

MUST

EAT

NL

MUST EAT

EEN EIGENZINNIGE SELECTIE
CULINAIRE ADRESSEN

LUC HOORNAERT
FOTO'S: KRIS VLEGELS

Veel van mijn vrienden reageerden verrast toen ik vertelde dat ik na *Must Eat België* en *Must Eat NYC* een Nederlandse versie ging maken.

Ik woon al een tijdje in Nederland, en ben er al jaren een fervent restaurantbezoeker in Nederland. Ik zie hier drie belangrijke ontwikkelingen in de eetcultuur. Mensen zoals Ricardo van Ede, Brandt&Levie, Diny Schouten/Floris Bresters en Nel Schellekens wakkeren het bewustzijn aan om eerlijke topproducten te gebruiken en laten zien dat je met eenvoudige ingrediënten van goede kwaliteit fantastische resultaten kunt bereiken. Mensen zoals Sergio Herman, Eric van Loo en Jonnie Boer hebben dan weer de grote verdienste dat ze Nederland op de gastronomische wereldkaart hebben gezet door met een eigen vormentaal vriend en vijand te verbazen. Tel daar nog als derde element de rijke aanwezigheid van de etnische keukens zoals de Surinaamse, Indische, Indiase, Chinese, Japanse keuken bij en je hebt een erg boeiend gastronomisch land.

Is *Must Eat Nederland* volledig? Nee, helemaal niet. Het is een momentopname van mijn favoriete eetgelegenheden, want voor een land als Nederland zijn zestig uitgelichte adressen echt niet voldoende.

Kris en ikzelf hopen wel dat je evenveel plezier zult hebben aan het ontdekken van deze adressen als wij hadden om dit boek te maken.

**Luc Hoornaert en
Kris Vlegels**

ہاں تمنا قرآن
دیہ پادہوگا دتا ہے میں کے
گر ہم میں تمنا ہے میں کے

Gewoon even snel genieten

Ik zoek mijn inspiratie overal, van de Zeeuwse kust tot New York en van Hong Kong tot Antwerpen. Overal waar ik kom, ben ik een spons die alles absorbeert. Daardoor wandel ik soms dromerig door de straten. Maar ik zit ook zo te eten. Het genieten en respecteren van eten is me met de paplepel ingegeven, of het nu gaat om drie Michelinsterren of om street food.

Als ik in een stad kom, dan ga ik helemaal los en weet ik precies waar ik naartoe ga. Maar ik volg ook de tips van de incrowd. Vaak gaat het dan om nieuwe simpele restaurants die los en ontspannend zijn, maar waar de sfeer en vooral de food top is. Heel vaak kies ik ook kleine stalletjes langs de weg, weggestoken in een steegje of verscholen achter een rauwe graffitimuur.

Aan de Zeeuwse kust zou je de kibbeling als street food kunnen bestempelen. In Amsterdam zijn er zo veel multiculturele invloeden dat je telkens weer nieuwe adresjes tegenkomt. En nu ik in Vlaanderen woon, weet ik precies waar je de beste friet of garnalenkroket kunt eten. Ook langs de snelweg weet ik waar ik moet stoppen.

En dan is er natuurlijk Luc... een ware encyclopedie op het gebied van de nieuwste hotspots overal op deze aardbol. Hij heeft een zeer uitgebreide kennis van uitheemse producten. Hij heeft overal connecties en kent veel mensen in de foodscene. Luc is de eerste die ik bel als ik ergens naartoe ga. En dat zegt misschien al genoeg.

Vele groeten

Sergio Herman

INHOUD

€: MINDER DAN € 12,5 • €€: € 12,5 - 25 • €€€: € 25 - 40 • €€€€: MEER DAN €40
Gemiddelde prijs voor een doorsnee hoofdgerecht en een drankje.

