

Gratis Nokia N97 mini nu met 2 jarig Relax 25 en web 'n'walk van € 34,95 voor € 21,90 p.m.

Bestel ▶

Mobile

De Telegraaf

ETEN & GENIETEN

abonnementen | adverteren
shop | krant niet ontvangen?

Nieuws Prive Telesport Financieel OverGeld Vrouw Reizen Auto Digitaal Video Fitness Dating Familieberichten Service Shop

Recepten Kookboeken Restaurants Culinisten Video Eten en Genieten Dranken

Restaurants

do 24 sep 2009, 05:30

Anders en fris bij Fleurie



Van nonnenklooster tot 'raw bar'

Het resultaat mag er wezen. Van het schemerige pijpenlaarrestaurant is weinig over. In plaats daarvan een licht interieur dat doet denken aan de melkbar uit Stanley Kubricks cultfilm A Clockwork Orange. Witte plastic tafels en twee helverlichte bars die dienen als een soort brug naar de achtergelegen lounge-ruimte. We zijn op een historische plek in Amsterdam: het nieuwe restaurant Bridges onder leiding van boegbeeld Aurélien Poirot.

Wijnclub



Feestwijn

Voor feestwijnen willen we doorgaans wat meer uittrekken dan de 2,80 die we gemiddeld het jaar door besteden aan een fles wijn. Maar het is nog steeds crisis, dus is een beetje matigheid wel zo gepast. Goed, we zouden het een beetje rustig houden. Dat moeten ook de supers hebben gedacht toen ze hun assortiment voor de feestdagen gingen samenstellen. • 5 reacties

Kookboeken & Tools



Het Fishes Kookboek

Bart van Olinhen trekt ten strijde

Bert Jan ter Braak

AMSTERDAM - Als je komt aanlopen over de Bloemendaalseweg is het eerste wat je van Fleurie ziet een ruim opgezet terras aan de weg. Eenmaal binnen heerst er een sfeer die het best kan worden omschreven als 'eclectisch' – van alles en nog wat, maar wel met een ontspannen samenhang. Een collega (overtuigd Bloemendaler) schuift mee aan tafel.

De huiskamerachtige ambiance wordt meteen kracht bijgezet door het verschijnen van een schaalte gekruide olijffjes, drie soorten vers brood en een flinke karaf water, met een tak munt erin voor de frissigheid. Daar mag menig restaurant een voorbeeld aan nemen. De gastvrijheid is zoveel groter dan met verplichte flesjes (duur) bronwater. En tegenwoordig is in zo ongeveer heel Nederland het kraanwater prima, dus geen excuses meer: meteen die karaf op tafel!

Exotisch

Fleurie opende de deuren ongeveer een jaar geleden omdat de uitbaters hun eigen ding wilden doen, om het eens in een hedendaagse frase te zeggen. Wat niet wil zeggen dat er geen biefstuk (€15,75) of mosselen (€17,75) op de kaart staan. Maar collega en ik gaan voor wat exotischer gerechten. Een soepje (rond de zeven euro) en een broodje. Hij een Thaise pittige citroenbouillon met gamba's en koriander, ondergetekende de gazpacho. Te volgen door een lamsburger met tzatziki en kip met Spaanse peper en teriyakisaus (resp. €9,75 en €8,75).

Fris is de eerste smaaksensatie, Aziatisch fris. De kok is niet onberoerd gebleven door de oosterse keuken, citroengras geeft de gazpacho een extra kick en de citroenbouillon een lift. Deze laatste is voorzien van „krakerig verse groente“, aldus de collega. De witte huiswijn (à vier euro aan de dure kant) is heeft behalve een prettige lichtheid voldoende diepgang.

En dan het hoofdgerecht. Laten we bij het eind beginnen: we kregen het niet helemaal op. Ook hier weer oriëntaalse invloeden, een mooi palet aan smaken en smaakjes, waarbij het vlees zelf ook overeind blijft – met name bij kip een verdienste, te vaak lijkt die alleen te dienen als een soort neutrale ondergrond.

Na een wandeling in de duinen of een dagje aan het strand is Fleurie een bezoek meer dan waard (parkeren kan trouwens vlakbij, ook aangenaam.)

Restaurant Fleurie, Bloemendaalseweg 4, Bloemendaal. Open van 10.00 tot 22.00 uur, di. t/m zo. 023 – 545 8830.

Mail Print Eten & Genieten Nieuwsbrief

Plaats op:



Foto: Michel Schnater

Ads door Google

2 maatjes minder?

Stop met diëten. Pas deze 7 simpele tips toe en de kilo's vliegen er af

www.vermageren.com

Restaurant Smit-Bokkum

Authentiek Volendams vis restaurant met een terras aan het IJsselmeer

www.smitbokkum.nl

Thai Restaurant ChiangMai

Kom Lekker Eten in een Unieke Sfeer Vers, Gezond, Lekker en Betaalbaar!

www.thai-restaurant-chiangmai.nl

TWINGLY
Twingly blog zoeken

Jouw blog hier

Zoeken met Google™ Zoeken

1 °C files 2 NW 4 7 km. euro95 1,487 diesel 1,124

eerste 6 maanden €14,95

INTERNET + BELLEN TELE2

TELE2 BORN TO BE CHEAP

KLIK HIER →

LEKKERE ADRESJES

naam

provincie

plaats

categorie

zoek

Smaak

eigenzinnig over eten en drinken

Partner van eten&genieten

Culinaire Agenda



11-01 Horecava 2010
17-01 Historisch OpenluchtMuseum Eindhoven in vuur en vlam
01-02 Maastricht aan Tafel
28-02 Noord-Hollands Bierfestival
Kom bier proeven in Alkmaar!

Nu op Smaak

Smaakwereld

27-1-2010

Sam van Bommel tekent bij de tegen de overbevissing in de wereld en bezweert alleen maar daar op aarde te vissen waar rekening wordt gehouden met de visstand. "Als we daar niet voor zorgen, is er voor de volgende generatie geen vis meer", waarschuwt hij. Voor zijn eerste boek, boordevol recepten met duurzame vis, heeft de halve wereld rondgereisd. Samen met de Engelsman Tom Kine, die de rechterhand van Jamie Oliver is.



jezelf

Wereldse Smaken

De gevarieerde & authentieke Portugese keuken

Culinaire boeken

Food for the Soul



Abonnementen

Word voordelig abonnee van Smaak

Adverteren

Vele mogelijkheden om te adverteren

Contact

Schrijf naar Smaak!

Smaakkeuken



Bestel nu een [keuken](#) en ontvang een [KitchenAid!](#)

Ware Smaak

Nu in Smaakwereld:

De appel, een oerhollands gewas...



Geef het door

Lees alles over Jamie's Kookrevolutie (met recepten)

SITMAP

Nieuws:	Lifestyle:	Financieel:	Vraag en aanbod:	Service:
Binnenland	Vrouw	DFT	Auto	Abonnementen
Buitenland	Eten & Genieten	OverGeld	Reizen	Adverteren
Sport	Horoscoop	WUZ:	Speurders	Bezorging
Showbiz		Wat U Zegt	Boten	Webshop
Sneinieuws			Werk	Contact
Video			Speurders in de krant	Bezorger worden
DigiTaal				Korting
Tips voor de redactie				

© 1996-2010 Uitgeversmaatschappij De Telegraaf B.V., Amsterdam. Alle rechten voorbehouden.
e-mail: redactie-i@telegraaf.nl
Privacy | Disclaimer