



OP ONZE EETEXPEDITIES KWAMEN WE NIET ZELDEN VOOR AANGENAME VERRASSINGEN TE STAAN

Hoezeer de stad als culinaire hotspot nog steeds groeit en bloeit, laten we in deze geactualiseerde editie zien. Welke ontwikkelingen vinden wij de moeite waard? Op onze wekelijkse eetexpedities voor *NRC Handelsblad* kwamen we niet zelden voor aangename verrassingen te staan, hoewel het ook is voorgekomen dat we teleurgesteld de deur achter ons dichttrokken.

Dat is goed te zien aan het aantal bolletjes waarmee we van de krant mochten rondstrooien, hooguit vijf per keer. Omgerekend in cijfers betekent drie bolletjes dan een zes. Er waren gevallen waarin we wel een zeven hadden willen geven, maar vier bolletjes was dan weer te veel geweest.



Niettemin kwamen we twee keer met vijf bolletjes thuis: voor *The Suicide Club* (die we al hadden gespot in de eerste druk van dit boek) en voor *Restaurant Frits* (dat in deze editie zijn entree maakt).

Dan was er een hele trits restaurants die wij met vier bolletjes bedachten, waaronder enkele gevestigde namen en aardig wat nieuwkomers van wie sommige in dit boek aan bod komen.

We willen maar zeggen: de markt is flink in beweging en dat niet alleen in de regionen die we zouden kunnen aanduiden met het begrip *haute cuisine*, maar ook in die waarin het toepasselijker is om te spreken van *haute friture* – of laat dat *haute* maar weg ook. Het aantal burgertenten in de stad is niet meer te tellen. Het gaat dan vaak niet eens meer om de opgesmukte hamburger met vlees van wagyu met een gepocheerd boerenhoeveitje bovenop waar je met gemak twintig euro voor betaalt. Wat een paar jaar geleden

begon als trendy hipsterhap, is nu hetzelfde gemakzuchtige fastfood waar de trendsetters zich toen tegen verzetten. Trendvolgers gaat het nooit om de vernieuwing of de inhoud. Op dezelfde manier zijn foodtrucks en foodtruck-festivals verworpen tot de braderie van deze tijd, folklore in een hip jasje.

Dit gezegd hebbend zien wij ook wel dat hoog en laag, hip en traditioneel, straat en strak, barbecue en molecular, Azië en Frankrijk elkaar op culinair gebied voortdurend beïnvloeden. Meer dan ooit kijkt iedereen naar elkaar, binnen Rotterdam, binnen Nederland, binnen Europa – wereldwijd. Niemand zit stil.

Dat maakt uit eten gaan tot een spannende ontdekkingsreis, elke keer weer.

Wim de Jong
Frank van Dijk



INLEIDING

AAN TAFEL IN R'DAM

Een Maastrichtenaar ben je wanneer je er bent geboren, maar ook dán alleen. Stond je wiegje daar niet dan is het vrijwel uitgesloten dat je er ooit nog een 'echte' wordt. Ook al woon je er al een half mensenleven, reken maar dat de ware inwoners van de Limburgse hoofdstad je tot aan je laatste snik als import blijven beschouwen.

Amsterdammer daarentegen, ben je vaak al als je eenmaal bij de gemeente staat ingeschreven. Wanneer je er op je negentiende, zo húp vanuit de provincie, naartoe verhuist om er te gaan studeren en al na twee dagen Amsterdamser bent dan de Amsterdammers zelf, zul je geen authentieke Jordanees zich daarover horen beklagen. Amsterdam is een gemakkelijke, laconieke stad hè. Die hoeft je helemaal niet op je af te laten komen. Als allemansvriendin ligt ze al aan je voeten voordat je vader met z'n verhuisbusje goed en wel weer op de weg terug naar Harlingen is.

Een Rotterdammer kun je worden. Maar je moet er dus wel wat voor overhebben. En

dat kan allicht eventjes duren. Niet omdat de inwoners ervan allemaal zo nuffig, chauvinistisch of om soortgelijke redenen op zichzelf zijn – integendeel. Wel omdat Rotterdam als stad nét even wat weerbarstiger blijkt als je een poging doet om van haar te gaan houden. Of nee, laten we voorzigtiger beginnen: wanneer je gewoon je beste beentje voor zet om voortaan een beetje met haar overweg te kunnen.

Rotterdam speelt *hard to get*, en ze zal het je laten voelen als je hier voor het eerst bent (en misschien nog even van plan bent te blijven). Jawel, het waait hier op de gekste plekken altijd hard. Het klopt dat je hier nog steeds probleemloos een uur op zoek kunt zijn naar die ene straat waar het 's avonds of 's nachts dan wél gebeurt. Zeker, op sommige locaties moet je eigenlijk niet willen dat je er na twaalfen nog rondfietst. En inderdaad, die f*cking brug over de Maas is wel erg hoog om bij dat ene filmhuis of dat aanbevolen restaurant te geraken.

