

UN

HORECA kort**UTRECHT****Wedstrijdkok weg bij Polmans Huis**

Wedstrijdkok Jonathan Zandbergen is deze week derde geworden in de Beneluxfinale van de prestigieuze Prix Taittinger. De drie finalisten moesten duif op verschillende wijzen klaarmaken. Het was de laatste wedstrijd die Zandbergen voor het Utrechtse Polmans Huis kookte, want hij stapt per 17 oktober over naar 't Veerhuys in Almere. Als kok van Polmans Huis was Zandbergen in 2010 eerste in de Beneluxfinale van de Taittinger, bij de Gouden Koksmuts van dat jaar eindigde hij als tweede en in 2008 kreeg hij bij de Bocuse d'Or de onderscheiding van 'veelbelovende chef'. Zandbergen ziet zijn overstap naar 't Veerhuys als een logische stap die aansluit op zijn ambities in de topgastronomie.

Wijnboerin bij Podium

De Italiaanse wijnboerin Anastasia Accattoli van wijnhuis Montefano in de regio Marche (Marken) vertelt op 26 oktober bij restaurant Podium aan de Lange Nieuwstraat in Utrecht over haar wijnhuis en bijzondere wijnen. Accattoli nam het bedrijf, op 15 kilometer van Ascona, tien jaar geleden over van haar vader. In Podium presenteert zij vijf wijnen. Een viergangdiner met de vijf wijnen kost € 69,- p.p. en is te reserveren via www.culinairpodium.nl

BILTHOVEN**Herman den Blijker verbouwt De Kuuk**

Restaurant De Kuuk in Bilthoven heet voortaan Ma Cuisine en heeft onder het toezien van topkok Herman den Blijker een metamorfose ondergaan. In zijn programma *Herrie Gezocht* nam Blijker het restaurant van Rob en Petra van der Struik onder handen. In het programma gaan eigenaren van een horecagelegenheid op vakantie waarna Den Blijker aan de slag gaat. Het Bilthovense restaurant kreeg een nieuwe naam en een nieuwe inrichting en keuken. De uitzending van *Herrie Gezocht* over De Kuuk is op 8 november op RTL 4.

DE GOUDEN POLLEPEL**Happy Garden**

Happy Garden in Maarssebroek is met 26 andere toonaangevende Chinese restaurants lid van Fine Eastern Restaurants.

**Een stijlvolle Chinees**

Mimi (links) en Cocky Tang van restaurant Happy Garden in Maarssebroek. FOTO HANS GEERLINGS

De FER (Fine Eastern Restaurants), streeft vernieuwing en verfijning van de oosterse keuken na en doet dat via cursussen en culinaire excursies. Behalve Happy Garden is in deze regio *The Oriental Swan* in Soesterberg geselecteerd.

Je ziet aan het interieur van Happy Garden dat de ambities hoog liggen. Gedistingeerd. De betere oosterse kunst aan de wanden, stijlvolle gedekte tafels en lederen stoelen van een bijzonder ontwerp. Zacht weerklinken tot pulp vermalen evergreens. De Titanic blijft zinken.

De wijnkaart biedt aantrekkelijke mogelijkheden. Verschillende wijnen zijn verkrijgbaar per karaf. Wij doen een Italiaanse Verdicchio. De kaart is enorm uitgebreid. Als voorgerechten bestellen we wantansoep en geroosterde varkensribbetjes, gemarineerd op Kantoneze wijze. De heldere soep van kip verschijnt in een charmant Chinees porseleinen

potje. We treffen daarin Chinese ravioli met vleesvulling. De ravioli, ook wel *dumpling* genoemd, doet het in deze zachtgekruide soep geweldig. De spareribs, vier forse stukken aan het bot, zijn uitstekend geeraard. De lekker heftige Kantoneze kruiden wordt echter overschaduwd door een te nadrukkelijk zoete sojatoets. We krijgen een warm doekje voor de vingers.

