

Een snelle hap scoor je tegenwoordig bij de verre oosterling. De gezonde noodlebox is een populair alternatief voor het vette frietzakje. Hamburgertenten mogen wel uitkijken, want snacks met stokjes gaat ons bijzonder goed af. **NL20** ging op zoek naar de beste noodles voor onderweg.

TEKST: MEREL STORM / FOTO'S: JEROEN VAN LOON

# You never wok alone



## Het testpanel

**Caspar Bürgi** (38) (links) heeft de hotelschool en de koksopleiding afgerond. Hij was oprichter van restaurant Kitch in de Utrechtsestraat en is nu eigenaar van cateringbedrijf Hot Kichen. Als een van de eersten in Nederland stond hij te roerbakken op evenementen. Caspar doet de catering bij veel grote kledingmerken en de *TMF Awards*. Binnenkort is hij te zien als presentator van het kookprogramma *Food & Fit* op RTL 4. "De basis moet goed zijn, dus geen zompige noodles. Niet te veel saus en zuinig met zout," luidt zijn culinaire overtuiging.

**Marcello Supusepa** (40) (rechts) is food & beverage director. Hij is medeoprichter van Yumi Asian Easy Food en gespecialiseerd in wokken. Zijn kennis van de Aziatische keuken dankt hij grotendeels aan zijn Indonesische achtergrond. "Verse producten en eerlijke kruiden vormen de waakvlam van een goed noodlegerecht. De verhouding vlees (dertig procent), noodles (dertig procent) en groenten (veertig procent) moet in balans zijn. Gebruik de juiste oliën en laat het eten niet verpieteren. Er moet een stevige bite in blijven."



## Eat Mode

**Cijfer:** 5  
**Prijs:** € 7,-  
**Bereidingstijd:** 2 minuten  
**Keuken:** Chinees smerig.

**Caspar:** "Deze tent is niet gespecialiseerd in wokken. Ze hebben een heel uitgebreide art."

**Marcello:** "Maar ze hebben wel stand van noodles. Afgekookt, heel ed. De kip is helaas voorgegrild."

**Caspar:** "Stom, want het is wel mooie kip. been, dat is heel gespierd vlees. Een soort kipkarbonade. Nu is het niet taai."

**Marcello:** "Het percentage verhoudingen redt-ie net. De taugé had er niet eerste in gemeenten, die is nu slap."

**Caspar:** "Als ik dit thuis krijg, pak ik meteen de ketjap en dan maak ik het af. Het smaakt alleen naar noodles. Het is een flauwe hap en die oosterd-sesamsaus is niet te vreten."

**Marcello:** "Sesam is goed, maar je moet het wel eerst bakken. Nu komen oliën niet vrij."

**Caspar:** "Door het bakken is het erg vet geworden. Na een paar happen heb ik al een vol en ongezond gevoel. Dat kan niet de bedoeling zijn."

Leidsestraat 105-107

## Kantjil to Go

**Cijfer:** 5+  
**Prijs:** € 4, 75  
**Bereidingstijd:** 2 minuten  
**Keuken:** alles in aparte bakken en een keurig rijtje magnetrons.

**Caspar:** "Dit lijkt op Noodle to Go. Het eten van een rijsttafel in een doosje. Het donderen alles samen in een bakje, dat is jammer dat daarbij de smaken verloren gaan."

**Marcello:** "Commercieel gezien is dit erg slim. Het wokboxje is hip, dat hebben ze in de hand. Alles wat ze in het restaurant verpakken, stoppen ze nu ook in een doosje."

**Caspar:** "Dit gerecht is volledig op Kantjilniveau. Niet echt spannend dus. De groenten vallen wat tegen, maar het is ook geen wokrestaurant."

**Marcello:** "De noodles zijn echt drama. Goedkope troep, maar wel typisch Indonesisch. Prima kip wel, maar het is een slap aftreksel van de originele rijstrijtjasmaak."

**Caspar:** "Alle stoofschotels zijn hier prima. Deze is een zes waard, op noodles die een vier krijgen. Dat maakt een vijf. Met toch een plus voor de kip."

De Nieuwe Zijds Voorburgwal 342 en Kinkerstraat 83

## Wok to Walk

**Cijfer:** 8  
**Prijs:** € 7,90  
**Bereidingstijd:** 3 minuten  
**Keuken:** de kleur van het licht vertekent de producten; je ziet niet of het vers is.

**Marcello:** "Dat oranje licht is verneukeratief. Zijn de producten voorgekookt?"

**Caspar:** "Ja, het vlees wel. Dat heeft te maken met de verderfelijheid en de omloopsnelheid. De groenten en champignons zijn vers."

**Marcello:** "Best prijzig, maar uitgebreide keuze. Volkoren noodles of organische rijst hebben ze niet overal."

**Caspar:** "De logistiek is goed. Eerst wordt alles apart gebakken en dan samen. Eitje erbij. Ook de nootjes zijn goed gebakken."

**Marcello:** "Ze vullen het bakje met een trechter, zodat de buitenkant schoon blijft. Mooie verpakking trouwens. Een portie is overigens genoeg voor twee personen."

**Caspar:** "Perfekte broccoli, er zitten ook standaardgroenten bij. Kijk, babymais. Dit wil je, alles door elkaar."

**Marcello:** "Jammer dat de slierten wat kort zijn, je kunt niet lekker draaien."

**Caspar:** "Als je echt trek hebt, heb je de neiging om een lepel te pakken."

**Marcello:** "Het ziet er wel aantrekkelijk uit en het ruikt goed. Wel jammer van de overheersende zoete sojasaus en de voorgekookte kip."

Kolksteeg 8 en Leidsestraat 96



## Wagamama

**Cijfer:** 7,5  
**Prijs:** € 9,75  
**Bereidingstijd:** 5 minuten  
**Keuken:** groot, schoon en overzichtelijk.

**Caspar:** "Onwijs uitgebreide kaart. Zou je alles mee kunnen nemen?"

**Marcello:** "Ja, dat kan. Dit is geen fast-food, maar take-away van een restaurant. Ze doen jouw restaurantbestelling in een doosje."

**Caspar:** "Eigenlijk is dit dus een soort doggybag. Het ziet er wel feestelijk uit. Er zit van alles op en aan. Wat gemener en een gebakken uitje, dat is positief."

**Marcello:** "Beetje droog is het wel. Extra teriyakisaus zou het wat smeugiger maken. Dan heb je de beste noodles. Maar beter droog, dan druipend van het vet."

**Caspar:** "Stevige noodles. De groenten zijn wat karig en meer dan vijftig gram kip is het ook niet. Er schijnen ook garnalen in te zitten. Aha, hier zit ik nummer twee, dan mogen ze inderdaad de meervoudsvorm gebruiken."

**Marcello:** "Een bak vol noodles en taugé. Geen glazige saus en de smaak is goed." ■

Max Euweplein 10 en Zuidplein 12



ALS BESTE GETEST

