



weekend
Knack

Weekend (Knack)

Date: 22-11-2023
Page: 55
Periodicity: Weekly
Journalist: Barbara Serulus

Circulation: 92879
Audience: 389018
Size: 501 cm²



Kooknieuws

Culinair journaliste Barbara Serulus sprokkelt het lekkerste foodnieuws bij elkaar.



Kebab deluxe

Na de pizza, hamburger en hot-dog is het aan de kebab om een upgrade te krijgen. Je kent het vooral als snelle hap laat op de avond, maar met zorg gemaakt is dit van oorsprong Turkse gerecht ongelooflijk lekker. Hier eet je een kebab 2.0.

—Ninja: gloednieuw artisaan kebabrestaurant waar het vlees aan een open houtvuur wordt geroosterd.

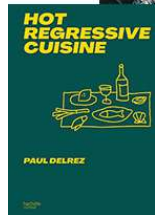
Vlaamsekaai 52, 2000 Antwerpen

—Panam: in de traditie van de Berlijnse kebab krijg je hier je vlees (of halloumi) tussen een versgebakken broodje.

Fernand Cocqplein 14, 1050 Elsene

—Saray: deze kebabzaak werd recent uitgeroepen tot beste van Limburg. Het vlees wordt hier vers gemarineerd en alle sausjes zijn huisgemaakt.

Weg naar As 176, 3600 Genk



Hotshot

De Brusselse celebritychef Paul Delrez verlekkert zijn meer dan 700.000 volgers op Instagram met filmpjes van zijn kleurrijke creaties. Nu bundelt hij zijn recepten in zijn eerste kookboek, *Hot Regressive Cuisine*, dat bulkt van de sfeervolle foto's en verleidelijke recepten.

De Engelse editie verschijnt op 22 november bij Hachette. Te koop bij o.a. Fnac.



Sparkling sake

Je kent sake misschien van in het klassieke Japanse restaurant, maar de wereld van de sake is minstens even divers als die van de wijn. Voor de feestdagen kijken we uit naar een glaasje van de parelende sake van de Japanse brouwerij Shichiken. Hij wordt al in een resem toprestaurants geschonken (zoals Rebelle in Brussel of Dim Dining in Antwerpen) en is nu ook te krijgen via de webshop van importeur Kaori of in een van de Cru-winkels. kaori.be