



Nieuws

Regio

Sport

Show

Video

Koken & Eten



Abonneren



Almelo Alphen **Amersfoort** Amsterdam Apeldoorn Arnhem Bergen op Zoom Boxtel Breda Delft Den Bosch Den Haag Meer...



▲ © Saskia Berdenis van Berlekom

Genieten van heerlijk eten én likeur bij DLC in Amersfoort

DE GOUDEN POLLEPEL | DLC - Dat wat eens de wagenwerkplaats was van de Hollandsche IJzeren Spoorweg-Maatschappij, vormt sinds enkele jaren het Utopia van Amersfoort. Een vrijplaats voor ambacht en creativiteit. Voor hart en hoofd dus, maar ook voor de mond!

Marco Bosmans 28-04-18, 14:01 Laatste update: 14:19



Wagenlichters, dekkenleggers, voorslaggers; zij lieten hier bloed, zweet en tranen. Maar vanavond is het stil in hun wielendraaijerij, verensmederij en rijtuigenloods. Alsof het weer even 1936 is en de mannen van het spoor zijn geroepen voor de schaft. Hulde daarom aan de beschermers van het erfgoed én de gemeente, die het verleden hier een nieuwe toekomst gaven.

Beoordeling 8,0

Voorgerecht 7,5

Hoofdgerecht 7,5

Nagerecht 9

Bediening 8,5

Sfeer 8,5

Prijs-kwaliteit 7,5

(telt dubbel)

PREMIUM NET BINNEN

- 08:41 Treinen Valleilijn blijven rijden tijde...
- 08:31 Kinderdagverblijf De Mammoet di...
- 08:24 Wie herinnert zich de Joodse fami...
- 08:03 Auto's tegen vangrail op A28 bij N...
- 07:56 Slaapkamerbrandje in flat Nieuwla...
- 07:24 Hoeveel jongeren in Amersfoort st...
- 07:15 Ouders van uit huis geplaatste kin...
- 07:06 Deel van Grote Koppel alleen voo...
- 29-04 Ramkraak bij Bruna op het Euter...
- 29-04 Auto's botsen op elkaar op rotond...

Dat geschreven hebbende, wordt het tijd om de schafters te volgen. Met schaftkeet doen we DLC (Daily Local Cooking) tekort. Strandtent dekt de lading beter, al ontbreken zand, zee en meeuwen. De houten constructie en de gerecyclede materialen suggereren een opgetrokken gelegenhedsrestaurant met een beperkte houdbaarheid. Kneuterig is het, als een grote pipowagen, waarin een female touch de brocante tot leven heeft gewekt.



▲ DLC in Amersfoort. © Saskia Berdenis van Berlekom

Ook in de keuken regeert de vrouwenhand. Sanne Verbruggen (voorheen Tollius) zwaait er de scepter en ze voorziet haar gasten om te beginnen van mooi, ambachtelijk brood in een zak. Met een flinke lik boter een smakelijke starter. De vleesvoorgerechten zijn van Italiaanse origine, Venetië en Umbrië om precies te zijn. Maar in dit geval 'liepen' de carpaccio en porchetta eens in de Gelderse Vallei. Streekproducten, waar DLC graag mee schermt. Carpaccio mag misschien afgezaagd zijn, je kunt een traditioneel gerecht ook verpesten. DLC houdt het veilig en presenteert het uitgestreken rundvlees, en dat is belangrijk, goed op temperatuur. De kaas uit Parma is als snippers gestrooid. Dat hebben we graag voor de mondbeleving en smaak. Het buikspek van het valleivarken kreeg een rollade-behandeling en is keurig gegaard, dus niet te droog.

Praktisch

Adres: Soesterweg 332 in Amersfoort.

Telefoon: 088 - 0001512

Ambiance: Brocante strandtent.

Bijzonder: Serre, terras en moestuin.

Rolstoelvriendelijk: Nee.

Openingstijden: Donderdag t/m zondag vanaf 16.00 uur.

Afgerekend: €84,35.

Moestuin

Het zal fijnproevers, vegetariërs in het bijzonder, plezieren dat dit restaurant de groene vlag heeft hangen. Zo wordt aan de muur de biologica van 'de Oudhollandse schikking der bladeren' geduid, terwijl een eigen kas en moestuin de daad bij dat woord vormen. Ook op de menukaart is er lekkers voor de vlees- noch viseter. Risotto bijvoorbeeld. Wij genieten deze papriest helaas iets te nat met groene asperges, tomaat en parmezaan, nu als poeder. Ook de schelvis is besteld. De filet kreeg een prima garing en is mooi gepresenteerd, met spinazie, tomaat en olijf. Leuk ook dat de zeekraal hierin mee mag. Het is een gezonde smaakversterker die toch nog even doet denken aan de strandtent.

Tussenstand

- 1 [Bentinck](#) Amerongen **8,6**
- 2 [Florent](#) Utrecht **8,4**
- 2 [Herón](#) Utrecht **8,4**
- 3 [Blauw](#) Utrecht **8,1**
- 3 [Enya](#) Maarssen **8,1**
- 4 [Jonkheer de Ram](#) Schalkwijk **8,0**
- 4 [DLC](#) Amersfoort **8,0**
- 5 [Diner in Motion](#) Utrecht **7,9**
- 5 [Sea Salt Saloon](#) Utrecht **7,9**
- 6 [De Azijnmakerij](#) Zeist **7,8**
- 7 [Plan B](#) Loenen **7,7**

Gastheer/bedrijfsleider Tom Scheffer schenkt op verzoek een passende wijn: een rioja van het Spaanse druivenras Viura. Een frisse, sappige match met aroma's van citrusfruit. Bonuspunten worden behaald in de finale. We sluiten af met een geweldige wortelcake met mascarpone en ijs van ingemaakte wortel en vanille-ijs. Mjam. En wanneer ondergetekende om de huisgemaakte DLC-likeur vraagt, komt de chef hoogstpersoonlijk aan tafel mét haar likeurenmandje. Trots vertelt ze over haar experimenten en successen, en blij nip ik van twee stooksels. Citroen, pepertje, zachte afdronk... Sanne en Tom, deze bewonderenswaardige eigen stijl is onbeperkt houdbaar.