

DE GOUDDEN POLLEPEL

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

Yagura

ELLEN LENGKEEK



EIND-SCORE

7,2

Beoordeling

VOORGERECHT	7
HOOFDGERECHT	7
NAGERECHT	7
BEDIENING	8
SFEER	7,5
PRJUS-KWALITEIT	7

Praktisch

Adres: Stadhouderslaan 76R, Den Haag, 070 - 220 22 88

Internet: www.yagura.nl

Prijzen: lunch €17,50, diner €23,80, op do, zon- en feestdagen €25,80, kinderen 4-11 jaar €13,80, sushiboxen €15, €30, €40

Openingsjiden: ma, di, wo, zo van 13.00 tot 22.00 uur, do, vr en za van 13.00 tot 22.30 uur



Stand

1	Maximo Rijswijk	8,0
2	Braadstaal Den Haag	7,9
	Unicum Eindhoven Poeldijk	
4	GRK&Zo Delft	7,8
5	The Clay Oven Den Haag	7,7
7	Yagura Den Haag	7,2
8	Mon Plat du Jour Den Haag	7,1
9	Made in Sud Den Haag	7,0
10	Grand Canteen Den Haag	6,8

Reageren

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



▲ Mede-eigenaar Bing van sushirestaurant Yagura serveert het diner aan Bill (links) en Danou. FOTO FRANK JANSSEN

Yagura garandeert versheid uit de Scheveningse haven

VERANDERING

Sushi als bitterbal

En daar kun je het als eigenaar van een all-you-can-eat-sushirestaurant dan mee doen. De Consumentenbond deelde vorig jaar een gevoelige tik uit met een steekproef onder landelijke sushirestaurants. Het resultaat was bedroevend. De sushi bleek in de geteste restaurants vaak niet vers te zijn en onhygiënisch bereid. Van de onderzochte sushi bevatte 64 procent te veel bacteriën en geen enkel restaurant scoorde hoger dan een 5,9. Vleze snijplanken, te lang en te warm bewaarde sushi en koks die de handen niet goed wassen waarmee de rode loper wordt uitgerold voor bacteriën en ziekteverwekkers. Onnodig uit te leggen dat de boel schoon moet zijn in de keuken, en al helemaal als er wordt gewerkt met rauwe vis. Een slechter visitekaartje kun je niet afgeven.

Als één voedselproduct aan gebruik en verandering is blootgesteld is het wel sushi. Tegenwoordig geldt dit ooit zo delicate rijsthapje uit Japan als de nieuwe bitterbal of pizzapunt. Zelfs bij benzinestations en via bezorgservice aan huis is sushi en sashimi (klein gesneden rauwe vis) verkrijgbaar. Dat de kwaliteit niet in de buurt komt van het origineel mag duidelijk zijn. De vis is vaak droog of taai, de rijst te droog. En het zijn vooral Chinezen die hier de bekende all-you-can-eat-restaurants runnen. De opkomst van de sushi begon in de jaren '90 van de vorige eeuw in de VS, waarna Nederland volgde. Rond 2000 zagen we de eerste lopende-band-sushibaren waarna de all-you-can-eat-formule doorbrak. Ook in de Haagse regio zijn er tientallen te vinden. De kwaliteit wisselt, maar - mede door de lage prijzen - mensen zijn er dol op.

nomen sinds het 'volk' is gewaarschuwd?

Na een vriendelijke ontrangst, gooit mevrouw Pollepel het onderwerp maar direct sans gêne op tafel. Hoe weten we als gasten of er schoon wordt gewerkt, los van de smaak dan? De gastvrouw blijft vriendelijk en gaat geen vraag uit de weg. Yagura verzekert ons verse ingrediënten en hygiëne in de keuken. „Onze leverancier is Hollands vis uit Scheveningen, die om de twee dagen levert en ook op zaterdag. Met de haven om de hoek en een grote omloop van gasten - we hebben ook een restaurant in Scheveningen - werken we heel vers. Na het onderzoek van de Consumentenbond hebben we wat vragen gehad, maar de bezetting is gelijk gebleven. Wij zijn geen restaurant waar de sushi dagen van tevoren al klaar ligt.“ Zoveel openheid wekt in elk geval geen wantrouwen.

Favoriet

Op naar het eten dan. De kaart toont het standaard sushiwerk, sashimi, handrolls, kantonese gerechten en dim sum met de keuze uit totaal ruim 100 gerechtes. Een aantal geldt als favoriet bij onze gastvrouw, die ze graag aanprijst. Zoals de huisgemaakte gestoomde garnalenpasteijes, garnalen in zwarte bonensaus en Koe Lo Kai

(gebakken kip in zoet-zure saus).

We beginnen met een te vlakke, huisgemaakte misosoep en een betere zeevruchtensoeppel daarna we de pasteijs van de chef-kok laten komen. En die aanbeveling kunnen we goed begrijpen. Het zijn goud-eerlijke, verse en lekkere pasteijs met een mooie bite waarbij de Thun Fan Kwo zijn gestoomde broertje Ha Kau nog net iets in smaak overtreft. We proeven ook een aantal redelijke rijsthapjes met vis, maar zijn van de wat zurig smakende California maké weinig onder de indruk. De handroll met zeewier is weer prima evenals de gegripte witrvis en het simpele garnalengerichte met bonensaus en paprika. Ook goed is de ossenhaas in honingsaus waarbij overgens de beloofde broccoli ontbreekt. Bij de aanbevolen Koe Lo Kai overheerst zuurheid door de saus.

Van hoge Japanse keukenkwaliteit is hier geen sprake, maar bij goede keuzes van de kaart bezorgt Yagura ons wel een fairsoonlijk maal. Zelfs met het altijd-weer-grote-struikel-dessertblok in dit soort restaurants gaat Yagura behendig om. We proeven huisgemaakte mangopudding en een smakelijke sesamrol met gerozete lompasta. We betaalden (incl. fles water 0,75 liter voor het absurde €6,80, drie glazen bier en koffie) €72,30.