

De Zilveren Ui

Klinkt niet echt spannend en sexy, een ui. Toch? Zeg dat niet tegen Oos Kesbeke en tegen de vele chefs die met de uien en tafelzuren werken van het Amsterdamse fenomeen. Hij is 'the last men standing' in de Amsterdamse zurenwereld. Eens waren er wel 30 hoofdstedelijke bedrijven die deden in tafelzuren; nu is Kesbeke nog de enige.



Joris Bijdendijk (Rijks 1*) met de Zilveren Ui

De ui, de augurk en zeker de tafelzuren zijn weer hot. Hoe doe je dat? Gewoon, 's lands top chefs overtuigen dat je een uniek product hebt en ze er mee laten koken. Eén Michelinster, chef Joris Bijdendijk weet er wel raad mee. Hij schotelt ons deze middag onder andere forel in augurkennat, runderwang met piccalilly en zeeduivelstaart met ingezuurde paprika voor. Geef die man een ze ster! Of in ieder geval een Zilveren Ui, en zo geschiedde. Ondertussen zijn er door de jaren heen al 7 winnaars te melden, waarvan er enkelen twee Michelinsterren op zak hebben. Een traditie is dus geboren. Het tafelzuur is terug en wij zijn er blij mee, want die hapjes waren gewoon briljant lekker. **SW**



Zanger Rolf Sanchez kwam met di mama Doris



Hartsvriendinnen Beertje van Beers en Judith Osborn



De familie Helweggen kan er zo de markt mee op, de Kesbeke kan



Chef Sidney Schutte (Librije's zusje 2*), Oos Kesbeke 'en Bolenius' chef Luc Kusters (1*)



De altijd goedlachse mannen Tony Tetro en Oger Lusink