

Buiten de deur

Lichtvoetig en ontspannen in Appelscha

Kunt u een half uurtje eerder komen? We hebben een grote groep van negen man en maar een klein keukentje waar mijn man in zijn eentje kookt." De schaal en de pretentie van De Posthoorn in Appelscha zijn bescheiden, zo lijkt het als we telefonisch reserveren. Eenmaal binnengeschoven blijkt daarvan geen woord gelogen. Een kleine en charmante huiskamer, eenvoudig houten meubilair, een keuken van een paar vierkante meter die ook dienst doet als bar. Twintig eters kunnen er zitten, en die zijn er ook vanavond. Maar van stress is geen sprake bij zowel bediening - een keurig jongmens die ons gedurende de avond voorziet van alle informatie - als de chef. Terwijl Hermus in afwachting van Co van zijn glas hoppige, blonde Weldoener (3,75 euro) van brouwerij Maallust in Veenhuizen drinkt, komt de kok doodgemoedereerd met een mand vol verse kruiden binnengewandeld. Op een krijtbord boven de keuken staan de gerechten, die wisselen naar gelang de luim van de chef en het seizoen.

De Posthoorn is een restaurant, maar ook een bed & breakfast en een plek waar bewoners van een nabijgelegen zorginstelling hun dag vullen door aardappels te schillen en andere klusjes te verrichten. De kruiden blijken uit de ruime tuin van de instelling te komen. Zoals er wel meer uit de buurt komt - streekgerechten zijn het uitgangspunt van De Posthoorn. Waarbij er soms wel wat rek in het begrip zit. Zo bestaat het voorgerecht van Co uit een kaas die van het Bildt komt. En voor de afkomstgevoelige Friezen - waartoe ook Co behoort - is dat toch een heel andere streek dan het Friese Wold, dat De Posthoorn omzoomt. Het zij ze vergeven. Al na de eerste hap van Co van de Molkerei-geitenkaas met peer, tijm, walnoten en honing met een calvadossaus (9,95 euro) klinken tevreden geluiden. „Een tikje zoute kaas misschien, maar in combinatie met het zoet, de

kruiden en de stevige calvadossaus is het een mooi gerecht. En ook goed geportioneerd - niet te veel, wel smakelijk." De takjes bloeiende tijm zijn sierlijk. Zeer lokaal is de carpaccio van Exmoor-vlees met frambozenbasilicum-dressing (10,50 euro) die Hermus bestelt. „Dat komt van een man uit de buurt, die fokt raszuivere pony's. Als ze niet perfect zijn, gaan ze naar de slacht", vertelt de bediening monter. Ponyvlees, dat zien we niet zo vaak op de menukaart - sterker nog, dat zag Hermus nog niet eerder. Het is niet helemaal carpaccio wat er wordt opgediend - dat moet rauw zijn, dit vlees heeft even de pan geraakt - maar er wordt iets heel

“**PONYVLEES,
DAT ZIEN WE NIET
ZO VAAK OP
DE MENUKAART**

mois geserveerd. Het vlees heeft een iets zoetige toets en wordt verder opgetild door een uitstekende dressing. Eromheen wat tomaat, bieslook, plukje sla, pijnboompitten en komkommer, fraai gerangschikt alsof Vittore Carpaccio zelve de schilderskwast weer ter hand heeft genomen.

Co gaat voor de dagvis, op de huid gebakken roodbaars met venkel en een kreeft-pernodsaus (19,50 euro). De roodbaars is perfect gegaard - het vlees is nog stevig van structuur met een heldere kleur. „En de venkel is ook al goed - niet kapotgekookt, maar met een stevige beet." Bij het zoete van de klassieke saus past het glas chardonnay (3,75 euro). Lokaal is weer Hermus' ganzenborstfilet met tijm, knoflook en rode wijnsaus (19,75 euro). „In Friesland mag ook in dit jaargetijde op gans worden gejaagd", weet de bediening. „En kijkt u uit, er kan een

kogeltje in zitten." Hermus heeft al een paar stukken van de goed bereide gans verorberd als de bediening een beetje verschrikt komt melden dat er een foutje is gemaakt. „U had hem rood besteld, en hij is verder gegaard dan dat. Zullen we even een nieuwe maken?" Hermus kijkt naar zijn bord, naar de jongen, weer naar het bord en zegt: „Maar het is heerlijk zo." En tegen Co: „Waar zie je nog zulk personeel, begaan met het lot van de gast?"

Op beide hoofdgerechtborden staat een klein kommetje met een knolselderijpuree, bij Hermus versierd met een takje lavas, bij Co met een takje verse tijm en salie. Detailpuntjes, maar goed. De gebakken aardappelen zijn prima, het schaaltje gegratineerde witlof met blauwe kaas nog beter. De witlof heeft een mooie bite. We ronden af met een prima appelkruimeltaartje voor Co (5,25 euro) en een dito vanillebavarois met verse aardbeien van de koude grond met boerenroomijs en slagroom (7,75 euro). „De aardbeien komen van Els en Catrinus, iets verderop. Mooie polka's, lekker vroeg rijp", verklaart de ober. Ze hebben helaas nog wat weinig zonnezoet. Maar dat kunnen we opschroeven met bijzondere likeurtjes. Zelfgemaakt - niet gestookt - met wodka of jenever, en met allerlei vruchten en kruiden die de chef in de overdaadseizoenen overhoudt. Ze staan te pronken in het raam, in flessen van allerlei kleur en vorm. „Ze mislukken ook met enige regelmaat", erkent de bediening. „En ze smaken ook nooit hetzelfde." Co neemt de pruimenlikeur met kaneel, Hermus kiest de blauwebessenlikeur, die hij wat laat opschuimen met een scheut prosecco. Een goede keus, want zo verdwijnt de zwaarte. Wat geldt voor de hele avond. Het is lichtvoetig, smakelijk en vrolijk in De Posthoorn.



DE POSTHOORN
WESTER ES 11
TELF: 0516-43
MARTIJN EN NI

REG 01-05-20
BEDIENDE MCHD

2 ZAK ALCOHO

2 ZAK ALCOHO

1 ZAK ALCOHO

1 ZAK ALCOHO

1 DIVERSEN

1 DIVERSEN

1 PLATE 1

1 PLATE 1

1 ITS

2 GEDESTILLEER

1 ZAK ALCOHO