

# delicious. dinch

bij Restaurant In de keuken van Floris

exclusief  
voor  
delicious.  
lezers

2 Maart opent Restaurant In de keuken van Floris zijn deuren exclusief voor delicious. Een unieke kans om een speciale delicious.dinch te beleven, een maaltijd tussen lunch en diner in. In de vroege namiddag word je ontvangen met een amuse en een heerlijk glas Gosset Grande Réserve Champagne om daarna te kunnen genieten van elf gerechten met een bijpassend wijnnarrangement. Reserveer nu!

#### dé locatie

Floris Versluijs staat middenin de open keuken. Achter zijn unieke Rubbens-inductiefornuis weet hij niet alleen de heerlijkste smaken te creëren, zijn kookkunsten vermaken bovendien de gasten die rondom de keuken zitten. De ingrediënten en gerechten zijn gevarieerd: vis, vlees, gevogelte, schaal & schelpdieren of vegetarisch, granité, kazen en een dessert. Stuk voor stuk gekenmerkt door een bijzonder mondgevoel en smaakvolle creativiteit. Sommelier Daan Schmidt verzorgt bij elk gerechtje een half glas passende wijn. De enige opdracht voor de gast: geef je over aan de kunsten van Floris en Daan.

#### dé gastheer

Met een Gouden Pollepel op zak weet de 31-jarige patron cuisinier Floris Versluijs dat zijn restaurantconcept klopt. In de zomer van 2006 kreeg hij de kans om zijn eigen restaurant te exploiteren. En na zestien jaar kennis vergaren, had hij daar zo zijn eigen ideeën over. Hij is autodidact en heeft zich, samen met zijn vaste brigade, na de opening in recordtempo verder ontwikkeld. Floris verrast zijn gasten graag en vindt dat ze vooral moeten genieten van een ontspannen avond. Samen met maître sommelier Daan Schmidt gaat hij veel op reis om de oorsprong van zijn geliefde producten zelf te beleven, zodat ze de puurheid met passie in hun keuken kunnen toepassen.

#### hét extraatje

Per reservering ontvang je een flesje romige Castillo de Tabernas olijfolie met een zeer lage zuurgraad. Mooi om je eigen lentegerechten mee te verwennen.



elke maand organiseert delicious. een lunch of diner bij een toprestaurant voor een superprijs!



## de gids.

bakken kousenband en Thaise basilicum, met passievruchtsaus en cassavechips. Wij probeerden slechts te proeven, maar dat mislukte faliekant. We aten alles op! Toko 94 is hip en modern, en een plek waar alle Rotterdammers samenkomen, van chique echtparen tot coole hiphoppers, echt Rotterdamers dus. **Toko 94**, Witte de Withstraat 94b, 010 24 00 479

### GEEF ONS MEER FLORIS! 31 & 32

Alhoewel het bijna onmogelijk is om meer te willen van Floris Versluis – hij ‘jaagt’ er met gemak zijn 11 gangen tellende menu door - willen wij meer Floris! Op een gemiddelde avond maakt hij zo’n driehonderd bordjes op. En dat met zoveel passie en gevoel voor smaak, dat we moeten concluderen dat de sterrenregen van de avond ervoor niet genoeg was. Denk nog meer aan Floris, meneer Michelin, zouden we willen zeggen. Ook door de bijzondere setting: het restaurant beschikt over moderne looks en een gigantisch reuzenfornuis in het midden van de zaak. Dus iedereen kan uitgebreid meekijken over de schouder van Floris. Ook hier zijn de wijn-spijscombinaties weer niet te versmaden, die door onze tafelheer vakkundig worden uitgelegd. Waar Floris ons mee verleide? Een zijdezachte crème van artisjok met ‘Picual’ olijfolie, boter en citroen, trompettes de la mort en een koekje van twee jaar oude parmezaan. En een fantastisch soepje van Franse ui uit de Cevennen die Floris rookt en dun snijdt. Ook ontdekten we er het Mangalica varken, een typisch Hongaars, krulharig ras. De boterzachte, gestoofde, dun gesneden varkensnek met aardappelmousseline en subtiel truffelschaafsel is een ware delicatessen. We kunnen je lekker maken met de rest van de elf gerechten, maar beter is het om bij Floris zelf te gaan proeven. Maar pas op. Hij is populair! **In de keuken van Floris**, Honingerdijk 259, 06 41 88 66 66

### HET HOUDT NIET OP! 34

Dachten we met Floris alles wel geproefd te hebben, blijkt er nóg zo’n gepassioneerde kok te zijn. In eenzelfde soort stijl. Amsterdammer Pepijn Schmeinck zwierf de wereld rond, woonde en werkte jarenlang in restaurants in de VS. Toen hij naar

