

Pittige oosterse mandjes bij Grand Café Blond & Blond in Roermond

Door Restaurantrecensie, Ray Simoen



De Roerkade ligt voor de deur bij Blond & Blond. Afbeelding: Ray Simoen

Wekelijks legt culinair verslaggever Ray Simoen een Limburgse eetgelegenheid op de grill. Brengt Grand Café Blond & Blond in Roermond deze week zijn smaakpapillen op hol?

In quizen als *De slimste mens* en spelletjes als *BankGiro Miljonairs*, waar je vijftien meerkeuzevragen moet beantwoorden voordat je een miljoen krijgt, zoals de 68-jarige Henny uit Lelystad afgelopen zondag, hoor je ze vaak. Brein brekende vragen als ‘Wie heeft dit gezegd?’ Zenuwslopende nagelbijters, niet alleen voor de zwetende quizkandidaten in de tv-studio, ook voor de betweters thuis. En altijd te laat schiet dan het goede antwoord te binnen. Geen miljoen op je bankrekening, maar een bosje bloemen, die buiten de tv-studio’s al slap neerhangen. Na vragen over een citaat als ‘Leg neer die bal’. Zei Toon Hermans dat niet in die sketch, *Galabal*? En van wie was ook alweer dit koddige rijmpje: ‘Een stoplicht springt op rood, een ander springt op groen. In Almelo is altijd wat te doen?’

Marilyn Monroe

Wanneer we op de bar van Grand Café Blond & Blond een sierlijk, wit stenen vrouwenbeen zien, mompel ik: „Had mijn vrouw maar één zo'n been”. Die is blij dat ze het antwoord weet op de vraag ‘wie zei dit ook alweer?’ Godfried Bomans dus. De gemompelde opmerking zelf valt minder in de smaak. Maar de inrichting van het gezellige eetcafé slokt meteen alle aandacht op, zodat geen stekelige opmerkingen over oude, kromme voetbalbeentjes en vetvlekken op dure pullovers mijn kant op komen.

Terwijl Van Morrison lyrisch zingt over zijn *brown eyed girl* worden we begroet door een op het tafelblad geschilderde blonde, rondborstige kapitein met lichtblauwe ogen, die in een spetterend rode trui glimlachend salueert voor ons. Het grand café doet zijn naam alle eer aan. Naast de saluerende tafelmatrozen en het witte been op de bar zien we een bord met erop ‘Je bent nooit te blond om te leren’. En op de bar staat ook nog een borstbeeld van een Marilyn Monroe-beauty. „Is dat niet de blondine van dat ene begerenswaardige been?”, vraag ik. „Nee, dat was Marlene Dietrich”, zegt mijn vrouw. „Weg miljoen euro”, voegt ze er plagerig aan toe.

Sensueel sfeertje

Terwijl we bij vers getapte glazen bier genieten van het zachte licht van de glazen kroonluchters aan het plafond, die het café met zijn rode wanden en bruin meubilair een sensueel sfeertje geven, komt een van de vriendelijke naamgeefsters van het grand café de kaart brengen. We kiezen voor de Indonesische specialiteiten die kok Willem elke dinsdag en woensdag bereidt: pepesan met bami en het bordje van de week – *piring lidi*. In afwachting van onze *pirings* genieten we verder van het interieur vol tekeningen, oude foto's en knusse bric-à-brac.

Kok Willem weet van wanten. Vlot serveert de andere gastvrouw, even blond en attent, de hoofdgerechten. Beiden fraai geserveerd op sierlijk geknipt vetvrij papier, dat als een schelp in een mandje ligt.



Pepesan met makreel. Foto: Ray Simoen

De pepesan bestaat uit twee mooie stukken makreel, bedekt met een scherpe pindasaus. Erbij liggen twee gekookte eihelften, gekookte boontjes, gefruite uitjes, een mopje atjar, enkele stukken pittige kroepoek en een ruime portie bami. Het gerecht oogt niet alleen fraai, het smaakt ook zo. Vis is stevig, het vlees ervan is mooi zacht. De saus is niet 'überpittig', maar had iets minder vast en log mogen zijn. Het zuur van de atjar, waarvan kok Willem iets meer had mogen serveren, verfrist goed. Jammer dat de boontjes tamelijk flauw smaken. De knapperige uitjes knisperen lekker bij de gulle portie heerlijke bami.

Prettig scherp

Mijn mooi opgemaakte *piring lidi* bestaat uit nasi putih (gekookte rijst), rendang, spek goreng, sayur buncis (boontjes) telur boemboe bali (hard gekook ei), atjar tjampoer en kroepoek sambal. De spek goreng is prima: mooi krokant gebakken stukjes spek, niet vet, mooi mals. De rendang is stevig van smaak, maar iets aan de droge kant. De saus erbij is prettig scherp, evenals de kroepoek sambal, terwijl de atjar netjes de hitte tempert.



Rendang en spek goreng. Foto: Ray Simoen

Van mijn dessert, een Molukse variant van de Dame Blanche, kan ik slechts een paar hapjes nemen. Nadat de overkant van de tafel er een hapje van heeft geproefd, verdwijnt haar lepel steeds vaker in mijn ijs met pisang ambon. Over haar subtiel bereide spekkook met Molukse eau de vie en thee heb ik me dan met genoeg ontfemd. „Pittige mandjes, vriendelijke mondjes hier bij Blond & Blond.” Komen we nog eens terug voor zo'n cruise met exotische borden van kok Willem? „Correct. Je mag door naar de volgende ronde.”

Totaalscore 8+

Eten 7+, Bediening 8+, Ambiance 8+, Prijs 8

Grand Café Blond & Blond (score: 8+ op een schaal van 10)

In 2016 ging een langgekoesterde wens van Caroline Redeker in vervulling. Samen met een vriendin opende ze aan de Roerkade een grand café. Omdat beiden blond zijn, was een passende naam al gauw gevonden: Blond & Blond. Momenteel runt Caroline met drie anderen het eetcafé. Chef-kok is Willem, die zowel de klassieke als de Aziatische keuken in zijn vingers heeft.

De Roerkade in Roermond is een drink- en eetboulevard waar iedere mond zijn favoriete smaak kan vinden. Terrassen, met stoelen op veilige afstand van elkaar en uitzicht op de traag langs al het fraais op de oevers voorbij glijdende Roer. Blond & Blond is een van de verleidelijke sirenes die gasten naar binnen lokken. Jammer dat nog altijd autoverkeer deze boulevard der verlokkingen vervuilt met stank en geluid.

Borrelen, lunchen, dineren, toepen, feesten en vergaderen kun je bij Blond & Blond. Elke dinsdag en woensdag bereidt kok Willem zeer betaalbare verrassingen uit de rijke Indonesische en Molukse keuken. Borrelplanken met lekkers uit die hoek van de wereld (23,50) en met 'Hollandse traditionals' (19,95). Verder broodjes, soepen, maaltijdsalades, uitsmijters en kroketten op brood. Dineren met keuze uit vijf voorgerechten, vlees, vis en veggy hoofdgerechten en drie Oosterse desserts. Alles prettig geprijsd.