

Proefwerk

# Jaloersmakend lekker

In de Spaarndammerstraat zit een Aziatische traiteur en kruidenier waar je ook kunt eten. Dat duurt soms even, want Anja Aurin staat er alleen voor, maar alles is bijzonder. En vers.

Johannes van Dam



Voor veel Amsterdammers is de Spaarndammerstraat een buitengewest, maar je vindt er toch enkele memorabele bedrijfes. Geen grootse, maar wel aardige en zelfs belangrijke. Zo zijn daar Salsamentum – De zoutkamer en Yayang.

Yayang is een kleine zaak, die zich in de fraaie folder traiteur en kruidenier noemt. Dat neemt niet weg dat er enkele tafeltjes met stoelen staan waar je kunt eten. De meeste klanten gebruiken Yayang als afhaalzaak en toen ik eenmaal doorhad hoe hoog de kwaliteit van het gebodene was, maakte dat me jaloers dat ik niet in die buurt woon. Spaarndammers, jullie boffen.

Yayang is de droom van Anja Aurin, die lang als grafisch ontwerper werkte en een bereisde Roel is. Ze trok door Turkije en vooral Zuidoost-Azië en bleef lang in Maleisië wonen. Daar verbleef ze bij een familie waar de mooie Yayang deel van uitmaakte. Naar haar werd de zaak genoemd. Gezond en bijzonder is de lokroep van Yayang en dat is zeker waar. Alles is vers en als je er aan één van de tafels aanschuift, zie je Anja elk gerecht van de basis af opbou-

*De groene curry is helemaal zelf gemaakt en dat proef je*

wen met verse spullen. Dat kan betekenen dat niet alles van de uitgebreide lijst (vijftig gerechten) aanwezig is en het betekent zeker dat alles niet in een flits voor je klaar staat, maar door de smaken en structuren merk je meteen dat dit inderdaad bijzonder is. Zo zie je dat voor de soto ayam, waar we mee beginnen (€5,50), eerst bestanddelen worden gewokt. Het resultaat is niet alleen voortreffelijk, maar deze soto lijkt in niets op wat je elders eet, waar ingrediënten snel in bouillon worden gepleurd, zoals die vreselijke fruitjes (in de fabriek gefruite uitjes). Hetzelfde geldt trouwens voor de Thaise tom kasoep, die we met garnalen nemen (€5,50). Alles vers is het lekkerst. De tod man pla, viskoekjes (twee voor €2,50), zijn hier sappig en luchtig; niets van dat taaie dat je meestal krijgt. En de Vietnamese rauwe rijstvelloempia's (twee voor €4,00) zijn goed – en zeker voor vegetariërs een goed begin. Overigens zijn bijna alle gerechten in principe vegetarisch te krijgen en daar kun je dan naar wens kip, vlees of garnalen aan toe laten voegen. Bij de Thaise groene curry staan twee pepertjes afge-

ADVERTENTIE

**TICKETACTIE**  
2 Tickets voor €20,-  
i.p.v. €36,-

**taste OF AMSTERDAM**  
31 MEI - 3 JUNI AMSTELPARK

**Hèt culinaire festival van deze zomer!**

MOMO • Bolenius • Blauw • Lute • Fifteen • Bridges • Sucre • The Harbour Club • De Kersentuin • The Butcher • en meer...

Proef paradijselijke signature dishes van toprestaurants uit Amsterdam en geniet van culinair entertainment!

Boek nu: [www.tasteofamsterdam.com](http://www.tasteofamsterdam.com)  
Actiecode: **TOAST1**