

Lekkere lenteshow - rij 1, stoel 12



Eten in de Stadsschouwburg in Utrecht.
Het kan bij Zindering.

FOTO ANGELIEK DE JONGE



ANGELIEK DE JONGE

Zindering, Utrecht Geen cabaret, toneel of opera dit keer, maar drie gangen Zindering. Dat kan namelijk ook in de Stadsschouwburg Utrecht. En hoe! Dineren met zicht op de Dom en een ondergaande lentezon, je kunt je er geen voorstelling van maken.

MARCO BOSMANS

We slaan de spijker direct op z'n kop, horen we van gastheer Bram. Veel Utrechters zien hun schouwburg als een schouwburg. Eten doen ze in een restaurant. Vanachter het raam op de eerste etage zien we het gebeuren: voorbijgangers op het Lucasbolwerk trekken de stad in.

Het is zeven uur.

Een uur later keert de stroom en meldt het uitgaanspubliek zich aan de kassa voor een avondje lachen. Dat ze hier ook kunnen eten, ontgaat ze. Dat geldt niet voor de cast en crew van Theatergroep Carver. Zij gebruiken, drie tafels van ons vandaan, een licht

avondmaal voordat ze on stage moeten. Zouden alle sterren zich tussen het volk mengen? Volgens Bram wel.

Terug naar ons tafeltje aan het raam. Een lage loungesetting is het eigenlijk, maar het prachtige uitzicht is het discomfort meer dan waard. Vers knapperig brood, gezouten boter en een amuse van gravad lax gaan de gangen voor. De zalm kreeg wat dille, een crème van doperwt, een pistachenootje en een kaascracker mee. Leuk, al die texturen in een hap. Lekker ook.

Spetteren

Het vegetarisch voorgerecht van mijn tafelpartner steelt vanavond de show: een tartaar van tomaat (Ancienne Coeur de Boeuf), avocado en burrata. De kleuren spetteren van het bord, de smaak is vol en fris.

De Coeur de Boeuf (ossenhart) zien we deze dagen vaak opduiken in salades, ook omdat hij met zijn ribbels erg decoratief is. In de tartaar moet 'ie het hebben van zijn smaak. Die is super. Ook ondergetekende krijgt een proeve van de geribbelde, gepelde lente-oogst, in combinatie met een spinaziesalade en gebakken kippenlevertjes. De spinazieblaadjes zijn wat slap, maar de kip is uitstekend. Hij is niet te lang gebakken in Madeira, dus is zacht en gelukkig niet droog.

We houden de frisse, zachte Sauvignon Blanc (The Grape Whisperer) uit Nieuw Zeeland in het glas bij de tweede gang. Hij blijkt namelijk prima te passen bij de gegrilde groene asperges met spelt. Opnieuw een geslaagd vegetarisch gerecht, ook omdat de shiitake, het gepocheerde ei (gelukt!) en de gremolata perfect werk doen als smaakversterker.

Opvallend is de snelle schotel die

dit seizoen haar podiumdebuut maakt bij Zindering: risotto. Als je ergens immers de tijd voor moet nemen, is het deze Italiaanse klassieker. Wij beproeven de risotto met Romanesco-artisjokken en pancetta met gemengde gevoelens.

Hij is keurig beetgaar en trilt als de billen van een jonge meid - sorry, van een Italiaanse chef geleerd - maar de pancetta maakt 'm vooral zout, zout en nog eens zout. Een verkeerde keus.

Tot besluit een geslaagde sabayon van champagne met Hollandse aardbeien en ijs, en aan de overzijde een Frans kaastrio AOP met brood en stroop, keurig geduid voor de gastheer. Een glaasje port en een flinke-bos-munt-thee zijn daarbij het proosten waard. Op een prima voorstelling van het keukenduo Remco Vellinga en Ronald van der Vlis. Komt dat proeven!