

Over de Tong



Restaurant: Merdane in Haarlem

Turks feestmaal met huzarensalade

De Turkse zanger en de pianist zijn er nog niet, maar de keuken is al open. We zijn te gast bij Merdane aan de Rijksstraatweg, diep in Haarlem-Noord. We dineerden eerder op deze locatie. Destijds heette de zaak Anatolië. De nieuwe eigenaren verbouwden grondig en ook de kaart werd aangepast. Merdane voert een mediterrane, vooral Turkse keuken. Inclusief een verrassend huzarensalade.



In het weekend zijn er live optredens, die pas na de klok van negen beginnen. Op de facebookpagina van het restaurant zien we dat het een gezellige boel is. Wij schuiven aan om zeven uur. Voor ons dus geen live muziek. Een beetje jammer is het wel, maar het heeft als voordeel dat het op alle fronten nog rustig is. Een behulpzame serveerster ontvangt ons hartelijk en geeft een uitgebreide toelichting op de kaart. Van wijnen heeft ze geen verstand, zegt ze er ontwepend erlijk bij. De menukaart is gevarieerd en heeft net als bij 'de chinees' een nummering. We tellen bij elkaar zo'n zeventig gerechten. Inclusief de Italiaanse afdeling met pizza's en pasta's. Merdane serveert alleen al meer dan twintig voorgerechten. We komen uit bij de tapastafel: zes koude entrees en vier warme hapjes van de chef. In de aanbieding voor nog geen tientje per persoon. Veel gasten hebben hier voldoende aan, luidt de waarschuwing. Maar we zijn eigenwijs. We willen ook een echt hoofdgerecht. We kiezen een in zijn geheel gegrilde dorade, die we met zijn tweetjes zullen delen. Vrij snel arriveert een batterij mediterrane hapjes. De warme afdeling bestaat uit filodeeg gevuld met fetakaas, gefrituurde inktvisringen, gepaneerde gamba's en gekruide gipsy gehaktballetjes. De koude hapjes: pittig mengsel van tomaat, peper, ui en peterselie, gemalen kipfilet in romige saus met walno-

Menu

- Tapastafel, 6 koude en 4 warme voorgerechten, twee personen (19,50)
- Gegrilde dorade (18,00)
- Glas rode huiswijn (3,75)
- Künefe, Turks dessert uit de houtoven (8,50)
- Espresso (2,20)

ten, knoflook en kruiden, gemarineerde artisjokhartjes met olijfolie, huzarensalade met aardappel, wortel, erwten, augurk en mayonaise, gegrilde aubergine met tomaat, peper, verse peterselie en knoflook en dikke yoghurt met knoflook en kruiden. Bij dit alles wordt aantrekkelijk warm Turks brood geserveerd, waar we zo min mogelijk van snoepen, want we willen nog een gaatje overhouden voor het hoofdgerecht en wie weet nemen we ook nog een dessert. Tien verrukkelijke hapjes, dat zijn het. Vers gemaakt en dat proeven we. De inktvis is goed gefrituurd, net als de gamba's. Niet te vet. De cocktailsaus laten we staan. We vinden de rode saus niet passen bij het mediterrane karakter van het restaurant. De feta in filo is simpel en gewoon lekker. De balletjes gehakt gaan door voor pittig. Dat zijn ze niet. Smaakvol vinden we ze wel. Van de schaal-tjes met koude gerechten krijgen we evenmin genoeg. De tomatentapenade, de kipfilet in romige saus met

