

HET BESTE AZIATISCHE RESTAURANT STAAT IN VOORSCHOTEN!

# Kelvin Lin is weer terug met het Omakase Chef’s table menu

**Kelvin Lin van Nayolie is gelukkig weer te kunnen starten met zijn Omakase concept: Chefs Table by Kelvin Lin. Een culinaire verrassing van een reeks amuses gevolgd door zeven gerechten, noem het gerust ‘zeven zaligheden’, gecombineerd met passende wijnen, bieren en saké’s, geserveerd op prachtig aardewerk van Maravillas, dat speciaal voor Nayolie is ontworpen.**

‘Omakase betekent ‘laat de chef je verrassen’, het is een Japanse filosofie. Omdat de chef zijn eer te verliezen heeft, kun je ervan op aan dat hij je laat kennismaken met het beste van het beste’, legt Kelvin uit. ‘Ik bereid de gerechten alsof ik voor mezelf kook. Als ik het lekker vind, mag een ander het proeven! De gerechten van het Chef’s Table menu bestaan voornamelijk uit eiwitten en proteïnen, geen zware koolhydraten, kwaliteit gaat voor kwantiteit, eten moet energie geven, niet nemen!’

‘Ik werk alleen met de beste producten, producten van het seizoen en bij voorkeur ook uit de streek. De vis is dagvers, ik heb contact met een gepensioneerd visser, hij gaat nog steeds de zee op, vangt hij iets moois dan belt hij mij en ligt de vis een paar uur later bij mij in de keuken’. De gerechten van Kelvin die worden afgemaakt met eetbare bloemetjes en kruiden komen

Voorschoten om kennis te maken met de moderne Japans-Aziatische keuken. Tot Corona maakte dat we pas op de plaats moesten maken’.

Stil zitten en afwachten is niet Kelvin Lin zijn stijl, nu zijn gasten niet bij hem konden komen, bracht hij zijn kookkunst naar de mensen toe. Hij ontwikkelde een compleet heel verfijnd maandmenu dat uiteindelijk door heel Nederland bezorgd zou gaan worden. Het menu werd door Kelvin zorgvuldig voorbereid, een handleiding, per gang genummerde bakjes en zelfs een youtube filmpje, zorgden ervoor dat het menu probleemloos thuis afgemaakt kon worden. De reacties waren zo positief dat Kelvin besloot ermee door te blijven gaan, op zijn website [www.nayolie.nl](http://www.nayolie.nl) staan de maandelijks wisselende menu’s.

Maar de corona lockdown bracht meer, de productiekeuken in Lijnden bij Schiphol werd flink uitge-



Eén van de 7 zaligheden uit het Chef’s Tablemenu. Foto: Esther Been

uit eigen tuin, een gedeelte staat in bakken op het dak bij Nayolie en in Baambrugge is er een grotere tuin waar ook groentes staan.

Terwijl hij zijn gasten het ene na het andere heerlijke gerecht serveert, vertelt Kelvin hoe hij ondanks de beperkingen van het afgelopen jaar niet stil heeft gezeten.

‘Natuurlijk was het voor mij ook een zwaar jaar’, zegt Kelvin. Na de toekenning van de Gouden Pollepel, het predicaat het beste Aziatisch restaurant 2020 én 2021 door de GaultMilau en ook de vele lovende recensies en vermeldingen in de landelijke dagbladen, was Nayolie al maanden vooruit volgeboekt. Zeker na de waardering in de Guide Michelin: – de Omakase filosofie van Kelvin Lin, die kookt op het ritme en met respect voor de natuur – kwamen uit heel Nederland liefhebbers van de gastronomie naar

breid, in deze dark kitchen worden ook voor andere doeleinden, heel laagdrempelige afhaal en bezorgmenu’s voorbereid.

‘ik kreeg tijdens de lockdown tijd om allerlei gerechten, kruiden en smaakversterkers verder te ontwikkelen. De samenwerking met het bedrijf Koopert Cress, dat net als ikzelf voortdurend op zoek is naar natuurlijke, innovatieve ingrediënten



Het Iki Beer van Kelvin Lin



‘Nayolie is mijn passie, hier ben ik 70% van mijn tijd’, zegt Kelvin. Mijn moeder moeder is er altijd, zij is mijn steun en toeverlaat’. Foto: PR

ten om de smaak, geur en presentatie van gerechten te intensiveren, inspireerde mij tot het creëren van weer nieuwe smaaksensaties’, zegt Kelvin. ‘Zo kwam ik op mijn zoektocht in contact met een fantastische soyasaus, een saus die van generatie op generatie in Japan wordt gemaakt. Het recept kon ik niet krijgen, maar toen de meesterbrouwer overleed kon ik het bedrijf overnemen en kan ik nu mijn gerechten afmaken met een soyasaus die wel 20 tot 30 jaar is gerijpt.’

