

'Culinaire hotspot'

Ron Blaauw



Onder de rook van Amsterdam ligt het pittoreske Ouderkerk aan de Amstel. Hier, ver weg van de hectiek van de stad, vindt u het vernieuwde *Ron Blaauw Restaurant*.

Vernieuwd? Ja! In het kader van de u wel bekende financiële ellende waar we met ons allen inzitten, is meer klandizie altijd welkom. De zakenman die de ene week mensen moet ontslaan, gaat niet de andere week 'los' in een sterrenrestaurant. Om die zakenman, en de particulier die van smullen houdt, weer naar de 'culinaire hemel' te lokken zijn maatregelen getroffen om Blaauw door de zware tijden te loodsen.

Voor 2010 is het concept een beetje aangepast en kiest het twee sterren restaurant heel bewust voor een lagere instap waarbij "het bord" nog belangrijker wordt: duidelijkheid qua ingrediënten en bereiding maar ook qua prijs. Zo staat er op de site een 4-gangen actie menu met bijpassende wijnen voor 85,- euro (alleen de eerste drie maanden van 2010). Geweldig eten hoeft niet persé stijf en exclusief te zijn. Dat willen we meemaken...

De drempel om met de auto te gaan is in ieder geval al erg laag, namelijk gratis parkeren en pal voor de deur. De ontvangst door de jonge enthousiaste medewerkers is veelbelovend. Het personeel is *smart casual* gekleed, een pak zonder stropdas. Er heerst een relaxte sfeer in het strakke, modern ingerichte smulpaleisje. Niets stijfs tot nu toe opgemerkt. De tafel is vrij 'leeg' opgemaakt. Het smetteloze witte linnen smacht naar meer

opmaak. Het ruikt ook naar oudere tijden. Maar wat blijkt... Als u dit leest is het linnen verdwenen naar de opslagruimtes. Nieuwe houten tafelbladen zullen voortaan de achtergrond zijn van de creaties uit de keuken. Het zal de gezelligheid nog meer verhogen in huize Blaauw. Ook het servies overleeft de verjongingskuur niet, de borden zijn van glas.

Als de amuses op tafel komen, wordt meteen de toon gezet. De toon van vers, gezond, biologisch, licht, gedoseerd en speels. Dankzij een samenwerkingsverband met de boerderij De Lindenhoff in Baambrugge, haalt men nu dagelijks zelf de mooiste groente van de grond. U kunt kiezen uit 2 kaarten: de klassieke en de vooruitgang. Van daar uit gaat u naar de volgende stap: 4, 5 of 7 gangen. U mag kriskras door de kaart lopen waarbij er graag geadviseerd wordt, totdat een perfect op elkaar afgestemd menu is ontstaan.

Vier en een half uur later kunnen we vaststellen dat het *Team Blaauw*, 'crisisproof' is. Toegankelijkheid, gezelligheid en een goede prijs/kwaliteit verhouding zullen in combinatie met de goede alerte bediening, de heerlijke wijnkaart en de kunststukjes uit de keuken zorgen voor een mooie toekomst. Zeker weten!

Tekst: Paul van der Linden Foto's: Ron Blaauw

Menu "Vooruitgang" met bijpassende wijnen

Langoustine en zalm, ziltige cornetto met gepofte rijst, oosterse dressing

Fendant 'Treize Étoiles, Caves Orsat, Valais, Zwitserland, 2007

Boterhammetje Lever "kaas";

Luxe sandwich met boerenbruin, steak tartare en ganzenlever

Vermentino, Tenuta Guado Al Tasso, Bolgheri, Toscane, Italië, 2008

Koningsvis met jus van pandan, oester en zeewier

Grauer Burgunder Achkarrer Schlossberg 'Kabinett trocken, Weingut Michel, Baden, Duitsland, 2008

Gebraiseerde bloemkool met lopende Pierre Robert, lardo di colonnato en zoete ui

Chardonnay En Paradis 'Vieilles Vignes', Jean Rijckaert, Arbois, Frankrijk, 2006

Zwezerik met boerenkool op onze eigen wijze

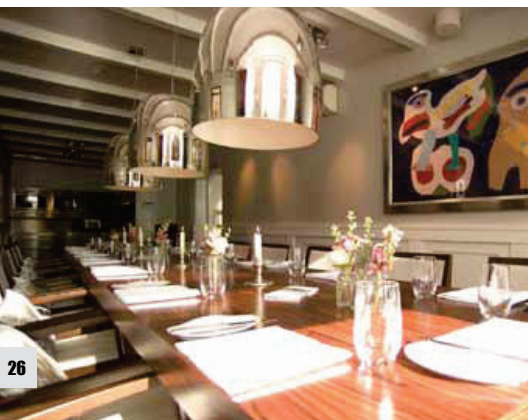
Tamme duif met morilles, pastinaak, aardpeer en

olijfmosterdsaus

Crozes Hermitage, Domaine des Hauts Châssis, Rhône, Frankrijk, 2008

Parade van kleine desserts van onze patissier Mark Schimmel met onder andere kardemom, yoghurt, pure chocolade en kruidenijns

Muscat d'Alexandrie, Jerusalem Hills, Judean Vineyard, Israël, 2007



Ron Blaauw Restaurant
Kerkstraat 56
Ouderkerk aan de Amstel
www.ronblaauw.nl

Culinaire hotspot

