

# 10

## DE GARNAALKROKETTEN VAN ESCABÈCHE EN MAGMA

De perfecte garnalkrokett maken is een kunst. Een goede vulling heeft een basis van even in melk gekookte en getrokken garnalkoppen en -karkassen en een roux, gemengd met vers gepelde grijze garnalen, een eierdooier, gemalen emmenthaler, sap van een halve citroen, peper, zout en eventueel nootmuskaat. Daaromheen moet een lichte korst van bloem, losgeklopt eiwit en paneermeel, die bij het bakken in de olie een brosse structuur krijgt. Gefrituurde peterselie is de passende begeleider. Twee restaurants verrasten me dit jaar met voor mij perfecte garnalkroketten: Escabèche en Magma. MD

- *Escabèche, Dumortierlaan 94, 8300 Knokke, 050/60.76.50, dinsdag en woensdag gesloten*
- *Magma, Vlaamse Kaai 16, 2000 Antwerpen, 03/238.61.97, zondag gesloten*

## 11. DE LAUWE KALFSKOP VAN DE SCHONE VAN BOSKOOP

Wouter Keersmaekers staat bekend om zijn voorkeur voor streek- en seizoensgebonden producten. Die verwerkt hij op een creatieve manier in gerechten die nooit gekunsteld zijn, maar integendeel de authentieke smaak van de ingrediënten tot hun recht laten komen. Een van de klassiekers op zijn kaart is de lauwe kalfskop met een saus van groene kruiden. De bereiding vraagt dagen voorbereiding — de kalfskop wordt bijvoorbeeld drie dagen gepekeld — maar het resultaat is onovertroffen, en bovendien verrassend licht. BVS

- *De Schone van Boskoop, Appelkantstraat 10, 2530 Boechout, 03/454.19.31, www.deschonevanboskoop.be, gesloten op zondag en maandag*

## 12. DE PASTA'S VAN LA TERRAZZA

Een echt goede pasta heeft twee dingen nodig: deegwaren van hoge kwaliteit die al dente gekookt worden, en kraakverse ingrediënten die er à la minute in verwerkt worden. Zo krijg je pasta echter zelden. Maar wel bij de Zuid-Italiaanse kok Arturo Truncellito. Zijn pasta's behoren tot de beste die je in België kunt krijgen. Hij kookt zijn deegwaren al dente zoals alleen koks van zijn kaliber dat kunnen: hij durft de pasta al uit het kokende water te halen wanneer die eigenlijk nog te hard is, omdat hij perfect kan inschatten hoeveel de deegwaren nog aan malsheid zullen win-

nen op weg naar de tafel. In combinatie met verse groenten en kruiden, vlees, vis of schaaldieren, kun je alleen verrukt zijn. BVS

- *La Terrazza, Prins Boudewijnlaan 326, 2610 Wilrijk, 03/449.92.33, woensdag en zaterdagmiddag gesloten*

## 13. DE VITELLO TONNATO VAN CIAO

Net zoals pasta is dit een Italiaanse klassieker: schijfjes in bouillon gekookt kalfsvlees (vitello) met een tonijnsaus (tonnato). Helaas is het ook een gerecht dat vaak in trieste varianten op het bord verschijnt. Voor een echt verfijnde versie moet je naar het restaurant van Giuseppe Pereyra de Leon Costa en Gianantonio Poletto, twee Noord-Italianen die bijna 30 jaar geleden naar hier emigreerden en nog altijd hetzelfde kleine restaurant vlak bij de Brusselse Zavel openhouden. Vitello tonnato wordt er bereid en opgediend zoals het hoort: het nog lichtroze kalfsvlees flinterdun gesneden en niet frigokoud, de tonijnsaus opwekkend en fris, net tussen vloeibaar en consistent, met de juiste hoeveelheid kappertjes voor de zurige toets. De perfectie. BVS

- *Ciao, Jozef Stevensstraat 28, 1000 Brussel, 02/513.03.23, www.ciao.be, elke avond open behalve donderdag*

## 14. DE SUSHI VAN NONBE DAIGAKU

Als Yosuke Suetsugu geen sushi kan maken, dan kan niemand het. Hij werkte dertig jaar lang als sushimeester in het restaurant Tagawa, op de Louizalaan in Brussel, nog altijd een trefpunt van de Japanse gemeenschap in ons land. Maar op zestigjarige leeftijd besliste hij een eigen restaurant te openen. De edele kunst van het sushi rollen beoefent hij als geen ander. Uiteraard is de rauwe vis spartelvers en deskundig versneden. Maar wat velen vergeten, is dat ook de soort rijst en het wassen en koken ervan zo enorm belangrijk zijn voor goede sushi. Ook dat beheerst Suetsugu tot in de puntjes. En het is vooral op dat vlak dat de echte sushimeester zich onderscheidt van de verlichte amateur. BVS

- *Nonbe Daigaku, Adolphe Buyllaan 31, 1050 Brussel, 02/649.21.49, zondag en maandag gesloten*

