





Limburgs Lekkers

Toer door het glooiende landschap van het Limburgse land met fraaie hoeves en grote poorten. Bewonder historische gebouwen en kastelen en vergeet in het voorjaar vooral de asperges niet. Sterrenchef Edwin Soumang van restaurant ONE in Roermond weet waar je de beste kwaliteit asperges haalt en wijst je de weg. Ook geeft hij er een ingenieus recept mee, net als met de mooie bosbiet van een biologische boerderij. Koers over waterwegen, langs de brouwerij in het kleine dorpje Gulpen en pauzeer bij het mooiste kasteel van Nederland.

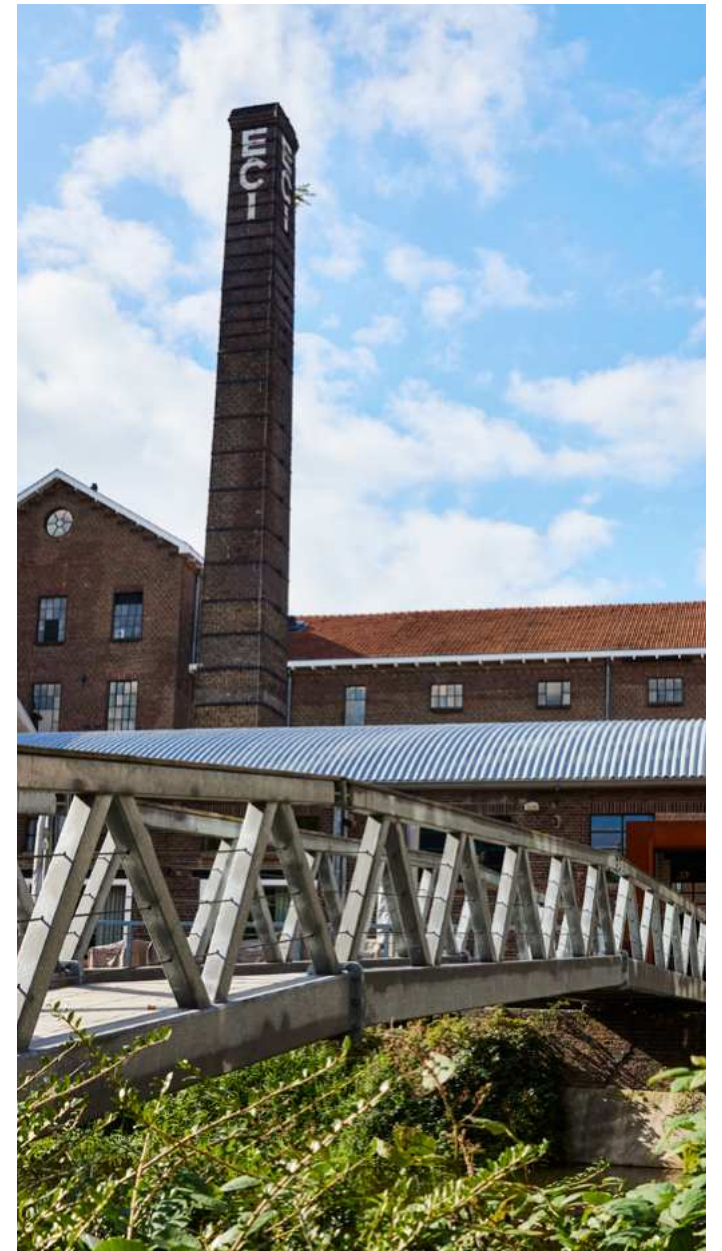


Edwin Soumang

Chef-kok van restaurant ONE

Voor een flinke portie Limburgse vooruitstrevendheid is restaurant ONE, gevestigd in een groot monumentaal fabrieksgebouw in Roermond, de plek om naartoe te gaan. Aan het roer staat een gedreven stel: gastvrouw Bethany DeLong en sterrenchef Edwin Soumang. Globetrotter Edwin kookte bij toprestaurants over de hele wereld en dat voedde zijn creativiteit. Hier, in zijn geboortestreek, maakt hij de meest sublieme creaties met verfijnde technieken. Dat doet hij met vlees en vis, maar net zo goed met groenten. Zijn eigen groenten welteverstaan. Op nog geen honderd meter van de keuken van ONE ligt namelijk een flinke moestuin waar het hele jaar door uit geoogst wordt. Edwin en zijn team passen de kaart dan ook wekelijks aan op wat ze hier uit de Limburgse aarde trekken. Je kunt bij ONE zelfs kiezen voor een compleet moestuinmenu, waarin vlees en vis geen rol spelen, maar groenten, fruit, kruiden en bloemen uit de tuin des te meer. Dat verklaart ook de groene Michelinster die Edwin een paar jaar geleden naast zijn reguliere ster ontving. Bovendien haalt hij de ingrediënten die niet in de eigen tuin groeien ook het liefst uit zijn eigen regio. Zoals de allerbeste asperges uit Maria Hoop. Ook het vlees komt uit de regio, zoals lam uit het Geuldal of Herefords rundvlees uit Kessel.

