

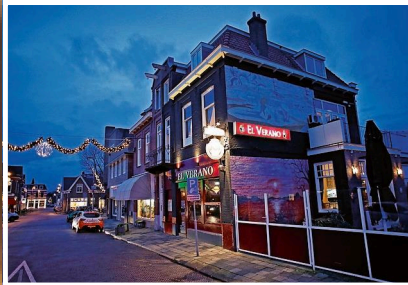
Alles klopt bij Shanty

Soms, heel soms, heb je als 'mystery guest' zo'n avondje dat alles klopt (en je een 9 uitdeelt). Zo ook op deze doorde-weekse voorjaarsdag bij Shanthi aan de Havenstraat in Hilversum. Eten en drinken, ambiance, bediening. Voor álles geldt: constante kwaliteit. De make-over ter ere van het 20-jarig jubileum zorgt voor 'een originele en moderne, maar ook zeer prettige ambiance'. En wat er ook in dit Indiaas-Ceylonees restaurant op tafel komt, alles is om de vingers bij af te likken. Twee zusjes zorgen, samen met hun vader en moeder, uitstekend voor de gasten. Dat maakt dat iedereen zich bij Shanthi zeer welkom voelt. **Eddie de Paepe**



Niet meer weg te denken

El Verano is een begrip, niet alleen in Bussum. Na al die jaren een vaste waarde aan de Herenstraat, niet meer weg te denken uit het Gooi. Het laagdrempelige restaurant kan zich dan ook verheugen in een constante stroom van gasten. Reserveren is een must, vooral als je een bepaalde tafel in gedachten hebt. Wij waren er in april en gaven het etablissement een 8. De bediening is adequaat en vlot, zonder al te veel poespas - net als de menukaart. Wij laten ons de garnalencocktail en carpaccio van rund goed smaken. Dat geldt ook voor het gamba's potje en scholfilet, en - tot slot - tiramisu uit eigen keuken. **Simone Stevens**



Ook nog een klein toetje

Aan het water eten is op mooie zomerse avonden natuurlijk een feestje. Ook bij Docks in Kortenhoef, waar aan het eind van de dag bootjes terug in de haven komen en dus van alles te zien is. We treffen het - ondanks dat reserveren niet mogelijk is - want we krijgen een tafeltje op een prachtig plekje van het terras. Het eten is er van uitstekende kwaliteit, de bediening - dubbel bestek en witte handschoentjes - is vriendelijk en attent. Ons oordeel is een mooie 8,5. We zitten er nog lekker lang aan tafel te genieten. Fijn dat ze ook een dessert in klein formaat serveren, waarmee we de avond voortreffelijk afsluiten. **Marit Versteeg**



Mmm... in Maartensdijk

Met de zevende Bib Gourmand (erkenning van Michelin voor restaurants die een drie-gangen menu bieden onder de 37 euro) op zak, hebben we flink wat verwachtingen van Zilt & Zoet in Maartensdijk. Na een wat rommelige start - de bediening is niet helemaal scherp - verloopt ons etentje aan de Dorpsweg vlekkeloos. En wat smaakt het allemaal voortreffelijk. Hier wordt overduidelijk met liefde en aandacht gekookt. We genieten van een boterzachte roodbaars, knapperig op de huid gebakken en tongstrelende wildzwijnwang met een saus van eekhoorntjesbrood. Deze aanrader beoordeelden we met een 8. **Marjolein Vos**



Smakelijke aanvliegroute

Het was al een begrip onder (dagjes) mensen. Restaurant Vliegvelde Hilversum is sinds het najaar wel tot meer uitgegroeid dan een zaak voor dagjesmensen. Het is een volwaardig restaurant geworden, sinds drie Loosdrechtse vrienden het overnamen. Het eten is opvallend goed, de borden zijn stuk voor stuk mooi opgemaakt, zonder aanstellerige liflafjes. Hier krijg je het gevoel dat je in een exclusieve zaak dineert. De gegrilde entrecote bijvoorbeeld beviel ons erg goed, net als de gamba's, die eveneens in goede aarde vielen. Ook waren we deze septemberavond goed te spreken over de gebakken tong. Een 8. **Jan van Stipriaan Luiscius**



Hier aten wij dit jaar het lekkerst

Onze vijf culinaire redacteurs blikken terug op het afgelopen jaar. Deze restaurants waren hun toppers.



Goed eten in Spaanse sfeer

Ze zijn teruggekeerd. Dan hebben we het over Las Tapas aan de Hilversumse Havenstraat. Renate Vennik en Marco Beek werkten er, vertrokken, maar kwamen terug. Als eigenaren. Las Tapas is een gezellige, bedrijvige zaak. Dat past wel bij een tapasrestaurant. De Spaanse authenticiteit van het restaurant is bewaard gebleven. Er staan tientallen gerechtes op de kaart. Wij vonden de lamskotelet, Spaanse ham, gamba's, inktvis, cajunkip met limoenaioli, gegrilde groente en de gebakken champignons opvallend lekker. Vergeet niet aioli te bestellen en het stokbrood erin te dopen. Prima kwaliteit, dus een 8. **Jan van Stipriaan Luiscius**



Smullen aan Stichts End

1244 heet het restaurant aan het Stichts End in Ankeveen. Een project is het eigenlijk, dat van de grond kon komen na de verkoop van certificaten. Door deze aanpak is het een restaurant geworden door en voor Ankeveeners. Het gezellig ingerichte etablissement wordt gerund door Thom Klarenbeek (gastheer) en Mitch van Egmond, de chef-kok, die onlangs plaatsmaakte voor Janoeh van Leeuwen. 1244 voert een bescheiden, maar gevarieerde kaart vol smakelijke gerechten. En dat voor een zeer schappelijke prijs. Deze heerlijke verrassing is beoordeeld met een 8+! **Marjolein Vos**



