



Spandershoeve ● Hilversum

Diep verscholen in de villawijk Trompenberg, aan de voet van de tv-toren, ligt het Indonesische restaurant Spandershoeve. Al meer dan 40 jaar staat de Indonesische Anita Boerenkamp er in de keuken.

De échte Indonesische keuken

Hoe worden we ontvangen?

In dit restaurant, dat enige statuur niet kan worden ontzegd, hoef je de medewerkers niet meer uit te leggen hoe je met gasten om gaat. We worden dus keurig opgewacht door een vriendelijke man die, nadat hij het reserveringsboek heeft geraadpleegd, ons naar een tafeltje brengt.

Bij binnenkomst krijgen we trouwens een handje en vraagt hij vraagt beleefd hoe het gaat. Even heb ik de indruk dat hij weet wie ik ben. Helaas. Het is ijdele hoop. Hij vraagt namelijk daarna op welke naam er is gereserveerd. Je voelt je wel meteen op je gemak met een ontvangst als deze.

Hoe is de sfeer?

Je waant je in Indonesië. Qua sfeer. Niet qua weer want buiten is het koud, het regent en het stormt. Binnen lopen de dames en heren van de bediening in onberispelijke Indonesische kleding. De dames in een rode kabaja, een traditio-

neel Indonesisch jasje. Aan de wand hangt een groot schilderij van het mooie Indonesische landschap. Het oudste Indonesische restaurant van Nederland heeft een wat ouderwetse, klassieke inrichting. Met zware muurdecoraties, opvallende gordijnen en in vol ornaat gedekte tafels. De hoge wijnglazen fonkelen je tegemoet. En gelukkig: échte linnen servetten.

Wat eten we?

Saté gamping (geroosterd geitenvlees met een pittige sojasaus, rauwe uitjes, gebakken uitjes en rode lombok), tiga matjam (combinatie van pangsit goreng, soempia en martabak), gado gado (koude groenteschotel met lichte pinda-saus), goelai kambing (lamsvlees in een kokosmelksaus, met koenjit ketoembar, djinten, kaneel, seréh, laos, daon salam en daon djeruk poerut en krengsengan (magere rundvleeslapjes, gemarineerd in een garnalenpastasaus met seréh, gember, temu koenjit en daarna gesmoord).

Smaakt het?

Nou en of. De saté gamping, die al lang op de kaart staat, is heerlijk. Buitengewoon mals vlees, lekker gekruid maar niet te overdadig en een beetje pittig. Een mooi afgewogen combinatie. Niets op aan te merken. Van goelai kambing moet je houden. Je proeft de kokosmelk duidelijk en daar is niet iedereen van gediend.

Ik ben er gek op. Het zacht gestoofde vlees drijft in een overheerlijk 'prutje'. Ook hier geldt: een goed afgewogen combi van de verschillende kruiden. Want overdaad schaadt. Zéker in de Indonesische keuken, waar elke fout - kruiden kunnen nogal dominant zijn - genadeloos wordt afgestraft. Teveel daon salam? Het gerecht wordt oneetbaar. Voor de krengsengan - ach, je proeft natuurlijk mee met de ander - gaan dezelfde complimenteuzen woorden op: uitstekend van smaak. Ik zou bijna zeggen: zoals mijn (Indonesische) oma en moeder het vroeger maakten en waarmee zij in wijde kring furore maakten. Na nemen we es kelapa muda. Dat is kokosijs, met jonge kokosliertjes en slagroom. Verrukkelijk. De 'veelvraat' zal het aan de kleine kant vinden, want de portie is klein.

Nog bijzonderheden?

Van de vrouw in kabaja krijg ik het advies om de pittige sambal te nemen. Nou die is inderdaad zeer pittig en in elk geval onvergelijkbaar met de sambal die wordt geserveerd en véél te scherp voor mijn tafeldame. Ik kan er tegen, ik hou wel van pittige sambals. Dat pittige gaat ook wel op voor de prijzen (we rekenen 140 euro af), maar bedenk daarbij dat Spandershoeve niet zomaar een Indonesisch restaurant is. Jammer dat er niet spontaan een karaf kraanwater wordt geserveerd. Dat blijkt voor veel restaurants nog altijd een brug te ver.

**Indonesisch restaurant
Spandershoeve, Bussmergrintweg 46 in Hilversum, tel. 035-621 11 30.
Website: spandershoeve.nl Open: ma t/m vrij
12.00-21.30 uur; za en zo
16.00-21.30 uur.**

ambiance: 8,5
service: 9
prijs/kwaliteit: 8,5

Tekst en foto: Jan van Stipriaan Luiscius

menu

Saté gamping

Goelai kambing

Es kelapa muda

9