

VERA NOTERMANS

Jong talent kookt met lef

Noteer de naam Vera Notermans alvast met HOOFDLETTERS in je culinaire adresboek. Om precies te zijn Heiweg 6 in Sint Geertruid want daar ligt klein maar fijn een eetgelegenheden van de buitencategorie: restaurant Op de Hej, een echt pareltje. Ver boven het lawaai van het Maasdal met een prachtig uitzicht op de Voerstreek en het kenmerkende Zuid-Limburgse landschap geniet je waarlijk sfeervol van de verrassende smaakcombinaties van dit 20 jaar jonge keukentalent.

TEKST: MARIO TERTSCHNIG / FOTO'S RAOUL LIMPENS



“WE GENIETEN VAN DRIE AMUSES WAAR WE METEEN EEN VUURWERK AAN SMAKEN MOGEN BELEVEN”

Vera kan koken, en hoe. Ze is ook niet voor niets al sinds haar 19e leermeester. We genieten van drie amuses waar we meteen een vuurwerk aan smaken mogen beleven: diverse texturen passeren onze smaakpapillen. Als eerste gang de marbré van eend met piccalilly, compote van rode ui, bloemkool, tafelzuur en verse vijg. Dit is toch gewoon zo zalig om mee te starten. Gevolgd door twee bereidingen van kwartel op zwarte linzen met groene asperges, foie gras en een saus van morilles. Dit was wereldklasse, perfecte cuisson. Voor we ons aan het hoofdgerecht waagden, kwam er kalfswang met knolselderij, krokant en schuim van ui met quinoa op tafel en legde de ideale basis voor de filet mignon met zoete aardappel, geserveerd met verschillende groentebereidingen en een jus van truffel. En haar sauzen, allemaal zelf gemaakt, verrukkelijk. Uiteraard is er ook vis en vega in alle smaakrichtingen, maar je kent mij, sorry. Het dessert droeg de naam ‘Verwennerij van citrus’. Het was echt een verwennerij van de buitencategorie: panna cotta met honing, sinaasappel, yuzu, vanille, mascarpone en een jus van mandarijn.

Is je als achtjarige al verrukkelijke taarten kunt bakken, nog voor Heel Holland Bakt de Nederlandse televisieschermen op 220 graden zette, dan kan het bijna niet anders dan dat je

hart voor de horeca gaat slaan. Reeds als tiener keek Vera liever naar 24Kitchen dan met haar vriendinnen op stap te gaan. Vanzelfsprekend dus dat een opleiding tot zelfstandig werkend kok op de agenda stond, in haar geval bij De Rooi Pannen in Eindhoven met stages bij restaurant Vanille in Eijsden en NOVO New Dining in Maastricht. In het derde jaar van haar opleiding zwaaide ze al bij Op de Hej de garde. Toen bakker Bert Drummen uit Sint Geertruid grapte waarom Vera niet het restaurant zou overnemen van de toenmalige eigenaar pakte ze haar kans. Vera wist meteen wat ze wilde.

LEF IN HET DNA

Terwijl politiek Den Haag heel Nederland op slot zette, ging Vera naar een financieel adviseur om haar toekomst in goede banen te laten verlopen. Dit noem ik lef! Alleen krijg je met 19 jaar nog geen drankvergunning. Een culinair restaurant helemaal zonder wijn, nou, nee, echt niet. Maar ja, gelukkig was er Lianne, de moeder van Vera. Zij was zelfs zo enthousiast dat ze haar toenmalige baas belde en haar baan in de zorg als OK-verpleegkundige opzegde om als maitre de gastronomische creaties van haar dochter deskundig aan tafel toe te lichten. Lef zit blijkbaar standaard in het DNA van de familie Notermans. Haar restaurant opende zijn deuren in december 2021, althans in maart 2022 toen het eindelijk weer mocht van de overheid.





“MET DE PINOT NOIR UIT SINT GEERTRUID IS ER EEN NIEUWE STER AAN DE LIMBURGSE WIJNHEMEL”

WIJNSTERREN

Je zou bijna denken dat we geen wijn bij het eten hebben gedronken. Niets is minder waar. We hebben ons door Lianne onder meer laten verwennen door een soepele Bierzo uit Galicië, uit het Noordwesten van Spanje, gemaakt van de minder bekende blauwe Mencía druif. Je zou niet denken dat Lianne een paar jaar geleden nog in de OK stond als je naar haar uitleg luistert. Toen we als verrassing de in Sint Geertruid gevinifieerde Pinot Noir van oud-cursist van de Wijnstudio Marc Huijnen proefden steeg onze hoop opnieuw dat er weer een nieuwe ster aan de Limburgse wijnhemel in aantocht is.



Met elke maand een nieuwe menu is het maar de vraag hoe lang je nog spontaan een tafel kunt reserveren bij Vera. Het restaurant telt slechts 28 zitplaatsen en is enkel in de avonduren geopend omdat het kleine team van Op de Hej overdag alles dagvers voorbereidt. Als je een tafel hebt kunnen bemachtigen vergeet dan niet, voordat je de Mescherhei verlaat, de zelfgemaakte Limoncello van Vera te proeven. Gemaakt van biologische Sorrento citroenen uit het Italiaanse Campanië, vier weken ingeweekt op de citroenschil, meer van haar geheime receptuur heeft ze helaas nog niet verraden. Tot snel Vera! ■

Restaurant Op de Hej / Hejweg 6, Sint Geertruid