

Kijken, proeven, kopen

Een restaurant waar je ook kant-en-klare gerechten en andere delicatessen kan kopen of een winkel waar je ook kan tafelen. Een eetwinkel, meeneemrestaurant, traiteur of take away? Niet één term lijkt de lading juist te dekken, maar u weet vast wat we bedoelen. Drie fijne adresjes in Antwerpen om u ter plaatse of thuis te verwennen.



Maki en nigiri zijn klassiekers.



Creatieve sushi.

KO'UZI, ANTWERPEN

1 "Sushi met een creatieve toets uit het Westen"

Pal in het centrum van Antwerpen, aan de Sint-Jorispoort, vind je Ko'uzi, een sushi shop met drie functies: take out, eat in en events. De Japanse Junko Kawada deed eerst in Belgian chocolate vooraleer ze de sushikunst ontdekte. Intussen tovert ze alle dagen – behalve op zondag en maandag – de meest frisse en creatieve sushi in haar koeltoeg.

• De naam Ko'uzi is een samensmelting van het Engelse cosy – gezellig – en het Japanse kouji, de gistcellen die rijst doen fermenteren tot saké of shoyu. Ko'uzi vertelt meteen waar het in Junko's gerechten om te doen is: de samensmelting van westerse en Japanse smaken.

"Ik serveer zowel traditionele als creatieve sushi", vertelt de Japanse, die in 2008 haar zaak in Antwerpen opende. Ze deed dat onder impuls van haar man. Die is kok van opleiding, maar is ook actief in catering voor allerhande events.

"Gaandeweg hebben we ontdekt dat onze klanten de traditionele sushi wel lekker vonden, maar net iets te soft van smaak. Daarom maken we sushi-varianten die pittiger zijn: met roze peper en paprika bijvoorbeeld, of met gekonfijte tomaat en paprika, of met mayonaise, tomaat en basilicum of met radijs en bieslook. We serveren zelfs sushi met couscous in plaats van rijst. Niet gemakkelijk om te maken, maar wel verrassend. Allemaal combinaties van smaken die je in Japan nooit zal proeven."



Junko Kawada met een tatakai (zeer kort gegrild) van tonijn. FOTO'S WIM HENDRIX

Junko Kawada is jarenlang on the road geweest voor de import en verdeling van Franse en Belgische chocolade en pralines in Japan. Tijdens een van die trips is ze haar man tegen het lijf gelopen. Op een Europese sushi-wedstrijd, die ze samen met haar man organiseerde, kreeg Junko

de sushi-smaak te pakken. Ze heeft een tijd stage gelopen bij een gerenommeerde Japanse sushichef, en kreeg zo het idee om in Antwerpen een eigen sushishop te openen: een combinatie van take out, eat in en catering voor events. Intussen draait Ko'uzi op volle toeren.

"Onspannend is redelijk klein, voor een echt restaurant was er niet genoeg ruimte. De meeste klanten komen hun favoriete sushi afhalen, maar het is ook mogelijk om ter plaatse te eten, zes plaatsen aan de toeg, zes plaatsen op het terras."

"In Japan wordt sushi zelden in

een traditioneel restaurant geserveerd. Doorgaans wordt het in een sushibar on the spot bereid en zittend aan een toeg opgegeten. Sushi staat in Japan voor quick service: supersnel maar ook supersnel. Ik heb het liever iets rustiger. We bereiden onze sushi de hele dag door, zodat er constant een mooi voorraadje in de toeg ligt."

Klassiekers zoals maki, nigiri en sashimi trekken onmiddellijk de aandacht. "Essentieel in alle sushi is - behalve de verse, rauwe vis - het mengen van rijst met azijn, zout en suiker. Oorspronkelijk - 200 jaar geleden bestonden koelkasten nog niet - werd verse vis op deze manier bereid om die vers te houden. Japanners eten ongeveer twee tot drie keer per week sushi. Niet zozeer de kleine hapjes - die eten Japanners alleen als ze buitenshuis zijn - maar een ruimere variant thuis met het gezin: een bol rijst met daarbovenop verse octopus, coquilles - Japan kent veel verschillende soorten coquilles die je hier niet vindt - haring, makreel, sardines..."

Junko gebruikt alleen lokale producten. "De vis moet super vers zijn, dus is het onmogelijk Japanse vissoorten te importeren. Daarom gebruik ik producten die hier te koop zijn: Schotse zalm, tonijn, makreel, sint-jakobsschelp, krab en grijze garnalen."

Kunstwerkjes

"De kleine gerechtjes zijn kunstwerkjes op zich, mooi om naar te kijken, heerlijk fris om te eten. De handgerolde couscous sushi van gegrilde sint-jakobsschelp en yuzu (soort citrusvrucht) - zout bijvoorbeeld, of de sushi van gerookte paling en rode biet, gegrilde zalm met milde soja-

sous en echte wasabi. Verder de klassieke tartaar sushi met sint-jakobsschelp, zalm of tonijn, maar creatief gekruid met roze peper en paprika, of met witte radijs en bieslook of met basilicum en olijfolie." Deze creatieve sushi kosten 2,2 of 2,5 euro.

De echte klassiekers zoals maki: in zeewier gerolde tonijn, Schotse zalm of komkommer; en nigiri: vnegar rijst met daarbovenop gelakte zeebaars, gelakte tonijn, gemarineerde makreel en gelakte Schotse zalm kosten gemiddeld 1 tot 2 euro per stuk.

Junko serveert uiteraard ook diverse sashimi's (alleen vis), zoals van zeebaars, licht gemarineerd met mosterdzaad en sesamololie (9,5 euro) of van Schotse zalm, licht gemarineerd met kaffirbladjes en olijfolie (8,5 euro). Verder ook lekkere slaatjes zoals de salade van boekweitnoedels, gemarineerde zalm en roze peper (4,5 euro). Alles om mee te nemen. Lekker handig is de lunch kit (13 euro): 7 of 6 stuks nigiri, maki, tartaar, met slaatje of miso soep en chocolade.

Junko, die op simpele vraag sushi-workshops geeft, verzorgt ook je feesten, recepties en walking dinners. Met haar heerlijke sushi.

KARIN VANHEUSDEN



1 Ko'uzi, Sint-Jorispoort 22, Antwerpen, 03 232 24 88. Din, wo, don van 11-20u, zat-zon van 11u-21u. Zondag en maandag gesloten. www.kouzi.be