



Foto: jcv

Met de glimlach naar buiten

RESTAURANT inspector

Elke week gaat onze restaurant inspector incognito uiteten in een veelbelovende zaak.

Het Land aan de Overkant

Léon Schreursvest 85, 3001 Leuven, tel. 016-22.61.81
Openingsuren: van 12 tot 14 en van 19 tot 21 uur. Gesloten op zaterdagmiddag, zondag en maandag.
www.hetlandaandeoverkant.be

Wie 'restaurant' en 'Leuven' intypt bij Google, komt vroeg of laat terecht bij Het Land aan de Overkant. De naam is goed gekozen, want recht tegenover het pand ligt de gevangenis van Leuven. Ik kan me voorstellen dat je na acht jaar bajeskost weemoedig uit het celraam staart en droomt van de spijzen die daar aan de overkant geserveerd worden. Zeker sinds de uitbaters allerlei persberichten de wereld instuurden over grote vernieuwingen en complete reorganisaties.

Achter het anonieme rijtjeshuis schuilt een prachtige open ruimte waarin we warm ontvangen worden. De ruwhouten tafels zijn sober gedekt, met een minimum aan linnen en porselein. Ook de kaart getuigt van een zekere hang naar eenvoud. Het aanbod is beperkt en daar hou ik van. Je kunt opteren voor een vijf- (48 euro) of zevengangenmenu (64 euro). Wie zoals wij à la carte wil eten, wordt aangeraden om twee voorgerechten te kiezen en een Terwijl mijn man de kaasraket laat aanrukken, neem ik genoegerechten.

hoofdgerecht. We vinden het niet zo makkelijk om een keuze te maken. Bij de hoofdgerechten staat slechts één vleeschotel en dat is een entrecôte van black Angus. 'Het excuusgerecht voor mensen die niks anders lusten', drukt mijn man het treffend uit. We beslissen de goudbrasem in zoutkorst te bestellen, een gerecht 'voor twee mensen met geduld'. Dat hebben we, zeker bij het genot van een blond Kesselbiertje en een glas Riesling (Weingut Sander, Rheinhessen). Bij ons aperitief verschijnen twee heerlijke hapjes op tafel: gerookte paling met pastinaakcrème en een smakelijk kroketje van varkenspoot met mousseline van pickles. We bestellen alvast een fles Oostenrijkse grüner veltliner (Weingut Fritsch, Steinberg 2010): fris, mineraal en elegant. Mijn eerste voorgerecht zijn dik gesneden schijfjes gemarineerde zeebaars met rode currycrème en plakjes groene radijs, afgewerkt met gedroogde wasabi en gefrorenes pinda's. Een meesterlijke combinatie. Mijn man verorbtert intussen met veel smaak zijn canneloni van langoustine, koolrabi en garam masala in een geparfumeerde bouillon met citroengras.

De volgende voorgerechten dienen zich aan. Mijn botermalse kwartel is traag gegaard en omringd door knapperige lentegroentjes en - een beetje bizar - pompelmoes. De jus van bonenkroket smaakt wat flets af. Aan de overkant wordt inmiddels de lottrompet gestoken over het buikspek, eveneens traag gegaard, met asperges en schorseneren. Het niveau in de keuken ligt duidelijk hoog.

Ook de goudbrasem is waanzinnig lekker en sappig. De garnituur van wortel, spinazie, bouillabaisse en kokkel is wat mij betreft zelfs een beetje overbodig. We hebben nog net genoeg ruimte voor een dessert.

Terwijl mijn man de kaasraket laat aanrukken, neem ik genoegerechten.

gen met het zelfgedraaide vanille-ijs, citroencrème en zandkoekjes. We wandelen met een grote glimlach naar buiten. In de gevangenis gaan inmiddels de lichtjes uit. Braaf zijn, jongens. Aan de overkant wacht het land van njammie njammie.

De hamvragen

Correcte bereiding?

