



INHOUD

VOORWOORD	9
EEN ZEE VAN WITTE TAFELTJES	11
LIEFDE VOOR DETAILS	21
ZAKENPARTNERS VOOR HET LEVEN	31
‘IK WORD ECHT GELUKKIG VAN ONZE KAART’	45
‘OP EEN DRUKKE VRIJDAGAVOND Vlieg IK DOOR DE ZAAL’	49
HET ZENUWCENTRUM	55
‘HET IS OOK OPVOEDEN WAT WE HIER DOEN’	67
DE HUISKAMER VAN ...	
JACOB DERWIG	80
THOMAS ACDA	94
WILL KOOPMAN	130
LENA BRIL	154
MARIËLLE TWEEBEEKE	198
HENK SPAAN	210
RECEPTEN	86
DANKWOORD	279
REGISTER	282



*Charles, Milène, Laura en Ruud,
de vier eigenaren van Café-Restaurant Amsterdam*

VOORWOORD

Zo denk je: ‘Het zou leuk zijn, een groot restaurant’, en zo bestaat dat restaurant dertig jaar. We hadden grootse plannen in 1996 en als je nu het ondernemingsplan leest, valt op dat we best hoog van de toren bliezen. Het moest een ‘Onontkoombaar, Legendarisch en Groot café-restaurant’ worden, achteraf een beetje gênant, die ronkende en hoogmoedige woorden.

Maar het is gebeurd, het is gelukt! Dagelijks worden we bezocht door veel, héél veel gasten, vaste en niet-vaste. Die laatste zijn ook herkenbaar: ze werpen het hoofd in de nek en kijken sprakeloos de onmetelijke hoogte in. In de zaal en in de keuken zijn tientallen jonge en minder-jonge medewerkers dag in, dag uit in de weer om alles voor elkaar te boksen, bijna het klokje rond. Als de dienst erop zit, wordt er op de iconische rode bank nagepraat over de dag. En over veel andere zaken. Over de aankomende of de afgelegde wereldreis, of over voetbal, ouders, kinderen, school, de studie, de pottenbakcursus, de huizenzoektocht, collega’s (mag niet), huisdieren, bezochte festivals, tafel die-en-die, over leuke dingen en over minder leuke dingen. Er ontstaan liefdes en vriendschappen voor het leven, want niets wat mensen zo voor elkaar inneemt als het met z’n allen tot een goed einde brengen van een kolkende avond. En zo gaan er dertig jaar voorbij – het lijkt in een oogwenk – en je begint je af te vragen: ‘Hoe gaan we dat in hemelsnaam vieren?’

Alsof uitgever Sladjana Labović het rook. Twee jaar geleden appte ze Laura om via een sluiproute een tafeltje te reserveren, waarbij ze in datzelfde appje, in een opwelling, vroeg: ‘Zeg, willen jullie eigenlijk geen boek, dat wordt toch wel tijd.’ Et voilà!

We hopen dat u het boek helemaal stuk leest, dat u het beduimelt, er ingrediënten op morst bij het bereiden van al die heerlijke, simpele of ingewikkelde gerechten, en dat u vaak denkt: Volgende keer begin ik ook een restaurant.

Want wij worden elke dag weer gelukkig als we Café-Restaurant Amsterdam binnenkomen en zien dat de lichtinval wéér mooier is geworden. We worden gelukkig van de serene rust om tien uur in de ochtend, en van de gezellige heksenketel om tien uur in de avond. We zijn dankbaar dat het allemaal zo goed is gelukt en we hopen u nog minstens dertig jaar vele malen te mogen ontvangen.

Charles, Milène, Laura en Ruud



EEN ZEE VAN WITTE TAFELTJES

‘Het zou leuk zijn als er in Amsterdam, buiten het centrum en op een onlogische plek, een heel groot restaurant was.’ Die woorden sprak Milène Hoving meer dan dertig jaar geleden tot vaste gast en investeerder Bob Meijer. Dat ze deze fantasie deelde met de juiste persoon, kon ze op dat moment nog niet bevroeden.

