



2E VEGETARISCHE KERSTDINER EEN GOED BEGIN VAN HET EINDE VAN HET JAAR

Pepernoten, surprises en gedichten liggen inmiddels achter ons. Nu te gaan het kerstdiner! Met een flink stuk vlees want dat hoort er bij! Of toch niet? Kun je een geweldig kerstdiner hebben zonder vlees?

De vegetariërs onder ons zullen deze vraag met een volmondig (what's in a name) 'ja' beantwoorden. Zij doen namelijk niet anders. En de twijfelaars kunnen dit jaar bij Eetcafé Jan Klaassen komen proberen of het kan. Tijdens ons tweede vegetarische kerstdiner, de start van een mooie traditie! Vorig jaar bewees de Vereniging al dat een kerstdiner zonder vlees uitstekend kan. En zelfs ruimere mogelijkheden biedt, omdat vlees vaak heel bepalend. Dus laat u zelf overtuigen en kom en passant vast in de kerstsfeer.

Wij begroeten u er graag!

Vier-gangen menu Vegetarische Donderdag

Vooraf

Gevulde portobello met bospaddenstoelen, Hollandse biologische blauwschimmelkaas, tuinkruidenolie, pijnboompitten en zongedroogde tomaten

Soep

Romige soep van pastinaak met saffraan, bosui en zwarte linzen

Hoofdgerecht

Gierstkoekjes met Parmezaanse kaas, groene asperges, shiitake, chiochia bietjes en morilles roomsaus

Dessert

Warm chocoladetaartje met kersen roomijs



15 DECEMBER | vanaf 19:00 Eetcafé Jan Klaassen | Dobbelmanweg 53 | Nijmegen

Dit jaar verzorgt Eetcafé Jan Klaassen het kerstdiner. De kosten voor het diner € 27,50 (exclusief drankjes). Daarvoor krijg je bovenstaand heerlijke vier-gangen kerstmenu. **Meer info vind je op jan-klaassen.com**

FLEXIBEL EETCAFE IN GROOTSTAL

(IS HET DAAR NIET 'HAZENKAMP'?)

Terwijl de laatste pepernoten worden weggewerkt zitten we met Daniëlle van Loon tussen de kerstversiering die juist wordt opgehangen. Het is dus 6 december en we spreken met de eigenaresse van Jan Klaassen over het komende kerstdiner. Immers op 15 december is het 2e Nijmeegse vegetarische kerstdiner, dit keer bij Jan Klaassen.

Daniëlle is inmiddels de derde eigenaresse van het eetcafé. In 2002 startte het allemaal met twee eigenaars, één met de voornaam Jan en één met de achternaam Klaassen. Er was kortom geen Katrijn in de buurt en die heeft met de naam dan ook helemaal niets mee te maken. De naam is vervolgens onder de verschillende eigenaren gehandhaafd.

Jan Klaassen heeft standaard twee vegetarische hoofdgerechten en voorgerechten op het menu staan. De dagsoep is altijd vegetarisch. Uitgangspunt is dat niet wordt gekozen voor standaard oplossingen, maar er wordt gezocht naar speciale gerechten. En die worden allemaal vers bereid. Ook veganisten kunnen trouwens bij het eetcafé terecht. Er is zelfs een veganistische stamgast(e). In overleg is er altijd wel iets mogelijk, hoewel de kaart geen echte veganistische gerechten vermeldt.



De chef-kok is kortom zeer flexibel en nam dus de uitdaging om een vegetarisch kerstdiner te verzorgen direct aan. En het wordt natuurlijk een echt kerstdiner, bestaande uit vier gangen.

Overigens heeft Daniëlle in het verleden zelf ook als chef-kok gewerkt. Ze kent dus het klappen van de



zweep, maar laat het bij Jan Klaassen over aan haar chef-kok. Die verzorgt ook het vaststellen van het menu. Maar wel handig dat ze

zo nodig taken over kan nemen. Ze heeft trouwens ook als foodstyliste voor het EKO plaza magazine gewerkt.

Dat een restaurant in 2016 vegetarische gerechten aanbiedt vindt ze alleen maar normaal. Er is ook vraag naar. Daarbij merkt ze wel op dat er meer vrouwen vegetarisch eten dan mannen. Zelf is zij flexitariër. Ze eet natuurlijk geregeld in haar eigen eetcafé en dan zijn de gierstkoekjes één van de favorieten!

Je vindt meer over Vegetarische Donderdag Nijmegen op vegetarischedonderdag.nl/nijmegen
Of mail voor meer info naar vegetarischedonderdagnijmegen@gmail.com

