

Hete soep

Heerlijk Indonesiëgevoel

Het Maria Annastraatje, een van de smalste straatjes in het Leeuwarder centrum, is sinds kort een eet-huisje rijker: Club Satay. De locatie, in wat ooit een garage was, valt niet bepaald op. Wie binnentreedt, waant zich in een heuse *warung*. „Zal ik uw jas even aannemen?” Het onthaal van gastheer Henk Krikke is gastvrij; we voelen ons meteen welkom.

J. heeft zich al geposteerd aan een tafeltje in de hoek, zodat hij goed overzicht heeft op de ruimte. Die is niet groot, maar wel sfeervol ingericht. De wand achter ons is geheel beplakt met Indonesische kranten, er hangen Chinese paraplu's en wajangpoppen.

Vier kleine en twee grote tafels staan er, en aan de kant grenzend aan de open keuken is een hoge bar waar je ook als alleenkomende gast gemakkelijk kunt aanschuiven. Leuk vinden we dat.

We beginnen met een rode wijn; een prima huiswijn volgens J. die daarbij opmerkt dat de temperatuur aan de hoge kant is: 20,9 graden meet hij met een speciale thermometer die deze horecaman voor de gelegenheid heeft meegenomen.

De gastheer zet ook alvast een hapje op tafel: krokante maïskorrels en cassavechips. „Perdis”, ofwel scherp, waarschuwt Krikke ons.

Club Satay heeft geen menukaart; net als vaak in een *warung*, een Indonesisch huiskamerrestaurant, staat het menu op de muur, op een schoolbord. Als Krikke ons ziet twijfelen, biedt hij aan om twee halve soepjes en wat verschillende kleine hapjes klaar te maken. Dat lijkt ons een goed plan.

Krikke (67) had 47 jaar een horecagroothandel in Grou. Nadat hij die had overgedaan aan zijn zoon, opende hij op 7 januari zijn eigen restaurant. Hij leverde destijds aan Indonesisch restaurant Tempo Doeloe in de Sint Jacobsstraat in Leeuwarden. „Ik kwam veel in de keuken en

dacht: goh wat leuk, dat wil ik ook leren.”

Hij leerde Indonesisch koken en gaf er jarenlang kooklessen in. Dus toen de mogelijkheid zich voordeed een eigen restaurantje te beginnen, greep hij die aan. „Ik heb nog geen zin om achter de geraniums te gaan zitten.”

Het gaat hem niet om het geld, zegt hij. „Ik heb er een hekel aan als

“WE HOEVEN SLECHTS TUSSEN NASI, BAMI EN RIJST TE KIEZEN

elk dingetje in rekening wordt gebracht. Ik wil het de mensen naar de zin maken, dat ze plezier hebben in het eten.” Dat lijkt aardig te lukken. Club Satay is nog maar twee maanden open, en loopt prima. Ook op deze woensdagavond zijn de meeste tafeltjes bezet.

En niet alleen de gasten, ook de gastheer zelf lijkt zich *senang* te voelen. Hij schuifelt als een Hollandse *bapak* door zijn zaak en schuift geregeld even aan voor een praatje met zijn gasten.

Indisch eten is door zijn kruidige smaken een *killer* voor wijn, dus verruilen wij die snel voor een glas bier zodra het voorgerecht arriveert. Het halve kommetje soto ajam, eigenlijk een maaltijdsoep gevuld met ei, kip en krokante taugé, is een lekkere starter. Ook de temperatuur, 64 graden, is prima in orde, constateert J.. De loempia's zijn aan de vette kant, maar goed gevuld.

We zijn natuurlijk reuzebenieuwd naar het gerecht waar het eethuisje zijn naam aan ontleent: saté. Krikke serveert een mooi bord met maar liefst drie soorten: saté van lam, van

biefstuk en van varkenshaas. Vooral de eerste twee kunnen J. bekoren. „Lekker, echt Indisch”, klinkt het tevreden. De varkenssaté heeft te lang in de marinade gezeten en is wat droog.

Het ontspannen sfeertje is echt Indonesisch, vindt J. Hij kan het weten want hij bezocht vele *warungs* tijdens een rugzakreis door Indonesië in de jaren tachtig. Hier leerde hij ook de basis van de Maleisische keuken.

Toch mist J. één ding dat de Indosfeer nog meer kan verhogen: bijpassende muziek. „Heel jammer dat er geen Maleisische muziek is. Dan waan je je echt in Indonesië.”

Terwijl J. over zijn Indo-ervaringen vertelt, meldt Krikke zich weer. Of we nog verder gaan, wil hij weten. Nou en of we meer willen proeven. We werpen opnieuw een blik op het schoolbord. „Waar heb je zin in, of wil je je laten verrassen?”, oppert Krikke. Daar zijn we wel voor in. We hoeven slechts te kiezen tussen nasi, bami en witte rijst.

Zo verschijnen er even later twee dampende borden met Ramas Satay (17,50 euro): boontjes, gado gado, rendang, ketimoen (zure komkommer), kroepoek, emping (chips van melindjoenoten), satéstokjes en daging smoor met nasi voor I. en bami voor J. Alles is even smakelijk, al is de daging smoor (in ketjap gesmoord rundvlees) I. wat te heet. J. smult ervan. „Heerlijk, goed gekruid!”

We besluiten met een kop koffie (75 graden; J: „Dik in orde”) en concluderen dat Club Satay een absolute aanwinst voor Leeuwarden is. J.: „Dit is het heerlijke Indonesiëgevoel, boven verwachting. Alleen jammer dat er zoveel toeristen zijn.”



Culinair geïnteresseerde LC-journalisten eten met deskundige enthousiastelingen en andersom. De bezoeken van Hete Soep zijn on-aangekondigd, de recensie is een momentopname.

Naam: 2 Pers		Tafelnr.: 5
Bier	III	675
Jenever		
Vieux	kef	275
Cognac		
Whisky / Rum		
Vodka / Gin		800
Sherry / Port / Vermouth		
Wijn		
Binnenl. likeur		
Buitenl. likeur		
Limonades		475
Cola / Up / Sinas / Tonic	1.000	300
Bronwater	2.000	900
Jus d'orange	kef	300
Tomaten- / appelsap		
Koffie / Thee	XL II	300
Ijs		
Snacks		
Diversen		
Rookartikelen		
Telefoon		
Totaal		6875