

TEKST JACQUES HERMUS

Buiten de deur

Goed toeven in Exloo

Je hebt zo van die dorpshotels die gemoedelijkheid uitstralen. Dat gevoel overkomt ons als we Brasserie Restaurant Bij Els in Exloo binnenstappen. Een snufje verleden, wat restanten van sigaren-rook, of de illusie ervan, en een vermoeden van een vorige avond met wijn. Zachtjes getingeltangel van muziek, linnen op de tafels en houtkleuren afgewisseld met dieprood en oranje. Je voelt je meteen thuis.

De aanduiding brasserie restaurant vinden we wat overdreven – een brasserie is een restaurant, punt. Maar dat terzijde. 'Bij Els' is de iets opgepoetste versie van wat vroeger gewoon Hotel-Restaurant De Meulenhoeck heette. Het hotel heet nog steeds zo, en levert het merendeel van de gasten die vanavond aanschuiven. Vooral wat ouder publiek, dat zich buiten de schoolvakanties graag in de bosrijke omgeving van Exloo begeeft.

Ideaal voor een rustig avondje, denken Hermus en Co. Kunnen we een beetje onthaasten. Dat lukt uitstekend. De vriendelijke bediening is vaardig en snel, zonder poespas.

Uit de menukaart kun je een driegangenmenu voor 28,50 euro samenstellen, met hier en daar een supplement voor de dure ingrediënten. Prima voorstel, vindt Hermus, die meteen de *gegrilde coquilles op een bedje pasta, afgewerkt met een vleugje chilisaus (toeslag 5 euro)* bestelt. En daar geen minuut spijt van heeft. Op zijn bord komen vijf (!) perfect gegrilde jacobsmosselen, zachtken neergevlid op nonchalant gedrapeerde tagliatelle. De chilisaus – die niet te zoet is – geeft een onverwacht mooie toets aan het gerecht. Wat stukjes tomaat en paprika, even gestoofd, passen er naadloos bij. „Mooie smaakbalans, en mooie coquilles sint jacques die hun en mijn naam eer aandoen.”

„Zeg, gaat het een beetje met die zelffelicitatie, jongen?“, bromt Co.

Maar haar humeur staat razendsnel op 'zonnig' bij de eerste hap van haar *gamba-kroketjes met een huisgemaakte aioli*. Drie stuks komen er ter tafel. Erg krokant van buiten, heerlijk zacht van binnen. „Uitstekende smaak, niet vissig maar ziltgarnalig.” De aioli, of knoflookmayonaise, is zacht en gelukkig niet overheersend, eerder fris. Een bescheiden portie salade in het midden en we horen: „Heerlijk! Halleluja. Goed begin.”

Na een dergelijke entree zijn de verwachtingen natuurlijk hoogge-

“OP ZIJN BORD
KOMEN VIJF (!)
PERFECT GEGRILDE
JACOBSSOSELEN

spannen. Om die alvast een beetje te temperen nemen we een slok van het Chileense wijnhuis Casa Silva (22,50 euro), een cuvée van cabernet sauvignon en carmenère. De keuze is niet toevallig: Hermus was dit voorjaar op het wijngoed en weet hoe ze daar de wijnen maken. Goed dus. Zeker voor deze prijs.

Bovendien past hij uitstekend bij Co's hoofdgerecht, de *biefstuk van de haassupplement* 4,50 euro), naar wens gebakken of gegrild van de 'Big Green Egg', met eigen jus. Daar kun je ook nog extra champignons (2,50 euro), kruidenboter (0,75 euro) of pepersaus (1,50 euro) bij bestellen. „Een beetje een onoverzichtelijk prijskaartje”, meent Co, die er toch maar een pepersaus bij bestelt. De jus komt in een kannetje, maar Co slaagt er niet in iets van pepersaus te ontdekken. „Vergeten, vrees ik.” De biefstuk is gegrild, mals en rood, zoals gevraagd. Op het bord ligt verder rode biet en puree, die zeer bescheiden zijn van omvang en smaak. Opmerkelijk: het uitgeholde stuk komkommer

waarin een kerrieachtig mengsel krachtige smaken afgeeft.

De bijlagen – die Co moet delen met Hermus – lijken in eerste instantie niet spannend. De broccoli is net zo verrassend als-ie eruitziet. De gebakken aardappels zijn zoals ze horen – dus goed. Maar de salade blijkt een feestje. Niet zozeer door de verschillende slasoorten en tomaat, maar vooral door toevoeging van gedroogde en geroosterde boontjes, die zomaar halve tuinboontjes kunnen zijn. Niet alleen zijn ze mooi van smaak, maar het geeft ook een lekkere *bite* aan de salade. De dressing is zacht en niet te overheersend, laat staan zoet.

Hermus opteert voor de *langzaam gegaarde kalfssukade met een rode portsaus*. Dan hebben we het over een joekel van een sukade. Die is al even gegaard, zo merkt hij, dan weer weggelegd en vervolgens weer opgepimpt door hem een fikse braadkorst te geven. „Een beetje te hard van buiten voor die zachte binnenkant.” De portsaus is een tikje aan de dik-zoete kant. Ook hij heeft biet, puree en gevulde komkommer langs zij liggen, en dat past ook hier goed.

Terwijl sommige van de andere gasten reeds naar de hotelkamer schuifelen, moeten wij nog van de dessertkaart kiezen. Co neemt onverwijd de ananassorbet, gekonfijte ananas met bosvruchten-yoghurtijs, aardbeien en slagroom. Die blijkt zoet, erg zoet. Co heeft het idee dat het niet uitmaakte welke vrucht je hiervoor had gekozen, het is een en al suikerbom in je mond. „Zelfs het yoghurtijs en de aardbeiensaus zijn er in verdrongen.”

Hermus boft: zijn *limoen sorbet* wordt aangekondigd als 'tikje zuur maar wel lekker, limoensorbetijs met framboos'. De sorbet is mooi fris, de framboos niet te zoet. Hij klaagt niet vandaag. Zoals we allebei niet klagen: Bij Els is het goed toeven.



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.

Restaurant "Bij Els"		
Hoofdstraat 61 Exloo		
tel.nr. 0591-549188		
www.restaurant-bijels.nl		
Ticket Overzicht		20:41
Datum	: 14/09/2017	
Kelner	: Rina	
Tafel	: 008	
#	Omschrijving	Totaal
2	Gouverneur Blond	7.20
1	FL. Casa Silva rood	22.50
2	3-gangen Keuzemenu	66.50
1	Gamba kroketjes	
1	Coquilles	5.00
1	Kalfssukade	
1	Biefstuk van de haas	4.50
1	Limoen sorbet	
1	Ananas sorbet	
1	Pepersaus	1.50
Totaal Exclusief		88.70
Btw 6.00%		3.85
Btw 21.00%		5.15
Totaal Inclusief		97.70
H.C.R. De Meulenhoeck		