



Johannes van Dam

Vergeet vooral de zoete snacks niet

De zaak bestaat al langer, maar zat net om de hoek, in de Saenredamstraat. Sinds een paar maanden zitten ze in de Ferdinand Bol, in het stuk waar zich meer culinairs afspeelt.

Het gaat door voor afhaalcentrum, zoals er veel in Amsterdam zijn gekomen, maar omdat er ook circa 25 stoelen zijn – aan tafeltjes, wees gerust – en de bediening aan tafel uiterst charmant is, past Sari Citra (zoiets als 'de essentie van het beeld') nog net in het rijtje restaurantbelevissen dat u in Proefwerk mag verwachten.

Verwacht geen luxe: houten tafeltjes, caféstoelen, papieren servetten, blikjes drinken zonder glazen of rietjes (en geen alcohol); alles wat je kunt bestellen, is te bewonderen in een fraaie, grote koeltoonbank en er liggen nog wat snacks (soorten kroepoek bijvoorbeeld) in pakjes op de toonbank en in een kast waar je jezelf uit kunt bedienen.

Bestellen moet aan de toonbank, staat op een bordje, maar het is niet druk, dus ze komen aan tafel opnemen. Dat wordt om te beginnen de rijsttafel Sari (€ 27,50 voor twee personen!) en daarnaast nog wat zaken die we daarin missen. Wat snacks bijvoorbeeld, die wij, met onze Europese menu-opbouw als voorgerechten beschouwen. De 'Indische kroket' (€ 1,40) is een heel dik rond geval van met kruidig gehakt et cetera gevulde puree, gefrituurd. Lekker. En we laten ons verleiden tot een met sesamzaad bezette ronde bal, de *onde onde* (€ 1,40), die ik zo van een afstand niet aanzag voor wat hij is: een zoete versnapering van rijstmeel, kokos en suiker, die dan ook in het verkeerde rijtje stond. De rest van de zoete snacks komt later. Op zijn Hollands.

Eerst die rijsttafel, met kleverige, maar lekkere witte rijst, zeer pittige sambal goreng daging (rund), kruidige, zachte ajam besen-gek (kip), goede sajoe lodeh (met kokos gestoofde kool) en sajoe tjampoer (gestoofde gemengde groenten); wat taai sambal goreng boontjes, perkedel (een smeulige, platte kroket), goede sambal goreng telur (ei), goede saté ajam (kip met aardige pindasaus, twee stokjes), en verder kroepoek, seroendeng en sambal (daar zijn er vijf heerlijke zelfgemaakte van, waaronder trassi, peteh



FOTO: SARAH LUTENBERG

en taotjo. Alles opgediend op houten bladen, die meteen ook als placemat dienen. De kroepoek mogen we zelf uit de vier of vijf aanwezige uitzoecken uit de kast: zelf gebakken kleine kroepoekjes: goed.

Wat we missen in dit geheel en daarom apart bestellen, is wat vis en natuurlijk de rendang. De visgerechten zijn verschillend behandelde makreel, tongkol (tonijn), inktvis, mosselen of botok teri (visvulling in bananaanblad). De tonijn is bliktonijn, dus nemen we de goed uitziende atjar ikan, met zure uitjes en azijn bereide moten makreel (€ 1,60 per ons). Werkelijk verrukkelijk! De makreel is sappig en smakelijk, niets droogs en draderigs. Wat een verrassing!

En dan de rendang. Die is avontuurlijk van smaak en niet te nat van structuur, alhoewel niet zo heet als je bijvoorbeeld van een originele West-Sumatraanse kokkin zou verwachten. Voor Javaans eten missen we een beetje het overdadig zoete (maar dat zal nog komen), al wijzen de twee sajoe lodehs wel een beetje op Java. Dus als we het niet ge-

vraagd hadden, waren we misschien toch wel uitgekomen op de herkomst van de kokkin (die ook bedient, dus het komt niet van ergens ver weg uit een fabriekje vandaan): Oost-Java. We hebben immers niet echt zoete dingen gekozen, verklaart ze.

Eigenlijk zijn we al een beetje aan het eind van ons Latijn, maar iets zoets moeten we beslist nog proberen. Er staat ook zoveel in een aparte vitrine. De Ketan Nangka bijvoorbeeld, een pakketje met ketan rijst (kleefrijst) en jackfruit, om bij weg te zwijmelen (€ 1,25). Of de Kue Wajik, een ander pakketje, waarbij de ketan met goelah djawa en pandan is gemaakt, waarbij de pandan een verrukkelijk aroma geeft (€ 1). Of wat te denken van de zalige Dadar Guling (gevuld opgerold pannenkoekje), groen met een vulling van kokos, pandan en goelah djawa (€ 1,25). We laten na een hapje de resten inpakken voor thuis. Een fraaie, niet te zoete tjendol (kokosdrank met groene glibbers, € 2,25) wordt op een apart bordje aanbevolen, terecht.

8¹/₂

SARI CITRA
 INDOESTERIEEL AFHAALCENTRUM
 EN RESTAURANT INDOESTERIEEL SPECIALITEITEN
 INDOESTERIEEL RESTAURANT
 TEL. 020-6754102
 1016 CA AMSTERDAM

2 x Diner
 € 49,50

Sari Citra
 Ferdinand Bolstraat 52, Amsterdam
 Tel. 020-6754102
 Ma. t/m vr 14-21 uur, za & zo 15-21 uur

Zo blijven we voor een uitermate smakelijke en uitgebreide maaltijd, waarvan zelfs thuis nog een beetje van valt na te genieten, nog net onder de € 50 met zijn tweeën. Met zijn drieën had ook gekund! Ik ben zo verbouwereerd dat ik vergeet ze een tip te geven. Maar ik kan u nu de tip geven de geheime gerechtjes van Sari Citra eens te proberen. Voor de prijs hoeft u het niet te laten. Jammer dat er bijvoorbeeld geen soto's zijn en naast de redelijke saté ajam niet bijvoorbeeld een pittige kambing met sojasaus, maar er is genoeg bijzonders over. En probeer vooral wat van de zoete snacks – die overigens niet altijd allemaal op het meeneemmenu staan. Kijken en vragen! Op de valreep nemen we nog een bakje Kue Nastar (of moet dat 'nanas' zijn?) mee, sandkoekjes gevuld met ananas. Ook al zo lekker.

Handig: de kaart van Amsterdam met dertig door Van Dam besproken restaurants erop! Kijk op www.parool.nl/jaargang