

## Eetcafé met A-klasse



Eetcafé Plan B biedt een gezellige ambiance met een mooie wijnkaart en een breed smakenscala op het menu. FOTO'S SASKIA BERDENIS VAN BERLEKOM

**Plan B. Het is enkele jaren geleden dat deze krant proefde van De Reünie in Leusden, een eetcafé pur sang. Vol en donker herinneren wij de zaak en raad eens wat: De Reünie heet nu Plan B. Met de B van Beter, want vol en donker zijn verleden tijd.**

MARCO BOSMANS

Zo noteren we nog voor de eerste slok en hap een pluspunt voor de nieuwe eigenaar, Bob - met een B - van den Hengel. Zoon van de bekende dorpsbakker Everard en kleinzoon van een Limburgse vlaaienbakker. Ja, even dreigde ook Bob in de bakkerssporen te treden, maar de horeca sprak hem meer aan. Samen met partner Anita probeert hij Leusden in een gezellige ambiance te laten genieten van een breed smakenscala. Althans, zo lezen we op de website. En wie A schrijft, moet ook B schrijven.

Brood en smeersels komen ongevraagd, de wijn is besteld; een frisse Chileen. Het lijkt er overigens op dat de gastvrouw onwetend is van de prachtige huiscollectie. Plan B heeft een brede reeks aan nationaliteiten en elke fles heeft bovendien een glasprijs. Hulde! Zo'n wijnkaart mag dus (aan)geprezen worden.

Van de menukaart komen de mini-

kaasfondue en visrouleau; twee voorgerechten met karakter. Pecorino en knoflook dringen zich nadrukkelijk op, eerst walmend in de neus, later prikkelend op de tong. Het stokbrood en de rauwkost laten zich gewillig onderdompelen in het charmante pruttelstelletje.

### Nori

Ook de rouleau geldt als smaakmaker. Het klassieke Franse vleesrolletje kreeg in Leusden een aantrekkelijke visvariant met gerookte zalm, rivierkreeft en een mousse van haring. De nori (gedroogd zeewier) geeft het gerecht bovendien een Japans tintje. Een zilte overdaad zou dit gerecht om zeep helpen, maar daar is geen sprake van. Daarom een hoge beloning voor de prachtbalans.

Bij de bordenwissel stappen we ook over op een ander glas. We verlaten Chili voor een volle rode wijn uit Australië, de Syrah. Deze druif moet het Limburgs zuurvlees naar een hoger plan tillen, zo luidt het advies. Plan C? Flauw. Rood fruit combineert inderdaad prima met de zoete runderstoof in het minipannetje. Stroop, peperkoek en ui kwamen, geheel volgens traditie, te pas aan de bereiding, maar het vlees is helaas iets te taai gestoofd. Over de rode kool en huisgebakken friet valt niet te mopperen. Gewoon lekker.

Mijn tafelpartner geniet op haar beurt van een dorade, de vis van de dag. Vis van het jaar eigenlijk, want we zagen hem in 2017 o-veral. De zeebrasem is mooi gegaard en wordt op het bord vergezeld door twee beetgare groenten en een tomatensausje.

Tijd voor een zoet besluit. Graag hadden we, oog in oog met opa Theelen aan de muur, geproefd van zijn geroemde vlaaien, maar helaas: geen ode aan de bakker op

de dessertkaart. Alleen de muurfoto's herinneren aan toen.

### Cheesecake

Van de voor de hand liggende eetcaféklassiekers nemen we daarom de cheesecake, creatief met gepocheerde peer en bastogne, en het boerenadvocaatje. Het zijn twee smakelijke, machtige slotnummers. Vooral de boerenjongens met scharrelroom van de plaatselijke boerderij vult het laatste gaatje.

Over slotnummer gesproken: er staat een heuse jukebox bij de deur! Ik durf het bijna niet te vragen...