

SMAKEN VERSCHILLEN

Jolanda van Dongen
-kookatelier Betty Blue



'Koken is mijn grootste hobby'

Bekende regiogenoten ont-hullen hun culinaire voorkeuren en ervaringen. Deze week is dat Jolanda van Dongen. Zij is eigenaresse van kookatelier Betty Blue in Gouda.

Aan welk diner denkt u nog wel eens terug?

„Twee jaar geleden at ik met mijn man bij Mugaritz in San Sebastian. Het restaurant staat op de vierde plek in de top 50 van beste restaurants van de wereld. We dineerden met vijftien gangen, stuk voor stuk bijzonder. Een van de gerechten was een zakje met kleurrijke bloemetjes. Wat ik proefde, was fantastisch: een sensatie van kruiden en bloemen.”

Uw favoriete restaurant?

„La Enoteca in Rotterdam vind ik heel leuk. In dat restaurant staat niet de menukaart, maar de enorm dikke wijnkaart centraal. Je kiest je wijn en de koks maken daar een heerlijk gerecht bij.”

Kookt u thuis graag en wat is uw specialiteit?

„Ja, koken is mijn grootste hobby. Ik vind het erg leuk om gerechten te maken uit de kookboeken van de Engelse kok Ottolenghi. Ik heb alle drie de boeken thuis. Mijn specialiteit is pompoenrisotto met pancetta en salieblaadjes.”

Uw favoriete kookprogramma?

„Australian Master Chef. De drie koks geven altijd positief commentaar aan de deelnemers. Ze maken nooit iemand af, maar geven opbouwende kritiek.”

Hoe ziet u ontbijt er uit?

„Ik wissel twee ontbijtjes af. Graag maak ik zelf granola met haver, noten en zaden. Biologische melk erbij, en mijn dag kan beginnen. In het weekend vind ik het heerlijk om een boterham met roomboter en hagelslag te eten.”

Wat staat er vanavond op het menu?

„Soep van geroosterde pompoen.”

