

Over de Tong



't Swaentje • 's-Graveland

Restaurant 't Swaentje ligt op een in het oog springende locatie aan het Noordereinde, hoek Stichtse Kade. Als je vanaf de Loodijk 's-Graveland binnenrijdt kun je het niet missen. Het restaurant is gevestigd in een wit, monumentaal pand uit de zeventiende eeuw, naast een sluisje en een oude trekvaart, de 's-Gravelandsevaart. 'Een gelegenheid die staat voor kwalitatieve, culinaire perfectie', aldus de website van het etablissement. En, vinden wij dat ook?

Logisch dat Iens zelf hier graag komt

Hoe is de ontvangst?

Allerhartelijkst. Bij binnenkomst krijgen we vriendelijk een hand van eigenaar Mijndert Groen en worden we vlot uit onze jas geholpen. Als één van ons even terug naar de auto is gegaan om iets te pakken, zwaait bij terugkomst direct de deur open en wordt de jas wederom aan de kapstok gehangen. Ook onze twee tafelenoten van vanavond worden even later op dezelfde manier verwelkomd.

Hoe zitten we erbij?

Op een kleine entresol, langs de balustrade. Van daar kijken we uit over het bargedeelte en de rest van het restaurant. 'Beneden' zit ook een grote groep, kennelijk vanwege een bedrijfsetentje. Het restaurant zit de donderdagavond dat wij er zijn trouwens bijna vol. Er zijn nog slechts twee tafeltjes vrij. Waarschijnlijk als gevolg van deze drukte is het wel vrij gehorig. We moeten iets harder praten om elkaar te kunnen verstaan. Maar de inrichting is warm en gezellig, met veel donker hout en gedempt licht.

Wat staat er op de kaart?

Uiteenlopende Franse en Hollandse gerechten, met een flink aandeel wild. Ook is er een viergangenmenu buiten de kaart om.

Hoe is de bediening?

Net als de ontvangst prima. Onze ober is attent en aardig en geen moeite is hem te veel. Hij neemt de proppen papier van onze cadeautjes mee, brengt op verzoek een karaf plat water met glazen (fijn dat dat hier nog gewoon kan!) en is alert op lege glazen. Zijn 'Smakelijke voortzetting' bij de tweede gang vindt onze

tafelgenote een overbodige toevoeging, maar om daar nou een lager cijfer voor te geven...

Smaakt het?

Ja, in één woord. Lekkere, grove paté, mooie carpaccio van tonijn, licht gerookte slibtongfilet en salade met geitenkaas. Ook gang twee bevat. Het mes glijdt door het vlees, de eend en het zwijn, de sauzen zijn rijk en de garnering verzorgd.

En het dessert?

Een ruim voorzien kaasassortiment met honing, tiramisu en Soesjes 't Swaentje. Ook hier is niets op aan te merken. Of toch, de honing bij de kaas had voor ons niet gehoeven. En het smalle reepje toast is wat summier. De koffie na afloop is daarentegen voorzien van diverse kleine zoetigheden. Op de valreep van deze gezellige avond wordt er bijna om gevochten. Bij wijze van spreken, dan.

Dan de rekening...

In totaal zijn we met zijn allen iets meer dan € 280 kwijt en dat vinden we redelijk in overeenstemming met de kwaliteit van het genuttigde. Maar € 28 voor de bescheiden tournedos vinden we te prijzig.

Tenslotte

Goed eten voor goed geld, concludeert één van ons. En ook: we snappen heel goed waarom Iens Boswijk hier graag komt (zie ook pagina 3 van deze bijlage). Je wordt hier echt in de watten gelegd. En als je dan ook nog, zoals zij, om de hoek woont...

Restaurant 't Swaentje, Noordereinde 353, 1243 JZ 's-Graveland. Telefoon: 035-6562016, fax: 035-6852183. Geopend dinsdag tot en met zondag vanaf 17.00 uur. Website: www.hetswaentje.nl

Tekst en foto: Simone Stevens

8+

menu

Huisgemaakte paté van ree en wildzwijn met cranberrycompote
Gegrilde Black Angus entrecote en sjalottensaus
Soesjes 't Swaentje gevuld met vanille-ijs en overgoten met warme chocoladesaus

Jamie en Gordon geven niet op

Eigenlijk hebben ze niet echt aandacht nodig, de twee beroemdste of beruchtste koks ter wereld. Gordon Ramsay en Jamie Oliver verkopen toch wel. Maar de nieuwe boeken van beide auteurs zijn toch wel weer zo bijzonder, dat we ze even doorbladeren. Ramsay heeft in en rond Londen een paar pubs opgezet waar zij eerlijke maaltijden serveren tegen betaalbare prijzen. 'Pubfood' is in Engeland misschien de variant van wat wij het eetcafé noemen, maar de kwaliteit varieert nogal: bij sommige kom je niet verder

dan een bak onbestemde aardappelen met bruine saus en vette worsten, bij anderen kom je de fraaiste klassiekers uit de Engelse landkeuken tegen. Gehaktschotel met Guinness bijvoorbeeld, cock-a-leekie (Schotse kippensoep met prei) of toad-in-the hole (saucijsjes in beslag) en een sherrytrifle. Die klassiekers staan ook in Gordon Ramsay's Pub Food, waarin het koksduo hun favoriete recepten uit de Engelse eetcafés hebben gebundeld. De recepten zijn op zijn Ramsay's weer voorbeeldig uitgelegd en eigenlijk kunnen ze daarom thuis ook niet mislukken. Jamie Oliver heeft juist het Engelse platteland verlaten: hij maakte de over-

steek naar een oude Britse kolonie, die zich culinair in een heel andere richting heeft ontwikkeld. Jamie's Amerika is een verslag van een rondreis die Oliver vorig jaar maakte. Jamie zou Jamie niet zijn als hij onze vooringenomenheid niet zou willen ontcrachten. In zijn boek komen we allerlei types tegen die authentiek en smakelijk voedsel maken. Uiteraard zijn alle recepten in het boek op zijn 'Jamie's' eenvoudig te maken, en is het boek weer prachtig vormgegeven.

Gordon Ramsay & Mark Sargeant, Gordon Ramsay's Pub Food (uitg. Tirion, € 29,95. Jamie Oliver, Jamie's Amerika (uitg. Kosmos, € 34,95)

KOOKBOEK

Vrij geeft weg

Een recept met een instructiefilmpje erbij. Makkelijker kan zelf koken toch echt niet worden. TV kok Mathijs Vrieze koos veertig recepten uit zijn laatste boek 'Lekker en Gezond Koken' en zette de bijbehorende filmpjes op een dvd. Het resultaat is een dvd waarop de enthousiaste kok niet alleen duidelijk uitleg geeft maar ook zijn plezier en hartstocht overbrengt. Met het meegeleverde kookboekje erbij, kan achter het fornuis vervolgens niets meer misgaan. Binnen een half uur heb je het gezonde lekkers op tafel staan. De dvd is uitgegeven door Hama Publishing en kost € 12,95.



Vrij mag tien, gesigneerde exemplaren weggeven. Interesse? Surf dan naar www.magazine-vrij.nl. Of stuur een kaartje naar Vrij, Postbus 2, 1800 AA Alkmaar. Zet erbij: Kook dvd. Winnaars staan volgende week op de site.