



Turquoise:
eerlijke
mediterrane
keuken.



**GROENTEN,
YOGHURT
EN SCHAAP**

De Turkse keuken is meer dan pita en kebab. Turkije is het kruispunt van Europa en Azië, waar Oost en West elkaar ontmoeten en waar de invloeden van deze beide rijke en gevarieerde keukens een wederzijdse inspiratiebron vormen. In de Turkse keuken gebruikt men veel groenten en fruit en zijn er, in de plaats van roomsausen, vooral yoghurtsausen. Er wordt ook veel schapenvlees gegeten. Deze dieren passen zich immers gemakkelijk aan in de onvruchtbare en droge gebieden.

Erdogan Gürses
en zaaihelp
Gülsum Özdemir.

Turks met accenten van bij ons

KEUKEN : 7 | DECOR : 7 | COMFORT : 6,5 | SERVICE : 7 | PRIJS/KWALITEIT : 7

Turquoise is een conceptrestaurant, waar veel draait om de aangenaam moderne, strakke inrichting en een eerlijke mediterrane keuken, waarbij de nadruk ligt op gerechten uit de Turkse keuken. Turquoise is vooral chef Erdogan Gürses, die geconcentreerd kookt in de gedeeltelijk zichtbare keuken. Hij ziet er in zijn hagelwitte plunje eerder uit als een chirurg dan als een kok. Turquoise is echter ook Veronique Matthys, zijn Vlaamse echtgenote, die op de achtergrond opereert. Zij ontwierp samen met een binnenhuisarchitect het interieur, verzorgt de pr, ploegt zich door het papierwerk en bewaakt het concept. Samen staan ze sterk.

Erdogan Gürses is een rasechte Turk, die op zijn zeventiende naar Nederland kwam, waar zijn vader gastarbeider was. Hij studeerde voor sociaal assistent, maar wilde de band met zijn vaderland aanhalen en verdiepte zich in de geschiedenis en cultuur van zijn vaderland. Hij begon ginds te gidsen en botste er op Veronique Matthys, die als hostess in Turkije was. In België is Erdogan via zijn broer met de horeca in contact gekomen. Hij kreeg de smaak te pakken, schoolde zich bij en begon met Veronique een eigen restaurant. Aanvankelijk stond er een professionele kok aan het fornuis. Omdat de meningen van de bazen en de chef uiteenliepen, is de kok opgestapt en is Erdogan zelf aan de potten gaan staan. Veronique, die zijn grootste fan is, vindt Erdoğan's eten geraffineerder! Hij legt Belgische en Franse accenten en schrikt er niet voor terug om een Italiaanse tiramisu of een Belgische chocolademousse te bereiden. En wanneer er op zondagmiddag

oudere dames ten tonele verschijnen, is hij extra voorzichtig met het gebruik van kruiden.

Wij kwamen om 18 uur en constateerden dat Leuvenaars vroege eters zijn. Wij genoten van de rustige sfeer en de propere omgeving en werden vriendelijk bediend door een discrete jonge Turkse vrouw. Er kwam lekker gesouffleerd brood met sausen van feta en walnoten. Wij kozen *sıcak, so uk meze taba* / of een combinatie van warme en koude voorgerechten (23,75 euro voor twee). Er kwamen aardewerken schalen met gehaktballetjes in champignonsaus, pittig gekruide gefrituurde inktvisringen, kruidig gemarineerde paprika, koude aubergine van de grill met yoghurt en tabouleh van gebroken tarwe. Dit gevarieerde voorgerecht werd gevolgd door twee verschillende hoofdgerechten: gemarineerd lamsvlees met Turkse yoghurt, opgediend met salade en watermeloen en prima frieten (16,25 euro) en aubergine gevuld met lamsgehakt, verse groenten en kaas uit de oven, opgediend met rijst en watermeloen (16,25 euro).

Deze met toewijding bereide en smakelijke maaltijd werd afgesloten met een *dondurma* of Turks bladerdeeg met honing en walnoten, vanille-ijs en slagroom.

PIETER VAN DOVEREN / FOTO'S JAN CAUDRON

JUIST ADRES

In Tafelen van 3 oktober 2007 is een fout geslopen: het adres van restaurant **De Smaak** is niet Gemeentestraat 27, maar Gentsestraat 27, 8870 Izegem. 051321475, www.desmaak.be

Info

Turquoise
Naamsevest 6
3000 Leuven.
016 50 30 97.
www.restaurant-turquoise.be
☎
Dagelijks van 17.30 tot 22 uur, 3 zondags ook van 11.30-14.30u.
Gesloten op dinsdag.
Parking aan de overkant.