

Over de Tong top 10

Onder het motto 'proeven doe je met al je zintuigen' bezoeken Anna & Hannah om beurten een restaurant. In Over de Tong vertellen zij elkaar over hun ervaringen. Nu het jaar bijna om is, hoog tijd om de balans op te maken. Wat zijn de absolute toppers van 2016?

Foto's: Erna Faust



1 Girlpower bij Rue de la Plume

'Vrouwen achter de kachel zijn dun gezaaid in horecaland en dat zowel wit als zwart samen de vrouwelijke scepter zwaaien is ook al een bijzonderheid.' De kennismaking met Luella Molenaar en Madelene van Zoelen van het Alkmaarse restaurant Rue de la Plume was afgelopen jaar een grote verrassing. Anna en Hannah repten in september al over de ontdekking van het jaar. 'Hier staat een engel in de keuken die luistert naar de naam Luella Molenaar en goddelijk lek- kers op het bord brengt. En Madelene van Zoelen is op en top gastvrouw'. Dit stukje 'hemel op

aarde' waar girlpower heerst voert dan ook de top 10 van 2016 aan. 'We hebben zoveel leuke reacties op de recensie gehad en we hebben er echt wel meer gasten door mogen ontvangen. Ik probeer altijd aan onze gasten te vragen hoe ze ons hebben gevonden en de laatste paar maanden was dat echt wel vaak door Over de Tong. We wisten er ook helemaal niets van en dan verschijnt er plots zo'n mooi geschreven stuk. Een grote verrassing en voor ons voelt het ook echt als een bekroning op ons werk', aldus Madelene van Zoelen.

4 Op niveau bij Kaagman & Kortekaas

Enkhuizer Giel Kaagman en zijn kompaan Bram Kortekaas openden vorig jaar zomer hun bistro Kaagman & Kortekaas in Amsterdam. Na alle positieve geluiden reisden ook Anna & Hannah af naar de hoofdstad om te proeven van de kunsten van Kaagman. Dat was meer dan de moeite waard. 'Dat chef Kaagman staat voor ambacht komt al meteen in het eerste 'hapje' naar voren. De boerenpat van ree - met de trompette de la mort en mosterdfruit - is overduidelijk huisgemaakt. Hij is mooi grof, vlezig en stevig.' Dat was nog maar het begin van een avond Kaagman & Kortekaas. Een ding is zeker: hier wordt op hoog niveau gekookt.

5 Aangenaam verpozen bij Looactie

In een niet alledaagse omgeving - het winkelcentrum van Heiloo - is het aangenaam verpozen bij Looactie. Hans Kok en Ingrid Katee weten hoe ze hun gasten moeten verwennen; de buitenkant van dit restaurant is bij binnenkomst zo vergeten. Dat is niet alleen te danken aan de sfeervolle ambiance, maar ook wat de keuken hier presteert. Neem de romige soep van doperwtten: 'De soep is nog niet gebonden als die geserveerd wordt, de toef room moet hier voor zorgen. Tijdens het roeren komt de gebakken kalfszwezerik tevoorschijn. Zoet, zacht en zalvend, een heerlijke verwennerij in de mond.' Een Top 10-plek waard.



2 La Première is vaste waarde

'Bij La Première spannen ze de kroon in gastvrijheid en heerlijke wijn-spijscombinaties', besloten Anna & Hannah na een bezoek in oktober aan het restaurant van Simone Venekamp en John Nierop in Anna Paulowna. Chef Nierop serveerde onder meer een mooi rosé gebakken tamme eend met een portsaus waar het garnituur nog voor een extra smaakverrassing zorgde. 'Zoete mango, fris zure granaatappelpitten en de iets kruidige paksoi prikkelen de papillen in de mond.' Venekamp en Nierop werden totaal overonderd door Over de Tong. Nierop: 'We hadden geen idee. Ik werd zaterdagmorgen wakker en er kwam bijna rook uit mijn telefoon. Ik had de krant nog niet gezien, dus begreep er niks van. Tot de moeder van Simone belde en het vertelde. En echt, we worden nog steeds gefeliciteerd.' La Première is al 21 jaar een vaste waarde in Anna Paulowna. 'Koken blijft gewoon hartstikke leuk en we hebben het altijd ongelooflijk druk. Die 21 jaar is misschien wel een goede garantie. Maar als er een dag komt dat ik niet meer leuk vind, dan



stop ik er direct mee. Want het is natuurlijk wel een loodzwaar en intensief beroep. Maar aan ophouden denken we nog niet hoor. We hebben een hoop blijde mensen om ons heen en daar doe je het voor. Dat geeft de voldoening.'

9 Patisseriekunst in de Smederij

'Handenwrijvend staat de patron-cuisinier aan tafel om uit te leggen wat je van zijn laatste creatie mag verwachten. Hier spreekt een en al passie voor de patisseriekunst. Het resultaat is een verrassing op het bord.' Steef Gronheid en zijn Smederij in Enkhuizen gooien hoge ogen met de toesprijzen, maar Anna & Hannah concluderen dat het restaurant meer in huis heeft. Hier wordt gekookt volgens de seizoenen, is de basis klassiek maar 'niet gehouden aan een keurslijf'. Eindoordeel: 'de pure keuken ten voeten uit'. En dat al sinds 1977! Dat veertigjarig jubileum wordt in 2017 vast groots gevierd.

