



DAGSCHOTEL

— Johnny Voners —



FOTOGRAFIE: KRIS JACOBS



MIJN EIGENSTE DAGSCHOTEL!			
voorwoord Johny Voners	6	BISTRO DEN BASCUUL	44
		Varkenswangetjes 'en croûte'	48
VONERS VÓÓR BOCUSE		BISTRO FLAVORS	50
voorwoord Jeroen Meus	7	Satés met pad thaisaus en pad thai	54
AMU TURNHOUT	8	GAMBRINUS	56
Sainte-maure geitenkaas gestoofde	12	Gevulde paprika's met rijst	60
belugalinzen, gemarineerde bietjes,		'T GOE GEDACHT	62
saus van zoetzure bieten		Luxeburger 't Goe Gedacht	66
BAR BIK	14	GASTROBAR GUST	68
Vlaamse runderstoverij met Bornem	18	Roodbaars uit de oven met bouchot-	72
Dubbel en mosterd van Tierenteyn		mossel, salade van gegrilde boontjes	
BISTRO BOSCHVOGEL	20	en quinoa	
Lengfilet met stoemp van savooikool,	24	RESTO HENRI	74
bospaddenstoelen en gebakken		Vol-au-vent van fazant met	78
pastinaak		spruitenkroketjes	
CIRO'S	26		
Kabeljauwwangen dijonaise	30		
RESTAURANT DE KUIPER	32		
Tartaar van paardenvlees met schelvis-	36		
leversaus en geroosterde charlotte-			
aardappelen			
DE SCHRANSHOEVE	38		
Rode poon, een warme groenten-	42		
mengeling met tomatenvinaigrette,			
aardappel-kruidentpuree en een kruiden-			
salade uit de kruidentuin			



HOTEL BRASSERIE HET KLOOSTER	80	OFICINA	142
Forelfilet met een saus van 'dagschotel'	84	Vegan curry	146
en sahara kempische mosterd, pompoen, artisjokbodem gevuld met paddenstoelen, warmoes en vitelotte noir			
RESTO JARO EN BAR STOUT	86	OLD INN	148
Ceviche van makreel met fregola en chimichurri van koriander	90	Kabeljauwhaasje met graanmosterdsaus	152
KAFFEE DAMAST	92	BISTRO PÈRE & MÈRE	154
Karnemelkstampers met vlaskaas, spekblokjes, kerstomaatjes en gepocheerd ei	96	Konijnenschoudertjes in bier, geserveerd met ronde kroketten	158
HOEVEHERBERG KLOSKEN	98	BISTRO ST-OMER	160
Tournedos van everzwijn met Lindemans Apple en gekonfijte sjalotten	102	Soepje van pompoen	164
HOTEL-BRASSERIE L'O DE VIE	104	Zeewolf filet met een sausje van witte wijn en witte druiven, en puree van pastinaak en sinaasappel	166
Langzaam gegaarde varkenswangen, bink bruin, compote van appel en peer, zoetzuur slaatje, verse frieten	108	TAFEL SINT JAN	168
MARLOO'S	112	Gefileerde roggenvleugel met provençaalse saus	172
Gegrilde groet met zalm	118	RESTAURANT TERMINUS	174
MÉMÉ GUSTA	120	Bouillabaisse Terminus	178
Huisgemaakte fishsticks met spinazie-puree, hollandaisesaus, een potje versgemaakte tartaarsaus, afgewerkt met waterkers en een slaatje	124	TERRA	180
HERBERG MOEDER DE GANS	128	Grootmoeders konijn met mosterd	184
Teuvens gehakt, boulettes à la chef Jacquo	132	BRASSERIE VENTI	186
'T NOTARIAAT	134	Rode poon met wortel, prei, rode ui, curry, champignons	190
Schelvishaasje met taatjespap	140	'T ZOET GEMOED	192
		Gemarineerde côte à l'os met witlof, gefrituurde aardappelschijfjes, crème van wortel en boterraapjes	196

BAR BIK

De wereld is klein. *Wablief? Zéér klein!*

Ik stap binnen in Bar Bik en gastheer Maarten wuift mij al van ver welkom. ‘Mijnheer Voners!’ ‘Zeg maar Johnny’, laat ik weten.

