

Innovatieve keuken in oost-westsmulhuis

Chang-i



Tafelen
met Ton

Nieuwste hotspot van Amsterdam: *Chang-i*, strategisch gelegen tussen het Concertgebouw en Café Welling. In hotel Trianon (de zaalruimte is 's avonds voor het Chinese restaurant, 's morgens voor de ontbijtgasten) en geheel gedeoreerd in aubergine, paars en donkerroze, met accenten van goud. Prachtlocatie met een zwarte houten vloer, verspringende ruimten met perfecte zit op fauteuils en muurbanken, ovaal serviesgoed en een opvallende wijnkaart die begint bij Zuid-Afrika en dan meteen Oostenrijk oppikt. Volg ons naar Zuid.

De gebroeders Alex en Yong Chang wilden al heel lang iets anders dan een traditioneel Chinees restaurant en daarom startten ze in Enkhuizen 'De Proeftuin'. Klassiek Chinees met modern-Europese invloeden

den en omgekeerd. Toen ze de slag te pakken hadden, staken ze over naar Amsterdam, „omdat je daar nu eenmaal een groter en internationaler publiek hebt“.

Het succes was evident: Nederlanders houden al eeuwen van oost-westsmakcombinaties (denk aan onze nasi's en rijsttafels). Als je 't maar geen 'fusion' noemt, want dat was zieloos en ongelspireerd en dus inmiddels passé.

De Changs, die weten welke smaakcombinatie elkaar wel versterken (en met welke wijnen), noemen hun keuken dan ook innovatief. Vandaar de 't' achter de restaurantnaam. De enige fusie die zij toelieten, is de nadrukkelijke mix van blond-Hollands en zwart-harig Chinees personeel in zowel bediening als keuken en de algemeen aanvaarde Nederlandse status van linnenloze houten

Waardering restaurants	
goed	☺☺
verrassend	☺☺☺
zeer goed; sterniveau	☺☺☺☺
nietstekend; grote klasse	☺☺☺☺☺
uitmuntend; onberispelijke keuken	☺☺☺☺☺☺

tafels met witte servetten naast serieus design. Geen draken en tempelornamenten in hun zaak, wel twee levensgrote samoeraalbeelden in de achtertuin.

De kaart: Aziatische salade met zeequal, papaja, koriander, waterkastanje en limoen-dressing; lauwwarme tartaar van langoustines met kerdemoom, Chinese gamba, haringkuit en wortelzalf met sereh; lam met Sichuanpepersaus en lenterol van tofu; gebakken wagyubiefstuk met Chinese paddestoelen en gon boa-saus. Entrees € 12,50, hoofdschotels gemiddeld € 24,50, menu's € 37,50 (drie gangen) tot € 52,50 (vijf).

Rogvleugel

Na amuses als pangsit met garnalenvulling, soep van langoustines met kokos en groene kerrie, spiesje van gegrilde lamshaas en daarna 'op westerse manier' gestoomde Zeeuwse creuses met oosterse zwar-tebonensaus, gember en bos-



De gebroeders Alex (r.) en Yong Chang: innovatief. FOTO: AKKE VAN ECK

ui, kwam het voorgerecht: rog-vleugel.

Klassiek Chinees bereid, gestoomd met lichte sojasaus, rijstwijznazijn en plantaardige olie, daarna besprenkeld met enkele eetlepels olie en verse koriander. Verder aange-maakt met fijngehakte gember („vroeger in onze keuken gebruikt om niet zo verse spullen op te pepen, tegenwoordig een 'verplicht' smaakingredi-ent“) en verschillende paden-stoelen en gewokte Chinese groenten.

Heerlijk! Sommelier Arman Chan schonk er een onver-moed fraai combinerende Oostenrijkse Riesling bij.

Tussengericht: zeeuivel. Een grote moot, licht gemar-neerd met zout en peper en op

de plaat gebakken met olijf- en zonnebloemolie. Geserveerd op een glanchleerd mengsel van tomaat, rode ui, gember, sereh, koriander en limoen-sap. Naast een 'scheermes', uit zijn lange schaal gehaald, in stukjes gesneden, dichtgeschroefd in de wok en terugge-plaatst met oestersaus en fijn-gesneden verse koriander, rode en groene paprika, peultjes en sugarsnaps. Een niet-Chi-nees gerecht met perfect sap-pig visvlees.

Als hoofdschotel was er os-senhas. In reepjes gesneden en georobakt, geserveerd met zoete ketjapsaus, bieslook en gele en rode paprika, geparkeerd in een uit rijstvel ge-boetsaerd kooblad. Rechts daarvan een modieuze streep

paprikacoulis. Alles hoog op smaak, mals en verrukkelijk.

Tot slot een taartje gevuld met warme lopende chocola en peper plus kokosjies en een van zaden en zaadlijsten ontdaan glanchleerd rood pe-pertje (heet maar verrassend). Verder exotisch rood zomeer-fruit met kletskep en limoen-ijns.

Amsterdam heeft er een smaaktopper bij.

TON DE ZEEUW

Restaurant Chang-i, Jan Willem Brouwersstraat 7, 1071 LH Amsterdam, tel. 020-4701700, www.chang-i.nl
Zo, gesloten, rest van de week ge-opend vanaf 17.30 uur, bestellen mogelijk tot half elf, bar open tot 01.00 uur. Parkeren in de buurt.