CHEF

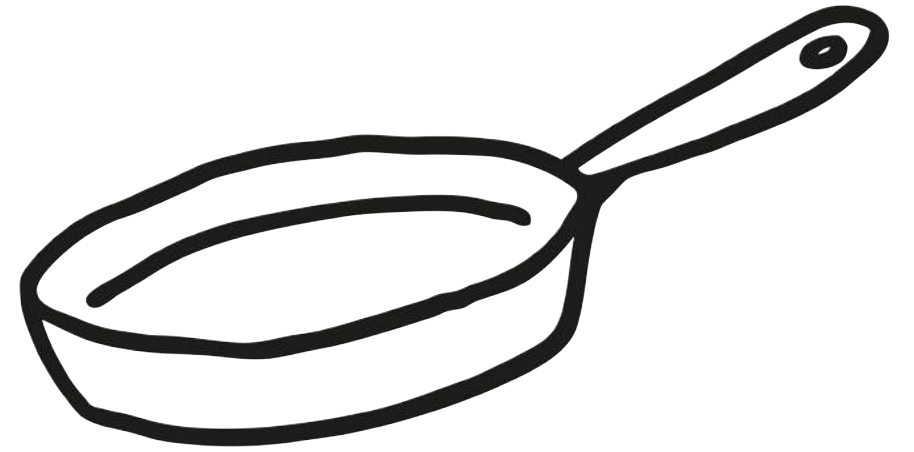
MARNIX BENSCHOP

MESS, Biergarten,
The Suicide Club, Ayla

Werkte samen met
Heston Blumenthal en
François Geurds

Maakt van alles wat: van
hamburger tot haute cuisine

CHEF



MARNIX BENSCHOP

VAN MESS, BIERGARTEN, THE SUICIDE CLUB & AYLA

Het kan bijna niet anders of als eetliefhebber in Rotterdam maak je vandaag of morgen wel een keer kennis met de kookkunsten van Marnix Benschop. De zwaar bebaarde en dito getatoeëerde chef heeft namelijk op allerlei plekken in de stad – letterlijk – zijn potjes op het vuur, en ze zijn ook allemaal even populair.

Je zou kunnen zeggen dat Marnix de culinaire verscheidenheid van Rotterdam zo'n beetje belichaamt. Hij gaat net zo hard mee in de huidige streetfoodhype als dat hij op topniveau voor je kan koken. Het bereiden van een perfecte, traditionele *Eggs Benedict* is hem net zo lief als het avontuur dat hij zoekt in een gerecht als risotto in hazenbloed en crème fraîche.

Dertiger Marnix bestiert de keukens van culinaire werkplaats en cateraar MESS in het Schieblock, van Biergarten, de grote openluchtbar die er om de hoek ligt, van het Arabisch-mediterraanse restaurant Ayla op het Kruisplein (opening najaar 2016), en niet in de laatste plaats van The Suicide Club, de nachtclub boven op het Groothandelsgebouw, pal naast het Centraal Station.

Roering

O ja, en dan is hij ook nog druk met het zoeken naar een nieuwe locatie voor de Ontbijtbar, een van die andere succesvolle initiatieven van de BV Roering, waar hij samen met Nikki van Dijk, Roeland Flierman en Tijmen Meijer deel van uitmaakt. En om de line-up en het portfolio van dit Rotterdamse collectief van horeca ondernemers dan ook maar meteen compleet te maken: samen zijn ze ook verantwoordelijk voor het festival Rauwkost, de jaarlijkse showcase van de twintig eigenzinnigste Rotterdamse chefs op steeds wisselende locaties. Het is, vinden wij in elk geval, het beste foodevenement dat we in de stad hebben.

Grote jongens

Marnix Benschop is met afstand de meest eigenzinnige en ongedurige van al die jonge Rotterdamse koks, en hij is de eerste om dat toe te geven. Maar hij kan en wil ook niet anders. Als je overloopt van de ideeën en je ziet ook volop mogelijkheden om ze te verwezenlijken, dan zou je toch wel gek zijn om het maar bij één schoteltje in de lucht



FOOD HOTSPOT

FRITS

De afgestudeerde kunsthistorica (op de negentiende-eeuwse Britse schilder Dante Gabriel Rossetti) heet Ilja, de afgestudeerde commercieel econoom heet Robbert en hun restaurant in Delfshaven, dat begon als Fritschy, heet nu Frits. In tien jaar tijd is de zaak geëvolueerd van tapasbar naar volwaardig restaurant en dat zonder de huiskamersfeer geweld aan te doen.

Je komt binnen bij de bar waaraan je ook kunt eten. Achterin is een intieme ruimte onder de entresol waar je met een klein gezelschap kunt zitten, daarboven bevindt zich de opkamer, of liever de huiskamer. Op de houten vloer staan vierkante tafels en stoelen die doen denken aan tante Lies en ome Koos. Het behang ook, trouwens. Aan de muur hangen licht-vergeelde portretten (tante Lies en ome Koos?). Op de tafels staan glazen te blinken en liggen opgevouwen linnen servetten klaar.

