

Welkom bij La Place



Smaak staat bij ons op de eerste plaats. Wij kiezen bewust voor natuurlijk & lokaal, huisgemaakt en eerlijk, duurzaam & vers.

Het woord La Place komt uit het Frans:
Place [v] (la ~) {zn.}: het plein, de marktplaats

La Place is het marktrestaurant van Nederland sinds 1987. Een plek waar iedereen samenkomt. Jaarlijks genieten miljoenen gasten van onze versbereide, smaakvolle gerechten. Wij bieden een gevarieerd, breed en wisselend assortiment, die ter plekke in onze open keukens met de hand worden bereid van verse en natuurlijke ingrediënten.

*'We werken met respect voor mens, dier en milieu.
Daarom zijn wij uitgeroepen tot het Nummer 1 Foodmerk van Nederland
en het Meest duurzame restaurant van Nederland.'*

*'We wassen, schillen en snijden
producten ter plekke met de hand.'*

Goed eten draagt bij aan je happy voelen. We eten en drinken om ons lichaam te voorzien van alle voedingsstoffen die nodig zijn voor de natuurlijke groei en energie. Wij geloven dat de natuur zelf de beste en lekkerste ingrediënten voortbrengt. Het is ons doel om de beste ingrediënten te selecteren en op de juiste manier én met zorg te bereiden en ze dan op een duurzame en verantwoorde manier aan te bieden. Dat is goed voor ons allemaal en goed voor onze omgeving.

Onze recepten ontwikkelen we in onze La Place Kookschool. Onze gerechten bereiden we van A tot Z met de hand in onze open keukens, voor de ogen van de gast. Zo pellen we de eieren voor de eiersalade zelf, schillen en snijden we fruit en groente met de hand en persen we sinaasappels uit met de hand. Waarom? Zo krijgen onze producten de lekkerste smaak.



**huis
gemaakt**

A photograph of a garden scene featuring a large, vibrant orange pumpkin in the lower right foreground. The pumpkin is surrounded by lush green foliage, including large, heart-shaped leaves and climbing vines supported by several vertical wooden stakes. The background is filled with more greenery, creating a dense and healthy garden atmosphere. The lighting is natural, highlighting the textures of the leaves and the smooth surface of the pumpkin.

Dan het seizoen

Wij volgen de seizoenen. Want binnen het seizoen zijn groenten het lekkerst, is het fruit echt rijp en smaakt het op z'n best. Sommige groenten en fruit zijn zo gebonden aan het seizoen, dat we er graag op wachten. Zo vind je asperges bij ons bijvoorbeeld alleen in het voorjaar. Door het seizoen te volgen hoeven de ingrediënten niet van ver te komen en hebben we genoeg variatie.

Weggooien is zonde en daarom geven we veel ingrediënten een tweede leven. Zo verzamelen we dagelijks de koffiebbonendrab van onze koffie en brengen die naar de oesterzwamteler. Hij teelt op die drab de lekkerste oesterzwammen. En die gaan bij ons weer in de salade of soep. **Zo is de cirkel weer rond.**

**VAN KOFFIEDRAB
NAAR OESTERZWAM**



ONTBIJT

Goedemorgen!

Start je dag goed met een smoothiebowl voor een extra vitamineboost. Heb je weinig tijd, ga dan voor onze overnight oats. Rijkbelegde sneetjes brood doen het altijd goed op de broodplank en in het weekend is het thuisfront prompt uit bed voor pancakes met aardbeien en romige hangop of gepocheerde eieren met hollandaisesaus en spinazie!



OVERNIGHT OATS BOWL
+ AARDBEIEN
+ CHIAZAAD



SMOOTHIEBOWL
+ SPINAZIE
+ MANGO
+ BANAAN



Tomaat-basilicumsoep

VOOR 4 PERSONEN
BEREIDEN 35 MINUTEN

1 ui
1 teen knoflook
600 g tomaten
10 g basilicum
1 el olijfolie ©
½ el fijne kristalsuiker naar keuze
850 g passata di pomodoro
140 ml kookroom
fijn zeezout en peper
voor erbij baguette en pesto (zie blz. 49)
of pestoboter ©

- 1 Pel de ui en knoflook en snijd grof. Snijd de tomaten in vieren. Haal de blaadjes van de basilicumsteeltjes en snijd ze in reepjes.
- 2 Verhit de olie en bak hierin de ui en knoflook aan. Voeg de tomaat en de suiker toe en bak nog even 1 minuut. Voeg de passata en 600 ml water toe en breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat zachtjes 20 minuten koken.
- 3 Pureer de soep met de staafmixer.
- 4 Voeg de kookroom en basilicum toe. Breng op smaak met zout en peper
- 5 Serveer de soep met baguette en pesto of pestoboter.



