

# LIFESTYLE

AAN TAFEL MET: MAX EN LIESBETH WERSCH

## Kerstrecept

*Hertenbiefstuk met groenten van het seizoen*

### Ingrediënten voor 4 personen:

Vier hertenbiefstukjes van ongeveer 150 gram.

Voor de saus: 2 dl rode port, fijngehakt sjalotje, scheutje wildfond, water, tijm, peper, zout, maïzena, en 50 gram blokjes koude roomboter.

Voor de puree: 500 gr kruimige aardappels, melk, roomboter, peper, zout en nootmuskaat. Groenten bestaande uit schorseneren, pompoen en romanesco. (alles ongeveer 150 gram)

### Vorbereiding:

Biefstukjes een uur van te voren uit de koelkast halen. Aardappels schillen, gaar koken en tot een puree stampen. De smeijge massa op smaak brengen met melk, boter, peper, zout en nootmuskaat.



Hertenbiefstuk met groenten van het seizoen.

## 'Kliekjesdag loopt als een trein'

DOOR MARIANNE VERSCHUREN

**VELSEN-NOORD** - Buiten de deur eten met de kerst is ook in Velsen-Noord een populaire bezigheid. Brasserie 'Alles met liefde' in Velsen-Noord is beide dagen nagenoeg volgeboekt. „Zeker de kliekjesdag loopt als een trein, dan zitten we al helemaal vol”, zegt Liesbeth van Wersch.

Tijdens de derde kerstdag, op kliekjesdag zitten de gasten aan lange tafels en worden alle luxe left-overs van de kerstdagen geserveerd. „Onderling borden ruilen mag, dat geeft een ontspannen sfeer.”

Een sfeervol restaurant aan de Wijkerstraatweg 195 in Velsen-Noord is niet wat je als buitenstaander, direct verwacht. Door een tip van een vriend zijn Max en Liesbeth van Wersch uit de Beemster drie jaar geleden, in het dorp, verstoppt tussen de

industrie van Tata Steel en Crown Van Gelder terecht gekomen. „Na jaren voor een baas gewerkt te hebben waaronder, InterContinental Hotels, was de tijd rijp voor een eigen restaurant. Als we het nu niet doen, doen we het nooit meer, was ons motto.”

„We koken met smaak zonder smaakversterkers en kleurstoffen. Er staan altijd duurzame en biologische seizoensproducten op onze menukaart.”

Door de jarenlange ervaring achter de pannen en in de bediening, weet het stel wat er van ze verwacht wordt. „De gasten voelen zich thuis bij ons en ook weten we hoe belangrijk klantvriendelijkheid is. „Alles is mogelijk en we houden met iedereen rekening. We hebben altijd een vlees, vis en vegetarisch gerecht op de kaart staan”, zegt Max. „Maar ook gasten

met een gluten- of lactose allergie zijn bij ons veilig.” Alle ingrediënten worden door het stel zelf gekocht. „Producten als groenten en kaas komen onder anderen bij de (zorg)boerderij uit de Beemster vandaan, en voor het wild rijden we naar Ruig uit Oost-Zaan. Veel van onze producten komen rechtstreeks van de boer op het bord”, zegt Liesbeth.

**De saus:** Het sjalotje aanfruitsen in de boter met een paar zakjes tijm. Afblussen met de port. Wildfond, water toevoegen en laat deze 5 minuten inkoken. Dan de saus zeven, blokjes koude boter erdoorheen mixen en op smaak brengen met peper en zout. Eventueel de saus iets inbinden met maïzena. De schorseneren met een dunschiller schoonmaken en in kleine stukjes snijden en in

koud water leggen met een scheutje azijn. De pompoen schillen, ontdoen van pitten en in blokjes snijden. De romanesco in kleine roosjes plukken net zoals de bloemkool, en vervolgens beetbaar koken.

**Bereidingswijze:** De aardappelpuree in een ingesmeerd schaalpje doen, bedekken met aluminiumfolie. Groenten mengen met wat roomboter peper en zout, wegzetten in een schaalpje afgedekt met folie. Deze beiden in een voorverwarmde oven plaatsen à 180 graden, ongeveer 10 minuten. De saus zachtjes opwarmen. De hertenbiefstukjes even om en om, niet langer dan 3 minuten dichtschroeien.

**Presenteren:** De puree op het bord leggen met daaromheen de warme groenten. Het vlees in plakken snijden en schuin op de puree leggen.