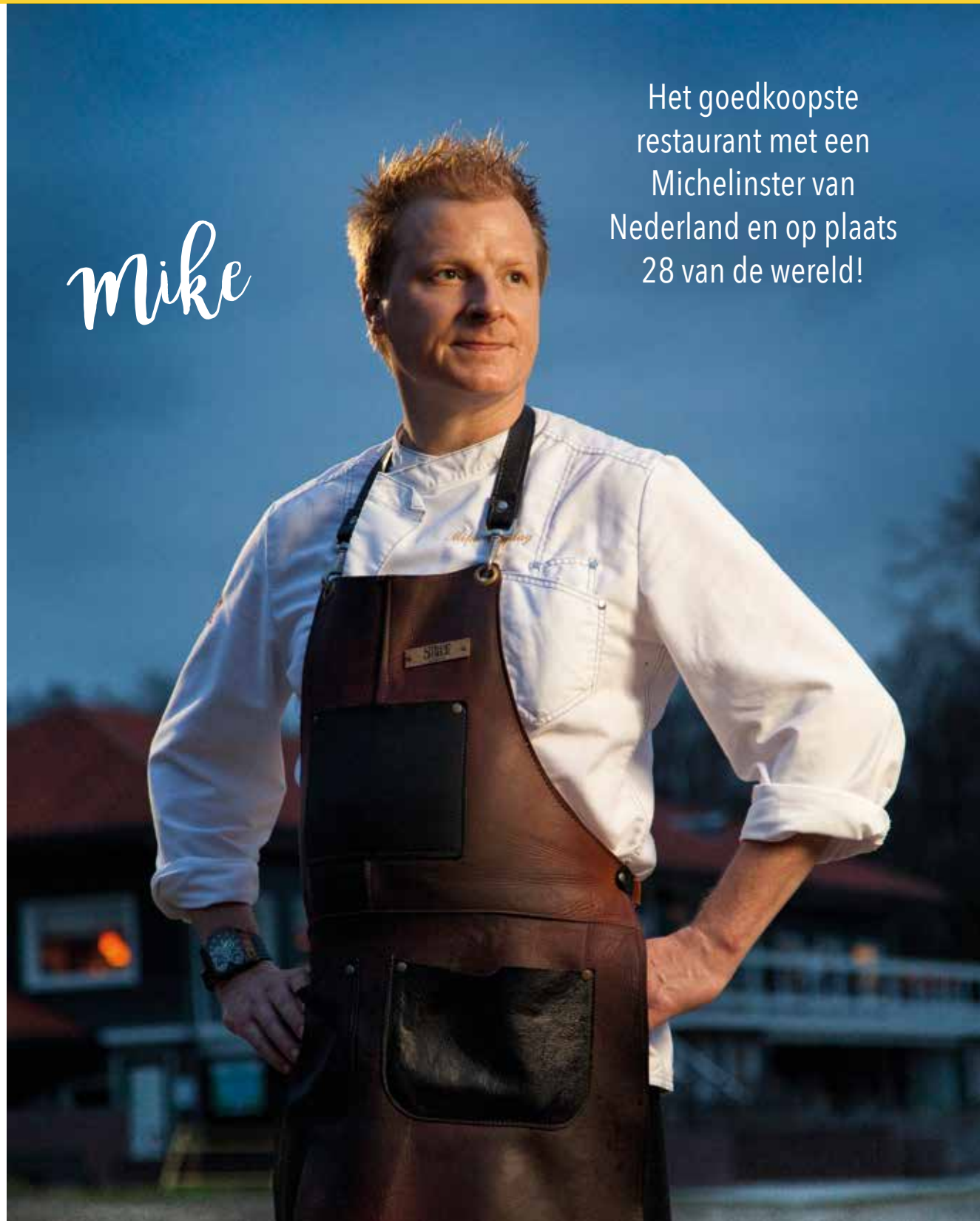


EXENTRIEK ETEN BIJ MIKE VRIJDAG



Het goedkoopste
restaurant met een
Michelinster van
Nederland en op plaats
28 van de wereld!



Het glossy lifestyle magazine Esquire over de Strandlodge: Het goedkoopste restaurant met een Michelinster van Nederland en op plaats 28 van de wereld!

Mike Vrijdag legt uit waarom hij daar trots op is: 'Ik vind het belangrijk dat zoveel mogelijk mensen kunnen genieten van de goede keuken. Ik hoef niet per se de goedkoopste te zijn maar wil mensen wel de kans geven op dit niveau te eten. Ik sta niet in de keuken voor wijsneuzen die wekelijks vijf keer in een sterrenzaak vreten, want zo noemen ze dat dan. Nee, mensen die er bij wijze van spreken voor sparen, die zijn veel leuker. Die kan ik nog echt blij maken.'

Michelin bekroonde de creaties van chef-kok Vrijdag in 2015 met een ster. Ondanks dat het voor hem totaal onverwacht kwam, was het een logisch gevolg van de ontwikkeling die hij als chef heeft doorgemaakt. Op zijn vijftiende stond hij al in de keuken van restaurant De Leeuw in Lichtenvoorde en werkte onder meer in prestigieuze sterrenzaken als Prinses Juliana in Valkenburg en de Bokkedoorns in Overveen. Op zoek naar vrijheid en ruimte voor zijn eigenzinnigheid, opende Vrijdag in 2011 zijn eigen restaurant Strandlodge in het strandpaviljoen van het Winterswijkse openluchtbad.

