

1723 9



1723

Kerkstraat 52, Voorburg  
Tel: 070 2015 003  
proeflokaal1723.nl**Sfeer:** huiselijk en gezellig**Service:** Gemoedelijk, alsof je bij een bekende zit**Prijs:** Hoofdgerechten van €18,50 tot €24,50**In 1723 geen hoogdravende gerechten, maar terug naar de basis.**FOTO  
RENE  
OUDSHOORN

## Schitteren door eenvoud

*VRIJ bezoekt elke week een restaurant dat naar verwachting de moeite waard is vanwege de ambiance, de service en natuurlijk het eten! Dit keer 1723 in het Zuid-Hollandse Voorburg.*

door **Reza Bakhtali**

**W**e zijn terug in Voorburg, gelegen onder de rook van Den Haag. Het vorige bezoek aan deze stad was niet echt een groot succes, maar Restaurant 1723 zou van een heel andere orde zijn.

Drijvende kracht achter 1723 is echtpaar Sandra en Pieter Mooij die beiden voor de chef-kok Rob Savelberg werkten in zijn gelijknamige hotel-restaurant (nu Central Park) en brasserie, allebei in Voorburg. Een aantal jaren later werden ze eigenaar van hotel-restaurant Het Hof van Holland in Noordwijk en kregen in die periode een Bib-Gourmand van Michelin om de prijs-kwaliteitsverhouding. Het stel verkocht na zes jaar het hotel en begon in 2015 weer een eigen restaurant in Voorburg. Dit keer echter geen hoogdravende gerechten maar terug naar de basis, met een wisselend menu met drie (betaalbare en eenvoudige)

hoofdgerechten: vlees, vis en vegetarisch.

Pieter kookt hier zelf, waarvoor hij speciaal in de leer is gegaan, Sandra staat voor in het restaurant. Ondertussen zijn ze naar een ruimer pand verhuisd in de Kerkstraat, op een steenworp afstand van De Vliet. We gaan langs om te proeven. Gasten dienen tijdens het reserveren of uiterlijk 's ochtends op de dag zelf door te geven welk hoofdgerecht het wordt. Dit in het kader van duurzaamheid en het voorkomen van verspilling. Vlees en vis worden bovendien op de dag zelf ingekocht.

### SNACKS

Overigens hoeft je het niet enkel met een hoofdgerecht te doen. Bij binnenkomst worden we gewezen op een ruim aanbod aan voorgerechten/snacks, variërend van desembrood met kruidenboter en ambachtelijke bitterballen tot een mini-frikandel 'speciaal'.

Het wordt voor ons echter de combinatie van serranoham, truffelchips en eendenlevermousse, met wat ingedikte balsamico-dressing. De mousse lepel je op de truffelchips, voor ons een nieuwe, maar wel geslaagde combinatie. Ook de fris-zoete balsamico gaat natuurlijk lekker met de mousse. De serranoham, niet zo overdreven dun gesneden zoals de supermarkt doet, is vol van smaak en smelt evengoed op de tong. Er volgt ook een verse kreeftensoep met gepekelde rivierkreeftjes en een dot crème fraîche en toast. Hij is krachtig, heeft de juiste dikte, de dot room brengt de soep helemaal in balans. De knapperige lente-ui maakt het af.

We drinken er overigens een glaasje jenever en Pinot Grigio bij, waarbij onze gastvrouw vertelt dat ze een hele wand vol met jenever heeft. „Kies er een uit en neem de fles mee naar je tafel.” Dit soort teksten zorgen ervoor

dat je je thuis voelt. Dat geldt ook voor de speelse inrichting met aardse kleuren, groen pastel, sierlijk behang en variatie aan meubels.

Dan de hoofdgerechten. Voor mij entrecote, geserveerd met jus, witte asperges, bearnaisesaus, krieltjes en doperwtjes. Medium rare gebakken, met mooi ruitpatroon van de grill. Eindelijk een entrecote met een fatsoenlijke rand vet die niet deels is weggesneden. Een hehms stuk vlees dat zo is verdwenen. Al geldt dit voor alle elementen op het bord. De asperges barsten van de smaak, de bearnaisesaus is rijk, romig en met het juiste zuurtje. De doperwtjes zijn duidelijk vers en beetbaar.

