

LUX

'De beste kok in de Chinese geschiedenis was ook de beste arts' -
interview met chef-kok Han Ji



Zaterdag 17 mei & Zondag 18 mei 2014

De 25 beste Aziatische restaurants



1 AMSTERDAM

Chang-i, Amsterdam
Keuken Modern Chinees
Prijs €€€
Eet hier Wagyu-rund en eendenlever

De begrippen mystiek en oosters worden vaak in één adem genoemd en bij restaurant Chang-i, achter het Amsterdamse Concertgebouw begint je te dagen waarom. Geen eetzaal vol kakelen-gasten, maar een zwart/bruin/paars labyrintische aaneenschakeling van nissen en kamers met gedempt licht en loungemuziek. Een restaurant om in vreemd te gaan, ook als je dat alleen op het gebodene betreft. Want de Innovatieve Chinese Cuisine van Chang-i verleidt je met bijvoorbeeld ossenhaas van het Wagyu-rund en een saus met eendenlever of met kimchi, Koreaanse gefermenteerde groenten. Veel van de Kantonees en Thaise klassiekers worden in een elegante free style versie geserveerd, en er is een omvangrijke wijnkaart.

Chang-i, Jan Willem Brauwersstraat 7, Amsterdam, 020-4701700

2

Dynasty, Amsterdam
Keuken Chinees-Thais
Prijs €€€
Eet hier pekingeend

Van alle oosterse restaurants is Dynasty in de Amsterdamse Reguliersdwarsstraat het kleurrijkste, in elk geval in de letterlijke zin van het woord. Met plafonds van papieren parasols met rood licht erachter, blauwe muren, veel bloemen en grote kunstwerken van Walasse Ting aan de muur. Ting hangt in de eetzaal op de begane grond maar er is ook een bovenzaal met een aanpalende lounge waar gerookt mag worden. Zoals veel oosterse restaurants is ook Dynasty befaamd om de pekingeend, maar in de keuken is de wok het belangrijkste attribuut. Chinees-Thais is een combinatie die je nu vaker ziet, maar Dynasty begon dat experiment al dertig jaar geleden. Daarbij is simpelheid de sleutel. Mijnheer Yen, de eigenaar, heeft er een passende metafoer voor. „Een goede oosterse kok kan alles met één enkel mes.”

Dynasty, Reguliersdwarsstraat 30, Amsterdam, 020-6268400

3

Izakaya, Amsterdam
Keuken Frees style Japans
Prijs €€€
Eet hier Omakase, Chef's tasting menu

Een restaurant als een kosmopolitische bar, dat is Asian Kitchen & Bar Izakaya. De glanzende metalen bar is het middelpunt van de zaak, daarnaast zijn er tafeltjes en aanschuifafzels. De locatie in een hotel zorgt ervoor dat je hier ook het internationale publiek treft dat je bij deze sfeer verwacht. Een heerlijke plek om je met cocktails, snacks en lekkere loungemuziek naar je maaltijd toe te werken. De kaart is omvangrijk en Japans/oosters georiënteerd, al worden Franse invloeden niet geschuwd. *Shared dining* is hier de name of the game, veel van de prachtige gerechten komen in sushi- of snackvorm en kunnen daardoor makkelijk gedeeld worden, zoals de pekingeend waarvan krokante sushi gerold is. Chef Hari Shetty is een genie in garingen en texturen. Bestel niet direct alles tegelijk, maar probeer eerst een paar gerechten, want de porties

kunnen soms flinker zijn dan je zou verwachten.

Izakaya, Albert Cuyperstraat 2, Amsterdam, 020-3053090

4

Nam Kee, Amsterdam
Keuken Kantonees
Prijs €
Eet hier oesters

Grappig, zo veel mensen hebben het boek *Oesters van Nam Kee* van Kees van Beijnum gelezen en de film gezien, maar hebben ze nog nooit zelf geproefd. Het restaurant is succesvol, er zijn inmiddels al drie vestigingen in Amsterdam. Het oer-adres is in de Amsterdamse Chinatown, op de Zeedijk. In de keuken staat daar het stoomorgel, een apparaat dat vader Chung ooit in Hongkong liet maken om er oesters in te stomen. Die oesters komen – ook al sinds mensheugenis – van vishandel Tel, vlak bij de Zeedijk op de Kloveniersburgwal. Daar haalt Nam Kee de allergrootste maat wilde Zeeuwse oesters die voor rauwe consumptie veel te groot zijn. Bij het stomen krimpt het vlees en ontstaat er een bijna kipachtige structuur. In combinatie met huisgemaakte zwarte bonensaus, knoflook en bosui is het een gerecht dat zelfs wie griezelt van oesters over de streep trekt. Bij Nam Kee kun je verder ook voor allerlei andere Kantonees en Chinees-Indische gerechten terecht.

