

STADSKOOKBOEK

ANTWERPEN

MARLIES BECKERS & MARIE MONSIEUR

METEEN DE
KEUKEN IN?
GA NAAR
PAGINA 115





INLEIDING

AAN TAFEL IN 'T STAD

*Aentwaerpe gij zeh' gah vör mij
toch de stad waar as ek zen gebore
de Grungplöts, de Meêr, de Keyserlei
daar em ekik m'n art verlore*

*Aentwaerpe waar da 'kik oek ben
ik kan nieverans mijnen draai ni' vinde
'k weet et 't is flau, mor ik beken
ba ae zen 'k thuis, en onder vrinde*

(refrein uit Äntwärpe van The Strangers, a.k.a. het
officieuze Antwerpse volkslied)

Als Antwerps kind kom je ter wereld in een bad vol instant liefde voor de kathedraal. Een Antwerpenaar is fier op z'n stad, anders ben je gewoon geen echte Antwerpenaar. Punt. Daardoor heerst al snel de algemene misvatting dat een Antwerpenaar arrogant is, dat we 'dikke nekken' hebben. Maar zelfbewust zijn, van je stad houden, er graag wonen, leven en eten. Is dat arrogant? In het buitenland heet dat gewoon chauvinisme.

Wat ons altijd opvalt, is dat geen enkele andere inwoner van Vlaanderen na het openen van z'n mond teruggesnuwd wordt in een slechte imitatie van z'n eigen accent "gij zijt van 't Stad zeker?". Alsof het iets vies is. Iets waarvoor je je moet schamen. Maar dan lacht de Antwerpenaar gewoon en antwoordt die kurkdroog terug "En gij? Van de parking?" De Antwerpenaar heeft altijd het laatste woord en weet het altijd beter, maar het is een 'last' die we met veel trots dragen. En vooral, we lachen erom. We kunnen onszelf enorm relativeren. Dat bewijzen T-shirts met opschriften zoals "We are from Antwerp, so we are automatically cooler than you" of truien met postcode 2000.

Speelbal van politiek en buitenlandse invloeden

Antwerpen vormt een magneet voor creatief geweld. Als grootste stad van Vlaanderen, als havenstad, als kloppend hart van de diamant en als ultieme fashion scene. Dat doet ze al sinds de 'gouden' 16e eeuw. Toen was de stad op haar hoogtepunt. Ze floreerde als centrum van de boekdrukkunst met Plantijn, vormde de thuishaven van de intellectuele en artistieke elite (met grote namen zoals Rubens, van Dyck en Jordaens in de 17e eeuw) en vergaarde geld en roem als handelsstad. Door haar strategische ligging aan de Schelde ontwikkelde Antwerpen zich tot de grootste havenstad van Europa. Tegelijkertijd veroverden de Spanjaarden ook de nieuwe wereld en verspreidden ze ongekende, exotische ingrediënten zoals aardappelen, cacao en suiker. Na de val van Antwerpen in 1585 hield het Spaanse én katholieke bewind Antwerpen nog harder onder de knoet. Nederland scheidde zich af van Spanje, en al wie het zich kon permitteren vluchtte van Antwerpen naar Amsterdam.

NOORD

Snel evoluerend 't Noord schudt z'n underdogpositie definitief van zich af. Ga er niet alleen spetteren in de fonteinen van Park Spoor Noord, ontdek er ook een mikmak van atypische, interessante en niet afgelichte eetadressen. Van gigakitsch tot heel erg cool met als grote gemene deler ongelooflijk lekker.



