

## **Leiderdorp, epicurisch walhalla of snellehappenparadijs?**

Het hedendaagse koken is een makkie vergeleken bij vroeger. Onze keukens zijn voorzien van state-of-the-artkookeilanden. We maken gezonde courgette-boerenkoolsmoothies in onze hippe smoothieblenders en volkorenrijstgerechten in de stoomoven.

De standaard aardappel-groente-vleesmaaltijd van voorheen is vervangen door exotische wereldgerechten op basis van couscous of quinoa. De supermarkt ligt vol met kant-en-klaarmaaltijden en anders zijn er wel maaltijdboxen met ingrediënten en bijbehorende recepten die ons stap voor stap naar verantwoorde creaties als fettuccine met warmgerookte makreel, cherrytomaten en paprika of gnocchi met pompoen, venkel en pecorino leiden.

Wie echter een avondje geen zin heeft om zelf te koken, heeft in Leiderdorp volop keuze. Een fastfoodmenuutje, een patatje oorlog van de snackbar of een babi pangang van de chinees zijn snel besteld en worden ter plaatse genuttigd of meegenomen naar huis, of je laat de pizzakoerier de telefonisch bestelde maaltijd bezorgen.

Uit eten gaan in een restaurant hoeft niet duur te zijn, want dankzij de restaurantactie van een landelijke grootgrutter is het tweede driegangenmenu vaak gratis. Net over de grens van, maar met een verleden in, Leiderdorp ligt nog een pannenkoekenrestaurant, dat behalve spek- en gewone pannenkoeken ook varianten met shoarma, goulash en vis serveert.

In restaurants die tot een wat exquiser segment behoren verwerken chef-koks steeds vaker zelfgekweekte producten of biologisch-dynamisch geteelde gewassen in smakelijke streekgerechten. Zij presenteren appetijtelijke voorgerechten, bijvoorbeeld overheerlijke bruschetta's met hummus en auberginetapenade of carpaccio van runderentrecote met spekjes en Parmezaanse kaas, of buffelmozzarella met tomaat, balsamico-uitjes en pijnboompitjes.

Wat te denken van hoofdgerechten als tournedos met bloemkoolstampotje en sjalotjesjus, of gegrilde zwaardvis met kerriesaus, roergebakken broccoli en sugarsnaps, of zalmfilet met een taartje van spinazie en ricotta en beurre blanc van tomaat en basilicum? En tot besluit kun je je laten verwennen met een tarte tatin van ananas, mascarpone-ijs en vanillesabayon of een tompoes van aardbei met banketbakkersroom en yoghurtijs.

Ja, op culinair gebied is er genoeg te beleven in Leiderdorp. En mocht het allemaal wat veel worden, dan eten we thuis toch gewoon een lekkere ham-kaastosti?