Milène was sinds 1989 samen met haar zakenpartner Charles Hollenkamp en restaurateur Rob van Berkum († 2019) eigenaar van CaféCox, in de Stadschouwburg. Ze deelde met vaste gast Bob Meijer een liefde voor Chartier, de befaamde klassieke bouillon in Parijs met ruim driehonderd couverts. Het leek haar leuk om ook ‘zoiets’ in Amsterdam te beginnen. Drie maanden na de verkoop van CaféCox in 1995 belde Meijer: hij had het pand dat ze zocht – het voormalige Machinepompgebouw aan de Haarlemmerweg.

Het pompstation uit 1887 had de stad een eeuw van drinkwater voorzien: eerst met behulp van stoommachines, die later door elektrisch aangedreven pompen zijn vervangen. Het immense gebouw bestaat uit vier geschakelde hallen waarvan de twee middelste ruimtes ruim vijftien meter hoog zijn. Het pompstation sloot in 1995 omdat het systeem verouderd was en niet langer voldeed aan de eisen voor de drinkwatervoorziening. In die tijd besloot de gemeente om van het gebied rond de watertoren een ecowijk te maken: een duurzame, autovrije buurt met koopwoningen, sociale huurwoningen en veel groen. Het monumentale pand van het machinepompgebouw moest blijven staan.

De gemeente had zelf de expertise niet om zo’n groot gebouw te ontwikkelen en verkocht het aan investeerder Bob Meijer, die er samen met tv-producent Harry de Winter († 2023) een televisiestudio wilde beginnen om het programma van Paul de Leeuw op te nemen. Tegelijkertijd vroeg hij Milène of ze de oude machinekamer – 32 meter lang, 17 breed – wilde huren om er haar gedroomde restaurant te beginnen. Het eerste wat zij deed was Charles Hollenkamp bellen. Ze vielen allebei in katzwijn toen ze de immense, lichte ruimte voor het eerst zagen.



LIEFDE VOOR DETAILS

Fragment uit het ondernemingsplan, maart 1996:

Café-Restaurant Amsterdam moet een toegankelijke plaats worden waar jong en oud, arm en rijk, toerist en Amsterdammer, beroemdheid en aanbidder, geniet van betaalbare en vlot opgediende gerechten. Maar vooral geniet van een bruisende atmosfeer. Een sfeer die veroorzaakt wordt door een va-et-vient van gemêleerd publiek, een zorgeloze stemming die samenhangt met lage prijzen en een stabiele kwaliteit. De nonchalante professionaliteit van de bediening en een goede organisatie van de keuken doen de rest. We hebben ons ten doel gesteld om Café-Restaurant Amsterdam te beginnen met dezelfde aantrekkingskracht als Chartier in Parijs.

Dat deze woorden dertig jaar later nog steeds naadloos van toepassing zijn op Café-Restaurant Amsterdam zou je zonder meer visionair kunnen noemen. En hoewel het restaurant de eerste twee jaar na de opening in behoorlijk zwaar weer heeft verkeerd en ook tijdens de recessies moeilijkere tijden heeft gekend, is het de laatste jaren drukker dan ooit. Wat is de toverformule van een van de grootste en meest succesvolle restaurants van onze hoofdstad?

Milène is de laatste persoon op aarde die zichzelf als visionair zou omschrijven, laat staan dat ze zich bezighoudt met het analyseren van het succes: 'Ik wilde gewoon een groot restaurant omdat kleine restaurantjes soms een beetje tuttig kunnen zijn. Ik wilde een plek waar het altijd gezellig is, die een en al gastvrijheid uitstraalt en waar je snel en voor een normale prijs lekker kunt eten. Ik vind het leuk als mensen het naar hun zin hebben. Dat ze vrolijker naar buiten gaan dan dat ze naar binnen zijn gekomen. Amsterdam zat dertig jaar geleden vol met ontzettend veel leuke, kleine cafés en restaurants, maar geen restaurant had dat enorme bruisende gevoel dat Chartier heeft.'