Niet te geloven! Bar Bik bevindt zich naast de Koninklijke Vlaamse Schouwburg, waar ik acteur was van 1971 tot 1975. De vorige eeuw dus. Waarachtig, ik stap binnen in mijn eigen verleden. In die tijd heette Bar Bik nog café Waltra. Orkestleider Stan Philips was de baas. De toog stond vooraan rechts en in het verlengde stond de lange acteurstafel. Alle Vlaamse ‘beroemdheden’ sleten daar menig uur. Nand Buyl, Chris Lomme, Anton Peters, Senne Rouffaer, Jan Reusens, Janine Bischops, Raymond Bossaerts ... De lijst is te lang, ik vergeet heel wat namen. *In den beginne* zat ik heel soms mee aan die lange tafel, toen ik als jonge conservatoriumstudent mocht figureren in de KVS. In het achterhuis woonden tijdelijk jonge acteurs. Sien Eggers onder anderen.

Boven bevond zich een minitheaterzaaltje waar ik nog gerepeteerd heb voor de cabaretgroep Malinkolder. Rik Andries was de regisseur. Hier terug zijn geeft een beetje een raar gevoel, moet ik toegeven.

Maarten zoekt al jaren naar foto’s van het interieur van weleer. Misschien kan ik hem tegemoet komen door opgeefster Monique Boonen en kapster Annie Vermeiren op te trommelen. Na de

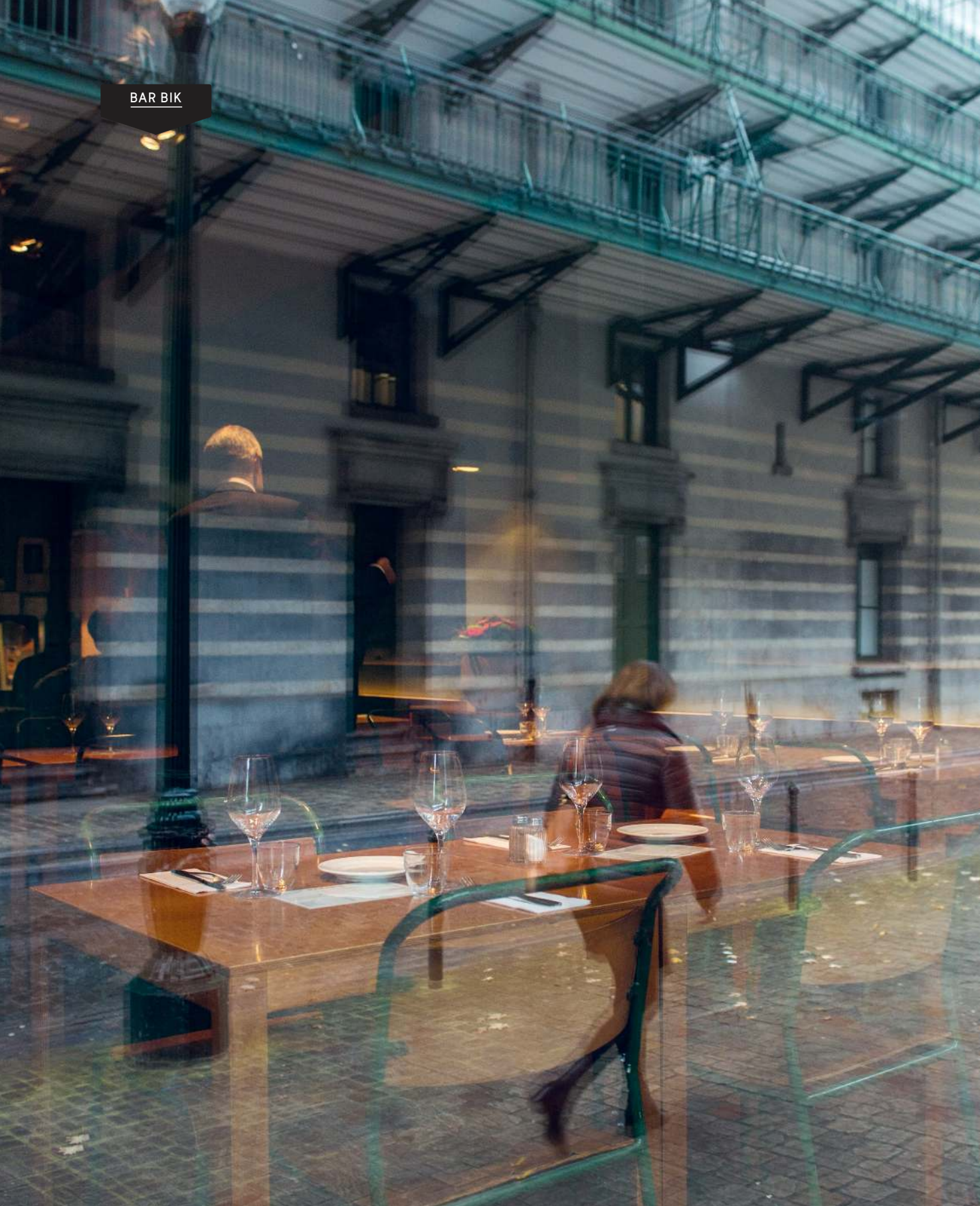
complete vernieuwing van het acteursbestand en de ingrijpende verbouwing van de theaterzaal tot ‘de bol’ bleven zij nog jaren bij de KVS. Zij hebben misschien nog een oud fotootje.

