

# hetesoep



## Vegetarische verrukking

Eigenaar en kok Yt van der Ploeg belooft in haar herberg Het Volle Leven een bourgondische vegetarische keuken. Wij reizen naar Appelscha om te proeven wat dat inhoudt.

TEKST EN FOTO'S GITTE BRUGMAN

**H**et is nog volop zomervakantie als het Hete Soep-team op pad gaat. Lezers hebben onze bijdragen gemist, is ons wel duidelijk geworden. Dus zijn we vastbesloten er een mooie avond van te maken.

Al vermeldt de website dat reserveren doorgaans noodzakelijk is, er is voor ons een plekje in de herberg. Het Volle Leven is een pension met zes kamers, twee suites en een kampeerkeet. Dus hotelgasten gaan vóór gasten die zo komen aanwaaien uiteraard. Voor deze eters kost het driegangenmenu €35. Ze krijgen wat de pot schaft.

Tegenover camping De Bosberg rijden we om 18 uur de oprit naar Het Volle Leven op. De benaming herberg doet iets historisch vermoeden, maar het pand dat tussen stokrozen en bessenstruiken oprijst oogt relatief modern.

Binnen doet de gelegenheid al meer denken aan een gezellige Engelse tearoom. Met houten vloer, houtkachel (die brandt!) en groot-

moeders kasten. We mogen een tafeltje bij het raam bezetten en hebben zo goed zicht op de groene achtertuin en op de vol lopende eetgelegenheid.

Nadat we een droge, witte wijn (airen/sauvignon blanc van Mundo de Yuntero) en biologisch appel/vlierbessensap hebben besteld, krijgen we een amusesoepje van groene asperge met daarin - op een prikker - een beignet met Terschellinger kaas. Een lekker warm en pittig begin, dat wordt gevolgd door nog warm brood met zwarte olijven en een tapenade van groene olijven.

Het valt ons op dat de gerechten goed op smaak zijn. Geen flauwe hap!

Als voorgerecht krijgen we een salade van groene linzen met daarop lauwwarme geroosterde oesterzwammen en knapperige tempura van zeekraal. Rond het 'torentje' ligt carpaccio van gerookte rode en gele biet. Vooral in de rode biet kun je de rookmaak proeven, een subtiel accent dat dit gerecht tot iets bijzonders maakt.

Het hoofdgerecht laat relatief lang op zich wachten. E. vermoedt



Voor deze rubriek gaan LC-journalisten uit eten met Brenda de Zwaan, docente hospitality management, en Edzard Delstra, docent gastronomie, van de opleiding international hospitality management aan Stenden Hogeschool in Leeuwarden. Dit bezoek is onaangekondigd, het verslag is dan ook een momentopname.

dat de keuken probeert alle tafels ongeveer gelijktijdig te bedienen. En omdat anderen na ons binnen kwamen, moeten wij nu geduld hebben. We vertellen elkaar vakantieverhalen en kijken hoe een peuter haar ouders bezighoudt door steeds de tuin in te wandelen.

Uiteindelijk krijgen we bladerdeegpakketjes gevuld met paprika, courgette en geitenkaas op een chutney van tomaat en mango. Ernaast ligt een vers worteltje en we krijgen een schoteltje met vier donkerpaarse truffelaardappeltjes met paprikasaus. E. neemt er nog een glaasje wit bij, ik volg het advies van de kok en laat me een robuuste cabernet/carmenere van Cono Sur inschenken.

De piepertjes zijn wat aan de droge kant en dat maakt de smakelijke saus maar deels goed. De bodem van onze pakketjes is door het groentenat wat zacht gebleven. „Vega amateurkoks grijpen vaak naar het vullen van korstdeeg.” Hoewel smakelijk, vindt E. dit gerecht daarom matig.

Iets dat met het nagerecht wordt goedge maakt. Dat bestaat

uit geroosterde ananas, een parfait van zwarte bes en kardemom, een paar dikke bramen en een stukje knapperig filodeeg met siroop van citroen. Vooral de parfait steelt onze harten. Hij smelt op de tong en is vol van cassissmaak. Het knapperige stukje filodeeg zorgt voor net genoeg afwisseling met de verder zachte onderdelen in dit dessert.

Tevreden leunen we achterover. Wie mist vlees, als je met verse groente en fruit zo'n menu krijgt gepresenteerd?! Nu zijn er voor vegetariërs niet veel volwaardige alternatieven en ook de vriendelijke bediening bindt waarschijnlijk klanten, maar wij houden het erop dat het toch vooral het eten zelf is dat ervoor zorgt dat het hier steevast druk is.

Omdat ik zo enthousiast was over de aspergesoep krijg ik een dag later het recept gemaild. Een mooi gebaar en zo kan ik bovendien nog eens nagenieten.

**Herberg Het Volle Leven**  
Oude Willem 5, Appelscha

> [www.hetvolleleven.com](http://www.hetvolleleven.com)