Nam Kee, Marie Heinekenplein 4, Zeedijk 113, Geldersekade 117, Amsterdam

5

Sea Palace, Amsterdam
Keuken Kantonees
Prijs €€
Eet hier dimsum

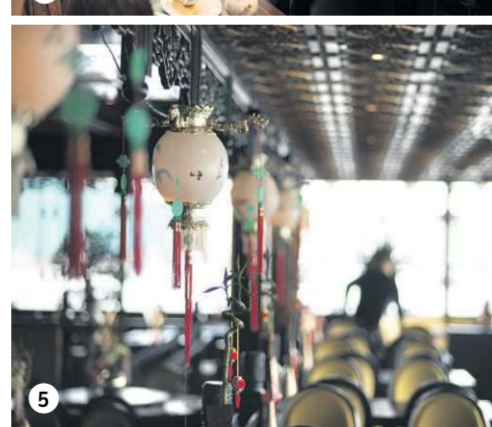
Het grootste restaurant van Amsterdam kan op vier verdiepingen 700 gasten herbergen en drijft in het Oosterdok. Of liever gezegd: het dreef in het Oosterdok, want het is inmiddels aan de bodem vastgemaakt. Volgens een anekdote is de boot berekend op 700 Chinezen en niet op grotere Europeanen en Amerikaanse toeristen. Hoe dan ook, de soep blijft bij Sea Palace altijd in de kom. De aankleding met draken en lampionnen is bij de inrichting wel heel voortvarend ter hand genomen, het is bijna een parodie op een Chinees restaurant. Maar het gebodene is in orde, getuige de grote drommen Chinezen die er dagelijks neerstrijken voor dimsum, pekingeend, Chinese fondue of een van de tientallen overige Chinese classics op de kaart. Bij Sea Palace kan geluncht en gedineerd worden, vooral op zondag is dit een favoriete plek van Chinese families die er genieten van een prachtig uitzicht op de stad.

Sea Palace, Oosterdokskade 8, Amsterdam, 020-6264777

6

Taste of Culture Amsterdam
Keuken Kantonees
Prijs €
Eet hier B1: Inktvis met garnalenpasta

Een theatermenu is doorgaans een vlotte maaltijd voor de voorstelling. Leuker is het om je tijdens de voorstelling te kunnen verheugen op een gezellig souper. In Amsterdam is Taste of Culture, om de hoek bij de Schouw-



burg, dan de ideale bestemming. Dit restaurant heeft een aangename vaart, je wordt bediend door vrolijke Chinese dames die heel Amsterdams bijdehand uit de hoek kunnen komen. In de eigenzinnige inrichting domineren een grote televisie en een nog lelijker Chinese verlichte spiegel. Op de kaart tref je alle genummerde klassiekers, aan tafel tref je de hoofdstedelijke beau monde, verdwaalde toeristen, schilderachtige vaste klanten en café-gangers die de bambodem beter vóór het drinken hadden kunnen storten. Erg gezellig om met een groot gezelschap aan het glazen draaiplateau te zitten, een willekeurige selectie uit de genummerde gerechtenlijst te bestellen en er Chinese thee, bier of redelijke wijn bij te drinken. Er wordt tot na middernacht geserveerd en het geboden is van een constant niveau. Laten we zeggen, altijd een 7.

Taste of Culture, Korte Leidsedwarsstraat 139, Amsterdam, 020-4271136

7

Umeno, Amsterdam
Keuken Japans
Prijs €€€
Eet hier alle sushi

Een geheim adres dat al 37 jaar bestaat, het blijkt te kunnen: Umeno in de Agamemnonstraat. Het is een van mijn favoriete Amsterdamse sushi-adressen. Umeno is gevestigd in een gebliendeerd hoekpandje in Amsterdam-Zuid. Voor het interieur hoef je er niet heen, er staat blijkbaar een herenakkoord onder de beste sushimakers om de inrichting vooral zo saai mogelijk te houden. Voordel is dat ze nooit hoeven te verbouwen om de tijdgeest bij te benen. Meest opwindende attribuut is de maneki-neko, de Japanse gelukskat, al is die hier van steen en dus zonder bewegend wenkpoetje. Bij Umeno heerst serene rust, de sushi wordt trefzeker en met grote kalmte geproduceerd, je herkent de klasse aan de uitmuntende rijst en het spatverse zeefruit. Er zijn ook andere Japanse verrukkingen als sukiyaki (noedegelrecht), Wagyu-rundvlees, teriyaki-kip en tal van tempuragerechten. Dit is niet alleen een adres waar Japanse klanten heen gaan, het wordt ook gefrequenteerd door Japanse koks. *Rest my case.*

