

KO'UZI

Sushi is hot stuff. Hoewel het natuurlijk een rauwe hap blijft en we er nog niet helemaal uit zijn of we sushi nu de status van 'fastfood' dan wel die van 'culinaire massage voor gevoelige zielen' moeten toekennen. Eén ding weten we wel zeker: Antwerpen is een smakelijk adresje rijker.



hotspot
*Places to be,
plekjes to go*



sushi wordt met veel liefde bereid

"Ko'uzi combineert het beste van oost en west", vertelt de Japanse Junko Kawada, die haar grote liefde oftewel chef-kok Robrecht Wolters naar België volgde en hier een nieuw sushiconcept in het leven riep. "Sushi is vandaag gezonde convenience food, en dat is goed zo, maar ik miste de belangrijkste waarden rond sushi, namelijk kwaliteit en verfijning. Dat is wat de oosterse keuken interessant maakt en wat ik mijn klanten wil aanbieden." En dus maakt Junko Kawada haar sushi volgens de Japanse traditie, moeten de vis en de rijst aan strenge normen voldoen en is elke sushi die de keuken verlaat - neem het van ons aan - een liefdevol bereid kunstwerkje. **In de keuze van de ingrediënten flirt Junko Kawada meer dan eens met de westerse keuken** en zo bespeurden we niet alleen een zweem van roze peper, basilicum en paprika, maar ook ganzenlever, Sint-Jacobsschelpen, kappertjes en truffelparfum. **Japanse keuken met een westerse toets** dus. De traditie dicteert dat je de nasmaak van de sushi wegspoelt met een slok groene thee, maar wij bestelden een frisse pint Kirin Ichibanshibori en (surprise!) dat werkte ook. We probeerden het slaatje van boekweitnoedels, citroen en zeekraal als voorgerecht, gevolgd door het Ko'uzi-assortiment (14 stuks met tartaar, nigiri, maki en warme sushi), keken niet op een drankje meer of minder, bestelden een crème van witte chocolade met yuzu, mandarijn en verbena als dessert en klokten af op 40 € per persoon. Ko'uzi is gespecialiseerd in take-away, leveringen aan huis en catering. Er zijn maar zes zitplaatsen in de bar, dus best reserveren. **CAROLINE HENDERICKX**
Ko'uzi, Sint-Jorispoort 22, 2000 Antwerpen. Tel.: 03/232.24.88. Open van maandag tot zaterdag van 11 tot 19 u. Meer info: www.kouzi.be.



Het Ko'uzi assortiment on the go



Junko Kawada



"De naam Ko'uzi illustreert hoe oost en west elkaar vinden", aldus Junko Kawada. "Het is een samentrekking van het Engelse cosy en het Japanse kouji, wat zoveel betekent als de gistcellen die simpele rijst fermenteren tot geraffineerde saké en shoyu."



Meer hotspots op www.elle.be