OVER DE TONG EINDHOVENS RESTAURANT PAKT UIT MET MEDITERRANE SMAKEN IN LEVENDIG, ZONNIG DECOR

Gusto-040 is zo'n zaak die je in je buurt wilt hebben

Vergeet de stadse hectiek: net buiten het centrum van Eindhoven is restaurant Gusto-040 een plek waar je niet zomaar een vorkje prikt, maar waar je smakelijk eet in een huiselijke omgeving. Hier schuiven we aan voor warmte en comfortfood in mediterrane stijl.



▲ **De gerechten die geserveerd worden bij Gusto in Eindhoven nodigen uit om terug te komen.** FOTO BERT JANSEN/DCI MEDIA

Carla Kentgens
Eindhoven

Trouwe lezers van deze rubriek weten dat ik een zwak heb voor huiselijke restaurants waar de aandacht oprecht is en het eten lekker en ongecompliceerd. Zelfs als je niet om de hoek woont, rijd je hier met plezier voor om, besluiten mijn tafelgenoot en ik na afloop. Al bij het terras met druivenranken proef je de sfeer.

Eigenaar Wil Marks loodst je voorbij het robuuste tochtgordijn direct het interieur binnen, dat barst van karakter: van de granitovloer tot tafels met handgeschilderde kunstwerken en een plafond met Perzische tapijten dat zo van een Oosterse bazaar lijkt geplukt.

Literatuur komt hier letterlijk tot leven. Een muur is behangen met oude bladzijdes uit een boek, een geduldwerk waar zoonlief zich flink op heeft uitgeleefd. Als zelfs de menukaart uit een oude platenhoes van Rob de Nijs en Belafonte opduikt, terwijl de Spaanse zangeres Rosario Floris haar stem door de zaak laat zweven, weet je: dit is geen doorsneerestaurant.

We snuffelen op ons gemak door de gerechten met een glas droge, fruitige Spaanse verdejo. Er valt genoeg te genieten, niet álles is mediterraan. Ook Oosters getinte gerechten en verschillende soorten kaasfondue staan op de kaart. De Patron brengt een verwarmend mondvermaakje: knolselderijcrème met een tipje kaviaar van paddenstoelen en truffel.

We halen het bestek en servet uit een Droste-cacaoblikje en starten met drie tapas om te delen.

De calamares: dunne gefrituurde inktvisringen die we gretig dopen in een smeuïge aioli, oftewel knoflookmayonaise.

Ook vegetariërs komen hier aan hun trekken: de fusiontartaar van blokjes avocado en gele gepofte biet combineert zachte, zoete en nootachtige smaken. Een flinke dot pittige mierikswortelcrème tilt de smaak op. Eromheen liggen schijfjes gepofte gele biet, komkommer en kappertjes.

De costillas, oftewel ribbetjes, zijn gemarineerd in huisgemaakte Thaise marinade. Met een royale hoeveelheid botermals vlees is het lekker kluiven. We missen hoogstens een vingerdoekje.

Mijn tafelgenoot heeft met het hoofdgerecht zarzuela een flinke visschotel te pakken, gevuld met diverse vissoorten, inktvis, venkel en paprika, badend in een diep smakende saus van tomaat en wortel. Mosseltjes en een ongepelde gegrilde Aziatische garnaal maken het feest compleet. Ernaast liggen apart gebakken rosevalaardappeltjes uit de oven en een pittige andalousesaus, een saus op basis van mayonaise, tomatenpuree, paprika en specerijen. Een stevig bordje mediterraan geluk.

Ik kies voor een gerecht dat ik helaas zelden op een kaart tegenkom: *regenboogforel* en papillote. De forel wordt in bakpapier verpakt en in een hete oven gegaard. Zodra het pakketje op het bord wordt geopend, kringelt de aromatische geur van flinterdun gesneden groenten en groene kruiden mijn neusvleugels binnen.

> **Ik kies voor een gerecht dat ik helaas zelden op een kaart tegenkom**

Aavond kan niet meer stuk

De forel smaakt mild met een licht nootachtige toets en laat zich moeiteloos van de graat glijden. Geserveerd met een luchtige, schuimige Noilly Prat-saus kan mijn avond eigenlijk niet meer stuk. Daarbij komen friet met mayonaise.

Het vijftal desserts staat op een grammofoonplaatje en past precies. Onze ogen vallen op guilty pleasure en chocolademousse. Guilty pleasure is in dit geval een goede dame blanche. Daar verschijnt het vertrouwde verleidersduo: twee flinke bollen vanille-ijs, opgefleurd met slagroom, druiven en sinaasappelschijfjes. Een koperen kannetje vol chocoladesaus maakt het af.

De zachte, krachtig smakende chocolademousse in het glas heeft een knapperige crunch van speculaas en een vleugje gezouten karamel. Twee zoete afsluiters die nog even prettig nazinderen.

Conclusie: Gusto-040 is zo'n zaak die je in je buurt wilt hebben. Chefkok Roel Damen kookt met zichtbaar genoegen en serveert gerechten die uitnodigen om terug te komen. Tel daar de attente, hartelijke bediening bij op en je hebt een adres waar gastvrijheid niet alleen op de menukaart staat, maar ook aan tafel.

Regenboogforel

De regenboogforel dankt zijn naam aan de opvallende roze, rode en paarse glinsterende kleuren op de huid. Regenboogforel en zalmforel zijn biologisch hetzelfde. Door hun visvoer krijgen ze een lichtroze kleur.

Gusto-040
Gestelsestraat 230
in Eindhoven
040-2573275
www.gusto-040.nl

Openingstijden:
maandag tot en met zaterdag vanaf 17.00 uur.

Rolstoeltoegankelijk: deels.

4.0

Gusto-040

Voorgerecht	
Hoofdgerecht	
Nagerecht	
Sfeer	
Prijs/kwaliteit	

De rekening
(2 personen, 3 gangen)

- 1 x calamares..... 11,00 euro
- 1 x costillas..... 12,00 euro
- 1 x fusiontartaar..... 14,00 euro
- 1 x regenboogforel..... 24,00 euro
- 1 x zarzuela..... 29,00 euro
- 1 x guilty pleasure..... 10,00 euro
- 1 x chocolademousse..... 10,00 euro
- 2 x glazen witte wijn..... 14,90 euro
- 2 x espresso..... 7,50 euro

Totaal..... 132,40 euro