

# Over de Tong



## Mandemaaker • Spakenburg

Restaurant De Mandemaaker is een begrip in Spakenburg en omstreken. De Mandemaaker bestaat uit diverse ruimtes: een restaurantgedeelte, een voorkamer en diverse aparte (vergader)ruimtes. Ook is er een kookstudio voor groepen van tien tot veertig mensen. De zaak beschikt eveneens over een verwarmd terras. Dit jaar kreeg De Mandemaaker voor de tweede keer een Bib Gourmand van Michelin, een onderscheiding voor een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding.

### *Tegenvallers worden heel netjes opgelost*

#### Hoe worden we ontvangen?

Bij de garderobe, halverwege een lange gang, worden we direct opgevangen en naar ons tafeltje geleid. Dat blijkt te staan in de Voorkamer, een aparte ruimte naast het restaurantgedeelte. Het is volop Restaurantweek en dat is goed te merken. Al snel stroomt de zaak vol en zijn alle tafels om ons heen bezet. Jammer alleen dat we niet konden kiezen waar we wilden zitten. Dat is ons ook niet gevraagd toen we reserveerden. We vrezen dat de Restaurantweek ons wat dat betreft de das om heeft gedaan. We zitten met vrijwel allemaal tweetjes.

#### Hoe zitten we erbij?

De Voorkamer wordt gedomineerd door een enorme, wandvullende zwart-witfoto van twee Spakenburgse vrouwen die tot hun enkels in het water staan, de rokken omhoog houdend. De foto is prachtig en de uitbundige lach op hun gezichten is gewoon vrolijkmakend. Verder veel lichte tinten in een stijlvolle inrich-

ting: wanden en meubilair zijn wit. We vinden alleen de verlichting te fel.

#### Wat staat er op de kaart?

Allereerst zien de zowel de menu- als de wijnkaart er leuk uit, zo gestoken in fleurige stof met ongetwijfeld Spakenburgs motief. De wijnkaart is mooi en bevat bovendien afbeeldingen van de etiketten, wat er verzorgd uitziet. Op de kaart uiteraard veel vis, in soorten en maten.

#### Smaakt het?

Ja. De Spakenburgse vissoep (7,90 euro) is mooi helder met stukjes beetgare vis erin, plus verse kruiden. De soep komt overigens niet in de gevraagde kleine kop. De combinatie van gerookte paling, zalm en Hollandse garnalen (17,90 euro) ziet er aanlokkelijk uit, maar is behoorlijk aan de prijs. Het smaakt voortreffelijk.

#### Hoe is de bediening?

Niets op aan te merken. Hoewel we dus apart zitten, zitten we zeker niet in het verdomhoekje. We worden vlot en vriendelijk geholpen. Na de eerste gang wordt ons gevraagd of het hoofdgerecht al door kan komen of niet. Prima! En ook hier, gelukkig: een karafje met gewoon kraanwater als we daar om vragen.

#### En het hoofdgerecht?

De tournedos met een saus van ingekookte bouillon en gekonfijte sjalotjes (28,95 euro) is goed mals. Het sausje combineert er goed mee, mede dank zij de sjalotjes. Het koekje aardap-

pelgarnituur is wat droog en flauw. De combinatie van verschillende vissoorten ('Naar keuze van de chef, laat u verrassen', 27,50 euro) is inderdaad verrassend, al was het maar vanwege het mini-stoofmandje met zeewolf en de in doorzichtig folie verpakte gamba.

#### Valt er dan niks tegen?

Het personeel heeft deze avond behoorlijk wat tegenvallers. Tot twee keer toe blijkt de door ons gekozen witte wijn niet voorradig. Bij de tweede keer krijgen we op verzoek van zijn collega een andere ober aan ons tafeltje die ons een andere wijn adviseert. Beide mannen gaan overigens diep door het stof en maken, bij wijze van spreken met het schaamrood op de kaken, excuus. We krijgen een heerlijke andere wijn voor een goede prijs en hoeven later het glas port en de dessertwijn (samen 11,50 euro) niet te betalen. Heel netjes! Bij dat betalen nog een tegenvaller, maar dan vooral voor het personeel. De pin doet het niet. Ze zullen de rekening opsturen. En dat op zo'n drukke avond, we krijgen bijna medelijden.

