

Over de Tong



Fleurie • Bloemendaal

De entree is op zijn Bloemendaals: knus en zeer uitnodigend. Zelfs al is het avond en hartje winter, buiten op het terras staan tafeltjes met brandende kaarsjes. Locatie is het nieuwe restaurant Fleurie aan de Bloemendaalseweg.

Bloemendaals feel good restaurant

Overdag kan je er terecht voor ontbijt en lunch, 's avonds is het een Frans georiënteerd eethuis. De nieuwe uitbaters verbouwden het voormalige tapasrestaurant La Posada geheel naar eigen smaak tot een ruime en lichte ruimte. Witte gordijnen, basic houten vloer, simpele tafeltjes en veel kaarsen. Zodra we hebben plaatsgenomen, en prettig welkom zijn geheten, voelen we ons thuis. Dit is onmiskenbaar een feel good restaurant. Nou maar hopen dat het ook een *eat good restaurant* is. Fleurie kan vele tientallen gasten herbergen. De zaak is bij binnenkomst, vroeg op de avond, nagenoeg leeg. Helemaal achterin, in de zijbeuk zitten aan een lange tafel zo'n

twalf luid kakelende vrouwen. Net als wij grappenderwijs fluisteren dat het hier vast een reünie betreft van Bloemendaalse akela's uit de jaar-klasse 1964, leidt de ober ons naar een piepklein ta-

feltje. Pal naast de kakelende vrouwen. Alle andere tafels blijken gereserveerd. We hebben dus mazzel. We moeten iets harder praten om elkaar te verstaan, maar het geeft gezellige bijgeluiden.

De sfeer van Fleurie komt terug in de menukaart. Geen ingewikkelde culinaire would be combinaties met een dingetje van dit en een dingetje van dat, maar eerlijke en aantrekkelijke gerechten. Kleine dwarsdoorsnee van de uitgebreide kaart: Thaise soep, Hollandse garnalencocktail, tartaartje van verse tonijn, Italiaanse pomodorisoep, lamshaasjes met stampotje van rucola, steak tartaar met friet, biefstuk van de grill. En dat alles tegen zeer betaalbare prijzen.

Vooraf proeven we spaghetti vongole in witte wijn en knoflook, salade geitenkaas met appel en een half dozijn escargots in kruidenboter. De slakken zijn een nostalgische impuls bestelling. Doet zo denken aan ons favoriete Franse bistrootje van vroeger. De ober vraagt en passant of we de slakjes soms als tussengerecht willen of bij de andere voorafjes. Maar we willen graag alles tegelijk.

De pasta met een enorme berg schelpen komt op een groot wit bord. De spaghetti is van goede kwaliteit. Knoflook en witte wijn hebben hun werk gedaan. Ronduit prettig voorgerecht. De geitenkaas ligt op een bord vol knisper frisse gemengde salade. De kaas is niet te jong en niet te oud, sluit aan bij de vers gesneden stukjes appel die royaal door de sla zijn

gemengd. De slakken worden ouderwets in hun huisjes geserveerd, op een roestvrijstalen slakkenschaaltje, in een ruim groen bad van gesmolten kruidenboter. Niet onbelangrijk: we krijgen bij binnenkomst al heerlijke olijven, vers water in een grote literkaraf met daarin een tak decoratieve munt en uitstekend vers brood met olijfolie van goede kwaliteit. Hoofdgerecht nummer 1 is een Frans kippetje, gevuld met stukken ingelegde citroen. Daarbij krijgen we verse groenten en aardappeltjes uit de oven. Het kipje kluipt lekker weg en is doortrokken van een lichte citroensmaak. Eenvoudige receptuur maar van grote klasse.

Hoofdgerecht nummer 2: Kabeljauwfilet met plakjes pittige chorizo, spinazie en puree. De kok houdt blijkbaar van citrusvruchten want onder de vis vinden we behalve een pluk wilde spinazie, flink wat luchtige aardappelpuree waar citroensap doorheen is gemengd. De vis is top en dat geldt ook voor de verse spinazie. Van de citroenpuree kunnen we geen genoeg krijgen. Wat een superidee om de citroen nou eens niet op de vis te leggen maar door de puree te mengen.

Citroen komt ook nog eens terug in ons nagerecht. Een klein stukje knallende citroentaart. Nou eens niet verneukt met veel te veel suiker, zoals we vaak tegenkomen. Nee, dit is een aangenaam zure citroentaart met knapperige bodem uit het boekje. Daarbij honderd procent goede espresso met crème laag.