Tijdens een rondvraag onder de vaste gasten over het succes van Café-Restaurant Amsterdam, komen stevast dezelfde begrippen terug: de ruimte, het personeel, het eten, het publiek en de prijs-kwaliteitverhouding. Een vaste gast, een vrouw van 55 uit het boekenvak, zegt: 'Doordat het zo groot is, is het juist intiem. In een klein restaurant heb ik altijd het gevoel dat mensen



‘HET IS OOK OPVOEDEN WAT WE HIER DOEN’

Terwijl de gemiddelde leeftijd in de keuken vrij hoog is, ligt die in de bediening juist erg laag. Het merendeel van de tachtig mensen die op de vloer werkt, is scholier of student. Milène Hoving en Laura Deelen, samen verantwoordelijk voor de bediening, krijgen vaak te horen dat het personeel zo ontzettend aardig is. Hoe komt dat?

MILÈNE: Het eenvoudige antwoord: alle jonge mensen zijn aardig.

LAURA: Als ik hier zelf eet valt het me ook op hoe lief en vriendelijk iedereen is. Het zou normaal moeten zijn in de horeca, maar mijn ervaring op sommige andere plekken is dat de bediening vaak chagrijnig is. Je moet heel lang wachten, ze kijken niet naar je tafel, ik vind dat heel irritant. Ik wil graag door een vrolijk gezicht bediend worden.

MILÈNE: Als je je werk leuk vindt, gaat dat vanzelf. Ik doe dit meer dan vijftig jaar en ik vind het oprecht nog altijd leuk om iets naar een tafeltje te brengen. Ik hoop dat ik die vreugde voor het vak overbreng op het personeel. Om het vreselijke woord ‘voorbeeldfunctie’ maar eens te noemen.

LAURA: We zeggen altijd: wat je zelf geeft, krijg je ook terug. Als je leuk tegen de gasten doet, reageren zij heel aardig en dan heb jij een leukere dag. Zo simpel is het.

JONG

MILÈNE: Dat hier zoveel heel jonge mensen werken is gegroeid, dat was dertig jaar geleden niet een van tevoren bedachte strategie. Veel kinderen uit de buurt kwamen vragen of ze hier mochten werken. En doordat we een familierestaurant zijn, komen kinderen hier al hun hele leven met hun ouders. Als ze een jaar of twaalf zijn, vragen ze al wanneer ze hier mogen komen werken.

LAURA: Ze gaan dan uitrekenen hoelang het nog duurt voordat ze hier kunnen beginnen. Als ze zestien worden, vragen ze: ‘Mag ik nu éindelijk komen werken?’ En die scholieren nemen vervolgens de rest van de klas ook weer

We zijn er inmiddels handig in geworden, in de militaire operatie 'De Kerstboom'. Vroeger haalden we hem zelf, in Brabant, maar inmiddels wordt hij afgeleverd aan de Waterkeringweg. We slepen hem met zijn allen naar binnen en dan begint het grote werk. Bijna alle tafels en stoelen moeten opzij, en 10 van de 22 lampen moeten eraf gehaald worden zodat we de takelbrug (die op acht meter hoogte op de grote balken ligt, tegen de grote muur bij de ingang) met behulp van de kettingen kunnen verrijden richting de boom die op de grond ligt te wachten. Dan gaat er een grote haak om de boom, en gaan we weer met die kettingen in de weer zodat we met de takels de boom rechtop kunnen zetten. Dan wordt hij gezeurd met staalkabels aan de muur. En hij wordt min of meer rechtgezet. Het is een enorm gevaarte dus ook nu tijdens het typen krijg ik het een beetje benauwd. Maar Charles en Mart, de opperbevelhebbers van de operatie, weten precies wat ze moeten doen en hoe iedereen aangestuurd moet worden. Daarna worden er door een grote groep Cradammers op ladders en steigers duizenden lichtjes in de boom gehangen. En dan staat de boom daar een maand te pronken en brengt hij iedereen in kerstsfeer.