Zalmburger met biet en mierikswortelsaus

VOOR 4 PERSOON
BEREIDEN 45 MINUTEN

120 ml mierikswortelsaus (zie blz. 67)
2 gekookte bietjes
½ ui
8 augurken
2 gekookte eieren
500 g verse zalmfilet (zonder vel)
1 kleine gekookte aardappel
½ el kappertjes
zout en peper
4 hamburgerbroodjes ©
1 el zonnebloemolie
100 g veldsla of waterkers
ook nodig: keukenmachine, grillpan

- 1 Maak de mierikswortelsaus (zie blz. 67). Snijd de gekookte bieten in plakjes. Pel de ui en snijd fijn en snijd de augurken in plakjes. Pel de eieren en snijd in partjes.
- 2 Snijd de zalmfilet in grove stukken. Doe de zalm met de aardappel, kappertjes, ui, peper en zout naar smaak in de kom van een keukenmachine en draai tot de zalm is fijngehakt, maar nog geen puree. Vorm er 4 gelijke burgers van. Zet tot gebruik afgedekt met vershoudfolie in de koelkast.
- 3 Verwarm de oven voor op 180 °C of gebruik een ingevette grillpan. Snijd de broodjes doormidden, leg ze op het rooster of in de grillpan en bak ze in 1-2 minuten knapperig en bruin.
- 4 Besmeer de onderste broodhelften met mierikswortelsaus. Beleg met wat veldsla en verdeel plakjes augurk en ei over de sla.
- 5 Verhit de grillpan. Bestrijk de zalmburgers met wat zonnebloemolie. Bak de burgers ± 3 minuten per kant goudbruin en net gaar. Druk tijdens het bakken niet op de burgers!
- 6 Leg de burgers op belegde broodjes en garneer met bietjes, sla en mierikswortelsaus en plakjes augurk. Dek af met de bovenste broodhelften.

Onze favoriet:

ZALM

We zijn dol op de smaak van Schotse zalm,
die duurzaam gekweekt wordt.
Koop zalm met het ASC-keurmerk dan zit je goed.



PIZZA MET SALAMI,
VENKEL EN MOZZARELLA



PIZZA MET CHAMPIGNONS
EN OESTERZWAMMEN



Thaise meloensalade

VOOR 600 G
BEREIDEN 20 MINUTEN

500 g watermeloen
100 g radijsjes
60 g fetakaas
25 g koriander
10 g pompoenpitten
25 g rucola
versgemalen zwarte peper naar smaak
3 el oosterse dressing (zie recept blz. 71)
of kant-en-klaar ©

1 Verwijder de schil van de watermeloen. Snijd de watermeloen in blokjes. Maak de radijs schoon en snijd de radijs in plakjes. Snijd de feta in blokjes. Haal de blaadjes van de koriandertakjes en snijd grof. Rooster de pompoenpitten in een droge koekenpan.
2 Maak de dressing (zie blz. 71). Leg alle ingrediënten op een schaal en meng met de dressing.

Fris meloendrankje met munt

VOOR 1½ LITER
BEREIDEN 30 MINUTEN
WACHTEN 1 UUR

¼ watermeloen
1 galiameloen
1 cantaloupemeloen
½ limoen
4 takjes munt
1 liter (bruisend) mineraalwater

1 Snijd de meloenen doormidden en verwijder de pitten. Snijd de meloenen in blokjes of haal er mooie rondjes uit met een bolletjesschep. Snijd de limoen in plakjes.
2 Doe de meloen met de limoen en munt in een schaal. Vul aan met mineraalwater. Laat dit zeker een uur in de koelkast staan, zodat de meloensmaak goed in het water gaat zitten.
3 Giet het drankje in afsluitbare flessen of een grote thermoskan, sluit ze af en neem mee naar je picknickplek. Succes gegarandeerd!



DINER

Aan tafel!

Geniet met z'n allen van gekookte Zeeuwse mosselen, geserveerd met huisgemaakte frites en sausjes om te dippen.

- Kook slim doordeweeks: bereid pizzadeeg of bouillon een dag van tevoren. De dag erna zit je zó aan tafel!
- Minder vlees? Proef onze Marokkaanse burger of pasta met aardappel, sperzieboontjes en pesto.
- Ideaal voor een lazy familiezondag onze thuisfavoriet honing-mosterdham of geroosterde kip met rozemarijn en ovengroenten. Laat de oven het meeste werk doen. Eet smakelijk!

Quiche met zalm, prei en paksoi

VOOR 4 PERSONEN
BEREIDEN 1 UUR EN 30 MINUTEN

180 g zalmfilet zonder vel
30 ml sojasaus
6 plakjes roomboterbladerdeeg (diepvries), ontdooid
50 g bloem + wat extra
1 el zonnebloemolie om in te vetten
1 prei (250 g)
200 g paksoi
3 eieren
150 ml kookroom
150 ml halfvolle melk
¼ tl gemalen nootmuskaat
zout en peper
12 g gepeld sesamzaad
ook nodig: ingevette quiche- of springvorm van ø 24 cm, kwastje

