

Puur natuur in hartje stad

ELEGANCE culinair



De hectiek van hartje Amsterdam tegenover de rust en weidse uitzichten in de Beemster: geen groter contrast mogelijk. Kirsten Eckhart en Willem-Jan Hendriks combineren het beste van deze twee werelden in hun ontbijt- en lunchparadijs Gartine. Zij brengen puur natuur naar de stad door te koken met producten uit hun eigen moestuin van maar liefst 1.500 vierkante meter.

TEKST SOFIE VERMOOTEN FOTOGRAFIE JEROEN VAN DER SPEK
RECEPTEN KIRSTEN ECKHART & WILLEM-JAN HENDRIKS

Van televisieprogramma's tot spaaracties bij Albert Heijn: tuinieren heeft zich ontdaan van zijn ouderwetse jasje. Maar de moestuin van Kirsten Eckhart (44) en Willem-Jan Hendriks (45) is er een van een andere orde. Op zo'n vijftienhonderd vierkante meter verbouwen zij groenten en kruiden zoals daslook, roomse kervel, pastinaak, bietjes en spruitjes. In hun kas groeien trostomaten en paprika's en in de omliggende fruitgaard hangen appels, pruimen en peren. Met deze producten koken zij pure gerechten in hun ontbijt- en lunchzaak Gartine, een *hidden gem* in een zijstraatje van de bekende Kalverstraat in het centrum van Amsterdam. Zelfs de bloemen op tafel komen uit eigen tuin!

Huiselijke sfeer

Gartine – een oud Frans woord dat zoiets betekent als kleine akker – is, zoals zoveel hoofdstedelijke panden, klein. Er is plaats voor 24 gasten. Het zit er dus al snel vol, ook omdat Gartine razend populair is. Reserveren voor een high tea in het weekend – door The New York Times bestempeld als 'the latest insider favorite' – kun je het beste zo'n drie weken van tevoren doen. 'Ik denk dat we zonder overdrijven iedere week de vraag krijgen of we niet willen uitbreiden', vertelt Kirsten na wéér een drukke dag in de keuken. 'Het pand aan de overkant heeft

al een paar keer leeggestaan. Maar ik denk dat een intieme en huiselijke sfeer beter bij ons past. Bovendien kunnen we op deze manier zelf de moestuin onderhouden.'

Geliefden

Die enorme tuin ligt naast het huis van Kirsten en Willem-Jan in de Beemster. Ooit begonnen ze met vijfhonderd vierkante meter in de Flevopolder. Kirsten: 'Veertien jaar geleden was ik met mijn oudste zus op vakantie in de Franse Périgord. Daar zagen we een hele grote moestuin waarin een oud vrouwtje in een bloemetjesjurk rondscharrelde. Zij verkocht haar producten later op de markt.' Kirsten was daar zo van gecharmeerd dat zij en haar twee zussen besloten vier tuinen te huren in de Flevopolder. 'We hadden geen ervaring, maar begonnen gewoon met zaaien. En de tuintjes werden steeds groener en mooier.' Na drie jaar tuinieren sloot Willem-Jan, Kirstens partner, aan bij de drie zussen. 'We verbouwden allerlei groenten en kruiden. Tegelijkertijd wilden we een lunchzaak beginnen, dus dachten we: laten we daarvoor gebruikmaken van onze moestuin.' Acht jaar later staat Kirsten nog altijd vijf dagen per week in de keuken van Gartine waar ze smaakvolle, seizoensgebonden gerechten klaarmaakt. 'Ik zeg vaak gekscherend dat ik gewoon broodjes maak, maar vind het nog elke dag spannend.'



Willem-Jan ontvangt en bedient met veel charme de gasten. Kirsten: 'We zijn goed op elkaar ingespeeld, krijgen energie van elkaar. Ik denk dat dat onze kracht is.'

Vier seizoenen

Voor wie geen tafeltje heeft kunnen krijgen, is er nu hun (tweede) kookboek: *Vier seizoenen koken met Gartine*. Net als de kaart in de lunchzaak is het boek opgedeeld in jaargetijden. In de lente maak je een aspergesalade met walnotendressing, in de zomer een frisse taart met zomers fruit en in de winter een soep van spruitjes. De gerechten uit het boek zijn eenvoudig te bereiden en gemaakt met veel producten uit de grond. 'Met de laatste eettrends doen we niet mee en we gebruiken gewoon room in onze gerechten. Ons eten is daardoor rijker en voller.' Een bijzondere toevoeging zijn de wijn- en muziektips bij elk recept. Kirsten: 'Ik ben sommelier geweest en we drinken thuis altijd lekkere wijn. Bovendien luisteren we tijdens het koken altijd muziek. We hopen dat mensen thuis met de recepten aan de slag gaan zoals wij dat in het restaurant ook doen. Muziekje aan, glas wijn erbij.'