RECEPTENINDEX

VOORGERECHTEN		SOEPEN	
Oeufs durs mayonnaise	91	Kippensoep	146
Artisjok met mosterdsaus	92	Vissoep met rouille en een crouton	149
Caesar salad	97	Gazpacho	150
Chopped liver	99	Pompoensoep	152
Champignons à l'escargot	100	Tomatensoep	157
Crudités	103	Paddenstoelensoep	159
Poireaux vinaigrette	105	Aardappel-preisoep	160
Kalfshersentjes met gefrituurde salie	106	Uiensoep met crouton en gruyère	163
Langoustines met peterselie en citroen	109	Aspergesoep	164
Linzensalade met parmaham	110		
Paddenstoelenpasteitje	113	HOOFDGERECHTEN	
Salade gésiers	114	Aubergineschnitzels	168
Salade niçoise	116	Gevulde aubergines	171
Tomatensalade	119	Boeuf bourguignon	172
Vispasteitjes	121	Chou farci	175
Vitello tonnato	122	Coq au vin blanc	176
Paté met uiencompote	125	Confit de canard	178
Salade burrata	129	Heilbot in 't groen	181
Coquilles met Noilly Prat-saus	132	Kalfslever met madeirasaus	183
Aardappelsalade met truffel	135	Kip met dragon	184
Paddenstoelen met toast	136	Mosselen met remouladesaus	187
Escargots	138	Ossobucco met saffraanrisotto	189
Fruits de mer	141	Pasta pesto	192
Asperges	143	Rollade	195

Steak tartaar	196	Crème brûlée	240
Steak frites	201	Fruit cobbler	243
Tajine	202	Griesmeelpudding	244
Tuinbonen	205	Madeleines	247
Zuurkool met puree, pastrami en mosterdsaus	207	Meringue met citroenijs en kersen	249
Kabeljauw met puree, wortel en mosterdsaus	208	Panna cotta met zwartebessensaus	250
Gebakken kalfszwezerik	212	Tiramisu	253
Eend met portsaus, puree, rode kool en stoofpeer	215	Chocoladetruffels	255
Ribeye met bearnaisesaus	217	Cheesecake	256
Black Angus-steak met pepersaus	218	Appeltaart	259
		Carrot cakes met frosting	260
		Sticky toffee cake	263
		Walnotentaart	265
		Oliebollen	266
GROENTEN VOOR ERBIJ		BOUILLON, SAUZEN EN GARNITUUR	
Sla met vinaigrette	223	Jus de veau	270
Rode kool	224	Court-bouillon	271
Stoofperen	226	Visbouillon	272
Zeekraalsalade	229	Aardappelpannenkoekjes	273
Witlof	230	Aardappelpuree	274
		Mayonaise	275
TOETJES		Citroenmayonaise	276
Café liégeois	234	Mosterdsaus	277
Hazelnootparfait	237		
Profiteroles	238		



OEUFS DURS MAYONNAISE

4 personen
15 minuten

Ingrediënten

6 eieren
4 el mayonaise (zie pag. 275)

Kook de eieren in 8-10 minuten hard. Laat ze schrikken onder koud stromend water, pel ze en snijd ze in de lengte doormidden.

Verdeel de halve eieren over de borden. Schep er een flinke eetlepel mayonaise over en maak af met wat versgemalen zwarte peper.



FRUITS DE MER

2 personen
45 minuten

Ingrediënten

150 g kokkels
150 g vongole
150 g venusschelpen/
aliekruiken/wulken
6 mosselen
4 scheermessen
4 liter court-bouillon
(zie pag. 271)
4 langoustines
150 g krabklauwen
1 kreeft Canadees van
ca. 500-600 g
6 gekookte gamba's
180 g voorgekookte snow crab/
king crab, ontdooid

Spoel de kokkels, vongole, venusschelpen, mosselen en scheermessen goed schoon onder koud stromend water.

Breng de court-bouillon aan de kook in een grote pan. Kook de vongole, kokkels, scheermessen en mosselen apart van elkaar tot ze openstaan en schep ze uit de pan. Dit duurt meestal zo'n 1 tot 2 minuten.

