

DE GOUDEN POLLEPEL



▲ Restaurant Casa Thai met v.l.n.r sous-chef Kung, Night van de bediening, chef Mong , eigenaar-chef Antonio en Akkarima.

FOTO FRANK DE ROO

Geweldige Thai met originele gerechten in urban sfeertje

Antonio en Akkarima begonnen Casa Thai in de Witte de Withstraat in Rotterdam. Wat een aanwinst. In sfeer, in eten, in ondernemerslust. En pepertjes op maat geserveerd.

Karin Kuijpers

Het valt niet mee om te reserveren bij Casa Thai. Of ze nemen niet op of ze hebben geen plek. Als we er zijn en er iets over opmerken, antwoordt Antonio dat hij graag controle wil houden. Maar ook dan nog kan het fout gaan. Laatst had hij een tafel van zes personen. Twee keer gecheckt maar ze kwamen niet opdagen. Zo maak je een beginnend ondernemer dus verdrietig. Maar Antonio is van het type dat zich door niets en niemand van de wijs laat brengen. Hij is pas 26, maar werkte al in de keuken bij sterrenzaken als het Wereldmuseum, Zeezout, FG, Fitzgerald en topzaak Vineum. Erna opende hij zijn FD-hotel van zijn eigen geld in de Witte de Withstraat. Hoe hij dat flikt? „Gewoon zeven jaar nauwelijks op vakantie gaan, de geboorte van je kind missen, altijd werken, werken om mijn droom na te jagen.” Leuk zo’n hotel, maar hij miste de keuken. Ernaast, in het souterrain tussen Café De Zondebok en een coffeeshop opende hij met zijn vriendin Akkarima, die twaalf jaar geleden naar Nederland kwam, Casa Thai. Om het beste uit de Thaise keuken te serve-

THAISE ETEN

De Thaise keuken is verre van snel en eenvoudig zoals het op het eerste gezicht lijkt. Met een vezel worden kruiden en pepers met de hand fijnge-malen tot pasta’s, de basis voor veel Thaise gerechten om erna te rijpen. Citroengras, limoenblaadjes, laoswortel, koriander en viswortel worden ingezet om die sensationele smaken te berei-ken. In Thailand wordt van oudsher het beste street-food geserveerd rondom de Thaise paleizen en recht-banken.

ren, aldus de Rotterdammer met Surinaams-Chinese roots. Het is warm binnen. En stijlvol. Bloesentakken bungelen boven de tafels en boven de lange groene bank tegen de muur die mooi goudbruin behang heeft. Verder tafeltjes in het midden en een vijftal hoge tafels aan de bar. Daar gaan wij zitten. De hoogte tussen bartafel en de zitting van de stoel is nog een verbeter-puntje. Wij zitten de hele avond met de schouders in de stressstand en missen steun onder ons voeten. Open keuken Een open keuken blijft leuk. Wat we zien is onder andere een medewerker die zonder blikken of blozen de hele avond snoeihard aan het werk is. We beginnen met een gemixt voorge-recht van viskoekjes, loempiaatjes en gefrituurde garnalen in Thaise stijl. Met home-made verse sausjes erbij, één pittige, één zoet-zure. De vis-koekjes, tort man pla, zijn zo lekker dat we er nog wel twintig op zouden kunnen. De smaak en geur van kaffir blaadjes met het zoetje van de bas-terdsuiker, het pepertje en de verse vis geven het de real Thai touch. De loempia’s en de garnalen zijn in goede, verse olie gebakken en hebben een krokant deegje.

Door naar de Tom Yum-soep met kip, de Panang curry, de omelet en als bijgerecht paksoi. De Tom Yum is fenomenaal lekker, de bouillon ver-fijnd met citroengras, laoswortel en limoen die dat intens volle zuurtje geeft, de kip het malse toevoegt en de pepertjes het pikante. Bij de spicy rode curry met limoen en zachte biefstuk proeven we ook de diepte van de kruidenpasta. Dit kan niet an-ders dan homemade zijn, verrukke-luk! Alleen de biefstuk valt qua mals-heid een beetje tegen. De omelet straalt van luchtigheid en gaat heel goed bij de curry. Geboorteland Ook de bediening deugt hier aan alle kanten. Van de charmante Akkarima die alles weet over het eten uit haar geboorteland en haar heerlijke Tam-nan thee promoot (calm green = aan-rader) en haar collega achter de bar die goed advies geeft over de wijn-kaart (jammer dat er niet een bote-rige, houtgelagerde chardonnay op staat). De sticky rice met een heer-lijke mango is het dessert. We overwegen nog heel even om de avond in stijl af te sluiten met een blowtje Thaise wiet bij de buurman, maar besluiten dat het zonde is van die heerlijke smaken in ons mond.



Voor de rubriek De Gouden Pollepel bezoekt en beoor-deelt deze krant wekelijks een restaurant in de regio.



Eindscore

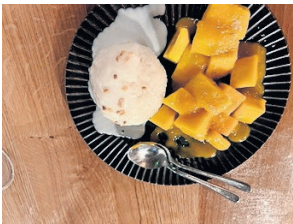
8,1

Beoordeling

Voorgerecht	8,5
Hoofdgerecht	8,5
Nagerecht	7,5
Bediening	8,5
Sfeer	8,0
Prijs-kwaliteit (telt 2x)	8,0

Praktisch

Adres: Witte de Withstraat 94A, 3012 BT Rotterdam Internet: casathairotter-dam.nl Afgerekend: €107,- Prijzen: voorgerechten 6-20 euro, hoofdgerechten 12-22,50 euro Openingstijden: wo, do en zo 17-24 uur, vrij en za 13-24 uur.



Tussenstand

1. Diepnoord Rotterdam	8,2
2. AH-UN Rotterdam	8,1
Casa Thai Rotterdam	8,1
4. Café Pompette Rotterdam	8,0
Seve Rotterdam	8,0

Reageren

E-mail voor vragen of suggesties naar rd.pollepel@ad.nl