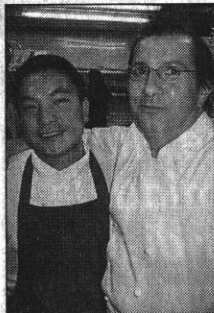


Chinees, maar dan anders

Na een avond in Het Concertgebouw in Amsterdam zoeken waar er nog een keuken open is, dat hoeft helemaal niet. Pal achter de muziektempel ligt immers restaurant Chang-I, al is de kans klein dat er nog een tafel vrij is...

„We zijn alleen geïnspireerd op China”, zei directeur-eigenaar **Alex Chang**.

■ **Yong Chang (l.) en Alain Caron in de keuken.**



„We hebben hier gerechten die geen Chinees zal herkennen!” Zo doet hij wat de vereniging voor de beste oosterse restaurants (FER) ook voorstaat: de oosterse keuken vernieuwen en het hardnekkige imago van afhaalnasi-rames en -babi-pangang tegen gaan. Toch is deze vernieuwer geen lid van de FER. „Dezelfde mensen blijven er te lang in het bestuur zitten”, klonk het kritisch. De naam van Changs restaurant, nu anderhalf jaar open, is dan ook een combinatie van zijn eigen naam met de i van innovatief.

Huwelijk

Op tafel was een huwelijk tussen de Chinese en de klasieke Franse keuken terug te vinden en wel van Alex' broer, mede-eigenaar en chef-kok **Yong Chang** en de Franse gastchef **Alain Caron**. „Let op, ze gaan een hele keten openen!” zei Caron over de gebroeders Chang, die al een tweede zaak hebben in Enkhuizen.

Erik Muller van wijnkoper Pasteuning bedacht voor de geslaagde combinatie van beide keukens een bijzondere wijn van 100 procent Roussanne-druiven: kruidig en bloemig tegelijk.

Maar vernieuwing is juist wat **Arno Veenhof**, van slagerij Yolanda en Fred de Leeuw, niet wenst voor de wagyu-runderen: „Vaak wordt er maar doorgekruist en de naam is niet beschermd”, zei hij boven een stuk wagyu-sukade, dat na 48 uur bereiding de textuur had van boerenpaté. Zelfs na ijs en zwarte koffie bleef de geweldige smaak nog han-



■ **Wijnkoper Erik Muller (l.) met Alex Chang (m.) en slager Arno Veenhof.**

FOTO'S: DE TELEGRAAF

gen. Maar dat was dan ook zelf geïmporteerd vlees van de enige volbloed wagyu-kudde buiten Japan, die zich bevindt in de VS.