Terwijl chef Mansour Ly en zijn equipe aan mijn dagschotel beginnen, laat ik Maarten Bollen zichzelf voorstellen op zijn eigen, wereldbeschouwelijke manier. Hij zou cursiefjes moeten schrijven. Minstens! Ik zou het zelf niet beter kunnen verwoorden.

Tarhib, bienvenue, welkom, iedereen van 7 tot 77, in mijn gerecycleerde tent, na lange wispelturige omzwervingen. Bik is Brussels voor “eten” en in de filosofie van het huis werd dit ook Brussels International Kitchen. Een Vlaams-Brusselse culinaire knipoog naar alle gemeenschappen. Als kleine *gamin* droomde ik ervan om ooit circus-directeur te worden in Monte Carlo en in een later groeistadium de nieuwe Sus Verleyen te zijn. In alle bescheidenheid ben ik blij als een kind een bord met warm eten te mogen opdienen aan echte theatermakers en andere opinieleiders. En natuurlijk aan al die andere lieve mensen! Onder het toeziend oog van mijn jonge grootvader zaliger en luisterend naar oude jazzmannen. ➔



BAR BIK



➡ Uw gastheer, kasseistamper en schotel-
drager, Maarten (zoon van Aarschot zijn
beroemdste gifmenger, lees: apothekerszoon).
Het toppunt is inderdaad dat Maarten van
Aarschot afkomstig is en ik daar in een vorig leven
nog gewoond heb.

*In juni gaf Maarten (figuurlijk) de pijp aan
Maarten. Maar wij blijven het verhaal en het
recept meer dan de moeite waard vinden om het
wereldkundig te maken. Het ga je goed, Maarten,
zeer goed!*

BAR BIK

× × ×

Arduinkaai 3
1000 Brussel
02 219 75 00

📍 Bar Bik

VLAAMSE RUNDERSTOVERIJ

MET BORNEM DUBBEL EN MOSTERD VAN TIERENTEYN
(MET FRIETEN, STOEMP OF COUSCOUS)

VOOR 4 PERSONEN

*2 kg rundvlees (endvogel van
West-Vlaams rood)*
*2 flesjes Bornem Dubbel
(brouwerij Van Steenberge)*
3 eetlepels Tierenteyn
1 dl rode wijn
0,5 liter bruine kalfsfond
bierazijn
3 uien
*2 sneetjes peperkoek (van
Vondelmolen)*
2 witte boterhammen
3 blaadjes laurier
1 eetlepel mosterdzaad
echte boter
peper en zout
frietten
Brussels witlof

Stoof de gesneden ui aan in een klontje boter.