ZEELAND - 10

Pure C - €€€€	10
Inter Scaldes - €€€€	14
De Vistro - €€€	18
Auberge Des Moules - €€€	22
Het Verdronken Land - €€	26
Vishandel Dolf Schoot - €	30
De Kluiver - €€€	34
Restaurant 't Hemelrijk - €€€€	38
De Vluchthaven - €€€	43

GRONINGEN - 46

't Ailand - €€	46
Piloersemaborg - €€€€	50
De Parelvisser - €€€	55
De Sleutel - €€	55
Le Marronnier - €€€€	55

GELDERLAND - 56

De Gulle Waard - €€€€	56
-----------------------	----

AMSTERDAM - 62

Ricardo's in Odeon - €€€€	62
De Pasteibakkerij - €€	66
Izakaya - €€€	70
Antep Sofrasi - €€	74
The Fat Dog - €€	78
Jordino - €	82
Sea Palace - €€	86
Oceania - €€€	90
Mercat - €€€	94
De Kas - €€€	98
Rijssel - €€€	102

The Butcher - €	106
Chow - €€€	110
Le Lion Noir - €€€	114
Rose's Cantina - €€€	118
Norling - €€€	122
Bo Cinq - €€€€	126
Brandt & Levie - €	130
De Leeuw Zuurwaren - €	134
Steakhouse Piet De Leeuw - €€€	138
Yamazato - €€€€	142
Tjin's - €	146
Albina - €€	150
As - €€€€	154
Fromagerie Abraham Kef - €€	158
Toscanini - €€€	162
Bordewijk - €€€€	166
Bak - €€€€	170
&Samhoud Places - €€€€	174
Gebroeders Hartering - €€€€	178
Patisserie Holtkamp - €	182
A la Ferme - €€€€	186
Beyrouth - €€	186
Bridges - €€€€	186
Cedars - €€€€	186
Chang-I - €€€€	186
De Klepel - €€€€	186
Fa Speijkervet - €€€	186
Geisha - €€€€	186
Ghandi - €€	186
Hakata Senpachi - €€€	186
Horno la Maria - €€€	187
Hotel De Goudfazant - €€€€	187
Khan - €€	187
Le Bouchon du Centre - €€€	187
Librije's zusje - €€€€	187
Marius - €€€	187

Mashua - €€€€	187
Nacional - €€€€	187
New King - €€	187
Nomads - €€€€	187
Papabubble - €	187
Portugalia - €€€	187
Schillers - €€€	187
Shah Jahan - €€	187
Stork - €€€€	187
Tunes Restaurant & Bar by Schilo - €€€€	187
Umeno - €€€	187
Warung Mini - €€	187
Wilde Zwijnen - €€€€	187

UTRECHT - 190

Badhu - €€€	190
Amberes - €€€€	194
Theehuis Rhijnauwen - €€	198
Le:en - €€€	202
Jasmijn & ik - €€€	206
Paradijs	210
Tostimannen - €	215
We Love Cocos - €	215

DEN HAAG - 216

Kee Lun Palace - €€	216
Kashmir Sweet House - €	220
Sushi Morikawa - €€€€	224
Simonis, aan de haven - €€	228
Toko Toet - €€	232
Garoeda - €€€	236
HanTing - €€€€	240

ROTTERDAM - 246

Mei Sum - €	246
Bierhandel De Pijp - €€€	250
Ap Halen - €€	254
Zainab Roshni Mahal - €€	258
Memory Lane - €€	262
Asian Glories - €€€	267
Bistrot du Bac - €€€	267
Cigköftem - €€	267
Deli Bird - €€	267
Dertien - €€€	267
Destino - €€€	267
Ivy - €€€€	267
Lof der Zoetheid - €€	267
Markthal Rotterdam - €€	267
Mastika - €€€	267
Parkheuvel - €€€	267
Spaghetтата - €€€	267
Vivu - €€€	267
Zino - €€€€	267

TILBURG EN EINDHOVEN - 269

Gember en Sereh - €€	269
Het Elfde Gebod - €€	269
Lindenhof - €€€€	269

REGISTER 270

COLOFON 272



x



ZEELAND

DE VISTRO

Burgemeester Sinkelaan 6 - 4401 AL Yerseke
T +31 113 572 101 - www.vistro.nl
lunch ma-zo 11.30-15.00, diner ma-zo 18.00-21.00



Wat vond ik het jammer toen het Reymerswale in Yerseke er enkele jaren geleden mee stopte.
Wat een lekker oubollig restaurant was dat toch.



Gerookte paling

dit eten is een magisch moment

Ik was er jaren klant en ik moet toegeven dat ik er eigenlijk altijd precies hetzelfde at. De ongeëvenaarde gerookte paling en de tarbot met mosselinsaus. De bediening en wijnkaart waren perfect, net zoals hun gerechten. Het kopen van oesters bij de oesterkwekers net voor de deur was een goed excuus om hier nog eens te gaan eten.

