

# Een **streling** voor het oog en voor de tong

In de schaduw van St.-Salvators in Brugge ligt in de Goezeputstraat een culinaire parel te fonkelen die luistert naar de naam Goezepitte 43.

We aarzelen een beetje om onze ontdekking rond te bazuinen want er is maar plaats voor 20 tot 30 gelukkigen per avond. Onze verwachtingen waren hoog gespannen want chef Jan Supply kan mooie adelbrieven voorleggen (hij was chef in onder andere 'De Refter' bij Geert Vanhecke ) en Yentl Versyp, die instaat voor de zaalbediening, kent, onder meer na vijf jaar 'De Karmeliet', eveneens het klappen van de zweep.

We stapten binnen in het rijhuis en we waren meteen getroffen door de gezellige sfeer die het moderne interieur met zijn warme tinten uitstraalt. We werden door de zaalverantwoordelijke enthousiast en supervriendelijk onthaald en hij nodigde ons uit - het was een zomerse zaterdagavond - om te eten op het gezellige terras. Zalig!

Het concept van Goezepitte 43 is duidelijk. Geen menu, maar à la carte waarbij u zelf bij het hoofdgerecht kan kiezen uit drie bijgerechten op basis van groenten en uit een aantal aardappelbereidingen.

We openden de avond met een mini croque met zongedroogde tomaten en een smaakvolle geitenkaas uit de Pyreneeën met een dip van kaviar van in de mibrasa (houtskooloven) gerookte



aubergine. Als voorgerecht koos mijn echtgenote voor "Kreeft met Burrata, rabarber en geroosterde boekweit". De romige Burrata verzachtte de frisse zurigheid van de rabarber en het geheel was dan ook een verrassende streling voor de tong. Zelf koos ik voor Belgische groene asperges en gepocheerd hoeve-ei met peulvruchten en Duroc d'O-lives nootham.

## Identikit

Goezeputstraat 43  
8000 Brugge  
T 050 66 02 23  
[www.goesepitte43.be](http://www.goesepitte43.be)  
gesloten op woensdag en zondag

Als hoofdgerecht koos mijn echtgenote voor de vis volgens het marktaanbod en dat was deze keer een roggevlugel. Dit combineerde ze met Mechelse asperges & lamsoor en een aardappelsla met kappertjes. Perfect klaargemaakt, netjes gepresenteerd .... Ik liet mij verleiden door de gerijpte Contre filet met bearnaisesaus (succulent!) en variëteiten van boontjes, spek & rode ui en een aardappelmouseline. Een voltreffer.

Om af te ronden gingen we als dessert allebei nog voor een Dame Blanche. Het huisbereide vanilleijs is gewoon top en samen met de ietwat bittere chocoladesaus een feest voor je smaakpapillen.