

Over de Tong



Klein Centraal • Overveen

Nog geen jaar geopend en nu al een doorslaand succes. Waarover hebben we het? Klein Centraal in het voormalige station Overveen.

Perfekte maaltijd in oud stationnetje

Het geheim? Klein Centraal ligt aan het spoor en middenin een niet onbemiddelde woonwijk waar verder weinig tot geen concurrentie is. En de gerechten zijn betaalbaar. Locatie en betaalbaarheid der gerechten zijn belangrijke factoren. Maar hoe staat het met kwaliteit van de keuken?

Stampvol is het als wij op een zondagavond zonder reservering een tafeltje proberen te bemachtigen. Voor ons staat een familie te wachten, cadeautjes in de hand. Zij hebben om oma's verjaardag te vieren gereserveerd. De tafel blijkt op het afgesproken tijdstip niet beschikbaar. Omdat ook de bar bezet is met tende en drinkende gasten, staan we met zijn allen in het midden van de zaak te hopen dat de gasten die nu aan hun dessert bezig zijn, niet ook nog eens uitgebreid gaan natafelen met koffie en digestief. Er meldt zich nog een stelletje en het wordt allengs drukker. Oma wankelt een beetje, maar gelukkig is er een kwartiertje later toch een tafel voor de feestvierders en kort

daarna mogen ook wij plaatsnemen.

We hadden uit betrouwbare familiebron al vernomen, dat in Klein Centraal behoorlijk wordt gekookt door een kok die met de uitbater was mee-

gekomen uit café Vreeburg. Het oude sympathieke stationnetje is voor een restaurant in ieder geval een droomlocatie. Oefent aantrekkingskracht uit op buurtbewoners maar ook op reizigers. En straks als de zon weer schijnen gaat, is er een pracht van een terras. De sfeer is nog lekker ouderwets en simpel. Houten tafeltjes en stoelen waar je een blikken kont van krijgt, maar het is goed. We prijzen ons gelukkig dat hier goddank nou eens geen interieurverkwanselaar aan de gang is geweest.

Verbaasd zijn we over de, althans voor eetcafé begrippen, uitgebreide kaart. Vooraf is er à raison van vijf euro bospaddestoelensoep of klassieke uiensoep en voor ietsepietsie meer, maar nergens boven een tientje: carpaccio met truffeldressing, vitello tonato, duo van wildpaté met sinaasappel en notenbrood, gamba's in knoflookolie, gebakken zwezerik, escargots in knoflookboter en de beroemde garnalenkroketjes van Holtkamp. Geen pretentieuze verrassingen maar wel lekker wat variatie.

Dat geldt ook voor het hoofdmenu. Goeie mix tussen mainstream en gerechten met wat culinaire aanpak. Eenvoudige saté, andijviestamp, tournedos en kalfslever. Maar ook: herentbiefstuk met paddenstoelenrisotto, eendenborst met limoen-portsaus, inktpasta van verse tagliatelle. Voor de visliefhebbers is er verder slijptong en zeewolf en vegetaristen kunnen kiezen uit lasagne van gegrilde groenten, buffelmozzarella en zongedroogde tomaatjes of een groenten wrap met courgette, tomaat, aubergine en feta.

We testen allereerst de gamba's in knoflookolie en de kroketjes van Holtkamp met wasabimayo. De gamba's komen op een groot

langgerekt bord met een uitstekende lauwwarme salade. De gamba's hadden wat meer verse knoflook, peper en zeezout kunnen hebben, maar we noteren zonder enige aarzeling een dikke voldoende. De Holtkampkroketten vinden we uit de kunst. Dun korstje. Zachte, vloeibare vulling met smaak.

Voor een juiste indruk proeven we drie hoofdgerechten. Slijptongen, lamsrack en zwarte, met inktvis gekleurde pasta waarbij gamba en zalm worden gereserveerd. De behoorlijke forse slijptongen zijn met zijn drietjes. Op het bord ontgraten en peuzelen maar. De verse pasta is krachtig van smaak. Ook hier: een royale portie met royale hoeveelheid zalm en gamba. Twee stuks lamsrack zijn rechttop tegen elkaar gezet en vormen op het bord een tentje van vlees. We krijgen er een scherp mes bij, zodat we er keurige kotletjes van kunnen snijden. Het vlees binnenin is werkelijk perfect ge-gaard. Mals en rosé lamsvlees. We kunnen bijna niet geloven dat we hier slechts €18,50 voor hoeven neertellen. Dat de groentemix met onder meer peultjes net iets te gaar is, vinden we van ondergeschikt belang.