ECI 17, 6041 MA Roermond, restaurantone.nl





Eerste stop

+

BIET

Chef-kok Edwin Soumang geeft een spannend gerecht met langzaam gegaarde bietjes en gnocchi.

Rode bieten, ook wel krotten genoemd, worden al eeuwenlang gegeten in ons land. De Romeinen brachten de in cultuur gebrachte biet in de eerste eeuw na Christus naar de zuidelijke Nederlanden. En nog steeds is men er dol op. Logisch ook: deze donkerrode knollen met groen blad en rode nerf hebben werkelijk alles mee. De smaak is heerlijk zoet en aards, ze zijn enorm veelzijdig en zitten boordevol vitamines en mineralen. Sterrenchef Edwin Soumang verwerkt bieten dan ook graag in zijn uitgebalanceerde groentegerechten. Omdat bieten de natuurlijke kleurstof betanine bevatten, worden ze ook vaak gebruikt als kleurstof in voedingsmiddelen en textiel. En ja: je handen kunnen rood kleuren als je kookt met biet - citroensap kan dan hulp bieden. Op de route stop je bij familiebedrijf Lubosch Land om verse bieten aan te schaffen.

Rode biet en rode kool met zwarte knoflook gnocchi

Kleurige knaller van chef-kok Edwin Soumang met allerlei texturen en intense smaken. De gedroogde bietjes zien er een beetje uit als dropjes. De gnocchi wordt zwart gekleurd met geactiveerd houtskoolpoeder, een onschadelijk ingrediënt. Het zwarte knoflookpoeder voor de gnocchi is gemaakt van gefermenteerde knoflook en heeft een milde, wat dropachtige smaak. De rode kool in het gerecht wordt bij ONE wekenlang gefermenteerd, maar voor thuis geeft Edwin een sneller alternatief. Voor de saus gebruikt hij Tomasu, een Nederlandse sojasaus van uitzonderlijk goede kwaliteit.

Schil 2 bieten. Breng de bouillon, het bietensap en de aceto balsamico aan de kook. Voeg de 2 bieten toe en kook ze op middelhoog vuur gaar, ca. 30 min., met het deksel niet helemaal op de pan, zodat het vocht kan inkoken. Haal de bieten eruit en bewaar het gereduceerde vocht in de pan. Droog de bieten ca. 2 uur in een dehydrator (droogkast) of 1 uur in een oven met ventilator op de laagste stand met de ovendeur op een kier zodat het vocht weg kan – de biet moet een beetje ingedroogd zijn maar nog wel zacht van binnen. Snijd de bieten in stukjes van 1,5 x 1,5 cm.

Snijd een stukje van de onderkant van de rode kool en haal 4 bladeren los. Blancheer de bladeren 2 min. in gezouten kokend water. Koel direct af in ijswater en laat uitlekken. Snijd de kool door de helft (bewaar de rest voor een andere keer), verwijder de harde stronk en snijd de rest in reepjes. Blancheer 2 min. in zout water, koel terug en laat uitlekken. Breng op smaak met de aceto balsamico en zout. Verdeel de aangemaakte kool over de 4 bladeren en rol ze op. Snijd de koolrolletjes in 8 mooie stukken.

Meng de olijfolie, zwarte knoflookpoeder en een beetje zout. Gebruik een steker om vormpjes uit de rauwe rode biet te steken – of snijd dunne plakjes met een mes. Bestrooi met wat zout en besprenkel met wat van de zwarte knoflook-olijfolie.