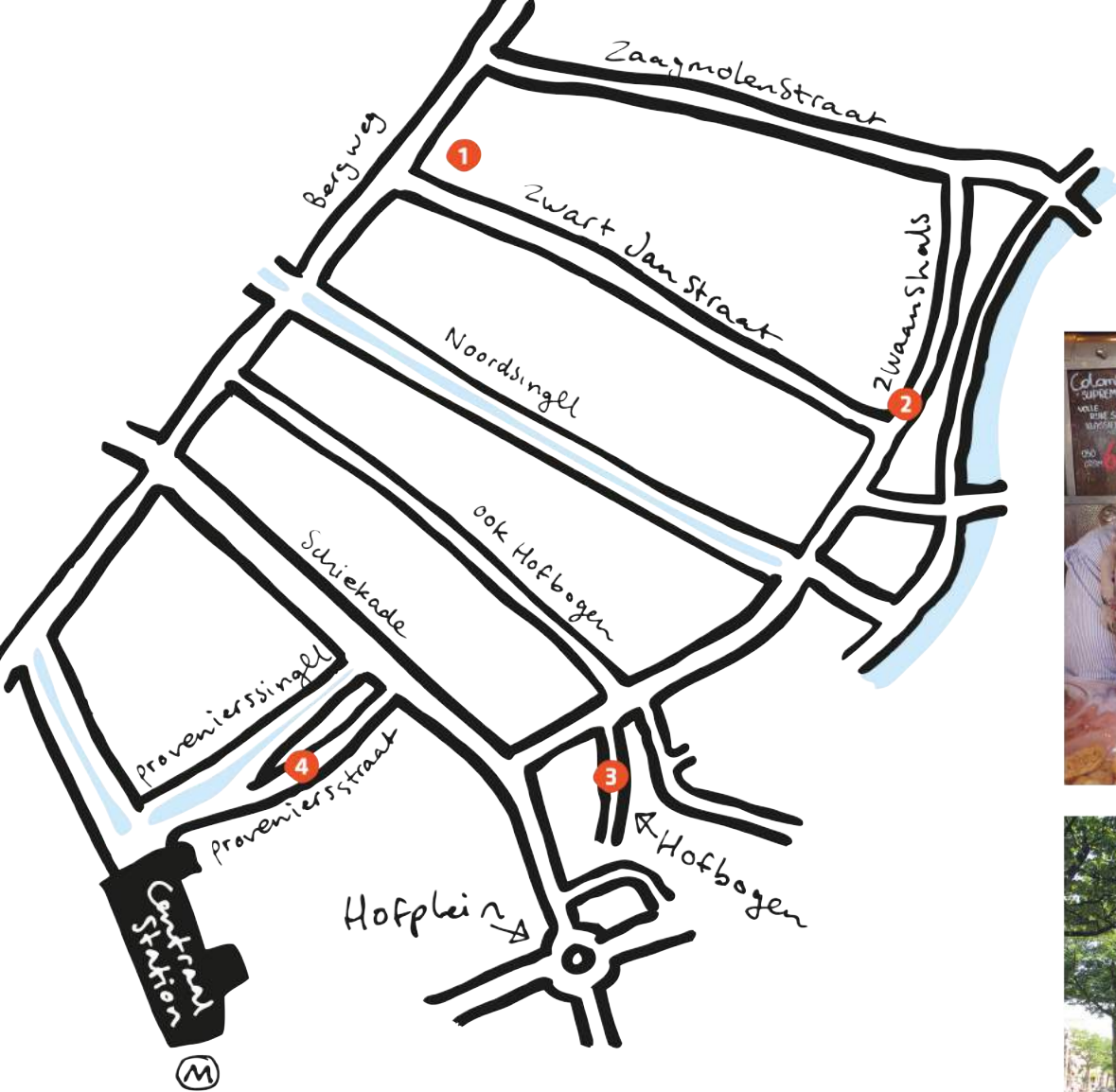
We waren er een paar jaar geleden toen de naam nog Fritschy was. Toen waren chef-kok Robbert van Gammeren en gastvrouw Ilja Dijk net begonnen aan de ommezwaai van tapasrestaurant naar bistro. Dat het met de gastvrijheid toen allang goed zat, werd onderstreept door de onderscheiding die het team op de Horecava 2014 ten deel viel. Met het inkorten van de naam tot het puntiger Frits moet de ommezwaai als voltooid worden beschouwd. We gingen nog maar weer eens kijken en proeven natuurlijk. Toen we naar huis fietsten, wisten we dat het goed zat. Na een eerste glas champagne vroeg de ober of we last hadden van allergieën: 'We willen graag beginnen.' 'Krijgen we dan geen kaart?' vroeg mijn vrouw. Waarop de ober snedig opmerkte: 'Ik ben de kaart.'



Hoe zijn Robbert en Ilja eigenlijk tot hun ommezwaai gekomen?

