



Martijn Swart in zijn zaak Daily Delis in de Watergraafsmeer. De coq-au-vin was meer dan goed, op het niveau van de producten die deze goed gesorteerde eenmanszaak verkoopt.

FOTO SUZANNE BLANCHARD

Producten die je elders niet vindt

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: **Daily Delis**.

OOK EEN WIJK als de Watergraafsmeer wordt opgestoten in de vaart der volkeren. In de buurt kent men het Christiaan Huygensplein wel, een langgerekt plein dat vanuit de stad komend links naast de Middenweg ligt. Helemaal aan het einde, rechts, zit al geruime tijd Daily Delis, een goed gesorteerde eenmanszaak, die het daar niet makkelijk lijkt te hebben.

In elk geval verzorgt de uitbater, Martijn Swart, voor wie de kat uit de boom wil kijken, een uitgebreide website, www.dailydelis.nl, waar je kunt terugvinden wat hij allemaal voert aan – zoveel mogelijk biologische – producten, van olie en azijn tot pasta's en allerlei delicatessen. Swart is ook goed gesorteerd in worsten, zoals verrukkelijke venkel salami, er zijn kazen (hoewel niet zo fraai gesorteerd als die worsten) en allerlei andere zaken.

Zo vond ik hier de fonds van More than Gourmet, waar ik wel ooit van gehoord had, maar die ik nog nergens in de stad had aangekomen. Dit zijn zeer geconcentreerde bouillons en basissauzen

die in veel verschillende varianten te krijgen zijn, gemaakt met echte bouillon en niet een concoctie van zout, gist, aromaten en een likje vet van het betreffende dier. Op www.morethangourmet.nl, de website van dit product, staat een lijst met verkooppunten en in Amsterdam kunt u inderdaad alleen naar

Daily Delis. Om u een idee te geven: er is een Jus de poulet lié gold, een Glace de poulet gold (20x reductie), een Fond de poulet gold (40x), een glace de volaille (gebraden Kalcoenbouillon, 20x) en een Glace de canard gold (van geroosterde eend). En dan zijn er de bouillons van rundvlees, lam, kalf, vis en groente. Daily Delis heeft ze misschien niet allemaal, maar wat ontbreekt, kunt u via de genoemde website bestellen.

De fonds lijken op zich al een goede reden hier langs te gaan, ook al omdat er deze maand een introductiekorting van tien tot twintig procent op wordt gegeven. Maar ze bieden hier nog meer: in de keuken achter de winkel worden dagmaaltijden gemaakt. Ik testte de coq-au-vin, die meer dan goed was; op het niveau van de producten die Swart verkoopt.

Op de website is te vinden wat de dagmaaltijden zijn. Je vindt er ook wat er aan tapenades, salades en zelfgemaakte soepen wordt verkocht en hoe je feestjes culinair kunt aankleden op zijn Italiaans, Frans, Spaans of Turks/Grieks.

Dat er ook een behoorlijke keuze

aan wijnen is, spreekt vanzelf. Daily Delis gaat prat op een aantal sulfietvrije wijnen uit Zuid-Afrika, biologische Spaanse wijn en vele andere. Ook de bieren van Brouwerij 't IJ en diverse Belgische bieren zijn aanwezig. Er zijn nu natuurlijk speciale lentebieren, het bier van de maand is Barbar blond met honing en er is bijvoorbeeld het modieuze Ikibier met groene thee en yuzu. Er is goede espresso, Fair Trade koffie en thee. Verder is er een aardig assortiment gedecoreerd aardewerk en andere parafernalia.

Een goede service is ook dat ze de bekende Odin groente- en fruitabonnementen verzorgen. Je kunt je hier opgeven en elke vrijdag je pakket afhalen. Wie bijvoorbeeld een combi-abonnement heeft, kan op vrijdag 25 mei Chinese kool, snijbonen, rabarber, appels en bananen verwachten (zie verder www.odin.nl). Je kunt hier trouwens ook het biologisch-dynamische vlees van Odin bestellen.

Daily Delis, Christiaan Huygensplein 36, Amsterdam, Tel. 020-4687711
Dit/m vr 11-19 uur, za 10-17 uur

ADVERTENTIE

Rookovens
van de beste merken
Camerons



Behr & Demeyere prijs vanaf **59,95**

DUIKELMAN
FERD. BOLSTRAAT 68 'DAM 020-6712230