



Met de steun van
bulthaup

Koken in Hasselt

Drie Hasseltse topkoks geven een exclusieve kookdemonstratie voor de lezers van Weekend Knack. Na de kookles wordt er geproefd en kan men alle culinaire vragen kwijt.

De Kwizien

Jeneverplein
3500 Hasselt
Tel. 011 24 23 44
www.dekwizien.be
Gesloten op dinsdag, woensdag
en zaterdagmiddag

In De Kwizien wordt smakelijk gegeten. Het restaurant wist op korte tijd een trouw cliënteel op te bouwen. Dat komt omdat het in De Kwizien gezellig is en omdat er goed wordt gekookt. Chef-kok is Csaba Ignacz, de getalenteerde Hongaar die zeven jaar aan de zijde stond van de bekende Hasseltse kok Luc Bellings. Speciaal voor de lezers van Weekend Knack prepareert de kok vanuit zijn open keuken een 'cooking show'. Csaba Ignacz zal drie gerechten bereiden: aan één kant gefileerde zeetong, half op de graat gegaard waardoor de graatjes als een hanenkam komen te staan, langzaam op lage temperatuur gegaarde duif en een fris zomers nagerecht met fruit.

Les op: zaterdag 13 september 2008
om 11.30 uur
Prijs: € 65
Code: 6253

Figaro

Mombeekdreef 38
3500 Hasselt
Tel. 011 27 25 56
www.figaro.be
Maandag en woensdag gesloten

De eigenaar en chef-kok van restaurant Figaro behoort ontegensprekelijk tot de top van Vlaanderen. In de loop der jaren is Figaro uitgegroeid tot een elegant fijnkostrestaurant. Jacques Colemont kan terugblikken op meer dan 45 jaar keukenervaring. Hij heeft vernieuwing altijd gevolgd, zonder de traditionele keuken overboord te gooien. Nieuwe keukentrends brengen verfrissing en maken het voor Colemont en rechterhand Jurgen Nijs mogelijk om gasten blijvend te verrassen. Tijdens de kookdemonstratie zal hij de aanwezigen verbluffen met twee moleculaire aperitieven: een sangria met zwevende vruchten en een campari orange gepresenteerd als een virtuele parel. Hierbij horen drie revolutionaire tapas. Daarna bereidt Colemont meringue met truffelaardappel en sint-jakobsvruchten, traag gegaarde kalfswang met cannelloni met meikool en marshmallow gevuld met sorbet van ananas.

Les op: maandag 15 september 2008
om 18.30 uur
Prijs: € 75
Code: 6254

Aan Tafel bij Luc Bellings

Luikersteenweg 358
3500 Hasselt
Tel. 011 22 84 88
www.lucbellings.be

De getalenteerde kok Luc Bellings was op zijn twintigste al zelfstandig. Inmiddels staat hij 23 jaar aan het fornuis. Hij keerde na wat omzwervingen terug naar Hasselt. De mensen zaten blijkbaar op hem te wachten. Gedreven door het succes werd het restaurant recent verbouwd. Het aantal zitplaatsen verdubbelde bijna en in het midden van de eetzaal kwam een open keuken, waar men de koks aan het werk ziet. De gerechten zijn inventief en modern. Luc Bellings is vanaf september ook op televisie te zien, waar hij een Vlaamse versie zal presenteren van het programma 'Kitchen Nightmare' van Gordon Ramsey. Hopelijk zal de Limburgse kok wat minder schuttingtaal gebruiken! Tijdens de kookdemonstratie voor Weekend Knack zal Luc Bellings een menu presenteren, waarin het Haspengouwse fruit centraal zal staan. De gerechten zullen boeiend en gezond zijn!

Les op: zaterdag 27 september
om 10.30 uur
Prijs: € 75
Code: 6255

Tijdens de lessen kunt u een pakket van bulthaup, de partner van de Weekend Knack Kookclub, winnen.

Aanvraag tot deelname Schrijf snel in!

Wenst u deel te nemen?

Stuur ons uw inschrijving per antwoordcoupon, internet, telefoon, e-mail of fax vóór 18 juni.

Uitsluitend bestemd voor amateurs en niet toegankelijk voor beroepsmensen.

Tel. 070 23 30 03 • Fax 070 23 34 89

E-mail: kookclub@knack.be

Internet: <http://het.gastronomen.net>

Stuur deze bon naar Weekend Knack Kookclub,
Meiboomlaan 33, 8800 Roeselare.

Naam

Straat

Postcode

Gemeente

Tel. of e-mail

Voornaam

Nummer

Ik wens deel te nemen aan volgende lessen:

Code 6253 De Kwizien

Code 6254 Figaro

U kan maximaal voor 3 personen inschrijven:
.....damesheren

Code 6255 Aan Tafel bij Luc Bellings