'Het is een langdurig proces geweest,' zegt Robbert. 'Ik stond al die tijd leuke gerechten te maken en in tapasbakjes te proppen waardoor het helemaal niet uitkwam dat ze zo leuk waren. Toen gingen we het anders doen: een paar tapas, een klein gerechtje, een paar tapas, klein gerechtje en op een gegeven moment deden we alleen nog kleine gerechtjes.' Ilja: 'We hebben ook nog even *foodsharing* gedaan. Dat is nu helemaal in, maar wij zijn er allang helemaal klaar mee. Het is geen mooie manier om gerechten te presenteren, ik heb er nog steeds moeite mee. Ik vind het niet prettig om alles tegelijkertijd op tafel te krijgen.' Bijkomend probleem, signaleert Robbert: 'Het is ook lastig met de wijn, je moet je vlees- en je visgerechten een beetje dezelfde kant op koken, anders klopt de wijn niet.' Ilja: 'Er waren gasten die het jammer vonden dat we naar het achtgangenmenu gingen, die vonden dat *foodsharing* juist gezellig.'

(Voor ons heeft *foodsharing* afgedaan nadat we een keer met een hele tafel met stokjes uit één schaal moesten eten – ik heb verdrongen waar dat was.) Toen Robbert en Ilja de zaak aan het Piet Heynsplein (eigenlijk helemaal geen plein maar een straat die langs een met klimop begroeid talud schuift) overnamen, heette die al Fritschy. Robbert bleef nog even bij de Golfclub Kralingen werkten, maar 'in het eerste jaar zagen we het elke maand vooruitgaan,' zegt Ilja. 'Ik denk dat we meteen ziel in de zaak brachten. Onze keuken is in die tien jaar naar een bepaald niveau gegroeid. Gastvrijheid heeft vanaf het begin hoog in het vaandel gestaan. We willen de mensen helemaal inpakken op één avond. Ze moeten het gevoel hebben dat ze bij ons in de huiskamer zitten. Binnengekomen als meneer en mevrouw Jansen; bij het weggaan hebben we de foto's van de kleinkinderen gezien en weten we dat de hond net aan zijn poot is geopereerd maar dat het goed gaat. Maar we hebben altijd geredeneerd vanuit de keuken. Daarom komt vanaf dag één de keuken ook aan tafel. De witte brigade assisteert ook geregeld in de keuken.'



STREETWISE

HET OUDE NOORDEN

Her en der in dit nog lekker ongepolijste stadsdeel vind je buurtjes en adresjes die in je Rotterdam-belevens niet mogen ontbreken. Ten noorden en oosten van het Centraal Station heet het al meteen Het Oude Noorden, dus je bent er in een mum.

1

IN EN OM DE BERGWEG

Op de Bergweg en de buurtjes die eraan grenzen, zitten veel interessante eethuisjes en winkeltjes verstopt: kruidenier **La Cabane de Fabian**, bakker **Jeroen bakt brood**, de Italiaanse trattoria **Tosca**, traiteur en mediterrane eethuis **Westerkaatje** (zie p. 92), Turks koffiehuis **Nika** en niet te vergeten restaurant **Mevrouw Meijer** (zie p. 84).

LA CABANE DE FABIAN

Bergweg 152a

JEROEN BAKT BROOD

Jacob Catsstraat 41a

TOSCA

1e Pijnackerstraat 120b

WESTERKAATJE NOORD

Benthuizerstraat 60d

NIKA KOFFIE & THEE

Benthuizerstraat 94a

MEVROUW MEIJER

Gerard Scholtenstraat 37b



2

ZWAANSHALS

De naam suggereert het al: dit is een slingerstraatje met romantische kwaliteiten. Het hippe koffiehuis **Hopper** heeft er 'dus' een tweede filiaal, speciaalzaak **Whiskybase** heeft er zijn flagship store en verder vind je er onder andere de gezellige Portugese caso do pasto **Bom Gosto**. Aan het ene eind komt het Zwaanshals uit op het Noordplein, thuisbasis van de super-kookwinkel **Kookpunt** van Ton van der Kolk en Ria Schipper (recept op p. 152). Je kunt er met gemak een dag shoppen.

HOPPER

Zwaanshals 474

WHISKYBASE

Zwaanshals 530

BOM GOSTO

Zwaanshals 345

KOOKPUNT

Noordplein 29-41



4

PROVENIERSSTRAAT

Ligt direct aan de achterzijde van het CS en telt een 'Petit Paris'-kruispuntje, waaraan onder meer de eethuizen **Caffè Booon**, **Blue Mekong** en **Le Nord** liggen. Het Italiaans georiënteerde Booon heeft een terras waar je zo'n beetje het hele jaar door in de zon zit.

CAFFÈ BOOON

Proveniersstraat 33

BLUE MEKONG

Proveniersstraat 29a

LE NORD

Proveniersstraat 33a



3

STATION HOFPLEIN

In Rotterdam nog beter bekend onder zijn oude naam: de Hofbogen. In de gewelven onder de voormalige luchtspoorlijn naar het Hofplein vind je onder meer de restaurants **BIRD**, Restaurant **De Jong** (zie p. 58) en **FG Food Labs**. Voor de koffie leg je aan bij **Lokaal Espresso**.

