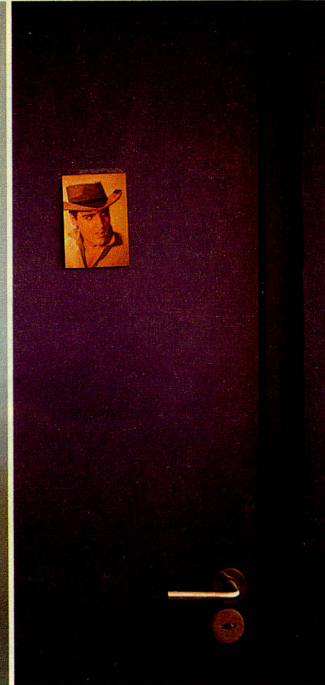


Recessiebestendige vis

Eénvístwéévis is een fijn buurtrestaurant in de grote stad



fotografie Jorrit 't Hoen



Op een handjevol topmanagers na wordt het een schraal jaar voor veel Nederlanders. Het r-woord hangt weer in de lucht. Reden voor de restaurantsite SpecialBite om op zoek te gaan naar *recession resto's*, restaurants waar je kunt eten zonder de maandelijkse hypotheek-af trek er in een keer doorheen te jassen.

Betaalbaar visrestaurant Eénvístwéévis komt niet op dat lijstje voor, maar zou er ook goed bij kunnen. Toch is het kleine zaakje deze woensdag leeg, op één tafel na waaraan de kok met een paar vriendinnen de wijnkaart test. Het heeft wel iets huiselijks.

Eénvístwéévis houdt het simpel. De inrichting bestaat uit eenvoudig houten meubilair op een planken vloer. Aan de witte muren hangen foto's van scheepjes. Samen met een schelpje hier en daar ondersteunen ze het maritieme karakter. Uit een ghetto-blaster op de bar schettert

salsamuziek. De kaart is een handgeschreven A4'tje. Het menu bestaat uit louter zeevlees. Oesters, gerookte zalm, vissoep, gebakken scholletjes, tonijn met basilicummayonaise, zwaardvis met groene salsa. Er blijkt geen grote fantasie uit. Maar vis is ook op zijn best als hij simpel wordt bereid. Al te vaak zijn we op de koffie gekomen met even fantasievolle als beroerde combinaties.

Wij nemen vissoep en salade van rode mul vooraf, gevolgd door zeebaars en gamba's met aioli, knoflookmayonaise. De kok verheft zich van zijn stoel en verdwijnt in de keuken. Al gauw bereiken ons sissende geluiden, en even later liggen op mijn bord drie stukjes versgegrilde mul, bedolven onder een berg gemengde salade met balsamicodressing. De vissoep is doorsnee, gevuld met stukjes witvis en een paar venusschelpen. Intussen zijn gelukkig nog een paar klanten binnengekomen:

twee vlotte vriendinnen van in de veertig en een jong stelletje Spaanse toeristen. Genoeg mensen om de kok in de keuken te houden.

Wij zijn toe aan een vorstelijke zeebaars, die sinds hij op grote schaal wordt gekweekt betaalbaar is geworden. De buik is gevuld met tijm en rozemarijn. De vis is gestoomd en keurig gegaard, want nog licht roze op de graat. Aan gebakken gamba's kan niemand zich een buil valen.

Een eervolle vermelding verdienen de bakjes garnituur die bij de vis op tafel komen. Eén met broccoli, worteltjes, venkel en tuinboontjes en de ander met in de schil gebakken aardappelen. Als om het huiselijke karakter te ondersteunen ontpopt een van de twee vriendinnen zich ineens ook tot serveerster. De ander verlaat lichtelijk beschonken het pand, twee H&M-tassen met zich meezeulend. Even later, als iedereen zijn eten heeft,

verdwijnt ook de kok. Om voetbal te gaan kijken, aldus de serveerster.

Wij ronden het diner af met een lekker stuk chocoladetaart en besluiten dat Eénvístwéévis oké is. Superlatieven zijn overdreven, maar het is een fijn buurtrestaurant in de grote stad. Toegegeven, het is een luxe recessie als die belegd kan worden met oesters. Maar met 37 euro per persoon inclusief (een fles) wijn en koffie, steekt Eénvístwéévis gunstig af bij prestigieuzere collega's waar je als je niet oplet vooral betaalt voor de inrichting. Dat kun je van Eénvístwéévis niet zeggen.

Mac van Dinther

Eénvístwéévis,
Schippersgracht 6,
Amsterdam,
020 623 28 94,
voorgerechten: van €5,50 tot €9,-
hoofdgerechten: van €12,50 tot
€18,50

m.vandinther@volkskrant.nl