‘In mijn gerechten combineer ik verschillende smaken naar Japanse traditie, om het af te maken moet de drank daar ook bij passen’, vervolgt Kelvin. We ontwikkelden een nieuwe bierlijn Igi Beer. Hele bijzondere Japanse bieren, biologisch en vegan. Onder andere op basis van lemongrass en Thaise zoete basilicum. Op 22 juli vindt de perslancering plaats, maar er zijn nu al bestellingen binnen uit 38 landen!

Naast de bieren die Kelvin heeft ontwikkeld schenkt hij de allerbeste wijnen bij zijn gerechten en laat hij je tevens kennismaken met verschillende heel bijzondere sake’s.

Het is nauwelijks voor te stellen dat Kelvin naast al zijn activiteiten ook nog gelegenheid heeft om in Azië koks te adviseren en te begeleiden in exclusieve boutique resorts in Azië. Kelvin is eindverantwoordelijk voor alles met betrekking tot eten en drinken. nu dat reizen in het afgelopen jaar moeilijk werd, doet hij het via zoom, ‘heel praktisch elke ochtend hebben we even contact met elkaar’.

Een etmaal heeft maar 24 uur, hoe krijg hij dat allemaal voor elkaar en zit hij toch relaxt glimlachend over zijn passie te vertellen, wat is zijn geheim? ‘Koken is mijn passie’, zegt Kelvin. ‘Ik ben in Nayolie

ongeveer 70% van de tijd aanwezig. Maar mijn moeder is er altijd, zij is mijn steun en toeverlaat, met haar rust en ervaring zorgt zij ervoor dat de kwaliteit en de uitstraling van de gerechten constant blijven, ook als ik er zelf niet ben’.

Er heerst momenteel een tekort aan personeel bij veel horecagelegenheden, maar daar heeft Kelvin geen last van. ‘Veel restaurants hebben het moeilijk en personeel moeten ontslaan. Nu ze weer open mogen, blijkt dat veel personeel niet terugkomt. Gelukkig is mijn personeel,

ligt mijn hart en kan ik mijn gasten persoonlijk ontvangen en mijn filosofie uitdragen.

Dat de successen van Kelvin niet ongemerkt zijn gebleven blijkt wel uit de sponsoring van twee grote automerken, de directie van BMW en Mini Dusseldorp stelde hem een aantal nieuwste modellen mini’s ter beschikking en ook Porsche Nederland/Duitsland vonden dat Kelvin in een bij hem passend vervoermiddel moet kunnen rijden en stelden hem een Porsche ter beschikking, ‘ik ben daar heel dankbaar voor’,



Kelvin te gast bij de bekende streetfood chef-kok Jay-Fai, zij heeft een Michelinster voor haar krabomelet. Foto: PR

Natascha hier in Nayolie en de koks in de productiekeuken, allemaal gebleven. Dat is het resultaat van mijn filosofie: behandel je mensen niet als kostenpost maar investeer in hun opleiding en geef ze waardering en verantwoordelijkheid. Zo kan ik delegeren en volop aan de slag gaan met de grote exclusieve catering opdrachten en alle andere werkzaamheden en ook in Nayolie mijn gasten verwennen. Want koken voor mijn gasten, is mijn grootste passie. De grote catering- en diner opdrachten zijn natuurlijk fantastisch om te doen maar ik ben ik het liefst hier in Nayolie , hier

zegt Kelvin die ondanks zijn successen toch heel bescheiden blijft.

Reserveren voor de Chef’s table kan via [www.nayolie.nl](http://www.nayolie.nl), het menu bestaat uit zeven gangen en kan ook als lunch worden besteld. Er kan bij Nayolie ook een Omakase lunchmenu vanaf drie gangen worden besteld en men kan nog steeds langskomen voor een heerlijke kop koffie of thee en een praatje met een van de meest gepassioneerde chefs uit Nederland.

Nayolie  
[www.nayolie.nl](http://www.nayolie.nl)