10 Thuis bij Van Schaik

Nooit zullen Anna & Hannah meer zomaar voorbij rijden aan Markenbinnen. Niet sinds de kennismaking met restaurant Van Schaik. 'Het eerste gerecht is er een waar je meteen blij van wordt. Een perfect gepocheerd eitje met roergebakken spinazie. Daarbij wordt een smeuïge risotto geserveerd. Tot zover is het al een feestje in de mond en dit wordt nog beter door de romige hollandaise met een vleugje truffel. De krokant gebakken serranoham maakt het geheel af.' Wie houdt van Bourgondisch genieten zal al snel kind aan huis zijn bij Bas van Schaik en Karen Oudejans.

3 Meijers 2.0 maakt vliegende start

'Een ontdekkingstocht aan smaken op het bord'. 'Een chef die weet hoe hij de smaakzintuigen moet verwennen'. Dat schreef Anna in maart over restaurant Meijers 2.0 in Medemblik. Met zijn menu met daarop onder meer een 'kostelijk gegaarde kalfswang met hemels aardappelschuim en vacherin mont d'or en crispy kaantjes', scoort chef Michel Meijers en plek in de Top 10. 'Ik heb er ontzettend veel goede reacties op gehad en dan merk je dat er best veel mensen zijn die het lezen. Er kwamen zelfs na twee maanden nog mensen met het artikel bij ons binnen.' Meijers en zijn vrouw Yvonne openden hun restaurant een jaar geleden in Medemblik. Wel even wat anders dan het kerkje in Andijk waar ze jarenlang hun gasten ontvingen. 'We hebben hier in Medemblik een vliegende start gemaakt. In het begin was het een beetje kamperen, maar we hebben wel onze draai gevonden. En de seizoenen lopen hier beter, maar hier lopen ook altijd mensen op straat en dat was in Andijk natuurlijk niet zo.' Dit jaar werd het restaurant ook weer vermeld in de gidsen Lekker en Gaultmillau, maar raakte het zijn Bib Gourmand kwijt. 'Jammer, maar ik maak me er niet druk over. Het is altijd leuk als je in zo'n restaurantgids wordt vermeld, maar belangrijker voor mij is dat we onze gasten blij kunnen maken.'



8 Red Chilli is oosters sprookje

De eerste indruk van Red Chilli in Nieuwe Niedorp wekte bepaald geen hoge verwachtingen. 'Maar om het verre oosten te proeven is het toch zonder meer aan te raden af te reizen naar het noorden, naar het Azië van de Noordkop. Want dit is een plek waar je je in een andere wereld zult wanen.' Anna & Hannah toonden zich onder de indruk van de gerechten Zheng Zuo Min. 'Om je bij de les te houden, voert de chef van Red Chilli de

spanning geleidelijk op. De pièce laat op zich wachten, want wordt voorafgegaan door een tussenhapje. Een gehaktballetje van kreeft en inktvis wordt gepresenteerd in de schelp van een coquille, maar de verrukking zit in een glaasje: komkommersel met pikante schuim van tom yam en een crunch van nori en sesam. Het verheldert de geest en neutraliseert de smaakpapillen voor de volgende gang.' Red Chilli is een 'oosters sprookje'.

6 De koeien van De Gastheer

Om zich te onderscheiden van de vele andere restaurants in Schagen gebruikt chef Coen Kneppers het vlees van zijn eigen Piemontese koeien. En daarmee bereidt hij ook nog eens mooie gerechten. Denk aan ossenworst, een bitterbal, stoofvlees. 'Kneppers weet als geen ander wat wel en niet kan met zijn rund', aldus Anna & Hannah over De Gastheer. Hoog gespannen verwachtingen werden hier waargemaakt. Met als 'spektakelstuk' de steak. 'Hier eet je de steak gewoon 'blue', vrijwel rauw dus, maar wel warm. Het stukje vlees heeft nauwelijks het braadvet gezien, de sous vide bereiding is vast in de keuken geïntroduceerd. Haast niet na te vertellen hoe lekker dit is.'

7 Op naar La Mère Anne

De 'jonge generatie' moet snel maar eens naar Oudendijk gaan. Rick en Toon Sijtsema verdienen met hun restaurant La Mère Anne een groter publiek, menen Anna & Hannah. Hier zorgt gastvrouw Yvette Schilder ervoor dat alles op rolletjes loopt en weet de keuken zogenoemde klassiekers op verrassende wijze te presenteren. De bisque homard heeft zo'n heerlijk uitbundige smaak! Het is heet, fluwelig zacht en gevuld met stukken kreeftvlees.' En over de ossenhaas: 'Botermals met een mooi krokant gebakken randje en een rosé binnenkant'. Kortom, met kwaliteit, vakmanschap en gastvrijheid is het bij La Mère Anne dik in orde.