Umeno, Agamemnonstraat 27, Amsterdam, 020-6766089

8

Yamazato, Amsterdam
Keuken Japans
Prijs €€€
Eet hier de bentobox

Wat je in dit paleis op de begane grond van het Okura Hotel geserveerd krijgt, geldt als maatstaf voor de Japanse keukens in Amsterdam of liever gezegd: in Nederland. Hier praktiseert men al dertig jaar de kaiseki-keuken, het Japanse equivalent van haute cuisine. Japans koken zonder concessies, met een bijna griezelige graad van perfectie. Michelin gaf er dan ook een ster voor. Yamazato heeft een eigen sushibar en een in sake gespecialiseerde sommelier. Je wordt bediend door lieve, zeer beleefde dames in traditionele klederdracht. Dit alles in een ultrasaai, zichzelf wegcijferend interieur met veel van het gladdere hout waar vroeger radio's in uitgevoerd werden. Maakt niet uit: het wonder ligt op het bord voor je neus. Of in de doos voor je neus, want de bentobox is hier een absolute aanrader, een meesterproef waar chef Masanori To-

mikawa alle registers voor opentrekt. Sashimi van verschillende vissoorten, tempura van garnalen, vis en groenten, gegrilde ossenhaas, Japanse rijst en misosoep. Je kunt er alleen al minutenlang naar kijken.

Yamazato, Okura Hotel, Ferdinand Bolstraat 333, Amsterdam, 020-6788351

9

Yokiyo Amsterdam
Keuken Koreaans
Prijs €
Eet hier het chefsmenu

Wat een leuk restaurant is Yokiyo, een van de weinige Koreaanse adressen. Het wemelt er van de jonge gasten en het grillen is hier een deugd, het gebeurt niet alleen in de keuken, je kunt het ook zelf doen op je eigen individuele barbecue die – onder een koperen afzuigkap – op de eerste verdieping in de tafels is ingebouwd. Eigenlijk kent het restaurant drie verschillende zones: een souterain waar je op houten banken zit in een soort jeugdherberg sfeer, het 'zelfgrill'-deel aan de tafels boven, en op diezelfde etage aan de voorkant een Europees ogend eetzaaltje met uitzicht op de Oudezijds Voorburgwal. Kimchi, de Koreaanse gefermenteerde groenten zijn een alomtegenwoordig onderdeel van het gebodene. De lijst met kleine gerechten is lang en vol aangename verrassingen, maar als je een chefsmenu neemt, heb je een mooie doorsnee van de keukenkunsten te pakken. Ook het drinken in Yokiyo is leuk en avontuurlijk, een Soju-cocktail bijvoorbeeld op basis van Koreaanse jenever of Makgeolli, Koreaanse rijstwijn. Er staan zelfs heerlijke gefermenteerde frisdranken op de kaart die zeker niet kinderachtig zijn.

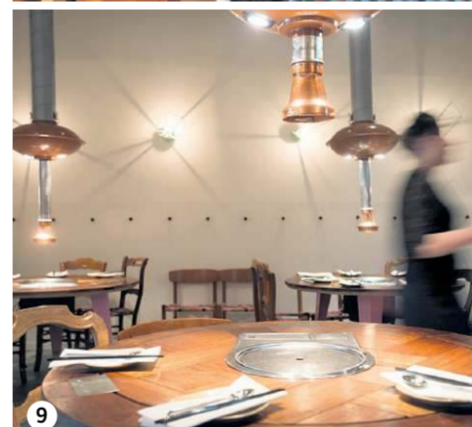
Yokiyo, Oudezijds Voorburgwal 67, Amsterdam, 020-3314562

10 ARUM

Tandjong Priok, Arum
Keuken Indonesisch/Thais
Prijs €€
Eet hier sateh kambing.

