

# UIT & ETEN In Delft



## FuSha combineert weldadige smaak en sfeer

DOOR WOUTER VAN WEST

Wat is het iedere keer toch weer een aangename verrassing, als ik samen met mijn vrouw het Japanse restaurant FuSha binnenstap. De serene rust en sfeer die je omringen, zijn een weldaad voor lichaam en geest. Na de hartelijke begroeting door gastvrouw Xiang worden onze smaakpapillen meteen vrolijk opgefrist door een overheerlijke salade met surimi, krabvlees en dressing. Ik wist niet dat je wortel en sla zó ragfijn kon snijden. Ja, ieder stukje vis, vlees of groente wordt uitzonderlijk mooi bewerkt door de koks en zijn daardoor niet alleen een lust voor het oog maar ook voor de tong. En vérs! Het beste van het beste wordt ingeslagen om u extra te verwennen. Dat was zeker het geval bij de sashimi en de sushi. Voor wie van rauwe vis houdt, kan hier zijn hart ophalen. Zes soorten vis lagen op een schaal gedrapeerd en uiteraard was dat van korte duur. Dit gerecht werd al snel opgevolgd door California Maki sushi, surimi met krab, avocado, vliegende vis kaviaar en komkommer. En door Spicy Shrimp Roll, dat is gefrituurde garnaal en chilisaus. Mijn Marijke zat op het puntje van haar stoel en liet zich al dit lekkers bijzonder smaken. Ik zei: "Wacht maar tot de Usuyaki komt. Dat is zo lekker, dat is namelijk lendenbiefstuk met knoflook en lente-ui en moet zo warm mogelijk worden gegeten". Na haar eerste hap kwam er een bijzondere glundering op haar gezicht en had ik dus niets teveel gezegd. Ook dit gerecht werd weldra gevolgd door een fantastisch geroosterde moot



De sfeer bij FuSha is net zo aangenaam als de gerechten.

zalm met saus erover. Grote klasse! Ook de biefstukblokjes met groente waren een daverend succes. Ter afsluiting kregen we nóg een superaanrader, te weten gebakken noedels met seafood. En dat kost maar €12,75. Wist u, dat deze noedels speciaal uit Japan worden overgevoerd om u het beste te kunnen voorschotelen en

dat proef je! Alleen daarvoor moet je een keertje gaan eten bij dit enige échte Japanse restaurant dat Delft rijk is. Misschien een ideeje voor Moederdag of Tweede Pinksterdag. Dan heeft FuSha een speciaal menu voor u samengesteld en ook aan de kinderen is gedacht. Er is een kindermenu voor €11,-. Doen hoor!

## Eetweetjes

Kaldi koffie & thee aan de Molslaan 13 blijft een heel complete specialzaak. Je koopt er je koffie en thee, maar ook espressomachines en accessoires. Maar je kunt er ook terecht voor een heel goede kop koffie of thee, naar wens met iets lekkers erbij. Sinds kort blijkt het ook mogelijk om, heel beperkt, te lunchen. Of, zoals Kaldi zelf zegt, voor je hartige trek of snelle lunch. Heel lekkere sandwiches, ciabatta's en panini's worden dagvers bereid. Het wordt nu moeilijk kiezen: zo'n heel grote truffel, een fantastische bonbon, een Byron Bay cookie of een panini met salami en mozzarella!

## Mozzarella, wat is dat nu eigenlijk?

Mozzarella is een kakelverse halfzachte kaas bereid van buffelmelk. Mozzarella is eigenlijk een formaggio di giornata, een kaas die dagvers gegeten moet worden, maar ingelegd in wei is hij enkele dagen houdbaar in de koelkast. Voor langere conservering wordt de kaas in pekelwater ingelegd en verpakt in plastic zakjes; dat is ook hoe wij hem in het koelvak van een supermarkt aantreffen. Zonder uitzondering is hij dan van koemelk gemaakt. Eigenlijk hebben we het dan niet over Mozzarella maar over Fior di latte. Jammer is dat met het gebruik van koemelk de smaak erg vlak geworden is. Het speciale aroma van de buffelmelk is, naast het lage vetgehalte, hetgeen de mozzarella zo uniek maakt. De echte en traditionele Bufala uit Campania wordt gemaakt van melk van zwarte waterbuffels die in grote kudden op de vruchtbare vlakten ten noordwesten van Napoli worden gehouden. In 1993 werd de benaming Mozzarella di bufala campana wettelijk erkend en van een DOC-predikaat voorzien. De Mozzarella bufala wordt in Nederland verkocht in delicatessen winkels en het is zeker de moeite waard om hem te proberen vooral als hij puur gebruikt wordt, bijvoorbeeld in de super Italiaanse Salade Caprese. Mooie verse Italiaanse producten, mozzarella, tomaten en basilicum in de Italiaanse driekleur. Ook wordt de kaas vaak gebruikt op een pizza, wiens bakermat dezelfde regio is: Campania. Meer weten of een kookworkshop over de Keuken van Campania volgen? Zie [www.primi.nl](http://www.primi.nl).

