



Meppel

Zuidwest Drenthe

174

NATUURGEBIEDEN IN ZUIDWEST DRENTH

Nationaal Park Dwingelderveld

Het Dwingelderveld is het grootste aaneengesloten natte heidegebied van West-Europa. Er zijn maar liefst twee schaapskuddes met herder die de heide in conditie houden. Naast natuur en landschap kent het Dwingelderveld bijzondere cultuurhistorische waarden. Hier kunt u nog van een eindeloze, ongestoorde horizon genieten. Het Dwingelderveld is zelfs verkozen tot 'Stilste gebied van Nederland'.

Doetips Nationaal Park Dwingelderveld:

-Zonnebadende adders bekijken: bij de Dwingeloo Radiotelescoop - sinds 2009 een rijksmonument - aan de rand van de heide heb je de grootste kans om adders te spotten.

-Schaapskooi in Ruinen: tussen honderden blatende heideschapeen staan, is een onvergetelijke ervaring.

Bezoekerscentrum Dwingelderveld in Ruinen: is het ideale vertrekpunt om dit authentieke Drentse landschap te ontdekken. Hier worden ook vele activiteiten georganiseerd: van vroege vogelexcursies tot een snertwandeling.

Nationaal Park Drents-Friese Wold

Het Drents-Friese Wold is een bijzonder gebied op de grens van Zuidwest Drenthe en Zuidoost Friesland. Met meer dan zesduizend hectare is het één van de grootste aaneengesloten natuurgebieden van ons land. Hier kunt u de waarde van stilte en oneindigheid voelen. Het Drents-Friese Wold behoort tot de donkerste plekken van Nederland.

Doetips Nationaal Park Drents-Friese Wold

-Buitencentrum Drents-Friese Wold in Appelscha met o.a. een familiepad en blotevoetenpas.

Het familiepad: letterlijk en figuurlijk een pad voor de hele familie. Het is ook toegankelijk voor rolstoelers en blinde, slechtziende en dove mensen.

-Te paard door het Wold: echt een walhalla als je ruiter of menner bent. Het Wold telt ruim 175 ruiter- en menroutes, diverse accommodaties en faciliteiten.

Drenthe

Sukade

Stap binnen bij Restaurant Sukade en laat je verwelkomen door een harmonie van gastronomie en gezelligheid! Gelegen aan de schilderachtige Stoombootkade in Meppel, draagt dit restaurant een rijke geschiedenis met zich mee. Het statige pand, voorheen een pakhuis voor exotische vruchten en noten, ademt de sfeer van een vervlogen tijdperk. En het is geen toeval dat het restaurant zijn naam ontleent aan de sukadevrucht, die vroeger op deze handelsroute richting Amsterdam werd vervoerd.



In 2016 openenden chef Thomas van Mechelen en gastvrouw/sommelier Joleen Dannenburg in dit historische pand een restaurant dat hoogwaardige kwaliteit biedt en tegelijkertijd voor iedereen toegankelijk is. Ze bieden een verrassingsmenu aan, waarbij je kunt kiezen uit 3 tot 6 gangen. Chef kok Thomas komt met de gasten overleggen wat ze zouden willen eten. En als vegetariër ben je hier aan het juiste adres, want er is een maandelijks wisselend groentemenu voor jou samengesteld. De culinaire stijl van Restaurant Sukade heeft een stevige basis in de Franse keuken, maar met invloeden uit alle windstreken. Zo halen ze inspiratie uit zowel de Indonesische als de Aziatische keuken.

Zo'n voortreffelijk diner gaat natuurlijk gepaard met een goed glas wijn. Bij ingang van elk nieuwe menu, welke elke 4 weken wisselt, is het voor gasten mogelijk om mee te kiezen welke wijn er bij de gerechten wordt geserveerd. Dat gebeurt tijdens de unieke "Wine Tasting Tuesdays". Op deze bijzondere dag nodigt Sukade een wijnleverancier uit om verschillende wijnen te proeven en te ontdekken welke het beste samengaan met de culinaire creaties. U mening telt en u bepaalt mee welk wijnarrangement er geschonken de volgende 4 weken.

Naast het diner kun je bij Sukade ook terecht voor koffie met taart, een aangeklede borrel of lunch. Zowel uitgebreid met meerdere gangen, maar ook voor een broodjeslunch, salade of steak tartar. Vanaf het moment dat ze hun deuren openen, kun je de hele dag door heerlijke gerechten en bijpassende wijnen proeven. Het is dan ook geen verrassing dat Sukade 13,5 Gault Millau-punten heeft ontvangen en in Michelin-gids staat vermeld met de Bib Gourmand onderscheiding.

