

Over de Tong



Moeke Spijkstra • Blaricum

Moeke Spijkstra bestaat 100 jaar. Volgens Quote het laatste bastion van het dorp waar zakenlieden en BN'ers de 'Gooise matras' delen met gescheiden vrouwen. Ahummm..... We gingen er heen, om te dineren.

Prima dineren middenin historie

Hoe worden we ontvangen?

Attent, deskundig en vriendelijk. De vrouw van de bediening kan zich de reservering, eerder die dag, nog precies herinneren. In de mail die ik terug krijg, schrijft ze nog een persoonlijke noot, namelijk dat er vanavond 'après-ski' is, dus live muziek is. Buiten wijst echter niets op wintersportsferen, het is ver boven o, het regent en het waait stevig. We worden naar een vier persoons tafeltje geloodst en al heel rap wordt er een mandje met knapperig stokbrood plus schaalte boter en tapenade geserveerd.

Hoe zitten we erbij?

Ronduit krap. Daar hoeven we niet al te geheimzinnig over te doen. De twee tafeltjes waar ons tafeltje tussen staat, geven erg weinig bewegingsvrijheid. Het is constant gebonk tegen de leuning van een van de achterburen. Voor echte dikbuikige dames en heren is dit deel van

het eetcafé niet het meest comfortabel. Achterin Moeke Spijkstra en recht tegenover de bar aan de raanzijde, ziet het er veel ruimer uit. We hebben zicht op de zijkant van de ruime bar. Er wordt geanimeerd gekletst en gedronken, maar de akoestiek is dermate goed dat we daar geen enkele last van hebben. Aan wanden en plafond hangen potten en pannen, schilderijen, oude foto's uit lang vervlogen tijden. Er is, kortom, veel te zien, in dit echte bruine café. Ieder stukje heeft zijn eigen verhaal. De verzameling prullaria is in de loop der jaren aangelegd door de stamgasten. Het plaatselijke taxibedrijf leverde bijvoorbeeld één van de laatste taxiklokken, er hangen oude snoepautomaten en er hangt een vliegtuigpropeller. Geschonken door een KLM-medewerker. Nu maar hopen dat de propeller van een afgekeurde vliegtuigmachine is geplukt.

Smaakt het?

Ja, voor eetcafé's, die het niet altijd even nauw nemen met eten, loopt Moeke uit de pas. Afgezien dat de borden fraai zijn opgemaakt, smaakt het opperbest. Neem de sashimi van rauwe tonijn, Schotse zalm, gamba, tempura, wakame, gember, sesam en wasabi (14,75 euro). Op een dik houten bord ogen de gerechten aantrekkelijk en ze smaken gewoon goed. En niet onbelangrijk: vers. De 'bijgerechten' als tempura en wakame doen niet onder voor wat je bij een Japanner krijgt. Mijn tafeldame geniet erg van de garnalen met kwartelei, kropsla,

tomaat en citroenmayonaise (14,95 euro). „Héerlijke dressing”, laat ze zich ontvallen. Bij garnaltjes is de dressing vaak van doorslaggevende betekenis. Vaak is het te zuur. De gegrilde 'dikbil' entrecote doet haar naam alle eer aan: er pronkt een fortuinlijk stuk vlees (275 gram) op mijn bord. Ik vraag iets langer grillen dan medium - de kok doet het. Desondanks eet ik geen droog vlees. Met de bijbehorende jus blij ik een juiste keuze te hebben gemaakt. De 'dikbil' (19,50 euro) laat zich gemakkelijk bijten. Mijn partner gaat op de Aziatische tour met tonijnspies op oosterse wijze (19,75). Op het gezicht een toonbeeld van opmaak. Met paksoi, shiitake, lente-ui, taugé en sojasaus. Het combineert prima; elke hap is te variëren. Onze magen blijken te veel gevuld voor een dessert. Daarom delen we er eentje: warm appeltaartje met slagroom. Erg lekker en zwemmend in een heerlijk zoete saus. Eigenlijk hebben we een beetje spijt, dat we één dessert hebben besteld.

Niks aan of op te merken?

Zeker wel. We vinden het soms wat aan de prijzige kant. Althans, van een eetcafé verwacht je doorgaans lagere prijzen. We rekenen met zijn tweetjes bijna honderd euro af. Dat is voor een restaurant niet veel, wel voor een eetcafé. Debet zijn de voorgerechten. Opvallend is dat de glazen, met wijn, heel gul worden gevuld. Niks Haagse 'bakjes'. Verder? De kaart is origineel, niet alleen maar traditionele gerechten als saté en tong. Wél hertenbiefstuk, pompoensoep en Mediterraans vissalade.

Moeke Spijkstra, Torenlaan 10, Blaricum. Telefoon 035-5382261, open ma t/m za 16.00 tot 00.45 u, zo 16.00 tot 00.00 u. Website: moekespijkstra.nl

ambiance: 8
service: 8,5
prijs/kwaliteit: 7

Tekst en foto: Jan van Stipriaan Luiscius

8

menu

Sashimi rauwe tonijn, Schotse zalm, gamba, tempura, wakame, gember, sesam en wasabi

Gegrilde 'dikbil' entrecote

Warm appeltaartje, walnotenijs, amandelspijs met slagroom



Boerenbubbels van appels

De nieuwe prosecco zal het niet worden, verwacht Wouter Bijl, eigenaar van het bedrijf CiderCider. Daarvoor heeft cider een te specifieke smaak en gaat de pure cider ook nog eens ongefiltreerd in de fles waar hij soms nog nagist. Voeg daarbij de 750 appelsoorten die alleen al in Normandië voor verschillende smaken zorgen, en het wordt een lastig verhaal voor de massaconsumptie. Maar de licht alcoholische, mousserende appeldrank wordt wel steeds populairder. Bijl importeert biologische cider (van appels), en poire

(van peren) uit Frankrijk. Hij levert aan handelaren en verkoopt de dranken via zijn website. Het bruisende appelvocht lift mee met de populariteit van prosecco en cava. De bubbels staan voor zonnige luxe. „Terwijl cider een echte boerendrank is, de meeste soorten komen zo van de boerderij”, meldt Bijl. Hij leerde de drank kennen in Normandië, de ciderstreek bij uitstek. Cider is in verschillende zoetheden verkrijgbaar en kan volgens Bijl prima worden gedronken bij wit vlees, vis en schelpdieren, kaas, zoete desserts en bij pannenkoeken. In Frankrijk gelden crêpes en cider als een ijzersterke combinatie. Zie ook www.cidercider.nl.

Vlijmscherp snijden

Scherpe messen zijn een must in de keuken. Maar zelfs het beste mes verliest na een tijdje zijn scherpte. De Duitse mesmaker Wusthof heeft een oplossing: een compacte messenslijper. Het gebruik is eenvoudig. Hij is ook geschikt voor

het slijpen van scharen en kartelmessen. De slijper kan met een vochtige doek schoongemaakt worden. Het apparaat is voorzien van keramische en diamanten staven voor een vlijmscherp resultaat. Hij kost € 43,50. Verkrijgbaar bij de kookspeciaalzaak. Meer informatie: www.wusthof.com.



SMAAKVOL