

PROEVER AAN HET WOORD

Vurrukkulluk

Proeverprofiel

IENS-proever: Cindy Ritmeester **Restaurant:** [Vurrukkulluk](#) (Nijmegen) **Beroep:** Culinair vertaler en redacteur **Leeftijd:** 35 **Woonplaats:** [Nijmegen](#) **Uit eten:** Eens per kwartaal **IENS-proever sinds:** 2006

"Na zo veel positieve verhalen van vrienden over Vurrukkulluk te hebben gehoord, besloot ik zelf eens de proef op de som te nemen. Dit restaurant ligt in een stille woonwijk vlakbij de Universiteit van Nijmegen. Deze ligging past helemaal bij de sfeer van het restaurant en bij binnenkomst valt meteen op wat een rust het uitstraalt. Dit komt door de sobere inrichting en het gevoel van ruimte dat het naar binnen vallende daglicht creëert.

Als ik aan tafel zit, vertelt een van de drie eigenaren met enthousiasme over de gerechten; er wordt altijd gebruikgemaakt van verse seizoensproducten, die duidelijk met liefde worden klaargemaakt. Het water begint me al in de mond te lopen en ik krijg nog hogere verwachtingen van het eten! Als voorgerecht krijg ik het biologische brood tot mijn verrassing warm geserveerd. Het is knapperig, licht en smaakt heerlijk met de zachte smaken van de aioli en Hojiblanca olijfolie. Het hoofdgerecht, *red snapper*, is zeer mooi opgemaakt. Als chocoholic wil ik het 'verwennerijtje' voor geen goud missen: allerlei lekkere dingen van chocola, zoals een ei met pralinevulling. Samen met de biologische amaretto is dit dessert werkelijk fantastisch. Volledig ontspannen ga ik weer op huis aan. Inderdaad, het leven is *vurrukkulluk!*"

Besteld

Vooraf: Brood met aioli, Hojiblanca olijfolie en een spread van geitenkaas met crème fraîche, waterkers en mosterd **Hoofdgerecht:** Red snapper van de lavagrill met halfgedroogde tomaten, tapenade, kappertjes en basilicumolie **Nagerecht:** Verwennerijtje **Afgerekend:** € 22,50 **Terugkomer:** Ja

Wil jij ook in deze rubriek? Stuur je verhaal naar susanne@iens.nl.