walnoot en de gegrilde aubergine verdienen een speciale vermelding. De laatste is prachtig op smaak en heeft door het grillen een rokerige afdrank. Ook de moeite waard: de huzarensalade. Geen idee wat de kok hier mee heeft gedaan, maar het is een verrassend Turks-Hollands top-slaatje. En dat terwijl wij in het algemeen een hartgrondige hekel aan slaatjes hebben. Hoewel nog niet alle schaal-tjes leeg zijn, vragen we de serveerster om plaats te maken voor de dorade. Er komt een prachtig opgemaakte schaal op tafel met een hele gegrilde vis, inclusief kruiden en citroen. Daarbij krielaardappelen, een bakje rijst en knispervese salade. Afgezien van de dominante sladressing, die we naar fabriek vinden smaken, zijn we enthousiast over dit prachtige hoofdgerecht. We fileren de vis, plukken ervan en genieten van de pure smaken. Op de dessert kaart hebben we Künefe zien staan. Aangeduid als 'authentiek Turks' dessert uit de houtoven, gemaakt van engelenhaar met mozzarella in zoete siroop geserveerd met pistache en mascarpone. Zeg daar maar eens nee tegen. De kok zelf komt het op tafel zetten. Een bordje zoete zaligheid. We vragen de rekening en zijn verbaasd. Voor zes tientjes zijn we gastvrij onthaald en hebben we als een sultan gedineerd. Een feest van gezonde eenvoud en pure smaken. Willen we meer of minder Turkse restaurants? Geef ons er maar meer.

Tekst en foto: Bartlema & Co

Smaakvol

Een stripkookboek om van A tot Z te lezen

Een kookboek al eens van A tot Z gelezen? Ik kom niet verder dan 'Een dag bij elBulli' en 'Eten, drinken en slapen', waarin Ronald Giphart zijn ervaringen uit de doeken doet over zijn stades bij De Librije en Oud Sluis. Verreweg de meeste kookboeken - en ik heb best een aardige verzameling - staan ongelezen in de kast. Nou ja, niet helemaal ongelezen, want in ieder boek heb ik wel een favoriet recept.

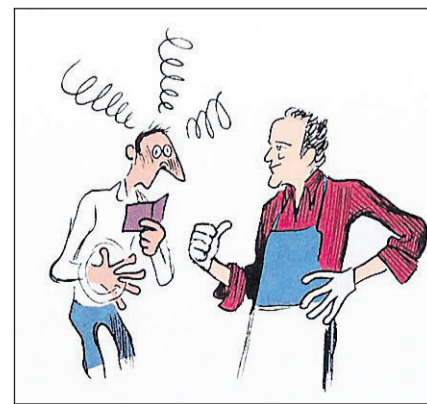
Maar nu is er een kookboek dat ik in één keer verslonden heb: 'Alain Passard, de wereld van een meesterchef'. Een boek dat je kennis laten maken met de

beroemde drie sterrenchef van restaurant L'Arpège in Parijs. En wel in stripvorm. De chef, die ook wel de groentegod wordt genoemd, liet zich een tijd lang volgen door de Franse striptekenaar Christophe Blain. Die heeft zijn ervaringen vertaald naar tekeningen die de lezer meeneemt in de wereld van Passard. En daarbij wordt niet alleen een kijkje in de keu-

ken gegeven - dat ook inzicht heeft in hoe Passard werkt -, maar ook in de moeustuinen van de chef. Daar groeien zijn groente en fruit, alles biologisch geteeld, die hij gebruikt voor zijn keukens. En voert hij ook testen uit, want Passard gaat voor de beste kwaliteit. Dus kweekt hij knollen in zowel zijn tuin in de Sarthe als die in de Manche en die bij Mont St. Michel en keurt hij die op hun smaak. En natuurlijk ontbreken ook de recepten niet. Die zeker ook voor de doorsnee thuiskok te maken zijn. Passard gebruikt geen moeilijk verkrijgbare ingrediënten en de beschrijving van de bereiding is helder en duidelijk. En is bovendien ook nog eens verbeeld door Blain. Die enige humor niet schuwt in zijn strip. Nog nooit zo gelachen eigenlijk om een kookboek. Maar bovenal schetst Blain op bijzondere wijze een portret van deze meesterchef. En nu toch maar eens sparen om ooit eens in Parijs te kunnen proeven van de kunst van Passard. Tot die tijd vermaak ik me achter mijn eigen kachel met zijn recepten.

Tekst: Nanska van de Laar

'Alain Passard, de wereld van een meesterchef'; uitgeverij Terra; 19,99 euro.



Restaurant Merdane, Rijksstraatweg 360, Haarlem, tel. 023-5377280. Maandag gesloten.

Ambiance: 7,5 Bediening: 7,5 Prijs/Kwaliteit: 8

7,5