Ingrediënten
voor 4 personen

Voor de ‘drop’ bietjes
2 rode bieten
100 ml groentebouillon
400 ml bietensap
30 ml aceto balsamico

Voor de rode koolrolletjes
1 rode kool
ca. 1-2 el aceto balsamico

75 ml extra vergine olijfolie
1 tl zwarte knoflookpoeder
1 kleine rode biet, geschild

Voor de gnocchi
250 g gekookte en gepureerde aardappel
1 ei
snuf zout
2 el geraspte Parmezaan
2 tl geactiveerd houtskoolpoeder
2 el zwarte knoflookpoeder
50 g boter, op kamertemperatuur
80 g bloem type 00

Voor de sojaroomsaus
1 ui, fijngesneden
2 el olijfolie
60 ml witte wijn
200 ml room (evt. plantaardige room)
10 ml (+ extra) Tomasu sojasaus

Meng alle ingrediënten voor de gnocchi met de hand in een kom. Maak er kleine balletjes van. Breng ruim water met zout aan de kook. Kook de gnocchi (evt. in delen), ca. 1 min. – zodra de gnocchi boven komen drijven zijn ze goed. Houd warm.

Verwarm de ‘drop’ bieten nog even in het bewaarde vocht (en bewaar het vocht voor de garnering).

Fruit voor de saus de ui aan in de olie. Blus af met de wijn en kook in tot de helft. Voeg de room toe en kook nogmaals in tot de helft. Voeg de sojasaus toe en proef: voeg evt. extra sojasaus toe als het niet sterk genoeg smaakt.

Verdeel de koolrolletjes, ‘drop’ bieten en gnocchi over warme borden en schenk de saus eromheen. Maak af met een paar druppels zwarte knoflook-olijfolie, plakjes rauwe biet en een beetje van het gereduceerde bietenkookvocht.



ASPERGE

Chef-kok Edwin Soumang geeft een heerlijk recept waarin de witte asperge geserveerd wordt met een steak tartaar.

De koningin der groenten, het witte goud: witte asperges hebben een indrukwekkende reputatie. Dat komt natuurlijk door de bijzondere, lichtzoete smaak met een fijn bittertje, maar waarschijnlijk ook omdat de asperge een van de weinige échte seizoensgroenten van ons land is. Er kan slechts een paar maanden van de struikachtige plant genoten worden, namelijk van ongeveer begin april tot eind juni, daarna moet men het weer een lange tijd zonder stellen. Witte asperges groeien, in tegenstelling tot groene, onder de grond en doen het vooral goed op een zanderige, losse bodem. Ze worden dan ook op grote schaal geteeld in Limburg. Chef-kok Edwin Soumang koopt de beste asperges bij Goertz in Maria Hoop, waar je op de route langskomt. Hij kiest dan voor de AAA-asperge, de dikste variant (minimaal 28 mm) die tot de hoogste kwaliteitsklasse behoort.



Witte asperge met steak tartaar, morieljes en amandelcrème

ONE’s gerecht met de beste Limburgse asperges, fijngesneden ossenhaas, crème van gerookte amandel en verse morieljes. Morielje is een kruidige voorjaarspaddenstoel en echt een delicatessen. Gebruik gedroogde (even in water geweekte) als je geen verse morielje kunt krijgen. Chef-kok Edwin geeft als tip asperges te vacumeren met boter – de lekkerste manier om asperges te bereiden. Bij ONE maken ze de olie met wild geplukte daslook, maar bieslook is een goed alternatief.

Vacumeer de witte asperges samen met de boter, het zout, de suiker en 25 ml water. Breng een ruime pan water net niet aan de kook, ca. 90°C. Leg de vacumeerzak met asperges in het water en laat 20 min. garen. Haal uit het water en laat afkoelen in de vacumeerzak. Of als je geen vacumeerzak hebt: breng de asperges in koud water aan de kook met zout en suiker en laat 2 min. rustig doorkoken. Zet het vuur uit en laat ze in het vocht afkoelen tot net beetgaar.

Doe voor de mayonaise de eidooiers met de mosterd in een kom. Meng met een staafmixer of garde en voeg langzaam – in delen – de bieslookolie toe. Blijf mixen, ca. 5 min., tot je een lobbige mayonaise krijgt. Breng op smaak met peper en zout en een paar druppels azijn. Snijd de ossenhaas in fijne blokjes, als een tartaar, dek af en zet in de koelkast.

Maal de gerookte amandel in een vijzel of keukenmachine tot een pasta. Fruit het sjalotje aan in de olijfolie en blus af met de witte wijn. Voeg de room toe en kook in tot je ca. 85 ml overhoudt. Meng de amandelpasta erdoor met een staafmixer. Proef en voeg evt. zout toe.