Kook de langoustines in 3 minuten gaar in de bouillon, schep uit de pan en schuim de bouillon af.

Kook de krabklauwen in 5 tot 10 minuten gaar, afhankelijk van de grootte, en schuim de bouillon weer af.

Kook de kreeft in 8 tot 10 minuten gaar. Laat afkoelen en snijd met een groot mes in de lengte doormidden.

Servere alle fruits de mer op een grote schaal, zoals op de foto.

TIP

Serveren met vinaigrette, cocktailsaus en citroenmayonaise.



TOMATENSOEP

8-12 personen
1 uur en 45 minuten

Ingrediënten

150 ml olijfolie
1 kg sjalotten, gepeld
40 g tenen knoflook, gepeld
600 ml rode wijn
50 g basilicumstelen
4 kg gepelde tomaten uit blik
20 g suiker
25 g zout
½ tl versgemalen zwarte peper
scheutje tabasco
1 el maggi
2 el ketjap manis
slagroom, om te serveren
basilicumblaadjes,
om te serveren

Benodigheden

staafmixer
passeerzeef

Verhit de olijfolie in een grote soeppan en bak de sjalotten en knoflook rustig aan tot ze zacht zijn maar niet verkleuren. Voeg de rode wijn en de basilicumstelen toe en laat 10 minuten koken.

Voeg de gepelde tomaten en 1 liter water toe en breng aan de kook. Kook de soep 1 uur op laag vuur.

Haal de pan van het vuur en pureer met de staafmixer glad. Schenk de soep door de passeerzeef in een schone pan.

Breng de soep op smaak met de suiker, het zout, de peper, tabasco, maggi en ketjap manis.

Schep de soep in de kommen en garneer met wat slagroom en basilicumblaadjes.

Dé tomatensoep! Zo eenvoudig en zo heerlijk. Dat vonden de zeer strenge *Parool*-proevers ook: in 2016 kregen we in de Grote Amsterdamse Tomatensoep Test een 9,5. Toen werd het feest in de keuken hoor, de koks waren als kinderen zo blij. Over kinderen gesproken: een schep tomatensoep op je pasta met een beetje kaas erover, je hebt eigenlijk niks anders meer nodig. En dát weten alle kinderen. Het recept van Liesbeth Mijnlieff is onveranderd gebleven, al die dertig jaar. (Gebruik wel ‘dure’, liefst biologische bliktomaten, de goedkopere zijn vaak zuur.)



MOSSELEN MET REMOULADESAUS

2 personen
25 minuten

Ingrediënten

2 kg mosselen
1 ui, gesnipperd
2 stengels bleekselderij,
in plakjes
2 el kruidenboter
(zie pag. 138)
100 ml witte wijn

voor de remouladesaus:

40 g eidooier
50 g dijonmosterd
250 ml zonnebloemolie
50 g cornichons,
fijngesneden
25 g kappertjes,
fijngesneden
25 g bladpeterselie,
fijngesneden
10 g kervel, fijngesneden
scheutje citroensap

Benodigheden

keukenmachine

Maak eerst de remouladesaus. Maal de eidooier en dijonmosterd in de keukenmachine glad. Voeg, terwijl de machine draait, langzaam de zonnebloemolie toe tot een dikke mayonaise ontstaat.

Roer de cornichons, kappertjes, bladpeterselie en kervel door de mayonaise en breng op smaak met het citroensap en wat zout en peper. Zet apart.

Controleer de mosselen en spoel ze goed schoon onder koud stromend water. Gooi kapotte mosselen en mosselen die open blijven staan weg.

Verdeel de ui, bleekselderij en kruidenboter over de bodem van een grote pan. Leg de mosselen erop en schenk de witte wijn erbij.

Breng het vocht op hoog vuur met het deksel op de pan aan de kook. Kook de mosselen tot ze allemaal openstaan. Schud de pan tussendoor een paar keer zodat de mosselen gelijkmatig garen.

Serveer de mosselen met de remouladesaus.

