



Tekst en foto's: Paul Beelen; met medewerking van Restaurant De Kolentip, Maasbracht

# KOKEN AAN BOORD MET DE L\*O\*G

DE NEDERLANDSE LINSSEN-EIGENARENVERENIGING L\*O\*G IS EEN ACTIEVE VERENIGING DIE HAAR LEDEN JAARLIJKS EEN DIVERS ACTIVITEITENPROGRAMMA BIEDT. DIT VOORJAAR WERD – BIJ LINSSEN YACHTS IN MAASBRACHT – EEN WORKSHOP ‘KOKEN AAN BOORD’ GEORGANISEERD ONDER LEIDING VAN CHEF-KOK RIK OPSTALS VAN RESTAURANT DE KOLENTIP IN MAASBRACHT.

De workshop begon op ‘The Upper Deck’ in de vernieuwde showroom van Linssen Yachts met een informele ontvangst met koffie en echte Limburgse vlaai. De leden – die elkaar natuurlijk niet iedere dag zien of spreken – hadden veel bij te praten. Ervaringen van vorig jaar en de (vaar-)planning voor dit jaar waren veel gehoorde thema’s.

## RESTAURANT DE KOLENTIP - MAASBRACHT

De workshop stond onder leiding van restaurant De Kolentip. De Kolentip staat voor lekker eten zonder nonsens en werkt samen met regionale producenten, onderne-

mers en leveranciers om zo veel mogelijk biologische, seizoensgebonden streekproducten te gebruiken. Lunch, high tea, diner of koffie op het terras aan de oever van de Maas, het is er allemaal mogelijk.

Voor deze gelegenheid waren chef-kok Rik Opstals en eigenaar Danny Meijers naar Linssen Yachts gekomen om op locatie deze workshop te verzorgen. De uitleg over gerecht, de ingrediënten en de gebruikte materialen vond in de showroom plaats. Daarna verplaatsten de leden zich naar twee Linssen-jachten die in de haven van Linssen Yachts klaarlag om daar – aan boord – onder leiding

van de kok de gerechten klaar te maken. Terwijl buiten de gure voorjaarswind door de haven blies, zaten de leden onder het genot van een glaasje wijn lekker warm aan boord, aandachtig luisterend naar de kok. "Lekker eten hoeft niet moeilijk te zijn of heel veel tijd te kosten. Vaak zit het hem in de eenvoud van de gerechten en de verse ingrediënten", aldus chef-kok Rik. Die eenvoud bleek ook uit het hoofdgerecht. "Wanneer we de ingrediënten bekijken – zeebaars, venkel, aardappel, tomaat en saffraan – dan heeft iedereen die wellicht wel eens gebruikt, met uitzondering van misschien de saffraan. Maar het is juist de manier van bereiden van ieder afzonderlijk onderdeel die zorgt voor de finesse waardoor alle smaken perfect tot hun recht komen."

Omdat de tijd te kort was om alle gerechten voor alle twintig leden klaar te maken, werd uiteindelijk het volledige gerecht opgediend in De Kolentip, op een steenworp afstand van Linssen Yachts.

We kijken terug op een leerzame en smaakvolle middag, die zeker voor herhaling vatbaar is.



### KOLENTIP

#### RESTAURANT DE KOLENTIP

Danny Meijers

Tipstraat 8

Maasbracht

Telefoon: +31 (0)475 - 55 91 33

[www.kolentip.nl](http://www.kolentip.nl)

[info@kolentip.nl](mailto:info@kolentip.nl)

De professionele keuken van Restaurant De Kolentip te Maasbracht



## KOKEN AAN BOORD MET HET L\*O\*G

### voorgerecht

*Gemarineerd kalfsvorsbiefje,  
pesto crème, gerookte paprika olie,  
rucola, Parmezaan*

MENU  
KOOKDEMO



### hoofdgerecht

*Zeebaars, venkel, gekonfijte aardappel,  
tomaat, saffraan*



### nagerecht

*Chocolademousse, (bloed)sinaasappel,  
sabayon van vanille*



Gezamenlijk genieten van het eindproduct

