

## Volle bak



**De Baai is in trek op de Leidsche bouwplaats.**

*FOTO'S RUUD VOEST*

**De Baai. Vorige week een pipowagen in Amersfoort, nu een strandtent in Leidsche Rijn. De Pollepeltoer door Midden-Nederland laat zich leiden door volstrekte willekeur. Lijden ook, want het valt niet mee, een avondmaal op de bouwplaats.**

*MARCO BOSMANS*

### tussen de bakstenen

Met pannenkoeken kwam De Baai van het Utrechtse centrum naar de Vinex-wijk. Die koekenbakkers maakten al vrij snel plaats voor caféhouders. Eetcafé welteverstaan, want dat is wat de kaart biedt: veel drank, relatief weinig kost. In de naastgelegen plas werd een alibi gevonden om de zaak een strandsfeer te geven, speelzand inclusief. En wie verder kijkt ziet bouwhekken, contouren van Parkwijk en een winkelcentrum in wording. Daar komt straks de nieuwe Baai. Vooralsnog rennen in de pop-upbarak studentikoze obers met volle bladen langs volle tafels. De Baai blijkt in trek op de Leidsche bouwplaats.

### Rommelig

De driegangenmenu's à 28,50 euro zijn besteld en in afwachting hangen we de lippen in het schuim van het tabier (Vedett en Heineken) en zetten we de tanden in afbakbrood. Aioli en tapenade

laten zich dippen. Tafel zes leent zich overigens bij uitstek om al knabbelend de keukenbrigade op de vingers te kijken. Niet bepaald een lustopwekkend beeld. Het oogt rommelig en ongestructureerd à la voetbalkantine; het sopemmertje op de grond, een bakje mayonaise zeilt ernaast. Oeps. Lachend wordt er gezwabberd.

De Baai heeft vijf voorgerechten in de aanbieding, waarvan drie (!) salades. Wij smullen met recht van die met geitenkaas en gekarameliseerde zilveruitjes. De kaas is heerlijk lauwwarm, zodat het 'geitje' mooi smelt op de tong en de smaak lekker lang blijft hangen. De dressing van honing en mosterd voldoet. Voor mijn tafelpartner is de Mexicaanse klassieker Gamba's al Ajillo. Over het knoflook geen twijfel, wel over de bouillon. Die fungeert normaliter als smaakversterker wanneer het pantser van de garnalen wordt toegevoegd, maar dat is hier niet gebeurd. De chilipeper - ook een traditie - laat zich gelden. Wow. Biertje!

We slaan de saté en het broodje hamburger af en laten ons in de tweede gang verrassen door een biefstuk van het MRIJ-rund: roodbont gevlekt, uit het gebied tussen Maas, Rijn en IJssel, vandaar. Ze geven melk én vlees en qua smaak, tja. Het moet een beter vleesras zijn dan de zwartbonte, maar dat is aan de biefstuk op deze avond niet af te leiden. Die is aan de taaie kant, maar scoort met de lentegroenten nog wel een voldoende. De saus van bospaddenstoelen had ik in het kader van de lente liever niet gedaan.

### Rauw

Ook voor het andere (koude) bord moeten we strafpunten noteren op het onderdeel garing. Niet voor de smakelijke kippendijen, maar wel

voor de risotto. Die had nog wel even in de pan mogen blijven. Ook de gegrilde groenten zijn echt te rauw. Jammer. Lekker zijn de frieten; grote en kleine pieperstukken, in het schilletje gefrituurd.

Ter afsluiting volgen de dame blanche en een soepje van rood fruit met vanille-ijs, slagroom en verse munt. Niet spannend, wel heel zoet. Nee, De Baai is niet het moderne Europees restaurant, zoals ze zelf beweert. 'Eigentijds', zegt de website. 'Overtijd', schrijft de recensent. Kortom, tijd om weer te verhuizen. Bye Baai.