



RESTAURANT: DE MOLENPOORT



Op het zonnige plein in het centrum van Hasselt ontdek je het restaurant "De Molenpoort" van chef-kok Alex Gelade en gastvrouw Veronique Delaet. In april 2007 opende het sympathieke koppel - net bevallen van een dochter - de deuren van hun eigen zaak in een charmant, authentiek pand aan het gelijknamige Molenpoortplein.

Alex, die zeven jaar lang zijn strepen verdiende in het Kookpunt, toont nu zijn kookkunsten achter zijn eigen fornuis. Met zijn jong enthousiasme creëert hij moeiteloos de heerlijkste gerechten. De chef goochelt met verse smaken: "Ik serveer een speelse, zuidse keuken met wereldse accenten. Alle gerechten - van het hapje tot het koffiekoekje - zijn huisbereid met dagverse ingrediënten! Als kok haal je zo de meeste voldoening uit je werk. Ik werk vooral vanuit mijn eigen ervaring, geïnspireerd door mijn twee grote voorbeelden Wout Bru en Gordon Ramsey."

De vrouw des huizes Veronique ontvangt de klanten met haar vlotte stijl. Geen gemaakt lachje of een commercieel, traditioneel praatje, maar wel een welgemeende warmte waardoor iedereen zich snel thuis voelt. Véronique maakt je ongedwongen wegwijs in de kaart.



Recept (2 personen):

Croque van gebakken ganzenlever, peperkoek en appel met een sausje van calvados geparfumeerd met stroop van Vrolingen.

Ingrediënten:

Vier sneden peperkoek
100 gram verse ganzenlever
1 Jonagold
5 centiliter Calvados
1 sjalot
2 eetlepels stroop van Vrolingen
2 deciliter bruine fond

Naast het aangeboden à la carte menu, promoot de gastvrouw ook de aangepaste lunch- en zakenmenu's. Veronique: " 's middags krijgen we regelmatig klanten van de bedrijven van de kanaalkom en omstreken en de rechtbank - die langs het modemuseum op 100 meter van ons af ligt - over de vloer. Bij grote evenementen trekken we 's avonds extra klanten van de Holiday Inn." De bovenverdieping leent zich perfect voor de privacy van een feestje of zakendiner op maat.

Het fleurige terras met de rieten natuurelementen is een idyllische plek om te genieten van het zomerzonnetje. Alex: "Wij hebben hier van 's middags tot 's avonds zon! Wie niet graag in volle zon zit, vindt verkoeling onder de grote parasol."

Eind vorig jaar kreeg het interieur een opfrisbeurt met uitnodigende accenten in rood en wit. Het resultaat mag er wezen. Veronique: "Klanten vragen ons vaak wie onze interieurarchitect is geweest. Ze staan versteld dat we alles zelf hebben gekozen. Maar, we hebben vooral het gebouw zelf laten spreken en de originele elementen zoals de oude muren en gewelven blootgelegd. Wij houden van strak, modern en trendy, maar zeker niet ten kosten van de gezelligheid."

Parking:

"De Molenpoort" ligt op 20 meter van de ondergrondse parking "Molenpoort". Na zeven uur 's avonds parkeer je hier voor 1 euro per uur.

demolenpoort

Molenpoort 9
3500 HASSELT
T : 0474/69.07.48
E : info@demolenpoort.eu
W : www.demolenpoort.eu
Gesloten op zondag en maandag.

Tekst: Adinda Heyvaert
Foto's: ImmoResidentieel

Bereidingswijze:

Laat de boter smelten in een steelpan, stooft daarna de sjalot aan. Voeg kleine stukjes appel toe en flambeer met de calvados, Meng ten slotte de stroop en de fond eronder. Laat het sausje 15 min doorkoken. Mix door en zeef daarna. Hou het geheel warm aan de kant.

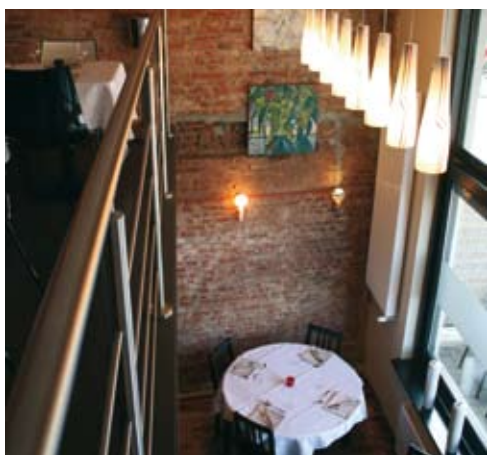
Zet een grote pan met boter op en laat de peperkoek even licht aanbakken. Bak daarna de ganzenlever in een hete pan zodat deze mooi dichtschroeit. Snij de appel in schijven en bouw de croque op. Zet alles nog vijf minuten in de oven op 200 °C.

Afwerking:

Trek een streepje saus op het bord. Schik de croques met de schijfjes appel op het bord. Werk verder af met de saus. Smakelijk!

demolenpoort

restaurant



Onze specialiteiten:

- Filet pure met huisgeklopte bearnaisesaus en een heerlijk slaatje van aardappelchips.
- Lams op Marokkaanse wijze met couscous en een sausje van knapperige groentjes en lekkere, pittige kruiden.
- Bouillabaisse van de chef met rouille en toastjes.
- Chocoladepanna cotta met gebakken tomaat, pinda en boterkaramel.

MOLENPOORT 9 - 3500 HASSELT

T : 0477/69.07.48 E : INFO@DEMOLENPOORT.EU W : WWW.DEMOLENPOORT.EU

GESLOTEN OP ZONDAG EN MAANDAG