



Zee van Tijd FOTO'S | JAN SPOELMAN

## HETE SOEP

# Dit mag u niet missen

Zee van Tijd in Nes op Ameland is zo'n restaurant waar je het liefst op het terras eet. Niet omdat het binnen niet gezellig is, maar omdat buiten eten pas echt een vakantiegevoel geeft. Je kunt je onder het genot van een glas prima huiswijn vergapen aan de passerende badgasten. En zij aan jou.

Op het terras is de bediening stukken vriendelijker en vlotter dan op het gemiddelde Nederlandse terras het geval is. En ook al heet het hier Zee van Tijd, als je haast hebt omdat je de boot wilt halen, dan houden ze daar rekening mee als je het ze laat weten. Dat is geen loze belofte. We halen vanavond zelfs een vroegere boot dan we van plan waren.

Ze zijn hier trouwens erg inlevend. Niet alleen met haastige gasten, maar ook met mensen die met kinderen op stap zijn. Op de lunchkaart prijkt naast allerlei heerlijks voor grote mensen ook een eenvoudige boterham met pindakaas voor de kinderen.

Het restaurant bezorgt ons de ene na de andere aangename verrassing. De menukaart is plezierig gevarieerd en ziet er veelbelovend uit. Meteen al bij de voorgerechten wordt de belofte waargemaakt.

Drie gambás staan parmantig rechtop in glazen. Hun koppen steken boven de rand uit, hun staarten staan stevig in de aioli. Een langgerekte reep geroosterd brood lijkt het trio te ondersteunen.

Ze zijn goed bereid, deze gambás. Je hoeft alleen de koppen er maar af te tillen om ze op te kunnen eten. De darmkanalen zijn uitstekend schoongemaakt. Daaraan herken je de goede kok, zegt de

vakman aan tafel waardierend. Het aangeboden vochtige doekje voor de handen is een welkome attentie.

Het andere voorgerecht, een mosterdsoep met Amelander droge worst, valt al evenzeer in de smaak. Het is mooi in balans. De mosterd en de worst onderdrukken beide hun neiging tot overheersing.

Als we op het hoofdgerecht wachten, komt een geluidswagen voorbij. Wat voor Amelander evenement hij aankondigt, valt niet te verstaan. Het enige dat doorkomt is: „Dit mag u niet missen.” Wat ons betreft had het op Zee van Tijd kunnen slaan.

Want ook met de hoofdgerechten komen ze hier weer verrassend goed uit de bus. De lauwwarm gegrilde tonijn op een salade niçoise neigt naar perfectie. Mooi gegaarde vis, prima salade zoals ze die in Nice maken. Als we toch nog wens mogen doen dan is het deze: een beetje gezouten ansjovisfilet erin zou het helemaal geweldig maken.

Aan de andere kant van de deels uit juttershout opgetrokken terrastafel wordt een denborst verorberd. Ook die is bereid zoals het in een prima keuken hoort. De begeleiding van wortelcrème en aardappelkoekjes en de jus van ster-anijis maken verdere begeleiding haast overbodig. Maar ja, de salade met fêta is te smakelijk om on-aangeroerd te laten staan.

Bij de koffie liggen houten lepeltjes (ook juttersgoed?) en in plaats van het doorsnee koekje of chocolaatje krijg je hier een hoopje katjang op je schotel. Ook al weer verrassend.

Men vaart hier niet op routine, maar denkt over alles goed na. Daardoor zitten er vanavond in elk geval twee erg tevreden Amelandgangers op de boot naar Holwerd.

- CHIEL EVERS



Voor deze rubriek gaan LC-journalisten uit eten met Brenda de Zwaan, docente hospitality management en docent gastronomie Edzard Delstra van de opleiding International Hospitality Management aan de Stenden Hogeschool in Leeuwarden. Dit bezoek is onaangekondigd, het verslag is dan ook een momentopname.

