

Liflafjes met brokken



Gezellig druk in restaurant De Hebbert in de Amersfoortse nieuwbouwwijk Vathorst op 'Spareribsdag'.
FOTO'S SASKIA BERDENIS VAN BERLEKOM



De Hebbert. Afgelopen zomer stak ons juniorpanel al een mini-pollepel in de potten en pannen van deze keuken. Een dikke voldoende was het resultaat. En nu onze vakantiekrachten zijn toevertrouwd aan de oppas, zijn wij terug in Vathorst.

MARCO BOSMANS

Wij zijn niet de enigen. Dinsdag is 'Spareribsdag' bij De Hebbert: onbeperkt kluiven voor 15 euro. Dat maakt met recht hebbertig, want alle stoelen zijn vergeven.

Het bankje bij de bar nog niet, dus het is daar waar wij ons diner gezellig starten met een koele Chardonnay (Portillo) en warm brood. Smeren doen we met knoflookmayonaise, kruidenboter en een iets minder smeerbare tapenade. Ook de ogen krijgen de kost. De binnenhuisontwerpers mochten zich uitleven bij De Hebbert, want het interieur is van boven tot onder in bistrosferen gehuld. Beetje kringloop hier en

daar, kartonnen GTST-decor ook, maar bovenal een warme en gastvrije huiskamersetting. Tussen het vintage kastje en de deco-muur beweegt zich de bediening met grote stappen en, ondanks de drukte, een hartelijke lach. Complimenten.

Wij bedanken ondertussen voor de kluivertjes van het varken en bladeren door de menukaart. Op aanraden van chef-kok Kevin gaan we voor de zeventien(!) culinaire verrassingen, verdeeld over drie gangen. Dit zogeheten Liflaf-menu à 34,50 euro is vragen om problemen, want waar laten we de gerechtjes op ons kleine bartafeltje? Het lukt met een beetje schuiven en daarmee kan het grote proeven beginnen.

Van de carpaccio met croutons (huh?), Italiaanse tomatensoep, gepaneerde gamba, taartje van geitenkaas en gefrituurde zalm. Die laatste is absoluut de smaakmaker op tafel. Hij is mooi rosé van binnen en kreeg een lekker knapperig korstje. Ook de geitenkaas is goed van smaak, maar het bedje van rucola dient toch echt opgeschud te worden. Tijd voor een slacursus 2017! De rest van de 'verrassingen' mag geen culinaire naam hebben. O ja, dat schaalpje met twaalf olijven, telt dat ook als een gerecht?

Wijnglas

In een onbewaakt moment eist de kleine bartafel zijn tol. Een wijnglas valt in stukken, maar dit drama wordt uitstekend opgepakt door de bediening. Klant is koning: een nieuw glas wordt gevuld, scherven geveegd en voor de tweede gang wordt tafel 22 vrijgemaakt. Goed gastheerschap wordt hier verstaan.

Over de kokende brigade daarentegen maken wij ons zorgen. Zo gaat de tweede serie gerechtjes hopeloos onderuit met een minisaté

van droge varkenshaas, zure ossenhaaspuntjes, tot pap gekookte risotto en pasta, en nul groenten. Nada, noppes, niente. Wat een gemiste kans! Iedere kok kan een biefstuk bakken en garnalen wokken, maar juist met groenten kun je het verschil maken. Waarom geen smaakvolle ratatouille?

Vijftien

Het avondje Vathorst dreigt in een desillusie te eindigen, maar de nagerechten gaan met de hakken over de sloot. Zo kreeg de Apfelstrudel de juiste appel en een paar tellen in de oven. Bij de overige liflafjes leggen we de klemtoon helaas op lóf, want dat is het vanavond. Bovendien: er waren ons zeventien gerechtjes beloofd, maar we hebben er vijftien geteld. 'We don't cook, we create', schrijft de chef bij de menukaart. Sorry Kevin, maar het wordt tijd dat je weer gaat koken.