

Door de ogen van een gast...

Een klein stukje Mediterranee bij het Pikmeer

Ik schrijf regelmatig voor Norma en toen ik vorige week een e-mail ontving, met de vraag of ik haar nieuwe keuken wilde komen ontdekken, hoefde ik niet lang na te denken. Met man Romke schoof ik aan.

Norma Serveert vind je in één van de leukste toeristendorpjes van Friesland aan de gedempte haven in Grou. Stap het restaurant binnen en je voelt, dit is iets anders. De felgekleurde muur verklapt al dat dit geen doorsnee toeristenrestaurant is, de geur schept hoge verwachtingen en de kaart verrast.

Verwacht hier geen snelle hap of calemares uit de frituur. Nee, ook geen patat, maar wel patatas bravas of inktvis-tentakeltjes.

Wij schoven dus aan tafel. Romke was de BOB. Norma legt uit dat ze hier niet gekozen hebben voor de doorsnee Coca cola of 7Up. Hier kies je voor Tannenwald (Dennenwoud) en Dadel-Granaatappel van Wostok uit de voormalige Sovjetunie. De flesjes zien er niet alleen fantastisch uit, maar smaken ook nog eens heel lekker (minder zoet).

Ik kan niet kiezen. Wat raad je aan?

En toen ging Norma los. Ieder gerechtje was een feest! Er was heus wel eens een gerechtje bij wat ik wat minder vond. Maar niet omdat het niet lekker was, maar meer dat het de gang ervoor niet kon overtreffen.

Er zijn geen concessies gedaan. Er is gekozen voor de beste ingrediënten en dat proef je. Geen saus uit een pakje, maar zelfgemaakte dipjes bereidt in de oven. Geen afbakbrood, maar knapperig zuurdesem van een echte specialist.

Spannend, smaakvol en puur

We startten met een broodplankje van zuurdesembrood, met echte kruidenboter en twee groentendipjes, vooral die van gerookte paprika's viel bij ons in de smaak. De dip van aubergine vond ik wat minder. De kruidenboter daarentegen was een feestje.

Vervolgens kregen we een plankje met heerlijke worsten. De Capa Negra Reserva, oftewel ham van de poot van het Ibérico-varken, wordt vers voor je gesneden en dat proef je.

Daarna kregen we verschillende kleine gerechtjes om samen te delen. Sappige kippendijltjes, "giftige" pietermannetjes en andere vis, heerlijke hertenbiefstuk en sukade zoals je het nog nooit hebt gegeten.

Nieuwsgierig geworden naar de geur en de bereidingswijze, zijn we de open "keuken" ingelopen. Hier zoals gezegd geen frituur, maar ook geen gas. De kok kookt met een Jospier houtskooloven. Dat is ook de geur die je daar ruikt. Zo'n oven zie je normaal alleen in tapasrestaurants in Barcelona. Het geeft het eten een zeer bijzondere, authentieke smaak.

Wij hebben ontzettend genoten bij Norma Serveert. Er wordt gekookt met passie en met de gastvrijheid zit het helemaal goed. We hebben er weer een favoriet restaurantje bij!

Martine Bouwes, [InQt Tekstschrijvers](#).

