

SMAKEN VERSCHILLEN

Jan Waaijer
Burgemeester



ARCHIEFFOTO

'Mijn spaghetti met eigen saus is heerlijk'

Bekende regiogednoten onthullen hun culinaire voorkeuren en dieptepunten. Deze week burgemeester Jan Waaijer van Zoetermeer.

Wat is uw mooiste culinaire herinnering?

„Dat is toch wel in Toscana, waar ik echt heerlijk heb gegeten in een restaurant waar alles klopte: de omgeving, de bediening en zeker ook het eten. Een mooi voorgerecht, uitmuntend hoofdgerecht en een lekker nagerecht van tjs.“

Slechtste ervaring in een restaurant ooit?

„Ik heb helaas al vaker een slechte ervaring gehad. Dat zit meestal in de combinatie van slechte bediening en niet te best eten. Je zit eerst een kwartier te wachten voordat je een drankje kunt bestellen. Dan lukt het uiteindelijk om te bestellen en dan krijg je na veel te lang wachten eten dat niet goed warm en niet lekker is. Bij dat soort zaken kom ik nooit meer terug.“

Wat mag een goede restaurantmaaltijd, inclusief drankjes, voor twee personen kosten?

„Voor een lekkere maaltijd van twee of drie gangen met een goed glas wijn en koffie na vind ik €100 een redelijk bedrag.“

Wat is uw favoriete restaurant?

„Ik heb niet echt een favoriet. Ik hou van de wat meer klassieke restaurants waar je goed wordt bediend en je rustig een gesprek kunt voeren zonder dat van de buren te horen. Als de stoel dan ook nog lekker zit en het eten goed is, ben ik tevreden.“

Voor welk gerecht mogen we u wakker maken?

„Ik ben een echte lekkerbek. Bij voorkeur Italiaans eten en dan met name kalfsoester met blauwe kaasaus en tagliatelle.“

Wat lust u absoluut niet?

„Lever.“

Kookt u vaak zelf?

„Geregeld. Ik heb onlangs nog vier 'pizza's alla Giovanni' gemaakt. Ook mijn spaghetti met eigengemaakte saus is heerlijk.“

Wat is uw favoriete snack?

„Een goede kroket.“

Wat staat er vanavond thuis op het menu?

„Ik hoop op spinazie met een lekkere bal gehakt.“

de gouden pollepel

PETER VAN DE STADT

Chiparus, Leidschendam

Voor de rubriek De Gouden Pollepel bezoekt en beoordeelt deze krant wekelijks een restaurant in de regio. Vandaag: stijlvol en verrassend goed dineren in restaurant Chiparus, verbonden aan het Greenpark Hotel in Leidschendam.



Dineren zoals het hoort



Restaurant Chiparus kent een stijlvolle aankleding van de tafels. FOTO JACQUES ZORGMAN

De verwachtingen zijn hooggespannen als we Chiparus betreden. Hier zwaait chef-kok Marcel Molenkamp de scepter, in het restaurant dat al tientallen jaren pal achter winkelcentrum Leidsenhage ligt, maar voorheen Chagall heette. Molenkamp werkte eerder bij gerenommeerde gelegenheden als Villa Rozenrust, De Zwethheul, het Amstel Hotel en Huis ter Duin. Nu dus Chiparus, dat is verbonden aan het Greenpark Hotel.

De aftrap is gelijk goed met enkele mooie amuses: getenkaas met portgelei, amandeltjes en een zalmtaartje. In een stijlvolle ambiance met heerlijke stoelen bekijken we vervolgens de overzichtelijke menukaart. Bij elk gerecht staat een wijndadvies, een pre. Ik besluit tot gemarineerde kalfsfilet met krokante zwezerik, kapperappeltjes, lauwwarme dragonmayonaise en olijfkroekjes (€12,50) en volg het witte wijndadvies: Domenico Armani Muller Thurgau 2008 (€5,25). Mijn vrouw houdt het op een salade

met een beignet van peer, een blauwschimmelkaas en vijgenchutney (€12,50). Ook zij verlaat zich op de wijntip: de (gekoelde) rode wijn van Maure Domatne Jorel 2005 (€5,75).

En dan voltrekt zich een feest voor alle zintuigen. De horden zien er prachtig opgemaakt uit en belangrijker nog: de smaken zijn in balans. Het zachte orgaanvlees in het krokante jasje is precies goed bereid, de malse kalfsfilet met de duidelijk verse dragonmayonaise past er net als de volle Thurgau bij als een kip bij een ei. Mijn tafelenote kreunt evenzeer van genoegen bij de salade, waarbij werkelijk niets 'vloekt' in de mond. De koele rode wijn blijkt ook een schot in de roos, want de peer en blauwschimmelkaas krijgen er alleen maar meer smaak door.