Haal de ui uit de pan, voeg wat extra boter toe en bak nu de in stukjes gesneden endvogel (gekruid met peper en zout) tot ze mooi bruin gekleurd zijn. Voeg de ui terug toe en blus met rode wijn, Bornem Dubbel en kalfsfond.

Breng het geheel aan de kook en laat het vervolgens op een zacht vuur sudderen. Besmeer de boterhammen met de mosterd en leg deze op het vlees. Voeg de gesneden peperkoek, de laurierblaadjes en het mosterdzaad toe. Laat alles gedurende 2,5 uur garen op een zacht vuur.

Voeg wat bierazijn toe voor extra pit. Controleer de kruiding.

Last but not least: serveer met verse frietjes en Brussels witlof of stoemp met grootstedelijke spruiten of een Marokkaanse couscous met gestoofde worteltjes.



BISTRO FLAVORS

Natapun (spreek uit 'Natapoen') werkt stevig door in de keuken van Bistro Flavors, geconcentreerd en zonder getreuzel. Natapun is afkomstig van Thailand, maar Bistro Flavors is geen Thais restaurant en serveert een wereldkeuken. Van bij ons en van overal.

Natapuns Thaise papa is heel vroeg overleden. Hij woonde een tijdje bij zijn tante en nonkel in Thailand. Op zijn vierde kwam hij samen met zijn Thaise mama naar België. Inmiddels was er ook zijn nieuwe Vlaamse papa, die tijdens een wereldreis tijdelijk in Thailand verbleef en er Natapuns mama leerde kennen. Natapun is dus Thai pur sang maar zijn moedertaal is Engels. Hij kent geen Thai. Na haast 27 jaar bij ons is hij 'Vloms'. Samen met Stéphanie heeft hij drie kinderen, onder wie een tweeling. Strijdlustige jongens. 'Ooit wil ik wel eens terug naar Thailand', vertelt Natapun. 'Voorlopig om de familie terug te zien en om mijn kinderen hun roots te tonen. Dat ze bijvoorbeeld weten wie onze geliefde Rama IX ofte Bhumibol de Grote was, de langst regeerende monarch ter wereld. Natapun heeft een Thaise tattoo op zijn arm. Een heilig geometrisch ontwerp in het oud Sanskriet. *Sak Yant* heet het. *Sak* betekent tikken of toeëren, *Yant* is een afgeleid woord van *Yantra*, *Yantra* betekent letterlijk weefgetouw, instrument of machine, maar het is vooral een symbolische weergave van diverse aspecten van de godheid. Oorspronkelijk werd deze heilige tattoo door een

monnik in je huid 'gebeiteld' met een bamboestok en een metalen punt of naald. Het schrift heet *Khom*. Angelina Jolie liet in Cambodja zo'n tattoo op de originele manier zetten. Bij Natapun werd een origineel ontwerp op kalkpapier schitterend omgetoverd tot een tattoo door An van Belle in Blankenberge. Op zijn borst prijkt zijn levensspreuk, 'Put your family first'. Jaja, ook als tattoo. 'Vroeger beoefende ik gevechtssporten. Mijn Vlaamse papa, zeg maar gewoon mijn papa, heeft in Thailand nog aan Thaiboksen gedaan. Ik ben erin meegegroeid vanaf mijn vijfde. Ik heb alle disciplines doorlopen tot en met kooivechten. We trainden zes tot acht uur per dag en we hingen sterk aan elkaar. Wij voelden ons als één grote familie. Ik werd instructeur en heb overal in Europa aan competities gedaan. Als ronin-beoefenaar sta ik in het *Guinness Book of Records* met het doorslaan van dakpannen. Mannen staan in een cirkel en houden drie dakpannen tegelijk voor zich uit en dan lap-lap-lap achter elkaar tot de 1032ste in een tijd van 21 minuten 48 seconden en 23 honderdsten. ➡



➔ Op mijn negentiende hield ik het beoefenen van gevechtssporten voor bekeken. Maar het heeft mij wel voldoening geschonken. Er was het eergevoel, respect afdwingen. In het begin werd ik hier in West-Vlaanderen wel wat gepest. Oosterlingen waren toen nog een curiosum. Gevechtssporten maken je zelfbewuster. Je koestert in hoge mate zelfbeheersing. Het besef jezelf te kunnen beschermen en ook een zwakkere te kunnen beschermen, maakt dat je het opneemt voor de zwakkere, niet enkel voor jezelf.

