



**Deragout
is als volle
chardonnay:
vettig,
boterig**

Snackspert

Zeldzaam genoeg

**Eke Bosman kent elke frituur
in Amsterdam. Hij deelt zijn
krokantste ontdekkingen.**

Ik moet bekennen dat ik de meeste snackbars op elkaar vind lijken. Vaak hebben ze hetzelfde assortiment, van frikandel tot kaassoufflé en van berenklaaw tot mexicano; er zit zelden een verrassende snack tussen. Dat is jammer, want een verrassing onderscheidt je van de rest. Een snack die ik ten onrechte in veel cafetaria's mis is bijvoorbeeld de kaaskrokot, een lekkernij die bij de zuiderburen wel in ieder frietkot te vinden is. Daarover gesproken: het gemiddelde Vlaamse frietkot is de XL-versie van de Amsterdamse snackbar, met veel meer aanbod, en snacks waarvan je het bestaan niet eens kende. Afijn, we dwalen af.

De kaaskrokot is dus niet zo populair in Amsterdam, maar hij is gelukkig hier en daar wel te vinden. Zo heeft Holtkamp een goeie, maar ook in Amstelveen vind je bij Van Leeuwen Snacks een heel fijne. Deze is wat minder dik dan de ambachtelijke, handgemaakte krokot van speciaalzaak, maar is wel lang van vorm. Smakelijk is hij zeker: in de zogenoemde ragout van kaas zit ook melk en boter verwerkt, waardoor het een romig tintje krijgt. Het is een beetje als een volle chardonnay: vettig, boterig. Een snack waarbij je na iedere hap denkt dat je adertjes lichtelijk dichtslibben. Op een goede manier uiteraard. Ik zeg daarom ook altijd: snack met mate. Snel die kaaskrokot halen dus.

Minder dik,
maar wel lang



Van Leeuwen Snacks

Laanhorn 16,
Amstelveen
di-vr 11.30-21.00 uur
za 12.00-22.00 uur
zo 12.00-21.00 uur

Breek uw brein met Het Woord

Bead het juiste vijfletterwoord van de dag in zes pogingen



**Speel
gratis**

Of scan de QR-code

