

DE GOUDEN POLLEPEL

Voor de rubriek De Gouden Pollepel bezoekt en beoordeelt deze krant wekelijks een restaurant in de regio.



Eindscore

7,6

Beoordeling

Voorgerecht	8
Hoofdgerecht	8
Nagerecht	7,5
Bediening	7,5
Sfeer	8
Prijs-kwaliteit	7

Kantien, Utrecht

Adres: Ravellaan 96 in Utrecht

Telefoon: 030 - 3020477

Open: wo t/m zo vanaf 12 uur

Bereikbaar: gratis parkeren voor de deur, bushalte om de hoek

Ambiance: gepimpt industriële

Bijzonder: Nederlandse keuken

Rolstoelvriendelijk: ja

Kindvriendelijk: ja

Prijs: grootgerechten vanaf 7 euro (vlees en vis apart)

Afgekend: 106,25 euro



Tussenstand

- 1 Zilt en Zoet Maarlensdijk 8,7
- 2 Cantina di David Utrecht 8,6
- 3 Kouonouke Utrecht 8,3
- 4 FICO Utrecht 8,3
- 5 The Green House Utrecht 8,2
- 6 Nog eenkje Achtervoeld 8,1
- 6 La Brasseur Maarssen 8,1
- 7 Citroen & Peper Amersfoort 8,0
- 8 Spott Doorn 7,8
- 9 Gys Utrecht 7,7

Reagersen

E-mail voor vragen of suggesties naar un.pollepel@ad.nl



▲ Daar waar ambtenaren ooit werkten, wordt nu heerlijk getafeld met de Nederlands keuken op de menukaart. FOTO: JILLU VORST

Bloemkool in de gloria!

KANTIEN De Nederlandse keuken met een moderne twist, het zou verplichte kost moeten zijn voor de internationale Utrecht-toerist. Echter, KANTIEN ligt niet op de kasteel-gracht-en-toren-route. Daarom for everybody: GO DUTCH, GO THIS WAY!

Marco Bosman

GOING DUTCH

Bestaat de Nederlandse keuken? Culinaire journalist Onno Klein bundelde, samen met dochter Charlotte, 400 jaar koken in Nederland in het boek *Lullekkerland*, maar vindt de vraag lastig. „De elite in middeleeuws Frankrijk en Italië at hetzelfde als die in de Lage Landen. Specifieke Nederlandse, Franse of Italiaanse keukens zijn meer een recentere, romantiserende uitvinding. Historische kookboeken geven wat dat betreft ook geen concreet antwoord. Alles wat vanzelfsprekend was, werd namelijk zelden genoteerd.”

zijn wij aan de buert.

Het witte goud kwam beetergaar van het rooster en wordt doelbewust koud gegeten. Ze kreeg een hazelnootje mee, wat aspergecrème, basilicumolie, Marokkaans paradijszaad en... enkele madeliefjes. Hah! In dit bloempje herkennen wij een viooltje, maar het gerecht smaakt prima. Dat geldt trouwens ook voor het witte 'zilver': de pastinaak. Lang genoeg gegaard in appelcider om met de uiencrème aangenaam zoet over de tong te gaan. Jammer dat de geplette aardappel zo droog is.

Kritische kanttekeningen moet ik plaatsen bij de Hollandse vis, die toch echt een Noors paspoort heeft: skrei. En bij de bavette van de Heuvelrugkoeten, want gevraagd naar de groene saus die ernaast ligt, horen we: „Ik zou het *begot* nie weten.” Dan maar gewoon proeven. Kappertjes, pepers en mosterd geven pit en het kruidenboekje van dille, bieslook, dragon en peterselie maakt het subtiel. Net als de 'dikke' pinot in het glas: superlekker!

Ook bij de tweede gang scoren de groenten weer prima op uitvoering en presentatie, te weten bloemkool

in drie variaties (crème, gefrituurd en geschaafd) en de aardappel/prestampot. Winterkost misschien, maar met de bieslook en ingelegde citroen krijgt 'ie een verrassend frisse lente-twist. Erbij duggesneden tranches van de lamsbout in jus, mooi op smaak en kleur. Wat opvalt is dat het merendeel van de gerechten ietwat lauw op tafel verschijnt. Blijven ze te lang op de pas staan? Of is het misschien de afstand tussen keuken en tafel? De enorme kantine vraagt dagelijks de nodige kilometers van de bediening.

Op de kaart voor de avondsluiting treffen we onder de zoetwaren tot ons genoegen zes jenever, loyaal aan de nationale KANTIEN-signatuur. Wat dat betreft verdienen de grotere podium, temeer omdat de gastheer zijn druivenkennis met liefde etaleert.

Wij slaan het distillaat over en beperken ons tot de citroenpudding met appelcompote (lekker zoetzuur) en de rozijnencake. Geen eigenwijze hoogvliegers, maar prettige slothappen. Ja, Welgelegen is ons welbekomen.

Jeffrey de Vries, Lodewijk Rondeboom, André Malotaux en Spencer Griet zaagen in 2015 in een verlaten gemeentekantoor hun creatieve geest gevoed. Als we nou eens van die kantine een restaurant maken... Bekend met evenementen en festivals bundelden de 'musketiers' hun ervaring, bravoure en centjes in een eigenwijze pop-up. Drie jaar na dato is KANTIEN geworden tot een vaste waarde in het wijke Welgelegen. Een culinair mini-evenement rond de Hollandse pot, op eigen wijze.

Bloemkool, bieten, pastinaak en koolraap, ja, de polderboer wordt hier op het schild gehesen. Het zal hem deugd doen dat zijn verse oogst hier de hoofdrol speelt. Vlees en vis vinden we optioneel als bijgerechten. Gedurfd! Wij steken letterlijk van wal met de asperges en pastinaak. Binnen twee minuten staan ze op onze tafel, maar dat blijkt een misverstand. De burens van tafel 22 zitten al een kwartier te wachten op dezelfde gerechten. Het foutje wordt verlegen hersteld en niet veel later