



1 BOLLETJE 1,50  
2 BOLLETJES 2,50  
3 BOLLETJES 3,50

Edwin draait alles vers, voor je ogen. En als je niet zeker weet of een smaak je wel zal bevallen, krijg je een klein proefje.

FOTO ELMER VAN DER MAREL

# IJs zoals

Waar doen topkoks in Amsterdam hun boodschappen? Waar moeten we zijn voor de beste spullen en de lekkerste ingrediënten? Johannes van Dam geeft zijn favoriete adressen door. Deze week: **IJscuypje**.

**D**E ZOMER nadert, hoe nat het in eerste instantie ook is. Dus: ijs! Gelukkig is de keuze aan goede ijssalons niet gering, Italiaans zowel als Australisch, en er zijn ook banketbakers die redelijk ijs maken. Maar er kan er maar één de beste zijn. Naar mijn gevoel is dat het geval bij Edwin de Koeyer, die zetelt in een klein sleufje aan de Eerste van der Helststraat, tussen het Gerard Douplein en de Albert Cuyp, in het blok waar de Pittenkoninking zit.

Maar dat sleufje is net genoeg. Het punt is dat hij niet alleen een goede ijsmaker is, maar dat hij ook de beste grondstoffen gebruikt. Als hij ijs van bananen maakt, dan maakt hij ook ijs van bananen, die hij op de mooie, volle smaak uitzoekt. Voor het pistache-ijs gebruikt hij geen essence, waardoor je misschien wel een heldere, groene kleur krijgt, maar een veel te scherpe, wat kunstmatige smaak; hij gebruikt een pasta die is gemaakt van de beste gebrande pistachenoten. Je proeft dan ook een echte gebrandenotensmaak en de kleur is misschien iets grijziger dan

# ijs moet zijn

de kunstmatige kleuren die u elders tegenkomt.

Ik heb er ter plekke een paar soorten geproefd: de heerlijke frambozensorbet, de aardbeien die naar aardbeien smaken, en idem dito de vanille en het chocolade-ijs.

Voor de pistache gebruikt hij geen essence, maar een pasta van de beste gebrande noten

waarin je ook stukjes uitstekende chocolade kunt aantreffen.

En dan het citroenijs: meestal is dat een vrij hard en zoet smakend product, maar hier is het citroenijs duidelijk ook geladen met de volle smaak van de schil, waardoor je een veel mooiere, evenwichtigere smaak krijgt.

De Koeyer draait alles vers, voor je ogen en als je niet zeker weet of

een smaak je wel zal bevallen, krijg je een klein proefje. Bekertjes, hoorntjes en, zo je wilt, een piepschuimen doos waarin het ijs nog een uur of twee goed koud blijft.

Doet u het dan in uw vriezer, die bijvoorbeeld tot -18°C vriest, dan moet u het daarna wel eerst in de koelkast wat op temperatuur laten komen. Sommige fabrieksijsen zijn erop berekend zó uit de vriezer gegeten te worden, wat gebeurt door een grotere opslag (er zit meer lucht in geklopt) en vaak ook door de toevoeging van meer vet, vaak in de vorm van boter; die combinatie maakt dat het ijskoud nog eetbaar is, als is het dan niet het lekkerst. Ook gaat er dan, voor de structuur, nog extra suiker door.

De Koeyers ijs bevat precies wat het moet bevatten om vers, zo uit de machine, optimaal te zijn. En het is moeilijk om er, eenmaal uit de vriezer gehaald, lang genoeg van af te blijven om het op de juiste temperatuur te kunnen nuttigen.

Voor een flinke bol betaalt u €1,50, twee bollen doen €2,50 en drie gaan voor €3,50.

De buurt heeft IJscuypje, mede door de buurtkrant, al gevonden. Nu u nog.

**JOHANNES VAN DAM**

IJscuypje, 1ste van der Helststraat 27  
Open ma t/m vr 10-24 uur, za 10-18 uur,  
zo gesloten

ADVERTENTIE

**Ice Crusher**  
De originele **Swing-a-Way**

Sterke uitvoering, fijn en grof, met zuignap



Prijs:

**43,50**

**DUIKELMAN**