

Kei van een kok in Amersfoort

BLOK'S



Proeven
MET
Pieter



Amersfoort. Langs de A1 zie je de afslag, maar de troosteloze Vinex-wijk Vathorst aan de ene kant van de weg en de experimentele architectuur van Kattenbroek aan de andere kant noopen tot snel doorrijden. Daar doet de Amersfoortse kei in het centrum niets aan af, tenzij u natuurlijk van geschiedenis houdt.

Kent u het verhaal van die kei? In het midden van de 17e eeuw ging de excentrieke jonkheer Everard Meyster een weddenschap aan met een paar kroegmaatjes. De 'dolle jonker' zou de inwoners van Amersfoort wel zo gek krijgen om een reusachtige zwerfkei van de Leusderheide naar de stad te slepen. In ruil voor 'bier en krakelingen' trokken 400 burgers het 7000 kilo zware gevaarte naar de Varkensmarkt. Toen ze achteraf hoorden dat ze waren gebruikt voor een zinloze kroegwedden-schap, begroeven ze uit schaamte de steen. Pas in 1903 werd de kei opgegraven en kreeg hij een prominente plek als toeristische trekpleister.

Verleiden

De legende leert ons dus dat Amersfoorters zich graag laten verleiden door culinaire geneugten zoals bier en koekjes. Misschien is dat dan ook de reden dat de stad tegenwoordig opmerkelijk veel goede horecazaken kent.

Zo namen wij op een druilerige zaterdagavond de afslag Amersfoort-Centrum. Restaurant Blok's zat helemaal vol. Drie dagen van tevoren reserveren bleek geen overbodige luxe.

De ontvangst door twee jonge enthousiaste bediendes was gemeend hartelijk. Het restaurant is modern ingericht, waarbij een warme huiselijke sfeer behouden is gebleven. In de open keuken staat chef Marco Blok aan het fornuis, met een hulpkok aan zijn zijde. Binnenkort vertrekt deze, net als de 'sous' die thans bij La Rive in het Amstelhotel aan de slag is. De chef zit dus dringend verlegen om twee ervaren keukenkrachten.

Echtgenote Ingeborgh neemt in de eetzaal de honneurs waar, maar weet zich dus gesteund door twee prima maitres in de dop. Een

• **Gastvrouw Ingeborgh Klok proost op de uitstekende chef-kok: haar man Marco.**

FOTO: ALDO ALLESSIE



Voor kabeljauw met boerenkoolmousse komen we graag terug

zeldzaamheid, want toptalent in de zwarte brigade is uiterst schaars.

Twee amuses verraadden met een de ambities van de chef. Hij heeft van Michelin al een Bib Gourmand, wat zoveel wil zeggen als een 'verzorgde maaltijd voor een schappelijke prijs', maar hij wil duidelijk meer. Het hapje van bietjes met geitenkaasschuim en een touch van koffie en citroen werd begeleid door een glaasje doperwtensoen, krokante chorizo-kruimels en maggiplantolie. Onberispelijk!

De inmiddels hooggespannen verwachtingen werden helaas niet helemaal waargemaakt door de eerste officiële gang. Aan de ene kant van het bord lag de vispaté van heilbot en kreeft, de andere helft werd ingenomen door gebakken coquille met vanillezout. Als brug voor deze uitgesproken smaken diende in het midden een 'streepje' Griekse yoghurt met haringkuit. Een brug te ver, naar ons idee. Het gerecht miste de juiste balans.

Dat kon niet worden gezegd van de volgende gang: op de huid gebakken kabeljauw in piccalillysaus met een boerenkoolmousseline en kruim van rookworst. Alleen al hiervoor komen we graag terug. De vis precies goed gegaard en in combinatie met de 'boerenkool met worst'-smaak heerlijk winters. Erbij de Vasse Felix 'Heytesbury' 2005, een kruidige doch subtiele Australische chardonnay uit Margaret River

(€ 44,50), die goed tegenstand bood aan het rokerige van de worst.

