

HALEN



BRENGEN

# Smakelijke kapsalon op z'n Haags

**Not Out** | De oud sportmakers van Quick hebben meer in hun mars. Ze kunnen ook koken en scoren vette punten met hun sijke Haagse kapsalon. Die is een beetje vreemd, maar wel heel lekker.

Ellen Lengkeek

**H**et is er altijd stikgezelig en ze hebben met elkaar de grootste lol. Not Out is een wereldberoemd sportcafé in Duinoord. Het valt niet eens direct op maar tussen de barkrukken, toog en tafeltjes hangen elf tv-schermen voor dorstige sportfanaten. Zo trekt het café ook expats aan. Zit de ene gast met zijn cerveza naar FC Barcelona te kijken en twee andere maten met twee bier in een ander hoekje naar FC Bayern München.

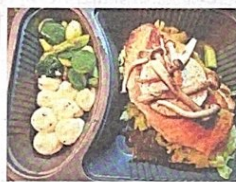
En toen stond die smerige wereldspeler met nummer 19 op de stoep en ging het beeld op zwart. Aanvankelijk vond eigenaar Jeroen van de Ven dat wel best. Even een time-out. Maar de lockdown ging dus wel heel lang duren waarna de mannen in de keuken, sous-chef Robin Scholtes en chef-kok Mark Ligvoet, bij hem aan de bel trokken. Die hadden wel trek in een nieuwe uitdaging.

En zo gingen de stoelen, tafels en pooltafel aan de kant, kwam er een nieuwe oven en werd de keu-



ken verbouwd voor take-away-maaltijden. Dat Ligvoet en Scholtes een groter bereik hadden dan een bal gehakt en ham-kaastosti was te verwachten. De sous werkte eerder bij sterrenkok Paul van Waarden en sterrestaurant De Hoefslag. Ligvoet werkte bij Seinpost, Waterproof en Zwethheul. „Weet je wat jij zou moeten doen”, zei Jeroen daarna tegen de chef-kok. „Zp’er worden.” Dat was 2019, het begin van de financiële crisis. Ze kunnen er nu hard om lachen, want sindsdien vergaat het ze prima.

**Koud**  
En de buzz in Den Haag is dat de mannen een goede take-away hebben opgezet met smakelijke



▲ De hoenderfilet op spitskool. FOTO ELLEN LENGKEEK

gerecht. Ik rijd er speciaal voor naar Duinoord. Op de site las ik dat de gerechten koud worden geleverd, dus omrijden is geen probleem. Na een vrolijk praatje met de mannen rijd ik met zes gerechten weer naar huis, waar sauvignon en bier koud staan.

We beginnen met een vreemde eend en blijkbaar het best verkopende gerecht van de keuken. Een eigenwijze en zware bak gado gado, opgebouwd met de traditionele groenten als geblancheerde spitskool, rauwe wortel, haricots verts en een eitje maar ook licht gebrande plakjes saku tonijn en pindacrème. Onwillekeurig moet ik denken aan de kapsalon-snack, maar dan wel een leukere en gezonde Indo-Haagse versie.

Onze andere gerechten doen het eveneens prima in deze take-away. Er is een goedgemaakte gelebietensalade met, royaal en vers, walnoten, peer en een dressing van blauwe kaas. Ook de verwarmde risotto met noten, gebakken king-boleet en nootachtig smakende ta-

▲ De kameraden van sportcafé Not Out lieten zich niet ontmoedigen door corona.

FOTO FRANK JANSSEN

hoooncris is prima, net als het stukje hoenderfilet op spitskool, met bundelzwammetjes, cépesbouter en boterige aardappelpuree met truffel, courgette en asperges.

Tot slot is er een kaasdessert met abrikozencompôte, een blauwe ader, een boerenkaas, kletzenbrood en walnoot, maar waar de crème van comté en munster mij te dominant zijn. De cheesecake, met de smaak van Haagsche hopen en zoute pijnboompijtes, verdient daarentegen een glansrijke basisplek.

Een take away om te onthouden!

## Gado gado 2.0 flirt met snack

**DEN HAAG** 'Het lijkt wel een kapsalon', dacht ik als eerste reactie toen ik het zwaar aanvoelende bakje met gado gado openmaakte. De kapsalon-snack is al jaren een eigen leven gaan leiden. Ooit bedacht door de Rotterdamse kapper Gomes van kapsalon Tati, die bij een eettentje een paar deuren verderop zijn zelf verzonden snack met shoarma, sla, kaas, friet en saus bestelde. Het werd een rage. Tegenwoordig zijn er zelfs veganistische kapsalons te vinden.

De gado gado van Not Out is uiteraard een knipoog naar



▲ Gado gado. FOTO ELLEN LENGKEEK

deze snack; want een stuk gezonder en, maar dat is persoonlijk, ook smakelijker. De associatie heeft voor ons te maken met de hoeveel ingrediënten en smaken die Ligvoet erin heeft gestopt. Zelf noemt hij

zijn gerecht een 'gado gado 2.0'. De groenten (kool, wortel, boontjes en taugé) maakt hij aan met een pindamarinade, de plakjes rauwe tonijn brandt hij even kort en legt ze dan ook weer in een pindamarinade. Dan volgt er nog een gekookt ei met Japanse mayonaise, zoutzuur, komkommer en rode ui, gekookt met onder meer gember en Spaanse peper. Daarop een pindacrème van kokosmelk, sterna, gember en limoenblad. En boven op dit alles een crumble van kroepoek, gebakken uitjes en ongezouten pinda's.

## Buurtcafé groeit uit naar pleisterplaats met keuken

**DEN HAAG** Sports Café Not Out bestaat inmiddels vijftien jaar en werd bedacht door de eigenaar-kastelein Jeroen van de Ven (48). Op Facebook, waar ook de menukaart voor de take-way staat, heeft hij zo'n tweeduizend volgers. Hoewel de kastelein en koks elkaar van de voetbalsport kennen is Not Out een cricketterm (de Haagse sportvereniging Quick heeft ook een cricketafdeling) en verwijst naar de vraag of je wel of niet uit bent.

Het buurtcafé heeft als sportcafé en keuken naam gemaakt. Het is ooit eenvoudig begonnen met een saté, hamburger en salade, nu worden er volledige menu's gekookt. De take-away-gerechten worden

wekelijks opnieuw bedacht. Er zijn doorgaans vier voorgerechten, drie hoofdgerechten (vlees, vis, en vegetarisch) en twee desserts te bestellen.

### Kinderen

Voor kinderen is er een dagschotel (8,50 euro) en spaghetti bolognese (warm meegegeven). Wij rekenden voor twee driegangenmenu's 68 euro af. De gado gado 2.0 kost 13,50 euro. Er is online ook een wijnkaart met 15 verschillende flessen en drie bieren.

Not Out is te vinden aan de Valeriusstraat 18, Den Haag, tel. 070-362 89 39. Notout.nl

facebook.com/notoutdenhaag