



vandaag kook ik niet



Het werk loopt uit en er is geen tijd meer om te winkelen en te koken, er kondigen zich onverwachte gasten aan, of je zit helemaal zonder culinaire inspiratie: bereide gerechten uit de traiteurswinkel bieden de oplossing

Pieter van Doveren / Foto's Tony Le Duc





Guy Beeckmans, traiteur in Antwerpen.

Patrick en Caroline Vandecasserie in de Brusselse Boutique du Grand Cerf.



Francis Parmentier van Kitchen Art in Gent.



► fijne tafelbroodjes voor de deftige restaurants *La Villa Lorraine* en *L'Ecailler du Palais Royal*. Voor de viennoiserie gebruikt men zuurdesemdeeg dat wordt samengesteld volgens een 50 jaar oud recept. De *Boutique du Grand Cerf* is een paradijs voor lekkerbekken, die aan hun trekken komen via koninklijke terrines, op de tong smeltende mousses, de fijnste garnaal- en kaaskroketten en een rijke keuze aan bereide feestgerechten. Wat dacht u van wit van gevogelte met zwezerik en asperges (800 fr.), Mechelse koekoek met morieljes (850 fr.), of eend met gekonfijte vijgen en groene peper (850 fr.)? Goedkoper kan ook: er zijn altijd vier dagschotels voorradig (450 fr.). Alle bereide gerechten worden gratis bezorgd in de Brusselse agglomeratie.

★ **Grote Hertstraat 22, 1000 Brussel.** ☎ (02) 511.44.83. Zondag en maandag gesloten.

delicatessen in pot en fles

Ludovic, Mechelen

Traiteur *Ludovic* is een begrip in en rond Mechelen. De actieve *Ludovic Ramaekers* werkte naast bekende koks als *Roger Souvereyns* en *Robert Lessenne*, volgde stages in Parijs, opende restaurant *Tartine au Beurre* in Luik en werkte voor de Belgische ambassadeur in Washington, waar hij kookte voor vice-president *Walter Mondale* en voor *Liz Taylor*. *Ludovic* kwam terug met *Luisa Isuga*, een Filipijnse onderwijzeres, en samen openden zij een traiteurswinkel in een zijstraat van de IJzeren Leen. Het duo ziet het ruim en lijfde ook het twee eeuwen oude Tivolikasteel in. In de salons wordt sindsdien lustig feestgevierd. Bij het kasteel kwam een oranjerie, waarin het restaurant is ondergebracht. De traiteurswinkel in het hartje van Mechelen is eerder bescheiden van omvang en heeft, naast delicatessen in pot en fles, sandwiches en open cocktailbroodjes, ook een permanente keuze uit warme en koude aperitiefhapjes (miniquiches, ansjoviscroissants, worstenbroodjes, enz.). *Ludovic* krijgt veel bestellingen van diplomaten, die onverwacht bezoek krijgen. Succesnummers uit het uitgebreide repertoire zijn: salade met koude staartvis en warme sinaasappelsaus (450 fr.), duet van duif en kalfszwezerik (600 fr.), varkensnietjes in mosterd-saus (150 fr.), en huwelijk van ossenhaas en kreeft in lichte botersaus (1100 fr.). Reeds vanaf 200 fr. zijn er eenvoudige dagschotels, zoals hutsepot en cassoulet.

★ **Lange Schipstraat 2, 2800 Mechelen.** ☎ (015) 20.56.11. Zon- en maandag gesloten.

van cannelloni tot ganzenlever

't Klein Fornuis, Kortrijk

Voor de bewoners van Kortrijk en omstreken is de chique traiteurswinkel 't *Klein Fornuis* een vertrouwd adres om klaargemaakte gerechten af te halen. De gebruikte ingrediënten zijn onberispelijk vers en de porties royaal. Via de winkel is een gedeelte van de ruime keuken zichtbaar. Aan een indrukwekkend *Molteni*-fornuis staat *Jean-Pierre Callens*. Deze kok is een man van het vak, die 14 jaar in het Grand Hotel van Kortrijk werkte en als traiteur kan bogen op 16 jaar ervaring. *Jean-Pierre Callens* kiest voor eersteklas producten en is altijd teleurgesteld wanneer blijkt dat heel wat mensen meer in de prijs dan in de kwaliteit

zijn geïnteresseerd. De keuze van kant-en-klare gerechten is uitgebreid en gaat van eenvoudig, zoals koninginnenpastei (110 fr.), cannelloni (480 fr.) en tagliatelle (420 fr.), tot verfijnd. Succesgerechten zijn: gelakte kalfsrib (1100 fr. voor twee), zeetong tagliatelle met wilde bospaddestoelen (520 fr.) en griet met saus van aceto balsamico en een dun schelletje ganzenlever (575 fr.). Voor goed-bij-kas-zittende lekkerbekken is er ganzenleverterrine, bereid met een scheutje likeurige sauterneswijn en ingepakt met uienconfituur, portgelei en Italiaans rozijnenbrood (5200 fr. per kilo).