Als je de pan niet helemaal leeg eet: haal de overgebleven mosselen uit de schelpen. Kook het vocht met de groenten nog een tijdje zodat de groenten echt helemaal gaar zijn. Blender het kookvocht. Maak een klein beetje roux (van 30 gram boter en 30 gram bloem) en bindt het kookvocht ermee. Doe de overgebleven mosselen erbij en klaar. Je kunt een beetje extra water toevoegen, want het kan nog wel eens wat te zout zijn. Invriezen, want misschien heb je morgen geen zin in wéér mosselen.

STEAK TARTAAR

4 personen
20 minuten

Ingrediënten

500 g zeer verse kogelbiefstuk
of ossenhaas
3 eidooiers
2 el mosterd
2 el kappertjes
2 el cornichons of augurk,
fijngesneden
1 el bladpeterselie,
fijngesneden
2 el ui, heel fijn gesnipperd
½ tl tabasco
1½ tl worcestersaus
2 tl olijfolie
2½ tl mayonaise

Snijd het vlees met een scherp mes heel fijn.

Meng de eidooiers, mosterd, kappertjes, cornichons, bladpeterselie, ui, tabasco, worcestersaus, olijfolie en mayonaise in een kom. Breng op smaak met zout en peper. Voeg het vlees toe en meng voorzichtig.

Proef en breng eventueel verder op smaak met extra zout, peper, tabasco en/of worcestersaus.

Verdeel de steak tartaar over 4 borden. Serveer direct met toast of frites.



Ergens in 1990 knipte ik met een schaar een receptje uit het *NRC* (van óf Berthe Meijer óf Anne Scheepmaker). Ik hield het tussen duim en wijsvinger voor Nico van Wijk, chef van CaféCox, en zei: “Niek, probeer dit eens, misschien is het wat.” De sticky is nooit meer van de kaart gegaan. Gasten bestellen soms geen voorgerecht want: “Ik neem de sticky toe.” In het recept wordt gebruikgemaakt van zuiveringszout als rijsmiddel. Dat was enorm exotisch zevenendertig jaar geleden en we kochten het in kleine groene doosjes bij de apotheek. Het zuiveringszout ging natuurlijk op de onhandigste momenten op. We moesten dan naar de zondag-apotheek aan de andere kant van de stad want zonder sticky durfden we de avond niet in. Pas heel laat kwamen we erachter dat een groot deel van de wereldbevolking dagelijks baksoda gebruikt in de keuken en dat het inmiddels in grote pakken bij de groothandel verkrijgbaar was. Live and learn!



STICKY TOFFEE CAKE

8 personen
20 minuten
+ 45 minuten oventijd

Ingrediënten

250 g dadelpasta
1 volle tl baksoda
45 g boter,
op kamertemperatuur
+ extra om in te vetten
160 g suiker
2 kleine eieren
205 g zelfrijzend bakmeel

voor de saus:

600 g basterdsuiker
125 g boter, in blokjes
200 ml ongezoete slagroom

Benodigheden

mixer
ovenschaal van 20 bij 22 cm
garde

Verwarm de oven voor tot 170 °C.

Breng de dadelpasta met 250 ml water aan de kook en roer tot een glad mengsel ontstaat. Voeg de baksoda toe en roer goed door met een garde.

Klop de boter en suiker met de mixer in ongeveer 5 minuten luchtig. Voeg de eieren toe en klop nog ongeveer 2 minuten. Voeg het zelfrijzend bakmeel toe en mix kort door. Voeg het dadelmengsel toe en meng tot een glad beslag.

Vet de ovenschaal in met boter en schenk het beslag erin. Bak de cake 40 minuten in de oven.

Maak intussen de saus. Doe de basterdsuiker, boter en slagroom in een pan en breng langzaam aan de kook. Roer af en toe met een garde. Laat ongeveer 5 minuten zachtjes koken en haal van het vuur.

Schenk een dun laagje van de saus over de cake zodra deze 40 minuten in de oven heeft gestaan. Bak de cake nog 5 minuten.

Laat iets afkoelen en snijd in 8 stukken. Serveer met de overige saus.

TIP

Lekker met vanille-ijs.