In 1987 opende de familie Nolet een sympathiek mosselrestaurant enkele deuren verwijderd van het Reymerswale. Gelukkig bestaat dat nog steeds en tegenwoordig is dat de huidige Vistro! Betaalbaar, snel, vers en puur zijn hier de kernwoorden.

Gelukkig is een groot deel van het vakmanschap mee naar de Vistro gegaan. Hoewel ik er nu zwicht voor een perfecte zeetong meunière, is en blijft hun gerookte paling eenvoudigweg de beste ter wereld. Niet alle palingen zijn geschikt om het subtiel rookproces waar ze hier schijnbaar een patent op hebben te ondergaan. Het beste seizoen loopt van begin mei tot eind september en enkel de vetste exemplaren zijn net goed genoeg. Ze worden eerst drie à vier uur in zout water gepekeld vooraleer ze op dikke eikenhouten blokken met een beetje tijm en laurier langzaam worden gerookt.

'Onder de visschen die onse rivieren of wateren voort brengen, kan ik maar

twee soorten van visschen die men seijt dat geen schobbens hebben, de eene soort wort alhier genoemd Ael en Paling, en in andere steden wertse wel alleen met den naam van Ael genoemd.' Deze tekst van Antoni van Leeuwenhoek van 25 juli 1684 maakt meteen duidelijk dat je aal en paling door elkaar mag gebruiken. Deze straalvinnige vis met zijn slangachtig uiterlijk en zeer slijmerige huid is immers al lang voordat hij in 1758 voor het eerst wetenschappelijk door Linnaeus werd beschreven, voorwerp van vele mythen en misverstanden. Het is en blijft een vreemde soort die de wonderlijke gave heeft om van zout naar zoet water over te gaan. Men onderscheidt zo'n 23 soorten en de Amerikaanse en Japanse paling komen daar nog bij. Omdat het paaien op zeer grote diepte plaatsheeft, heeft men nog nooit paaiende palingen kunnen waarnemen. Maar men vermoedt sinds 1923, toen de Deense onderzoeker Johannes Schmidt de allerkleinste palinglarven in de Sargasozeë aantrof, dat alle palingen terug naar die zee komen om te paren. Sinds 2006 weet men dat alleen de Japanse paling kuitschiet in de zeer diepe Marianentrog, ten oosten van de Marianen, een Micronesische eilandengroep.

Het laatste woord over de paling is nog niet gezegd. Maar we weten wel dat de gerookte paling van de Vistro zijn gelijke niet kent.



MENU
66 CHARCUTERIE PP. €9
SELECTION OF CHEESE PP. €15
AS DESSERT PP. €10
ent 28

What
MAIN COURSE
2 COURSE DINNER
3 COURSE DINNER
4 COURSE DINNER
5 COURSE DINNER
6 COURSE DINNER
7 COURSE DINNER
Bon appétit!



AMSTERDAM

RICARDO'S IN ODEON

Singel 460 - 1017 AW Amsterdam
T +31 20 5218559 - www.odeonamsterdam.nl/nl/ricardo-van-ede
di-za 18.00-23.00



Het Odeon theater is een volwaardige getuige van de rijke culturele geschiedenis van Amsterdam. Zoals zo vele instituten begon de roemrijke carrière van Odeon als een brouwerij. Rond 1600 werd Gillis Marcelis eigenaar van brouwerij 't Lam. Architect Philips Vingboons maakte er in 1662 in opdracht van Marcelis een echt statig koopmanshuis van dat Nuerenburg werd gedoopt.



een stroming die als tegenbeweging dient van die keukens waar alleen de filet of het haasje van dieren wordt gebruikt

Tout est bon dans le cochon

In 1782 had de toenmalige gezant en latere president John Adams van de Verenigde Staten van Amerika fondsen nodig om zijn strijd tegen Engeland te financieren. Hij ging bij Nicolaas en Jacob Staphorst, de nieuwe eigenaren van Nuerenburg, te rade. De bespreking en ondertekening van de benodigde lening hadden plaats in de statige eetkamer op de bel-etage. In 1838 was de toenmalige koning Willem I er te gast. Ditmaal om het door architect Van Elven gecreëerde Odeon theater feestelijk te openen.