★ **Kon. Albertstraat 35, 8500 Kortrijk.** ☎ (056) 22.42.40. Maandag en dinsdag gesloten.

seizoengebonden repertoire

Deylgat, Kortrijk

Claude Deylgat is een jonge traiteur met een bescheiden eetwinkel aan de rand van Kortrijk. Zijn lekkerbekkenboetiek is sober Italiaans ingericht met vloeren in groene dolomiet en muren bedekt met gepigmenteerde pleister. Een toeg van gepolijste blauwe hardsteen en glas strekt zich uit over bijna de volledige lengte van de winkel. *Claude Deylgat* liep koksschool in *Ter Groene Poorte* in Brugge en werkte in vermaarde eethuizen als *Flambart* (Rijsel) en *Marquette* (Marke). Zijn meeneemrepertoire is seizoengebonden en gaat van vriendelijk geprijsde dagschotels (220 fr.) en eenvoudige bereidingen als hutsepot (310 fr.) en spaghetti (310 fr.), tot meer feestelijke bereidingen als opgerolde tongfilets (400 fr.) en konijn met appeltjes (580 fr.). Makkelijk op te warmen zijn de stoofschotels, zoals parmantig haantje in wijn (580 fr.) en een nostalgische kalfsblanquette (640 fr.). Garnaalkroketten (75 fr.), kalfszwezerik (85 fr.) en kaas (50 fr.) gaan het makkelijkst over de toonbank. *Claude Deylgat* verzorgt ook privé-banketjes voor maximum 20 personen.

★ **Pottelberg 111, 8500 Kortrijk.** ☎ (056) 22.75.48. Woensdag gesloten.

TAGLIOLINI MET PREISNIPPERS EN LANGOUSTINES (recept van Claude Deylgat, traiteur in Kortrijk)

Nodig voor vier: 160 g tagliolini, 12 langoustines, 1 prei, 1 dl jus van langoustines, schors van parmezaankaas, fijngesneden bieslook, 1 dl room, 50 g boter

De tagliolini beetgaar koken in gezouten, kokend water (zo'n 8 minuten). De deegwaren kort onder koud water spoelen en laten uitlekken. De langoustines pellen en ontdoen van onreinigheden (het darmkanaaltje in de rug met de punt van een mesje verwijderen). De staartjes in een ingevette bakpan schikken, kruiden met grof zout en 3 minuten onder een hete grill garen. De prei in ruitvorm snijden, wassen en garen in jus van langoustines. De jus afgieten, opvangen en inkoken. Room toevoegen en de saus tot de gewenste dikte inkoken. De saus op het laatste moment, van het vuur af, opkloppen met klontjes malse boter. Kruiden met peper en zout. De staartjes en de in de saus gewentelde tagliolini en preisnippers in warme borden schikken. De torentjes bestrooien met schors van parmezaankaas.

★ Tagliolini is heel fijne tagliatelle.

★ Jus van langoustines maakt men door de scharen in olie te bakken, te bevochtigen met visfond, steranijs toe te voegen, 30 minuten te laten trekken en te zeven.