De kortgebakken runderlende (mooi rood) in eigen jus met een heerlijk op smaak, hoewel het vlees door de drukte helaas afgekoeld op tafel kwam. De kort gesauteerde Hollandse boerderij-eend in een jus van rode bietjes was wél prima op temperatuur, maar in de haast als portie een beetje klein uitgevallen. Volgens ons neemt de chef iets te veel hooi op zijn vork. Dat wreekt zich met een volle zaak en het gemis aan twee keukenkrachten. Het talent is er volop.

Mango

Dat bleek ook weer uit de desserttrilogie van rijstepudding met rode bessensap en kaneel, vier bereidingen van mango met witte chocola en bloedsinaasappel met

geitenyoghurt en muesli van gedroogd fruit. Klasse, hoewel de aanbevolen volgorde niet helemaal werkte. De zoetheid van rijstepudding overheerste de andere twee toetjes. Andersom was misschien beter geweest, maar een kniesoor die daarop let.

Al met al was het vijfgangenmenu (€ 48,50), ook qua prijsstelling, verrassend goed.

PIETER NIJDAM

Blok's, Krommestraat 49, 3811 CB Amersfoort, tel: 033-4610222, www.bloksrestaurant.nl. Alleen diner, di./wo. dicht. Menu's € 34,50 (3 gangen) - € 67,50 (8 gangen).

Waardering

= kan beter
 = veelbelovend
 = goed (sterniveau)
 = uitzonderlijk

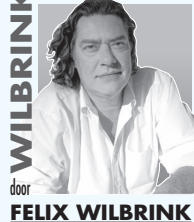
OM VOOR TE JUICHEN

Waar ik dus nooit heen ga, is een voetbalstadion. Ik denk dat het daar erg gevaarlijk is. Ik zie, wanneer de straten helemaal oranje

week mee naar Lyon, waar de Bocuse d'Or kookwedstrijd werd gehouden. Nederland deed ook mee in de persoon van Wim Klerks. Ik

had me daar van alles bij voorgesteld. Publiek dat graag wil zien hoe de chefs hun kunststukjes in elkaar zetten. Maar je kunt hen amper zien. Die staan in hokjes heel ver weg. Dus wie schetst mijn verbazing toen ik in het heilige der heiligen een meute op de tribune aantrof die precies zo was uitgedost als voetbal- of schaatsfanaten? Ook supporters uit andere landen stonden in hun

WERELD



door FELIX WILBRINK



• **Na alle hysterie rond de Bocuse d'Or ben je wel toe aan een omelet.**

FOTO: AKKE VAN ECK

oorlogskleuren om het hardst te gillen. Joost mag weten waarvoor. Ja, de schotels werden rondgedragen en de grote Paul Bocuse kwam precies zo staan als het beeldje dat van hem is gemaakt.

Het publiek was uitzinnig! Een geschreeuw en gejoel en toeters en een compleet Alpenhoornorkest, ja, uit Zwitserland, om hun chef aan te moedigen. En je ziet niets!!! Volgens mij kun je gewoon een stadion vullen

met fans, maakt niet uit waarvan. Gewoon een 'brullen-maar-dag' organiseren, mij maak je niet meer wijs dat het om de sport gaat. In ieder geval, eenmaal thuis, direct bezoek en van zoveel mooie voorbeelden word ik altijd een beetje zenuwachtig. Het moest snel en eenvoudig. Eieren te over. Voor twee personen, zes in een kom tikken, licht doorslaan. En dan, echt lekker, van die groene asperges, ook een stuk of zes, of als je hele kleine kunt krijgen, een flinke hand vol. Even stomen. Dan bacon in de koekenpan, in ruim roomboter (van de boer hè, dat hebben we afgesproken!) even laten krimpen, het ei eroverheen

gieten en je omelet krijgt al vorm. Leg de asperges aan de kant en grijp de pepermolen. En wat zout. Lekker op smaak brengen, veel peper mag. Omelet dichtklappen, glaasje wijn erbij en je begint vanzelf te juichen.

Liefde is...



...een warm welkom.