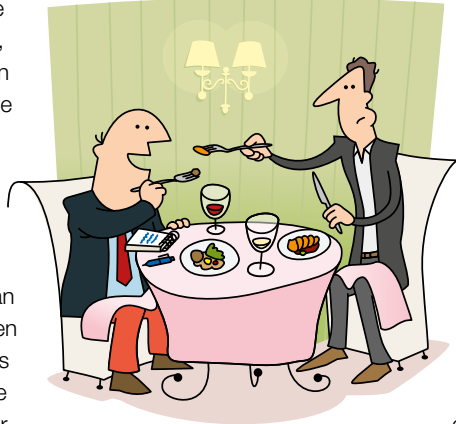


# De Heren Dineren

**W**e zijn onderweg naar Hellevoetsluis voor een zondagslunch in Restaurant PUUR. Het restaurant ligt schuin tegenover het brandweermuseum, weet ik nog van een vorig bezoek. Het zonnetje schijnt, we rijden met open dakje, het kan nu al bijna niet meer stuk... Eenmaal aangekomen, zien we dat er een nieuw terras is gemaakt aan het water, waar ook bootjes kunnen aanleggen. Klein en knus. Zo ook de bediening, en dat bedoelen we zeer positief! Moeder en twee dochters zijn gastvrouw en manlief staat in de keuken. Eigenlijk een ideaal plaatje voor een klein bedrijf. We beginnen met een glaasje witte huiswijn, dat we met veel plezier onder de parasol drinken, terwijl we de kaart bestuderen. Met de komst van het nieuwe terras, is ook de kaart vernieuwd, horen we. Hier en daar iets aangepast aan het telkens naar buiten lopen en ook inspelend op het mooie weer. De lunchkaart is iets beperkter dan de dinerkaart, maar nog steeds is er ruim keuze. De ene heer gaat voor *salade van Oosterschelde kreeft en een lobbige whiskysaus*. Wat een plaatje van een gerecht! De kreeft is mooi gegaard, lekker mals met, altijd lekker, een lobbige whiskysaus die apart in een glaasje geserveerd wordt, net als de citroenolie, met citroengras erin gestoken. Modern gebracht, tradioneel gedacht. Leuk! De andere heer kiest voor *de wrap gevuld met jonge rucola, omelet en gegrilde beenham met mosterdcrème*. Op deze mooie zomerse dag is dit echt een topper. Erbij heerlijk molensteenbrood.



We gaan verder met het hoofdgerecht: *tomaat-tagliatelle met gegrilde coquilles met kaasmouseline*, we kregen zwarte tagliatelle met stukjes tomaat en coquille... Niet heel erg hoor, want het smaakte verrukkelijk, maar toch meldden we het even en daar schrokken ze een beetje van.

Inderdaad, het verkeerde gerecht, een vergissing door de net nieuwe kaart. Kan gebeuren. Van het andere hoofdgerecht, *pesto tagliatelle met grietfilet en zachte pesto*, is de pasta iets te gaar, waarschijnlijk doordat deze met de pesto een tweede keer is opgewarmd. Ook weer niet heel erg, want de smaak is voortreffelijk! We blijven ook tijdens het eten aan de huiswijn, want die is prima. De gerechten op de dessertkaart zien er goed uit, alleen jammer dat er Dudok appeltaart op staat, eigenaar-chefkok Ricardo kan zelf een veel betere appeltaart maken, zeker weten! Maar we begrijpen hem wel, de taart van de kaart is nu eenmaal een begrip en bij iedereen bekend. Wij kiezen voor een *aardbeienspiesje met twee bolletjes vanilleijs en aardbeienlikeur* en de (altijd lekker) huisgemaakte *tiramisu*.

Twee heerlijke desserts waar we onze vingers bij aflikken.

We betalen 70 euro voor twee personen exclusief wijn en water.

**“Bij PUUR komen we graag nog een keer terug. Een warme, vriendelijke bediening en een (h)eerlijke keuken.” <**

Restaurant PUUR, Oostzanddijk 3, Hellevoetsluis, [www.restaurantpuur.eu](http://www.restaurantpuur.eu)

uit tip  
nir ab

## Creatief onder de Spaanse zon



In parken en paleizen, kerken en kloosters, overal kom je ze tegen. Die typische Moorse motieven die zo kenmerkend zijn voor Andalusië, het prachtige gebied in Zuid-Spanje. Al eeuwen inspireren ze dichters, schrijvers en schilders. En nu ook jou tijdens deze cursus waarin je op ontdekkingsreis gaat naar je creativiteit.

GLANS magazine tipt de cursus Verkennend schilderen in Andalusië

In vijf dagen maak je kennis met verschillende technieken en materialen. Ook een bezoek aan het Alhambra, het wereldberoemde paleizencomplex in Granada, staat op het programma. Zelfs als je nog nooit een penseel hebt vastgehouden, kun je aan de cursus meedoen. Je overnacht in een sfeer- vol hotel aan de kust. Omdat de cursus bestaat uit vijf dagdelen houd je genoeg tijd over voor jezelf.

Je kunt er op uit en het achterland van Andalusië ontdekken, wandelen, shoppen in Malaga, een partijtje tennissen bij het hotel of je terugtrekken met een boek. De cursusdata zijn 20-24 september, 4-8 en 18-22 oktober.

Voor de cursus betaal je 650 euro p.p. Dit is inclusief:

- Vier overnachtingen
- Ontbijt, diners en bijbehorende consumpties
- Excursie Alhambra in Granada met tapaslunch
- Vervoer van en naar Alhambra
- Cursusmateriaal
- Begeleiding docent <

De kosten voor het vliegticket, vervoer van en naar het vliegveld en overige lunches en consumpties zijn voor eigen rekening. Voor meer informatie kun je kijken op [www.ontspanjehier.com](http://www.ontspanjehier.com) of bellen naar 0034 952 03 13 41