Voor 90 procent Memorabele smaken? Ja
Prijis/kwaliteit? Goed
Prettig interieur/goed concept? Zeer mooi
Wil ik teruggaan? Zodra de kaart verandert

Evelien Rutten

OP HET BORD



- Baars (12 euro)
- Langoustine (12 euro)
- Kwartel (12 euro)
- Buikspek (12 euro)
- Goudbrasem (62 euro)
- Kaasbord (15 euro)
- Dessert (10 euro)
- 2 x water (10 euro)
- Kessel blond bier (7 euro)
- Riesling (8 euro)
- Grüner Veltliner (36,25 euro)
- 2 x koffie (12 euro)
- TOTAAL: 208,25 euro**

HET VERDICT

★★★★☆

Speelse smaken in een prettig interieur



DE WIJNMAN
Alain Bloeykens

Thomas & Thierry, Cairanne 2010

Côtes du Rhône Villages

★★★★☆

Breng een gepassioneerde wijnboer en een al even gemotiveerde wijnmaker samen en je krijgt vuurwerk. In de coöperatie van Cairanne, een van die wondermooie dorpjes nabij de Mont Ventoux, maakten ze samen de *cuvée découverte* en het dient gezegd: deze fles is het ontdekken meer dan waard. Zeker met dat aantrekkelijke prijskaartje. Een vlotte jongen, fel paars getint en briljant, lekker geurend naar zwarte kers, bosbes en zachte kruiden, smakelijk in de mond met alle componenten netjes op één lijn. Fruit, zuren en zachte tannines vinden elkaar blindelings. Niet die grote kracht maar slank en elegant. Kan zowel bij koude vleesbereidingen als diverse grillades. Schenk rond de 15 à 16 °C om het fruit maximaal tot uiting te brengen.

Alcoholgehalte: 14 % vol.
Prijs: 5,49 euro
Te koop bij: Carrefour



Vinsobres 2010, Cuvée l'Opale

Côtes du Rhône

★★★★☆

Vinsobres is een 'cru' uit de Rhônevallei die onder eigen naam door het leven mag gaan. De gelijknamige coöperatie levert al vele jaren voortreffelijk werk. De 'cru' krijgt bovendien het etiket 'intens fruitig' opgespeld en dat is geen holle marketinglogan. Twee derden grenache van oude stokken, aangevuld met syrah, zorgen voor een glas barstensvol fruit en een flinke portie stevigheid. Overduidelijk een maaltijdwijjn, bij een stuk gegrild rood vlees of een Provençaals stoofpotje bijvoorbeeld. Rijkelijk geurend naar zwoele kruiden, zwart rijp fruit, cassis en kers op alcohol, omkaderd door fraaie houttoetsen. Al even rijk in de mond met nog stevige bitters en frisse zuren. Lange finale. Wijjn met inhoud die zich toch heel elegant in het glas manifesteert.

Alcoholgehalte: 14,5 % vol.
Prijs: 6,49 euro
Te koop bij: Delhaize



Gigondas 2010

La cave d'Augustin Florent

★★★★☆

Deze gespierde rode wijjn uit een van de mooiste appellations van de Rhônevallei draagt het label 'Carrefour selectie'. Gigondas is een authentiek Provençaals dorpje waar de tijd bleef stilstaan en waar wijngaarden rusten tegen de flanken van de magistrale Dentelles de Montmirail. Erg rijpe grenache- en syrahdruiwen vormen de ruggraat van deze wijjn die zijn hoge alcoholgehalte perfect maskeert met overvloedig fruit. Geen warm gevoel in neus en mond, maar verrassend fris. Geconcentreerde paarse kleur, cassis en zwart besfruit, een beetje peper en geroosterd brood, stevig in de mond, veel karakter, nog dominante bitters maar goed toegevoegd door het fruit en lang in finale. Een wijjn die smeekt om een stevig gerecht, zoals een côte à l'os op de grill.

Alcoholgehalte: 14,5 % vol.
Prijs: 10,19 euro
Te koop bij: Carrefour



Domaine Seigneur de Renouard 2010, Séguret

Côtes du Rhône Villages

★★★★☆

Séguret ligt in de schaduw van grootheden als Gigondas, Vacqueyras of Châteauneuf-du-Pape en geniet niet dezelfde reputatie. Op papier toch niet, want er worden best fraaie wijnen gemaakt. Een blend van grenache, syrah en mourvèdre gezegend met flink wat alcohol - misschien met iets te veel, vooral in de staart. Robijnrood gekleurd met paarse tinten. De neus is ietwat discreter, het fruit zit iets meer verscholen, wel aroma's van humus en champignons, vrij stevige aanzet, meer fruit, rijper getint maar ook bitters en kruiden, en vooral alcohol die in de afdrank voor een ietwat warm mondgevoel zorgt. Vrij fris schenken en serveren bij kruidige gerechten, zoals koteletjes besprenkeld met verse rozemarijn.