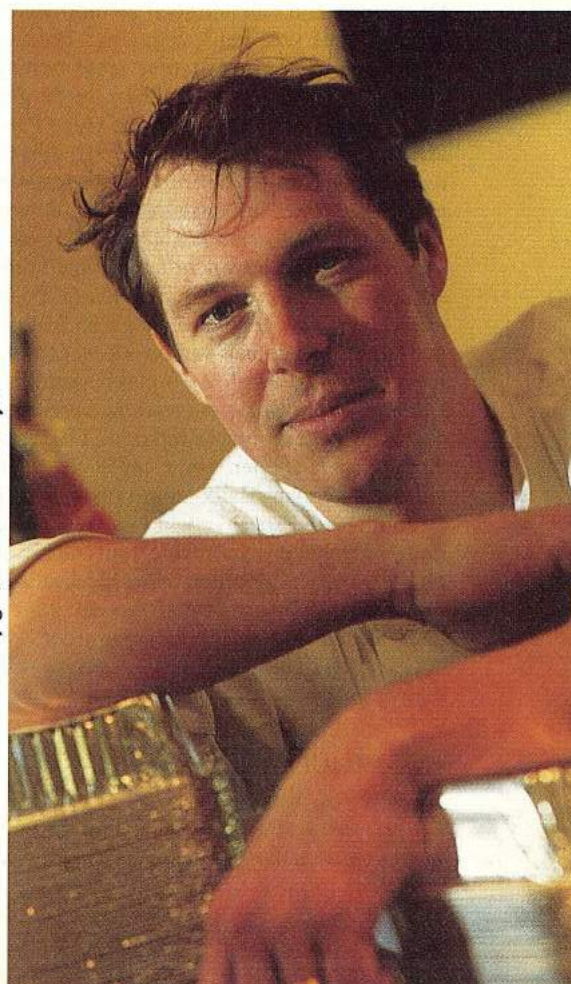




Ludovic Ramaekers lokt fijnproevers in Mechelen.



Jean-Pierre Callens van 't Klein Fornois in Kortrijk.



Claude Deylgat, traiteur in Kortrijk.

► een gepersonaliseerd aanbod

Deldycke, Brugge

Jan Deldycke deed koksschool *Ter Duinen* in Koksijde, waar hij in de klas zat met *Geert Van Hecke* (restaurant Karmeliet), en kreeg een gedegen kokopleiding in gereputeerde eethuizen. Zo'n 10 jaar terug openden Jan en zijn echtgenote *Ann* op een boogschiet van de Brugse Markt een riante fijnkostwinkel, waar naast delicatessen ook charcuterie, kazen, broodjes en bereide gerechten te koop zijn. Achter de schermen is *Deldycke Catering* actief als organisator van gepersonaliseerde evenementen. De firma importeert producten als Merfort-port, Darington-vruchten op azijn, en Scottish Island-confituur. Speciale jenevers, blauwe waterflessen en confituren met eigen label worden uitgevoerd. Wat gedacht van gelei van paardebloem, confituur van witloof met bosvruchten of gelei van arabicakoffie als begeleiding van een pastei? Bij de afdeling bereide gerechten springt een ruim assortiment *amuusjes* in het oog (40 à 50 fr. per stuk). Ook de *hure* van kreeft (1860 fr. per kilo) en de terrine van ganzenlever met pruimen uit Agen (4600 fr. per kilo) zien er onweerstaanbaar uit. Bij de beperkte keuze dagschotels troffen wij: zalm met oesters en champagnesaus (425 fr.), gevulde konijnenrug met dragonsaus (325 fr.) en kabeljauw met mosterd en dragon (325 fr.). Paling in het groen (980 fr.) en waterzooi (580 fr.) worden per kilo verkocht.

★ Wollestraat 23, 8000 Brugge. ☎ (050) 33.43.35. Dinsdag gesloten.

wedijveren met restaurants

Provoost, Oostende

De mensen zijn culinair goed geïnformeerd omdat ze in restaurants veel zien", zegt *Hugo Provoost*, die samen met zijn vrouw *Claudine* reeds twintig jaar een sfeervolle traiteurswinkel uitbaat in de geanimeerde James Ensor-galerij in Oostende. Hugo Provoost is er zich van bewust dat de kwaliteit van zijn bereide gerechten, die van de bereidingen in restaurants moet evenaren. Achter het uitstalraam van de witbetegelde winkel lonken feestelijk met groenten en gelei versierde pasteien, waaronder terrine van kalfszwezerik, eend, ganzenlever en paddestoelen (1700 fr. per kg), terrine van gevogeltelever, eend en kruiden (750 fr. per kg) en terrine van varkensvlees, eend en ganzenlever (850 fr. per kg). Zo'n plakje pastei is een makkelijk en smakelijk voorgerecht, vooral wanneer er een lepel vijgencompote bijkomt (110 fr. per 100 g). Andere specialiteiten zijn: confit van eend (620 fr. per kg), gerookte Balik-zalm (vanaf 350 fr. per 100 g) en opgevuld speenvarken (1200 fr. per kg). Bij de in opwarmbakjes verkochte individuele maaltijden treft men zowel doordeweekse als zondagse gerechten. Hugo Provoost is een fervent jager en in het jachtseizoen zijn wildbereidingen troef.