BIRD

Raampootstraat 24-28

FG FOOD LABS

Katshoek 41

DE JONG

Raampootstraat 38

LOKAAL ESPRESSO

Raampootstraat 34b



DIT STADSLANDBOUW-PROJECT IS EEN SYMPATHIEK EN BLOEIEND BEDRIJF DAT ZIJN PLEK IN DE STAD SNEL HEEFT VERWORVEN.

Tijdens de rondleidingen die op het perceel van Uit Je Eigen Stad worden georganiseerd, kom je er snel genoeg achter dat het landbouwproject bepaald niet is bedacht om, eh, 'boertje te spelen' of uit nostalgische motieven: het gaat er op het terrein van de voormalige fruitterminal modern en bloedserius aan toe. Dat moet ook wel. De opbrengsten van de boerderij zijn hoofdzakelijk bestemd voor de betere lokale horeca. Kritische Rotterdamse chefs als Pepijn Schmeink (zie p. 68) en Jim de Jong (zie p. 58) komen er hun inkopen doen.

Kortste weg naar het bord

We schreven het al: Uit Je Eigen Stad heeft ook een eigen restaurant. Je kunt er zowel lunchen als dineren, het is lekker ruim en gezellig informeel. Buiten zitten kan ook. Vanaf het terras heb je een mooi uitzicht op de tuinen en kassen. Uiteraard heeft chef Levon Timmers er producten van eigen teelt op de kaart staan en ook gerechten die je als hyperlokaal mag beschouwen, zoals de *ceviche* van kabeljauw gegaard in Schiedamse jenever met een krokant van Rotterdamse oude kaas. Bij dezen van harte aanbevelen! ■

Uit Je Eigen Stad

Marconistraat 39
3029 AG Rotterdam
010 820 89 09

8x DRINKS

THE WINE BAR

Sympathieke wijnbar in een oud politiepостje
Oudedijk 273

HET EIGENDOM

Enorme collectie fraaie wijnen
Witte de Withstraat 45b

RIJKE & DE WIT

Bruine kroeg 2.0 waar vroeger Voorheen Vermeulen zat
Nieuwe Binnenweg 332a

VERWARD

Biercafé en wijnbar in één geeft vergeten stukje stad nieuwe allure
Hoogstraat 69a

THE SUICIDE CLUB

Borrelen op het dak van het Groothandelsgebouw
Stationsplein 45

L'OUEST

Lunch, diner en wijnen van over de hele wereld
Van Oldenbarneveltstraat 139

PANENKA

Sportwedstrijden kijken op de tribune in een classy bar
Eendrachtsweg 25

WIJNBAR JANSSEN & VAN DIJK

Midden in de stad, altijd verrassende wijnen op glas
Westewagenstraat 58

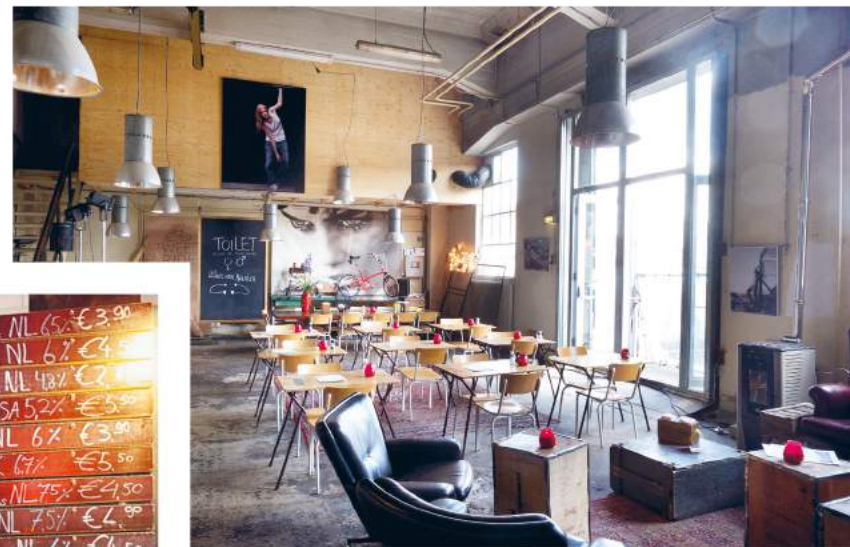


FOOD HOTSPOT

FENIX FOOD FACTORY

Het centrum van Rotterdam bevindt zich wat ons betreft al een poosje niet meer rond het stadhuis op de Coolsingel of op de Lijnbaan, maar een paar kilometer zuidelijker. Op en rond de Wilhelminapier om precies te zijn. Hier moet je zijn als je van cultuur, architectuur, machtig water en niet te vergeten lekker eten houdt. Speciaal aanbevolen in dit nieuwe, dynamische stadshart: de Fenix Food Factory.

