



FOTO OLIVIER MIDDENDORP

Uit eten

Een parade van oogstrelende hapjes

In De Pijp zit sinds een paar maanden een Japans restaurant annex sakebar dat gerund wordt door twee Japanners die ooit naar Nederland kwamen om te werken voor het prestigieuze Yamazato in Hotel Okura. De één is chef, de ander gastheer, en in tegenstelling tot hun vroegere werkgever kiezen ze voor een wat informelere aanpak. Je kunt eten aan de bar waarachter de chef werkt, de menukaart is gericht op het delen van gerechten en de prijzen zijn vriendelijk. Gewoon aan tafel eten kan trouwens ook en dat doen wij.

Het mousserende sake aperitief waarmee we starten is erg lekker, een beetje zoet en licht en helemaal niet wat je bij sake verwacht. Eén van ons kiest voor het maandmenu, drie gangen (36,-), het lijkt meer dan genoeg. Bij het vijfgangen menu zien we trouwens sashimi van blauwvistonijn staan en daar hebben we geen zin in, zo'n ernstig bedreigde vissoort. Bij het menu komt een handjevol voorgerechten die niet op de kaart staan, lamskotelet met groenten en een dessert. De ander eet à la carte: twee voorgerechten - zalmkuit met geraspte Daikonretlich (4,50) en gefrituurde octopus met pittige chili (5,50) - en een hoofdgerecht, Wagyrund op een Himalaya-zoutbord (39,50).

In razend tempo komen de voorgerechten op tafel, het is een parade van oogstrelende hapjes, wat is dit mooi! Het zijn gebakken 'udo' (een plant, ook wel duivelswandelstokken), een heel verfijnde smaak. Scheermessen in sake gestoomd, één hap zilte sappigheid. Bamboescheuten met alsem, een kruid. Een melkdrankje met Campari, heel opwekkend. Gebakken kwartel, van

EN Japanese kitchen/sake bar

Dusartstraat 53h
www.en-amsterdam.nl



buiten krokant, van binnen rood en waanzinnig lekker. Aan de andere kant van de tafel valt het stil vanwege de enorm *crispy* octopus die goed pittig is door de chili en de juist verfijnde smaak van de Daikonretlich met het zoute van de zalmkuit. Alles wat we eten heeft precies de juiste sappigheid, garing, *bite* of pittigheid; hier staat een man aan het roer die de fitness van de Japanse keuken uitstekend beheerst.

Bij de hoofdgerechten komen er twee stoofjes met heus vuur op tafel. De één met lamskotelet en seizoensgroenten in misojus - heel mals en heel smakelijk; we lepelen de jus helemaal weg. Op de andere stoofligt een zoutsteen met mooi gesneden Wagyrund. Deze steen uit de diepe mijnen van de Himalaya geeft aan het vlees een lichte zouttoets af. De groenten (o.a. groene en witte asperges) komen naast het vlees op de steen en krijgen door het sap van het vlees extra

smaak. Het Wagyrund - waarover de mythe leeft dat de koeien gemasseed worden, naar klassieke muziek luisteren en bier drinken - smaakt koninklijk: supermals, mooi op smaak door het zout van de steen en het lekkere vetrandje. Bij de twee sauzen bij het vlees komt zelfgemaakte wasabi, licht korrelig en in niets smakend naar het groene mosterdmengsel dat we doorgaans krijgen. Deze, de echte, is voor in de mond pittig, maar verre van scherp.

We drinken groene thee en warme sake (9,50). EN heeft een uitgebreide sakekaart, maar we missen mondeling advies. Er staan op die kaart weliswaar brouwerijen, alcoholpercentages en of ie droog of zoet is vermeld, maar de teksten komen niet verder dan „met de wilde frisheid van limoenen”. De gastheer die ons wegwijs kan maken op een terrein dat wij niet goed kennen, lijkt daar niet echt de tijd voor te hebben.

En alhoewel wij aan de meeste Japanse desserts geen zoete herinneringen hebben, is het dessert dat ten slotte komt alleraardigst: tiramisu en sesamroomijs met caramelsaus. Het bevalt ons goed bij EN, zéér goed. Het interieur is misschien wat tuttig, maar door de serene vogelmuziek, de uiterst vriendelijke bediening en het zachte ge-roezemoes van de veelal Japanse clientèle zijn we snel zen. De opwinding die blijft is vanwege het eten. Er wordt hier op zeer hoog niveau gekookt, we willen hier nooit meer weg!

Recensent en journalist
Petra Possel test wekelijks een restaurant in en om Amsterdam.