## 15. DE BLOEDWORST VAN BISTRO VIN D'OU

Zeventien jaar lang was Tom Fluit de kok van het bekende en drukbezochte Dock's Café. Nu heeft hij een kleinschaliger, persoonlijker restaurant waar hij nog meer de nadruk legt op pure, eerlijke producten. Een daarvan is de *boudin noir* uit Frans Baskenland. Toen ik die voor het eerst at, was dat een echte revelatie. Niet alleen vanwege de buitenmaatse dia-

meter, de heerlijk grove textuur en de intens diepe smaak, maar ook door de eenvoudige begeleiding van gebakken aardappelschijven en een pittige groene salade — die je wel speciaal moet aanvragen, want normaal wordt de worst met gestoofde appel opgediend. Nu ik erover schrijf, komt het water me opnieuw in de mond. BVS

- *Bistro Vin d'Ou, Terlinckstraat 2, 2600 Berchem, 03/230.55.99, www.vindou.be, gesloten op zaterdagmiddag, zondag en maandag*

## 16. DE POT-AU-FEU VAN VIVA M'BOMA

Gevoelige culinaire zielen hebben het niet zo begrepen op een keuken waarin ingewanden en andere zogenaamd minderwaardige delen van het varken, het lam en het rund worden verwerkt. Maar in Viva M'Boma ligt de kwaliteit van de ingrediënten en hun bereiding hoog. En al is dit geen keuken voor lightfanaten, vet en zwaar is ze zeker niet. Een goed voorbeeld daarvan is de pot-au-feu van ossenstaart, kalfswang en merg, waarin niet alleen de stukken vlees smeltzacht en diep van smaak zijn, maar ook de bouillon op voorhand ontvet wordt, zodat hij krachtig van smaak blijft maar tegelijk ook licht is. Om tot het laatste spatje uit te lepelen. BVS

- *Viva M' Boma, Vlaamssesteenweg 17, 1000 Brussel, 02/512.15.93, zondag, maandagavond, dinsdagavond en woensdag gesloten*

## 17. DE FILET AMERICAIN VAN AU VIEUX PORT

Rauwe filet americain met frieten. Eenvoudiger kan niet, lijkt het. Maar zo eenvoudig is het niet. Eerst en vooral moet het rundvlees van prima kwaliteit zijn, en dan moet de verwerking tot filet americain deskundig gebeuren. Het vlees mag niet geplet worden tot een brij, maar ook niet in te grote teerlingen versneden worden. Het moet gemalen zijn, zodat je de textuur van het vlees nog kunt voelen, maar op een subtiele manier. En dan is er natuurlijk het geheim van het op smaak brengen: met zout, peper, eierdooier, worcestersaus, kappertjes, uitjes, augurkjes, gehakte peterselie, mayonaise en/of mosterd en/of ketchup, al naargelang het eigen recept van de kok. In Au Vieux Port zit dat allemaal goed: het rundvlees is vers en fijngemalen, zonder een spoor van vet of pezen, en harmonieus op smaak gebracht. BVS

- *Au Vieux Port, Napelsstraat 130, 2000 Antwerpen, 03/290.77.11, zaterdag en zondag gesloten*

## 18. DE GEBAKKEN MERGPPIJ VAN DE KRUIDENMOLEN

Sinds de crisissen in de vleesindustrie zijn bepaalde delen van het rund niet meer zo in trek. En dat terwijl een mergpijp zo ongelooflijk lekker

en smeugig kan zijn. In een bereiding met toast, grof zeezout en rozemarijn staat het al jaren op de kaart van De Kruidenmolen, en nergens anders heb ik het al beter gegeten. Kok Stijn Bauwens weet dan ook van wanten: zijn leermeester was Geert Van Hecke, de chef van het driesterrenrestaurant De Karmeliet. Ook Bauwens heeft zeker sterrentalent, maar hij hield het bij een eenvoudige taverne. Nu ik eraan denk: probeer ook eens zijn pakje van ontbeende varkenspoot en krokette van de varkenssnuit. Ach, alles is hier goed! BVS

- *De Kruidenmolen, Dorpsstraat 1, 8420 Klemskerke-De Haan, 059/23.51.78, gesloten op woensdag en donderdag*

## 19. DE PIZZA'S VAN MAMMA ROMA

Misschien durf je niet binnen bij Mamma Roma omdat het op een fastfoodtent lijkt. Maar geloof me, de pizza's zijn er verrukkelijk. Ze worden dan ook gemaakt zoals het hoort: op het moment zelf, met verse en goede ingrediënten, en een bodem van gekneede deeg dat een tijd gerust heeft alvorens naar de oven te verhuizen. Anthony Coopmans, een jonge dertiger, bracht zeven jaar in Italië door, ontmoette er zijn Italiaanse echtgenote en leerde de perfecte pizza bakken. Van bediening is geen sprake, je gaat naar de toonbank waar de kleurrijke pizza's je smaakpapillen aan het werk zetten: de klassieke margherita, eekhoortjesbrood met gorgonzola, tomaat met mozzarella, paddenstoelen en pikante worst, artisjok en tonijn, pompoen en buikspek, en de zeer gegeerde 'patate al tartufo' met aardappel en geraspte truffel. De gewenste grootte wordt afgeknipt en gewogen, je betaalt net de hoeveelheid die je aankunt. Geen hoge gastronomie, maar wel vers en boordevol smaak. BVS

- *Mamma Roma, Vleurgatsesteenweg 5, 1050 Elsene, 02/640.42.80*
- *Edelknaapstraat 5, 1050 Elsene, 02/544.14.02*
- *Jourdanplein 37, 1040 Etterbeek, 02/640.69.40*

