

Op schoot

Culinair schrijver

Monique van Loon bestelt en bespreekt wekelijks een thuisbezorgmaaltijd. Dit keer van: keurslagerij Bastiaan Res.

Waar bestellen we?

De 'gewone' broodjeszaak lijkt langzaam uit Amsterdam te verdwijnen. Alles moet groot, groter, grootst, met meer avocado, meer regenboogkleuren en meer vegan linksdraaiende döner van planten. Verandering is goed en ik ben voorstander van minder dieren eten, maar soms heb ik zo'n ontzettende zin in een ouderwets pistoletje warm vlees. Bijvoorbeeld bij keurslager Bastiaan Res op de Overtoom, die onvermoeibaar blijft slageren zoals zijn vader en opa dat al sinds 1946 deden.

Filet americain en broodje bal op het menu?

Precies. Er staat een flinke selectie koude en een achttal warme pistolets op de kaart, plus andijviestamppot en spareribs voor de warme maaltijd. Mocht je met een groep hongerige werknemers zitten, dan zijn er de 'vergader klassiek' en 'vergader luxe' pakketten met een selectie aan broodjes. Van die namen alleen al word ik prettig nostalgisch.

Rijden maar!

Na een kwartier worden de broodjes bezorgd. Ze liggen in kartonnen bedjes die weer in papieren zakjes zijn geschoven, waardoor alles intact is gebleven.

Allereerst proef ik de pistolet warm vlees (€4,75). De varkensfricandeau is flinterdun en in boter gebakken, waardoor hij smaakt naar een ouderwetse laag jus uit een braadpan. Het vlees is bedolven onder een gigantische hoeveelheid lekkere satésaus.

Een waardig begin

Hierna het broodje biefstuk (€5,50), dat een royale hoeveelheid grote stukken vlees bevat. Niet het meest malse vlees, maar de grillsmaak is top en de teriyakisaus is de held van het gerecht: zoet, licht pittig en met een hoog geef-me-alsjeblijft-meergehalte. Ook fijn dat met het vlees een uitje en blokjes tomaat zijn meegebakken.

Het wordt nog beter: het pistoletje 'kippeling' (€4,95) is misschien wel de schat van Amsterdam. De gepaneerde stukjes kip zijn krokant gebakken: kibbeling, maar dan met vlees. Los al heerlijk, maar op een pistoletje met een lel honing-mosterdsaus nóg lekkerder.

Ook een koud broodje geprobeerd?

Ja, de pistolet parmaham (€4,95). Deze bevat prima truffelmayonaise en rucola, maar het is de extreem dun gesneden Italiaanse gedroogde ham die bewijst hoe fijn het is dat er nog ouderwetse slagers zijn. Broodjeszaken zonder snijmachine zouden het nooit zo dun kunnen krijgen. Hulde daarvoor, en hulde voor de klassieke broodjes.

Restaurant Keurslagerij Bastiaan Res

Open ma-za 9.00 tot 18.30 uur
(zaterdag tot 17.00 uur)

Bestellen via UberEats en Deliveroo

Prijs €20,15 voor 4 broodjes

Aanrader Ja!