Vrijdag kookt werelds met lokale producten. Momenteel is dat reebok uit de Achterhoek, daarvoor stond konijn op het menu. Op 15 augustus is het eendenseizoen weer begonnen dus zodra jagers de eenden in voldoende mate aan kunnen voeren, krijgt de wilde eend een plekje. 'Ik moet wel', zegt Vrijdag. 'Mijn vader jaagde en mijn broertje nog steeds. Wild in mijn restaurant ben ik aan ze verplicht. Wat zou mijn vader trouwens trots geweest zijn op dit interview in Waidmannsheil. Want dat past helemaal in de lijn van de familietraditie. Of je nou jager bent of het wild bereidt, zolang je maar met respect met de natuur omgaat.'

Hij vindt zichzelf niet hip maar alles wijst op het tegendeel. De menukaart, de moderne keuken en het trendy ingerichte restaurant – wat trouwens aan het strand van Zandvoort niet zou misstaan. Vrijdag volgt de trends en de hypes niet. Dat kan ook niet want hij zet zélf de trend. Gebakken plakjes eddo geserveerd op een mousse van eddo, als garnering. Eddo is de wortel, een soort knol, van een tropische plant die tijdens het koken eetbaar wordt.

Het sluit volledig aan op zijn visie op voedsel. Een dier volledig gebruiken. Van een duif gebruikt hij de pootjes, uiteraard de

borsten maar zeker ook het karkas. De karkassen spaart hij op in een emmer in de vriezer totdat hij er genoeg van heeft verzameld om een perfecte bouillon van te trekken. Of neem nou het gerecht waarbij hij een gefrituurd hanenkammetje serveert, ook zo apart.

Lamsballen

En nóg een stapje verder: lamsballen. 'Kan ook van ree maar die zijn wel heel klein. Om te bereiden haal je de balletjes uit het zakje en verwijder je alles eromheen. Daarna voor 24 uur in de pekel (50 gram zout op 1 liter water). Vervolgens de balletjes zachtjes koken (blancheren) voor 5 minuten. De balletjes pellen, door de bloem en ei halen, paneren en dan frituren. Uit laten lekken en wat fleur de sel – zeezout – erover strooien. Smullen maar!' Volgens Vrijdag is twee reebokballetjes per

persoon meer dan genoeg. Het gaat om de smaaksensatie en om de exclusiviteit. Dan is het goede veel.

Vrijdag haalt zijn inspiratie uit werkelijk alles. Zo ook uit het liedje 'Zoutelande' van Bløf. Het refrein begint met de regel 'En dan zitten we hier in het oude strandhuis'. Heel toepasselijk voor De Strandlodge. Vrijdag maakte een gerecht van lamsvlees met allerlei zilte groenten. Met koolstof en broodkruim maakte hij zand, hij plukte gras in het weiland naast het restaurant en liet dat op olie trekken tot grasolie.

Het gebeurt regelmatig dat in het vlees van geschoten dieren bloeduitstortingen – hematomen – zitten als gevolg van de kogelinslag. Die impact is zo groot dat ondanks dat het dier bijvoorbeeld op de schouder geraakt is, de achterbouten vol met



Een plakje reerillette



Gefrituurd
hanenkammetje



Duif op
creatieve wijze

hematomen zitten. Vrijdag: 'Gooi het vlees niet weg want daar is niets mee aan de hand. Eerst de hematomen er afschrapen dan pekelen, 50 gram zout op 1 liter water. Dan trekt het zout de rest van de bloeduitstortingen uit het vlees. Je kunt ze er ook alleen maar afschrapen en dan goed afspoelen. Maar met pekelen kun je er nog extra smaak aan het vlees meegeven met kruiden.'

Vrijdag roept naar de keuken en vraagt om een plakje reerillette. Hij wil laten zien wat hij doet met de incurante delen. 'Een kapotte schouder wordt uitgebeend, de incurante delen van de reebout, zoals de kleinste spierstukjes, gaan een nachtje met knoflook en kruiden in de pekel; 25 gram coloroso (kleurbehoud) en 25 zeezout. Goed afspoelen, drogen en dan garen

in ganzenvet of ossenvet. Af laten koelen en uit elkaar trekken - tussen de vliezen uit - en met Gelburger van SOSA (een soort bindpoeder) mengen om een stevige massa te krijgen. Worstjes maken, in plakken snijden en krokant bakken. Presenteren met cornflakes en bijvoorbeeld maiscrème.

Al zijn gerechten hebben meerdere bereidingen. Vrijdag: 'Van de achterbouten van het haas maak ik worst. De dikke gedeeltes van de rugfilet bak ik als biefstuk. Het dunne deel van de rugfilet plak ik samen met de haasjes met katenspek aan elkaar voor een 'net even andere biefstuk', en van de schouder maak ik hazenpeper. Dit is de beste manier om respect te tonen aan het dier.' 🐾



Badweg 4
7102 EG Winterswijk
Meer info: www.slww.nl