1 CRUMBLES & BEANS



Naar Crumbles & Beans komen wij niet alleen voor de lekkere koffie, homemade taart en dik belegde boterhammen, maar ook om een praatje te maken met de goedlachse eigenares Jenny. *Picture perfect.*
Lange Dijkstraat 16, www.crumblesandbeans.blogspot.com

2 GÅ NORD

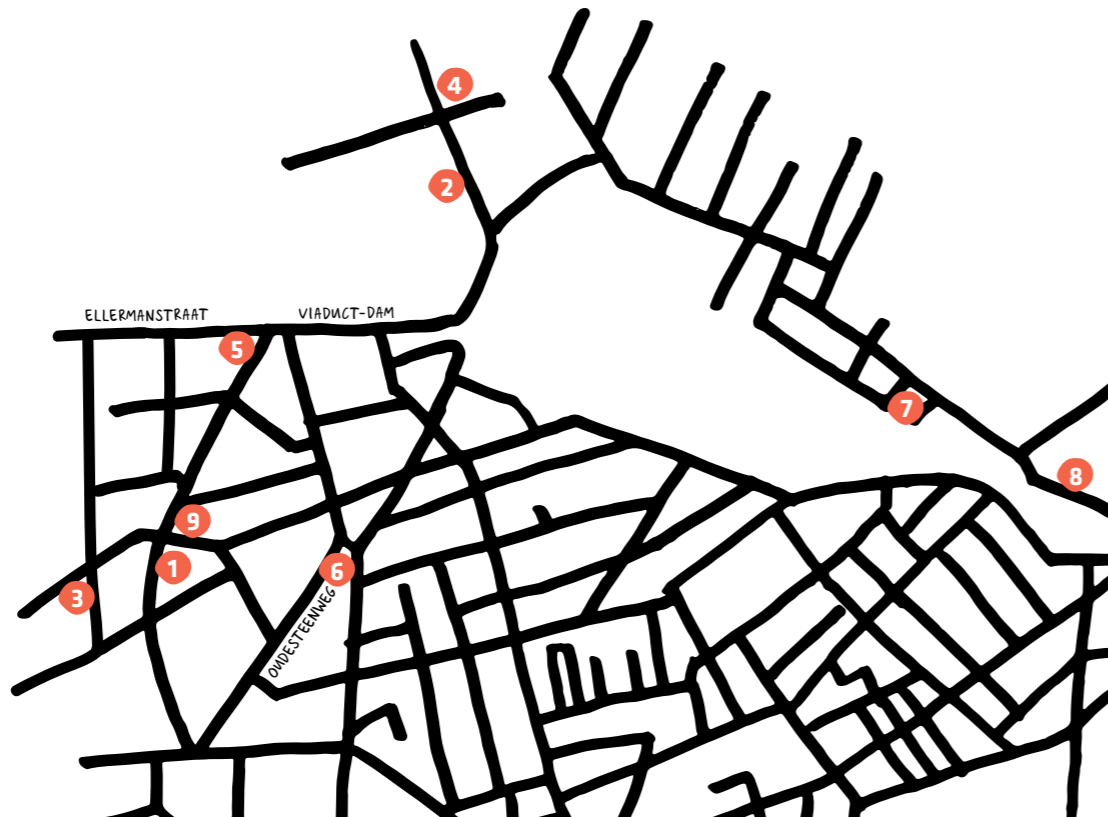
In het oude koetshuis van Park Spoor Noord eet je bij Gå Nord. De jonge Nederlandse chef Timothy Tynes (die eerder werkte bij topzaken als Pure C, In De Wulf, 't Fornuis, Publiek en Volta) leidt er de open keuken. Hij blendt smaken van z'n Indonesische roots met andere wereldkeukens en presenteert zijn gerechten op het mooie Antwerpse GHESQ keramiek. "Ik wil gerechten maken waar je bij elke hap 'bingo' denkt."
Hardenvoort 5, www.ganord.be

OOK LEUK

7 Bar(t)-à-Vin
Zie pagina 106

8 Veranda
Zie pagina 10

9 Bistrot Du Nord
Zie pagina 60



3 LE RED FOX

Leuk lunch- en traiteurzaakje dat er in deze Portugese wijk volledig tussenuit springt. Installeer je aan een van de muntgroene tafeltjes en bestel er dagverse tortellini met ricotta en tomatensaus, wrap met groenten en kip of waanzinnig lekkere chile con carne.
Cassiersstraat 38A



