

DE GOUDEN POLLEPEL

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



Eindscore

8,2

Beoordeling

Voorgerecht	9
Hoofdgerecht	7,5
Nagerecht	8,5
Bediening	8,5
Sfeer	8
Prijs-kwaliteit (telt dubbel)	8

Dinner at Six

Adres: Herenweg 6, Houten
Telefoon: 030-2746272
Open: di t/m za vanaf 18.00 uur
Bereikbaar: gratis parkeren, bushalte nabij
Ambiance: modern; lange tafels voor, knusse ronde tafels achterin
Tafelwater: gratis
Bijzonder: open keuken, gedurfd in spijs en wijn
Rolstoelvriendelijk: ja
Kindvriendelijk: niet bijzonder
Prijs: menu van de chef vanaf € 34,50 (drie gangen) of à la carte
Afgerekend: €105,65



▲ De ambiance bij Dinner at Six is modern, met lange tafels voorin en knusse ronde tafels achterin. FOTO RUUD VOEST

Lof voor lef

op nummer zes

Dinner at Six Het verhaal van Bas Mittelmeijer en Jules Hartmann leent zich voor een spannend jongensboek. Over een gemeenschappelijke droom bij een patatje aan de Herenweg 6 in Houten. Het boek is voor later, nu eerst een veelbelovend voorproefje.

Marco Bosmans

LACTOSE

Nee, het is geen allergie of intolerantie, maar wat dan wel? Kok Monneke Peters (Tapassio-nata.nl): „Lactose is melksuiker, op het etiket met voedingswaarden aangeduid als het percentage suiker in de koolhydraten. Bij het niet goed verdragen van lactose heb je een gebrek aan het enzym lactase, wat de lactose in ons spijsverteringsstelsel afbreekt. Veel zogenaamde ‘intoleranten’ kunnen veel meer eten dan ze denken. Kijk gewoon even op het etiket: koolhydraten 0 procent, waarvan suikers 0 procent? Smullen geblazen!”

de ceviche van skrei in dit geval. Inktvis laat zich in Nederlandse keukens bij voorkeur ringen op z'n Spaans en vullen op z'n Italiaans, maar vanavond krijgen we haar als tagliatelle geserveerd. Zacht van smaak en overheerlijk in combinatie met schuim van venkel, koekjes van parmezaan en zilte groenten. De zee-kraal kennen we, het mediterrane monniksbard nog niet. Goed bedacht!

Tafel 1 biedt overigens uitstekend zicht op de open keuken, waar met aandacht gekookt en geproefd wordt. Je móet ook wel proeven voordat je skrei wegstuurt. In combinatie met aardpeer, dille en lof mag het zuur immers niet te veel domineren. Magisch hoe ceviche door citroenzuur de eiwitten in de skrei laat stollen. Die garing is hier precies goed, want de vis blijft op smaak.

Gastheer Mittelmeijer beweegt zich vanavond soepel tussen de tafels. Waar nodig is er uitleg, waar gewenst schenkt hij een passend arrangement. Zo ook bij onze sappige maïskip, die niet heel spannend, maar wel keurig gebakken is. De roomboter in de hollandaise-

saus is hier de smaakmaker en prei en knolselderij figureren naar behoren in hun bijrollen.

Jonge koe

Meer uitdaging zat er in mijn kalfsgerecht. Het zijn letterlijk de twee uitersten van de jonge koe, die spijtig genoeg ook op smaak afstand houden. Het startvlees heeft lekker lang gesudderd en ligt in draadjes en een mooie jus op het bord. De smaak: no-tig, vettig en intens.

De tong daarentegen heeft iets onaangenaam bitters in zich. Hier lijkt bij het koken iets misgegaan. De bulgur is goed gekozen en op de groenten is bezuinigd.

Hoewel de Six-keuken openstaat voor dieetwensen, stoeien we voor de finale even met het begrip lactose. Een belletje met de kaasboer gaat mij te ver, dus we besluiten het erop te wagen: hartige cheesecake. Vergeet het zoet en bijt in een bodem van rogge en bethmale als vulling. Boem! Het is een halfharde kaas uit de Pyreneeën.

Als een crème brûlée van épouisses; bruuft leesvoer in een spannend jongensboek.

Er was eens een snackbar, tot een grote brand in 2015 roet in het eten gooide. Meer dan dat zelfs, want ook een nagelstudio en enkele bovenwoningen gingen verloren. Op de puinhopen van Kwalitaria verrees drie jaar geleden een nieuw restaurant. De vette hap van Frans Wennekes maakte plaats voor de moderne gastronomie van twee van zijn trouwe klanten.

We treffen Jules Hartmann en Bas Mittelmeijer deze woensdagavond op hun beste plek, respectievelijk achter pannen en glazen. Klokslag six: tijd voor dinner.

Vóór de gangen is er een leuke aperitiefkaart die de amuse te gelde maakt; kost op eigen kosten. Wij delen kroketjes van brandade en een cider uit Spaans Baskenland, ook omdat je ze zelden ziet. Het zet de papillen in ieder geval op scherp.

Tagliatelle

Hoewel chef Hartmann het liefst zijn eigen gang(en) gaat, willen wij graag weten wat we gaan eten. Inktvis en



Tussenstand

1 Bloemendaeltje	Amersfoort	8,2
1 Dinner at Six	Houten	8,2
3 De Eetvilla	Soest	8,1
4 Andermaal	Culemborg	8,0
5 STAN&CO	Zeist	7,9
5 Ellia	Driebergen	7,9
7 Laila	Utrecht	7,8
7 Nul33	Amersfoort	7,8

Reageren

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