★ James Ensor-galerij 30, 8400 Oostende. ☎ (059) 50.54.35. Dinsdag gesloten.

avontuurlijke bereidingen

Sovereyns, Knokke

Sovereyns vermeldt de naam op de luifel en het raam van de huiselijke eetboetiek tegenover het Do-

minicanenkerkje van Knokke. Binnen staat *Christian Sovereyns*, zoon van *Roger Sovereyns* van het beroemde *Scholteshof* in Stevoort, met stoppelbaard en voorgebonden blauwe keukenschort achter de houten toog. Anderhalf jaar terug openden hij en zijn vrouw *Ruth* deze met eenvoudige middelen ingerichte winkel, waar kustbewoners terecht kunnen voor exclusieve delicatessen (zoals kleinschalig gemaakte „vergeten” producten), tafelsnuisterijen (zoals handgemaakt bestek uit de Pégigord), ambachtelijke kazen en bereide gerechten. Christian kookt zelf, hoewel hij in het Scholteshof nooit in de keuken stond. Met trots vertelt hij dat hij reeds een repertoire wist op te bouwen van 250 verschillende gerechten. Heel wat bereidingen hebben een avontuurlijke inslag. Van de beschikbare creaties staat altijd een op bord gepresenteerd showexemplaar in de vitrine. Bij de uitschepgerechten, die in grote aardewerken recipiënten tentoon zijn gesteld, zijn Zuiders en exotisch gearfumeerde bereidingen, zoals Thaise curry met kokosmelk (85 fr. per 100 g), confit van lam met abrikozen (79 fr. per 100 g) en verse deegwaren tartufata (95 fr. per 100 g). Bij de speciale producten zijn er onder meer: exclusieve aperitiefazijn van Auslese- en Gewürtztraminerwijn met honing en kruiden uit Duitsland en Oostenrijk (1400 fr. in mondgeblazen fles van 2,5 dl), en 6 jaar gerijpte appelbalsemazijn in verstuiver om bijvoorbeeld vis mee te parfumeren (1950 fr.).

★ Sparrendreef 92, 8300 Knokke. ☎ (050) 62.70.14. Dinsdag en woensdag gesloten.

GESTREEPTE ZEEBARBEEL MET TANDOORIKRUIDEN, PEULTJES, WILDE RIJST EN SINAASAPPELEMULSIE MET GEMBER EN OLIJFOLIE (recept: Christian Sovereyns, traiteur in Knokke)

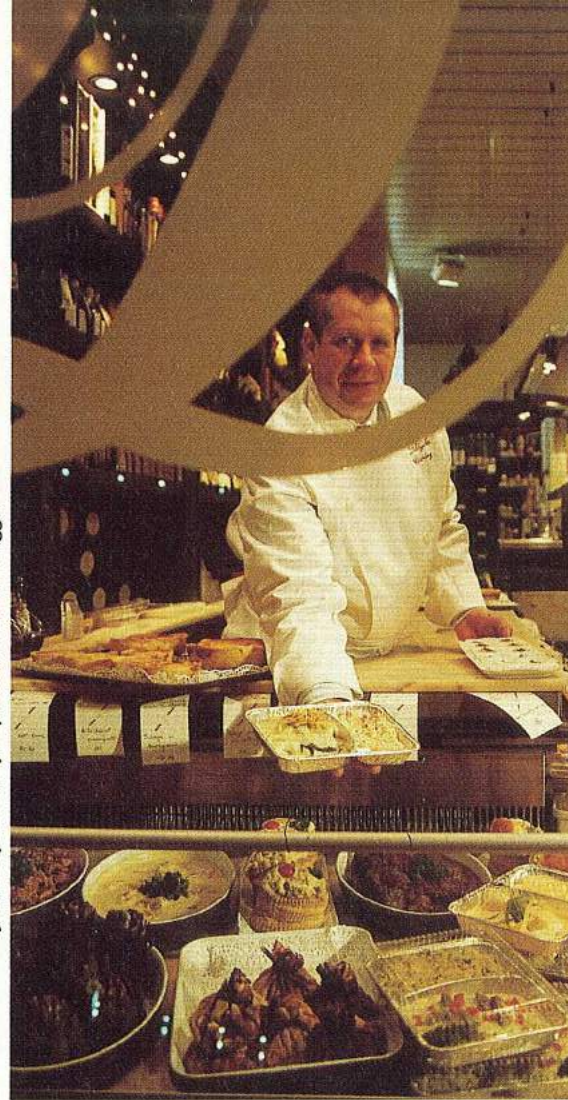
Nodig voor vier: 8 filets van gestreepte zeebaarbeel (koningspooon of „rouget barbet” met vel), 400 g peultjes (mange-tout), 120 g wilde Canadese rijst, boter, olijfolie, 6 eetlepels tandoori-mengeling (verkrijgbaar in Indiase winkel of supermarkt), 1 eetlepel paprikapoeder. Saus: 1 liter sinaasappelsap, 10 geplette korianderbollen, 1 eetlepel verse gember (in blokjes gesneden), 1 eetlepel acacia-honing, 2 eetlepels citroengras (in ringetjes gesneden, uit Aziatische winkel), 1 versnipperd kaffirblad (Thais citroenblad, uit de Aziatische winkel), olijfolie

