



Cijfers Steaks&Ribs
 Malsheid: 8,5
 Smaak: 8
 Marinade: 7,7
 Bijgerechten: 8
 Ambiance: 8
 Prijs/kwaliteitverhouding: 9

Cijfer: 8,

Steaks & Ribs

Het is een weinig originele naam voor een grillrestaurant, maar het dekt wel de lading. Waarom ga je naar Lekkerkerk's misschien wel gezelligste eetcafé? Juist. Voor de Steaks en Ribs.

Steaks & Ribs, open sinds oktober, ligt op de hoek van een smalle winkelstraat. Ernaast staat een kerk, even verderop ligt de dijk. Nederlandse dan dit wordt het bijna niet. Er is nog net geen kaasboer te ontdekken. Toch kun je Steaks & Ribs maar moeilijk een typisch Hollands eetcafé noemen.

Eigenaar Gabriel Schell is een Amerika-fanaat, en dat is aan alles te merken. Alleen het logo al doet Texaans aan: een grote Amerikaanse bizon prijkt trots op de voorgevel van het gebouw. Binnenin word je aan de bar vriendelijk begroet door een bevallige serveerster. Het etablissement is klein van opzet, maar kan afhankelijk van de juiste tafelindeling toch zo'n 90 gasten ontvangen. Die gasten worden met alle egards binnengehaald.

Schell, van oorsprong cateraar, begon Steaks & Ribs als 'een leuk project'. Maar zoals het bij veel leuke projecten gaat, werd Steaks&Ribs een verslaving. Het vlees moet perfect zijn, de gasten moeten zich thuis voelen. In mindere mate een tweetal

lcd-schermen met brandend haardvuur helpen daarbij .

De meest opmerkelijke keuze in het interieur is echter de keuken. Via een groot raam kan iedere bezoeker ongegeneerd naar de bereidingswijze van hun favoriete gerecht gluren. "Ik heb niets te verbergen, en mijn koks ook niet", is de reactie van Schell. Hij heeft gelijk. De keuken oogt schoon en opgeruimd. Of de tupperwarebakjes in de koelkast wel goed gestickerd zijn weten we niet, maar dat laten we aan de collega's van de Smaakpolitie over.

Steaks & Ribs biedt een keur aan (vlees)gerechten, zoals het een echt steakrestaurant betaamt. Maar er is ook ruimte voor verdieping. Zo kun je, voor de lekkere trek, ook kiezen voor wat fingerfood en de cheesecake schijnt een begrip in Lekkerkerk te zijn .

Ook de keuze tussen spareribs is talrijk. Er zijn drie verschillende soorten: traditioneel, pittig, en Oosters.

De Oosterse spareribs zijn een verrassing: een lekkere teriyakisaus, met wat taugé maken dit tot een culinair hoogstandje. Maar vergis je niet: houd je niet van de Aziatische keuken, dan is het misschien slimmer om de traditionele spareribs te nemen.

Die zijn smaakvol. En niet een klein beetje ook. Na wat negatieve ervaringen bij diverse afhaaltenten in de regio Utrecht, was dit weer ouderwets lekker. Mals, goed van temperatuur en prima gegrilled.

De pittige versie is weliswaar mals, maar ontbeert een echte bite. Er lijkt een soort van tomatensaus als marinade te zijn gebruikt, maar heel lekker is die niet. Als je dan toch moet kiezen uit drie smaken, sla deze dan even over.

Op enkele dagen zijn de spareribs onbepakt. Je betaalt dan 12,50 voor een avondje ongegeneerd ribben, inclusief een vrij grote hoeveelheid (huisbereide!) bijgerechten. Het bakje met water en citroen wordt gelukkig ook niet vergeten.



Wil je een avondje compleet losgaan op alles wat lekker vlees is, dan bij je bij Gabriel Schell aan het goede adres. Soms zijn verslavingen zo slecht nog niet.