

Over de Tong



Boschoord Bistro

Boschoord Bistro, voorheen Restaurant Boschoord, ligt midden in de bossen van Lage Vuursche (onder meer het Cronebos) en schurkt aan tegen de golfbaan van de prestigieuze Hilversumsche. Het Hans en Grietje-achtige etablissement aan het onverharde gedeelte van de Zwarte Weg is vooral 's winters moeilijk te vinden, al scheelt het wel dat er tegenwoordig borden langs de Hoge Vuurseweg staan (en dat er navigatieapparatuur is uitgevonden).

Letterlijk tussen de bomen en de boeken

Hoe worden we ontvangen?

Het vriest een paar graden en de deur zwaait al open als we het pad op lopen. „Kom maar snel binnen, want het is koud”, zegt een vriendelijke, fris ogende jongeman gastvrij.

Voelen we ons op ons gemak?

Zeer. Boschoord is een speciaal geval, in positieve zin. Bij het grote publiek onbekend en dat is eigenlijk jammer, hoewel best bewaarde

geheimen de leukste zijn. De slogan 'Tussen bomen en boeken' is meer dan honderd procent van toepassing: nadat je je een weg hebt gebaad door het donkere bos, zit je binnen letterlijk tussen de boeken, gadeslagen door schrijvers als Reve, Hermans en Carmiggelt.

Hoe is de bediening?

De eerder genoemde vriendelijke jongeman zagen wij hier niet eerder en blijkt sinds juli mede-eigenaar te zijn geworden. Het is rustig op deze eerste woensdagavond van het nieuwe jaar, dus hij heeft alle aandacht voor de paar bezette tafeltjes. Niettemin is hij erg alert en attent. De op de grond gegleden servet wordt direct vervangen door een schoon exemplaar. Ook het nog niet lege mandje brood maakt ongevraagd plaats voor een vol, wanneer het voorgerecht op tafel komt.

Is het lekker?

De mosterdsoep (buiten de kaart) smaakt goed en is voorzien van wat groentesnipper, al zou hij best nog iets pittiger mogen. De gravad lax (huisgemaarineerd, met dillesaus) is aan de

koude kant en had misschien iets eerder uit de koeling mogen worden gehaald. Maar altijd nog beter dan te warme zalm. We drinken er een prima flesje huiswijn bij, een sauvignon blanc uit Australië (Terret, Vin de Pays d'Oc 2006). We vervolgen met vijf mooie, zelf te pellen Black Tiger-gamba's met aioli (en citroenwater voor de vette vingertjes) en snoekbaars au beurre blanc (buiten de kaart) - beide voorzien van sugar snaps, haricots verts en wortel. Ook komt er krokante patat en een bakje gemengde sla bij. Er zit veel, stevig vlees 'aan' de gamba's en aan vijf van deze stevige jongens hebben we meer dan genoeg. De snoekbaars smaakt goed, maar is te veel voor ons en een tikje droog.

We besluiten met de klassiekers crème brûlée en een plankje met drie harde kazen. Dat laatste valt tegen. Ook al waren we gewaarschuwd, we vinden de kazen - waaronder een Italiaanse parmezaanse en een pecorino - toch te hard voor een kaasplankje, ook al combineren ze wel lekker met de bijgeserveerde notenolie.

Hoe is de prijs/kwaliteitverhouding?

De rekening valt misschien wat hoger uit dan gemiddeld, maar het is het wel waard. Voor 108 euro (inclusief wijn, port en koffie) heb je een bijzondere avond op een bijzondere locatie, een etentje dat je bijblijft. Zeker onder het nieuwe bewind word je in de watten gelegd en heb je een gezellige avond met heerlijk eten.

Adres: Zwarte Weg 25, 3739 KR Lage Vuursche

Website: www.boschoord.info

Telefoon: 035 685 17 08

Open: dinsdag tot en met zondag vanaf 12.00 uur.
Lunch 12.00-15.30 en diner 17.30-21.00 uur

Menu

Huisgemaarineerde gravad lax met dillesaus

Snoekbaars au beurre blanc

Drie harde kazen met notenolie

Theepil

Soms vraag je je af waarom mensen voedingsmiddelen in pilvorm willen slikken, terwijl ze ook in hun gewone vorm heel lekker zijn. Zo dwarrelt er nu weer een persbericht op ons bureau met de titel 'Hoe slik je vier koppen Rooibos-thee in één

keer door?' Maar waarom zou je dat willen? Drink die thee gewoon. Het bericht is afkomstig van Annique Rooibos Capsules, en bevat veel info over de helende werking van rooibosextract. Eén

capsule staat gelijk aan vier koppen. Een verpakking van 60 tabletten kost € 16,95.

Kipwrap

Wij behoren tot die zeldzame volksgroep die minder dan een keer in de tien jaar een McDonald's bezoeken. Meer uit antropologische overwegingen dan iets anders, of het zou ouderwetse honger moeten zijn. Niettemin weten we dat er horden zijn die graag willen weten wat de Amerikaanse restaurantgigant aanbiedt. Vooral nu voortdurend wordt geroepen dat hij ook om onze gezondheid geeft. Welnu, dat vertaalt zich tot en met 12 april in een crispy chicken

wrap, bestaande uit een tortilla gevuld met krokant gebakken kip, uitjes sla en mosterd-honing dressing. De wrap bevat 335 kilocalorieën en kost € 1,75.

Dubbel fruit

Sommige producten zijn wel heel gezocht. De Zuivelhoeve komt met Dubbelfruit, een yoghurt waarin los van het fruit dat er doorheen is gemixt, ook op de bodem nog een lading vruchten is verstopt. Leuk, maar had die er dan ook niet gewoon doorgemixt kunnen worden? De Twentse producent meldt opgetogen dat het lekker is om dan steeds een lepel van dat fruit naar boven te halen, zodat elke hap weer anders smaakt. Oké. De yoghurt is er



in de smaken appel-vanille, met onderop appel, peer, perzik en kers, en limoen-citroen, met ananas-passievrucht. Dubbelfruit kost € 1,89 voor een emmertje van 500 gram.