Waren we bij het zien van de kaart zeker van zins om als nagerecht een wentelteef van suikerbrood te bestellen of sorbetijs met kletskep dan wel een kaasbordje van het huis Amuse, maar na deze copieuze maaltijd zijn we genoopt tot caloriebeperkende maatregelen. Het wordt een gedeelde crème brûlée, begeleid door espresso. De brûlée is lauwwarm van binnen en wordt afgedekt met een dun kraaklaagje gebrand suiker.

Klein Centraal viert als eetcafé binnenkort zijn eerste verjaardag en wist dus te overleven in een jaar dat de horeca het niet makkelijk had. Een knappe prestatie van de ondernemer die zijn nek uistak, van de vaardige kok en zijn assistenten maar zeker ook van de zwarte brigade, die bij Klein Centraal mede de prettige sfeer bepaalt. Wie in de buurt woont heeft mazzel. Of neme de trein. Want het wordt steeds leuker in Overveen.

Tekst en foto: Bartlams & Co

Menu

- Garnalenkroketjes van Holtkamp (€9,75)
- Gamba's op lauwwarme salade (€8,25)
- Gebakken slijptongetjes (€17,50)
- Lamsrack (€18,50)
- Inktpasta met garnalen en zalm (€15,50)
- Crème brûlée met kaneel (€6,50)
- Espresso (€1,80)

Waterlekkers uit Zeeland

In Zeeland zijn enkele toprestaurants, waar het Bourgondische leven behoorlijk wordt gevierd. Denk aan Oud Sluis, dat tot de absolute wereldtop behoort, of Manoir Inter Scaldes, dat met twee Michelinsterren ook een behoorlijk potje meekookt. Een deel van de verklaring voor het succes is wellicht de nabijheid van zoveel zout, zoet en brak water. Zeeland is immers de kraamkamer van allerlei schaal- en schelpdieren (mosselen, Oosterschelde kreeften, oesters) en de visstand is er zeer divers.

Bovendien leveren de groene dijken het mooiste lamsvlees, en komt uit de polders zuiver graan, aardappelen en fruit. Een andere verklaring is de nabijheid van België, waar behoorlijk wat smulpapen leven.

Hoe het ook zij, er wordt mooi gekookt door Sergio Herman (Oud Sluis) en Jannis Brevet (Inter Scaldes). En dat laten ze zien, ieder in een boek. Daarbij is Sergio Herman met *Puur Zeeland* het dichtst bij zijn Zeeuwse bodem gebleven. Of beter: Zeeuws-Vlaamse, want



zijn keuken is vanuit het stadje Sluis met een groot oog op Belgisch Vlaanderen gericht. In een helder en overzichtelijk boek voert hij ons langs de

schorren van Zeeuws-Vlaanderen, waar lamsoor en zeekraal welig tieren, langs de Oosterschelde met zijn kreeften, langs de stranden waar scheermessen, kokkels en oesters bijna voor het oprapen liggen. En langs de dijken, waar het lam het zilt van de

zee in zijn vlees opneemt. De recepten zijn die van een kunstenaar. De zeekraalrisotto kunnen ook wij thuis maken, net als de Zeeuwse kokkels met Thaise salade. Voor andere gerechten zal de thuiskok toch wat meer uit de kast moeten halen.

Het uitgangspunt van Jannis Brevet van Inter Scaldes in Kruintingen (Zuid-Beveland) is wat ambitieuzer. Zijn boek draagt als titel *Cuisine & Art, 'keuken en kunst'*. Het boek, waarvan de teksten zijn geschreven door culinair journalist Will Jansen, draagt Franse hoofdstuktitels en is zowel in

het Nederlands, Frans als in het Engels. Brevet heeft een voorliefde voor beeldende kunst. Schilderen met een kwast is zoets als schilderen met smaken, rood op doek is warm in de keuken, groen is zacht. Schilderijen worden in het boek afgewisseld met schitterende foto's van gerechten. Wellicht is het veelgevraagd om de gerechten na te maken, maar zintuigelijk is het boek zeker.

Sergio Herman, *Puur Zeeland* (uitg. Intra, 192 blz., € 24,95); Jannis Brevet, *Cuisine & Art* (uitg. Intra, € 59,95)