

RECENSIE

# foodies

**ONS TEAM VAN FOODLOVERS TEST RESTAURANTS, EETTENTJES, EN ANDERE HOTSPOTS IN HET NOORDEN. DEZE KEER WAS CARLEEN BIJ YALLA STREETFOOD IN ROODEHAAN BIJ WARFHUIZEN.**

## WAAR ZIJN WE?

We zijn midden in het glooiende landschap van het Reidepolder. Waar de rivier tussen de weilanden kronkelt en boerenweggetjes de dorpen en gehuchten met elkaar verbindt. In de lente en zomer is Roodehaan één van de leukste plekken om heen te gaan in dit gebied. Er zitten twee mooie, kleine campings, restaurant Overdrips en eetkraam Yalla. Bij de laatste schuilen we vandaag aan.

## HOE ZIT HET HIER?

Het is een groene voorstad, maar het voelt hier als een vakantieoord. We zitten op een plekje bij de receptie van Camping Reidepolder. Om ons heen scharmelen wat kippen en een haan. De zon heeft vrij spel en we horen zachte muziek uit een schuurtje komen. Dat schuurtje heet bij Yalla Streetfood, de eetkraam van de camping. Elke lente/zomer (van april tot en met oktober) opent ook Simon hier zijn mini-restaurant. Voor campinggasten, toevallige passanten en mensen uit de buurt.

## WAT EET JE HIER?

Op een krijtbord aan het houten bouwsel (overigens door de campinggasten en Simon zelf in elkaar geknutseld een aantal jaar geleden) staat het menu. Hier eet je Midden-Oosterse gerechten, zoals falafel, kebab, hummus met pita en shakshuka. De kaart is klein, maar af en toe zijn er specials. Wij nemen twee pita's: een met falafel en een met kebab. Verder delen we een pan shakshuka met merguez worstjes.

## EN WAT VINDEN WE ERVAN?

De falafel kan zich meten met de beste falafels die we ooit aten. Soms zijn de knusje kikkererwtballetjes droog en flauw, maar daar is bij Yalla absoluut geen sprake van. Ze hebben een prachtige, felgroene kleur en een zachte structuur. We houden ervan als falafel een beetje, maar dat is het enige kritiekpunt op de balletjes.

Ook de kebab is geweldig. Het is gemaakt van koeien van het bedrijf Natuurkoe uit Drenthe. De koeien lopen daar in een natuurgebied rond, waardoor ze heel veel verschillende grassen en kruiden eten. Of de ontzettende malsheld en de smaak van het vlees daardoor komt, weten we niet. Maar dat het mals en smaakvol is, staat vast. Ook zijn het fijne stukken vlees. Je krijgt hier waar voor je geld. Beide pita's zijn vorder gevuld met de vijfde salade van kornkommer, tomaat, sla, blaadjes en rode ui en een fransoog knoflook-yoghurtsausje gevuld. Niets op aan te merken, maar bijzonder is het niet. De saus en salade leiden niet af, waardoor de kebab en de falafel de storm van de show kunnen zijn. Dan de shakshuka, een groentestoof met paprika, tomaat en eieren. De eieren zijn iets te lang gestoofd. Het eiwit is volledig uitgehard, maar verder is er niets mis mee. De saus is mild, met een diepe tomatensmaak en grove stukken groenten en er ligt een roppie hoeveelheid verse kruiden in de pan. Omdat we de shakshuka delen, vraagt Simon of hij er een extra ei in kan doen zodat er een even aantal is zit. We zijn blij dat we dat niet hebben gedaan, omdat de verhouding in tot saus nu precies goed was. We weten niet of dat anders ook zo was geweest. De knusje, lichtzoete en rokerige merguez worstjes van lamsv- en koeienvlees zorgen dat de shakshuka echt bijzonder is. Het geeft het gerecht dat pittige wat in de stoof alleen niet zit.

## HOE IS DE BEDIENING?

„Het eten is klaar!“, roept Simon ongeveer een kwartier nadat we hebben besteld. En dat is wat je krijgt aan bediening. We bestellen bij de kraam, halen daar ook ons maaltje op en zetten onze vlees afwas na afloop op een karretje ernaast. We kletsen even met Simon over het eten en zien hoe het bij de volgende gasten precies zo gaat. En dat is helemaal prima. Bij Yalla kom je voor een lekkere, snelle hap in een idyllische, zomerse omgeving, zonder veel gedoe. En dat is precies wat je krijgt.

Lowbudget, gezelligheid of moet je links in de balkie lesten voor dit restaurant? Is het wettig? Hoeveel, kan je er makkelijk parkeren en zou je er met kinderen naartoe gaan? Hieronder de mening van de recensent:



18-06-2025 18:11  
€ 41,00

De beelden van een foodlover-team zijn gemaakt met de camera van de recensent, de recensent zijn niet een momentopname.



Roodehaanstranding 9  
• yallastreetfood.nl

in

zombaan waagde, was in  
la met lucht gevuld  
d. Jongsig vermaakt  
het vervaardigen van  
schuuren op een fiets  
nd motoreffect, en het  
in buurtauto's. Tiktak  
rondig?

de dag, aan de voet van  
schoe taart van stijve,  
de kinderen, vier dam-  
strook.

stomen. Urenlang had  
ze begeleid. En al die  
id gedacht dat ding zelf  
n gebrek een lengheid.  
E mijn achillespees tot  
okumist, half mens.

an de  
ische taart  
udding

t op me staan inpraten.  
I werd vast lachen gobil-  
anen terugkeerd met  
et het dat mijn loeren wil  
lenen.  
e niet laten kennen. Eén  
en obstakels te lijf te  
od

