

KOKEN MET PUCK

Puck Kerkhoven



wildweststaten ken ik minder. Tussen honderden foto's van zinderende zoutmeren, desolate woestijnen, peilloos diepe canyons, vlammeende rots wanden en de monsterlijke zwarte SUV, trekken beelden van een cowboy bbq mijn aandacht. Ik zoom in op dikke steaks, gepofte aardappels en een intrigerende roze bonenprut. Pintobonen moeten dat zijn, de meest gegeten bonensoort op het Amerikaanse continent. Niet gekookt, zijn ze prachtig lichtbeige met roestkleurige en donkerbruine vlekken en stippen. Zeg maar zoals een gevlekt indianenpaard, dat daar dan ook pinto horse genoemd wordt. Eenmaal gekookt – de bonen, niet het paard – verliezen ze hun vlekken en kleuren ze lichtroze. „Die bonen zijn lekker!”, verzekert

Ik zoom in op dikke steaks, gepofte aardappels en een intrigerende roze bonenprut

mijn vriendin me. „En je krijgt ze bijna overal bij, ongevraagd” Restant van een cowboytraditie, stammend uit de tijd dat ze via de eeuwenoude trails (dieren sporen) hun vee naar de slachthuizen in het noorden dreven. Daar woonden meer mensen en kregen ze een betere prijs voor hun koeien. Het waren uitputtende tochten, niet zonder gevaar. Onderweg moesten ze natuurlijk wel goed eten, anders hielden ze



het zware werk niet vol. Daarom reed er altijd een chuck wagon mee; de huifkar van de kok, een soort camper avant la lettre, met 1 pk ervoor. Ik zou er graag een keer een van dichtbij bekijken. Het waren ingenieuze keukens

Cowboys bbq

‘N’u weet ik waarom cowboys bandana's voor hun mond dragen. Tegen het stofhappen! En zo'n grote Stetson-hoed is ook geen fashion item horend bij een stoer imago, die geeft gewoon schaduw!” Onze vrienden zijn net terug van een eye-opening roadtrip door Californië, Ne-

vada, Utah en Arizona. Hun ervaringen kort samengevat: adembenemend, stoffig en heet. Ik ben het meest geïnteresseerd in hun culinaire bevindingen. De Californische keuken is me bekend; licht, gezond, met veel verse groenten en fruit en relatief weinig vlees. Multicultureel, met een flinke vleug Aziatisch en Mexicaans. Die van die andere

Ontspannen op het Spuiplein

Het gebeurt maar heel zelden dat ik volledig verrast ben als ik uit eten ga. Bij restaurant Spuiplein 41 in Breskens gebeurt het wel. We ronken bijna van tevredenheid tijdens het eten en we zijn niet de enigen: bijna iedereen om ons heen is al net zo blij als wij.

Natuurlijk hadden we wel goede verhalen gehoord, maar ja. Aan de buitenkant is Spuiplein 41 bovendien niet echt onderscheidend van het standaard toeristenaanbod: rieten stoelen, een overdekt terras. Het lijkt hier dertien in een dozijn.

We zitten vandaag buiten, net als iedereen, onder de grote vaste luifel van het terras. Binnen is het leeg, maar wel sfeervol: donkere houten tafels met donkerbruine stoelen, zilverkleurig behang met grafische patronen en laminaat op de vloer. Buiten is de inrichting een beetje tuttig: dat komt door die standaard-rieten stoelen waarschijnlijk. De kaart heeft vis, vlees en zelfs wat vegetarische keuze. Wie fruits de mer wil, moet die van tevoren bestellen, lezen we, zo-

dat alles vers kan worden ingekocht. Logisch, maar toch ook wel jammer voor de spontane bezoekers.