4 CARAVAN

Caravan is zo'n heerlijk altijd goed adres. Ga er brunchen, aperitieven of gemoedelijk dineren in hun gezellige interieur of op hun zalige terras. Hun menu is een mix van gerechten van over de hele wereld. Tip: ze verkopen tijdens de lente- en zomermaanden ook gevulde picknickmanden (hummus, tabouleh, flesje wijn, stokbrood, ...) die je kunt meenemen naar Park Spoor Noord dat er vlak naast ligt. Wij zijn fan!
Damplein 17, www.decaravan.be

5 ESTRELA DO MAR

Als je de omgeving wegdenkt waan je je in Portugal zelf: donkerhouten tafeltjes en stoelen, de plastic fles Spa en mayonaise zo uit de supermarkt op je tafel neergepoot, een zuiderse dame die half in het Portugees en half in het Nederlands je bestelling komt opnemen en een grote neonverlichte zeester tegen de muur. Bestel van tevoren de cataplana, een ondiepe schotel waar 'la mama' een seafood gerecht uit de Algarvestreek in maakt.
Ellermanstraat 96



6 BALLYWOOD



Bij Ballywood kom je voor de authentieke Pakistaanse en Indische smaken die 'den Bally' je voorschotelt. Chicken tikka, fish masala, dal, naan, *you name it, he*

has it. Voor 10 euro de man eet je je buikje rond. De ongelooflijk lieve eigenaar neemt je bestelling op, duikt in de keuken om je gerechten ineen te toveren en gaat dan uitblazen op een stoeltje voor z'n met kerstlichtjes verlichte zaak.
Oudesteenweg 116

SLAGER

LUC DE LAET

De Laet & Van Haver
Butcher's Store
(Antwerpen en Hove)
Butcher's Dining (Hove)

Zweert bij terroir-koeien

Levert Secreto 07 aan Gordon
Ramsay en Albert Adrià

Ambachtsman in Brouwerij
De Koninck



Slager Luc De Laet strijdt als een noeste krijger om de Antwerpenaar eerlijk, goed vlees voor te schotelen. En dat al vanaf 1992 in Hove. Vorig jaar voegde Brouwerij De Koninck hem toe aan het selecte clubje ambachtslieden en nu kun je voortaan op de fiets om heerlijk vlees in zijn blitse slagerswinkel.

Meat love

De in neon verlichte slogan 'Meating Point' duidt speels op de ruimte waar grote stukken vlees en karkassen aan haken gestileerd hangen te pronken. In de gigantische marmereen toonbanken liggen pensen, vers bereide slaatjes, charcuterie en alle stukken vlees en kip waar je maar van kunt dromen. Lammeren uit de Pyreneeën, kip van Bresse, varken van Duroc en rundvlees van zestien verschillende rassen (Simmental, Rubia Gallega, Chianina, etc.). "Want koeien, die liggen me het nauwst aan het hart", lacht Luc.

