

Bijzonder zout bij publiekslieveling Restaurant Week

In de rubriek SMAKELIJK nieuws en wetenswaardigheden over eten, drinken en uitgaan. Vandaag: Antichic en de Restaurant Week.

Als eerste niet-sterrenzaak in de Rijnmond was Antichic vol geboekt voor de achtste editie van de Restaurant Week, die plaatsheeft van 23 tot en met 29 augustus. Niet zo heel gek als je weet dat dit restaurant aan de Soetensteeg in Rotterdam, schuin tegenover het Schielandhuis, na de vorige Restaurant Week van het publiek een 9,5 als rapportcijfer kreeg. Nergens in het land werd een restaurant beter beoordeeld.

Om tegemoet te komen aan de vele lekkerbekken die achter het net visten, hebben de eigenaren - Ank van der Waal en Ron van Beek - besloten het menu dat geldt voor de Restaurant Week

tot half september tegen dezelfde prijs (25 euro per persoon) aan te bieden. Wie van deze geste gebruik wil maken, belt naar 010-4132925 of surft naar de website www.antichic.nl.

Wat kan het publiek dit keer van chef-kok Mohammed Hadou (20) van Antichic verwachten? In elk geval een carpaccio van pata negra, de superieure ham afkomstig van het Iberische varken dat wordt gevoed met eikels. Eén gerecht blijkt zo mateeloos populair dat het onvervangbaar is en dus terugkeert op het bord: verse pappardelle (lintpasta) met truffel, rucola, pancetta en twee jaar oude parmigiano reggiano.

Antichic is een beetje chic en een beetje anti. In een informele setting eet je er met luxe bestek van Laguiole. Bijzonder is het

zout dat bij het brood wordt geserveerd. Dat zout is afkomstig uit Ses Salines op Mallorca. Tussen de zoutpannen ligt een natuurreservaat waar flamingo's overwinteren.

Aan de Restaurant Week doen naast Antichic nog 99 restaurants in de regio mee. Voor informatie en reserveringen: www.restaurantweek.nl