De ambiance, de informele vriendelijkheid, de kwaliteit van de gerechten en de aandacht voor details; de combinatie van dit alles maakt eten in Fleurie tot een groot feest.

Dit is wat ons betreft de bedoeling van buiten de deur eten. Zeker als het dan ook nog eens betaalbaar is. Vrolijk waren we bij al binnenkomst en nog veel vrolijker verlaten we Fleurie. Met het vaste voornemen Fleurie opnieuw aan te doen om ook nog eens de ontbijt- en lunchkaart uit te proberen.

Tekst: Bartlema & Co Foto: United Photos/Toussaint Kluiters

8,5

Menu

- Spaghetti Vongole (€11,75)
- Half dozijn escargots (€6,75)
- Salade geitenkaas (€7,75)
- Frans kippetje met ingelegde citroen (€19,75)
- Kabeljauwfilet met wilde spinazie (€21,75)
- Fleurie Huiswijn (€3,95 per glas)
- Espresso (€1,80)
- Citroentaart (€3,25)

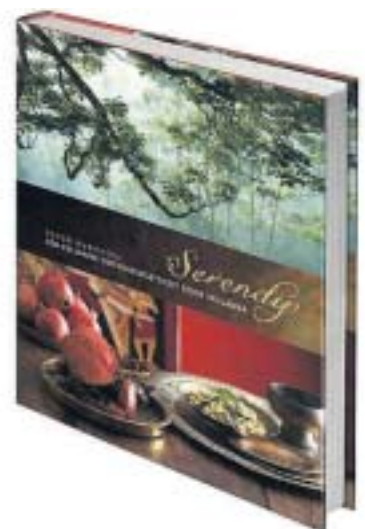
De keuken van Sri Lanka geurt uit het kookboek

De Aziatische keuken kent vele verschijningsvormen. Wij vegen ze makkelijk op een hoop, maar de krachtige pit van de Thaise keuken staat ver af van de milde kruidigheid van de Kantonese, en de overweldigende geuren en kleuren van India staan lijnrecht tegenover de strakke ingetogen structuren van Japan. Natuurlijk zijn er overal tussenvormen, waar invloeden van buitenaf een breder smakenpalet creëren. Zoals de keuken van Sri Lanka, die weliswaar niet zo verfijnd is als bijvoorbeeld de Thaise, maar waar de invloeden van

passerende volken gemakkelijk in de eigen gerechten zijn geïntegreerd. Uiteraard is de invloed van buurland India het meest zichtbaar in de tientallen curry's. Maar de omspoelende zee levert ook veel lekkers van elders. De keuken van Sri Lanka geurt rechtstreeks vanuit het boek 'Serendip' in de neus van de lezer. Het boek van de Peter Kuruvita beschrijft een culinaire ontdekkingsstocht. Kuruvita werd in Londen geboren als zoon van een Sri Lankaanse vader en een Oostenrijkse moeder. Toen de kleine Peter viereneenhalf was keerde het gezin terug naar Sri Lanka, waar Peter een deel van zijn

jeugd doorbracht, voordat men weer verder trok naar Australië waar hij leerde koken en een eigen restaurant opende. In 2007 begon hij aan een reeks tochten door Sri Lanka, op zoek naar het hart van de keuken van het eiland. De keuken was gewoon te vinden in zijn voorouderlijk huis. Het boek begint met basisrecepten voor curry- of kerrie-poeders, chutneys en pickles en sambal. Daarna komen de curryrecepten, waarin opmerkelijk hoofdingrediënten als sprout, inktvis, eieren, ananas of broodvrucht kunnen zitten. Het hoofdstuk over streetfood en snacks voor onderweg van de verschillende etnische en

religieuze groepen (naast de meerderheid van meest boeddhistische Singalezen leven er grote groepen Tamils, moslims en christenen) is sprankelend. Mensen in Sri Lanka blijken bereid te reizen voor lekkernijen als egghoppers, gefrituurde schapenvleesrolletjes en Tamilgerechten als vadai en bonda, frituurhapjes met verschillende smaken. Het hoofdstuk over 'zoete verleidingen', bevat recepten voor 'liefdescake' (uit de tijd dat de Nederlanders hier verbleven) of 'olifantsappelroom'. Daarvan loopt het water in de mond, net als van de fotografie die niet alleen het eten, maar ook het leven



en de geschiedenis van een Sri Lankaanse familie vastlegt.

Uitg. Fontaine, € 29,95