

TEKST JACOB HAAGSMA

Hete soep

Turks instituut in Leeuwarden

Turkije: lange tijd een geliefde vakantiebestemming, maar het land heeft zijn onschuld enigszins verloren. Een coupoging, een stel terroristische aanslagen en een staatshoofd dat de grenzen van de democratie nogal oprekt: op die manier is een lang weekend Istanbul of een *all inclusive* in Antalya ineens zo vanzelfsprekend niet meer.

De klandizie bij Turks restaurant Saray heeft er gelukkig niet onder te lijden. Saray is al decennia een instituut in het Leeuwarder restaurantwezen. Wie de Turkse keuken nog altijd beschouwt als het oosterse tweelingbroertje van wat de Grieken in hun potten en pannen bekokstoven, wordt hier ook wel wijzer, al zijn de parallellen talrijk. Maar laat ons het nu maar even niet hebben over de moeizame relatie die beide landen onderhouden.

Goed, los van geopolitieke besloomingen: aan tafel. De eetzaal van Saray is een forse ruimte, die op deze zaterdagavond toch moeiteloos volloopt. Ondanks het formaat is het er best niet ongezellig. De inrichting is zoals je ongeveer van zo'n tent verwacht: niet heel hip, lichtelijk 'toeristisch' maar niet overdreven.

De veelkoppige bediening doet haar werk als een geoliede machine. Soms iets te: het hoofdgerecht staat al op tafel terwijl de overblijfselen van wat voorafging nog maar net zijn afgeruimd. Zodoende komt er ook niets van mijn voornemen om de wijn eens te proberen, want mijn pils, een inheemse, lekker frisse Efes, is nog lang niet op. Niet dat we aan de wijn veel missen zo is de verwachting: de keus is tussen rood, wit en rosé, zonder verdere aanduiding. Al is tafelenote wel te spreken over haar glaasje wit, overduidelijk een sauvignon blanc.

We beginnen met de Saray special, ofwel een mix van koude en warme voorafjes: *mezze*, de Midden-Oosterse en Noord-Afrikaanse variant

op Spaanse tapas. En ja: in Griekenland heten ze ook zo.

De *haydari* lijkt op tzatziki: yoghurt met komkommer, knoflook, munt en, we zouden erop zweren: dille. Verder treffen we op de fraai opgemaakte schaal een prima hummus waarin gelukkig niet is bezuinigd op knoflook, een lekkere salade van gestoofde aubergine, een smeersel van fetakaas met walnoten en tomaat en, het lekkerst van al, zachtgegaarde wortel in een smakelijk tomatensausje.

Die kwam ons bekend voor van 'tapastent' Leeuwarden Lounge, om de hoek, al heeft het gerecht daar een andere naam. Het is geen toeval: de uitbaters van beide tenten zijn naaste familie, van Afghaanse komaf. Dat deze smeersels door de bediening als 'tapenades' worden aangeduid is wat misleidend voor de purist, maar wel

beste stukken zijn mals en met een fijne citroensmaak, maar er zitten ook ronduit droge stukken bij.

Ik kies voor *üsküdar*, lamsbout uit de oven met een rijk gevulde saus vol tomaat, aubergine, courgette, paprika en champignons. Het ziet er verrekke stoer uit, zo'n stuk bout met een flink eind bot. Het is een gepeil om het vlees eraf te krijgen, en even overweeg ik een handmatige aanval in Obelixstijl, maar uiteindelijk valt de klus gewoon met mes en vork te klaren. Het vlees smaakt zoals het hoort: lekker zacht, met een zweem van kruidigheid.

De bijlagen zijn prima. Een bakje salade dat, compleet met olijven en feta, de scheidslijn met de Griekse keuken probeert uit te gummen, vergezeld van lekker grof gesneden frieten en, het beste van het rijtje, een bakje 'tarwerijst', beter bekend als bulgur. Prima klaargemaakt met wat tomaat en kruidenijl erdoor, zodat je je afvraagt waarom je dit thuis niet vaker op tafel zet.

Tafelgenote zit vol, maar omdat ik hier niet voor de lol zit voel ik me verplicht tot een nagerecht, en dan ook meteen maar het grand dessert. Dat is een best bord met ijsvarianten, slagroom, vers fruit en, waar het me eigenlijk om begonnen was (maar ik ben ook dol op ijs): *baklava* of bladerdeeggebak, *ilmik* ofwel griesmeelcake en Turkse yoghurt, alle drie badend in de honing.

Een glaasje raki bij de (matige) koffie is in regionaal opzicht een toepasselijk eind aan een goed maal. Tafelgenote wijst nog even op de tulpen in het logo van Saray: een Nederlandse bloem, oorspronkelijk afkomstig uit Turkije. Op zo'n manier heeft ook Saray zich in Leeuwarden geworteld.



Culinair geïnteresseerde LC-journalisten eten met deskundige enthousiasmingen en andersom. De bezoeken van Hete Soep zijn on-aangekondigd, de recensie is een momentopname.

PRIMA HUMMUS WAARIN NIET IS BEZUINIGD OP KNOFLOOK

behapbaar voor wie minder thuis is in de nuances van de oriëntaalse keukens.

De warme happen bestaan uit prima rundergehaktballetjes in knikkerformaat in een fijn, met korianderblad opgevoerd tomatensausje, *börek sigara* (deegsigartaartjes) met feta erin en lahmacun ofwel Turkse pizza. De laatste twee smaken wat vlak, maar de combinatie van de lahmacun met de bijgeleverde knoflooksaus en rode saus roept op bijna Proustiaanse wijze herinneringen op aan lange stapavonden, afgesloten met pittigheid in de shoarmazaak. Al is deze knoflooksaus superieur, bijna aioli.

Voor de tweede gang kiest tafelenote voor *kilic balik*, ofwel zwaardvis gemarineerd in citroen, met lekker aangemaakte groenten. De vis maakt haar niet onverdeeld gelukkig: de

Saray
Turks Specialiteiten Restaurant

Tweebakmarkt 40
8911 KX Leeuwarden
Tel: 058-2131888

Suittotaalrekening

Tafel #7

2 x Hll (wijn) glas	5,00
2 x Hll	5,50
1 x Espresso	2,00
1 x Koffie	2,00
2 x Efes	8,00
1 x Saray Special	17,50
1 x Kilic Balik	18,40
1 x Üsküdar	18,50
1 x Grand Dessert	9,30

Totaal 70,50
Btw 10% 7,05
Btw 20% 2,95
21:00 10/5/2017 18 Manager 2
Bor-/Rok. nr. : 17 (auto: 1)

U bent geholpen door Manager 2.

Bedankt voor uw bezoek.
U mag tot een volgende keer.

Turks Specialiteiten
Restaurant Saray
Tweebakmarkt 38-40
Leeuwarden
058-2131888
saray.nl