

# DE 'HETE BLIKSEM' CARRIÈRE VAN BERT STOMPHORST



**Restaurant The Hunting Lodge ligt op een plek waar je het vanwege de naam al vermoedt: in een bos- en wildrijke omgeving in de gemeente Rozendaal. In 2017 heeft culinaire gids Gault&Millau het terras van The Hunting Lodge nog uitgeroepen tot Beste terras van Nederland. Bert Stomphorst, chef-kok en eigenaar, over zijn toplocatie: 'Omdat het restaurant op een heuvel ligt, hebben we fenomenaal uitzicht op kasteel Rosendaal en alles om je heen is een monument. Het wild loopt hier door de tuin; zelfs overdag. Wat wil je nog meer?'**

Stomphorst (1984) is sinds 2013 eigenaar en chef-kok van The Hunting Lodge (THL). Kleine Bert stond op zijn achtste al in de keuken de instructies op het briefje van zijn moeder op te volgen; want beide ouders werkten en er moest 's avonds gewoon gegeten worden. Al snel ging hij werken in pannenkoekenhuis Het Uilenbos in Lunteren, in de afwas weliswaar, maar toch, Stomphorst werkte en leerde. Daarna volgde hij de koksopleiding. 'Je kan je hele leven nog werken', vonden zijn ouders, maar Stomphorst vond en vindt nog steeds dat 'kok worden, leer je in de praktijk; net als jagen en wild verwerken'.

Via de Lunterse Boer in Lunteren ging Stomphorst naar Chalet Brakkestein in Nijmegen. Vervolgens naar Vreugde en Rust, het

restaurant van Henk Savelberg in Voorburg. Voor Stomphorst de eerste werkgever met een Michelin-ster. Hij had al snel de smaak van hoge kwaliteit te pakken en ging werken in België, bij het prestigieuze Clos St. Denis in Vliermaal; met twee Michelin-sterren. Daar werd hij patissier, waar hij ook brood maakte.

Voor jagers heeft hij nog wel een snel recept om brood te maken in de jachthut. Benodigdheden: een oventje, een grote kom, 500 gram bloem, 3 dl water, gist of bakpoeder en een beetje zout. Voorbereiding vóór de avondaanzit: meng eerst het zout door de bloem en daarna de gist. Voeg het water toe en kneed het deeg totdat het niet meer plakt. Eventueel het werkblad tussendoor met extra bloem bestuiven. Doe het deeg in de kom (of leg het op een plank) met een natte theedoek eroverheen en zet het weg op een warme plaats, tot de volgende ochtend. Verwarm de oven voor op 220 graden, doe het deeg in een bakblik of leg het in een bol op de bakplaat en bak het brood in zo'n 40 minuten. Kleine bolletjes kan ook maar dan is de baktijd korter. Het brood is klaar als je er op klopt en het hol klinkt.

Vanuit België ging Stomphorst naar het Koetshuis in Bennekom (Michelin-ster), de Fuik in Aalst (Michelin-ster) en weer terug naar het Koetshuis. Daar werkte hij als chef-kok totdat

# The Hunting Lodge

hij een aanbod kreeg om in THL te komen werken. Midden in de economische crisis en met een kind op komst stortten Stomphorst en zijn vrouw Diana zich vol in het avontuur dat The Hunting Lodge heet. Dat getuigt van lef en vertrouwen in jezelf.

Ondanks dat de keuken in het hogere segment zit, wil Stomphorst dat geen enkele gast zich ongemakkelijk voelt. Dat komt vooral tot uiting in de gerechten die hij serveert. Balkenbrij, hete bliksem of hutspot, allemaal herkenbare traditionele Hollandse gerechten; maar wel met een moderne swing. En wild uiteraard, het liefst Veluws wild. Stomphorst brengt graag gerechten met een verhaal.

Als in de buurt gejaagd wordt, vertrekken de jagers meestal vanaf de parkeerplaats van THL. Bij succes wordt het wild bij Stomphorst doodgedronken. En dikwijls gaan de jagers tevreden naar huis maar blijft het wild bij het restaurant om een paar weken later verkocht te worden aan vaste gasten en andere liefhebbers.