Gartine is
'the latest insider
favorite', **ALDUS**
THE NEW YORK
TIMES

Als we mensen zo'n ontspannen moment kunnen bezorgen, dan zijn wij tevreden.'

Heilig

Het stel werkt vijf dagen per week in de lunchzaak, en hun vrije tijd gaat grotendeels op aan tuinieren. Een werkschema dat niet eeuwig is vol te houden. Kirsten: 'We beginnen om 6.00 uur en zijn om 20.00 uur thuis. Op maandag en dinsdag onderhouden we de moestuin. We hebben een hartstikke mooi

leven, maar we zullen een vorm moeten vinden die ons iets minder energie kost. Wellicht verbouwen we de schuur zodat mensen daar kunnen eten. Of we beginnen een Bed & Breakfast.' Voor nu geniet Kirsten nog iedere dag van haar werk in de stad, maar vooral ook van de moestuin. Het is de plek waar ze op adem kan komen. 'Thuis is voor ons heilig. Na een drukke dag te midden van de hectiek van de stad ga ik nog even bietjes zaaien. Dan ervaar je niets anders dan rust en hoor je alleen de vogels. Met een mooi glas wijn in de hand laat ik dan alles van me afvallen.'

Gartine, Taksteeg 7, Amsterdam.
Geopend van woensdag t/m zondag van
10.00-18.00 uur. www.gartine.nl

Elegance selecteert drie lichte en frisse recepten uit het nieuwe kookboek van Gartine. Ideaal om snel klaar te maken op een zomerse dag, voor bij een picknick of etentje in de tuin. Extra: Het recept voor kabeljauw met eitjes, verse tuinkruiden en Hollandaisesaus vind je op www.elegance.nl. Daar staan ook muziektips voor bij elk gerecht!

Recept

Couscoussalade met burrata en limoenvinaigrette

Voor 4 personen
Bereidingstijd: 15 minuten

- Voor de salade:**
- * 500 ml gevogelte- of groentebouillon
 - * 1 ingelegde citroen
 - * 300 gram couscous
 - * 1 bosui, zeer fijngesneden
 - * ½ komkommer, in zeer kleine blokjes gesneden
 - * 15 gram dille
 - * 15 gram krulpeterselie
 - * zout en versgemalen peper
 - * 1 burrata, in stukjes gescheurd
- Voor de vinaigrette:**
- * 1 kleine ui, fijngesneden
 - * 1 teentje knoflook, fijngesneden
 - * 55 ml limoensap
 - * 75 ml zonnebloemolie
 - * 65 ml limoncello
 - * 2 tl zout

Breng de bouillon aan de kook. Halveer de ingelegde citroen, schraap het vruchtvlees van de schil en gooi dat weg. Snijd de schil heel fijn. Voeg twee eetlepels citroenschil toe aan de couscous (of naar smaak), doe dit in een ruime kom en giet er de kokende bouillon over. Roer met een vork door en laat tien minuten afgedekt staan. Je kunt de couscous koud of lauwwarm eten. Maak ondertussen de vinaigrette door alle ingrediënten goed door elkaar te mengen. Maak de couscous een beetje los met een vork en roer er de vinaigrette doorheen. Roer er daarna voorzichtig de bosui, komkommer, dille, krulpeterselie en zout en peper naar smaak door. Leg er als laatste de stukjes burrata op.

TIPS:

- ★ **Muziek** Nick Drake, Come Into The Garden
- **Wijn** Château Pauqué, Clos du Paradis 2011, Luxemburg





Recept

Warme broodjes met een spread van Parmezaanse kaas en zoetzure uien

Voor 4 personen
Bereidingstijd: inclusief chutney 50 minuten (anders 10 minuten)

Voor de broodjes
 * 8 knapperige broodjes
 * slablaadjes
 * olijfolie
 * 8 radijsjes, in plakjes
 * handje blauwe bessen

Voor de spread
 * 300 gram Parmezaanse kaas, geraspt op kamertemperatuur
 * 1 kleine ui
 * ½ teentje knoflook, fijngesneden (ook al gaat hij nog in de keukenmachine)
 * 200 gram roomkaas
 * 200 ml slagroom
 * zout naar smaak

