



# CHEFS IN ANTWERPEN

Koen Dhollander





## VOORWOORD

Na eerdere succesvolle boeken, zoals Antwerpen Boven (de Skylines) en uiteraard ook Bekend Antwerpen en Ballet in Antwerpen, heeft Koen nu echt de “smaak” te pakken.

Dit mag je zelfs letterlijk nemen, door de portretten van chefs in hun eigen habitat: de keuken.

Als culinaire stad is Antwerpen hand in hand met shopping één van de aantrekkelijkste steden in Europa. Van een lekkere brasserie, wereldkeukens tot een gerenommeerde sterrenkeuken, voor ieder wat wils en vooral ook steeds prima van kwaliteit en prijs.

Het hoeft geen krans dat er nog steeds nieuwe zaken bijkomen, elk met hun eigen karakter en identiteit. Net dat is wat Koen dan ook met veel kennis van zaken op de gevoelige plaat kan vastleggen. Zijn foto's spreken voor zich en de karakteristieken komen in elk van zijn boeken ruimschoots aanbod. Net zoals nu bij de vele “chefs” moet het plaatje kloppen: professioneel, met oog voor detail en stijlvol! Ze laten een stukje mee in hun ziel kijken waar ze dag in dag uit mee bezig zijn...

Ook nu met de “Sterren” achter het fornuis, geeft hij de zaak en vooral ook de gerechten letterlijk een “gezicht”. Laat het je smaken...

**Davy Brocatus**

*Voorzitter Horeca Antwerpen*



## INHOUDSOPGAVE

SIR ANTHONY VAN DIJCK	7
ARRIKIATI	13
BÚN	17
BANH-MI	20
BOKER TOV	25
FISH A'GOGO	29
CUICHINE	33
BISTROT BENOIT	39
DE GODEVAART	45
LITTLE BEIROET	49
RESTAURANT NATHAN	53
L'OFFICINA DA FRANCO & GIACOMO	61
ORYMAZ	65
OMELETSHP	69
YAM THAI	73
PIVA	77
BIEN SOIGNÉ	85
DIM DINING	89
ZILTE	97
BISTRO DU NORD	105
BRASSERIE DE POST	109
RESTAURANT TRÓPICOS	113
LAS MAÑAS	116
TOT STRAKS	121
STELLA MARIS	125
PAZZO	129
CUORE DI PUGLIA	132
FIERA	137
WALVIS	140
ONE THAI	145



## CHEF JÖRAN DE BACKER

*'Als kleine jongen wist ik reeds wat ik zou willen doen de rest van mijn leven: KOKEN.'*

**SIR ANTHONY VAN DIJCK  
OUDE KOORNMARKT 16  
2000 ANTWERPEN**

Buiten in de tuin spelen, gezelschapsspelen of ander amusement moest steeds wijken als er een kookprogramma op tv kwam. Dan was ik aan het toestel gekluisterd.

Op 16-jarige leeftijd ging Jöran De Backer naar Stella Maris te Merksem. Werkte veel in het weekend en deed stage in verschillende restaurants en hotels. De jonge Jöran was helemaal betoverd door het vak. Naast zijn bed lag steevast een kookboek en ook uit eten gaan hoorde er natuurlijk bij. Zijn favoriete restaurant was toen (op 16-jarige leeftijd) SIR ANTHONY VAN DIJCK. Na de hotelschool werkte hij in verschillende zaken in het Antwerpse, tot hij in 2008 terecht kwam als sous-chef in "DE SIR".

8 jaar later kreeg hij de kans om samen met zijn echtgenote, de zaak over te nemen. 5 jaar later, is de passie en liefde voor de stiel alleen maar toegenomen. SIR ANTHONY VAN DIJCK bestaat bijna 50 jaar en is een gevestigde waarde in het oude stadscentrum van Antwerpen, gelegen in de Vlaaikegang, een betoverend steegje.

Met veel oog voor detail, werd het restaurant ingericht door de bekende antiquair Axel Vervoordt.

Chef, Jöran De Backer en gastvrouw Natalie Wuestenbergs namen het restaurant in 2017 over en behielden de stijl, klasse en schoonheid van weleer, maar maakten het wat toegankelijker.

Het restaurant beschikt over verschillende kleinere en grotere ruimtes, waar discreter of juist wat uitbundiger geluncht of gedineerd kan worden. Ook vergaderingen, presentaties of meetings behoren tot de mogelijkheden.

Op de kleine patio, een oase van rust in de drukke binnenstad, is het heerlijk vertoeven in de zomer.





