



Als je het restaurant 'de tuinkamer' bezoekt, mag je eerst watertandend passeren langs de verrukkelijk geurende en ogende bakkerij 'het Broodhuys'. Het restaurant ligt op de bovenverdieping.

Eigenaar Bert Van Rompay is de vierde generatie van een familie artisanale bakkers, die al meer dan 100 jaar hun 'broodje' bakken in de dorpskern van Beerzel. Samen met zijn vrouw Peggy deelt hij een enorme passie voor alles wat men maar kan bakken. Ja alles, want de passie gaat verder dan brood en gebak. Gastronomie leek een logisch verlengstuk. Een nieuw gebouw in een Engels-Normandische stijl werd opgetrokken, met plaats voor een prachtige bakkerswinkel en een bovengelegen verbruikszaal. De verbruikszaal evolueerde snel naar restaurant. De nieuwe inrichting is landelijk met een moderne frisheid en voelt zeer aangenaam aan. In het najaar van 2009 kozen ze resoluut voor een toprestaurant door het aantrekken van een nieuwe chef. Ken Verscheuren (°1979) is niet de eerste de beste, maar iemand met een impressionant CV. Ken werkte bij 'Michel' (Groot-Bijgaarden) en in 'De Folliez' (Meche-len). De laatste 3 jaar was hij souschef in 'Oud Sluis' het 3-sterrenrestaurant van Sergio Herman in Sluis (NL). In 'De Tuinkamer' kan Ken zijn ideeën en creativiteit naar voor schuiven. Hij kiest voor een pure keuken met respect voor het product maar uiteraard met een jonge, inventieve invloed. Zijn vriendin

Jenny Callens, die eveneens ervaring opdeed in Oud Sluis, heeft in de zaal de leiding. Ze beweegt op een elegante manier tussen haar gasten en straalt een jeugdige dynamiek uit. Met kennis van zaken geeft ze de uitleg bij ieder gerecht, voorwaar geen sinecure met de creativiteit van de chef. Een inte-ressante wijnkaart, met avontuurlijke ontdekkingen maar ook mooie klassiekers, biedt voor ieder wat wils en bovendien met een menselijk prijskaartje.

Laat Peggy, Bert, Jenny en Ken maar even bezig. Dit is jeugdige ontbolsterend toptalent dat even moest inwerken en aftasten om nu langzaam klaar te staan voor top. Wij zijn in ieder geval al zeker dat dit adres op korte termijn zal uitgroeien tot een gastronomische trekpleister voor ieder die een creatieve keuken weet te waarderen. Een omrit meer dan waard, zo noemt men dat!

Locatie:

**Restaurant De Tuinkamer, Hoogstraat 72,
2580 Beerzel (Putte), tel. : 015.75.59.90
www.detuinkamer-broodhuys.be**

Gesloten op maandag, dinsdag en zaterdagmiddag

Ken stelt ons een van zijn typische gerechten voor. Gemarineerde makreel met tamarinde crème, krab, komkommerstructuren en een granité van groene kruiden. Je dit recept downloaden op www.pasqualinno.be

Ken stelt speciaal voor ons één van zijn typische gerechtes voor:

Makreel - tamarinde - krab Komkommerstructuren granité van groene kruiden

Recept:

• **Filet van makreel**

Kies superverse makreel en marineer de filets enkele uren met olijfolie, citroensap, peper/zout.

• **Komkommerstructuren**

Snij de komkommer in kleine brunoise (vierkante blokjes) en maak aan met olijfolie, Chardonnay-azijn, peper en zout, suiker, munt, koriander.

• **Salade 'king crab'**

Het vlees van de krab mengen met mayonaise, avocadocrème (zie onderstaand), limoensap en peper/zout.

• **Tempura shoft Shell krab**

(dit kan je eventueel weglaten)

Tempura: 15gr gist, 450 water, 320 bloem, peper/zout, suiker. Krab door beslag halen en frituren op 170°C.

• **Tamarinde crème**

Tamarinde pasta/concentraat (is een pasta van de vrucht van een Afrikaanse

boom, je kan dit vinden in de betere supermarkt of Afrikaanse winkel) blenden met beetje sushi azijn, sap van halve limoen en 40 gr eiwit. Dan zoals mayonaise opwerken met olijfolie.

• **Avocado crème**

3 rijpe GAZ avocado's blenden met 50 gr room, 20 gr olijfolie, 20gr limoensap en enkele takjes koriander peper/zout.

• **Citrusgel**

200 ml suikerwater, 100 ml limoensap, 100 ml citroensap, 4gr AGAR. Alles mengen, mixen en opkoken, afkoelen en mixen tot gel.

• **Granité van groene kruiden**

• ½ bos munt

• ½ bos koriander

• ½ bos peterselie

• 1 dl suikerwater

• 3dl canada dry

• ½ dl wodka

• Sap van ½ limoen

Alles samen mixen en invriezen en dan met vork ijskristallen afschrappen.

Bord naar eigen gevoel creatief afwerken met eventueel nog allerhande bloemetjes en kleine blaadjes frisse, groene kruiden (zie foto).



Wijnkeuze

Het geheel van het gerecht smaakt fris en verfijnd met subtiele oosterse aroma's. Alle smaken en texturen zorgen voor beleving in je mond. De beste keuze is een wijn met frisse zuren, een voorzichtig puntje zoet, citrusachtige aroma's en uiteraard een fijne mineraliteit. Als er één druif is die al deze smaken aankan is het wel Riesling en nog het best uit Duitsland.

• **Duitsland, Rheinhessen, Weingut Winter 'Riesling' 2009€8,60**

• **Duitsland, Rheinhessen, Weingut Winter 'Riesling' Leckerberg 2008 €17,65**