Voor de zoetzure uien
 * 4 el olijfolie
 * 800 gram witte uien, in dunne ringen
 * schil van een ½ sinaasappel, heel fijn gesneden
 * 1 tl zout
 * 110 gram suiker
 * 6 el dragonazijn
 * 1 el marjolein

Doe alle ingrediënten voor de spread, met uitzondering van de slagroom en het zout, in een keukenmachine en laat een paar minuten draaien. Voeg al draaiend langzaam de slagroom toe. Proef of er nog wat zout bij moet. Verhit de olie in een ruime pan met dikke bodem en voeg de uien en sinaasappelschil toe. Laat dit op niet al te hoog vuur ongeveer dertig minuten zachtjes garen, roer regelmatig en laat niet bruin worden. Voeg hierna zout, suiker, dragonazijn en marjolein toe en laat nog tien minuten inkoken, of tot de suiker helemaal is opgelost en het vocht bijna is verdwenen. Snijd de broodjes open en leg er wat slablaadjes op. Besprenkel met wat olijfolie. Leg op de sla wat spread en Parmezaanse kaas, radijsjes en blauwe bessen. Serveer met de zoetzure uien.

TIPS

- ★ **Muziek** Christina Pluhar, Los Delfines
- **Wijn** The Somerset Cider Brandy Company, Somerset Pomona, Engeland



In de lente maak je een aspergesalade met walnootdressing, **IN DE ZOMER EEN FRISSE FRUITTAART**



Recept

Hartige taart met jonge venkel, komijn en geitenkaas

Voor 8 personen
Bereidingstijd: 55 minuten

* 4 velletjes bladerdeeg, ontdooid
 * 1 el zonnebloemolie
 * 1 middelgrote ui, in dunne ringen gesneden
 * 380 gram vastkokende aardappels, ongekookt, zeer dun in plakjes gesneden
 * 150 gram venkel, zeer fijngesneden
 * 30 gram platte peterselie, fijngesneden
 * 1 teentje knoflook, fijngesneden
 * 200 gram zachte geitenkaas
 * 10 gram komijnzaad
 * 4 eieren
 * 180 ml slagroom
 * 170 ml melk
 * 5 gram zout
 * versgemalen peper
 * 1 eigeel

Extra benodigheden
 * taartvorm van 24 cm
 * deegroller
 * bloem om werkblad mee te bestuiven

Verwarm de oven voor op 190°C. Bestuif het werkblad met wat bloem. Leg hier een velletje bladerdeeg op en besprenkel de rand met een klein beetje water. Leg het volgende velletje op de rand en maak een rechthoek; laat de randen 1 cm overlappen. Bestrijk de lange rand met water en leg de andere twee velletjes er met de randen op, zodat je een vierkant hebt. Bestuif het bladerdeeg met wat bloem en rol het uit tot een vierkante lap van ruim 28 x 28 cm. Je kunt de velletjes bladerdeeg ook op elkaar stapelen, licht met bloem bestuiven en dan uitrollen tot een grote, vierkante lap. Vet de taartvorm in met olie en bekleed deze met het bladerdeeg. Laat het deeg een beetje over de rand hangen. Prik gaatjes in de bodem. Verdeel de uienringen over de taartbodem, daarna de aardappel en de venkel. Strooi hier de peterselie, knoflook, geitenkaas en het komijnzaad over. Roer drie eieren, de slagroom, melk, zout en peper goed door elkaar. Schenk dit mengsel in de taartvorm. Sla het overhangende deeg terug over de vulling. Kluts het resterende ei en bestrijk er, met een kwastje, de deegrand mee. Zet de taart in het midden van de oven en bak in circa 55 minuten gaar.

TIPS

- ★ **Muziek** Wendy McNeill, Ask Me No Questions
- **Wijn** Marco & Vittorio Adriano, Sauvignon, Basarico 2012, Italië. ■



HET BOEK

De prachtig gefotografeerde recepten zijn opgedeeld in seizoenen en verrassend eenvoudig te bereiden. Wijn- en muziektips geven de gerechten een extra vleugje joie de vivre.

Vier seizoenen eten met Gartine
 Kirsten Eckhart & Willem-Jan Hendriks
 Kosmos Uitgevers, €29,99

Elegance geeft drie exemplaren weg. Kans maken? Ga naar www.elegance.nl/lezersaanbiedingen.