We krijgen een hapje van het huis, een aardewerken kommetje gevuld met komkommer-spinazieschuim, zegt de serverster. Als de kleur groen een smaak had, was het deze: zacht en fris als het voorjaar, luchtig en stevig tegelijk. En romig bovendien. Bovenop het schuim prijkt een klein harig groen blaadje met een zilte smaak: oestercress, wordt ons verteld. Heerlijk. We besluiten vis te eten, we zijn tenslotte in Breskens. Mijn tafelenote begint met een combinatie van scampi, grote garnalen dus, en sint Jakobsschelpen. De schelpdieren zijn lekker gebakken, de granalen knapperig en goed. De verrassing komt van wat er omheen ligt: een salade van dubbel gedopte tuinbonen, blokjes tomaat, rode ui, gele biet oestercress en pijnboomspitten.

De groenten zorgen voor een fris zuurtje. „Goh, verzucht ze na het eten. „Ik ben ineens helemaal ontspannen.”

Zelf krijg ik een combinatie van zacht-tere gestoomde scholfilet, opgerold met zoute pata negra - spaanse ham - erop, knapperig gebakken eekhoornbrood, wat zoete puree van verse erwtes, zeekraal en weer die oestercress. Subtiel en bijzonder smakelijk.

De bediening is hier losjes, maar attent. We krijgen onze wijn aan tafel bijgeschonken, wat ik prettig vind. Als we water vragen, krijgen we eerst bronwater aangeboden, maar mogen we ook een karaf met water uit de kraan, blijkt al snel.

Mijn hoofdgerecht is een 'suggestie van de chef': lotte met kokkels. Eerlijk gezegd moet ik even opzoeken wat lotte voor een vis is: zeeduivel, zo blijkt. De visfilets liggen in een saus met courgette, tomaat en venkel, een me-

diterrane combinatie. De kokkels zijn gestoofd in de saus. Op het bord liggen verder nog aardappelen uit de oven, broccoli, wortelen, zeekraal, een stukje prei met een plakje spek erom en een gepofte tomaat die mij een raadsel is. De tomaat smaakt intens naar kruidnagel. En dat blijkt een uitstekende vondst. Het zijn veel smaken bij elkaar, maar dat is niet zo erg: ik ben blij met alle groenten, het is een rijk en bijna huiselijk gerecht. De kok besteedt aan het kleinste detail aandacht.

De gegrilde zeebaars van mijn gezelschap is minder spectaculair, maar even lekker. De huid is knapperig door het grillen, de limoen-roomsaus maakt het fris. En ook zij heeft die spectaculaire tomaat met kruidnagel en ook nog wortel, zeekraal, broccoli en aardappel. We krijgen er frietjes bij, en die zijn ook al lekker.

Naast ons klinkt de enige wan-klank van de avond. Een Brabants jongetje bestudeert de kaart. „In Zeeland hebben ze altijd alleen vis, vlees en friet”, klaagt hij. En neemt vervolgens een kindermenu met frikadel. Wij eten nog een toetje: witte chocolademousse met lekkere zurige passievruchtensaus, passievruchtenijs en koekruimels (die zie je ineens overal, waar komen die vandaan?). En pannacotta, witte pudding met heel zure limoengelei, limoenijs en ook van die kruimels, maar dan donkerbruine. Een tafeltje verder zien we dat ze hier ook ouderwetse dame blanche hebben, met warme chocolade...



In Eten doen de redacteurs Edith Ramakers en Nadia Berkelder beurtelings verslag van een bezoek aan Zeeuwse eetgelegenheden.

Nadia Berkelder

Beoordeling

Prijs-kwaliteit ****

Eten met veel aandacht en liefde, vers en lekker. We betaalden ruim 110 euro voor twee.

Bediening ****

We hebben het gevoel dat er voor ons gezorgd wordt: de benadering is informeel. Dat vind ik fijn.

Entourage ***

Niet het mooiste punt van Breskens. De aankleding van het restaurant is wat conservatief.

Conclusie

Waarom wisten wij nog niet dat Spuiplein 41 bestond?



■ Een combinatie van scampi, grote garnalen en Sint Jakobsschelpen. foto Peter Nicolai

.....
Restaurant 'Spuiplein 41', Spuiplein 41, 4511 AP Breskens, 0117-383719. www.spuiplein41.nl. Van dinsdag tot en met zondag geopend vanaf 11.00 uur 's ochtends. Spuiplein 41 is redelijk geschikt voor mensen die in een rolstoel zitten of slecht ter been zijn.