



FOTO SUZANNE BLANCHARD

buren, de Kaaskamer) zou volgens de kaart met twee euro supplement moeten gaan. Dat is vergeten, maar mij hoor je niet piepen.

Een leuke zaak, een leuke kaart, aardige wijnen, maar hoewel alles er goed uitziet, wordt er qua smaak niet erg goed opgelet. Dat kan stukken beter. Tranige haring is al heel erg, maar

bijna alle andere gerechten moeten ook nog maar eens op de helling. Het cijfer is wat ingehouden, in de hoop op betere tijden.

Omdat de website hier up-to-date en informatief is, ook daarvan hierbij de gegevens: www.lustamsterdam.nl

7 1/2

lust

Runstraat 13
1016 GJ Amsterdam
Telefoon 020-6265791
LUST @ BURROLET.NL

1. Korting

1 x Pils Druze	22,00
1 x San Pellegrino Litar	4,00
2 x 4 gorgonzola groot	38,00

Totaal € 64,00

Bru 'ans € 3,37

Stu 'kost € 3,37

Kontant € 64,00

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

10:12 21/08/06 2001

vlees hard en zonder smaak is, valt het hele gerecht in duigen.

en kaneel erbij en laat nog 10 minuten koken. Maak hem op smaak af met zout en peper. Klop de eidooiers los en doe er enkele lepels van de soep bij. Giet dit eimengsel onder zeer goed roeren voorzichtig bij de soep, die niet meer mag koken.

CASA MOLERO

Na Koedooder verdween ook Casa Molero, schreef ik een aantal weken geleden. Een echt gemis voor Amsterdam en voor iedereen die graag Spaanse en andere mediterrane in-



grediënten aan zijn voorraad toevoegt. Via de e-mail kreeg ik de gegevens van een Spaanse internetwinkel, die in een groot aantal van de Iberische producten die zij verkochten, kan voorzien. Helaas nog niet in de bacalao, de dulce de membrillo en nog zo wat, maar veel worsten en kazen en allerlei blikjes, pakjes en flesjes waarvoor we graag naar De Pijp gingen. Ze zeggen nog in ontwikkeling te zijn, dus veelvuldig vragen naar ontbrekende producten (bacalao!) kan wel werken. Deze firma heeft zijn producten op de website staan: www.spanjewinkel.nl