



restaurant

de Dyck

“van grond tot mond”

De Dyck; wij verrassen en inspireren door onze samenwerking met de natuur.

Midden in de Vierambachtspolder van het Groene Hart, tussen Alphen aan den Rijn en Schiphol, ligt restaurant de Dyck. Eigenaar Reinier Kempenaar werkt samen met zijn werknemers aan een zo duurzaam mogelijk concept, van grond tot mond. Het is zijn missie om de producten van het land op een duurzame en verrassende wijze dichterbij de consument te brengen; “Telen met respect voor omgeving en natuur, alleen dat gebruiken wat je nodig hebt en met zorg bereiden tot iets moois. Zo worden we samen meer bewust van wat de Hollandse bodem ons geeft en van ons vraagt. Want bewust genieten is goed voor de natuur en goed voor elkaar”.

Circulair, Circuleuk en Circulekker

Een van de duurzame doelen van de Dyck is om over een aantal jaar 100% zelfvoorzienend te zijn wat betreft groente, fruit, kruiden én energie. Nu al komen alle groentes en kruiden die op het bord liggen vanuit de eigen grote moestuin en akkers. Maar ook het hergebruik in het interieur, de kleding van de bediening, de bijenkasten, het wormenhotel, de watertap en nog vele andere initiatieven dragen bij aan de duurzame visie van de Dyck.

Bewaren, conserveren en fermenteren

In de zomerperiode staat de bijzondere moestuin van een 0,5 hectare groot en met meer dan 100 gewassen vól met de meest heerlijke en verse seizoensproducten waar je bij de Dyck van geniet; van het land, zó op je bord. Wist je dat je als gast bij de Dyck altijd welkom bent om een rondje door de moestuin te struinen? In de winter en het vroege voorjaar is de moestuin zo goed als leeg. Om ervoor te zorgen dat de restaurantgasten dan toch kunnen genieten van de heerlijkste gerechten, moeten de groenten op de juiste manier bewaard worden. Dit doen ze bij de Dyck door veel producten in te maken, in te vriezen, te drogen of te fermenteren. Vooral dat laatste is populair in de keuken van het restaurant. Fermentatie is niet alleen een manier om producten te bewaren, het geeft ze ook een andere, diepere en interessantere smaak. Zo kunnen unieke smaakcombinaties gemaakt worden op het bord.

Niet helemaal vegetarisch

In principe is elk gerecht van het Moestuinmenu bij de Dyck vegetarisch, maar liefhebbers kunnen het menu uitbreiden met een stukje vlees of vis. Bijvoorbeeld een stukje van eigen varken, gevoed met alle schillen en restanten uit de keuken. Maar ook duif en haas uit de polder of inktvis en haring uit de Noordzee zijn voorbeelden als toevoeging bij het menu.

Culinaire beleving

De manier van koken en samenstellen van de verrassende gerechten is niet alleen heel duurzaam, maar natuurlijk ook heel erg lekker! Gecombineerd met een heerlijk glas wijn uit Nederland en West-Europa, de zeer vriendelijke en deskundige bediening en een stoere inrichting is lunchen of dineren bij de Dyck echt een culinaire beleving. Je maakt een culinaire reis over de akkers en moestuin. Ga het zelf ervaren en bedank ons later!

Veelzijdige locatie

Naast een toprestaurant bieden de verschillende ruimtes van de Dyck, binnen én buiten, ook plek voor inspirerende vergaderingen, droombruiloften, gave feesten en waardevolle evenementen. Het team van de Dyck heeft de expertise in huis om verder met je mee te denken en iets bijzonders te creëren.

Woudsedijk-Zuid 43, Woubrugge
www.dedyck.nl



Recept - de Dyck

Little gem van de barbecue met zwarte knoflook en radijzen

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 stuks little gem
- 50 ml sojasaus. *Neem hiervoor tomasu sojasaus of shoyu (huisgemaakte sojasaus door de Dyck! met Nederlandse kapucijners en emmertarwe)*
- 1 bol zwarte knoflook
- 75 ml karnemelk (kan ook met yoghurt)
- 1 bos radijzen
- Verse salie

Bereiding én tips van Martijn

Snij de little gem in de lengte doormidden.