In 2005 opende hier restaurant Tandjong Priok, vernoemd naar de haven van het oude Batavia. In de voormalige boerderij waarin het restaurant gehuisvest is, kom je antieke nautische parafernalia tegen, naast wajangpoppen en Indonesische maskers. Een eigenzinnig Indonesisch restaurant met een Sumatraanse keukenchef – Esther Gerisma – die nu eens geen rijsttafel serveert. Haar man Sicco, met wie ze het restaurant runt, is voorvechter van lokale producten. Uit eigen tuin komen kecipir, bunga turi, en tal van andere Indonesische gewassen. In het restaurant worden negen (!) soorten sambals gemaakt, bij de meeste gebeurt dat à la minute aan tafel. De weer-galoze sateh kambing is van geitenvlees dat in dit geval van lokale, jonge bokjes komt. Sicco heeft zelf de speciale grills laten lassen waar buiten de sate op geroosterd wordt. Verder beschikt de keuken over een rookoven, waarin de vis op de Indonesische manier gerookt wordt. Er kan van deze bijzondere keukengerechten worden tot eind juni, daarna gaan de Gerisma's zich bezinnen op een minder arbeidsintensief scenario.

Tandjong Priok, Schoolstraat 22, Arum, 0517-641842



11 BREDA

Bali James, Breda
Keuken Modern Indonesisch
Prijs €€
Eet hier rijsttafel

Een Indisch instituut in Breda, sinds 1978. Maar vier jaar geleden nam zoon Jimmy de keuken over en herdoopte de zaak in Bali James. „Er zijn al zoveel restaurants die Bali heten.” Een grote zaak met bediening in traditionele kleding, een muur met een hangende tuin en vitrines met prachtige Balinese dansschoenen. De 36-jarige Jimmy Lo Hamzah hecht aan traditie, maar is ook dagelijks in de weer om de moderne Indonesische keuken in zijn restaurant te implementeren. Hij gaat er daarbij prat op om bijvoorbeeld in de babi guding (varkensvlees van de barbecue) Balinese kruiden te verwerken die je in geen ander restaurant in Nederland zult tegenkomen. De rijsttafel staat als vanouds centraal, de benodigde rechauds zijn in de tafels verwerkt. Maar de gerechten van de rijsttafel zijn licht, vers en fris van smaak. Een modern Indonesisch avontuur tot aan het dessert van schaaflis en de Kopi Dua koffie.

Bali James, Markendaalseweg 68, Breda, 076-5213206

12 DEN HAAG

HanTing Cuisine, Den Haag
Keuken Frans-Chinees
Prijs €€€
Eet hier Hans Chefs menu

HanTing Cuisine, het Haagse restaurant van chef-kok Han Ji en zijn vrouw Ting (zie ook pagina 2), geldt als een van de beste oosterse restaurants van het land. Dat vond Michelin ook en gaf er een ster voor. Zoals de naam al doet vermoeden hebben we hier te maken met een fusie van het Franse en Chinese culinaire gedachtegoed. Han is een meester op de vierkante millimeter, waardoor zijn gerechten direct al een lust voor het oog zijn. In zijn combinaties denkt hij verder door dan de meeste chefs: alles wat hij serveert is ook nog eens conform de oude Chinese voedingsleer die rekening houdt met de effecten van de verschillende producten in het menselijk lichaam, maar die theorieën worden je alleen geserveerd als je er expliciet om vraagt. Je kunt ook gewoon genieten van kabeljauw met eendenlever en sepia of zeebaars met zeekwal. Ting is een begenadigd sommelier die er feilloos de passende glazen wijn naast zet.

HanTing Cuisine, Prinsstraat 33, Den Haag, 070-3620828

13

Oni Japanese dining, Den Haag
Keuken Japans
Prijs €€
Eet hier tonijsushi met gefrituurde garnaal en avocado

Direct naast Han Ting (zie boven) zit nog een oosters restaurant, maar de twee zaken zijn zo verschillend dat ze elkaar niet in de weg kunnen zitten. Oni zou je kunnen omschrijven als een lounge-restaurant, niet alleen door de muziek, maar ook door de inrichting. De strakke, houten aanschuifafzels voor in de zaak zijn kindvriendelijk, in het midden staan comfortabele loungebanken tegenover de bar. Vandaar af is er naar beneden uitzicht op de open keuken en naar boven op de paars verlichte eetzaal op de entresol.



Eetstokjes in Japan zijn korter en dunner dan in China, met een scherper puntje

FOTO: S. RONALD HOEBEN