Ingrediënten voor 4 personen

- Voor de asperges**
4 witte AAA asperges, geschild
25 g boter
snufje zout
1 tl suiker
25 ml water
- Voor de bieslookmayonaise**
2 eidooiers
1 tl mosterd
200 ml bieslookolie (zie basisrecept p. 204)
paar druppels witte wijnzijn

- Voor de steak tartaar**
300 g ossenhaas
½ sjalot, gesnipperd
scheutje extra vergine olijfolie
paar druppels groene tabasco
2 el (bieslook)mayonaise

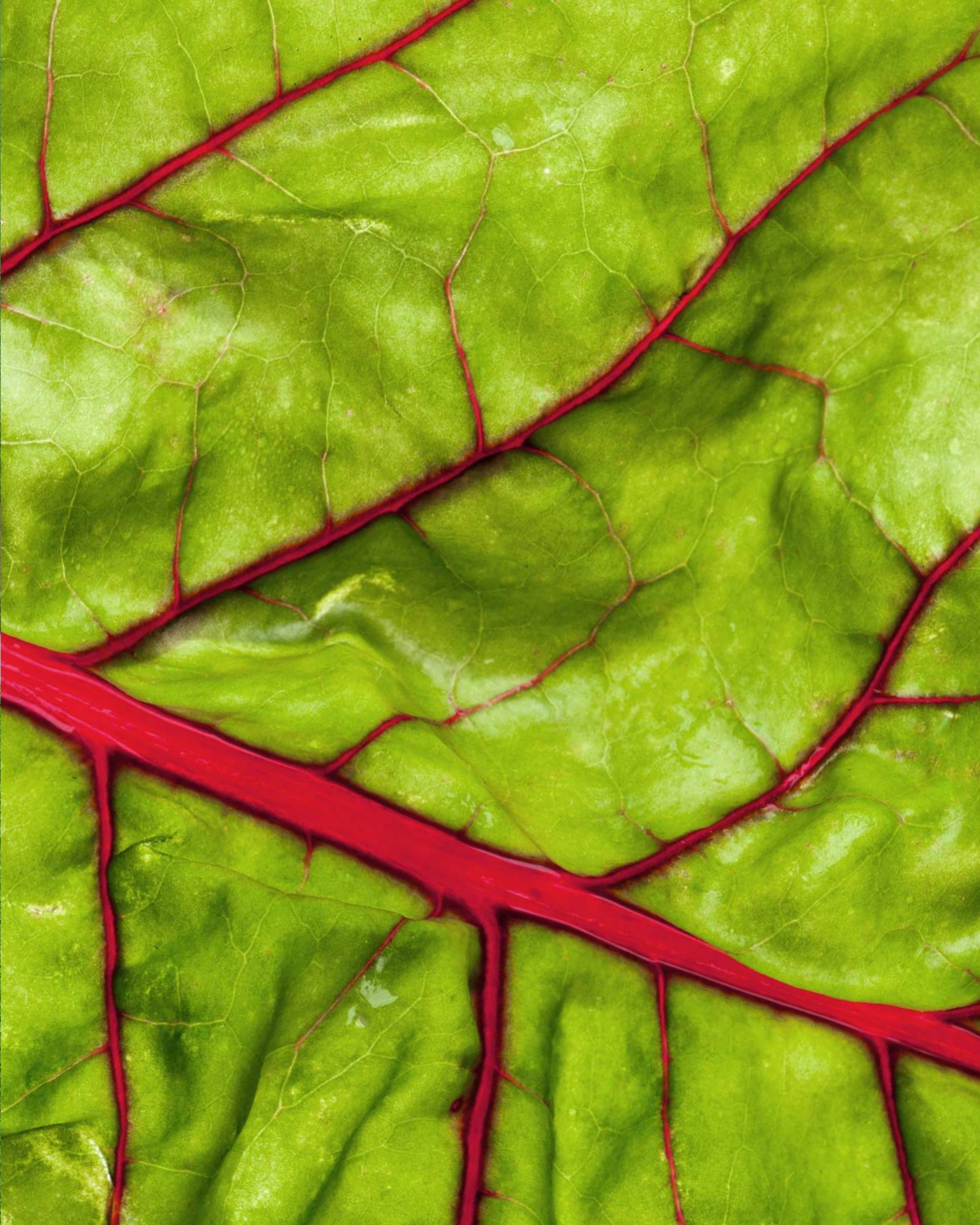
- Voor de amandelcrème**
25 g gerookte amandel
25 g gesnipperde sjalot
1 el olijfolie
125 ml witte wijn
100 g room
- 8 morieljes
1 el olijfolie
50 ml bieslookolie (zie basisrecept, p. 204)

- Ter garnering**
Oost-Indische kers (of waterkers)
eetbare bloemetjes (bv. goudsbloem)

Schud evt. zand van de morieljes en spoel ze kort onder de lauwe kraan. Dep meteen droog en bak ze 2 min. rondom in de olijfolie op middelhoog vuur. Breng op smaak met peper en zout.