## PATÉ VAN LAM MET ZWEZERIK EN PISTACHE

- 450 gram lamsschouder
- 150 gram varkensvet
- 100 gram varkensfricassee
- 100 gram kalfsfricassee
- 1 kg varkensvet
- 1 eetlepel jeneverbessen
- peper, zout muskaatnoot en kleurzout gemalen kardemom
- cognac, Madeira, Porto en witte wijn
- 2 eieren
- tijm en laurier
- jeneverbes
- 150 gram gedroogde abrikoos
- 225 gram lamszwezerik gegaard en gepeld 45 gram
- gepelde pistachenoten
- 800 gram rug spek
- Voor de farce à gratin 1 st franse sjalot
- 75 gram eenden vet
- 70 gram kippenlever
- 70 gram ganzenlever
- tijm en laurier

Marineer het varkensvet, lams-, varken- en kalfsvlees voor 24 uur, door het juist onder te zetten met witte wijn, een scheut cognac en wat jeneverbessen. Maak de farce à gratin door de sjalotten zeer fijn te snijden en deze gaar te stoven in het ganzenvet samen met het kruidenboeket. Voeg dan de kippenlever en de ganzenlever toe en gaar alles samen verder. Laat dit afkoelen in de frigo. Haal ondertussen het vlees uit de marinade en laat goed uitlekken. Draai alles door de vleesmolen en kruid af met peper, zout, kleur zout, nootmuskaat, kardemom, Cognac, Madeira en Porto. Monteer onder het geheel de

eieren. Voeg dan de abrikozen, lamszwezerik en pistachenoten toe. Stort het in de patévorm, bekleed met het rug pek. Leg bovenop nog een blaadje laurier, takje tijm en enkele jeneverbessen. Dek af met aluminiumfolie en een deksel. Bak af au bain-marie op 110 °c gedurende 1,5 uur. Laat afkoelen en plaats 2 dagen in de frigo alvorens aan te snijden.









**ARRIKIATI  
HUIKSTRAAT 2  
2000 ANTWERPEN**

Arrikiati (Arrichiati) vertaalt uit het Siciliaanse dialect betekent 'enjoy' of 'geniet', maar als het over eten gaat bedoelt men 'geniet van je eten'

Chef Giorgio Longo, afkomstig uit Catania opende samen met zijn Franse partner Delphine Worms het huiskamerrestaurant Arrikiati, gelegen in de Huikstraat 2 in Antwerpen 2000.

Het restaurant met open keuken is diep geïnspireerd op de Siciliaanse keuken. Voor de lunch kan je er traditionele Siciliaanse streetfood gerechtjes vinden, voor de avondmaal een uitbreiding naar een modernere invulling.

## LA MUFULETTA

La Mufuletta is een traditioneel broodje dat is uitgevonden door de Siciliaanse Amerikanen in New Orleans, in 1906. Het is een broodje dat bestaat uit verschillende lagen van verschillende soorten charcuterie, olijven en kaas.

### Voor 5 broodjes heb je nodig

- 400 gram *semola*
- 100 gram *spelt*
- 100 gram *botermelk*
- 200 gram *water*
- 5 gram *gist*
- 10 gram *olijfolie*
- 10 gram *zout*

Je moet al deze ingrediënten samen kneden om een goede deeg te maken en die moet je daarna 2 uren laten rusten. Je kan er daarna broodjes van maken van ongeveer 200 gram per stuk en die moet je laten rijzen tot ze dubbel zo groot zijn, dat duurt ongeveer één uur.

Daarna kan je het broodje bakken in de oven op 200 graden gedurende 15 tot 20 minuten. Wil je zelf geen eigen broodje bakken, dan kan je gewoon een ciabatta gaan kopen.

### De vulling

- 200 gram *spinazie*
- 20 dunne sneetjes *ham*
- 20 dunne sneetjes *mortadella*
- 20 dunne sneetjes *guanciale* of te vervangen door *spek* of *pancetta*
- 20 dunne sneetjes *primo sale* (Italiaanse kaas) of te vervangen door *gouda*
- 200 gram *groene olijven*
- 100 gram *artisjok*
- 100 gram *lupinibonen*

Snij en mix de olijven, de lupinibonen en de artisjok en kruid met oregano, olijfolie, peper en zout. Voeg ook een beetje citroensap toe.

Voeg olijfolie en een beetje citroensap toe aan de spinazie.

Snij het broodje door en besprenkel het met een beetje olijfolie, daarna kan je al de lagen tussen het broodje steken. Voor de laatste stap moet het broodje nog 10 minuten in een oven van 200 graden tot het crispy is, smakelijk!