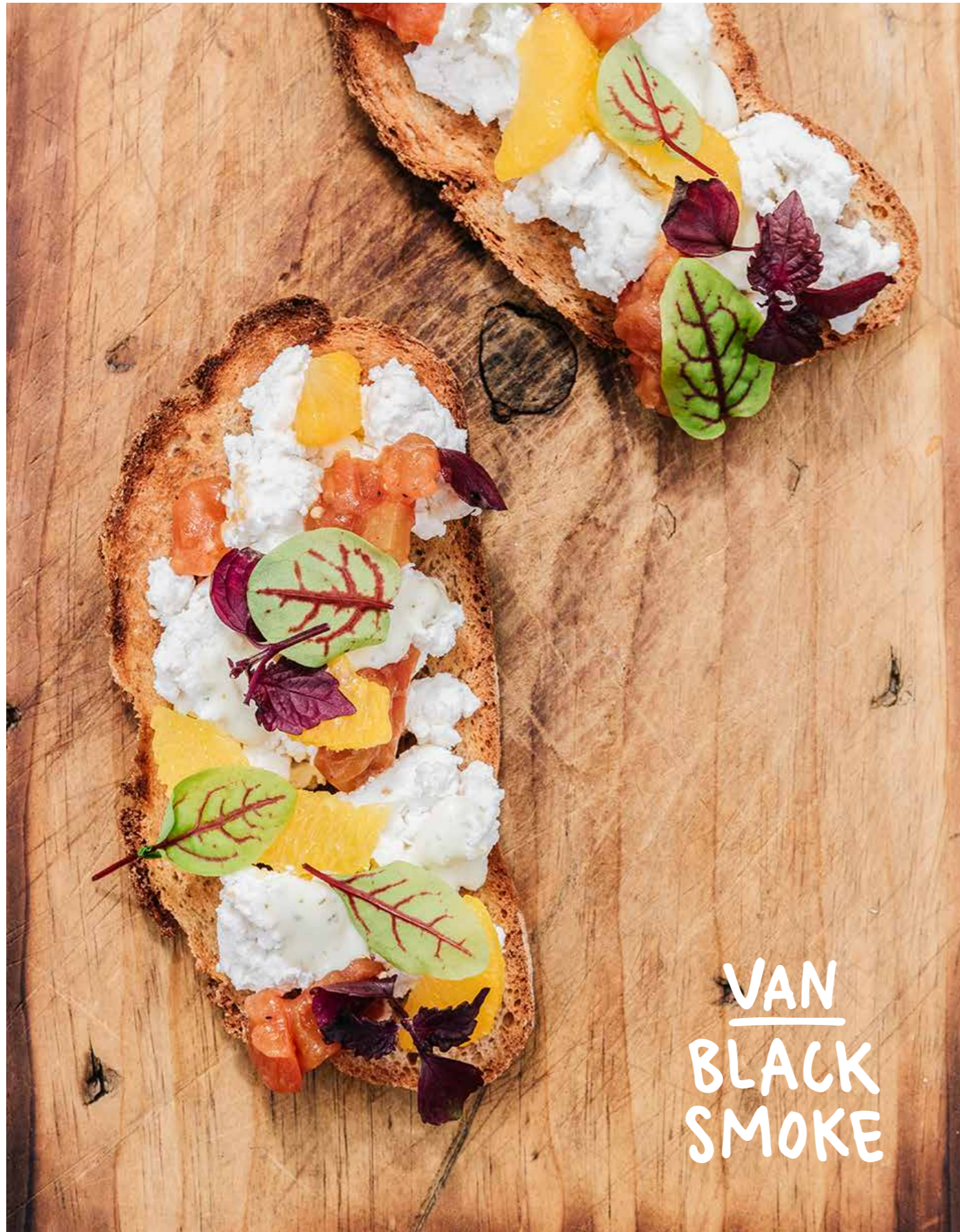
Achter een ietwat serieuze tronie en een felle baard schuilt een gepassioneerde man met een missie. Hij wil vlees van zijn mooiste kant laten zien. Maar hoe doe je dat? Een goede slager onderscheidt zich door een juiste selectie van het dier, de keuze voor een klein slachthuis, het vakkundig versnijden van het karkas en de uiteindelijke bereidingen van het vlees. En op elk gebied heeft Luc zich de voorbije 25 jaar tijd verdiept en bewezen.

De slager kiest resoluut voor 'terroir'-gebonden vlees. Dat is vlees van rassen die opgegroeid zijn in het land van oorsprong. "Net zoals bij druiven speelt de 'terroir' ook bij dieren een cruciale rol. Ze moeten het gras eten dat daar groeit en van het water drinken dat daar stroomt. Wanneer je een hap van een stuk Black Aberdeen neemt, moet je proeven dat het rund door weer en wind in de kou heeft gelopen, dat het gebukt stond tegen de Schotse Hooglanden. Het

heeft geen zin om dat ras naar hier te halen en het in de vlakke Vlaamse weiden te laten grazen. Dat slaat gewoon nergens op."

Luc koopt ook enkel koeien in en nooit stieren. "Stierenvlees vind je vooral in de supermarkt, maar het vlees van vrouwelijke runderen is veel mals. Het liefst koop ik koeien die uitgegeten zijn. Dat betekent concreet dat ze een keer gekalfd hebben waardoor ze helemaal door hun reserves zijn gegaan en zich opnieuw hebben aangesterkt. Hun vlees is daardoor veel mineraler, voedzamer en intenser van smaak."

