

## Eet goed, denk geen vlees



**Een (ietwat rommelig) huiskamer-restaurant kent ook weer z'n eigen charme.**

*FOTO'S SASKIA BERDENIS VAN BERLEKOM*

**Bindicafé, Amersfoort Een veganistisch restaurant, midden in Amersfoort. Het was niet alleen een verrassing voor de culinaire redactie, uw proevende schrijver zal als klokluider ook menig Amersfoorter opschrikken. Hoog tijd om de (k)lepel te beroeren.**

*MARCO BOSMANS*

### denk geen vlees

S TOELMASSAGE - 15 minuten voor 15 euro. Het uitklapbord op de stoep wekt interesse, maar brengt nou niet bepaald de smaakpapillen in beweging. Een blik door het raam evenmin, want we zien kasten met kleding en sieraden. Bergstraat 6, hier zou toch een restaurant moeten zitten... Naar binnen dan maar, waar een vriendelijke dame achter een heus loket ons direct geruststelt. Bindi is behalve massage, yoga, therapie en een winkel namelijk ook horeca. Kwestie van doorlopen naar achter. Aha! Zie daar: een open keuken, twee koks, zes tafeltjes en een persoonlijk welkom door chef Alex van Kraaikamp.

Het veganisme is de sokken van geitenwol nu wel voorbij, al blijft het optieveld voor de groene eters buiten de grote steden erg klein. Vreemd eigenlijk, want juist het ommeland is groen, groener

groenst. Hoe dan ook, in de (middelgrote) keistad verkiezen wij de soepen als voorgerecht. Of we dat wel zeker weten, want ze zijn nogal stevig, namelijk. Het worden daarom kleine porties van wortel/gember en kruidige ui. Bindicafé werkt graag met kruiden en specerijen. Dat zien we niet alleen aan de pottenvariëteit op het keukenschap, maar we proeven het ook. Zo kreeg de uiensoep een stevige mediterrane boost, terwijl de pittige gembersoep haar pit tot in de slokdarm laat gelden. Daar mag op gedronken worden.

Echter, wijn en bier staan niet op de kaart bij Bindi. Dat heeft met veganistische principes niets te maken. Nee, een vergunning aanvragen is volgens de gastvrouw vooral gedoe. Hm, daarmee laat Bindicafé wel geld liggen.

### Gaspitjes

Ons geduld wordt tussen de gangen op de proef gesteld, waarvoor een persoonlijk excuus aan tafel. De vier gaspitjes zijn bezet, vandaar. Ach, de charme van een (ietwat rommelig) huiskamerrestaurant. Eenmaal op het vuur zijn onze Bindiburger en Chinese rijsttafel in een mum van tijd op orde. Een veganistische rijsttafel, inderdaad! We noteren een dikke plus voor de presentatie en kunnen ons ook prima vinden in de verrassende smaakcombinaties. Zo zijn de pannenkoekjes van lente-ui met gemberdressing een traktatie op zich. Het pasteitje met een mengsel van paprika is een voltreffer en ook de knapperige groenten en demi-glace van sauzen betuigt kundigheid. Helaas is de kleefrijst lauw.

Voor burgers zonder vlees zijn wij altijd een beetje op onze hoede. Ze suggereren immers een koeienalternatief, waarmee het verkeerde signaal wordt afgegeven naar onze hersenen: denk vlees!

Daarnaast hebben wij vrij vaak gortdroge groenteburgers moeten slikken. Vanavond niet! Bindi's kikkererwtburger is sappig, smaakvol en voorzien van seizoengroenten en aardappeltjes. De koude, zoete Bindi-keuken doet niet onder voor de warme kant. De keuze mag beperkt zijn, het is allemaal eigen makelij, zoals de taart van lavendel en vijgen, op basis van cashewnoten. Lavendel kan de taart maken en breken, maar blijft subtiel in de juiste balans en structuur. Jammie. Het prachtige eindcijfer is derhalve een beloning voor de keuken. Professioneel valt er nog wel iets te winnen.