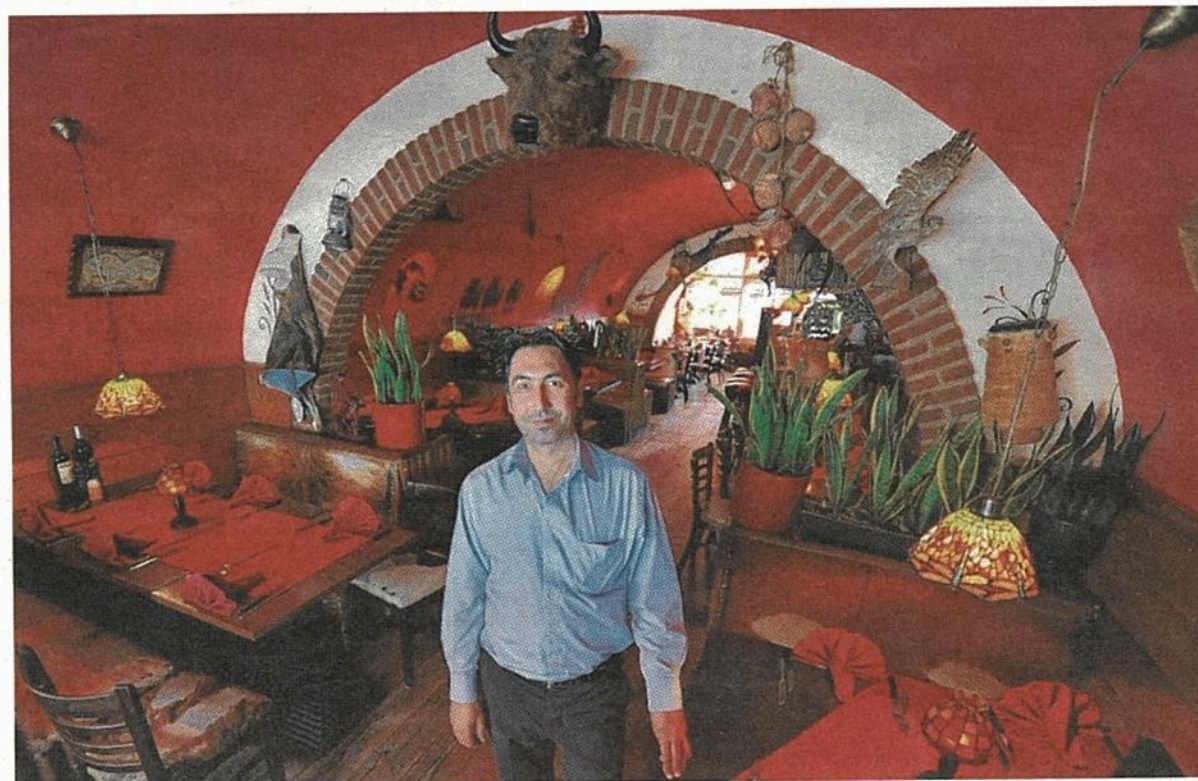
MALOU SEIJDEL

DE GOUDEN POLLEPEL

Voor de rubriek De Gouden Pollepel bezoekt en beoordeelt deze krant wekelijks een restaurant in de regio. Vandaag La Payuca in Woerden.

La Payuca

Koe dringt zich op



▲ Santos Tokhi is de eigenaar van het Argentijnse restaurant La Payuca. De ronde vorm van de eetzaal geeft een bijzondere akoestiek. FOTO RIANNE DEN BALVERT

Wie aan een Argentijns restaurant denkt, ziet beelden van enorme biefstukken. Bij La Payuca zijn de visliefhebbers en de vegetariërs niet helemaal vergeten. In deze categorieën staan respectievelijk negen en twee voor- en hoofdgerechten op de kaart. Onbetwiste koplopers zijn echter de vlees- en kipgerechten met een totaal van 37. In het interieur dringt de koe zich nadrukkelijk op. Boven ons hoofd hangt een grote kop met hoorns. Op de rood geverfde wanden ziet het zwart van de indrukwekkende runderen. De eetzaal heeft de vorm van een halve tunnelbuis. Die ronde vorm geeft een bijzondere akoestiek. Gesprekken aan de overzijde van het gangpad zijn moeiteloos te volgen. De conversatie van vier zakenmannen aan een tafel wordt er zelfs oorverdovend van. Zij genieten luidruchtig van onbeperkt spareribs eten, kouten vooral over geld en auto's en debiteren

om de beurt onweersproken wijsheiden. Zo af en toe moeten wij elkaars iets toebullen om verstaanbaar te blijven. Het is in elk geval levendig. Als amuse verschijnen knapperige warme tortilla's met guacamole. De gefrituurde pastetjes gevuld met gehakt (€6,95) hebben een wat taaie korst. De vulling is lekker gekruid. De menukaart belooft 'overheerlijke gebakken inktvis in knoflook en pittige tomatensaus naar traditioneel Argentijns recept' (€8,75). Dat het om inktvisringen blijkt te gaan, is licht teleurstellend. Maar ze hebben wel een krokante korst en de ringen zelf zijn niet van rubber, zoals je soms treft.

Adequaat

Onder de kop 'Vleesgerechten/Aberdeen Angus Steaks' staat Argentijnse rib-eye steak met mosterdsaus, een gepofte aardappel en zure room (€19,75). Het gerecht is zoals je het bij een Argentijn ver-

wacht: een grote, adequaat gegrilde lap vlees van 300 gram. De mosterdsaus heeft een aangenaam zuurtje. Het garnituur omvat twee sauzen, gemengde salade en heel matige ribbelpatat uit de diepvries. In plaats van de bestelde Argentijnse entrecote met gebakken uien, paprika en champignons (€23,75) krijgen we eerst een entrecote met mosterdsaus. De bediening haast zich terug naar de keuken en snel verschijnt het juiste gerecht. De kok komt vragen of het vlees niet te kort gegrild is, maar we vinden het juist prima zo. Het meisje van de bediening dat de vergissing maakte, komt aan het eind van de avond ter compensatie twee likeurtjes aanbieden. Walnoot-roomijs met mango en tequila (€6,95) is redelijk. De hoeveelheid tequila is minimaal. De aardbeienbavarois (€6,95) lijkt meer op roomijs. Erbij slagroom en een glaasje dessertlikeur. De rekening bedraagt €95,70.

