

Saté XL



Het blauw-witte interieur met steigerhouten meubelen geeft de gasten het gevoel echt aan het strand te zijn.

FOTO'S WILLIAM HOOGTEYLING

Klein Scheveningen. De vakantie is voorbij en daarmee onze zomerserie. De pollepeltjes van het juniorgilde worden opgeborgen in het etui, terwijl het couvert plaatsmaakt voor trommels met bammetjes. Tijd voor een nieuw (volwassen) proefseizoen: aan tafel!

MARCO BOSMANS

on the beach

De eerste reservering wordt gemaakt in Lopikerkapel, als altijd onder een pseudoniem. Een tafeltje-voor-twee wordt aan de andere kant van de lijn lacherig genoteerd. Bij aankomst blijkt waarom: we zijn deze avond de enige gasten. Gisteren was het volle bak, zo moeten we aannemen, maar vanavond is het - met gevoel voor understatement - rustig. De verklaring ligt in het weer. Of de zegen of de regen komt van boven bij Beachhouse Klein Scheveningen aan de Lek. In ons geval is optie twee het lot. Tja, een vroege herfstdepressie maakt dat de waterfietsen en strandbedden vanavond ongebruikt blijven. Mes en vork niet.

Afbakkertje

Het humeur van de gastvrouw heeft er allerm minst onder te lijden. Ze

lacht haar tanden en tongpiercing bloot en leidt ons met liefde naar het beste plekje, waar glazen worden gevuld en breekbrood wordt geserveerd. Een warm afbakkertje, dat bij het snijden min of meer tot pizzadikte is gedrukt. Het valt amper te besmeren.

De sobere verwachtingen ten spijt weet Klein Scheveningen ons bij de eerste gang te verrassen. Zeg nou zelf: een restaurant dat zich etaleert als strandtent, zal de meeste fijnproevers aan zich voorbij zien gaan. Die voorbijgangers missen in dat geval een prima carpaccio van zalm. De visvariatie op de Italiaanse lende-klassieker moet het niet zozeer hebben van de techniek, maar slaagt op de juiste verhouding en mooie producten. Dat is de jonge chef van deze 'tent' gelukt. De riante portie verse zalm is weliswaar erg dik gesneden, maar maakt met de crème-fraîche, limoen, kappertjes, pijnboompitten en sla van iedere hap een feestje. Mijn tafelpartner deelt helaas niet in de feestvreugd. Haar garnalenkroketjes zijn oké qua smaak, maar de presentatie met een armoedige venkelsalade en drie stukjes stokbrood is eerder jammer dan jammie.

De tijd dat er op deze Lek-plek slechts kippen werden bereid is gelukkig voorbij. De huidige eigenaar van Klein Scheveningen heeft een bredere smaak en onthoudt zich van thematiek. Een proeve van zijn grenzeloosheid ervaren we in de tweede ronde als Italië en Indonesië op onze tafel belanden. De Pasta Frutti di Mare met tomaat en prosecco mist helaas de balans. Zo lijken de zeevruchten 'geplukt' bij eb, want we moeten ze zoeken. Het gebruik van prosecco, bijvoorbeeld om af te blussen, is gangbaar, maar de overdaad aan tomaat(zuur) schaadt. Een klein zoetje van de bubbelwijn wordt hier node gemist.

Aanrader

De varkenssaté is een absolute aanrader voor lekkerbekken met grote trek. De gespieste haasstukken zijn perfect gegrild, lekker mals en voorzien van een aardige saus. Atjar, kroepoek en salade vullen de rest van het bord.

Het Lopiker Scheveningen mag dan klein heten, de keuken denkt in grote happen. Klantvriendelijk weliswaar, maar niet zo verrassend (en zakelijk). Wie waagt zich, behalve de Pollepel-schrijver, immers nog aan een derde gang? De kok heeft zijn jas al bijna aan, maar levert ons voor vertrek nog wel een betrekkelijk veilig meloentrio met Smirnoff. Een laatste zomersprank.