

SMAKEN VERSCHILLEN

René van Kooten,
musicalster

‘Raar dat ze
een simpel
sateetje zo
verknallen’

Bekende regioenoten ont-

hullen hun
culinaire
hoogtepun-
ten en gas-
tronomi-
sche diep-
tepunten.
Vandaag:

zanger, acteur en musical-
ster René van Kooten.



Wat is uw mooiste culinaire herinnering ooit?

„Mijn vriendin en ik fietsten in 2010 naar Rome om daar te trouwen. In het noorden van de Apennijnen hebben we daar in een klein hotelletje geweldige huisge- maakte ravioli gegeten.”

Wat is uw slechtste ervaring ooit in een restaurant?

„Tijdens een tournee eet ik vaak buiten de deur. Het valt me daar- bij op hoe ze iets simpels als een sateetje kunnen verknallen. En dat je met de kok in een discussie verzeild raakt of de kip wel of niet gaar was. Vervolgens krijgt het halve orkest binnen een uur buikkrampen.”

Wat is uw favoriete restau- rant en waarom?

„In Zoetermeer eet ik vooral bij de Witte Raaf en bij Bo en Ro. Maar ik kom ook graag bij Gio's in Maastricht, een erg goede Italiaan op het Vrijthof is dat.”

Voor welk gerecht mogen we u wakker maken?

„Dat moet iets Italiaans zijn. Ik heb ooit in een ranzig hotel in het Toscaanse stadje Pistoia een bijzondere pizza gegeten. Droog gebakken met veel groenten. Wek me daar dan maar voot.”

Wat is uw favoriete ontbijt

„Vroeger stortte ik me graag op eieren met spek, tegenwoordig maak ik een eigen fruitontbijt. Appel, kiwi, banaan en peer in de blender met een beetje yoghurt. Ik voel me daardoor beter.”

Wat lust u absoluut niet?

„Orgaanvlees is aan mij niet be- steed. Misschien omdat ik ooit heel vieze lever heb gegeten.”

Wat is uw lievelingssnack?

„Aan kroketten en frikandellen ver grijp ik me echt nooit. Dus doe voor mij maar een pita kaas.”

Is duurzaam/biologisch/ve- getarisch eten een item?

„Ik eet weinig vlees en haal nooit plofkippen, maar ik ben geen voedelfundamentalist. Het valt me wel op dat gezonde produc- ten veel duurder zijn dan onge- zond eten.”

Hoe vaak kookt u zelf en wat is uw specialiteit?

„Ik moet vaak laat op de dag op- treden, dus dan maak ik iets makkelijkjs, boerenomelet of een gerecht met rijst of pasta.”

PIETER VAN DEN BROEKE

DE GOUDEN POLLEPEL

Voor de rubriek De Gouden Pollepel bezoekt en beoordeelt deze krant wekelijks een restaurant in de regio.

De Oude Melkhandel Talent op de juiste plek



De eigenaren van De Oude Melkhandel Klaartje Kooyman en Bart van Rijn. FOTO HARRY VERKUYLEN

De meest geslaagde plannen zijn achteraf vaak volstrekt logisch. Zo ook de komst van restaurant De Oude Melkhandel naar de sluisjes in Leidschendam. Ga maar na: een omgeving met veel bovenmodaal verdienende, potentiele gasten, weinig concurrentie in de buurt (afge- zien van Klein Fornuis aan de over- kant en, een eind verderop, Brasse- rie NL) en een aantrekkelijke loca- tie. Kortom, een slimme zet van

gastvrouw Klaartje Kooyman (24) en chef-kok Bart van Rijn (29) om juist hier hun zaak te vestigen. Het zorgvuldig gerestaureerde historische pand oogt kraakhelder: Ramen rondom, veel hout, witte muren met hier en daar wat mo- derne schilderijen en voldoende ruimte tussen de tafeltjes. Centraal in de ruimte staat de grote open keuken. Leuk om Van Rijn en zijn twee collega's aan het werk te zien, maar die indeling maakt de zaak wel wat lawaaiig en onrustig.

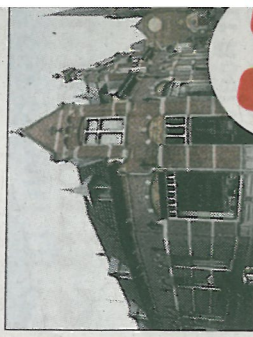
De menukaart is vrij beknopt met drie voor-, twee tussen-, vier hoofd- en vier nagerechten. Opvallend ge- noeg valt er voor vegetariërs niets te kiezen, wat anno 2013 nogal we- reldvreemd overkomt. Van de amuse, panna cotta met ras el hanout, gaan onze harten niet sneller kloppen: te koud en we proeven uitsluitend het Märök- kaans specerijenmengsel. Het voor- gerecht van het driegangenmenu (€32,50) poest dat missertje weg. Getrancheerde eendenborst, terrine van eend met eendenlever, een ge- bakken kwarteleitje en (wel erg zoete) jam van de kakivruucht vor- men een topgerechtje. Heerlijk in combinatie met de elegante grauer Burgunder uit het prima wijnarran- gement (€15), beeldschoon gepre- senteerd en hoog op smaak. De à la carte bestelde combinatie van drie verschillende bereidingen van garnaal (€11,75) doet daar niet voor onder. De intense, ziltinge smaak van garnalen, frisse borage (komkommerkruid) en het zoet van

wortel sluiten een harmonieus ver- bond. Ook de bediening is prima: vriendelijk, professioneel en alert.

