

## Vrouwentent

Door: Mac van Dinther – 09/10/11, 18:48

**Zeb's in De Bilt biedt eenvoudige waar voor je geld, in een 'gezellige' entourage. Ideaal om even bij te kletsen.**

Het moet maar eens gezegd: uit eten is een vrouwending. Dat is niet het resultaat van de zoveelste nepsteekproef, het is de vrucht van jarenlang veldonderzoek. Op een goed moment begon het op te vallen, vanaf toen zijn we erop gaan letten: in restaurants zijn (jonge) vrouwen vrijwel altijd in de meerderheid. We hebben er ook een theorie over. Mannen spreken in de kroeg af, omdat ze het zonde vinden om hun geld en hun 'zuivere drinktijd' (een echte mannenterm) te verspillen aan eten. Vrouwen maken graag eetafspraakjes om bij te kletsen onder het genot van een hapje en een glaasje Chardonnay (een echt vrouwendrankje). En doen dat liefst in een bepaald type restaurant. Niet de sterrententen met grote namen, dat zijn weer typisch mannenzaken. Vrouwen houden van moderne eettentjes met een informele sfeer, lekker veel volk over de vloer en niet te ingewikkeld eten.

Zoiets als Zeb's. Een losjes ingerichte eetzaal met gladde houten tafels en zwartleren stoelen op een vloer van planken. Het dak wordt gedragen door een gietijzeren frame dat van een Frans stationnetje komt. In het gangpad hangen enorme lampekappen, op elke tafel brandt een kaarsje. Gezellig, zeggen vrouwen dan.

Een blik in de rondte onderschrijft onze stelling: veel vrouwen, in groepjes van twee of meer. Mannen zijn er alleen in gezelschap van een vrouw. We leggen onze observatie voor aan onze gastvrouw. Ze geeft een lach van herkenning. Er zijn dagen, zegt ze, dat in Zeb's bijna alleen vrouwen zitten.

De menukaart van Zeb's zou je ook feminien kunnen noemen: Italiaans van opzet met mediterrane invloeden, kleine gerechten, veel aandacht voor groente (vlees is zoals u weet ook een echt mannending). De groentecarpaccio die we als voorgerecht hebben, zet meteen de toon. Het is een bord als een vrolijke kindertekening: met plakjes rode biet, gele wortel, schijfjes radijs en blanke meiknol op een laagje pompoenpuree met een vederlichte kerriesmaak. De knapperige groenten zijn licht zuur ingelegd en maken een speels hinkstapsprongetje met de zalvige puree.

We vervolgen vegetarisch met geroosterde groene asperges op een romige 'natte' polenta onder een luchtige wolk vers geschaafde parmezaan. Ook hier weer wordt een simpele combinatie gezocht: tussen de roostersmaak van de asperges en de romige polenta. Het werkt perfect.

Omdat de volgende gang op zich laat wachten - onze vrolijke gastvrouw heeft het zo druk met een paar vriendinnen aan een belendende tafel dat ze ons helemaal vergeet - hebben we tijd om even aandacht te besteden aan de bediening. Die zal vrouwen niet afstoten: knappe jonge mannen in strakke zwarte T-shirts brengen het eten rond.

Als het hoofdgerecht met enige vertraging arriveert, worden we weer blij. Een mooie moot mul ligt onder een knapperig zuurdesemkorstje, bedekt met een dotje luchtig gebrand schuim van rouille. Onder in het bord dobberen garnaltjes en beetgare linzen in een romige bisque. Het is een gerecht dat je gerust geïnspireerd mag noemen.

Dat geldt iets minder voor het dessert van een dun laagje perencrème met rozebottelgelei, maar ook dat is nog altijd bovengemiddeld.

Wanneer we aan het eind van de avond de rekening krijgen, doen we nog een belangrijke constatering: Zebs biedt waar voor je geld. Daar houden vrouwen van. Overigens is de kok een man. Daar houden vrouwen ook wel van.

*Mac van Dinther*

### **Zebs**

Hessenweg 105

3731 JE De Bilt

030 - 220 1140

[www.zebs.nl](http://www.zebs.nl)

### **Het eten**

Groentecarpaccio. Gegrilde groene asperges met 'natte' polenta en Parmezaanse kaas. Mulfilet met zuurdesemkorst, groene linzen, Hollandse garnalen, vissoep en rouille. Panna cotta van peer met rozebottelgelei, pistachetuille en frangipaneijs.

### **De cijfers**

Prijs: ca. 39 euro p.p.

Eten 8,5

Bediening 7,5

Entourage 7

Prijs-kwaliteit 9