Nederland terugkwam, koos hij Rotterdam als standplaats vanwege het open en creatieve klimaat. Nu runt hij zijn eigen restaurant, dat sober, maar sfeervol in Japanse stijl is ingericht. In de keuken die open en piepklein is, draait alles om de houtskooloven. Pepijn kookt voor je neus. Net als Floris heeft hij een hoogontwikkelde smaak en gevoel voor bijzondere gerechten. Hij mixt klassieke Franse en Italiaanse smaken met Aziatische ingrediënten. Bij een boerderij in de buurt (de Wilgenhof) maakt Pepijn zelf hammen, licht gerookte lardo (buikspek) en worsten, alles van uiteraard van biologisch vlees. Een voorbeeld van Pepijns keuken is een boudin blanc met garnalen, citroengras en gember op een salade van glasnoedels, gemarineerde koolrabi en Thaise basilicum. Maar ook geroosterde schelvis met een mousseline van aardpeer, knolselderij, met daarbij truffel, trompettes de la mort en lardo. Of een heerlijke, smeuge rillette van varken met kweepeerchutney. Pepijn serveert één menu. Mis hem niet! **De Eendracht**, Eendrachtsweg 31a, 06 14 86 54 78

### RUIG & EIGENZINNIG 33, 36 & 37

Oudgediende met een goede reputatie, dat is Zinc. Ooit gestart door vader Rob Baris, maar al jaren in handen van zoons Daniel en Jos. Zinc is ruig, ruw, eigenzinnig, smakelijk en kookte al als ‘Jamie’ voor Jamie zelf. En nog steeds wordt er met overgave en plezier gekookt. De sfeer is uniek en eigen, met Jos in de keuken en Daniel als gastheer (alhoewel ze wel samen de gerechten verzinnen). De keuken is mediterraan, soms met Japanse invloeden. Wat dacht je van dun gesneden venkel met sinaasappel-dressing, rode mul met wild venkelzout en granaatappel, of pasta met hertenbiefstuk, arbequina en taggiasca olijven en waterkers. Nog puurder: sappige fazant, zuurkool en krokant spek. En de wijn? Die is natuurlijk van vader Rob. **Zinc**, Calandstraat 12a, 010 436 65 79

### ROTTERDAM GOES WILD

Wildhandel Treuren, een ruime winkel met een geweldig assortiment, bestaat al meer dan honderd jaar en levert aan goede restaurants. Ze hebben goede boerenkippen, Bressekip, poulet noir (zwarte kip uit

Frankrijk), Barbarie-eend, wildzwijnbiefstuk, hertenbout, parelhoenders maar ook fonds van gevogelte, rund en lam. Geen zin of tijd om zelf aan de slag te gaan? Treuren is ook traiteur, waar je ‘fazantendijen in morillesaus’ kant-en-klaar mee naar huis kunt nemen. **Wildhandel Treuren**, Jonker Fransstraat 61, 010 412 46 99

### GEITENVLEES 7

Dat geitenvlees een delicatessen is, weten topkoks al. Je koopt het onder andere bij de goed gesorteerde Marokkaanse slagerij Lakarusch. Naast Marokkaanse en Italiaanse olijfolie hebben ze ook kappertjes in het zout, Italiaanse koekjes en allerlei mooie Marokkaanse producten. **Lakarusch**, Nieuwe Binnenweg 101-103, 010 436 39 10

### DE KRUISKADE: DE HELE WERELD IN 5 ADRESSEN

1. Wah Nam Hong, West Kruiskade 4-6, 010 436 07 11

Mega Aziatische supermarkt, waar ze alles hebben. Iedereen praat Chinees, dus je waant je in Hong Kong. In het groentevak zie je betelblad, cha plu leaf of verse pektehbonen. Ook voor rijstkokers, stoommandjes in alle maten, woks en chopsticks.

2/3. Toko kade & Toko Milobi, West Kruiskade 45 A, 010 411 81 44/West Kruiskade 71, 010 233 07 41: de twee beste Surinaamse toko's.

4. Slagerij Schell: West Kruiskade 69, 010 412 52 04 35

Traditionele slager die al sinds 1796 vlees verkoopt op deze plek! Met een uniek assortiment, toegespitst op de kleurrijke Rotterdamse clientèle. Hier koop je varkensoren, varkenskoontjes en andere stukken vlees die je anders nergens ziet. Tip van slager Freek Schell is de geitenbout, nog malser dan lamsbout!

5. Andaluze, 1e Middellandstraat 21b, 010 414 77 78

Mediterrane (Marokkaanse) vishandel met mooi assortiment en aardige mensen.

