# de witte holevoet

## Specialiteiten

*Pâté du chef*

*Filet de boeuf Périgourdine*

*Gigot d'agneau printanière*

*Médaillons de veau Périgourdine*

*Filets de sole et queues d'écrevisses à l'Escarienne*

*Turbot poché grand-mère*

*Canard aux petits pois*

*Faisan Normande*

*Selle de chevreuil*

## Wijnen

*Een ruime sortering in Bordeaux, Bourgogne, Loire en Elzasser wijnen*

*Beaujolais Villages de l'année*
*Louis Latour, mise d'origine*

*Chambolle Musigny 1962*
*Joseph Drouhin, mise d'origine*

*Château Rauzan-Gassies*
*Margaux*

*Château Cantemerle 1959*
*Macau, mise du château*

*Château Latour 1934*
*1er cru Pauillac, mise du château*

*Sancerre Rosé 1966*
*Ets. Cordier, mise d'origine*

*Blanc Fumé de Pouilly 1966*
*Les Berthiers, mise d'origine*

*Riesling Sélection 1964*
*Conf. St. Etienne, mise du château, Dopff & Irion*

## Quenelles et queues de langoustine au gratin

*Voor 4 personen: 250 g gefileerde tarbot - 2 rauwe langoustines - 1 dl room - 2 eieren - zout - peper - visbouillon - enkele gepocheerde langoustinestaartjes - kreeftesaus vermengd met room*

*De rauwe tarbot en langoustines fijnmalen, vervolgens op ijs vermengen met de room en eieren, zout en peper naar smaak. Met een spuitzak dit mengsel op een beboterd stuk papier spuiten in de vorm van quenelles. Pocheer deze quenelles gedurende circa 10 minuten in visbouillon. Arrangeer de quenelles vervolgens in een vuurvaste schotel, leg er enkele gepocheerde langoustine staartjes tussen en giet erover een ingedampte kreeftesaus, vermengd met wat room. Laat de schotel in de oven gratineren.*

*Als garnituur hierbij een paar fleurons en risotto.*

## Pintadeau aux morilles

*Voor 2 personen: een jong parelhoen van ongeveer 700 g, panklaar - 150 g boter - laurierbladeren - peperkorrels - zout - 1 glas droge witte wijn - 5 g gedroogde morilles - ⅛ liter room*

*De pintadeau met zout bestrooien en ongeveer 20 minuten zacht braden in de boter, dan de gemalen peperkorrels en hele laurierbladeren toevoegen en na 5 minuten de wijn en alles tezamen nog 20 minuten zachtjes laten sudderen. Tenslotte de room en de in wat witte wijn geweekte morilles toevoegen en alles tezamen laten indampen tot de saus de gewenste dikte heeft. De laurierbladeren verwijderen. Mocht de saus gaan schiften, dan wat bouillon of water toevoegen en goed doorroeren.*

*Als garnituur hierbij wordt geserveerd een aardappelpuree vermengd met gehakte pimentos en peterselie.*

## Poulet au Riesling

*Voor 2 personen: 1 poularde van ongeveer 800 g, panklaar - zout - 150 g boter - laurierblad - peperkorrels - 4 takjes groene selderij - 1 glas droge Riesling - ⅛ liter room - zout - beurre manié (1 deel bloem, 1 deel boter)*

*De kip licht zouten en half gaar braden in de boter, dan uit de pan nemen. In de braadjus een laurierblaadje, enkele peperkorrels en de gehakte selderij even aanzetten. Vervolgens de kip in de pan terugleggen en geleidelijk de wijn toevoegen. De kip in gesloten casserole gaar laten worden. De kip uit de saus nemen en deze zonodig laten indampen en afmaken met de room, binden met een weinig beurre manié. Mocht de saus gaan schiften, dan iets vocht toevoegen.*

## DE WITTE HOLEVOET

*J. C. M. Hehenkamp - Holevoetplein 282, Scherpenzeel, telefoon: 03497-1336*

*In vroeger jaren, toen Scherpenzeel nog aan de hoofdweg Amsterdam-Utrecht-Arnhem was gelegen, was de „Holevoet" een stopplaats voor de diligences. In de mei-dagen van 1940 werd een groot gedeelte van het dorp verwoest, tengevolge van de hevige gevechten rondom de Grebbelinie.*

*Onmiddellijk werd de wederopbouw van Scherpenzeel ter hand genomen en toen in 1941 over het gehele land alle bouw-activiteit geheel werd verboden, was het dorp vrijwel geheel weer opgebouwd.*

*Zo werd in 1942 „De Witte Holevoet" onder de huidige leiding geopend. Over de betekenis van het woord Holevoet tast men in het duister, doch gemakshalve wordt aangenomen dat het een klomp is.*

© De Vrouw & Haar Huis - Bussum