

Over de Tong



El Pincho ● Haarlem

Al jaren going strong: tapasbar El Pincho. Je kunt zelfs tapas-bootreisjes over het Spaarne boeken, maar wij eten op het prachtige terras. We nemen een Spaanse vriend mee, die toevallig is komen aanwaaien.

Tapas van goede kwaliteit

De regio waar je in Spanje tapas eet, is doorgaans bepalend voor de kwaliteit, doceert onze vriend. Ook de lokaliteit speelt een rol. De menukaart maakt in ieder geval indruk. El Pincho serveert niet alleen Zuid Europese hapjes maar ook gerechten van Latijns-Amerikaanse origine. Er zijn mooie schotels met Spaanse kazen en vleeswaren, zoals de befaamde, langgerijpte

Ibericoham. Maar we willen graag een dwarsdoorsnee van de tapasgerechten. Er zijn zoveel keuzemogelijkheden dat we van de weeromstuit gewoon maar beginnen met vier hapjes. We starten met geitenkaaskroketjes, gehaktballetjes in tomatensaus, gemarineerde ansjovis en een lamsstoofpotje. De croquetas hebben een hint van geit, gevuld met jonge kaas en subtiel van smaak. De balletjes gehakt zijn aangenaam zompig en de smaak is volgens onze tafelnoot 'beter dan in Spanje'. De ansjovis komt in het zuur. Niet te verwarren dus met de bremzoute visjes die je in potjes en blikjes haalt om op de pizza te doen. Deze zijn licht zurig. We vinden ze heerlijk maar onze Spanjaard vindt die in zijn eigen land iets beter want daar worden ze met verse knoflook opgediend. Het stoofpotje van lam doet mediterraan aan. Het vlees is zacht, we proeven pruim en rozemarijn. Prima stoof.

Na een kleine pauze zetten we de dis voort met patatas bravas met knoflookmayo, gefrituurde spiering, een geroosterd broodje belegd met verse tomatenpulp en in olie gebakken garnalen met verse knoflook. Voorbeeldig zijn de patatjes die we gulzig dopen in de even voorbeeldige knoflookmayo. De spieringkjes zijn mooi krokant. Het brood met tomatenpulp vormt een mooie, gezonde tegenhanger van dit wat vette visgerecht. Toch had het tomatenbrood smaakvoller gekund. De basis komt van een waarschijnlijk Hollandse waterige tomaat. Wat extra knoflook had niet misstaan. Maar die vinden we volop bij onze garnaaltjes. Het is een

simpel gerecht maar dik in orde. We vragen opnieuw de kaart en laten onze glazen nog eens vullen. We gaan nog een keer goed toeslaan voordat we aan de desserts beginnen. We kiezen twee gerechten waar twee keer zoet en zout de boventoon voeren. Dadels omwikkeld met spek en honing en verse vijg met gesmolten Cabrales, pittige Spaanse blauwaderkaas. Ook vallen we op de valreep voor een klassieker: Chorizo Asado. Worstjes op een stenen stoofje met Spaanse sherrycognac op de bodem. De sterke drank wordt aangestoken en flambeert zo het worstje. Daar hoort, vinden we, een stuk tortilla bij, aardappeltaart. De aardappeltaart vinden we meteen de minste. Dit gerecht mist pit. Zout en peper vergeten? De dadels zijn perfect klaargemaakt. Ingewikkeld is dit trouwens niet. Spek om de dadels wikkelen, dan de oven in en als de spek krokant is kunnen de dadels naar buiten. Doet het altijd goed op feestjes. De verse vijg, gehalveerd met daarin de gesmolten kaas is een top combinatie. De vijg is precies rijp en zoet. Wat een hemels contrast met de kaas. Even zo feestelijk op de tong zijn de glambeerde worstjes. We sluiten af met amandeltaart en chocoladetaart, waar niks mis mee maar vergeleken bij veel van het reeds geproefde wat middelmatig aandoen. De eindindruk van El Pincho is positief. Fijn, zo'n zaak in hartje Haarlem, waar we met recht vrolijk van worden. Onze vriend zit weer in Granada. Een ding is duidelijk: Voor het Spaanse eten hoeven we niet bij hem langs. Daarvoor kunnen we prima terecht bij El Pincho.

