

Schaftpot voor de buren



De dorpsbistro doet een beetje 'pubberig' aan. Eenvoudig meubilair en een groot ons-kent-onsgehalte.

FOTO'S JEROEN JUMELET



NAAST DE BUREN Een woordspeling op de gevel, leuk. Een knipoogje naar de bewoners op no. 166 en no. 170, die zich zalig prijzen met een lekkere buur boven een verre vriend. Genoeg gespeeld met het woord, tijd voor de daad.

MARCO BOSMANS

Onze tafel staat gedekt in Groenekan en dat gebeurt niet vaak. Dit dorp met amper 1.700 inwoners biedt, met alle respect, weinig culinaire keus. Wél een culinair verleden! Zo is er eens een kaart opgeduid uit 1607, waarop herberg De Groene Kan vermeld staat, gelegen aan de weg Utrecht - Soest. Geen idee of mijn voor-voorvoorganger die keuken 'gepreufd' heeft, want de herberg is niet meer. Die voorganger evenmin.

Terug naar de bistro. Een dorpsbistro, om precies te zijn. Het doet een beetje 'pubberig' aan, met eenvoudig ameublement rond de centrale bar en een hoog ons-kent-ons-gehalte van 'hoi's' en 'hai's.'

Voor vreemdelingen zonder reservering wordt uiteraard ook graag plaatsgemaakt. De aanschuiftafel wordt ons gewezen en niet veel later volgen brood, smeersels, wijn en de menukaart. De eigenaren, kok Ted (eens Fagel-leerling) en gastvrouw Debby, laten zich vanavond niet zien, maar weten zich prima vertegenwoordigd door de jonge Jill. Voorgerecht: een proeverij van wildhapjes en een torentje van gerookte paling met aardappelsalade. Die laatste combinatie mag misschien een klassieker heten, maar veel meer moeite dan het bouwen van een torentje heeft dit gerecht niet gekost. Ook het wildpalet getuigt niet bepaald van een kok met ambities. Het lijkt wel of de vleeswaren met zes plakjes tegelijk uit het Sligro-cellofaan zijn getrokken en op het bord gekwakt. Beoordeeld op smaak en mondbeleving valt er over de paté en bitterbal niets te klagen en likken we zelfs onze vingers af bij de 'Fagelliaanse' rillettes van eend. Een heerlijk vette guilty pleasure.

Daghap

Naast de Buren kookt niet alleen à la carte, maar ook een daghap en die loopt als een tierelier. We zien de schotels wildpeper met rode kool à € 11,00 bijkans op elke tafel. Ook bij ons, nieuwsgierig als we zijn. Konden de voorgerechten nog besteld worden in kleine porties, bij de hoofdgerechten gaan de borden vol. Daarbij zorgt gastmeisje Jill voor een niet minder scheutige passende wijn. Vlees, kool en de gepureerde aardappel voldoen naar behoren, zeker voor deze prijs. De Tournedos Royal, die bijna drie keer zo hoog wordt aangeslagen, blijft een beetje achter bij de verwachting. Dit gerecht had wat hoger op smaak mogen zijn, temeer omdat de keuken kiest voor haasbiefstuk in combinatie met eendenlever en

een confituur van ui. Daarbij moet gezegd dat de lever een prima bereiding kreeg: korstje krokant, binnenkant smeuïg. En de aanbevolen Malbec Tarani in het glas harmonieert.

Tijdens de slotgang toont de dorpsbistro zich opnieuw van zijn laagdrempelige kant met gerechten vanaf € 1,50. Het zal de minder draagkrachtige buur wellicht plezieren. Voor vijftig cent extra krijgt ondergetekende het dessert van de week: twee bolletjes chocolademousse met slagroom en een kloddertje mangosaus.

Mijn tafelpartner prikt, lepelt en hapt ondertussen genoeglijk van haar profiteroles. Al met al geen hoogvlieger in ons klassement, maar omzien is deze dagen belangrijker dan aanzien.