experience? Three Best Western Hotels put together a winter slow food menu for you, including recipes! It may take that little bit longer, but that only means you get to really savour your dining experience.



Marcel Bleuel
BEST WESTERN
Hotel Haarhuis
Arnhem



Voorgerecht

'Bospaddenstoelen zijn een prachtig natuurproduct. Licht verteerbaar, volop verkrijgbaar in de winter en een goede vervanger voor vlees of vis. Omdat vegetarisch steeds meer een trend wordt, werk ik er graag mee. Net als met rozemarijn, dat vind ik een fijn kruid. Het ziet er mooi uit en heeft die heel specifieke smaak. Een goede aanvulling op de paddenstoelen: het

haalt hun vrij neutrale smaak wat omhoog. Een verre van standaard voorgerechtje dat het trouwens ook goed doet als lunchgerecht, met een glas Gewürztraminer. Het verschil met de 'gewone' Hollandse champignon is wel dat je bospaddenstoelen goed moet schoonmaken. Je merkt dat ze uit het bos komen met al dat zand.'

**[E] Wild mushroom stew
with rosemary bread**

'I love working with wild mushrooms. Easily digestible, available in abundance in winter and a great meat or fish substitute. And I also love rosemary. It looks beautiful and has a very specific taste. It really enhances the fairly neutral flavour of the mushrooms. A far from standard starter, also great as a lunch dish with a glass of Gewürztraminer.'



***Stoofpotje van bospaddenstoelen
met rozemarijnbrood***



Gemarineerde hazenbout met drieluik van groenten



Richard van Meel
BEST WESTERN
Hotel De Korenbeurs
Made (nabij Breda)

‘Dit gerecht is een en al smaak: met het zoute van het spek, een zuurtje door de cranberry’s, het zoete van de chocola en de Jägermeister, en als tegenhanger een stevige rode wijn. De wildfond en de marinade geven de bout kracht, maar hij is van structuur juist heel zacht omdat hij op lage temperatuur gegaard is. Hij valt

bijna van z’n bot, als het goed is. Het mooie aan de wintertijd is dat je echt je hart en ziel in gerechten kunt stoppen. In deze snelle tijden hoop ik dan ook dat mensen die tijd nemen. Begin drie dagen van tevoren met koken en je hebt een fantastisch hoofdgerecht.’

[E] Marinated leg of hare with a trio of vegetables

‘This dish is bursting with flavour: saltiness from the bacon, tartness from the pearl onions and cranberries, sweetness from the chocolate and the Jägermeister. In winter, you can put your heart and soul in cooking these types of dishes. And I do hope that people actually do this, even in these hectic times, because they’ll end up with a fantastic main course.’

Foto: Ernst Ruijgrok

[E] Trio of pear, apple and chocolate 'Pure passion and a surprising combination of flavours! The tartness of the Granny Smith apple, the sweetness of the pear and the bitterness of the chocolate give this a real depth of flavour. Not to mention the different textures, with the crunchy pear, the smooth parfait and the velvety chocolate cream. A dessert you'll want to eat every day!'



'*P*ure passie en een verrassende smaakcombinatie, dat maakt dit nagerecht zo sterk. Het zure van de Granny Smith, het zoete van de peer en het bittere van de chocola geven diepgang. En dan heb je ook nog eens verschillende structuren met het krokantje van peer, de gladde parfait en de fluwelen chocoladecrème. Chocola doet het altijd goed, en zeker in combinatie met appel en peer; dat weten niet veel mensen. Een dessert om elke dag te eten! Hoewel dat misschien wat te bewerkelijk is als je het zelf thuis maakt. Maar stop er genoeg tijd in, het is zeker de moeite waard.'

Trio van peer, appel en chocolade



Ben van Sprundel
BEST WESTERN
City Hotel Goderie
Roosendaal

Dit gerecht zelf bereiden? Scan de QR-code voor de boodschappen en de bereiding! www.bestmag.nl/triopeerappelchocolade