Ricardo van Ede is een enfant terrible van de Nederlandse gastronomie. Hij is in alle opzichten een opmerkelijk figuur in en buiten de keuken. Hij is vooral bekend als de chef die op zijn 21ste een Michelinster kreeg. Dat op zich is natuurlijk heel erg opmerkelijk, maar laten we de carrière en verdienste van dit grimmige supertalent niet tot dit ene feit beperken. Na hier en daar rondgezworven te hebben daalt Ricardo af in de kelder verdieping van het wederom vernieuwde Odeon theater. Volgens de decadent mooie neonletters aan de muren van het restaurant gaan alle varkentjes naar de hemel. Maar dit varkentje gaat liever naar de kelder.

Deze kelder is zo'n beetje de voorloper van de dark room, en de eerste Nederlandse homoclub, DOK (De Odeon Kelder/Kring). Sinds de jaren vijftig was dit immers the place to be, dé vleesmarkt om de liefde voor één nacht op te pikken. Elton John, Jean Paul Gaultier, Freddy Mercury, Lord Snowdon en vele anderen waren vaste

bezoekers van de Oude Kringspier, want zo werd de chique Odeon Kring al gauw genoemd.

Nu is de kelder helemaal het territorium van Ricardo. Zijn keuken hoort beslist niet tot het 'nouveau ruig', zijn keuken IS het 'nouveau ruig'. Ik heb een diepe bewondering voor chefs die een bijzonder, persoonlijk gedachtegoed volledig tot ontplooiing kunnen laten komen en hun eten als een soort van vormtaal gebruiken. Zijn keuken heeft een hoog ambachtelijk niveau en zijn gerechten kunnen het best omschreven worden als geraffineerd boers met een verfrissend gebrek aan creativiteit. Deze bohémien zet smaak weer op de menukaart en geeft de mensen wat ze echt willen. Een eerlijk bord geweldig eten dat mij meestal aan lang vervlogen traditionele gerechten doet denken, en dat vooral smaakt naar meer!

Ricardo's carrière loopt niet zoals bij de meesten langs de klassieke Franse sterrentempels. Zijn hang naar ambachtelijkheid bracht hem algauw in Engeland, waar de basis ligt van de wereldwijde beweging die wel bistro-nomie of gastropub of nieuw ruig wordt genoemd. De traditionele, Engelse terroirkeuken wordt dikwijls verguisd, maar heeft mondiaal heel veel chefs geïnspireerd. 'Tout est bon dans le cochon' ofwel 'nose to tail eating' is een stroming die als tegenbeweging dient van die keukens waar alleen de filet of het haasje van dieren wordt gebruikt. Monumentaal lekker.

Ricardo is een chef naar mijn hart!



AMSTERDAM

MERCAT

Oostelijke Handelskade 4 - 1019 BM Amsterdam
T +31 20 344 6424 - www.mercat.nl
zo-do 11.00-1.00, vr-za 11.00-2.00
keuken: zo-do 12.00-22.30, vr-za 12.00-23.00



Iedereen die in Barcelona geweest is, kent de Mercat de la Boqueria, het epicentrum van de levendige stad, waar folklore, traditie, volksheid en fantastisch eten elkaar ontmoeten.



Pollo al ajillo



in knoflookolie gekonfijte kip



Wanneer ik een stad bezoek, ga ik altijd naar lokale cafés en naar de markt. Daar krijg je het snelst een inkijkje in de ziel van een stad en in wat de mensen echt bezighoudt, onder andere eten en drinken. Dat hebben ze bij Mercat heel erg goed begrepen, want niet alleen bij de man gaat de liefde door de maag.

Mercat is een monumentaal restaurant dat heel erg dynamisch oogt. Het lijkt het midden te houden tussen een tapasbar, restaurant en een markt. Juist daarom vind ik het een heel erg leuke zaak.

Dit restaurant creëert bovendien het gevoel dat je niet in Noord-Europa zit, maar eerder in een zonovertogen, Zuid-Europese stad. En wees eerlijk, wie houdt er niet van de mediterrane manier van leven en eten.

Prachtig en overdadig ogende tapas wachten je hier op aan de bar en er

heerst een gezellige, chaotische drukte die precies bij het plaatje past.