De Wilhelminapier en de noordrand van het schiereiland Katendrecht vormen samen wat we in Rotterdam 'De Kop van Zuid' noemen. In plaats van scheepskranen zijn het nu Nederlands grootste kantoor- en woontorens die de skyline van dit voormalige havengebied bepalen. Als je, komend vanaf Noord, via de Erasmusbrug de oversteek over de Maas maakt en je slaat rechtsaf de Wilhelminapier op, dan dringt de vergelijking met Manhattan zich vanzelf aan je op. Het is een relatief korte strook met hoogbouw waar je tussendoor rijdt of wandelt, maar de grotestadservaring is er niet minder om.



Tegelijkertijd heeft dit stadsdeel ook zijn historische en stoere karakter behouden. Halverwege de pier vind je aan je rechterhand de monumentale passagiersterminal van de Holland Amerika Lijn (HAL), waarin nu het robuuste Café Rotterdam is gevestigd. Aan het eind ervan ligt het kasteelachtige oud-hoofdkwartier van diezelfde HAL, sinds begin jaren negentig natuurlijk beter bekend als Hotel New York. Strijk neer op het fantastische terras of in de enorme eetzaal van dit Rotterdamse icoon, of bewaar je lekkere trek nog heel eventjes en steek de nabijgelegen Rijnhavenbrug (a.k.a. 'De Hoerenloper') over naar het schiereiland Katendrecht.

De Kaap

In een wip ben je dan weer in een heel ander stukje Rotterdam, namelijk op De Kaap, in de vorige eeuw nog de rosse buurt van de stad. De Kaap lokt tegenwoordig geen passagierende zeelui meer, maar trekt eerst en vooral eetliefhebbers.





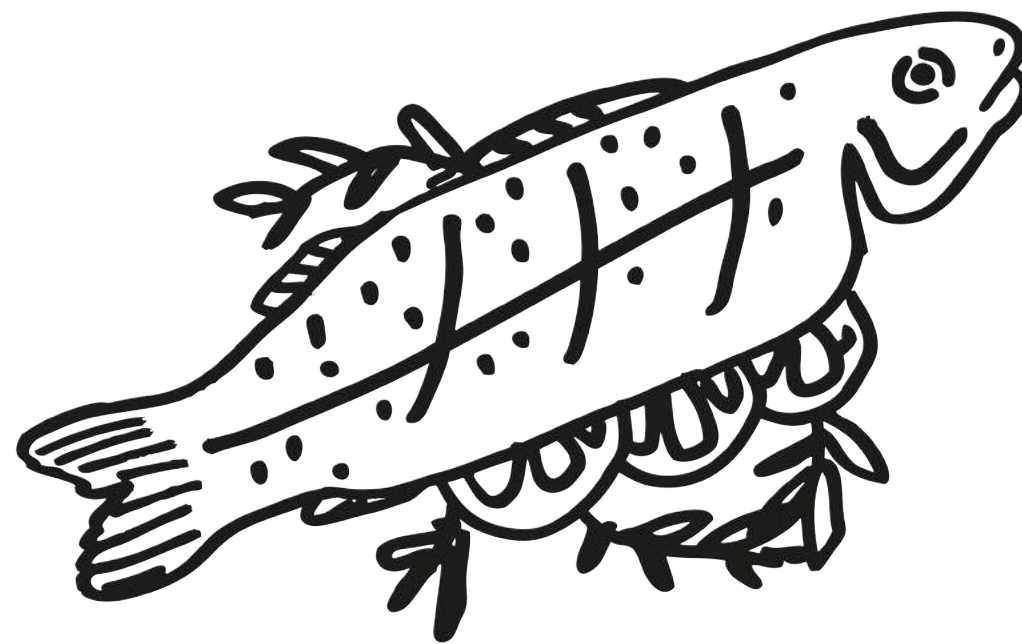
JIM DE JONG

Restaurant De Jong

Was toen hij begon de jongste chef-kok van Nederland

Behoort tot de nieuwe generatie koks in Rotterdam

Staat bekend om zijn groentegerechten



CHEF

JIM DE JONG

VAN RESTAURANT DE JONG

Jim de Jong is chef-kok en eigenaar van Restaurant De Jong. In de stad staat hij bekend als de 'bloemenkok'. Hij kookt namelijk altijd met bijzondere kruiden en bloemen, die hij verzamelt in een stukje tuin in het noorden van Rotterdam. Geen dag eet je hetzelfde in Restaurant De Jong, waar je kunt kiezen tussen een vlees- en een groentemenu.