In tijden dat het eten van vlees wat onder vuur komt te liggen, is het verademend om te horen dat er nog steeds eerlijk vlees bestaat, want niet enkel de terroir is van onschatbaar belang. Ook door wie de koeien worden gehouden, bepaalt de kwaliteit van het vlees. "Mijn motto is minder, maar beter. Je moet weten wat je eet. Van elk dier kan ik



SMOKED GOAT

Vadim Vesters, chef-kok van Black Smoke: "Voor dit gerechtje rook je zelf je geitenkaas en tomaten. Dat gaat vrij eenvoudig in een rookoventje waarin je rooksnippers laat smeulen. Het resultaat is fantastisch. De tomatenjam kun je nog enige tijd in de koelkast bewaren en is ook lekker bij bijvoorbeeld een kaasplank."



Voorgerecht, 4 personen

Bereidingstijd: 1 uur tot 1 uur en 30 minuten + opstijven

- 250 gram zachte geitenkaas
- 8 sneetjes lekker brood, geroosterd of gegrild
- enkele partjes sinaasappel voor de garnering, vliesjes verwijderd
- mooie kruiden voor de garnering, zoals shiso, bieslook en vene cress

Voor de gerookte tomatenjam:

- 1 kg tomaten
- olie, om in te vetten
- 1 teen knoflook
- 40 ml champagne-azijn of wittewijnazijn
- 50 gram rietsuiker of bruine suiker
- 2 gelatineblaadjes

Voor de dressing:

- 100 ml yoghurtmayonaise (bijv. van Hellman's)
- 15 gram peterselie, zeer fijngehakt
- 25 ml vers sinaasappelsap

Benodigheden

- rookoventje
- rooksnippers (bijv. kersenhout)
- aluminiumfolie
- keukenmachine of staafmixer
- zeef

Schep in het midden op de bodem van het rookoventje ½ eetlepel rooksnippers. Leg de losse bodem erop. Verbreek de geitenkaas in een vuurvast bakje. Zet het bakje op het rekje in het oventje en schuif het deksel voor tweederde dicht. Verwarm het rookoventje op hoog vuur. Zet het vuur lager zodra je rookontwikkeling ziet en schuif het deksel helemaal dicht. Laat de kaas op matig vuur net zolang roken tot de gewenste rooksmak is bereikt (voor de een is dat 5 minuten, voor de ander is dat 30 minuten). Neem de kaas uit het oventje en zet even apart.

Verwijder de rooksnippers uit het oventje en strooi opnieuw ½ eetlepel rooksnippers in het midden op de bodem van het oventje. Leg de losse bodem erop en dek deze af met aluminiumfolie (dit scheelt straks schoonmaaktijd). Snijd de tomaten doormidden en verwijder de pitjes. Leg de tomaten op het ingevette rek en plaats deze in het oventje. Schuif het deksel voor tweederde dicht. Verwarm het rookoventje op hoog vuur. Zet het vuur lager zodra je rookontwikkeling ziet en schuif het deksel helemaal dicht. Laat de tomaten op matig vuur net zolang roken tot de tomaten gaar zijn en de gewenste rooksmak is bereikt. Neem de tomaten uit het oventje en laat ze afkoelen. Verwijder de velletjes.

Pureer de tomaten met de knoflook en de azijn in een keukenmachine of met een staafmixer. Zeef het mengsel boven een steelpan. Verwarm de tomatensaus in een pan en voeg de suiker toe. Laat de saus ca. 5 minuten sudderen tot de suiker is opgelost. Laat intussen de gelatineblaadjes in een bakje met koud water enkele minuten weken. Knijp de blaadjes goed uit. Schenk de saus in een bak of kom, voeg de gelatineblaadjes toe en roer tot de gelatine is opgelost. Laat het mengsel enkele uren in de koelkast opstijven.

Klop in een kommetje de ingrediënten voor de dressing door elkaar. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de gerookte kaas over de sneetjes brood. Verdeel er een beetje van de tomatenjam, de dressing en enkele stukjes sinaasappel over. Garneer met kruiden naar keuze.