Ik vraag aan echtgenote Stéphanie – want Natapun is naar de keuken – hoe je verliefd wordt op iemand die gevechtssporten beoefent? Plat uitgedrukt, een vechtersbaas. Ze lacht al haar tanden bloot. ‘Hij was er net mee gestopt toen we een koppel werden! We kenden mekaar al wel van in het middelbaar.’ En wat als hij nu ook de kinderen in die richting probeert te duwen? Stéphanie zegt dat het zeker nog te vroeg is. ‘Ze zijn nog te wild momenteel, het zijn hevige jongens hé, ze kunnen zich nog niet bedwingen.’ Zou Stéphanie bedoelen dat ze ‘peper in hun gat’ hebben? Natapun bereidt ondertussen stiekem tóch iets Thais.

BISTRO FLAVORS

× × ×

Kerkstraat 21

8200 Damme

050 66 17 30 - 0472 86 60 46

www.bistroflavors.be





SATÉS

MET PAD THAISAU EN PAD THAI

VOOR 4 PERSONEN

SATÉS

6 kippenoesters
5 eetlepels teriyakimarinade
peper en zout
koriander, gehakt

PAD THAISAU

1 eetlepel tamarindepasta
1 eetlepel zoete, dikke sojasaus
1 eetlepel oestersaus
1 eetlepel rietsuiker
¼ eetlepel gedroogde chilivlokken
gedroogde garnalen
1 sjalot, fijngesneden
1 teentje knoflook, fijngesneden

PAD THAI

100 g rijstnoedels
20 g tofoe (in dobbelsteentjes
gesneden)
knoflook
bieslook
15 g pinda's
1 limoen
¼ eetlepel gedroogde chilivlokken
1 ei
20 g sojascheuten
1 eetlepel arachideolie
3 fuchsia'sbloemen

Kruid de kippenoesters met zout en peper en steek ze op satéstokjes. Lak de satés met een kwast met teriyakimarinade en bak gedurende 6 minuten in een oven op 200 °C. Overstrooi 1 minuut voor het einde met koriander.

Bak in een kleine steelpan de sjalot, knoflook en gedroogde garnalen zachtjes aan. Voeg, voor ze bruin worden, de tamarindepasta, suiker, soja- en oestersaus toe. Haal van het vuur en voeg de chilivlokken toe.

Kook de rijstnoedels voor (ongeveer 3 minuten), spoel ze met koud water om het gaarproces te stoppen en besprenkel met wat arachideolie zodat ze niet aan elkaar kleven.

Kleur de tofoe in een wok en leg aan de kant op een bordje. Roerbak het eitje en leg aan de kant op bordje.

Doe arachideolie in de wokpan en zet op een hoog vuur. Als het lichtjes begint te roken, voeg je de sojascheuten toe en bak je de noedels even aan (ongeveer 1 minuut). Voeg de saus toe en wok nog een stevige minuut door, zodat saus in de noedels trekt. Voeg tot slot ook de tofoe en het ei toe.

Serveer in een diep bord en werk af met de gebroken pindanoten chilivlokken, knoflook, bieslook, fuchsia's en limoenpartjes. Steek de satés in je pad Thai.



DANK

Een welgemeend woord van dank aan Johan Ghysels, directeur-uitgever, Heidi Verschaeve, acquirierend redacteur, en Katrien Van De Steene van Whitespray, layout-goochelaarster, die mijn project 'Dagschotel' het savourenen waard vonden. Dikke merci aan mijn dikke vriend fotograaf Kris Jacobs met het fijngevoelige arendsoog.

WWW.LANNOO.COM

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

TEKST: Johnny Voners

FOTOGRAFIE: Kris Jacobs

GRAFISCHE VORMGEVING: Katrien Van De Steene,
Whitespray

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2018

D/2018/45/575 – NUR 440

ISBN: 978 94 014 4990 8

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



