

# OP MAMA

Goed idee om voor moederdag alvast deze fles in huis te halen. De cava, met frisse toetsen van kruiden en citrusfruit en aroma's van rode vruchten, zit in een elegante fles. En je ziet meteen voor wie hij bedoeld is!

Mama'-editie van HOLA!, te koop bij Delhaize, 6,99 euro.



SJIEK restaurant

Foto's KH

## VTM POP-UP ASPARAGUUS IN HASSELT

# GO HASSELT GO!

Vrolijke vrienden Guus en Dries zitten op kruissnelheid. Ze wisten de wild card binnen te halen en kregen al hulp van topchef Peter Goossens. Hét moment dus om de aspergetoer op te gaan!

Net zoals veel kijkers heb ik mij al een beeld kunnen vormen van de pop-up. Van de huiselijke retro-inrichting, van de keuken en van de hoofdrolspelers Guus en Dries. De ene in de keuken, de andere in de zaal. Even leek het erop dat dit duo het niet zo ver zo brengen in de race naar de overwinning, maar de kansen keerden dankzij hun inzet en doorzettingsvermogen. Ze wisten een goed team samen te stellen en je moet er tegenwoordig snel bij zijn om te reserveren. Dries ontvangt in zijn inmiddels gekende, ietwat nonchalante maar warme stijl. We zijn met vier en krijgen de uitgeschoven Louis Philippe-tafel die keurig gedekt is, compleet met veelarmige kandelaar. Broodjes en een flesje water voor iedereen laten niet op zich wachten. Het menu en de drankkaart worden uitgebreid voorgesteld. Ik zwicht voor de Meyer's Gin M2 met aspergesmaak en krijg daar geen spijt van. De rest van het gezelschap kan zich vinden in het uitgebreide bieraanbod.



In de open keuken wordt geconcentreerd en rustig gewerkt. De stress lijkt onder controle. Guus wil meteen al scoren met zijn amuse: mousse van ganzenlever met gerookte forel en asperge. Best gedurfd! Daarna speelt

hij op veilig met een klassieke combinatie van asperges met gepocheerd hoeve- ei en croutons (16 euro) voor twee van ons. Zelf kies ik de salade van asperges met krokant gebakken kalfszwezerik (18 euro). Ze vallen allebei in de smaak. Dat kan ook gezegd worden van de begeleidende Portugese Filipa

Pato Branco, een zuivere wijn met veel mineralen en kruidigheid (30 euro). Het gaat er gezellig aan toe in de pop-up. Alle tafels zijn inmiddels bezet, de bediening loopt op wieltjes en iedereen lijkt tevreden. Dries lijkt de zaak onder controle te hebben en is een attente gastheer.

Ook de hoofdgerechten - drie keer brasvarken (30 euro) en één keer kabeljauwhaasje (29 euro) worden vlot ingezet. Hier zijn de asperges niet echt de sterren op het bord, maar de hoofdingrediënten en garnituren zijn - op een paar schoonheidsfoutjes na - prima qua smaak en bereiding. We delen nog een mooi bord Achelse kazen (15,50 euro) en de inmiddels beroemde aspergevlaai mét asperge-ijs (9,50 euro) en nemen tevreden afscheid.

Eten in Asparaguus is niet echt een koopje, maar je tafelt ook niet iedere dag onder het toezicht van de camera's. Duimen dus voor dit sympathieke team.

Eten: 7/10 Service: 8/10 Sfeer: 8/10 Prijs/kwaliteit: 7/10

Adres: Kolenkaai (Kanaalkom) in Hasselt



## Rendez-vous

Van 6 tot 10 mei kunnen fijnproevers komen genieten van degustatiegerechten bereid door sterrenchefs en jonge, veelbelovende koks. De zevende editie van Culinaria wordt ook dit jaar weer één groot gastronomisch feest met boeiende workshops en heerlijke ontdekkingen onder het thema 'Belgium effect'. Ook zin?

Surf naar [culinaria2015.com](http://culinaria2015.com) voor alle info. Tour & Taxis, Havenlaan 86 C.

