



Restaurant Indrapura in Driebergen:

Een feest voor (niet-)vegetariërs



Uit eten gaan heeft voor de meeste mensen iets feestelijks. Je hebt wat te vieren, bent gezellig met vrienden of familie en eet een maaltijd die uitgebreider, smakelijker, anders is dan thuis. Helaas is de praktijk niet zelden weerbarstig en valt het gewoon vies tegen. Gelukkig zijn er ook restaurants waar je zelfs op een drukke vrijdagavond gastvrij onthaald wordt en prima eet. Zo'n restaurant is Indrapura in Driebergen.

Goedenavond! Kom binnen!' Met een hartelijke glimlach op haar gezicht komt de gastvrouw naar de garderobe als wij ons met enige moeite door de dubbele deuren wringen. Dat is een warme begroeting. We zijn de eerste gasten vanavond en we hebben niet gereserveerd. Toch mogen we plaatsnemen aan een mooi tafeltje bij het raam. Het is wel bezet, later op de avond, maar onze gastvrouw denkt dat wij dan misschien al klaar zijn met het eten. We beloven dat we ons best zullen doen. We krijgen de menukaart, vergezeld van een schaalje kroepoek en twee kommetjes pittig zoete en ronduit pittige

sambal. Nadat we een glas wijn hebben besteld (€ 3,50), komt de gastvrouw met een zojuist geopende fles en schenkt de glazen gul vol. We voelen ons welkom. Gastvrijheid, zo concluderen we, is een gave. Je hebt het of je hebt het niet. Hoe vaak gebeurt het niet dat mensen in de horeca gastvrij doen en je je daar als gast toch wat ongemakkelijk bij voelt. Het zit 'm in het woordje 'doen'. De mensen in dit restaurant 'doen' niets bijzonders, maar 'zijn' gewoon gastvrij.

Kroepoek of emping

Na deze overpeinzingen gaan we in gesprek over wat we willen bestellen. Graag eten we bij dit soort gelegenheden een rijsttafel. Praktisch probleem is dat mijn tafelgenoot vegetarisch eet en ik graag ook vleesgerechten wil proeven. En dat de rijsttafel vaak per twee personen besteld moet worden. Er verschijnt een andere gastvrouw aan tafel en die neemt de kwestie heel serieus. Ze stelt uiteindelijk voor dat we tweemaal de vegetarische rijsttafel bestellen (€ 25,50 per persoon) en dat zij tegen een meerprijs van € 3 vier gerechten uit de vegetarische rijsttafel voor één persoon vervangt door vleesgerechten. Dat lijkt ons een goed aanbod. De tomaatsoep die bij de rijsttafel hoort, mag ik bovendien ruilen voor een *soto ayam*, Indonesische kippensoep. Al snel daarna zet de mevrouw een schaalpje knapperige emping op tafel en legt uit dat deze beter geschikt is voor de vegetariër in het gezelschap. De kroepoek is immers gemaakt van garnalen. Attent.

Vers!

Heerlijke geuren stijgen op als de schaalpjes op de rechtafs gezet worden. De gastvrouw is druk in de weer met het heen en weer schuiven van de schaalpjes. 'Ik probeer ze zo te plaatsen dat u van mild naar pittig opschept', luidt de reactie op onze vragende blikken. Een ruime toelichting op de namen en ingrediënten volgt. Wij kunnen nauwelijks wachten tot we mogen proeven. Als het eten zo goed ruikt, is dat vaak een aankondiging van veel verse kruiden en specerijen. We worden niet teleurgesteld. Het begint al met de verfijnde en kruidige *nasi kuning*. Ik geniet erg van de *Ayam Pedis*, malse stukjes kipfilet in pittige saus. Ook de *Daging Bumbu Roedjak* is goed. De pittige

ge specerijen worden gezoet door geraspte kemirienoten. Nog tweemaal komt de gastvrouw langs met een nieuw schaalpje: *Tahu Telor*, omelet met tahoe en taugé in ketjapsaus, en tempéballietjes waarvan we de naam niet hebben gehoord, maar waarover zij meldt dat ook 'niet-vegetarische mensen' ze lekker vinden. Het is een subtiel verschil in formulering, maar mijn tafelgenoot straalt bij het idee dat de wereld nu eens niet verdeeld lijkt in vleeseters en niet-vleeseters, maar in vegetariërs en niet-vegetariërs. We smullen verder van de *Sambal Goreng Telor*, pittige eieren in een heerlijke, wat korrelige kokossaus. Ook de *Sambal Goreng Buncis*, met lekker veel petehbonen, is een gerecht om te onthouden. En zelfs de *Rujak Manis* gaat schoon op. Meestal sneuvelt dit gerecht van appel en komkommer in ketjapsaus tussen de veelheid aan warme

gerechten, maar de stukjes appel zijn zo zoet en de komkommer is zo sappig dat we dit gerecht niet kunnen weerstaan. Het enige wat ons minder aanspreekt is de wat vlak smakende pindasaus op de saté en de *gado gado*.

Gezellig

Het is wat later dan gepland als we klaar zijn met eten. We vragen dan ook maar meteen om de rekening. De gastheer van het restaurant, die we nog niet eerder spraken, komt langs om te zeggen dat we gerust langer mogen blijven zitten. De gasten die de tafel reserveerden zitten al aan een ander tafeltje. Dat is aardig, maar we moeten helaas weer verder. De gastvrouw van het eerste uur komt aanlopen als we onszelf in onze jassen helpen en houdt de deur voor ons open. 'Tot ziens. Het was gezellig!' roept ze ons na. En heel gek: we hebben het gevoel dat ze het méént.

'Heerlijke geuren stijgen op als de schaalpjes op de rechtafs worden gezet... wij kunnen nauwelijks wachten'



Foto's Restaurant Indrapura

Hoofdstraat 157-159, 3971 KJ Driebergen
0343 - 51 63 89, www.indrapura-driebergen.nl
Open: dinsdag tot en met zondag vanaf 17.00 uur