Feest voor oog en tong

Vijf maanden na de start nemen wij de proef op de som bij café-restaurant De Krachtentrale, gevestigd in de voormalige energiecentrale van een behangfabriek aan de Havenstraat in Huizen. Ik zelf smul vooral van mijn voorgerecht, de burata is 'een feest voor oog en tong'. Maar ook op de andere gerechten en de bediening is heel weinig aan te merken. De 'trefzekere combinatie van een industriële maar warme ambiance, (vaak) smakelijke en originele gerechten en vlotte bediening' levert aan het eind van de avond een 8+ op. De Krachtentrale is een echte aanwinst, niet alleen voor Huizen, maar voor de hele regio. **Eddie de Paepe**



Vlees dat perfectie nadert

In Mauve waren we in het begin van het jaar, een ideaal 'voorafje' als je nog naar een voorstelling in Singer wil. Alles in het restaurant in de mooi gerestaureerde Saksische boerderij in hartje Laren ademt de warmte en gezelligheid van vroeger, maar is dankzij de moderne inrichting wel vertaald naar het 'nu'. Wij genieten van typische brasseriegerechten als tonijntartaar en gamba's, die aantrekkelijk zijn opgemaakt. De tournedos en rumpsteak die volgen zijn botermals; rundvlees dat de perfectie nadert. De chocolademousse en crème brûlée met vanille-ijs maken ons etentje af. Daarom het cijfer 8. **Simone Stevens**



De allure is gebleven

We hebben een nieuwe formule, kondigde dit jaar het hernieuwde restaurant aan dat als Lakes hoog in de Hilversumse top tien van restaurants stond. Het moest er toegankelijker worden, en het interieur is inderdaad wat lichter en gezelliger geworden in het aparte pand. Gelukkig zijn de allure en de hoge culinaire kwaliteit overeind gebleven. Dat moet ook haast wel als je alleen al naar de spelling Dudockx kijkt, die verwijst naar de architect van het pand, Dudok, maar ook naar de plek aan het water. Die x is er kennelijk voor de chique, maar de verdienste is vooral voor het culinaire team dat volgens ons een 8,5 verdient. **Marit Versteeg**

Mooi jaartal

Veel mooier dan 2000. Dat was een saai jaartal. En we waren bang gemaakt voor het jaar, ver voordat het begon. Bang dat computers overal ter wereld het niet zouden begrijpen; een jaar met drie nullen. Het leven zou stil komen te liggen nadat de computers op tilt waren geslagen. Niks van gemerkt, de afgelopen twintig jaar. Wel dat het alsmaar een tikje warmer wordt. In kranten en op tv wordt gewaarschuwd voor erger als we zo doorgaan. Hoe? Het jaartal 2020 is mooi. Een cijfer om tevreden mee te zijn. Niemand maakt zich zorgen om twee keer twintig, onze computers kunnen het hebben. Alleen die warmte. Daar is niet op slag heel veel aan te doen, maar misschien toch iets. Een goed voornemen zou je het kunnen noemen. En het is zo eenvoudig als een bord pap. We hoeven alleen maar minder te willen. Hoe, dat laat zich uitleggen aan de hand van een paar chocoladeletters. De jaarlijkse decemberfeestelijkheden - nog even - beginnen in de eerste week van september. Niet leuk, we schrikken er telkens van, maar het moet van winke- liers. We moeten snoep en snaai kopen en snel een beetje, want voor je het weet is het op en kun je het decemberfeest thuis wel vergeten. Maar dan gebeurt iets wat kruideniers niet voorzien. Toch is het al enige jaren aan de hand. We doen niet wat ze zeggen. We kopen niet genoeg. Zo blijven winkels zitten met reusachtige voorraden speculaas, marsepein, krentenmikken en chocoladeletters. Paniek bij het management van Albert Heijn en Jumbo. Al ruim voor Sinterklaas jarig laten ze daarom hun supermarktvestigingen stunten. Zo was er de winkel die 25 procent korting aanbood bij aankoop van twee chocoladeletters. En ruiger. Kocht je vier letters tegelijk, dan kreeg je zelfs 40 veertig korting. Wie even niet oplet, denkt dat het lekker verdienen is met de huishoudportemonnee. Maar integendeel, twee letters kosten, ook met korting, meer dan één en vier letters nog weer meer, je geeft meer uit dan je wou. Waarbij komt dat je vier letters op moet eten in plaats van die ene. En, zegt de dokter, vier chocoladeletters zijn niet goed voor je gezondheid. Maar koop je niets en laat je de kruidenier mooi met zijn waanzinnige voorraad snoepgoed in de prut zakken, dan laat hij het op den duur wel uit zijn hoofd om te veel in te kopen. En als hij minder inkoopt wordt er minder gemaakt. Dan worden er minder spullen verslept, wordt het weer stil in de stad en wordt het ook minder warm. Het zal nog even duren, maar met minderen kunnen we in 2020, zo'n mooi jaartal, al beginnen zonder dat het ons wat kost. Hamsteren roept de kruidenier? Doen we gewoon niet. Niet meer, maar minder. Worden we ook nog eens rijker. En gelukkig natuurlijk. Alleen, de dokter heeft geen kind meer aan ons en moet ander werk zoeken.

Wouter Klootwijk

Wouter Klootwijk is programmamaker en schrijver. Maar hij is bovenal geïnteresseerd in alles wat met eten en drinken te maken heeft of daar tegen- aan schuurt.

