

## Buiten de deur

### Dromen in Daam

**D**e straten zijn uitgestorven op deze waterkoude avond in Appingedam. Een flauw schijnsel valt over de stenen van de Solwerderstraat, maar de meeste huiskamers gaan schuil achter gordijnen. De Damsters houden niet zo van inktijk. Vermoedelijk wel van Croma, want dat ruiken we uit verschillende keukens. „Hopen dat dat in de kerk niet zo is”, roept Co.

‘De kerk’, dat is de Nicolaaskerk, die tegenwoordig met enig gevoel voor *overstatement* door het leven gaat als restaurant De Basiliek. Grapje van de eigenaren, ze hebben al een cafetaria dat de weidse naam De Vesting draagt. Ondernemers, de heren – twee broers – die ook een cameraploeg van RTL de hele verbouwing en opening lieten registreren.

Het moet gezegd: de verbouwing van wat vroeger brasserie Nicolaas heette is geslaagd. Wat heet, we zitten hier in een prachtig gebouw, waar alle details kloppen. Kroonluchters, een houten vloer, zwart geschilderd plafond. Dankzij een eenvoudig te openen glazen tussenwand zijn er twee aparte delen, die toch een eenheid vormen. Linnen op tafel, comfortabel meubilair. Kortom, wij zijn er klaar voor. Net als de jongeman in de bediening, die ons de hele avond verstoeld doet staan door zijn kennis van wijnen en gerechten, de goede verhalen vertelt en steeds vriendelijk is. Ook voor de tafel naast ons, waar een man alleen zichtbaar zit te genieten van zijn eten.

Met een IJsbockje van Gulpener (2,50 euro) nemen we de kaart door. Bij De Basiliek volgen ze de zogenoemde Dutch Cuisine, een stroming door chef-kok en horecadocent aan de Stenden University Hotel Albert Kooij in gang gezet. Met als steekwoorden duurzaam, gezond, lokaal en minder vlees. We zijn benieuwd.

Een eerste amuse bekoort meteen:

een kleine oliebol van pastinaak, dip van pompoen met flinterdun brick-deeg kietelt de papillen. Daarna volgt een langoustine, iets geschroeid op de houtskooloven, waardoor hij een rokerige smaak krijgt. Erover een sausje van langoustine en garnaal, afgetopt met fraaie korenbloempjes: mooie diepe smaken. En om die voorafparade af te ronden: zelfgebakken brood met tijm en rozemarijn en ras el hanout. „Fantastisch, een

“EEN SOORT  
VITELLO TONNATO  
NIEUWE STIJL

beetje als een zachte koek”, meent Co die blijft dopen in pesto, knoflookkruidenmousse en zachte boter.

Het schept verwachtingen voor de ‘gewone’ kaart. En die worden bij Hermus’ *kalfsmuis met tonijntataki en knoflookdressing* (€ 11,75) waargemaakt. „Een soort *vitello tonnato* nieuwe stijl.” Over de fijngesneden plakken kalfsmuis zijn mooi aangeschroeiende stukjes tonijn en een zachte dressing geveild, een beetje opgetild door een licht pepertje en wat *crunchy* zoutkristallen. Op aanraden van de bediening – die het overzicht heeft over de rest van de bestelling – komt een fles Crudo Organic (25 euro) uit Sicilië, gemaakt van de lokale witte druivenrassen catarratto en zibibbo. Een licht vermoeden van muskaat, een minuscule zoetje, maar verder fris als de zee. De wijn geeft een licht filmend wijngevoel. Op het etiket een mooie inktvis.

Die inktvis komt een beetje terug bij Co’s voorgerecht, de *cocktail van Zoutkamper garnalen met een schuim van citrus en zwarte kroepoek* (11,75 euro). De inkt is namelijk gebruikt om de kroepoek zwart te kleuren. De garnalen zijn ‘knispertjevers’, concludeert Co, en een herinne-

