



Rob Visser met zijn spareribs.

FOTO RONALD GOEDHEER

**OVER DE TONG** Restaurant Sea You in Velsen-Noord is ook gespecialiseerd in glutenvrij eten

# Aan het einde van de wereld schitteren spareribs

Officieel ligt restaurant Sea You in Velsen-Noord. Maar je moet wel eerst naar Wijk aan Zee en vervolgens de weg naar de Noordpier nemen om er te komen. Een weg langs het Tata Steel-complex en windmolens. Het einde van de wereld, zo wordt de pier en omliggende paviljoens vaak genoemd.

**M**aar we hebben die reis ervoor over. Want Sea You is befaamd om zijn magnifieke uitzicht over zee en de haven én de spareribs. We kijken vanavond of dat laatste inderdaad zo is. Het is vrij rustig in de zaak wanneer wij half zeven aankomen. De serveerster neemt snel bestellingen op. Ze is in haar eentje. Een collega die normaal gesproken in de keuken staat, springt bij. Restauranteigenaar Rob Visser staat in de keuken. Voor de 67-jarige Beverwijker geen tijd om rustig achterover te leunen. Overal is personeelstekort.

Maar Visser zou niets anders willen. Vanaf zijn 23<sup>e</sup> zit hij in de horeca. Later dreef de geboren Velsen-Noorder zelf enkele succesvolle zaken in Amsterdam. Zoals Hoppe en Dante. Maar de hoofdstad werd hem te druk, dus nam hij bijna twintig jaar geleden Sea You in Velsen-Noord over. Maar het zou geen doorsnee restaurant

voor badgasten worden. Visser wilde zich specialiseren. In glutenvrij eten. Vrijwel alle gerechten op de lunch- en dinerkaart kunnen glutenvrij bereid worden.

## Dansende lichtjes

De serveerster vraagt ons eerst of wij allergieën hebben. Een niet alledaagse vraag. Maar wel netjes. Als voorafje gaat de een voor de vitello tonnato, een gerechtje met kalfsvlees, tonijnmayonaise, kappertjes en sla. De ander kiest de gekarameliseerde geitenkaas, inclusief rode biet, appel, kerrie-amandelen, besprenkeld met honingdressing. De voorgerechten laten even op zich wachten. Tijd om het restaurant te bestuderen. Door de ramen zien we dansende lichtjes van de schepen op het water.

De gerechten worden niet lang daarna op tafel geserveerd. De geur van de zoete honing op het kaasje komt je van verre tegemoet. De geitenkaas zelf is pittig, maar niet

té. Een goed begin van de maaltijd. Helaas ontbreekt er iets bij de vitello tonnato. Het kalfsvlees is nog half bevroren. De ober biedt ons direct drinken op kosten van de zaak aan. De rode Portugese wijn vergoedt veel, zo niet alles. Want het beste van de avond moet nog komen, zo is ons beloofd.

De spareribs van Sea You zijn onovertroffen, kregen wij links en rechts te horen. 'Ze worden bij ons met liefde gemaakt. Wat wij precies doen houden we geheim, maar bij ons hoeft je niet te kluiven. Je kan het vlees bij ons zo van het botje af laten glijden. En bovendien is het bij ons glutenvrij', zei de horeca-man ooit in deze krant. Visser was zo trots op het artikel dat hij er een levensgrote afdruk van heeft laten maken. Het stuk hangt nu op één van de buitenmuren van het restaurant.

De teksten op de flyer over de 'beste en lekkerste spareribs voor de horeca' laten niets aan duidelijkheid over. 'Het is tijdbesparend',

'ze vallen van het bot af' en het is 'omzetverhogend'. We nemen de proef op de som en bestellen een portie pittige spareribs. Voor de visliefhebber is er een catch of the day, vandaag is dat sliptong. De spareribs passen net niet op een bord, zo groot zijn ze. De tafeldame is verrukt: 'Je raakt het aan en het valt inderdaad zo van het bot. Ik kan me voorstellen dat mensen hier speciaal voor naar toe komen.'

## Kakelvers

De sliptong is kakelvers. Een mooi krokant laagje cromheen. Plus eigengemaakte friet. Wat wil je nu meer? Nou ja, een toetje bijvoorbeeld. Om af te koelen. Voor de dame een koude afsluiter, een sorbetijs op waterbasis en voor mij een carrot cake met vanille-ijs en een toefje slagroom. Niets op aan te merken. Conclusie: prima gerechten, daar op het uiterste puntje van de wereld.

Pieter van Hove

# 7,5

**Naam** Sea You  
**Adres** Reyndersweg 2, Velsen-Noord  
[www.sea-you.nl](http://www.sea-you.nl)

**Het oordeel**  
**Eten:** 7,5  
**Bediening:** 7  
**Ambiance:** 7,5  
**Prijs-kwaliteitverhouding:** 8

**Gegeten:** geitenkaas (11,50), vitello tonnato (13,50), sliptong (32,50), spareribs pittig (26,50), sorbet (7,50), carrot cake (8)  
**Gedronken:** 2 verse munt-thee (6)

Totaal 109 euro