Tekst en foto: Bartlema & Co

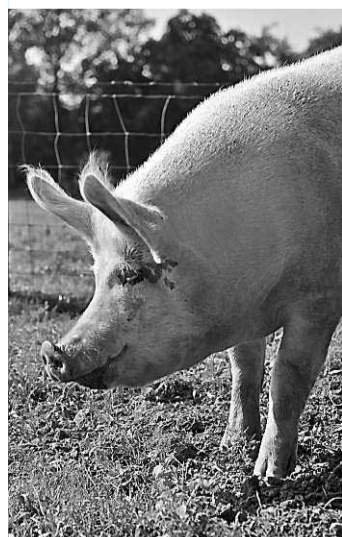
Menu

- Geitenkaas kroket 4,95
- Gehaktballetjes in tomatensaus 4,95
- Gemarineerde ansjovis 4,95
- Lamsvleesstoofje 5,95
- Geflambeerde chorizoworstjes 7,95
- Tortilla 2,95
- Patatas bravas 3,95
- Gefrituurde spiering 3,95
- Geroosterd brood met tomaat 3,95
- Garnalen met knoflook 6,95
- Dadels met spek 4,95
- Verse vijg met Cabrales 4,95
- Amandeltaart 4,95
- Chocoladetaart 5,95
- Spaans San Miguel bier 3,50
- Glas water (gratis)

El Pincho
Riviervischmarkt
17-19, Haarlem
tel. (023)5530288
Dagelijks vanaf
17.00 uur
www.elpincho.nl

ambiance: 7,5
service: 7,5
prijs/kwaliteit: 7,5

7,5



Karbonaadjes knuffelen

Om het imago van megastallen en treurig dierenleed weg

te poetsen, houden dertig varkensboeren het weekeinde van 10 en 11 september open huis.

De sector is in beweging want steeds meer vleesliehebbers willen dat het dier voor de slacht een prettig leven leiden. De nieuwste ontwikkeling is om ook het uiterlijk van de stallen beter te laten passen in het landschap. Wie wil zien waar de karbonaadjes, de fri-candeau en het gehakt vandaan komen, kan adressen van deelnemende varkensfokkers vinden op www.stapinde-stal.nl.

De organisatie van dit weekeinde is in handen van Stichting Varkens in Zicht en het Productschap Vee en Vlees.



Een vegetarische verleiding

Bijna 4 miljoen Nederlanders eten één of meerdere dagen per week vleesloos. En steeds meer landgenoten overwegen de overstap naar – zo nu en dan – een vegetarisch menu.

Om ze over de streep te halen wordt op initiatief van de Nederlandse Vegetariërsbond en Vroege Vogels van 3 t/m 9 oktober een Vegetarische Restaurantweek gehouden. Meer dan honderd restaurants hebben zich aangemeld. Wie daar een vegetarische driegangenu bestelt, krijgt een vleesloos voorgerecht gratis. Zie www.devegetarischerestaurantweek.nl.

Fairtrade thee

De van oudsher Groningse koffie- en theeproducent Tiktak komt met een vernieuwde theelijn. De nieuwe 'Special Teas' van Tiktak zijn nu verkrijgbaar in twaalf smaken, waarvan tien voorzien van het

Fairtrade label. De ingrediënten van de overige twee melanges zijn op dit moment nog niet verkrijgbaar via St. Fair Trade. De Tiktak 'Special Teas' zijn afkomstig uit China, India, Sri Lanka en Zuid-Afrika. In diverse horecagelegenheden worden de reeds verkrijgbare melanges vervangen door de nieuwe 'single packed' varianten.