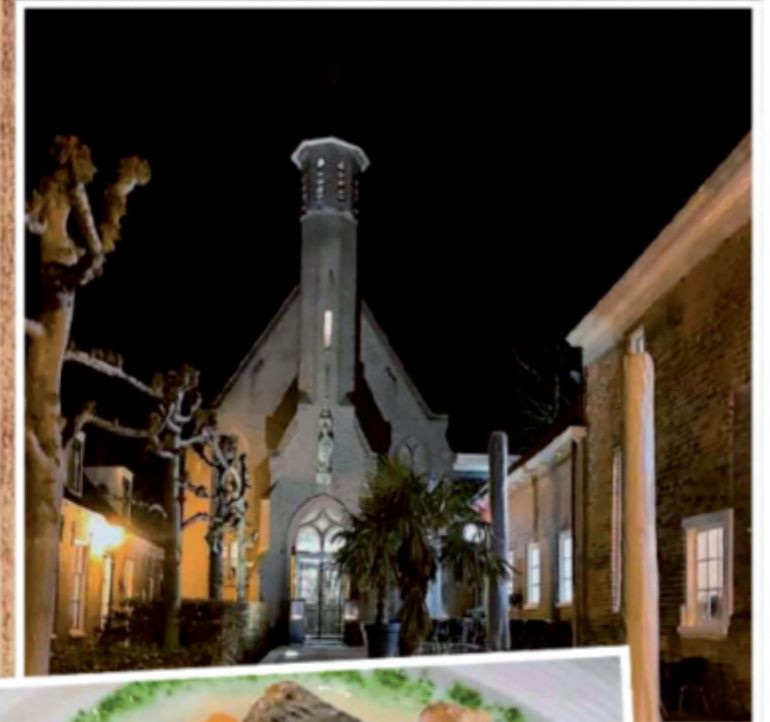
ring flakkt op aan haar jeugd in Bergen aan Zee, toen ze zelf garnalen ving en ze op het strand kookte en opat. „Zo vers dus.” Het citrusschuim is een fijne toevoeging.

Als hoofdgerecht neemt ze de *Chef’s Special* (25,50 euro). Vandaag is dat hazenrug met truffelsaus. „Zaterdag geschoten in de buurt van Steendam, nu op uw bord”, zegt de jongeman trots. Het blijkt een fraai gerecht. De hazenrug komt niet als filet, maar met ribbetjes. De truffel in de saus is terughoudend gebruikt. Het vlees wordt geserveerd op een bedje van beetgare boerenkool en wat aardappelpuree. Verder zien we nog wat broccoli en een aardappelflan. Een beetje pompoen geeft kleur aan het bord. „Maar alles is perfect in balans, de aandacht gaat uit naar de *pièce*, da’s mooi.” Ze neemt er een glas Californisch rood, een cabernet sauvignon van Bernardus (7 euro) bij.

Hermus vist dichtbij met de *harderfilet van het wad met witte wijnsaus* (21 euro). „Tja, wat moet ik zeggen? Mooi op de huid gebakken vis, subtiele saus.” En met de bijlagen – beetgaar in de schil gekookte aardappelen en rode kool die eindelijk eens niet te zoet is – is ook weinig mis.

Het dessert dan? Co pruttelt bij haar *mandarijnsorbet en witte chocolade-panna cotta met schuim van steranijs* (8,50 euro) een beetje over de koekkrumels „die tegenwoordig iedereen onder het ijs legt”, maar haar ogen stralen tevredenheid uit. Hermus’ proeverij van chocolade en hazelnoten (8,50 euro) is ook goed.

„Mensen uit omstreken, komt hier eten”, roept Hermus door de stille straten van Daam. „Halfuurtje met de trein uit Groningen, een fantastische locatie, mooi eten en een perfecte bediening. Dat jong is pas twintig, heeft geen formele opleiding en is nooit uit Appingedam weggeweest. Zijn droom is hier. Chapeau.”



Voor Buiten de Deur bezoekt recensent Jacques Hermus restaurants in Noord-Nederland. Hij wordt vergezeld door Co – een wisselende eetpartner. De bezoeken zijn onaangekondigd, de recensie is een momentopname.

| DE BASILIEK restaurant                      |            |       |                 |
|---------------------------------------------|------------|-------|-----------------|
| T-25                                        | 16/11/2019 | 20.44 | 14191           |
| 2 Gulpener Ijsbock                          |            | 5,00  |                 |
| 1 Zoutkamper garnalen                       |            | 11,75 |                 |
| 1 Chef's Special                            |            | 25,50 |                 |
| 1 Kalfsmuis Tonijntataki                    |            | 11,75 |                 |
| 1 Harderfilet                               |            | 21,00 |                 |
| 1 Crudo Sicilie                             |            | 25,00 |                 |
| 1 Bernardus Cabernet Sauvignon              |            | 7,00  |                 |
| 1 Proeverij hazelnoot/chocolade             |            | 8,50  |                 |
| 1 Mandarijnsorbet Panacotta witte chocolade |            | 8,50  |                 |
| <b>Totaal</b>                               |            |       | <b>€ 124,00</b> |
| 9,00%                                       | Netto      | BTW   | Totaal          |
|                                             | 79,82      | 7,18  | 87,00           |
| 21,00%                                      | 30,58      | 6,42  | 37,00           |
| BTW totaal:                                 | 110,40     | 13,60 | 124,00          |
| Bedankt voor uw bezoek!                     |            |       |                 |

Restaurant De Basiliek  
Solwerderstraat 45-47  
Appingedam  
0596-683131  
restaurantdebasiliek.nl