

Horeca-explosie

Er lijkt sprake te zijn van een horeca-explosie in de buurt. Ten eerste: Wilde Zwijnen. Toen ze nog bezig waren met de verbouwing was ik al benieuwd. Leuke naam. We moeten er snel gaan eten... Zo gezegd zo gedaan. Ook pas geopend is dagcafé Comfort Caffè in de Sumatrastraat aan de Timorpleinzijde. Het voormalig donkere etablissement is licht en luchtig. Je kunt er ontbijten, lunchen, een glas drinken en een hapje eten. Tenslotte is nu ook het gerestaureerde Gemaal in het Flevopark geopend. En dat allemaal in deze crisistijd. Daar is moed voor nodig.



tekst: Neeltje Wiedemeijer
foto's: Elly van der Mark

Wilde Zwijnen

Restaurant Wilde Zwijnen is drie weken open als ik met mijn eveneens culinair behoorlijk kritische zus het pand betreed. Eenvoudige tafeltjes en stoeltjes op de betonnen vloer, eenvoudige verlichting, geen fratsen. Het eten moet voor zichzelf spreken en dat doet het.

We bestellen van de gelukkig bescheiden kaart als voorgerechten Groningse bufelmozzarella met daslookpesto en garnalen met gebakken spiering. De gebakken spiering zit in een flinterdun krokant deegjasje, totaal niet vet, dus heerlijk.

Als hoofdgerecht eten we lamscoteletten uit de Ronde Hoep en vis uit Urk. De vis blijkt die dag zeebaars te zijn. Beide hoofdgerechten zijn buitengewoon heerlijk. De Wilde Zwijnen serveren gulle porties – nouvelle cuisine voorbij – op goddank RONDE borden.

De koks die het allemaal klaarmaken kun je ongeveer op de vingers kijken, door een groot loket in een scheidingswand die gemetseld is van veel verschillende soorten bakstenen. Allemaal van bouw- en sloopwerk uit de Indische Buurt.

De witte huiswijn is smakelijk en betaalbaar. Wij zijn voor twee voorgerechten, twee hoofdgerechten, drie glazen wijn en twee koffie net 60 euro kwijt. De Indische Buurt is er rijker op geworden.

Wij zijn er heel gelukkig weggegaan. ◀



Comfort Caffè



Ze hebben meer te bieden dan koffie. Sinds kort is Comfort Caffè een nieuwe en welkome aanvulling op de horeca van de Indische Buurt. Het eens donkere Turkse thee- en gokhuis in het eerste stukje van de Sumatrastraat, tussen Javastraat en Timorplein, maakte plaats voor een licht fris dagcafé met een terras voor en een tuin achter. Ook als het regent kun je op het terras zitten; er wordt dan een canvas dak over gespannen. De net aangelegde tuin wordt een lusthof. De kaart is definitief Italiaans. Broodje vitello tonnata (kalfsvlees met tonijnmayo-

naise en natuurlijk rucola) is onze keus, met een glas vers geperst sinaasappelsap. Het brood is ciabattabrood. Heerlijk. 's Avonds kun je een pastaatje eten. En behalve de vanzelfsprekend uitstekende Italiaanse koffie schenken ze ook een lekker glas wijn. Ik betreure het verdwijnen van de onvolprezen Berkhout nog steeds, maar Comfort Caffè is een mooie troost. En Sarah van Dijk is een plezierige gastvrouw. ◀

Comfort Caffè is open van acht tot acht



Het Gemaal

Het is zover: het Gemaal in het Flevopark heeft haar deuren geopend. Helemaal af is de inrichting van het historische gebouwje nog niet, maar dat zal niet lang meer duren. Zodra ook de likeurstokerij op stoom is, wordt de opening van café en stokerij feestelijk gevierd. Verwacht wordt dat het feest midden juli plaatsvindt. ◀



Koken met Neeltje Trooseten

De aspergetijd duurt tot 24 juni, dus er is nog net gelegenheid voor het maken van een aspergequiche.

tekst: Neeltje Wiedemeijer

Nodig:
1 kilo asperges
Korstdeeg
3 eieren
1/8 liter slagroom
zout, peper
eventueel kaas om te bestrooien

Zoek dikke asperges uit en schil ze met een dunschiller. Breek de onderste stukken eraf.

Zet de schillen samen met de onderkanten op met water met een groentebouillonblokje en laat een half uurtje trekken. Zeef het vocht en giet het kokend heet over de asperges. Als het geheel weer aan de kook is, vijf minuten laten koken. Vuur uit en een half uur laten garen.

Dan het korstdeeg. Je kunt het kant en klaar kopen in pakjes, maar als je een keukenmachine hebt zou je wel gek zijn om het niet zelf te maken.

Nodig voor het korstdeeg:

125 gram bloem
60 gram koude boter
1 ei
zout
twee eetlepels water

Doe de boter en de bloem in de keukenmachine. Als het een kruimelig geheel is het ei, water en zout erbij tot een samenhangend deeg ontstaan is. Leg het deeg tenminste een uur in de koelkast te rusten. Rol het deeg uit en bekleed een vorm.

Leg de kopjes van de asperges op de bodem van de vorm en doe de stengels van de asperges in de keukenmachine met drie eieren en de slagroom en draai tot een gladde massa is ontstaan. Giet die in de vorm en bak de quiche in een voorverwarmde oven (180 graden) in drie kwartier gaar en bruin.

De quiche bolt op als een soufflé, dus snel op tafel. Geef er kaas bij (Parmezaan of oude Goudse) om over de hete quiche te raspen. ◀

advertenties

gelderland artifort leolux montis pastoe spectrum stokke/varièr gispes 412

jan van beek
EIGENTIJD'S WONEN

beukenplein 23 amsterdam 020 6656310 www.janvanbeek.nl

www.kindertherapieamsterdam.nl

Praktijk voor kindertherapie en ouderbegeleiding

Brigitte van der Linden

Scheepstimmermanstraat 24
1019 WX Amsterdam
06 - 499 169 19

advertentie

WWW.AVONDVERKOOPSCHEK.NL

365 dagen per jaar geopend
van 18.00 tot 1.00 uur
zondags van 14.00 tot 1.00 uur

50% korting op wijn
– zie onze website –

Niasstraat 8-12
telefoon 020 - 665 07 89