#### Wat rekenen we af?

Op de kopie van de rekening die we mee naar huis krijgen staat een bedrag van 133,70 euro. Dat valt ons zeker niet tegen. Voor dat geld hebben wij hier goed gegeten en een prima avond gehad. En dat van die wijn, misschien moeten ze in het vervolg even eerst hun wijnvoorraad checken en dat aan het personeel doorgeven, voordat het restaurant open gaat. Dit was tenslotte voor het bedienend personeel ook heel vervelend.

#### Tot slot?

De Mandemaaker heeft een aardige wijnservice: bijna alle wijnen zijn per glas te bestellen. En bestel je de huiswijn, dan wordt de fles op tafel geserveerd en betaal je de hoeveelheid die je hebt gedronken. Verder kun je een aangebroken fles vacuüm laten pompen, zodat je thuis nog kunt nagenieten.

**Restaurant De Mandemaaker, Kerkstraat 103, 3751 AT in Spakenburg. Dagelijks geopend vanaf 12.00 uur, behalve zondag (keuken geopend tot 21.30 uur). Tel.: 033-2980255 (www.demandemaaker.nl).**

**M**  
menu

**Heldere Spakenburgse vissoep met kruiden**  
**Verrassende combinatie van verschillende vissoorten**  
**Geflambeerde crème brûlée met gebakken ananas en walnoten-ijs**

### De keuken van Sri Lanka geurt uit het kookboek

De Aziatische keuken kent vele verschijningsvormen. Wij vegen ze makkelijk op een hoop, maar de krachtige pit van de Thaise keuken staat ver af van de milde kruidigheid van de Kantonese, en de overweldigende geuren en kleuren van India staan lijnrecht tegenover de strakke ingetogen structuren van Japan. Natuurlijk zijn er overal tussenvormen, waar invloeden van buitenaf een breder smakenpalet creëren.



Zoals de keuken van Sri Lanka, die weliswaar niet zo verfijnd is als bijvoorbeeld de Thaise, maar waar de invloeden van passerende volken gemakkelijk in de eigen gerechten zijn geïntegreerd. Uiteraard is de invloed van buurland India het

meest zichtbaar in de tientallen curry's. De keuken van Sri Lanka geurt rechtstreeks vanuit het boek 'Serendip' in de neus van de lezer. Het boek van de Peter Kuruvita beschrijft een culinaire ontdekkingsstocht. Kuruvita werd in Londen geboren als zoon van een Sri Lankaanse vader en een Oostenrijkse moeder. Toen de kleine Peter viereneenhalf was keerde het gezin terug naar Sri Lanka, waar Peter een deel van zijn jeugd doorbracht, voordat ze weer verder trokken naar Aus-

tralië waar hij leerde koken en een eigen restaurant opende. In 2007 begon hij aan een reeks tochten door Sri Lanka, op zoek naar het hart van de keuken van het eiland. De keuken was gewoon te vinden in zijn voorouderlijk huis. Het boek begint met basisrecepten voor curry- of kerrie-poeders, chutneys en pickles en sambal. Daarna komen de curryrecepten. Het hoofdstuk over streetfood en snacks voor onderweg van de verschillende etnische en religieuze groepen is sprankelend. Mensen in

Sri Lanka blijken bereid te reizen voor lekkernijen als egg-hoppers, gefrituurde schapenvleesrolletjes en Tamilgerechten als vadai en bonda, frituurhapjes met verschillende smaken. Het hoofdstuk over 'zoete verleidingen', bevat recepten voor 'liefdescake' of 'olifantsappelroom'. Daarvan loopt het water in de mond, net als van de fotografie die niet alleen het eten, maar ook het leven van een Sri Lankaanse familie vastlegt.

Uitg. Fontaine, € 29,95