De lijn wordt vervolgens moeiteloos doorgetrokken naar het hoofdgerecht. Mijn gebakken ossenhaas met tuinbonen, cantharellen, aardappelrouleau en een rode wijnsaus (€23) blijkt ook

een toppertje. Ik lik nog net niet mijn bord af. Bij het gerecht drink ik een volle rode wijn uit Portugal, Passa Douro (€6,50) op advies van de voortreffelijke bediening, die op verzoek ook nog een grote kan ijswater neerzet.

Bij mijn vrouw is het evenzeer feest: in vanilleboter gebakken scholfilets met gemarineerde venkel en Nolly-Prat saus (€19,50). Ze drinkt er een lekker boterige Franse chardonnay bij: Grand Valensac Domaine Valensac 2007 (€4,50).

Gelukkig is er nog wel ruimte voor carrelloni van aardbeien gevuld met een mousse van aardbeien en straciatella roomijs (€8) en chocoladetaartjes met een schuim van Baileys en vanilleijs (€8). Ook hier geen wanklank. Chapeau voor de keuken van chef-kok Molenkamp.

Na de koffie met lekkernijen voor twee personen (€7,50) rekenen we €108,50 af. Voor zo'n culinair feestje hebben we dat er graag voor over. Dit is dineren zoals het hoort.

BEWAAKING	
VOORGERECHT	9,0
HOOFDGERECHT	8,5
NAGERECHT	8,5
BEDIENING	9,0
SPEER	8,5
PRUIS-KWALITEIT (telt dubbel)	9,0

INDISCORE

9-

BEOORDELING

VOORGERECHT	9,0
HOOFDGERECHT	8,5
NAGERECHT	8,5
BEDIENING	9,0
SPEER	8,5
PRUIS-KWALITEIT (telt dubbel)	9,0

PRAKTISCH

Adres: Weigelie 22 Leidschendam. (070) 320 9280

Website: www.greenpark.nl

Prijzen: vaste prijzen, met bij bepaalde gerechten een toeslag: voorgerechten €12,50, hoofdgerechten €19,50, nagerechten €8,00, ook mogelijkheid om een seizoensmenu te bestellen

Open: de gehele week van 18.00 tot 22.00 uur

STAND

1 Chiparus Leidschendam	9-
Upstairs Voorschoten	9-
3 Rafu Raja Den Haag	8,5
De Wits Rijswijk	8,5
Artusi Delft	8,5
6 Het Gouden Kalf Den Haag	8,0
Just In 's-Gravenzande	8,0
Long Ting Den Haag	8,0
Koetjes en Kalfjes Zoetermeer	8,0
10 Le Mignon Zoetermeer	8-
The Raffles Den Haag	8-
De Koperen Pan Delft	8-
Song Phi Nong Den Haag	8-

REAGEREN

E-mail voor vragen of suggesties naar grootdenhaag@ad.nl

Culinair festijn Zoetermeer

ZOETERMEER • Twaalf deelnemende restaurants uit Zoetermeer, een muziekpodium met optredens van onder meer Melange, Johan Enzo, Tiny Little BigBand en Saskia Laroo en drie dagen lang naar verwachting heel goed weer. Morgen (vanaf 17.00 uur), zaterdag en zondag (beide dagen vanaf 13 uur) heeft op de Markt voor de elfde keer het festival Bodega Norton Culinair Zoetermeer plaats.

Na het succes van de voorgaande jaren, waarbij het culinaire

'feest' tienduizenden bezoekers trok, duurt het festival nu voor het eerst drie dagen. Organisator Stichting Floravontuur Promotie Zoetermeer heeft de volgende zaken weten te strikken: Hofstede Meerzigt, Magnolia's, El Pueblo, La Copa, Hoeve Kromwijk, Zinn, ROC Mondriaan, Pasta Company XL, eSquadraat Quality Catering, Koetjes en Kalfjes en Le Mignon. Voor maximaal drie Flora's (€2,35 bij de kassa's te krijgen) krijgen de bezoekers een gerechtje met een bijpassend glas wijn.

Winkel Kunz gaat in zomer open

VOORBURG • De nieuwe delicatessenzaak van de jonge Westlandse topkok Niven Kunz, Niven Delicious in Voorburg, opent op 9 augustus de deuren. Niven Delicious wordt gevestigd in een pand aan de Herenstraat 20. Kunz gaat in zijn eigen delicatessenwinkel 'ambachtelijke producten met authentieke smaken' verkopen. „We willen onder meer mooie groente, Hollandse kazen en dressings gaan voeren in ons assortiment“, aldus Kunz. Hij werkt bij zijn nieuwe initia-

tief nauw samen met boerderij Lindenhoff, de in de vaderlandse tophoreca bekende leverancier in Baanbrugge.

Maandagavond 9 augustus wordt de bijzondere 'snoepwinkel' officieel geopend. De winkel komt in het pand waar Saskatoon Taste of World, eveneens een delicatessenwinkel, is gevestigd. Niven Kunz zal zelf niet in de winkel gaan staan, maar schuift hiervoor zijn trouwe souschef Joost Bijsterveld naar voren als winkelechef.