## EetWeetjes

DELFT - Heeft u onlangs ergens in Delft heerlijk getafeld? De Delftse Post is gestart met de rubriek EetWeetjes. Mail en deel uw positieve eetervaring naar: [delftsepost@gmail.com](mailto:delftsepost@gmail.com).

**FuSha**  
JAPANS RESTAURANT

KONINGINNEDAG OPEN

MOEDERDAG OPEN

2e PINKSTERDAG OPEN

SPECIAAL MENU

KINDERMENU € 11

Choorstraat 36, Delft  
015-2126026  
[www.fusha.nl](http://www.fusha.nl)

**KOOKWORKSHOP**  
[WWW.ERNESTO.NL](http://WWW.ERNESTO.NL)  
Zondag 27 april  
Noord-Afrikaans  
van Marokko tot Egypte  
Zondag 4 mei  
Siciliaanse keuken  
Nieuwstr. 18 Delft



## Golfbaan Delfland

in Schipluiden zoekt voor haar Brasserie per direct een:

## Fulltime of parttime bar-bedieningsmedewerker (M/V)

Wij zoeken een kandidaat die :

- Een degelijke horecaopleiding heeft gevolgd of op grond van werkervaring op dat niveau kan functioneren.
- Flexibel is, geen 9-5, maar wel een hands-on mentaliteit heeft
- Stressbestendig, representatief, vriendelijk en service gericht
- Bereid is buiten het seizoen werkzaamheden te doen die niet alleen bar/bedienings-werkzaamheden omvatten
- In het bezit is van een rijbewijs en woonachtig is in de omgeving van de golfbaan (binnen een straal van 30 km)

Tevens zijn we op zoek naar een **afwashulp (m/v)** voor zowel doordeweeks als in de weekenden.

Wij bieden de kandidaat :

Een werkplek in een jong, dynamisch en groeiend bedrijf met prima arbeidsvoorwaarden conform de CAO Golfbranche.

Ben jij de persoon die we zoeken? Stuur dan je c.v. met motivatie naar [dhondt@delflandgolf.nl](mailto:dhondt@delflandgolf.nl) of per post naar: Golfbaan Delfland, t.a.v. Dennis D'Hondt, horecamanager, Postbus 350, 2600 AJ Delft

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Dennis op 06-14784337 of bezoek onze website [www.delflandgolf.nl](http://www.delflandgolf.nl) of [www.brasseriedelfland.nl](http://www.brasseriedelfland.nl)

????????????

Voor een nieuw te openen  
Grand Café op A-locatie  
te Delft zoeken wij:

**ZELFSTANDIG  
WERKENDE KOK**

&

**BEDIENINGS-  
MEDEWERKERS M/V**

die

**kunstzinnig en flexibel zijn!**

voor info mail:

[edgarcohiba@hotmail.com](mailto:edgarcohiba@hotmail.com)

of [info@verderop.nl](mailto:info@verderop.nl)

## Waldorfsalade

Ooit geweten dat waldorfsalade zo heet omdat het recept is ontstaan in de keuken van het Waldorf Astoria hotel in New York?

## Ruiken aan kurk

Om te bepalen of een wijn 'kurk heeft', moet je aan de kurk ruiken en niet aan de wijn. Het betekent dat de wijn is besmet met trichloanisool oftewel TCA. De kurk ruikt als een vochtige kelder en de wijn smaakt erg slecht.

## Soepje voor onderweg

Als in China de soep opgediend wordt, is het tijd om naar huis te gaan. Waar wij het juist aan het begin van de maaltijd krijgen, eindigen de Chinezen traditiegetrouw met een kommetje soep, om daarna vrolijk te gaan zitten boeren. Boeren is daar een teken van respect en dank voor de kok.

## Basilicum niet snijden!

Basilicum moet worden gescheurd en niet gesneden. Als je het snijdt, verlept het verse blad veel sneller.

## Spruitjes met suiker

Wist u dat spruitjes minder bitter zijn als je aan het kookwater een schep suiker toevoegt? En tegen de typische spruitjeslucht kun je een ui mee laten koken. Die neemt de geur op.

## Pieper met laurier

Aardappelen kun je een flinke oppepper geven met wat laurierblad in het kookwater. Ook fijn voor mensen met een zoutloos dieet.