

Sausdippen



Dikkertje is een beetje blijven hangen in de jaren 80: een enorme menukaart en een snikkend levenslied in een donker interieur.

FOTO'S RUUD VOEST

Dikkertje. De wijk Lombok heeft de naam, maar ook de Amsterdamsestraatweg weet er weg mee: de melting pot. Een pannetje smeltkroes, zeg maar. Op deze multiculturele 'lustwarande' in Utrecht beproeven we de keuken van Giorgos Tsianakas.

MARCO BOSMANS

na de zeekost

Voor de goede: het is niet de krantenschrijver, die hier de spot drijft. Het was Giorgos zelf, die in zijn postuur inspiratie vond voor een passende naam. Een opvallend staaltje zelfspot en buikgevoel. Een waardig credo ook voor een lekkerbek. Daarbij valt Dikkertje in de categorie Griekse horeca goed op tussen de Mykonossen, Thessaloniki's en Pallassen Athene. Geboren in Ritini, zo vertelt de menukaart over de eigenaar. Dochter Xanthi, die vanavond als gastvrouw fungeert, voegt daar openhartig aan toe dat papa met een Nederlandse vrouw drie dochters kreeg.

Zuur

De blijde boodschap voorbij, wordt het hoog tijd voor een proeve van Giorgos' kunnen. Zijn Gyros en de Paidakia zijn besteld als hoofdnummers en de zee gaat ze

voor. Octopus, om precies te zijn. Die is mooi vers, goed van kleur en lekker gegrild. De armen kregen een bedje van sla, maar dat is bij het opmaken nogal riant overgoten met azijn. Het zuur overheerst.

In een ovenschaaltje van terracotta liggen drie stukjes vis in tomatensaus. Ook hier vrezen we de zure overheersing, maar niets is minder waar. De huisgemaakte saus is keurig in balans, zodat de zalm, kabeljauw en zwaardvis elk hun smaak en structuur hebben behouden. Op deze momenten is het altijd fijn dat het brood nog op tafel staat. Even lekker sausdippen! Aardewerk schaaltes hebben overigens de nijging om lang op temperatuur te blijven. Kijk daarmee uit, want vis die nagaart, wordt snel droog.

Restaurant Dikkertje is niet onze eerste Griekse ervaring dit seizoen. De Gouden Pollepel roerde zich ook al genoeglijk in de rondte in Maarssen. De verschillen zijn groot. Zo is Giorgos Tsianakas, met alle respect, een beetje blijven hangen in de jaren 80. De enorme menukaart, het donkere interieur en het snikkend levenslied dat boven onze tafel uit de Akai-speaker schalt; ze hebben de vooruitgang gemist. Maar wie hap boven hip stelt, heeft hier niet te klagen. Giorgos weet immers wat ie doet. Neem de Paidakia: vijf lamskoteletjes, die uit-ste-kend zijn gegrild. Het vlees laat zich gemakkelijk van het bot bijten en doet met de Griekse kruiden denken aan de zomervakanties van twintig kilo geleden. Ach ja. Mijn tafelpartner mijmert soortgelijke dromen bij zijn schotel gyros (grillvlees) en bifteki (gehakt) met friet, sla en tzatziki. Riante vleesklassiekers zijn het, die in deze tijd eigenlijk niet meer kunnen, maar ja... Bij Dikkertje staat de klok stil.

Zwaar slot

Bij het debarrasseren is er een begripvolle lach van de gastvrouw. „Teveel zeker?" Inderdaad. Het is veel 'NederGrieks' voor weinig, maar we hebben uiteraard een gaatje gelaten voor een huisbaksel na: Politiko. Veel wijzer wil Xanthi ons bij de aanbeveling nog niet maken. Enkele minuten later zetten we de vorkjes in een zompige baklavacake. Die verdrinkt zowaar in de gelatine en het suikerwater, en vormt een wel heel zwaar slot. Zo zwaar dat uw schrijvend dikkertje geen Dap meer kan zeggen. Pfff.