

GOESEPITTE 43

Lekkers uit de oven



DANIEL GEERAERTS

De Goezeputstraat is een schilderachtig Brugs straatje aan de rand van het centrum. Daar opende kok Jan Supply (34) een half jaar geleden het restaurant Goesepitte 43. Hij studeerde aan Ter Duinen in Koksijde. Hij ging aan de slag in 't Molentje in Zeebrugge, stond daar in de keuken met bekende koks als Gert De Mangeleer en bracht het tot souschef. Jan Supply baatte het Waarboomhof in Groot-Bijgaarden uit, exploiteerde een traiteur met een beenhouwerij in Brugge en leidde de keukenbrigade van Deauville in Kluisbergen. Voordat hij zijn eigen zaak begon, had hij twee jaar de leiding over de keuken van De Rafter, het tweede restaurant van de vroegere Karmeliet.

Als zo'n kok zijn eigen restaurant opent, dan kan het eten niet anders dan lekker zijn. Goesepitte 43 is een knusse kwaliteitsbistro. Supply staat er in de keuken alleen voor, wat een versobering van zijn kookstijl tot gevolg heeft. De Mibrasa-houtskooloven heeft een belangrijke rol en groenten komen op een ereplaats. Er wordt uitsluitend à la carte gewerkt en de keuze is beperkt.

Er kwamen welkomsthapjes met smaak, zoals geitenkaas met paprika uit

de Mibrasa-oven en huisbereide chips. Er waren twee smakelijke voorgerechten: wangen van kabeljauw met risotto van bulgur, schorseneren en worst van Morteau (19 euro) en scheermesschelpen uit de Mibrasa-oven, opgediend met handgerolde couscous, salade van wakame-algen en granité van komkommer, appel en yuzu (19 euro). Borsten van jonge Franse duif uit Anjou waren op het karkas gebakken en mochten nog even in de Mibrasa-oven, terwijl de boutjes geduldig werden gekonfijt tot het vlees zacht was (36 euro). Het vlees van varkensrug werd op lage temperatuur behandeld en afgebakken in de Mibrasa-oven en was rosé en succulent (29 euro). Als begeleiding koken wij gegrilde groene asperges met parmezaan, een mengeling van pastinaak, broccoli en lente-ui, een slaatje van witloof, geitenkaas en distelzwam, een bereiding van kikkererwten, chorizo en platte peterselie, en aardappelmousseline. Dun gebakken karamelflensje met in huis gedraaid vanille-ijs en calvadosroom was een heerlijk nostalgische afsluiter. Bij de koffie kwamen canelé en Turks fruit. De pure smaken van vakkundig bereide kwaliteitsproducten in klassiek getinte bereidingen primeren. © PIETER VAN DOVEREN



GOESEPUTTE 43

Goezeputstraat 43
8000 Brugge
Tel. 050/66.02.23

Kader: intiem, knus

Onthaal en bediening:
professioneel en
zonder stijfheid

Keuken: bistro

FEEL GOOD

Restaurant en B&B Sjalotte is te vinden in de dorpskern van Mal, een landelijk dorpje in de buurt van Tongeren. Sjalotte is een project van de kok Mathijs Koonen en zijn vrouw Annette Grims. Zij ontvangt, bedient, baat de B&B en de decoratiewinkel uit. Mathijs Koonen brengt zijn gerechten aan tafel. Hij werkte in de keuken van goede huizen, zoals Clos Saint Denis, Comme chez Soi en Trois Gros. In het restaurant hangt een feelgoodsfeer.
*Heldenstraat 1, 3700 Mal (Tongeren).
Tel. 012/24.16.33*

WERELDSE HUMMUS

Voor een wereldse ervaring is er Hümm, een trendy eethuisje waar alles draait rond inventieve gerechten met hummus. De basis is hummus van kikkererwten, waaraan andere smaken worden toegevoegd van bijvoorbeeld pompoen, spinazie, cashew, rode curry, aubergine of rode biet. Het gerecht wordt afgewerkt met andere ingrediënten, zoals feta, tempura van courgette, gepekeld ui, zeekraal en sesam. Hümm is een initiatief van Frederik Vercammen en Frances Van Asche.
*Kronenburgstraat 90, 2000 Antwerpen.
Tel. 0475/83.23.77*