Leg de little gem met de snijkant naar boven en besprenkel de little gem met de sojasaus. Draai de little gem gedurende een uur elke 10 minuten om zodat de sojasaus er helemaal in kan trekken.

Steek ondertussen de barbecue aan zodat deze goed warm kan worden.

Pel de knoflooktenen uit de bol zwarte knoflook. Koud gaat dit het makkelijkste. Pureer de knoflook samen met de karnemelk tot een gladde crème.

TIP: Bewaar de schillen van de zwarte knoflook om een keer een bouillon op smaak te brengen. Je kan het ook laten trekken in room (room en schillen aan de kook brengen en door een zeef doen voordat je de room gebruikt); om bijvoorbeeld een knolselderijsoep op smaak te brengen.

Snij nu de radijzen in dunne plakjes (dit gaat het beste met een Japanse mandoline)

Als de sla gemarineerd is deze aan beide kanten grillen op de barbecue.

Haal de sla van de barbecue en smeer de bolle kant in met de crème van zwarte knoflook.

Leg de sla nu op borden en leg de plakjes radijs trapsgewijs op de sla.

Scheur de salie in kleine stukjes en steek ongeveer 10 kleine stukjes tussen de radijzen.

Server eventueel nog met een stukje gebakken witvis als je dit als hoofdgerecht wilt serveren.



Recept - de Dyck

Kabeljauw met Hollandse garnalen en snijboonlinten

Ingrediënten voor 4 personen

- 300 gram kabeljauwfilet
(TIP: haal deze bij een goede visboer; de meeste kabeljauw uit de supermarkt is bevroren geweest en zal dus droog zijn na het bakken.)
- 200 gram roomboter
- 3 eidooiers
- 40 gram appelazijn (ook verkrijgbaar bij de Dyck, huisgemaakt uiteraard)
- 16 gram zout
- 50 gram Hollandse garnalen
- 10 grote dikke snijbonen
- Goede olijfolie of daslookolie van de Dyck om het éxtra lekker te maken

Bereiden én tips van Martijn

Pekel de kabeljauw 24 uur in een pekeldbad van 500 gram water en 16 gram zout. Haal de kabeljauw na 24 uur uit de pekeldbad en dep droog op een keukendoek.

Maak van 150 gram boter beurre noisette. Doe hiervoor de boter in een kleine steelpan en laat smelten op laag vuur. Als de boter gesmolten is zet je het vuur hoog en roer je met een garde in de boter tot deze lichtbruin van kleur is. Giet de boter nu meteen over in een andere steelpan of hitte- bestendige schenkan. Doe de boter in iets waar je hem makkelijk weer uit kan schenken omdat je hem straks langzaam bij je basis voor Hollandaise moet gieten. Laat de boter afkoelen tot een graad of 50.

Schil nu vanaf de lange zijkant van de snijboon met een dunschiller dunne repen van de snijboon. Doe deze in een bakje.

Klop op laag vuur de eidooiers met de azijn en een snufje zout luchtig. Dit gaat het beste met een sudderplaatje, au bain-marie of op een lage stand van de inductie. Als je een streep in de eidooiers met azijn kan trekken die 2 seconden blijft staan is dit stevig genoeg.

Giet nu langzaam al roerend met een garde de beurre noisette erbij tot je een Hollandaise hebt. Giet nu over in een andere pan en dek af met een stukje folie.

Verwarm de overige 50 gram boter in een bakpan en laat op middelmatig vuur goudbruin worden. Doe nu de kabeljauw in de boter en bak aan beide kanten goudbruin. Haal de kabeljauw voorzichtig uit de pan en leg op een plateau of bord. Gooi het bakvocht niet weg.

Leg de kabeljauw nu op een bord. Lepel de hollandaise naast de kabeljauw en deuk in met de lepel. Doe het bakvocht van de kabeljauw over de kabeljauw. Verdeel nu de Hollandse garnalen over de kabeljauw. Maak de snijboonlinten mooi luchtig in je hand en leg deze op de kabeljauw. Doe nu de daslookolie (mooie olijfolie is ook lekker) in de ingedeukte Hollandaise.

TIP: Als hoofdgerecht? Serveer dan eventueel met wat geroosterde aardappeltjes uit de oven en een frisse groene salade.

