

Kaas



Gasten krijgen hun salade 'met uitleg' voorgeschoteld in brasserie Bij Slik in Veenendaal.

FOTO WILLIAM HOOGTEYLING

VOOR DE RUBRIEK DE GOUDEN POLLEPEL BEZOEKT EN BEOORDEELT DEZE KRANT WEKELIJKS EEN RESTAURANT IN DE REGIO.

BIJ SLIK. Veenendaal slikt al zo'n zeven jaar koffie en broodjes in deze brasserie. Ook thee, wijn en bier hebben er inmiddels een eigen kaart. Daar is sinds vorig jaar het diner aan toegevoegd en da's soms even slikken voor Roald en Vivian.

MARCO BOSMANS

met peren

Zes eters vormen op deze koude woensdagavond niet bepaald een kaskraker voor het uitbatend echtpaar Slik. Desalniettemin treffen we een plichtsgetrouwe jonge dame aan tafel met de gebruikelijke beleefdheden. Ja, we willen wel een wijntje en ja, de kaart is ook welkom. De Chardonnay, Italiaans en op hout gelagerd, komt van de huistap. Dat zien we steeds vaker in dit soort eetgelegenheden: een soort aquarium waarin tien gekoelde flessen aan het infuus. Knopje drukken, glas eronder, vullen maar. Niet bepaald romantisch, maar het eindresultaat voldoet. Een goed huis, de juiste temperatuur en een fijne afdrank.

Buikspek

Het ritme van onze Pollepel-ententjes staat vast: drie gangen voor twee personen. Op basis van het gebodene proberen we vervolgens zo gevarieerd mogelijk tot een prachtig arrangement te komen. Dat valt vanavond niet mee. Het aantal voorgerechten is op een hand te tellen, namelijk. Gekozen worden het gelakte buikspek en de gevulde peer.

De speklap heeft het niet gemakkelijk in de Nederlandse horeca. Het armeluisvlees duikt zo nu en dan nog op in een chauffeurscafé, maar heeft verder afgedaan. Thuisbakkers, in het bijzonder de BBQ'ers, vinden bij de supermarkt nog wel een spekkie naar hun bekkie. Onder de trendy namen buik- en (het wat vettere) rugspek, krijgt ons varkentje eerherstel. Bij Slik heeft gekozen voor een sous-vide garing van het buikje. Het spek is dus eerst vacuüm gekookt en vervolgens gelakt en gebakken, zodat de bovenste laag mooi krokant wordt. Operatie geslaagd! Het spekgerecht à 9 euro heeft smaak en pleziert op deze wijze arme- en rijkelui.

Onder (en in) mijn neus de met kaas gevulde peer. Het is een toffe peer en heerlijke kaas, maar ze vormen in dit geval een slecht huwelijk. De Bleu d'Auvergne is één van de pittigste blauwaders, die in zijn dominantie de peer en walnoot volledig overstemt. De krokant gebakken ham toont aan dat er wél is nagedacht over texturen. Jammer trouwens dat het slabed in beide gerechten geen aandacht heeft gehad. En hoezo aardbeien?

Graten

Gang twee. Een tournedos van Franse komaf: Blonde d'Aquitaine, maar in dit geval gehaald uit de Betuwse wei. Vandaar de toevoeging 'maatschappelijk

verantwoord streekgerecht'. Hier kwam geen waterzak aan te pas, maar wel een goede grill en een scherp oog van de chef. Keurig medium gebakken en voorzien van een passende sjalottensaus, broccoli, peer en heerlijke aardappeltjes. Dat scherpe oog werd bij het fileren van de poon node gemist. Mijn tafelpartner grabbelt zeker acht graten uit zijn keel. Dat is niet slordig, dat is fout.

Het Veenendaals slotakkoord is zoet met een uitroepteken! Een Belgische wafel met vanille-ijs, karamel, banaan én slagroom. Bonter kan niet. Creatiever is de Italiaanse opponent: cannoli met een vulling van ricotta en stoofpeer. Die is wat droog, helaas.

Mijn mee-eter belooft zijn kinderen Senna en Jesse nog eens om de wafel te sturen, de Sicilianen slaan liever over.