

DLC



DLC doet qua sfeer denken aan een gelegenhedenrestaurant, maar de keuken kent een ambachtelijke creativiteit 'van onbeperkte houdbaarheid'.

FOTO SASKIA BERDENIS VAN BERLEKOM

VOOR DE RUBRIEK DE GOUDEN POLLEPEL BEZOEK EN BEOORDEELT DEZE KRANT WEKELIJKS EEN RESTAURANT IN DE REGIO.

DLC - Dat wat eens de wagenwerkplaats was van de Hollandsche IJzeren Spoorweg-Maatschappij, vormt sinds enkele jaren het Utopia van Amersfoort. Een vrijplaats voor ambacht en creativiteit. Voor hart en hoofd dus, maar ook voor de mond!

MARCO BOSMANS

kookt en stookt

Wagenlichters, dekkenleggers, voorslaggers; zij lieten hier bloed, zweet en tranen. Maar vanavond is het stil in hun wielendraaijerij, verensmederij en rijtuigenloods. Alsof het weer even 1936 is en de mannen van het spoor zijn geroepen voor de schaft. Hulde daarom aan de beschermers van het erfgoed én de gemeente, die het verleden hier een nieuwe toekomst gaven. Dat geschreven hebbende, wordt het tijd om de schafters te volgen. Met schaftkeet doen we DLC (Daily Local Cooking) tekort. Strandtent dekt de lading beter, al ontbreken zand, zee en meeuwen. De houten constructie

en de gerecyclede materialen suggereren een opgetrokken gelegenhedenrestaurant met een beperkte houdbaarheid. Kneuterig is het, als een grote pipowagen, waarin een female touch de brocante tot leven heeft gewekt.

Ook in de keuken regeert de vrouwenhand. Sanne Verbruggen (voorheen Tollius) zwaait er de scepter en ze voorziet haar gasten om te beginnen van mooi, ambachtelijk brood in een zak. Met een flinke lik boter een smakelijke starter. De vleesvoorgerechten zijn van Italiaanse origine, Venetië en Umbrië om precies te zijn. Maar in dit geval 'liepen' de carpaccio en porchetta eens in de Gelderse Vallei. Streekproducten, waar DLC graag mee schermt. Carpaccio mag misschien afgezaagd zijn, je kunt een traditioneel gerecht ook verpesten. DLC houdt het veilig en presenteert het uitgestreken rundvlees, en dat is belangrijk, goed op temperatuur. De kaas uit Parma is als snippers gestrooid. Dat hebben we graag voor de mondbeleving en smaak. Het buikspek van het valleivarken kreeg een rollade-behandeling en is keurig gegaard, dus niet te droog.

Moestuin

Het zal fijnproevers, vegetariërs in het bijzonder, plezieren dat dit restaurant de groene vlag heeft hangen. Zo wordt aan de muur de biologica van 'de Oudhollandse schikking der bladeren' geduid, terwijl een eigen kas en moestuin de daad bij dat woord vormen. Ook op de menukaart is er lekkers voor de vlees- noch viseter. Risotto bijvoorbeeld. Wij genieten deze papriest helaas iets te nat met groene asperges, tomaat en parmezaan, nu als poeder. Ook de schelvis is besteld. De filet kreeg een prima garing en is mooi gepresenteerd, met spinazie, tomaat en olijf. Leuk ook dat de zeekraal hierin mee mag. Het is

een gezonde smaakversterker die toch nog even doet denken aan de strandtent. Gastheer/bedrijfsleider Tom Scheffer schenkt op verzoek een passende wijn: een rioja van het Spaanse druivenras Viura. Een frisse, sappige match met aroma's van citrusfruit. Bonuspunten worden behaald in de finale. We sluiten af met een geweldige wortelcake met mascarpone en ijs van ingemaakte wortel en vanille-ijs. Mjam. En wanneer ondergetekende om de huisgemaakte DLC-likeur vraagt, komt de chef hoogstpersoonlijk aan tafel mét haar likeurenmandje. Trots vertelt ze over haar experimenten en successen, en blij nip ik van twee stooksels. Citroen, pepertje, zachte afdrank... Sanne en Tom, deze bewonderenswaardige eigen stijl is onbeperkt houdbaar.