PEKINGEEND

Als hoofdgerechten wordt aan beide zijden Pekingend besteld, maar dan wel in totaal verschillende bereidingen. Aan de ene kant geroosterde eendenborst in dikke plakken en prachtig omringd door plakjes komkommer, sinaasappel en paksoi. Verfijning in opmaak én smaak. De andere versie van eend komt uit Szechuan, de Ab Sie. Hefdig gekruid en daarvoor waarschuwen rode pepertjes op de kaart. Er

verschijnt iets bijzonders. Een fraaie kelk van filodeeg die behalve met stukjes eend is gevuld met allerlei soorten heerlijk aangemaakte groente, een oosterse ratatouille. Verrassend. Hooguit kan ook op dit gerecht weer worden aangemerkt dat het net iets te zoet is. We hebben er bami bij besteld en die wordt op tafel gezet in een grappig houten tonnetje waaraan een bloem vastzit die kunstig is gesneden uit een prei.

Happy Garden heeft een dessertkaart die wordt gedictieerd door ijs van Mövenpick in allerlei verschijningsvormen. We kiezen twee coupes: advocaat met slagroom en stracciatella. Terwijl de Titanic voor de zoveelste keer ten onder gaat in vlakgestreken muziek wordt ons ook nog een etagère met snoepjes en koekjes gebracht. Van het huis. Als wij de gastvrouw onze tevredenheid over bepaalde gerechten laten horen zegt zij met onbewogen ge-

DIRK DE MOOR

EINDSCORE
7+

BEOORDELING

VOORGERECHT	8,0
HOOFDGERECHT	8,0
NAGERECHT	6,0
BEDIENING	7,5
SFEER	7,5
PRIJS-KWALITEIT (Telt dubbel)	7,0

PRAKTISCH

Adres: Boomstede 208, Maarssebroek. 0346-566593.
Site: www.happy-garden.nl
Open: dagelijks 12 - 22 uur.
Prijsindicatie: drieg.menu € 26, vierg. € 35. Soep v.a. 3,60, Voor- en bijger. 4 - 11. Nasi v.a. 11, bami v.a. 13,50, eend v.a. 18,-, vis 18, biefstuk 15,- varken 13,50, garnalen 22,50. Tipan 23 - 27,50, rijsttafel 23,50. Desserts 5,-, Karaf wijn 12,-
Terras: nee.
Rolstoelen: ja.
Betalen: creditcard, pin, cash.

STAND

1 Inspired Utrecht	7,5
2 Happy Garden Maarssebroek	7+

zicht en vlakke stem: „De nummers 161 en 163”.

Wel jammer dat in een restaurant van deze allure het afhaalgedeelte niet apart is gezet. Pinnen moeten we aan de afhaalbalie.

En terwijl we daarmee doende zijn, maant vlak naast ons een vrouw: „Ga op je billen zitten!” Gelukkig blijkt dat bedoeld voor haar zontje die met andere afhalers in de wachtkamer zit.

NIEUW**Dansen bij Salsa Project Utrecht**

Sinds september worden de fijne kneepjes van salsadansen geleerd bij een nieuwe dansschool. Vijf vragen aan Emrah Kara die Salsa Project Utrecht oprichtte.

Waarom Salsa Project Utrecht?

„Ik geef elf jaar dansles. Ik ben met Salsa Project Utrecht voor mezelf begonnen. De naam dekt de lading, ik geef salsales en in speciale projecten kun je aan specifieke doelen werken.”

Voor wie is het bedoeld?

„Voor iedereen. De jongste cursist

is 16 jaar, de oudste eind 50. Wat je dansniveau ook is, je kunt bij Salsa Project Utrecht altijd meer leren.”

Wat kunnen we verwachten?

„Beginnerslessen, maar ook lessen voor (meer) gevorderden. Alle lessen zijn op een relaxte manier opgebouwd. Ook zijn er korte cursussen, de *projects*, over steeds een ander onderdeel van salsadansen.”

Wat is je specialiteit?

„Ik leg heel helder uit en leer de cursisten met de juiste technie-

ken dansen. Ik maak mensen bewust van wat ze doen, zodat ze begrijpen wat er fout gaat en hoe ze dat beter kunnen doen.”

Wat is er nog meer bijzonder bij Salsa Project Utrecht?

„Er ontstaan veel vriendschappen tijdens de lessen. En we houden elke dinsdag salsafeesten in Stairway to Heaven.”

Salsa Project Utrecht, www.salsaprojectutrecht.nl De beginnerscursus begint op 19 oktober, opgeven kan via de website.

ROSANNE SIES



Emrah Kara van Salsa Project Utrecht. FOTO SPU