Haal de tartaar uit de koelkast en meng met de sjalot, olijfolie, tabasco, 2 el (bieslook)mayonaise (bewaar de rest voor later) en peper en zout. Leg de tartaar in een rondje – evt. met behulp van een steker – op het bord en vul de morieljes ook met een beetje tartaar. Lepel of spuit 2 toefjes bieslookmayonaise naast het vlees. Snijd de asperges in tweeën en plaats deze samen met de morieljes om de tartaar heen. Lepel de amandelcrème ernaast en druppel er wat groene kruidenolie overheen. Garneer met de blaadjes en bloemetjes.







ROUTE 06

Al snel na het wegrijden bij Porsche Centrum Maastricht, krijg je zicht op de start- en landingsbaan van Aachen-Maastricht Airport. Na deze vliegende start duik je direct een prachtig glooiend én uitnodigend landschap in. Fraaie hoeves met grote poorten zoals in Kruis en Oensel zijn typerend voor deze omgeving.

Kronkelen door Limburg is heerlijk. Al helemaal omdat elke bocht je naar een bijzondere plek brengt. Zo straalt Valkenburg veel gezelligheid uit. Gulpen is klein maar fijn. Door de bierleidingen die je boven je over de weg ziet lopen, is de plaatselijke brouwerij bijna letterlijk verbonden met het sfeervolle centrum.





