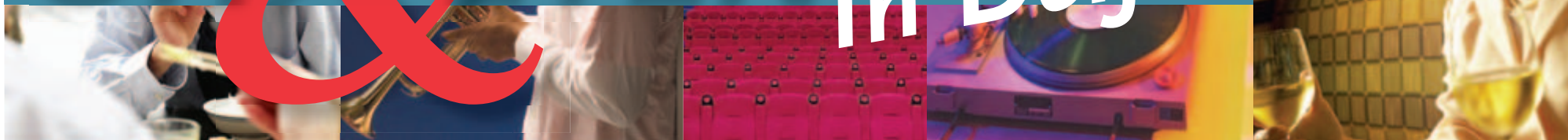


UIT & ETEN In Delft



Harinkie happen bij Dion en Greet

DOOR KARL FLIEGER

DELFT - Meestal als vriend Wout intern belt, hang ik er aan voor een avond 'culinair'. Niet dat ik daar al te zwaarwegende argumenten tegen in kan brengen, maar een weekje zonder avondwerk kan op zijn tijd geen kwaad. En zie! Het kan! Wout had een haringgeur opgevangen en troonde me mee naar vishandel De Zilte Zee aan de Vrijheidslaan. Effe een harinkie happen bij Dion en Greet. Heerlijk!

Ik kan maar niet begrijpen dat er mensen zijn die geen haring lusten. Of ze nou opgerold met een augurk in het zuur zitten, tussen een broodje geklemd met uitjes erbij of gewoon aan de staart hangen, ik ben helemaal gek op haring. Ik ken vrienden - vriendinnen vooral - die al beginnen te rillen als ze op tv de eerste haring uit Scheveningen zien komen. 'Bleeeeee, je gaat toch geen rauwe vis eten? gatsie!' Daar snap ik geen bal van. Ze eten wel frikadellen. En als je wist wat daar in zit...

Maar goed, de haring die bij Dion en Greet in de Vrijheidslaan ligt is heerlijk. En hij wordt vol overgave door schoonzoon en schoonmoeder aan de man/vrouw gebracht. Net als de talloze andere visproducten, die in de koeling liggen bij De Zilte Zee. Dion en Greet houden van 'net even anders' en regelen met een brede glimlach zeeduivel, haai of zwaardvis, als de klant daar om vraagt. Dat gaat in sommige gevallen



Dion Ruigrok ontdoet de haringen van hun graatjes.

niet op afroep, maar Dion komt er altijd in korte tijd aan. Hij en Greet vinden het ook leuk om de klant bij te praten over de manier waarop een vis een beste tot zijn recht komt. Want vis bereiden is lang niet altijd weggelegd voor goedwillende amateur koks, zonder ze eerst wat basiskennis bij te brengen. Dus als u de be-

hoefte voelt om eens op de vister te gaan, dan is het verstandig om bij De Zilte Zee langs te lopen. Bellen mag ook: 015-2568050. Tot slot nog even niet de voor de hand liggende grap maken over mijn collega en vriend Wout. Maar zoals hij ze onder zijn enorme snor stopt, waan ik me inderdaad op een glibberige rots...

EetWeetjes

DOOR WILLEM VAN ALTEN

Heet, heter, heetst

Vandaag wil ik het met u over pittig eten hebben: wist u dat heet eten verslavend is? Het lichaam reageert op de pijnprikkel door een enorme golf endorfine los te laten, de lichaamseigen pijnstillers. Vandaar dat rozige, lekkere gevoel na een écht hete maaltijd. Dat gevoel is overigens de volgende dag op de wc meteen over... daar wen je nooit aan. Pittig eten is heerlijk met warm weer, want je gaat er een beetje van zweten, en daar koel je van af. Het is alleen niet aan te raden als je een goede indruk wilt maken, want erg appetijtelijk ziet een snottende, rood aanlopende zwetende eter er niet uit. Omdat heet eten zo lekker is bij warm weer geef ik u een van mijn favoriete pittige zomerrecepten: Thaise noedelsalade.

Noedelsla is niet ingewikkeld

Handig dat je tegenwoordig kant-en-klare bami kunt kopen, in meerdere soorten zelfs. Bij mij thuis dienen ze als basis voor heerlijk pittig-frisse Aziatische salades. Het is de eenvoud zelf. De noedels even in warm water weken en losmaken, daarna in koud water af laten koelen. Bovenop de noedels: diverse soorten sla, gehalveerde kerstomaatjes, komkommer in reepjes. En bovenop iets pittigs uit de wok. **Voorbeeld 1:** dungseden biefstuk heel kort wokken op superhoog vuur in een beetje olie met een fijngesnipperd knoflookteentje erbij. Afblussen met een dressing van vissaus (namp-la), sesamololie, een lepel honing, flink wat limoensap, een fijngesnipperd chilipeper (of meer... maar ik ben dan ook een Indo!) en sesamzaadjes, en dat meteen bovenop de sla gooien. Daaroverheen: ringen rode ui en een handvol verse munt en koriander.

