

OVER DE TONG Brasserie Op Dorp



FOTO HIELCO KUIPERS

Smikkelen in de enorme huiskamer van de Kosters

Het is alweer vijf jaar geleden dat de ijssalon in het Noordwijkerhoutse dorps hart plaatsmaakte voor een brasserie, maar we gingen er nog niet eerder langs. Hoog tijd om daar verandering in te brengen.

Op Dorp is een echt familiebedrijf. Nadat eerst pa en ma Koster er in 2019 begonnen met dochter Joyce, schoven in 2022 ook dochters Kim en Anouk fulltime aan. Na een ingewikkelde start - een pandemie helpt een jonge horecazaak niet - lijkt de brasserie inmiddels een vaste waarde in het dorp die niet te klagen heeft over aanloop.

Helaas komen we tijdens een van de Grote Hoosbuien van de afgelopen tijd. Het moet naast het pittoreske witte kerkje goed toeven zijn op het terras, maar dat zit er niet in. Binnen is het echter ook leuk, en verrassend ruim. Achter de smalle voorgevel die goed past bij de schaal van het rondje om de kerk, loopt de zaak naar binnen toe een heel stuk uit. Liefst negentig gasten kan Ons Dorp van een plekje voorzien, zonder dat ze op elkaars lip zitten.

De drie gezusters en hun personeel zijn allervriendelijkst, vakkundig en komen spontaan en oprecht over. We voelen ons direct op ons gemak. De aankleding van de zaak, met veel hout, bruin- en groentinten helpt daarbij ook. De binnenhuisarchitect heeft bovendien vele attributen opgehangen

en geplaatst, zoals boeken, kaarsen en modelautootjes, waardoor het geheel een huiskamergevoel oproept. Er is zelfs een gezellige zithoek met banken langs een van de wanden. Alleen al die plastic planten... die herinneren ons eraan dat het een decor is.

De menukaart is zeker rond lunchtijd zoals je die van een brasserie verwacht. Dan is er een selectie met onder meer (ook gluten-vrije) broodjes, tosti's, uitsmijters, burgers en biefstukken. En ja, natuurlijk ook kipsaté. Voor spare-ribs moeten gasten wachten tot na vijven, het moment dat de aparte dinerkaart beschikbaar komt. Die is gevarieerd en bevat ook enkele wat 'chiquere' gerechten, zoals tonijnsteak teriyaki, burrata en een ribeye van 300 gram.

Hollandse garnalen vallen inmiddels ook binnen die categorie. Ze waren nooit goedkoop, maar zijn de laatste tijd wel erg duur geworden. De beestjes uit de zee drie kilometer verderop, hebben tegenwoordig dezelfde kiloprijs als koningskrab uit de Beringzee. Ik vind ze heerlijk, maar bestel ze daarom veel minder gauw. Dit keer laat ik me er toch toe verleiden omdat het me gewoon het beste lijkt passen bij de visproeverij die



Visproeverij.

ik als hoofdgerecht uitkies.

De garnaaltjes zijn prima (rustig aan met de saus!), alleen de bijgeleverde toast is teleurstellend. Die ziet er keurig uit, met mooie bruin-zwarte streepjes van de grill, maar zijn die erop geschilderd of zo? Onder een flinterdun toastlaagje is het zacht witbrood gebleven en wat mij betreft hoort toast te kraken. Mijn vrouw lepelt intussen met smaak de dagsoep (courgette) weg.

De visproeverij die volgt bestaat uit kabeljauw met beurre blanc, zalm met bearnaisesaus en 'spicy gamba's'. Net als bij de garnalen vind ik de hoeveelheid saus te overdadig. Ik begin met de kabeljauw en dat is voor mij zonder twijfel de winnaar van de avond.

Perfect bereid en de saus is er qua smaak uitstekend mee in balans. Over de zalm ben ik minder te spreken: die is te doorbakken. De afsluitende, licht pittige gamba's zijn wel weer goed op beet. Het geheel ligt op een bedje van wat dan de beloofde seizoensgroente moet zijn. Een erg fijngesneden en smakelijk prutje, daar niet van, maar eind mei had ik bij die omschrijving op wat anders gerekend.

Bij mijn vrouw verschijnt de bietenburger met kaas, augurk, pijnboompitjes, rucola en truffelmayonaise. Dat blijkt een prima burger met een fatsoenlijke structuur, waarin de smaak van de bietjes goed tot uiting komt. Het enige punt van kritiek hierop is de briochebol. Hoewel de burger een prima formaat heeft, verdwijnt deze in het veel te grote broodje. Makkelijk en zonder veel geklieder te hanteren, dat dan weer wel.

Met de prima frieten en frisse rauwkost erbij is het ruim voldoende voor ons. We besluiten daarom een 'petit dessert' te delen, wat eigenlijk een grand dessert is maar dan met miniaturversies van enkele van de toetjes op de kaart. Stuk voor stuk erg lekker.

Binnert Jan Glastra

7+

Brasserie Op Dorp
Dorpsringweg 1A
Noordwijkerhout
0252-255877
brasserieopdorp.nl

Voorgerecht
Hollandse garnalen (18,50)
Soep van de dag (7,00)

Hoofdgerecht
Visproeverij van kabeljauw, zalm en gamba (25,50)
Bietenburger (19,50)

Nagerecht
Petit dessert (10,00)