

# Familie- recepten en publiekslievelingen

TEKST GITTE BRUGMAN

**B**egin november aten we met vrienden (op gepaste afstand) afhaalmenu's van Osorio World's Kitchen in Nes op Ameland. Omdat we elkaar al lange tijd niet hadden gezien, hadden we meer aandacht voor elkaars verhalen dan voor de maaltijden. Al smaakten die ons toen prima. Maar voor een serieuze beoordeling van de kwaliteiten van deze wereldkeuken, besloten we eind februari er met z'n tweeën echt voor te gaan zitten.

Het multiculturele team van Osorio wil „laten zien waarom familiegerechten worden overgedragen”, zo vermeldt de website. De kaart bestaat dan ook uit klassiekers uit de keukens van bijvoorbeeld Suriname, Indonesië, Marokko en Mexico. Populaire gerechten zijn Surinaamse roti kip, quesadilla kip en gamba al ajillo. Wij twijfelen even of we voor een 2Tutangobox voor twee personen zullen gaan, maar dan moeten we kiezen tussen vlees, vis of vega. Voor alleen vis voelen we geen van beiden, de vleesbox bevat voor de bijna-vegetariër te veel dier, en de vegabox is voor de ander - hoewel die ook steeds minder vlees eet - nog een stapje te ver.

Dus besluiten we tot individuele menu's al delen we onze voorgerechten (pindasoep en groene salade) en nagerechten (spekkoek en quesillo). Mijn tafelgenoot kiest rendang stoof en ik noteer de vegetarische roti. Tijdens publicatie beleven we immers de Nationale Week zonder Vlees, dus dan past dat mooi.

Keurig op de afgesproken tijd belt de bezorger bij ons aan. Hij zet twee papieren tassen op de mat, een met de koude en een met warme gerechten. Als we alles zo bij elkaar zien, valt op hoeveel plastic er toch nog wordt gebruikt.

De ruime portie pindasoep is prima op smaak, met lenteui, een beetje rode peper en knapperige taugé. Met een likje verse (zelfgemaakte) sambal smaakt die nog lekkerder „al is dat niet nodig”, vindt de eter tegenover mij. Twee verschillende stukjes brood maken het geheel af. Het ene is een wat steviger bruin brood, waldkornachtig. Het andere lijkt meegebakken stukjes rode biet te bevatten, wat een mooi kleureffect geeft.

De groene salade is wat je van een groene salade mag verwachten, opgebouwd uit allerlei soorten bladsla. Met daarbij dun gesneden radijs, kappertjes, zilveruitjes en licht zongedroogde tomaatjes, alles aangemaakt met een aangename dressing. De slaliefhebber in mij heeft hierdoor een beetje moeite met delen.

Overigens is er een tweede, groter bakje rode saus meegeleverd, waarvan we niet weten waar die bij hoort. De salsa heeft iets Mexicaans, maar blijkt in de tweede gang prima bij de rendang te smaken.

In de stoofschotel zijn nog gesneden rode en groene paprika, prei, taugé, peen en champignons te herkennen. Het vlees is „heerlijk mals, zonder een enkel zeentje”, aldus de kenner.

Mijn roti bestaat uit de traditionele rotiplaat (met vulling van kruimige aardappel en kruiden) en de gangbare bijgerechten, zoals aardappels in massala-kruiden, een gekookt ei (dat daarna wordt meegebakken), boontjes (in dit geval sperzieboontjes in plaats van kousenband) en gesmoorde ui en dito pompoen (in plaats van kip).

De smaken zijn die van de échte Surinaamse roti, dat was in november al de conclusie van mijn vriendin. Zij had jarenlang een relatie met een Surinamer, die met zijn familie een toko runde in Groningen. Dus als iemand die smaken kent, is zij het. We hebben er een bakje atjar bij gekregen, met ingemaakte kool, en frizure komkommer en rode ui.

Een toevoeging die een aangenaam contrast biedt met de verder zachte wat gelijksoortige smaken en structuren van de bijgerechten.

Van de vier desserts die deze week op het menu stonden, waren er op zondag twee uitverkocht. We hoeven daarom niet te kiezen, en delen de twee andere. De spekkoek is een uit dunne laagjes opgebouwde smeuge cake in twee kleuren. Een klassieker. Het andere toetje is quesillo, Antilliaanse caramelflan, zo meldt het menu.

We verwachten iets 'kaasachtigs', en dat lijkt het te zijn. Een soort kwarktaartje met verse ananas en blauwe bessen plus karamelsaus. Een Antilliaanse quesillo of flan is eerder een pudding van (gecondenseerde) melk en ei, met een suikerlaagje dat karamelliseert in de oven. In dit geval is de karamel los meegeleverd als sausje.

We zijn zeer tevreden over de kwaliteit van het geleverde. We hebben echt het gevoel hier te proeven van anderzins familierecepten. Geen haute cuisine, maar degelijk, smaakvol eten.

**In verband met het coronavirus eten de recensenten van Hete Soep even niet buiten de deur.**

**In plaats daarvan onderzoeken en beoordelen ze op deze pagina alternatieven.**

**Osorio World's Kitchen  
Strandweg 50  
Nes, Ameland  
0519-769007  
www.osorio.nl**