Stomphorst zou het hele jaar door wel wild op de kaart kunnen hebben maar de consument is er nog niet helemaal klaar voor. 'Daarom is 15 oktober een prima moment voor de start van het wilde seizoen. Uiteraard hebben we vanaf half augustus wilde eend op de kaart. Maar hoe dingen kunnen gaan zag je afgelopen 15 oktober. De gasten zaten met 22 graden Celsius lekkere frisse salades te eten op ons zonovergoten terras. Die waren echt nog niet met wild bezig.'



Stomphorst tot slot: 'Ik werk graag met wild want dat is heel anders dan met 'gewoon' vlees. Ik bestel namelijk nooit een half rund of een heel varken. Maar van herten of wilde zwijnen krijg ik wel een heel beest binnen. Omdat ik echt alles van het dier wil gebruiken, dwingt dat ons om creatief te zijn. Neem nou de wangetjes van een wild zwijn. Dat is geweldig vlees; als je er tenminste de tijd voor neemt. Want het is spierweefsel dat de hele dag beweegt. Als ik hoor hoe wilde zwijnen op een drijfjacht in Duitsland worden verwerkt, dan is er menig wangetje verloren gegaan. Dus jagers, mochten jullie de kans hebben, neem de wangetjes mee en bereid ze volgens mijn recept.' 🐾



Bert  
en zijn vrouw

# Gekonfijte wildzwijnwangetjes



## Gekonfijte wildzwijnwangetjes

### Ingrediënten

2 wangetjes van wild zwijn per persoon  
Pekelwater (30 gram coloroso- of nitrietzout per liter water)  
2x zoveel water als het gewicht van de wangetjes  
Ganzenvet of olijfolie

### Vorbereiding

Maak pekewater. Los 30 gram colorosozout op per liter water. Om de wangetjes te pekelen is 2x zoveel water nodig als het gewicht van de wangetjes. Stel je hebt 400 gram wangetjes, dan heb je 0,8 liter pekewater nodig en 24 gram colorosozout. Maak de wangetjes schoon, doe ze in een bak en giet het pekewater erover en zet de afgedekte bak voor 24 uur in de koelkast.

## Bereiden (volgende dag)

Haal de wangetjes uit het pekewater en dep ze goed droog. Breng het ganzenvet of de olijfolie in een pan op een temperatuur van zo'n 80 graden en doe er de wangetjes in. De wangetjes worden nu gekonfijt. Konfijten is een manier van garen op een temperatuur tussen de 75 en 90 graden Celsius. Afhankelijk van de grootte en de hoeveelheid wangetjes staan ze vervolgens 6 tot 8 uur op het vuur of in de oven. Houd de temperatuur geregeld in de gaten.

Laat de wangetjes in het vet afkoelen en bak ze daarna (zonder vet) krokant in een koekenpan, op de barbecue of een green egg.



## Hete bliksem

### Hete bliksem

**Een passend winters garnituur  
voor circa 6 personen**

#### Ingrediënten

- 1 kilo kruimige aardappels
- 1 kilo zoete appels bij voorkeur sterappels
- 1 kilo uienringen
- 100 gram vette gerookte en gezouten spekblokjes

### Bereiden

Doe de uienringen samen met de spekblokjes en 4 dl water en beetje zout in een kookpan. Kook het geheel op laag vuur ongeveer 15 minuten met de deksel er op. Voeg nu de geschilde, gewassen en in stukken gesneden aardappels toe. Vervolgens daar bovenop de appels (geschild zonder klokhuis in kwarten gesneden) en kook alles gaar. Let goed op: het kan zijn dat het vocht te snel verdamppt. Voeg dan af en toe een beetje warm water toe en schud regelmatig met de pan om aanbakken te voorkomen. Zijn de aardappels gaar, dan zout en peper naar smaak toevoegen en stampen maar. Eventueel nog een lekkere klont boter erdoor om alles extra smeuïg te maken.



The Hunting Lodge  
Beekhuizenseweg 1  
6891 CZ Rozendaal