

Vleeshemel Rodizio

DOOR PAULINE AARTS

DEN HAAG - Vleesliefhebbers opgelet: we hebben de hemel op aarde gevonden. In de vorm van Braziliaans restaurant Rodizio op het Gevers Deynootplein. Ik moet bekennen: bij Brazilië denk ik aan Rio de Janeiro, regenwoud en carnaval. Maar er is ook een hele andere kant aan het land, vertelt restauranteigenaar Anderson Medeiros. "In Zuid-Brazilië heb je de cultuur van de gauchos. Hier houden de boeren koeien die op grote vlakten grazen. De gauchos, Zuid-Amerikaanse cowboys, grillen van oudsher spiezen met vlees. We noemen dat Churrascaria."

En inderdaad, in de zaak zien we Andriano Bottezini, een Braziliaan met Italiaanse roots, in traditionele kleding met de spiezen langs de tafels lopen. Rodizio is een trendy zaak met strakke houten meubels, spiegels en natuurstenen pilaren. Geen folklore, dat komt met het eten. In een nisje met lekkere banken en zoete bossanova-klanken om ons heen, voelen we ons prima op ons gemak. Maak je bij Rodizio over kiezen niet druk. Er is vlees, wel vijftien verschillende soorten. En je kunt ze allemaal proeven met Rodizio Completo (€29,50). Maar eerst de saladebar. We doen ons tegoed aan knoflookchampignons, gebakken groenten, artisjokkenharten, olijven, aardappelsalade, gevulde tomaatjes en bonenschotel. En dan draaien we de rode kaartjes op onze tafel om, zodat de groene kant boven komt (een 'stoplicht' om de bediening aan te



Wie kan deze jongens weerstaan?

FOTO: WHK

Gast en Gastheer

Braziliaans Restaurant Rodizio, Gevers Deynootplein 125 (Kurhausplein). Tel. 070-3225370. Zeven dagen per week open van 17.00 tot 23.00 uur. Menu €29,50 (incl. saladebar, excl. toetje). Kinderen €15,50. In het weekend live muziek en dans. rodizio@rodizio.nu

geven of je een volgend stuk vlees wenst). En daar verschijnt de eerste gaucho al. Met een tangetje pakken we het plakje dat hij van een stuk ossenhaas afsnijdt aan. En zo volgen een sappig worstje, geurige lamsbout, een kippenpootje, kip met bacon, spareribs, botermalse

entrecote en knoflookbief. Heerlijk mager, sappig vlees geïmporteerd uit Brazilië en Argentinië, perfect gegrild. Met een glas uitstekende Braziliaanse Merlot (Miolo, 2004) erbij - het zuiden van Brazilië is opkomend als wijnland- wanen we ons in de vleeshemel. Medeiros wil ons tot slot iets typisch Braziliaans laten proeven. Vlees van de bult (rug) van de koe. "Vijf uur gegrild, net draadjesvlees". Heerlijk! We proeven zelfs een kippenhartje en vinden het lekker. En dan gaat toch echt het stoplicht definitief op rood. We maken het af met gegrilde ananas met kaneel en op mijn verzoek, Braziliaanse thee. Groene blaadjes in een kelk met een metalen rietje erin. Vleesliefhebbers, spoed u naar Rodizio!