De saus-ingredienten in een pan doen en tot de helft van het volume inkoken. Alles een nacht laten trekken en door een puntzeef gieten. De saus opwarmen, olijfolie toevoegen en met de mixer opwerken tot een lichte emulsie. Indien de saus te scherp is, extra honing bijdoen. Lauw-warm opdienen.

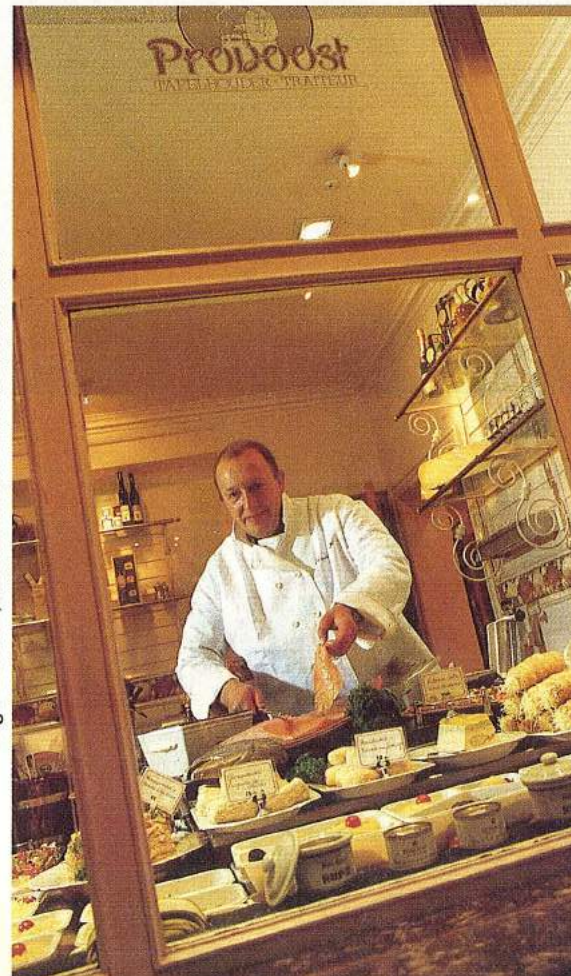
De filets van hun kleine graatjes ontdoen en op de velzijde met een scherp mesje inkepingen maken. Aan de velzijde licht bestrooien met zout en peper. Tandoori en paprika mengen en de filets met de kruidenmengeling aan de vleeszijde paneren. Olijfolie in een antikleefpan doen, heet laten worden en de vis eerst anderhalve minuut aan de velzijde bakken. Het vuur verminderen en de filets vervolgens 2 minuten aan de andere zijde garen. De peultjes in olijfolie en boter stoven en kruiden met peper, zout en suiker. De Canadese rijst in een grote hoeveelheid water opzetten, aan de kook brengen en 5 minuten laten koken. Het deksel op de pan plaatsen en de rijst aan de kant van het fornuis 1 uur laten rusten. Na rusttijd terug aan de kook brengen en op zacht vuur 15 minuten verder laten garen. Afgieten en kruiden met peper en zout.



Christian Souvereys en vrouw Ruth in hun Knokse eetboetiek.



Jan Deldycke in zijn fijnkostwinkel in Brugge.



Hugo Provoost, tafelhouder en traiteur in Oostende.