

# Over de TOing



## Chinese restaurants • Regio

Bent u ook zo gek op lijstjes? Wij in ieder geval wel. Vooral omdat ze vaak willekeurig zijn en even zo vaak niet kloppen. Een poosje terug publiceerde het blad Horecavizier een toplijst met de 88 'beste restaurants van Nederland'. En daar kwam pas een nieuwe Chinezen top 100 bij. Maar nu van Misset Horeca. Opvallend: totaal verschillende beoordelingen.

### Drie keer Chinees: van abominabel tot vers en verrassend

Zo zette Horecavizier Mandarin in Heemstede op nummer 1. Op de lijst van Misset komt deze topper geheel niet voor. Maar Misset gaf wel noteringen voor Jasmin in Hoofddorp (21), Chi Ling in IJmuiden (26) en Sense of Asia (56). Maar wat is een goede Chinees? Wat ons betreft moet een Chinees verrassen en uitpakken met verse ingrediënten. Vandaag testen we drie eethuizen die ook op genoemde lijsten voorkomen. Om te beginnen Lok Moon in Haarlem, Mandarin in Heemstede en het IJmuidense Chi Ling. De verschillen zijn groot en sommige gerechten zijn onnavolgbaar. Pekingend met zure bommen bijvoorbeeld.

#### Lok Moon

Op advies van een niet Chinese restauranthouder uit de regio gaan we als eerste naar Lok Moon aan de Rijksweg, nummer 68 op de lijst van Horecavizier. De zaak mag er misschien uitzien als een sjofele doorsnee Chinees, wie hier eenmaal heeft gegeten, weet dat hier absoluut niet doorsnee wordt gekookt. We testen van alles wat en wat meteen opvalt, is de hoffelijkheid en de persoonlijke aandacht waarmee we worden bediend. Wij bestellen kip met ananas. In menige Chinees wordt er een blik opengetrokken maar Lok Moon kookt met verse ingrediënten. Dus krijgen we zachte kipfiletblokjes met verse stukjes fruit, kunstig geserveerd in een halve ananas. Ook in de foe yong hai met garnalen is verse, beetsgare groente verwerkt. Zo eenvoudig als foe yong hai kan zijn, zo smaakvol is deze variant. Verder proeven we Pekingend die in reepjes is gesneden. Heerlijk crispy. Daarbij: pruimensaus. We proeven ook pittige garnalen, in een

saus met veel verse ui, wortel, knoflook en verse chilipeper. De saus is hartig, licht pittig en met een vleugje koekkruiden. Verrassend vinden we de garnalenballetjes vooraf. En de heerlijke warme kroepoek met warme pinda-saus als appetizer. Voeg daarbij de gastvrijheid van de eigenaar-gerant, zo maken we het niet vaak mee. Verrassend en vriendelijk. Dikke 8.

#### Mandarin

De anonieme 'keurmeesters' van Horecavizier gaven Mandarin maar liefst een rapportcijfer 8,8. We hebben mazzel met ons tafeltje, want heel Heemstede lijkt wel uitgelopen om deze zaterdag bij Mandarin een vorkje te prikken. Een gezellige Chinees, dat is het zeker. En met een prompte bediening. Het kost ons moeite een keus te maken. De kaart vermeldt namelijk meer dan 300 gerechten. We nemen onze toevlucht tot menu La Lau. Pangsit en diverse andere pasteijsjes vooraf, onder meer gevuld met garnaal. Als hoofdgerecht gesneden biefstuk in pittige saus. Het maakt weinig indruk. De voorafjes vinden we aan de nogal vette kant en het hoofdgerecht doet nou niet bepaald pittig aan. Al we de zaak verlaten zien we bij de entree de ingelijste oorkonde van Horecavizier. Hebben we ons dan zo vergist? Om Mandarin een tweede kans te geven halen we een week later een uitgebreide maaltijd. De loempiaatjes zijn nu wat minder vet en hebben een dun krokant korstje. Maar de baksels blijven vrij laf van smaak. En dat geldt ook voor de foe yong hai, nauwelijks meer dan omelet met daarover een kwak gezoete tomatenpuree. Na drie hapjes houden we het voor gezien. De geroosterde eend vinden we flauw en muffig. Komische verrassing: Onder de

eend komen zure bommen tevoorschijn. Ook bij Mandarin proeven we kipfilet in zoetzuur. Bleke dunne plakjes kip met ananas uit blik. Maar ook: Repen winterpeen. Als op de kaart kipfilet met winterpeen had gestaan, hadden we dit echt niet besteld. Beledigend en smakeloos. Onze hoop is gevestigd op de Maleisische bami. Op de bami grijzen gebakken ei en plak schouderham ons toe. Wat hier Maleisisch aan is, ontgaat ons. Of zou het de lepel sambal moeten zijn waarmee de bami is aangengelgd. Opvallendst is wel dat hier zonder enige fantasie wordt gekookt. Wij kunnen ons niet voorstellen dat de keurmeesters van Horecavizier ook maar een hap hebben geproefd.

#### Chi Ling

Op de winderige Kennemer Boulevard in IJmuiden ligt Chi Ling, een ruime zaak die begin dit jaar de onderscheiding 'Famous Chinese Restaurant' ontving, een soort Chinese Michelinster. De Chinees Kantonees kaart telt ook hier weer over de honderd gerechten en wij proeven een van de tipan schotels, die prima uitpakt, maar we staan even extra stil bij het grote draaiplateau vol met Chinese lekkernijen. Deze Dim Sum Tai Poon bevat Chinese spareribs, gevulde krabschaartjes, verse loempiaatjes, krokant gefrituurde gepaneerde ossenhaasreepjes, koude kipsliertjes met paprika, garnalen in een deegje en vleespasteitjes. Ziet er even feestelijk als indrukwekkend uit. De meeste hapjes smaken ook indrukwekkend. Onze topper: Gon Ping Ngau, de knapperige ossenhaasreepjes in gekruide zoetzure saus. Doen we de volgende keer als hoofdgerecht (€23,50). Speciale vermelding voor Hon Sau Ap. Flensje gevuld met krokante eend, komkommer en lente-uitjes. Aan tafel uitgeserveerd. Conclusie: Chi Ling is wat duurder dan andere maar hier wordt vers en verrassend gekookt. Terechte notering van Misset.

#### Eindoordeel

Het restaurant van Mandarin scoort net aan een zesje, maar dieptepunt is de afhaal. Goedkoop maar van zo'n abominabel laag niveau dat we niet hoger komen dan een vier. Chi Ling valt in de duurder klasse en het eten is er zeker naar. Lok Moon komt in onze test als winnaar uit de bus. Een goed geprijsd restaurant met lef waar met liefde wordt gekookt.

Tekst: Bartelma & Co Foto: Archiefoto United Photos

### Menu

#### Lok Moon (Haarlem)

- Garnalenballetjes (3,50)
- Verse ananas gevuld met kip (12,50)
- Foe Yong Hai met garnalen (17,00)
- Pekingend met pruimensaus (15,00)
- Pittige garnalen met mihoen (21,00)

8

### Menu

#### Mandarin (Heemstede)

- Menu La Lau (31,50)
- Afgehaald:
- Chinese Loempia's (2 stuks, 2,50)
- Foe Yong Hai (6,50)
- Geroosterde eend (11,75)
- Kipfilet met ananas (8,50)
- Maleisische Bami pikant (9,00)

5

### Menu

#### Chi Ling (IJmuiden)

- Dim Sum Tai Poon (12,50)
- Hon Sau Ap (12,00)
- Tipan Chi Ling (22,50)

7,5