De kabeljauw – optimaal gebakken – heeft hetzelfde garnituur, op de vleesjus na dan. En dat werkt helemaal. De kleine caesar salade smaakt na het hoofd nog steeds goed, de romaine sla en croutons nog steeds knapperig.

We sluiten af met een stukje tarte tatin (omgekeerde appeltaart) met een bol boeren-vanille-roomijs en een panna cotta met rood fruit. Je proeft duidelijk dat het roomijs van rauwe melk is gemaakt. Erg fijn en mooi geserveerd, al is het geheel vrij zoet. De mild-zoete panna cotta met frisse gemengde bosvruchten tot slot is top. Fijn om te weten dat het in deze tijd nog steeds mogelijk is om te schitteren in eenvoud.

## SANTÉ!

### Pittig en authentiek

**In deze column belicht vinoloog Barbara Verbeek de wereld van wijn. Dit keer wijn voor bij de vis.**

**E**en prachtig authentiek mens is niet meer.

Onze culinaire vriend Wil is helaas veel te vroeg vertrokken naar de andere kant.

Hij was een bijzonder mens en stond altijd voor iedereen klaar. Hij was een klasse man die van het leven hield met een lekker glaasje vrolijkheid erbij. Van pensioen wilde hij niet horen want hij hield van zijn vak.

Vakgenoten noemden hem de wandelende vis-encyclopedie. Hij kon uren praten over vis. Hij vertelde bijvoorbeeld over seizoengebonden vis. „Vis van het seizoen is duurzamer, beter van kwaliteit en goedkoper voor de consument. Seizoensvis wordt pas gevangen als de vis is voortgeplant en volgegeten. Zo vissen we de zee niet leeg.”

De vis van deze maand is de mul. Zijn bijnaam is de koningsvis en wordt gevangen in onder meer de Noordzee. Het is een roze-rood visje dat gemakkelijk is te bereiden. Je kunt hem grillen, bakken, stomen of in de oven doen. De stevige delicate smaak van de vis combineert goed met knoflook, olijfolie en Provençaalse kruiden.

Als je zelf even niet weet welke vis van het seizoen is, kun je ook vis kopen met een MSC-certificaat op de verpakking. Dit certificaat staat voor duurzaam gevangen.

En welke wijn drink je daar dan bij?

De Nederlander Derrick Neleman heeft samen met 5000 aandeelhouders in Spanje een bodega bij Valencia. Ze maken betaalbare

biologische wijn. De wijnmakerij is gelegen in het

hart van een nationaal park met wijngaarden die afgewisseld worden met olijfbomen en amandelbomen. Overal groeit lavendel, tijm en rozemarijn tussen de wijnstokken. Hier en daar staan vleermuishotels die sinds kort ook worden bewoond.

Een vleermuis eet wel 1000 insecten per nacht zoals bijvoorbeeld de vervelende wijngaardmot. Zo maakt de natuur het werk van de wijnboer makkelijker.

Ik koos uit Nelemans nieuwste serie 'Yawn' de rosé van de druif Bobal.

Deze frivole lijn waar allerlei dieren geuwend op het etiket staan, is een stil protest naar de saaie niet-biolo-

gische wijnen waar bestrijdingsmiddelen worden gebruikt.

De Bobal komt van wijnstokken die zo'n 70 jaar oud zijn en dat betekent dat er minder opbrengst is, maar wel met een betere kwaliteit sap. Een wijze authentieke wijnstok met veel ervaring en veel energie! Neleman maakt er een pittige rode wijn van en dus ook een rosé.

Deze *easy-drinking*, laagdrempelige, fruitige rosé met een pittige afdrank is super geschikt om als aperitief te drinken op het terras. Wij dronken hem door met mul van de BBQ met een groene salade erbij. Lekker!

**2022, Yawn, Bobal rosé, Valencia, Bodega Neleman, Spanje €6,99 plus.nl**

