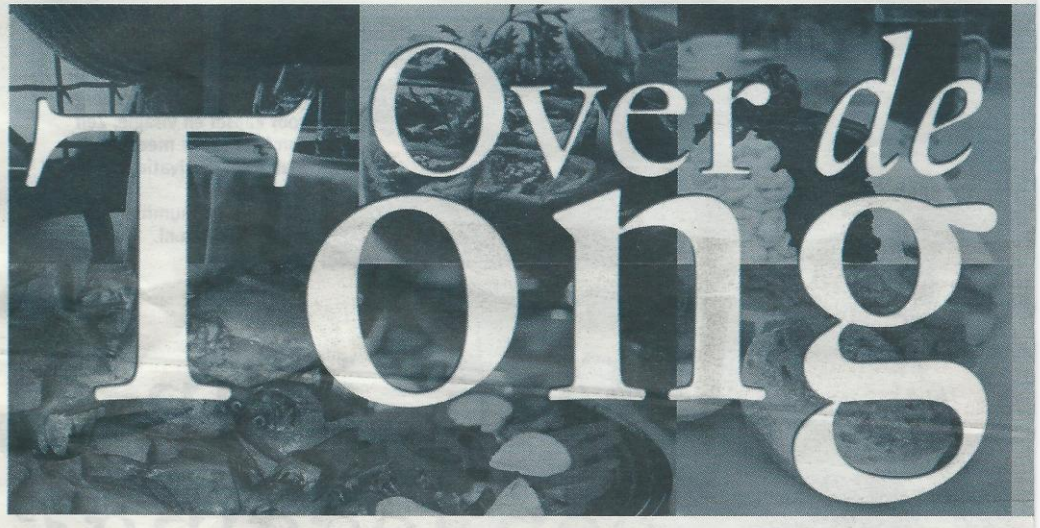


Het is een eclatant succes tot ver buiten de grenzen van Haarlem en niet zonder reden. De spectaculaire verbouwing van de oude Vestekerk tot Jopenkerk is in bouwkundig en esthetisch opzicht een hoogtepunt.

Goddelijk dineren in Jopenkerk

Het voormalige godshuis herbergt niet alleen een brouwerij maar ook een grand café en een restaurant. Maar hoe zit het culinair gezien met dit etablissement?

Imposante koperen ketels glimmen achter een langgerekte bar. Het cafégedeelte is zo groot als een balzaal, maar door gezellige hoekjes met robuuste tafels en loungebanken sfeervol. Op de tussenverdieping zweeft het restaurant dat is bekleed met Perzische tapijten.

Dat borrelen in de Jopenkerk met zijn heerlijke bieren en aangename borrelhappen een feest is, dat weten we al. Vanavond komen we dineren. We zijn nieuwsgierig want hier wordt biologisch en 'biergerelateerd' gekookt.

Vooraf krijgen we Turks brood met 'doopsel': olijvenknoflookdip. Onze serveerster is belangstellend, zegt eerlijk als ze iets niet weet maar doet vervolgens alle moeite om vragen toch beantwoord te krijgen. En we worden hartelijk bediend, zonder overdreven plichtplegingen.

Op de kaart staan vijf voorgerechten en zeven hoofdschotels. In veel gerechten is bier gebruikt en bij elk gerecht wordt een bier aanbevolen. Helaas hebben we al wijn besteld, maar we kunnen het later toch niet nalaten bij ons hoofdgerecht een aanbevolen bier te kiezen.

De asperges en de kalfsterrine laten we links liggen, we bestellen iets opvallender gerechten. De mosterdsoep kan worden besteld met drie verschillende toppings: fijngesneden prei, Hollandse garnalen of grottenham en ook is er nog keuze uit een groot of een klein bord. We kiezen de kleine variant met garnalen. Verder nemen we gebakken langoustine met in Adriaan gegaarde prei en bleekselderij relish.

