

## Ratjetoe



In afwachting van het diner worden de glazen alvast gevuld.

FOTO SASKIA BERDENIS VAN BERLEKOM

**DE KOOI.** Bunschoten is meer dan alleen het museale havenkwartier Spakenburg. Met dik 35 vierkante kilometer aan oppervlakte is het een gemeente van formaat. En dus kan er ook buitengaats worden gegeten.

MARCO BOSMANS

### van ratatouille

Het is een icoon in het groene ommeland, café-restaurant De Kooi. Partycentrum ook, maar die specialiteit laat ik aan mijn Feestcollega. Het is ons vanavond wederom te doen om de inwendige mens. En een beetje oogstreling. De Kooihouders Susanne en Pauline Smink hebben wat dat laatste betreft hun zaakjes prima op orde. De entree is hartelijk, warm (23°C) en een ware eyecatcher. Zo wekt de enorme bar met violet schijnsel veel indruk, net als de verlichte bierkelder, die onder een glazen vloer voor enige verdieping zorgt. De architect mocht zich met recht uitleven.

Verlost van de jassen volgen we de gastheer naar tafel 109, pontificaal voor de open keuken. Beter kunnen we ons niet wensen. Hoewel...

### Zwijnsham

Starten doen we vanavond met een proeverij voor mijn tafelpartner en

zwijnsham voor ondergetekende. De varkensplakjes gaan vergezeld van een mooie compote van ui en een salade met tomaatjes en zuurdesem. Allemaal hoog op smaak, beháve de ham! Dit kan onwetend iedere ham zijn, terwijl we zo graag de wilde meerwaarde van het zwijn hadden geproefd. De ham maakt, met een kerriesoepje en gerookte makreel, ook deel uit van het proeftrio. Ach, soep en vis doen wat ze moeten doen, maar spannend? Liever hadden we de kok gepassioneerd zien zweten op onze gerechten. We zitten op de eerste rang bij deze kookshow, zoals gezegd, dus toon ons je skills, chef. Het ambachtelijke kookwerk in plaats van het arrangeren van de boodschappen.

Bij de overgang van voor- naar hoofdgerecht, wisselen we ook van glas, maar niet van wijnhuis: Salentein. Oprichter Mijndert Pon was behalve zakenman ook smakenman. Hij bouwde zijn bodega's in het druivenparadijs van Argentinië: de provincie Mendoza. Het is zijn Malbec die door onze gastheer met liefde wordt geïntroduceerd en geschonken bij de hertensukade. Prima match! Het gestoofde vlees mist, waarschijnlijk door de langzame voorgaring, oma's bekende draadjesstructuur, maar daar heeft de smaak niet onder te lijden. In combinatie met de saus van tijm en rozemarijn, en de aardappelpartjes een prima hoofdgerecht.

### Creatief

De vegetarische ratatouilletaart, gepresenteerd in een kleine koekenpan, toont eindelijk een beetje het karakter van de chef. Hier zet hij zijn handtekening onder een creatieve combinatie met ui, aardpeer en roseval. Spijtig genoeg zijn het bladerdeeg en de aardappel net niet gaar. Het gerecht is droog bovendien.

De Kooi biedt uitsluitend klassiekers uit de 80's op de dessertkaart; tiramisù, crème brûlée, appelstrudel en dame blanche. Niet verrassend, wel gemakkelijk en geheel in stijl met de hits die al de hele avond uit de speakers knallen. De keuken laat ook hier trouwens weer een steekje vallen. De crème brûlée heeft klontjes, wat duidt op te lange verhitting. Jammer.

Tot slot is er daarom een corrigerende tik voor de chef: steel de show in je prachtige open keuken door meer te koken en minder te kletsen. En haal je boodschappen in de buurt; van polderwild tot verse vis.