Jim was pas 21 jaar toen hij terugkwam uit Montpellier en hem de kans werd geboden om in Rotterdam een restaurant te beginnen. Een heel simpele keuze was de terugkeer naar Nederland niet geweest. Er lag een toekomst voor hem in het verschiets in het imperium van Jacques en Laurent Pourcel. Na zijn opleiding in hun tweesterrenrestaurant Le Jardin des Sens in de Zuid-Franse stad waren er plannen om Jim naar een nieuwe zaak in Dubai van ze af te vaardigen, zoals de illustere tweelingbroers ook doorlopend talentvolle koks naar Pourcel-vestigingen in onder meer Bangkok, Shanghai en Parijs plachten te sturen.

Maar Jim wilde na een pittig jaar

onder de straffe hand van Laurent, en na de al even inspannende stages bij Gordon Ramsay en Heston Blumenthal in Londen die eraan voorafgingen, uiteindelijk toch het liefst weer terug naar zijn geboorteplaats. Rotterdam trok. En tja, wat was er nou ook mooier dan in je eigen stad en onder je eigen naam een restaurant te mogen openen? Op die leeftijd bovendien! Een paar jaar lang was hij in De jonge De Jong, zoals zijn table d'hôte op Katendrecht kwam te heten, ook daadwerkelijk de jongste chef van Nederland. Die blos op zijn wangen kwam toentertijd heus niet alleen van de hete vuren waar hij dagelijks boven stond.



Dat klinkt naar bouwkunde...

'Ja, precies. Het afgelopen jaar ben ik bezig geweest om alles te stabiliseren. Werken met bestaande gerechten, bestaande bereidingswijzen – dat hele systeem moet stabiel zijn, want de twee belangrijkste mensen zijn er niet meer en daardoor is alles wankel geworden. Niet alleen qua werk, ook mentaal is het zwaar voor het personeel. Dat speelt allemaal tegelijk, dus aan nieuwe gerechten komen we nog niet toe. Twee of drie gerechten op de kaart zijn nieuw, van mijzelf. Daar houd ik het voorlopig ook bij. De McJenny bestaat al langer; die heeft mijn vader verzonnen voor mijn moeder. Ik heb er sinds het gebeuren een doosje omheen gezet voor de eer en de herinnering.'

Informele sfeer

Jouw vader was de stille kracht in de keuken, je moeder was als gastvrouw juist erg naar buiten gericht. Hoe combineer jij die twee kwaliteiten?

'Precies dezelfde kwaliteiten zullen we nooit bereiken natuurlijk. Iedereen is uniek. De tijd die mijn moeder aan de zaal gaf, de tijd die mijn vader aan de keuken gaf – het is natuurlijk onmogelijk om die in je eentje te vullen. Wat ik nu kan doen, is in de keuken werken en als de drukste tijd voorbij is, kom ik de zaal in, groet ik mensen, praat ik met ze. Dat vind ik belangrijk, het is ook de kracht van Asian Glories. Iedereen kwam voor Jenny. Zij was het gezicht van de zaak, ze gaf de gasten het gevoel dat ze thuis zijn. Die informele sfeer moet ik zien vast te houden. Ik heb natuurlijk een andere relatie met de gasten dan mijn moeder. Het kan nooit hetzelfde zijn, maar ik merk dat de gasten het belangrijk vinden dat ik even aan tafel kom.'

'JE MOET JE NIET AANPASSEN AAN DE SMAAK VAN ANDEREN, DE SMAAK VAN JE EIGEN KEUKEN MOET JE BEHOUDEN.'

Rond de zeventig procent van de mensen die naar Asian Glories komen, zijn vaste gasten, zegt Kevin. 'Mijn ouders hebben een groot gastenbestand opgebouwd. Maar ik zie nu ook steeds meer onbekende gezichten. Ik merk ook dat de tussenpozen steeds langer worden tussen de bezoeken van de vaste klanten. Sommige komen niet meer elke week, maar om de twee weken. Dat komt puur doordat de relatie met mijn moeder er niet meer is. Haar gesprekken met de gasten waren natuurlijk anders dan de gesprekken die ik met hen voer. Ik kan niet hetzelfde

bieden als zij, want ik ben geen Jenny. Ik moet mijn eigen gastenkring opbouwen; dat kan wel even duren, mijn ouders hebben er twintig jaar over gedaan.'

Nachtelijke noedelsoep

Voor welk gerecht kunnen we jou midden in de nacht wakker maken?

'Dat is moeilijk, want ik vind alles wel lekker. Als ik honger heb, vind ik een simpele noedelsoep echt lekker, een eitje erin, wat groenten. Ik heb nog een oom en tante in Maleisië, ik heb daar ook vier jaar gewoond. Als ik daar ben, maakt mijn oom me 's nachts wakker, drie uur, half vier, om buiten te eten; hij is dan net klaar met voetbal kijken. Europees voetbal, dat moet hij midden in de nacht kijken. Hij is een lekkerbek, ik word altijd uit mijn bed geschopt om buiten noedelsoep te eten. Heel pittig ook, hè, in Maleisië. Heerlijk. Dan ben je wel wakker.'

Hoe kijk jij aan tegen de fusionkeuken? Aziatisch met Europese invloeden en andersom?

