

[FiguurNaar fotobesteloverzicht >>](#) (0 foto in winkelwagen)



Kok & de Bruin de boer op

donderdag 27 mei 2010 06:02

DEIL - De laatste week van juni houdt restaurant Kok & de Bruin in samenwerking met Wouter van Everdingen van landgoed Palmesteyn voor de vijfde keer het culinaire evenement "de boer op". Terug op de plek waar het ooit begonnen is; de potstal van Palmesteyn.

Het gaat om een vijfgangen diner, geserveerd aan een gigantisch lange tafel op de voergang van de stal. Aan de ene kant de stieren van het ras Blondes d'Aquitanes, dit is een koeienras uit de Franse Pyreneeën die nog op authentieke wijze leven in het Betuwse landschap. De Blondes kalveren zelf, zonder hulp van de boer en leven grotendeels buiten langs de rivier de Linge. Aan de andere kant een wijds uitzicht over een kersenboomgaard waarin de koks het diner bereiden op een Zuid Afrikaanse Braai, dit is een op hout gestookte barbecue. Er wordt veel gewerkt met lokale en landelijke ingrediënten zoals het mooie vlees van Palmesteyn, Trichts rood fruit en Nederlands mooiste rauwe ham van de Panhof uit Dalfsen. Verder zorgt het restaurant voor wijn, mineraalwater, aperitief en koffie.

Voor meer informatie over dit unieke evenement telefoonnummer: 0345 577700 of kijk voor een impressie op www.kokendebruin.nl