Dus, als je op zoek bent naar een onvergetelijke avond uit, waar je kunt genieten van verrukkelijke gerechten en uitmuntende wijnen in een warme en ontspannen sfeer, dan moet je beslist een bezoek brengen aan Restaurant Sukade in Meppel. Laat je meevoeren op een culinair avontuur en ontdek de verfijnde smaken die hier samenkomen.



Neem gerust contact op!

Stoombootkade 10
7941 BS Meppel
0522 859 663
restaurantsukade.nl



Op de foto: Chef-Kok Thomas van Mechelen en Gastvrouw Iris Mol



De Mechelse koekoek (4 personen)

Benodigheden voor de koekoek:

- 1 ui
- 50 gram boter
- 50 gram panko
- 4 takjes peterselie, gehakt
- 2 takjes dragon, gehakt
- 1 teen knoflook, gehakt
- 1 hele Mechelse koekoek
- 200 gram boter op keukentemperatuur
- 100 ml. kippenbouillon
- 40 gram zwarte knoflook
- 20 gram appelstroop
- naar behoefte maïzena
- naar behoefte zout en peper

Voor de asperges:

- 8 stuks witte asperges van kwekerij Weiland uit Zuidwolde
- klontje boter

Voor de pomme Anna:

- 2 kg geschilde kruimige aardappels
- 100 gr ganzenvet (roomboter kan ook)
- gerookte paprikapoeder
- grof zeezout

Voor de Bearnaise saus:

- 25 gr sjalot, gesnipperd
- 50 ml. dragonazijn
- 50 ml. water
- 4 witte peperkorrels
- 1 blaadje laurier
- 75 gr eidooier
- 300 gr boter, gesmolten
- naar behoefte citroensap
- naar behoefte dragon, fijngehakt
- naar behoefte zout

Bereidingswijze:

- 1.Snipper de ui en fruit aan in de boter.
- 2.Meng het broodkruim, de gehakte kruiden en knoflook erdoor.
- 3.Breng op smaak met peper en zout.
- 4.Maak de kip schoon en kruid aan de binnenkant met peper en zout.
- 5.Vul de buikholte met het broodmengsel.
- 6.Bind de kip op.
- 7.Plaats de kip in een braadschaal.
- 8.Smeer de kip in met een laag boter en breng vervolgens de buitenkant op smaak met peper en zout.
- 9.Gaar de kip 90 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.
- 10.Bedruip de kip regelmatig met de braadboter.
- 11.Haal de kip uit de oven en leg op een andere ovenschaal. Bedek met aluminiumfolie en laat 10 minuten op een warme plek rusten.
- 12.Zet de ovenschaal met braadvocht op middelhoog vuur.
- 13.Doe de kippenbouillon in de ovenschaal en schraap hierbij goed over de bodem om alles los te krijgen.
- 14.Voeg nu de zwarte knoflook en appelstroop toe en meng met een staafmixer
- 15.Bind de jus naar eigen inzicht af met maïzena, door een papje te maken en die al roerend toe te voegen aan de jus.
- 16.Zeef de jus

Bereidingswijze van de Asperges:

- 1.Schil de asperges 2 maal en snijd de houtige uiteinde eraf (ongeveer 2 centimeter)
- 2.Zet de schillen en uiteinde op met koud water en een snufje zout
- 3.Zeef de aspergebouillon en zet opnieuw op met de asperges
- 4.Pocheer de asperges 8 à 10 minuten en test met de punt van een mes of ze gaar zijn

Het recept gaat door op de volgende pagina!



Bereidingswijze van de Pomme Anna

1. Smelt het ganzenvet.
2. Snijd de aardappelen in dunne plakjes van 1 millimeter.
3. Leg ze dakpansgewijs in een met bakpapier beklede ovenschaal.
4. Breng om de 3 lagen op smaak met zout. Als het ganzenvet stolt, zet de bak dan voorzichtig op een warme plek of een laag vuur, maar let op dat het zetmeel niet bindt.
5. Bak 1 uur onder lichte druk af op 160°C.
6. Koel terug onder druk.
7. Snijd vervolgens in strakke blokjes.
8. Frituur de aardappelblokjes op 180°C totdat ze goudbruin zijn.
9. Breng op smaak met zout, peper en gerookt paprikapoeder.