Voorbeeld 2: snijd een dubbele kipfilet héél fijn, maak er net geen gehakt van. Bak het op hoog vuur met zeker 5 tenen knoflook en minstens 3 gesnipperde chilipepers. Ikzelf ga voor de superhete bird's eye pepertjes of tjabé rawit, want dit gerecht mag echt heel erg pittig zijn! De allerheetste pepers, Madam Janet, gebruik ik liever niet omdat ze een hele specifieke smaak hebben die ik niet bij dit gerecht vind horen. Afblussen met een sausje van Thaise vissaus, limoensap en oestersaus. Vuur uit en een hele bos verse basilicum erdoor doen, kieper het over de sla, strooi er gehakte pinda's overheen en smullen maar. De combinatie van scherp en zuur is in de zomer verrukkelijk.

Suiker? Doe niet zo gek!

Over heet eten en de 'remedies' daartegen lees je de grootst mogelijke onzin. Bijvoorbeeld dat je een hap suiker moet nemen. Welke gek serveert er nou suiker bij een rijsttafel? Pure kul! Om dezelfde reden ben ik ook tegen remedies als melk, yoghurt of karnemelk. Bah! Daarmee verpest je de maaltijd. Eet liever wat rauwe komkommer, dat verzacht de 'pijn' ook onmiddellijk. Of een lepel witte rijst zonder gerechtjes erbij. Bier drinken is een slecht idee. Elk uiteenspattend belletje werkt als een soort naald in de toch al geteisterde tong. Water blust veel beter, maar laat de mond weerloos achter voor de volgende hap.

Wijn? Laat maar

Nog een vraag die ik vaak hoor: welke wijn moet je nou drinken bij een hete maaltijd? Mijn antwoord: geen enkele. Je proeft er nauwelijks iets van en dat is gewoon doodzonde van de wijn. Drink gewoon water of thee. En dus niks met belletjes erin, ook geen bier. Als u bier kunt drinken bij een 'hete' maaltijd, dan verzeker ik u dat u niet écht heet eet.

Heet? Wat heet!

De laatste tip: wat is het aller- allerheetste wat er bestaat? Volgens mij is dat Dave's Insanity Sauce, een mengsel van peper-extracten dat zó heet is dat een drupje ter grootte van een speldenknop een gerecht al bijna oneetbaar maakt. Kent u iets heters? We horen het graag: delftsepost@gmail.com.

Feestje? Uit eten?

Vier het in De Soete Suikerbol



- Sfeervol monumentaal pand uit 1666
- Goed bereikbaar met auto via N470 met o.v. Randstadrail Pijnacker-Zuid.
- Ruime gratis [P] voor min. 50 auto's
- Mindervalide- en babyvriendelijk
- Officiële trouwlocatie - Restaurant
- Zonnig terras - Gezellig en gastvrij!

www.desoetesuikerbol.nl
Ade 23 Pijnacker
tel (015) 361 32 60



Heerlijke aanbiedingen
dinsdag 3 juni t/m zaterdag 21 juni 2008

HOLLANDSE NIEUWE

... vishandel ...
De Zilte Zee

Per stuk € 2,00
3 stuks voor € 5,50

Vrijheidslaan 10
2625 RD Delft
tel. 015 - 256 80 50

KOOKWORKSHOP MEZE
de tapas van Noord Afrika

Onder leiding van Annemarie Haneveld, op zondag 15 juni 16:00 u. Nieuwstraat 18 Delft
www.ernesto.nl

Chinees Indonesisch **Royal Palace**
Wok Restaurant 皇宮大酒樓
Het eerste Wokrestaurant in Delft

VADERDAGBUFFET
inclusief Ijsbuffet en fruit
(onbeperkt) € 18.⁵⁰

meer dan 70 gerechten!

- voorgerecht, soepen
- salade, sushi, vers fruit
- warm buffet met ruime keuze kant en klare gerechten
- koud buffet met keuze uit:
- vis, vlees, garnalen, gevogelte en groente

Afhalen 'SAM SING-MENU'
2 à 3 pers. 3 keuzegerechten + 2 bami/nasi € 14.⁵⁰

Minervaweg 4-8, 2624 BZ Delft, Fax/Tel.: 015 - 257 74 73
Zeven dagen per week geopend Reserveer tijdig: 015 - 285 51 11
Oók à la Carte www.royal-palace.nl **VRIJ PARKEREN**

EetWeetjes

DELFT - Heeft u onlangs ergens in Delft heerlijk getafeld? De Delftse Post is gestart met de rubriek EetWeetjes. Mail en deel uw positieve eetervaring naar: delftsepost@gmail.com.