



Ko'uzi

- > Sint-Jorispoort 22, 2000 Antwerpen
- > 03/232.24.88
- > www.kouzi.be
- > open van 11 tot 14.30 u en van 17 tot 21 u
- > diner enkel op woensdag of op afspraak
- > vijf gangen met wijnen ca. 68 euro
- > zondag gesloten



Exclusief toogeten

Klein maar fijn. Dat hadden Junko Kawada en Robrecht Wolters in hun hoofd toen ze in Antwerpen een merkwaardige sushibar met winkelfunctie openden. Strikt genomen kunnen enkel op woensdagavond maar zes mensen voor een menu aan de toog een plaatsje vinden. Op de overige dagen is het enkel na afspraak dat chef Wolters zijn culinair kunnen toont en fungeert als take-away met een rijk gevarieerd assortiment aan klassieke en eigenzinnige sushi en sashimi. Die kan je ter plaatse nuttigen of in handige boxen meenemen. Recent breidde het gamma uit met Japanse topproducten die in het reguliere circuit van oosterse speciaalzaken zelden of nooit te vinden zijn. In Ko'uzi zoekt het koppel naar een kruisbestuiving tussen Japanse en westerse smaken waarvoor oosterse technieken en dito smaakbepalende ingrediënten de basis vormen. Voeding bracht hen trouwens ook samen in Japan. Zij importeerde Belgische en Franse bonbons in Japan. Hij ontwikkelde als voedingsconsulent en fooddesigner voor een Belgische chocolatier eigentijdse pralines waarvoor zoals bekend in Japan ruime belangstelling bestaat. Ko'uzi verwijst zowel naar cosy dat als Engels leenwoord voor gezellig in onze taal is ingeburgerd, als naar het Japanse begrip *kouji* wat gistcellen zijn die rijst tot sake of shoyu doen fermenteren.

Op een woensdagavond schoven we aan de toog aan en lieten ons zonder kaart bedienen. Verrassend was een tartaar van blauwvintonijn waaronder ook Ierse Angus-rund gehakt werd. Een fijne ponzu bracht homogeniteit in het hapje. De chef werkte dezelfde tartaar af met een scherp aangesneden stukje *bluefin* zodat het smaakcontrast met de gehakte versie duidelijker werd.

Een take-away met een rijk gevarieerd assortiment aan klassieke en eigenzinnige sushi en sashimi

Een frisse quenelle van opgeklopte sojaroombroodjes topte het geheel af en zorgde voor een rijk filmisch mondgevoel. Gedroogde nori en pluksels waterkers brachten een krokante toets en extra pit. Het geheel proefde ontegensprekelijk Japans. Enkel in de samenstelling vonden we een eigenzinnige Europese hand. Dat gold ook voor het volgende speelse hapje waarin Schotse zalm (Label Rouge) centraal stond. Een stukje onderging eerst een korte marinade in zout en ging daarna kort in een whiskybad waarna het geheel werd gehakt. Fijn gesneden radijs en gestooste sesamzaadjes waren hierbij de extra

smaakmakers. Op hetzelfde bord lag een droog gemarineerd stukje zalm dat aan gravlax deed denken. Ook met deze compositie bracht de chef subtiel herkenbare smaken samen die evenwel door een meer gedreven kruiding nog aan intensiteit hadden kunnen winnen. Als eerste warme creatie volgde een gepocheerde platte Zeeuwse oester die gecombineerd werd met puree van aubergine, witte miso en yuzusap dat iets te zout doorsmaakte. Het geheel was echter een geslaagd samenspel van diverse ongewone texturen.

Met kort gebakken dikke filet van wilde zeebaars en verse sojabonen kregen we een eerder exclusief gerecht voorgeschoteld aangezien de bonen zelfs in de betere Japanse restaurants van ons land maar zelden te verkrijgen zijn. Ko'uzi blijkt echter sinds kort samen te werken met het bedrijfje Swaffood van Japankenner en invoerder Luc Hoornaert die ook aan onze toprestaurants tal van verse Japanse delicatessen levert. Meest verrassend waren drie stukjes rosé gebakken hazenrug met gebakken beuling, groene kool en een uitermate rijk smakende saus op basis van bakjus en zwarte mirin. Boeiend om vast te stellen hoe een klein beetje van deze donkere en uitzonderlijke rijstwijn aan een combinatie van westerse producten een nerveuze oosterse twist geeft die het gerecht homogeen opwaardeert. ■

tafelschuimer

Maatwerk

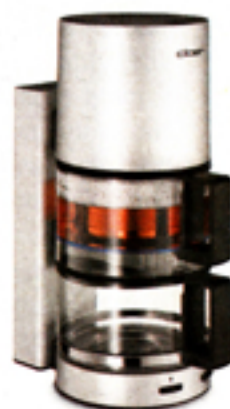
Met dit wijnrek van Eva Solo is er nooit plaats te weinig in de wijnkelder. Een setje biedt plaats voor vijf flessen en kan naar eigen nood en smaak uitgebreid worden. De componenten en verbindingdelen kunnen uiteen gehaald worden om het wijnrek in de gewenste vorm weer ineen te zetten. Prijs: 62 euro.



INFO Verdeeld via Konijn,
02/649.01.40

Tea (in no) time

Als tegenhanger voor de espressomachines in alle kleuren en maten, komt Cloer met een thee-apparaat. De automaat bestaat uit twee compartimenten waarin het water eerst aan de kook wordt gebracht, om vervolgens de thee te laten trekken in de tweede zetkan. Na een uur wordt de warmhoudfunctie uitgeschakeld opdat de thee niet zou verzuren. Prijs: 99 euro.



INFO 011/82.37.97

Blue chips

Hun bijzondere kleur hebben deze paars-blauwe Terra Blues chips te danken aan kleurige Peruviaanse aardappelen. De chips zien er niet alleen leuk uit, ze zijn ook lief voor de lijn. JetBlue Airways heeft deze chips gebombardeerd tot de officiële snack op al hun vluchten. In hun uitgebreid assortiment onder andere ook chips van rode aardappelen, sweet potatoes, of met exotische groenten als taro, batata en yuca.



INFO 03/366.21.21