Alcoholgehalte: 14,5 % vol.
Prijs: 6,99 euro
Te koop bij: Makro



Foto: nina

Rhône opnieuw groots in 2010

Opvallend vorige week in 'De 100 beste supermarktwijnen': twee van de vier rode Super 10-wijnen kwamen uit de zuidelijke Rhônevallei. En ze droegen allebei jaargang 2010 op het etiket. Is 2010 na 2009 opnieuw een groots jaar voor de Rhône? Het antwoord is volmondig ja, maar de wijnen zijn wel anders getypeerd. Wat mag blijken uit de vier onderstaande flesjes.

BIER van de week



Foto: kfe

Seefbier

★★★★☆

Brouwerij: onbekend, voor de Antwerpse Brouw Compagnie. Dit is het eerste bier van een 'compagnie' die verdwenen bieren wil doen herleven. Seefbier was ooit het meest gedronken bier van Antwerpen en er is zelfs een wijk naar genoemd. Het is gebrouwen naar een oud recept, met Belgische hop. Het blonde witbier ruikt in hoofdzaak naar haver en haverwort, ook redelijk wat koriander en citrus. Vrij mondvollende aanzet, gedragen door granen. Evoluëert dan naar citrus en rozijnen, een volmondige smaak. Vrij zoet. Een citrusachtige afdrank. Goed gehopt. Na een mooie start een beetje te volmondig. Mocht meer dorstlessend zijn. Toch verdientelijk.

Alcoholvolume: 6,5 procent
Schenkttemperatuur: 6 graden
Lekker bij: kipgerechten, zeker bij een Mechelse koeke
Bewaren: nu drinken

Geproefd in Bierhuis Kulminator in Antwerpen door Marc Jansen, Sam Croonen en Dirk Van Dyck. Zij beoordelen de bieren op kamertemperatuur omdat die zo hun aroma's het best vrijgeven.

WAAR voor mijn geld

Zes kommetjes, of zes bekertjes, of zes bordjes in vrolijke kleuren: het zijn zo van die dingen waarvan je je afvraagt hoe ze het kunnen fabriceren en naar de winkel transporteren én verkopen voor 1 euro. Hema doet het, en noemt het 'veel voor weinig'. Wij noemen het waar voor ons geld - ze zijn van kunststof en ze mogen nog in de vaatwasser ook.



SHOP

Zonig drankje

Onder de noemer 'superfruit' heeft Oasis drie nieuwe smaken in de rekken: eentje met granaatappel en zwarte bes, eentje met sinaas en acerola en ten slotte een tropische variant met guave. Wie Oasis zegt, zegt zoet - het is niet voor niets dat kinderen helemaal gek zijn van deze limonade zonder prik - en dat is ook met de nieuwe smaken niet



anders. Wij proefden de Tropical-Guave met appel, sinaasappel, mango en guave: als je dit drankje ijskoud drinkt, dan waan je je al een beetje in het zonnige zuiden van Frankrijk. Een vleugje exotisch, wel zoet maar ook verfrissend, best lekker. Voor een fles van 2 liter betaal je 2,79 euro in de supermarkt. (red)

Gedaan met rauwe kip

Dit gadget van Barbecue houdt de belofte in van nooit meer geconfronteerd te worden met rauwe kip of uitgedroogde steak op je bord bij de barbecue. De digitale thermometer heeft een bereik van -40 tot 300 °Celsius: steek de naald in het vlees en je leest op het display welke temperatuur het heeft. Dankzij de ingebouwde magneet in het toestelletje raak je het niet kwijt: je plakt het gewoon op de barbecue. De richtprijs is 21,95 euro. (red)

Verkoopsinfo: www.barbecue.com

