

Eerbiedig



Aan de wand van restaurant Blauw prijkt een grote familiefoto. Reserveren is noodzakelijk want het zit er altijd vol. FOTO RUUD VOEST

Blauw. De oosterse keukens laten zich in de Nederlandse horeca helaas nog te vaak vertalen in één melting pot. Beetje China, beetje Japan en een beetje Indonesië, samen op de menukaart. Blauw durft gelukkig kleur te bekennen.

MARCO BOSMANS

rijsttafelen

Over kleur gesproken. Een opgeblazen zwartwitte familiekiek breekt de lange muur van de pijpenla en kan niet gemist worden. We gaan voorbij aan de Blauwe roots om ons gereserveerde tafeltje te vinden: achter in de (vrij donkere) zaak, naast de keukendeur. Reserveren is een must bij Blauw, want ook op de midweekse avonden verkopen ze meestal uit. Het is waarschijnlijk daarom dat de tafeltjes vrij dicht op elkaar staan. Dat maakt even ongemakkelijk, maar we treffen het met gezellige burens. Zo toosten we links en grappen we rechts.

Kroepoek biedt, naar traditioneel Indonesisch gebruik, de nodige kraak en smaak vooraf. Blauw noemt ze liever garnalenkoekjes en serveert ze met twee soorten sambal van het huis. En als de gastheer zegt dat sambal setan erg pittig is, dan bedoelt hij ook pittig. Niet veel later toont hij opnieuw zijn eerlijkheid wanneer we vragen naar

de witte wijnen. Drie worden kundig en wervend gedeid op smaak en herkomst, maar de vierde optie 'is vooral erg duur, mijnheer'. Ja, zo gooi je wel heel gemakkelijk je eigen wijnglazen in!

Straatkost

De Indonesische keuken laat zich graag delen. Zo hebben we in afwachting van de rijsttafel een selectie satés en Indonesisch streetfood besteld. Zwarte schaaltes vullen de tafel en verdienen onaangeroerd al een bonuspunt voor presentatie. Prachtig! De keuken tilt de straatkost naar een hoger niveau, ook op smaak en creatie. De gebakken garnaal is de meest eenvoudige van het stel, maar vormt samen met de kip-kerrie, loempia van kabeljauw en het koekje van koningskrab een gevarieerd tableau. Goede texturen, verse ingrediënten en vol van smaak. Zelfs de stukjes verse ananas weten hun bijrol naar de voorgrond te dwingen. Top!

Geit, kip en garnaal zijn voor ons gespied en kregen elk hun passende saus van soja, pinda en sambal. Het malse geitenvlees wint, terwijl de garnaal ook aan deze kant van de tafel de zwakste is. Hij is niet sappig meer en heeft smaakvollere soortgenoten.

Blauw biedt een aantrekkelijke collectie hoofd- en bijgerechten, maar ook drie rijsttafels. Ikan Rasa is de visvariant, ogenschijnlijk één als zovele. Het verschil wordt vanavond gemaakt in de verse ingrediënten en bereiding. Zo is de gebakken banaan geen vette hap, zijn de groenten beetgaar en schitteren vis en vlees elk in hun eigen aroma van kruiden en specerijen. Ja, hier wordt Indonesië ten volle geëerd. Kleine kanttekening: voor het gestoofde lamsgerecht, met kerrie, kokos en kaneel, is vrij mager vlees gebruikt.

Het is ietwat droog. Vlees van de schenkel of hals zou het wat smeuijger maken.

Bij de nagerechten duikt pandan op, het bekende palmextract dat zowel bij hartige als zoete gerechten wordt gebruikt. Wij proeven hem genoeglijk als zacht flensje in combinatie met zalvend kokosijs. Ook de cheesecake van mijn tafelpartner haalt een dikke voldoende, waarna wij zeer voldaan dromen van een 'Blauwe' kerst dit jaar.