HANS PFAUTH



EIND-SCORE

7,1

Beoordeling

VOORGERECHT	7,0
HOOFDGERECHT	8,0
NAGERECHT	6,5
BEDIENING	7,0
SFEER	7,5
PRIJS-KWALITEIT (Telt dubbel)	7,0

Praktisch

Adres: Wilhelminaweg 20, Woerden, telefoon 0348-412113.
Website: www.lapayuca.nl
Geopend: dinsdag t/m zondag vanaf 17.00 uur.
Prijzen: karaf huiswijn 1 liter € 19,95, glas € 3,15, voorgerechten vanaf € 6,45, hoofdgerechten vanaf € 16,25, nagerechten vanaf € 6,10, kindergerechten vanaf € 9,50, afhalen 10% korting.
Bijzonderheden: terras.
Betalen: contant, pin, Visa en Mastercard.

Stand

1 's-Molenaarsbrug	8,4
Alphen	
2 Skoop	7,9
Boskoop	
3 De Gouden Leeuw	7,4
Montfoort	
4 La Payuca	7,1
Woerden	
5 De Zalm	6,7
Gouda	

Reageren

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

Bijen zoeken zich rot naar nectar bij Kameryck

HANS-PAUL ANDRIESSEN

KAMERIK | Eigen jam van kersen uit het Groene Hart (ingrediënten: kersen, geleisuiker en verder niets!) hadden ze al bij restaurant Kameryck. Nieuw is de bijenhoning uit eigen tuin.

„We hebben dit jaar proef gedraaid. Want we zaten met de vraag: is er wel wat te halen voor bijen daar in dat weidlandschap?“, zegt imker Kees Wegman uit Wilnis, die samen met collega-imker Kees van Lint met twee volken begonnen is in Kamerik.

Het jaar 2013 gaat de boeken in als een heel moeizaam bijenjaar en dat was in Kamerik niet anders. „We hadden een hele, hele lange winter. Bijen gaan pas vliegen als het twaalf



▲ Werk in uitvoering in de tuin van Kameryck. FOTO KAMERYCK

graden is. Nou, toen ze vlogen waren de meeste appelbomen al uitgebloeid.”

Wijs geworden gaan de imkers volgend jaar zaadmengsels in zaaien

van bloemdragende planten. Hoewel het dus een bar slecht bijenjaar was, verzamelden de Kamerikse bijen toch voldoende nectar voor de paar potten honing die bedrijfsleider Mark Haagen vol trots op tafel kan zetten bij een biologische lunch. Ook op de balie heeft hij een paar potjes honing neergezet als visitekaartje.

Koken met ingrediënten uit de directe omgeving is sterk in opkomst. Kameryck beschikt over een uitgebreide kruidentuin en er staan ook eigen geteelde courgette op het menu.

De uitspanning leeft sowieso sterk mee met de seizoenen. 's Zomers trekt het terras veel fietsers, wandelaars en watersporters, die genieten

van het uitzicht op een grote plas. Mark Haagen is bezig met het aanleggen van een wandelroute om de plas, zodat wandelaars in 2014 echt een ommetje kunnen maken.

Als het weer iets minder wordt, merken ze dat bij Kameryck meteen in de aanloop. „We maken nu voor het derde opeenvolgende jaar in de herfst- en voorjaarsvakantie gratis pannenkoeken voor kinderen“, zegt Haagen.

De actie trekt nogal wat opa's en oma's die met hun kleinkinderen even een rondje maken op de kinderboerderij of een luchtje komen scheppen bij de steiger rond de plas.

Bedrijfsleider Mark Haagen: „Zie het als een leuke geste in deze tijden van crisis.”