



# Creatieve subtiliteit aan rand van de Veluwe



Het zijn weer hoogtijdagen voor de vaderlandse topgastronomie. Niet zozeer vanwege de drukte; de crisis is nog lang niet voorbij. Maar het zijn spannende weken omdat de heren inspecteurs van Michelin de balans aan het opmaken zijn. Zal er dan eindelijk een tweesterrenzaak promoveren naar de allerhoogste categorie, waar *De Librije* en *Oud Sluis* al jaren de dienst uitmaken?

Vorig jaar maakten we een rondje langs de twee gedoodverfde runner-ups, Hans van Wolde van *Beluga* en Jannis Brevet van *Inter Scaldes*. Laatstgenoemde sprong er toen uit. Helaas waren de inspecteurs van de bandenfabriek een andere mening toegedaan en zo bleef alles bij het oude.

## Ambitieux

Dit jaar gaan we langs bij twee andere superchefs die weliswaar iets minder vaak worden genoemd dan Brevet en Van Wolde, maar minstens zo ambitieus zijn. Deze week is dat Jacob Jan Boerma van *De Leest in Vaassen*. Wie volgende week aan de beurt komt, is nog een verrassing.

Bij binnenkomst worden we ontvangen door Kim Veldman, partner van Jacob Jan, sommelier en viermaal op rij 'Gastvrouw van het jaar'. We houden wel van professionaliteit. Dat zie je meteen al aan de wijnkaart met klassieke en betaalbare eigentijdse keuzes. Prijs-kwaliteit heeft Boerma sowieso hoog in zijn vaandel. Zijn 3-gangenlunch met een hele batterij amuses voor iets meer dan vier tientjes doet op dit niveau geen enkele collega hem na.

Wij zijn hier echter voor het diner en bestellen het Menu Saison (€ 92,50), maar eerst wat hapjes van het huis. We sommen er een paar op. Kroepoek van gepofte rijst met inkt, tartaar van makreel met gelei van tomaat, zeebes en



## Lunch voor 'n prikkie

• Kandidaat-driesterrenkok Jacob Jan Boerma en partner/gastvrouw Kim Veldman boven de verse kruiden uit eigen tuin.

FOTO: RONALD HISSINK

haringkaviaar. *Wham!* De toon is meteen gezet. Maar nog het lekkerst is de sorbet van rode biet met opgeklopte yoghurt en basilicumolie voor een zalvende verbinding. Subliem! Net als de 2007 Riesling Steinreich Spätlese Trocken van Heiner Sauer, die deel uitmaakt van Veldmans wijnarrangement (€ 36).

De eerste echte gang is ook weer een plaatje. Rauwe tonijn met avocado, algengel met marshmallow van yuzu en soja en kortgebakken coquille op een bedje van quinoa. De coquille een tikje te zout, maar ach. De gegrilde tarbot met krab in jus van schaaldieren is door toedoen van behoorlijk wat saffraan zeer uitgesproken van smaak, maar het werkt wel. Sterker nog, het brengt ons weer bij onze positieven na al die fijne hapjes. Het glas Fleur Blanche 2008 van Mas des Agrunelles (een blend van chardonnay en roussanne) combineert goed.

Met de kabeljauw laat Boerma zien waarom hij tot 'Chef van het jaar' is verkozen. In een kruidenvinaigrette komt deze 'gewone' vis prachtig tot zijn recht met morieljes, asperges en verschillende tomaatbereidingen. Echte verfining.

## Favorieten

Vervolgens is het langoustinetijd, een van de persoonlijke favorieten van de chef. Tafelgenote is laaiend enthousiast over haar langoustine met gesmolten Lardo di Collonato in een jus van Aziatische curry (citroengras) en zoetzure groenten. Mijn langoustines op twee manieren, rauw gehakt als

tartaar en gebakken met ziltige plantjes, langoustinegelei en kruidencrème, is een écht driesterrengerecht, creatief en zo subtiel. De 2008 Rotgipfler van Johannishof Reinisch doet het er perfect bij.

Over naar het vlees. Voor tafelgenote Veluws rund met een rolletje van gepekeld rund en runder-tartaar in de eigen jus met mosterd. Prachtvlees, perfect gebrazen en vol van smaak. Mijn lam in eigen jus met Garam Masala is ook heel puur, maar mist dit keer het wow-effect. De Buradón 2008 van Palacios Duque is een elegante Rioja die het overigens voorbeeldig doet bij het lam.

Wow! is wel weer het petit grand dessert. Vooral het mozaiekje van vers fruit, bijeengehouden door rozenwatergelei.

Wat al met al opvalt, is dat Boerma er een geheel eigen stijl op nahoudt. Creatief en subtiel, zoals je alleen bij de héle grote koks tegenkomt. Brevet en Van Wolde hebben er alvast één geduchte concurrent bij.

PIETER NIJDAM