Ons oog is ook gevallen op een tarte tatin van witte ui, Tripel en geitenkaas. Te mooi om te laten liggen, dus die eten we ernaast. De kok heeft een pittige mosterdsoep gebrouwen met een fikse hoeveelheid grijze garnaaltjes die niet zijn meegekookt. Dat laatste is belangrijk, anders worden de garnaaltjes droog en smakeloos. De combinatie is perfect. Een licht zurige soep met zilte afdronk. De gepelde langoustine is precies goed klaargemaakt. Juiste garing zorgt voor een lichte beet. De zoetzure confituur van bleekselderij, de in bier gegaarde stukjes prei en het krokant zuurdesembrood maken het geheel tot een goddelijk gerecht.

Deze kwalificatie vloeit tijdens het schrijven

menu

Voorgerechten

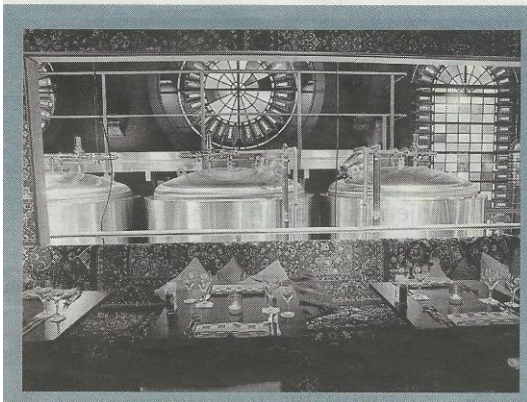
Brood met doopsel (2,50), mosterdsoep met Hollandse garnalen (6,50), tarte tatin van witte ui met geitenkaas en raketsla (8,50), gebakken langoustine met prei en bleekselderij relish (13,50)

Hoofdgerechten

Rode poon met tarwerisotto en inktvis en een beurre blanc saus van Jopen (16,00), entrecote met frites en knolselderij in spek (22,50), lamsbout met cassoulet van witte boontjes, geroosterde knoflook en krokante lamszwezerik (21,50)

Dessert

Huisgemaakte citroentaart met hangop en bramensorbet (6,50)



Jopenkerk Haarlem

van deze recensie spontaan uit onze pen. We zullen de term goddelijk hierna nog maar een keer gebruiken. Het derde voorafje, de tarte tatin van ui, munt uit in originaliteit. Een behoorlijk bord sla met flink wat gekruimelde geit en een relatief klein tartinnetje. Gebrande hazelnoten maken het af.

Na deze opmaat volgen drie onberispelijke hoofdgerechten. Op nummer 1 een prachtig mootje rode poon met tarwerisotto, inktvis en een beurre blanc saus van Jopen Adriaan. Mooie subtiele combinaties, waarbij opnieuw opvalt hoe zorgvuldig de vis is gegaard. De entrecote met grote frieten lijkt een doorsnee bistrogerecht maar krijgt meerwaarde door knolselderij dat gewikkeld is in spek. Dan met stip op een gedeelde nummer 1: de malse lamsbout, met een cassoulet van witte boontjes en geroosterde knoflook. Een cadeautje vinden we de krokante lamszwezerik. Op advies van de keuken drinken we hier een stevig bier bij. "Rock 'n Roel" stripbier, in een prachtige fles met vuurspuwende figuren. In dit bier zijn Madame Jeanette pepers verwerkt. Niet alleen een geniale vondst, met zijn pittige afdronk vormt het een mooie begeleider van het kruidige lam. Na al dit moois, spijt het ons dat we aan het dessert toe zijn. Totdat we de eerste hap nemen. We proeven een fabuleuze citroentaart, niet te zoet en niet te zuur, met krokante bodem, hangop en bramensorbet. Graag zouden we hier een hele taart van mee naar huis nemen...

Createurs van dit moois zijn twee chef-koks: Arjen Gossen en Bram Heus. Bovenal chapeau voor het inzicht en doorzettingsvermogen van ondernemers Michel Ordeman en partner Lydian Zoetman, die aan de wieg van de Jopenkerk stonden. Een prachtlocatie waar je goddelijk kunt dineren.

Tekst: **Bartlema & Co** Foto: **Hélène Wiesenhaan**

De Jopenkerk, Vestestraat 1, Haarlem (023)5334114
Dagelijks geopend van 10.00-1.00 uur
Lunch 12.00-15.00 uur
Diner 17.30-22.00 uur

ambiance: 10
service: 9
prijs/kwaliteit: 9

9+