1 Snij de zalm in 10 plakjes. Marineer de zalm 1 uur in de sojasaus.
2 Leg de bladerdeegplakjes overlappend op elkaar en rol ze op een met bloem bestrooid werkvlak uit tot een cirkel van 28-30 cm doorsnede. Bekleed de ingevette taartvorm ermee en prik met een vork hier en daar gaatjes in het deeg. Zet de vorm tot gebruik in de koelkast.
3 Verwarm de oven voor op 180 °C.
4 Haal het uiteinde van de prei en snijd doormidden. Snijd de prei in ringen en spoel in een zeef onder de koude kraan schoon. Snijd de paksoi in stukken en in dunne reepjes. Verdeel de prei en de paksoi over de taartbodem.
5 Klop met een garde de eieren los met de room en melk. Breng op smaak met de nootmuskaat, zout en peper. Strooi de bloem erover en klop goed door, tot alle klontjes zijn verdwenen.
6 Zet de vorm op het uitgeschoven rooster in het midden van de oven (dat voorkomt knoeien). Schenk het ei-roommengsel over de deegbodem. Leg de zalmstukken erop bestrooi met het sesamzaad. Bak de quiche in ± 50 minuten goudgeel en gaar. Laat de quiche 5 minuten staan voordat je de quiche uit de vorm haalt.



Thaise groene curry met zalm & garnalen

VOOR 4 PERSONEN
BEREIDEN 40 MINUTEN

300 g basmatirijst
200 g courgette
150 g wortels
1 ui
1 knoflookteen
2 cm verse gember
150 g sugarsnaps
150 g rauwe grote garnalen, gepeld zonder darm
300 g zalmfilet zonder vel
1 limoen
1 el arachide- of zonnebloemolie
100 ml kokosmelk
2 el kant-en-klare groene currypasta (zie recept hiernaast) of naar smaak
75 ml water
⅔ el vissaus
1 tl suiker
1 el korianderblaadjes
ook nodig: wok

1 Maak evt. de groene currypasta.
2 Halveer de courgette. Snijd de courgette in schuine, dunne plakken. Schil de wortels en snijd de wortel in schuine dunne plakjes. Pel en snijd de ui in dunne halve ringen. Pel de knoflook en schil en snijd de gember fijn. Maak de sugarsnaps schoon. Blancheer alle groenten, behalve de ui even kort in een pan met ruim kokend water met zout. Spoel de groenten koud in een zeef. Snijd de zalm in blokjes. Pers een halve limoen uit.
3 Bereid de basmatirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
4 Verhit de olie in de wok en roerbak de ui, knoflook en gember. Voeg een scheutje kokosmelk toe en voeg de currypasta toe en meng goed door elkaar. Voeg de zalm toe en roerbak 3 minuten. Doe dan de wokgroenten erbij en roerbak nog 2 minuten op hoog vuur. Voeg de rest van de kokosmelk, water, vissaus en suiker toe.

Voeg de garnalen toe en bak nog 2 minuten. Breng op smaak met limoensap.
5 Schep de rijst in 4 kommen en verdeel de curry erover. Bestrooi met korianderblad.

GROENE CURRYPASTA
VOOR 200 G
BEREIDEN 20-40 MINUTEN

3 sjalotjes (150 g)
5 tenen knoflook
1 stengel citroengras
6 korianderwortels (te koop bij oosterse winkel)
½ tl komijnzaad
1 tl korianderzaad
2 cm galangal (laos - te koop bij oosterse winkel)
14 kleine groene bird eye chilipepers (rawit - te koop bij oosterse winkel)
rasp van 1 limoen
versgemalen witte peper
½ tl garnalenpasta (trassi - te koop bij oosterse winkel)
ook nodig: keukenmachine of grote vijzel met stamper en plastic handschoenen en koksmes, schone pot

1 Pel de sjalotjes en de knoflook. Verwijder de onderkant en 8 cm van de bovenkant van de citroengrassstengel en evt. de buitenste harde laag. Schrap de korianderwortel.
2 Rooster het komijn- en korianderzaad in een droge koekenpan tot ze lekker gaan geuren. Schil de galangal.
3 Met de hand: snijd de ui, knoflook, het citroengras, de korianderwortel en de chilipepertjes (doe plastic handschoenen aan!) fijn. Wrijf alle ingrediënten inclusief limoenrasp, witte peper en garnalenpasta rustig fijn in de vijzel tot een pasta. Keukenmachine: snijd alles grof en doe in de kom. Maal alle ingrediënten fijn tot een puree. Voeg evt. nog een scheutje zonnebloemolie of water toe als het iets te dik is.
4 Schep de currypasta in schone potten. Bewaar 1 week in de koelkast of in 2 maanden in de vriezer. Vries dan kleine porties in, genoeg voor één gerecht.



*Één basisdeeg:
3 verrukkelijke mini-taartjes
met kersen & schuim,
karamel & chocolade of appel & kaneel*

**KERSEN-SCHUIMTAARTJE
MET BANKETBAKKERSROOM,
KERSEN, CHOCOLADE
EN MERINGUE**

**GRIEKS APPELTAARTJE
MET FRANGIPANE VAN
100% AMANDELSPIJS, APPEL,
KANEEL EN FILODEEG.**

**KARAMEL-CHOCOLADETAARTJE
MET FUDGE EN ROMIGE KARAMEL**

XL
PRUIMEN-CAKE-
PLAATTAART

*Ook lekker met
perziken, neectarines
of mango*