De hoofdgerechten zijn goed, maar toch een stapje terug in kwa- liteit. De gulle portie ribeye is per- fect bereid, de parade van groenten bekoort minder. Twee soorten spruitjes, twee keer bietjes, roma- nesco (Italiaanse bloemkool) en knolselderij; iets subtieler zou fijn zijn. De tarbot - met tomaatjes, bos- uitjes en mousseline (€26,75) - is in reepjes geportioneerd, de fraaie op- maak verhuut niet dat de vis te lang in de pan heeft gelegen.

Ook de nagerechten zijn goed, maar niet vlekkeloos. Zo is de vari- atie op clafoutis (met peer, ama- retto en citroenijs; € 9,25) te droog. Het zijn de details in de keuken die nog om aandacht vragen, want ver- der is de Oude Melkhandel in alle opzichten een aanwinst. Niet alleen voor Leidschendam, maar voor de hele regio. Wij betaalden, inclusief aperitiefje en goede koffie, €112,90.

PIETER VAN DEN BROEK



EIND-
SCORE

8,2

BEOORDELING

VOORGERECHT
HOOFDGERECHT
NAGERECHT
BEDIENING
SFEER
PRIJS-KWALITEIT (rek.ubed)

8
7

PRAKTISCH

Adres: Sluiskant 22, Leid-
schendam, 070-3178270

Internet: oudemelkhandel.nl

Prijzen: voorgerechten van
€11,75 tot €13,25, hoofdge-
rechten €25,75 tot €27,25, na-
gerechten €9,25 tot €11,25,
menu's vanaf €32,50, twee-
gangenlunchmenu €29,50

Openingstijden: dinsdag tot
en met zondag open van 12 tot
15 uur en van 18 tot 21.30 uur

STAND

- 1 **De Oude Melkhandel** 8,2
Leidschendam
- 2 **Blauw** 8,
Den Haag
- 3 **Papermoon**
Voorburg
- 4 **Dewata** 7,8
Den Haag
- 5 **The Fish Club** 7,8
Den Haag
- 6 **Tot Zol** 7,4
Zoetermeer
- 7 **Tenchi** 6,9
Den Haag

REAGEREN

E-mail voor vragen of sugges-
ties naar hc.pollepel@ad.nl

Varen langs topkoks

DEN HAAG • Den Haag krijgt er een nieuwe culinaire attractie bij: op zaterdag 15 juni wordt op de Haagse grachten de eerste

Culinaire Dimertocht gehouden. Het gaat om een rondvaart die start vanaf de Dunne Bierkade en die wordt gecombineerd met culinaire hoogstandjes van vijf topkoks. Iedere 10 tot 15 minu- ten zal de boot kort aanleggen bij een van de koks en wordt er een gang aan boord geserveerd. De koks die dit jaar hun mede- werking hebben toegezegd zijn Paul van Waarden (ouder andere De Keuken van Waarden), Paul Fagel (Paul Fagel Arsenaal Res- taurants en gelteerd aan het ROC Mondriaan), Edwin van den Heijkant (Pearl, Hilton Ho-

tels), Patrick Kelder (Crème Crue) en Marcel van der Klein (Calla's).

Tijdens het luncharrangement krijgen de gasten een viergan- genmenu geserveerd en een kopje koffie bij de finish. Het eerste glas wijn is inbegrepen bij de prijs. Gedurende de vaartocht in de avonduren wordt er een vijfgangendiner geserveerd en een kopje koffie bij de finish. Ook hier is het eerste glas inbe- grepen in de prijs. Het lunch- menu kost 42,50 euro, de prijs voor het diner bedraagt 50 euro. Mogelijk wordt de tocht op zon- dag 16 juni herhaald. De Diner- tocht moet een jaarlijks terugke- rend evenement worden.

www.culinairedinertocht.nl

Grand café Tylers op de plek van familierestaurant Pirata

DEN HAAG • Aan de Groot Hertog- ginnelaan in Den Haag is afgelopen zondag grand café Tylers geopend. Tylers neemt de plek in van familie- restaurant Pirata.

Op 18 oktober 2008 werd het pand getroffen door een felle brand. Daarbij raakte het toenmalige grand café Soho zo zwaar beschadigd, dat eigenaar Atilla Akylor besloot te kie- zen voor een volledig nieuwe koers en zo werd Pirata geboren. Het fa- milierestaurant sloot echter vorig jaar de deuren.

Tylers wordt geleid door twee Ha- genaars: Jos Tylers en Bart Overak- ker, die voorheen collega's waren in een strandtent. De 32-jarige Tylers had al langer de ambitie om een

eigen zaak te beginnen, 'maar l was wachten op een goede geleg- heid', zegt hij. De 22-jarige Over- ker studeert nog technische stuurskunde aan de TU Delft.

Volgens Tylers hopen zij met na- klanten uit de buurt te trekken n 'kwalitatief goede en betaalbare' rechten. 'Op het menu staan voor Frans georiënteerde gerechten, zo caesarsalade, steak frites, steak t- taar en crème brûlée. De hoofd- rechten kosten maximaal 15 eu- Evenals bij de voorganger Pirata l

geval was, mikt ook Tylers op gez- nen met jonge kinderen. „Ik heb z twee jonge kinderen en ik w- daarom hoe het is om uit eten gaan met kinderen,” aldus Tylers.