

Een bord vol verrassingen

In **Kijk Uit** in 'nieuw Vilvoorde' geven de jonge koks **Kristof Begyn** en **Didier De Roover** de juiste toon aan met hun **verbazend moderne fijnkost**. Het huis waar *Kristof* en *Didier* restaurant houden was in de zeventiende eeuw het hoogste punt van de omwalling en diende als uitkijkpost. Onder in deze wachttorens bevindt zich een mooie ruimte, waarin tot vorig jaar het klassieke eethuis *Rembrandt* zijn onderkomen had. Dit restaurant was vooral bekend om zijn uitzonderlijke wijnkaart. De eigenaars waren aan rust toe en verkochten hun negotie aan twee gedreven jongelieden: de 24-jarige *Kristof Begyn* en de 23-jarige *Didier De Roover*. De twee zijn beiden kok en kennen elkaar van uit de keuken van de *Boardroom* in Heverlee, uit de tijd dat *Jeroen Meus* daar chef-kok was. *Kristof* volgde beroepsschool in Koksijde en werkte vier jaar in *Kasteel Diependael*, *Didier* komt van de Leuvense koksschool en ging in de leer in onder andere *De Gouden Muts* in Aarschot.

Het goed opgeleide kookduo beschouwt het als een uitdaging om in Vilvoorde modern te koken. Zij krijgen steun van hun vriendinnen en een sommelier. *Rembrandt* werd met beperkte middelen opgefrist en omgedoopt tot *Kijk Uit*.

Eetbare minikunstwerkjes

Wij kwamen 's avonds naar Vilvoorde, bewonderden nieuw aangelegde verkeerspleinen en moderne verlichtingszuilen en parkeerden de auto naast een met zwerfvuil bezoedeld parkje. Vilvoorde zit midden in een overgangsfase en alle hoop is gevestigd op *Jean-Luc Dehaene*, die zijn brede schouders heeft gezet onder de heropleving van de stad. De eetzaal is ruim en heeft onder de eeuwenoude plafondbalken een open tussenverdieping.

Wij zaten in de torenuitbouw met gewelfd plafond. De spijskaart is beknopt en vermeldt persoonlijke bereidingen. Als je voorzichtig kiest en tevreden bent met een of twee glaasjes open wijn (5 euro per glas), dan blijft de rekening onder de 50 euro per persoon. Voor de echte eters is er een viergangenmenu voor 49 euro (71 euro met wijnen). Wij werden vergast op vier eetbare minikunstwerkjes: salade van roze garnalen met waterkersijs, horentje gevuld met salade van krab en komkommer, bavarois van bloemkool en een glaasje truffelsoep met een stukje halfgegaarde zalm. Er kwamen twee voorgerechten: krokant taartje van sashimi van tonijn en roulade van hijiki-algen, gelei van soja en mousse van avocado en een torentje van komkommer met

citroenmascarpone (13,50 euro) en loempia gevuld met kwartel met Provençaalse groenten en dip van basilicum, begeleid door een koud gefrituurd kwartelballetje met Spaanse tomatensaus (13 euro). „Dit is onverwacht mooi, origineel en lekker”, zeiden wij in koor.

Spectaculair

Als hoofdgerecht kwam gebakken jong Frans duifje met rechtopstaande ganzenle-verkrullen, aardappelrösti, cilinder van knolselder gevuld met schorsenerenpuree, timbaaltje van Gandaham, loorn-des-overflowspaddestoelen en jus van calvados (26 euro). Dit was pure ambrozijs, waarbij niet alleen de mond maar ook het oog werd verwend. Aan de overkant van de tafel kwam een klassieker gerecht: biefstuk van de haas met een fris slaatje, een zakje prima frieten en vlees-, champignon- en bearnaisesaus (22,50 euro).

De sommelier had een vrije dag en dat had tot gevolg dat wij de verkeerde wijn bestelden: een inktzwart gekleurde, koppige Portugese *Conde de Vimioso 2001*, *Tinta Roriz*, *Trincadeira*, *Ribatejo*, een wijn die geen vreugde maar vermoeidheid bracht (24 euro).

Wij betaalden ongeveer 100 euro voor deze spectaculaire maaltijd en dat was een gerechtvaardigde prijs. Bij het buitengaan stonden de twee koks in grijs kokskostuum bij de deur om zich te vergewissen of alles in orde was en om zich te excuseren dat er die avond niet meer volk was. Dat volk zal heus wel komen!

■ Restaurant *Kijk Uit*: Lange Molenstraat 60, 1800 Vilvoorde. 02 251 0472. Maandagavond, zaterdagmiddag en zondag gesloten.



Didier De Roover (l.) en Kristof Begyn verwennen mond en oog met originele bereidingen.

| MODERNE GASTRONOMIE | |
|---------------------|--------|
| Keuken | 8/10 |
| Decor | 6,5/10 |
| Comfort | 7/10 |
| Bediening | 6,5/10 |
| Prijs/kwaliteit | 7,5/10 |

www: meer culinaire informatie op het.gastronomen.net