Ik laat me hier telkens verleiden door de in knoflookolie gekonfijte kip. Ik eet deze regelmatig in Spanje en ben steeds weer verrast door de verscheidenheid die de Spanjaarden in dit gerecht kunnen aanbrenge. Het doet me denken aan een van mijn favoriete kookboekjes: *Homenaje a la tortilla española*. Voor dit boek is aan een schare chefs, hedendaags en klassiek, gevraagd om met de weinige ingrediënten die nodig zijn om de traditionele tortilla española te maken, hun creativiteit de vrije loop te laten. Met als resultaat 50 totaal verschillende gerechten met identieke ingrediënten. Ik heb het gevoel dat dit met deze grote Spaanse klassieker ook best zou kunnen. De versie van chef Boy van der Loop is in ieder geval een voltrefter vanwege de perfecte garing van de kip. Caramba!



cocktails

FILING PIECES BLAZER €12.00 Whisky & 2 other flavours	RARARCELLO SOUP €7.50 Whisky and Carabaccia
SKOLPAN'S G1 €10.00 Whisky & 2 other flavours	GARSHA €8.00 Whisky, mandarin and ginger
DI'REE MOTTU €13.00 Whisky, apple and lemon	PORKSTAR MARTINI €10.00 A sunny classic. Not just any martini.
MANGO MARY €7.50 Whisky with other things	SOUTHERN COMFORT GARDINA €8.00 Cherry & special liqueur.

AMSTERDAM

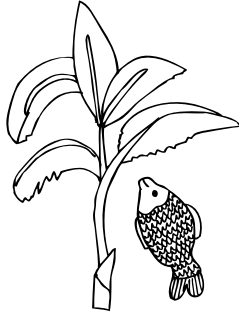
CHOW

Rozengracht 106 - 1016 NH Amsterdam
T +31 20 624 5752 - www.restaurantchow.nl
zo-do 17.00-1.00, vr-za 17.00-2.00



Dat Thais eten niet altijd tongstriemend heet hoeft te zijn bewijst deze sublieme, evenwichtige rode curry. Wanneer ik hiervan proef is het even wereldvrede. Thanurak Somchit, een Thais-Chinees-Britse chef, neemt zijn curry, en de overige gerechten, heel erg serieus.





Seafood 'jungle' red curry

naar mijn mening zou de versie van deze topper gestandaardiseerd moeten worden

Ik heb bovendien nog nooit iemand met zo veel vakkennis en ernst over een curry horen spreken. De saus is diep en rijk, net pittig genoeg om de complexiteit van zijn kruidensamstellingen te doen uitkomen, de groenten zijn perfect al dente gegaard en de vis en zeevruchten zijn heerlijk van smaak en garing. De lychee erin zorgt voor een heerlijke smaaktoevoeging. Aangezien er geen officieel recept bestaat voor een rode curry, zou naar mijn mening de versie van deze topper gestandaardiseerd moeten worden.

Meestal sta ik heel sceptisch tegenover restaurants die zich erop beroemen dat ze de hele Zuidoost-Aziatische keuken beheersen, maar ik moet toegeven dat de chef die in deze keuken de scepter

zwaait me op heel veel vlakken verbaast. Door zijn gemengde afkomst en heel veel ervaring in Londen, waar toch nog altijd in Europa het beste Aziatische eten wordt geserveerd, komen mijn veeleisende smaakpapillen heel erg aan hun trekken. Chow is veel meer dan een heel mooi, origineel interieur dat uitgroeit tot een plek waar je gezien moet zijn; het eten blijft hier een prominente plaats opeisen. Overigens is er ook voorzien in heel veel afleiding, in de vorm van een meterslang slangenskelet en een fantastisch, blauw tegelmozaïek dat zomaar van de hand van topkunstenaar Wim Delvoye zou kunnen komen.

Wat mij betreft is dit restaurant echt een blijver.

Colofon

www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Tekst: Luc Hoornaert

Fotografie: Kris Vlegels

Illustraties & omslagontwerp: Emma Thyssen

Vormgeving & opmaak: Grietje Uytendhouwen

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie: redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2014.

D/2014/45/433 - NUR 440

ISBN: 978 94 014 2026 6

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.