Bereidingswijze van de Bearnaise saus:

1. Verwarm de gesnipperde sjalot, azijn, water, witte peperkorrels en laurier in een pan.
2. Reduceer het vocht tot de helft.
3. Zeef door een fijne puntzeef. Laat de gastrique licht afkoelen tot 50°C. Dit is belangrijk, anders worden de eieren te snel gaar.
4. Voeg de eidooiers toe.
5. Klop met een garde een gebonden luchtige massa, dit kan in een pannetje op het vuur of au bain-marie in een bekken of pan.
Tip: verwarm het water in de au bain-marie tot 65°C en plaats de pan met de dooiers hierin. Zo kunnen de pan en de eieren nooit te heet worden.
6. Voeg druppelsgewijs de boter onder voortdurend roeren toe.
7. Breng op smaak met citroensap en zout.
8. Voeg de fijngehakte dragon toe.
9. Wil je de saus warm houden? Doe dat dan op maximaal 55°C. Als de saus iets dikker wordt door verdamping van het water, voeg dan wat warm water toe en roer goed door.
10. Toch te warm geworden en in de schift? Tip 1: zeef de saus door een fijne zeef en roer opnieuw op met een eidooier. Tip 2: voeg een eetlepel warm water toe en draai de saus op in een blender.



"In de keuken is er geen magie krachtiger dan de glimlach die ontstaat wanneer een heerlijke maaltijd harten en buikjes verwarmt."

De Havixhorst

In het prachtige Reestdal in Drenthe, in een buurtschap van de gemeente Meppel, ligt het Châteauhotel en restaurant De Havixhorst. Dit historische juweel straalt een bijzondere allure uit en is een ware tijdsapsule. Gebouwd in 1753, heeft het kasteel door de jaren heen vele adellijke families gehuisvest, waaronder de vooraanstaande familie De Vos van Steenwijk. Nadat de laatste telg van de familie De Vos van Steenwijk overleden was, is het tijdelijk een opvangcentrum en bejaardentehuis geweest. In 1982 werd het uiteindelijk door Jos Wijland in samenwerking met Het Drentse Landschap omgevoerd tot het luxueuze hotel en restaurant dat het vandaag de dag is.



Een diner ervaring in De Havixhorst is een ware culinaire belevenis. Met gerechten geïnspireerd door de Franse keuken, voorzien van een moderne twist, en een wijnkelder die pronkt met meer dan 400 voortreffelijke wijnen, prikkelt het restaurant al je zintuigen. De menukaart biedt een scala aan keuzes, van klassieke gerechten en vis- en vleesmenu's tot een verfijnd vegetarisch menu. Elk ingrediënt wordt zorgvuldig geselecteerd uit hun eigen moestuin of bij lokale boerderijen en bedrijven. Het is dan ook geen verrassing dat het restaurant in 2023 werd beloond met 13 Gault Millau-punten, en ook een vermelding heeft gekregen in de prestigieuze Michelinids.

Maar De Havixhorst is zoveel meer dan alleen een restaurant. Het biedt ook stijlvolle vergaderzalen voor zakelijke bijeenkomsten, een prachtige beeldentuin waar je kunt genieten van rust en ontspanning, en 13 luxe hotelkamers waar je kunt overnachten in weelde en comfort. Met hun vijf kernwaarden - gastronomie, gastvrijheid, erfgoed, natuur en cultuur - streeft De Havixhorst ernaar om iedere gast telkens weer een onvergetelijke ervaring te bieden. Het is een plek waar je de tijd kunt vergeten en je kunt onderdompelen in een wereld van verfijnde smaken en unieke schoonheid.



Of je nu komt voor een intiem diner, een zakelijke bijeenkomst, huwelijk, verjaardag of een ontspannen weekendje weg, De Havixhorst verwelkomt je met open armen. Het is een bestemming waar gastronomie hand in hand gaat met gastvrijheid, waar erfgoed wordt gekoesterd, waar de prachtige natuur je omarmt en waar cultuur tot leven komt. Betreed de poorten van De Havixhorst en laat je meevoeren op een culinaire reis zoals je die nog nooit eerder hebt ervaren.

Neem gerust contact op!

Schiphorsterweg 36
7966 AC De Schiphorst
0522 441 487
dehavixhorst.nl



Gepocheerde Rabarber met aceto balsamico mascarpone en bleekselderij roomijs. (6 personen)

Benodigdheden bleekselderij roomijs:

-500 gram bleekselderij sap (bleekselderij door een slowjuicer halen en evt voor de kleur een beetje spinazie mee juicen)
-200 gram slagroom
-62 gram eidooier
-225gram suiker

Rabarber:

-2 - 3 stelen (afhankelijk van dikte)
-250 gram water
-100 gram suiker
-Laurier

Mascarpone:

-250 gram mascarpone
-55 gram aceto balsamico
-50 gram crème fraîche
-20 gram poedersuiker

Crumble:

-50 gram suiker
-100 gram boter
-150 gram bloem
-50 gram aceto balsamico
-1 ei

Bereidingswijze bleekselderij roomijs:

- 1.Slagroom met de suiker opkoken.
- 2.Eidooier hier doorheen mengen en al roerend naar 82 graden brengen.
- 3.Door een zeef in het bleekselderij sap doen.
- 4.In de vriezer zetten en elk kwartier even doorroeren tot je een mooi ijs hebt.