'Ik vind dat hartstikke leuk. Later, als ik vrouw en kinderen heb, zal ik proberen om zoiets neer te zetten, maar je moet het heel goed doen, je kunt niet ergens tussenin blijven hangen. De authentieke smaak is belangrijk: wat pittig is, moet pittig blijven; wat krokant is, moet krokant blijven; wat zuur is, moet zuur blijven; wat zoet is, moet zoet blijven. De textuur mag veranderen, de kleur mag veranderen, de opmaak van de borden mag veranderen, maar de smaak moet blijven. Je moet je niet aanpassen aan de smaak van anderen, de smaak van je eigen keuken moet je behouden. Wat ik wil is authentiek Chinees in een ander jasje, maar dat authentieke moet je wel blijven proeven.' ■

Asian Glories

Leeuwenstraat 15
3011 AL Rotterdam
010 411 71 07

Dim Daily

Rodezand 48
3011 AN Rotterdam
010 280 90 26

Dim Daily (The World)

Weena 505
3013 AL Rotterdam
[Recept op pagina 143](#)



RODE LINZEN

MET FETA, SCHUIM VAN SPINAZIE EN BRIOCHE

Met dit gerecht uit de keuken van Frits maak je zeker indruk thuis. Chefkok Robbert van Gammeren brengt er verschillende smaken en structuren op bijzondere wijze in samen.

Vorgerecht voor 6-8 personen



Brioche

- 500 gram bloem + extra
- 6 eieren
- 80 ml lauwe melk
- 20 gram verse gist
- 60 gram kristalsuiker

Linzen

- 200 gram rode linzen, gekookt en afgekoeld
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 30 gram zachte roomboter
- 20 gram feta, uitgelekt
- paar blaadjes munt, fijngehakt
- scheutje extra vierge olijfolie
- 300 gram spinazie, gewassen
- half glas witte wijn
- 1 theelepel za'atar (Midden-Oosters kruidenmengsel)
- ca. 250 ml slagroom

Garnering

- fris e of mizuna en cress zoals affilia, snowpea, radijs of borage (naar keus)
- lekker zoute Franse roomboter

Benodigdheden

- ingevette en met bloem bestoven ronde cakevorm
- Staafmixer
- evt. steek/opmaakringen

Maak eerst de brioche. Bestuif je handen met wat extra bloem en kneed bloem, eieren, melk, gist en suiker door elkaar. Laat het deeg 2 uur rijzen in een kom, afgedekt met een theedoek om uitdrogen te voorkomen. Verwarm de oven voor op 170  C. Doe het brood in een ronde cakevorm en bak het 40 minuten in het midden van de oven. Haal eruit, laat afkoelen.

Pureer de linzen met de tomatenpuree, roomboter, wat zout en peper. Laat de feta uitlekken, meng met een beetje zout, munt en olijfolie.

Doe de spinazie in een pan. Voeg een half glas water en de witte wijn toe. Laat de spinazie op matig vuur een beetje inslinken. Giet af en bewaar het kookvocht. Pureer de spinazie, breng op smaak met zout en za'atar. Rol de spinazie tot balletjes.

Meet het kookvocht van de spinazie af. Doe evenveel slagroom in een kom, klop stijf en voeg al kloppend het kookvocht toe.

Verdeel de linzenpuree over borden (gebruik hiervoor evt. een steekring). Leg daarop de feta en de spinazieballetjes. Garneer met sla en cresse en geef er een stuk brioche bij. Het liefst natuurlijk met lekkere Franse roomboter.

VAN ROBBERT VAN GAMMEREN



CHOCOHAYER- REPEN

VAN
SUE

De slogan van SUE is 'zoet zonder suiker'. Kim Sue Palm maakt er suikervrije lekkernijen zonder gluten. Sinds begin 2016 koop je ze direct bij haar in haar eigen The SUE Store in de Karel Doormanstraat. Ook een leuke plek voor een gezond ontbijt of lekkere lunch.

Voor 10 grote of 20 kleine repen



- 1 vanillestokje
- 225 gram suikervrije pindakaas
- 100 ml ahornsiroop
- 30 gram (rauwe) cacao
- 180 ml kokosolie
- 180 gram (glutenvrije) havermout
- 80 gram rozijnen
- 100 gram geraspte kokos
- 25 gram walnoten

Snijd het vanillestokje over de lengte doormidden, schraap met een mesje het merg eruit. Doe de pindakaas, de ahornsiroop, de cacao, de kokosolie met het vanillemerg in een hittebestendige kom en smelt au bain-marie boven een pan heet water. Roer goed door. Haal van het vuur wanneer het mengsel helemaal gesmolten is.

Roer de havermout, de rozijnen, de kokos en de walnoten erdoorheen. Bekleed een schaal met bakpapier, kies er één die niet te groot is voor je vriezer. Stort hier het mengsel in. Strijk glad met een spatel.

Zet de schaal 2 uur in de vriezer. Keer hem daarna om op een snijplank en snijd repen van de koek. Bewaar de repen in een bakje in de koelkast.