

RESTO
ADRESJE

GEZOND EN LEKKER



Ko'uzi

Vers, authentiek en snel

In en rond Antwerpen zijn er al heel wat sushibars, de ene al wat beter dan de andere. Maar zoals eigenares Junko Wolters - Kawada van Ko'uzi vertelt, sushi moet verfijning en kwaliteit uitstralen.

DOOR DIRK DE SCHUTTER / FOTO'S WOUT HENDRICKX

De inrichting van het eethuis Ko'uzi is strak en esthetisch. De witte muren en de nagebootste Japanse bloesem typeren de Japanse kookkunst, eenvoudig maar met respect voor traditie. De eigenaars mikken vooral op take-away, leveringen aan huis en catering van evenementen. Toch zijn er zes toogplaatsen voorzien, om de klanten toch de kans te geven om de verschillende sushi's ter plaatse te degusteren. Elke woensdagavond wordt hier uitgebreid gekookt, en dat is nieuw. Geheel in de stijl van het huis serveren de eigenaars een moderne Europese-Japanse keuken met creatieve gerechten. Een vijfgangenmenu kost € 68, wijnen en sake inbegrepen. Wij degusteren verschillende sushisoorten en drinken er een warme Japanse groene thee Sencha bij (€ 2). Je kan ook sake of witte wijn per fles of per glas bestellen.

CREATIEF MET DRESSING

Gastvrouw Junko zet twee schaaltes klaar, een kannetje met sojasaus en een potje met wasabipuree en gemarineerde gembervlokjes. De klassieke houten eetstokjes maken het plaatje compleet. Je dressing stel je naar eigen believen samen. Als welkomsthapje krijgen we maki met zalm en tonijn. Deze sushi's komen uit een koeltoog waar de meeste hapjes in voorraad zijn. Het proeft allemaal heel vers. We starten met één portie sashimi van dorade (€ 9,50). De kraakverse roodbaarsfilet is flinterdun gesneden en in plakjes op een design-bordje geschikt. Een fijne marinade maakt dit gerecht af. We maken verder een keuze en gaan systematisch de kaart af. Om het voor Junko niet te moeilijk te maken kiezen we beiden dezelfde Japanse hapjes. Eerst een sushi van gerookte paling en rode biet (€ 2,50) en sushi van rundvlees, ganzenlever en arganolie (€ 2,50). Volgen: twee soorten tartaar, eentje met tonijn met basilicum en olijfolie (€ 2,20) en een tartaar met jakobsschelp, roze peper en paprika (€ 2,50). Lekker! De derde soort die we proeven zijn de ovaal nigiri. De sushirijst is aangenaam gekruid en tussen de handpalm gevormd. De ene is belegd met roodbaars, gelakt met piment d'Espelette (€ 2), de andere is van Schotse zalm, gelakt met soja (€ 1,8). Alweer een fijne presentatie, ze proeven heerlijk. Eindigen doen we met een heel fijn misosoepje met zeewier (€ 2,20), dat in een typisch Japanse soepbowl op tafel komt. Als zoete afsluiter proeven we van een crème van witte chocolade met jus van yuzu, mandarijn en verbena (€ 3) en crème van witte chocolade en groene thee (€ 3). Heel origineel en vooral heel erg smaakvol!

www. Meer smakelijke en gezonde adressen vind je op www.zone02.be, www.zone03.be en www.zone09.be.



GOED
GEVOEL
SCORE

★★★★

ONZE QUOTERING

★★★

= op een paar details na, een gezond restaurant

★★★★

= prima restaurant dat ver boven het gezondheids-gemiddelde uitsteekt

★★★★★

= een absolute voltrefter op vlak van voeding & gezondheid

PRAKTISCH

★ Ko'uzi, Sint-Jorispoort 22, 2000 Antwerpen.

03/232.28.95

www.kouzi.be. Elke dag open van 11u tot 14u30 en van 17u tot 21u. Gesloten op zondag.

★ Prijs: Sushi's per stuk van € 1,20 tot € 2,50.

★ Betaalkaarten: Bancontact.