

## Goddelijk



**Gastvrouw Wasiliki Vassiliou en gastheer Jan Bacharidis van restaurant Enya serveren Grieks op z'n Grieks.**  
*FOTO'S MARNIX SCHMIDT*

**Enya. De Griekse keuken in Nederland? Dat is lekker eten, maar weinig weten. Olijf bij de start, moussaka vooraf en een mixed-grill tot je geen ego skasi\* meer kunt zeggen. Wars van clichés kiezen wij liever voor Grieks op z'n Grieks.**

*MARCO BOSMANS*

### Grieks

Het moet een bijzondere stroming zijn geweest die de familie van Jan Bacharidis en Wasiliki Vassiliou via de Middellandse Zee en de Vecht naar Maarssen dreef. Een warme stroming ook, want neef en nicht bedrijven in Enya vooral de liefde; van Griekenland voor Nederland. Ook hier zijn de olijven, mixed-grill en moussaka - naar grootmoeders recept - in de aanbieding, maar de keuken van Bacharidis is meer dan dat. Hij kan niet anders, loyaal aan de indrukwekkende leest van Bacharidis senior. Die proeve van bekwaamheid toont zich bij de presentatie van de menukaart. Gastvrouw Vassiliou benadrukt dat

de stoofpot van zwijn (slagerij Dorresteyn) nog een uurtje nodig heeft voor de volmaakte smaak. Dit hoofdgerecht vraagt dus even geduld. Attent en charmant.

### Zeemonster

Wij laten het zwijntje in zijn sop gaar stoven en verkiezen, onder het genot van heerlijke Griekse wijnen, voorgerechten uit de vis- en vega-keuken. De gegrilde octopus in een puree van spliterwten en tomatenmarmelade is voor mijn tafelpartner. Het achtarmige zeemonster legt hem zowaar het zwijgen op, want hier wordt gesmuld. De octopus kent vele mediterrane bereidingen, maar laat zich geëxporteerd nog wel eens misbruiken. We kregen hem hier en daar niet zelden taai en smaakloos. Vanavond is van elastiek geen sprake. Wat een malse versnapering! De grill gaf hem een krokant huidje, terwijl de verse arm in de erwten en tomaat heerlijke smakenpartners heeft gevonden. We want more!

Saganaki, aan mijn kant van de tafel, is een klassiek Grieks kaasgerecht. Een soort tosti, die in eigen land vaak met wat citroensap geserveerd wordt. In de keuken van Enya kreeg de gebakken kaas ladotiri een korst van havermout en maanzaad. Een marmelade van zuidvruchten en honing geeft het lekkere kaashapje bovendien een frisse contra-twist.

Behalve het eerdergenoemde zwijn weet de chef voor onze tweede gang ook een konijn uit de stoofpot te toveren. Grieken zijn er dol op en weten er weg mee. Het boutvlees laat zich eenvoudig van de botten sabbelen en de zoete marinade kleurt op het oog én de tong prima met de abrikozen en sjalotten op het bord. Voor de lekker romige polenta wordt op mediterrane wijze leentjebuurt gespeeld, want deze maïspap behoort toch echt tot het

Italiaans erfgoed.

### Slechte vangst

Verrassender is de slechte vangst onder de hoofdgerechten. Enya bedient vleeseters royaal, terwijl visliefhebbers genoeg moeten nemen met een doradefilet à € 24,50. Erg spijtig, wetende dat dit land uit rijke wateren bestaat. Desalniettemin: een visje om te smullen, met de vulling van gamba en kalamari, en subtiele saus van tarama. Hier wordt uitstekend voorgeproefd.

Behalve de vissers worden ook de Griekse kaasboeren vanavond tekort gedaan. Het grote kaasland mist een tribuut op Enya's kaasplateau. We tellen er nul om precies te zijn. Gastvrouw Vassiliou weet bij de laatste gang wel te schitteren met haar patisserie. Voor haar daarom de laatste woorden: Griekse GASTVRIJHEID met hoofdletters.