

05

DE WERELD ROND

READY FOR BOARDING! LAAT JE ZINTUIGEN TINTELEN
MET EEN TRIPJE NAAR EEN FOODIEBESTEMMING DIE NET
IETS VERDER LIGT DAN HET LAND VAN BOKES-MET-KAAS.

60_75





HIER VAN ROLLS VAN ASPERGE
EN ZALM TOT TARTAAR VAN SINT-
JAKOBSSCHELP: BIJ KO'UZI IN
ANTWERPEN IS ELK GERECHT EEN
KUNSTWERKJE.



LINKS JAPANESE PRECISIE MET EEN SPEELSE EUROPESE KNIPPOOG: DE SIGNATUUR VAN SUSHICHEF JUNKO KAWADA VAN KO'UZI.

Ko'uzi

Dineren is hier geen optie, de laatste bestelling moet om 17 uur de keuken in. Ideaal, want de kunstwerkjes van sushichef Junko Kawada laten zich het best bij daglicht bewonderen. De signatuur van Kawada, een van de zeldzame vrouwelijke meesters in haar vak, zijn haar 'creatieve sushi's': Japanse precisie met een speelse Europese knippoeg.

Doken al op in het assortiment: een sushiroll met asperges en zalm, nigiri met een topping van vitello tonnato, tomaat-garnaal of – een van de Ko'uzi-klassiekers – tartaar van sint-jakobsschelp met walnoot. Traditionele sushi en sashimi ontbreken evenmin, maar dit is dé plek waar je smaakpapillen écht wakker geschud worden.

Te drinken? Groene thee, goed voor een gestage energieboost zonder crash. Bij Azumaya, de theewinkel in hetzelfde pand, kun je je verdiepen in de finesses van genmai-cha, sencha, matcha en gyokuro. (EM)

Leopoldplaats 12.....2000 Antwerpen
.....kouzi.be

Elbow

Elbow is een Amerikaanse 'lunch counter' vol klassiekers: koffie met gratis 'refill', icetea, huisgemaakte limonade en zelfs een mix van beide, bekend als de 'arnold palmer'. De echte ster is echter de 'bloody elbow', een goed gekruide bloody mary, ideaal bij de warme pastramisandwich (alleen op vrijdag en zaterdag) op roggebrood, met pickles en chips. Geen pastrami? Geen probleem: de 'philly cheesesteak' smaakt er net zo goed, om niet te zeggen beter dan bij Geno's in Philadelphia. (LC)

Vredestraat 32.....1050 Brussel
.....elbowcounter.com



Kin Khao

BOVEN KIN KHAO IN GENT:
AUTHENTIEKE THAISE STREETFOOD IN
MENUFORMAAT.

Thailand mag dan wel boomen op het vlak van gastronomie, het lekkerste eten blijft er toch streetfood. Opmerkelijk genoeg bestel je dat bij Kin Khao, in het drukke winkelhart van Gent, niet per los gerecht, maar in een menu. 's Middags wordt dat zelfs een expressmenu voor 30 euro.

Daarvoor krijg je een soep, een hoofdgerecht en een dessert. Alles komt gewoon op tafel en je deelt met je tafelgenoot. Zo proef je dus én het buikspek met chili in de wok én de groene curry. Die laatste maken Santisuk Pakwan (Toffee) en Dominique Rongé trouwens volledig zelf – alles eigenlijk – met verse ingrediënten, rechtstreeks ingevoerd uit Thailand. In 2020 riep Gault&Millau hen uit tot beste Thai van België. (MB)

Donkersteeg 21/23.....9000 Gent
.....kinkhao.be/gent