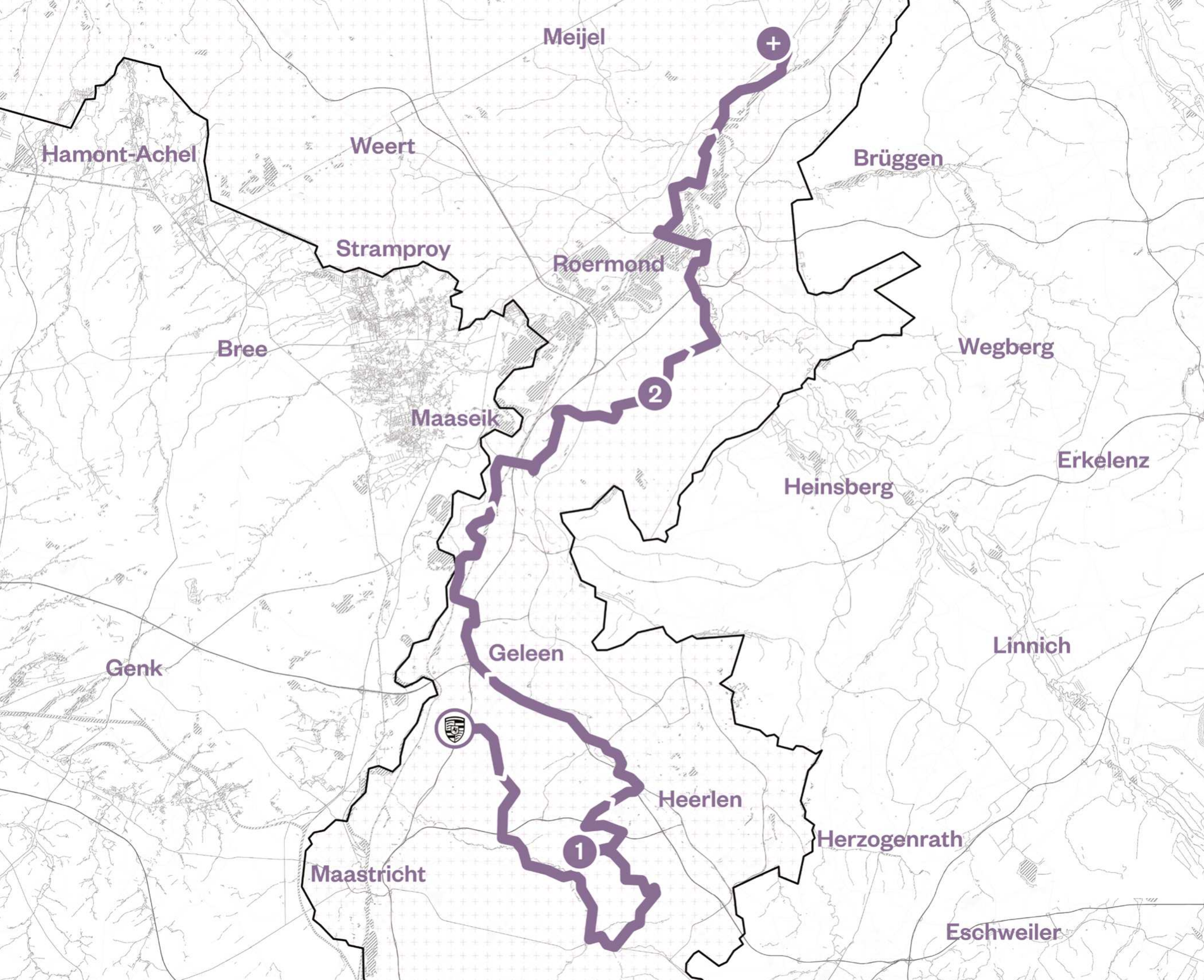
Kastelen en contrasten

Het mooie van deze route zit hem ook in de historische bouwwerken. Bij Kasteel Rivieren in Klimmen verwacht je elk moment ridders te zien opduiken. Het imposante Kasteel Hoensbroek werd in 2022 uitgeroepen tot 'allermooiste kasteel van Nederland'. Enkele snelwegkilometers gaan samen met een uitzicht op het enorme industriële complex bij Geleen, maar direct daarna kun je weer genieten van de natuurlijke omgeving. Zo staat Limburg ook in het teken van waterwegen. Laat je bijvoorbeeld meevoeren door de Maas, die tientallen kilometers lang de natuurlijke grens tussen ons land en België vormt. In de omgeving van Echt springen de aspergevelden met de kenmerkende 'bedden' in het oog.

Patroonheilige van de reiziger

Geen rivier heeft zo veel kronkels als de Roer. Dat zie je bijvoorbeeld in Sint Odiliënberg. Met de Basiliek van de H.H. Wiro, Plechelmus en Otgerus, die op een kerkberg aan het riviertje ligt, heeft dit dorpje een blikvanger van formaat. Tijdens een rondje Roermond zie je de Sint-Christoffelkathedraal (de patroonheilige van alle reizigers) en de Maasplassen, waar je kunt genieten van watersport. De laatste kronkel door Kessel is niet alleen heel charmant, hij brengt je ook naar het smakelijke eindpunt van deze route.

Klaar om de culinaire route zelf te rijden en alle hoogtepunten te ervaren? Ga naar pagina 278 voor een gedetailleerde routebeschrijving. Kies tussen de uitgeschreven route of de bol-pijl variant en geniet van een onvergetelijke rit.



06

ROUTE 06

VOORBIJ BIET EN ASPERGE

Ga op pad. Volg de ideale lijn van deze route en ontdek de adressen waar je de verse ingrediënten voor de recepten van Edwin Soumang kunt aanschaffen.



Startpunt: Porsche Centrum Maastricht
Afrikalaan 37, 6199 AH Maastricht Airport



Eerste stop: biet
Seizoen: april t/m november

Lubosch Land
Ransdalerstraat 28, 6312 AH Ransdaal
Open: di. 11.00 - 16.30 uur,
wo. t/m vr. 10.00 - 16.30 uur, za. 11.00 - 16.00 uur
Bijzonderheden: afhankelijk van het weer,
bel vooraf om zeker te weten dat de biet
beschikbaar is (06 - 18193688).



Tweede stop: asperges
Seizoen: april t/m juni

Goertz Asperges
Veestraat 20, 6105 AB Maria Hoop
Open: ma. t/m za. 09.00 - 17.00 uur,
zo. 10.00 - 15.00 uur (in het seizoen)



Extra stop: ossenhaas
Seizoen: het hele jaar door

Herefords Slagerij
Donk 1A, 5995 PL Kessel
Open: di. 09.00 - 15.00 uur,
do. en vr. 09.00 - 17.00 uur, za. 08.30 - 13.00 uur

Zie pag. 278 voor de routebeschrijving.