Bereidingswijze rabarber:

- 1.Schil en snij de rabarber op maat.
- 2.Weeg alles af in een pan en breng aan de kook.
- 3.Doe hier de rabarber in en dek af.
- 4.Kijk om de 5 a 10 min of t gaar genoeg is (20 min 65 graden sousvide).

(De Havixhorst gebruikt zelf rabarber en bleekselderij uit eigen tuin. Dit is zeker aan te raden!)

Bereidingswijze Mascarpone:

- 1.Meng alles goed door met een garde en doe dit in een bakje in de koelkast.

Bereidingswijze Crumble:

- 1.Meng alles tot een homogeen deeg.
- 2.Rol dit plat uit en bak dit ong 40 min op 125 graden.
- 3.Verkruiemel dit als t afgekoeld is.

Serveren:

Maak een mooie quenelle van de mascarpone met een ovale eetlepel.

Doe hier 2 of 3 staven rabarber tegen aan.

Doe hier naast een klein beetje crumble en doe hier een quenelle van het bleekselderij op.



Villa Kalkoven

Als je op zoek bent naar een unieke eetervaring in Meppel, dan is Villa Kalkoven zeker de moeite waard om te bezoeken. Dit restaurant is gevestigd in een rijksmonument waar vroeger kalk werd gemaakt uit schelpen. Het pand is in handen van Stefan Hoekstra en Thijs de Lange, die het begin 2019 hebben overgenomen en vervolgens hebben verbouwd en gemoderniseerd tot wat het nu is: een prachtig restaurant genaamd Villa Kalkoven.



Het restaurant heeft een Frans georiënteerde keuken met een twist. Zo wordt er veel tijd besteed om klassieke gerechten in een nieuw jasje te steken, wat resulteert in heerlijke smaken die je zeker zullen verrassen. De menukaart wisselt regelmatig en er wordt gebruikgemaakt van lokale producten, zoals de biologische zuivel van de ouders van Thijs en het kalfsvlees van de boerderij aan de overkant. De sfeer bij Villa Kalkoven is toegankelijk en ongedwongen, waardoor je je direct op je gemak voelt. Alle gasten kunnen hier heerlijk a la carte eten.

Daarnaast is het mogelijk om Villa Kalkoven af te huren voor bruiloften en andere besloten feestjes. De twee grote zalen bieden ruimte aan grotere groepen en er kunnen buffetten worden verzorgd. Wat Villa Kalkoven extra bijzonder maakt, is de prachtige tuin waar je kunt genieten van het uitzicht op het water. Dit is een populaire plek in Meppel en het is dan ook aan te raden om hier even rond te kijken voordat je plaatsneemt in het restaurant.

Al met al is Villa Kalkoven een geweldige plek om te genieten van een heerlijke maaltijd in een unieke omgeving. Stefan en Thijs zorgen ervoor dat je je direct thuis voelt en dat je kunt genieten van verrassende smaken en creatieve gerechten. Een absolute aanrader voor iedereen die op zoek is naar iets bijzonders in Meppel!



Neem gerust contact op!

Steenwijkerstraatweg 98
7942 HR Meppel
0522 240 200
villakalkoven.nl



Tartaar slow escargot (4 personen)

Ingrediënten:

- 1 potje slow escargot
- 1 sjalot
- 10 cornichons
- 2 eetlepels kappertjes
- Peper/zout
- Worcestersaus
- Tabasco
- Crème fraîche

Bereidingswijze :

- 1.Schenk een heerlijk glas wijn voor u zelf in om de beleving compleet te maken
- 2.Was de escargots met koud water en laat ze uitlekken op een zeef.
- 3.Snipper ondertussen de sjalot en doe dit in de mengkom. Snij de cornichons en kappertjes fijn en doe dit bij de sjalot in de mengkom.
- 4.Snijd de escargots fijn en voeg deze toe aan de mengkom.
- 5.Voeg peper zout worcestersaus en tabasco toe. Scheutjes! Anders word het te pittig. Dit doe je naar smaak.
- 6.Voeg een klein scheutje olijf olie toe voor een lekker vette tartaar.
- 7.De tartaar is nu klaar.
- 8.Meng een klein potje crème fraîche met peper en zout naar smaak en leg deze bij de tartaar.

