

# Undercover Antwerpen

## ZELFGEMAAKT!

### OCTOPUS MET KARNEMELKAARDAPPEL, TOMAAT EN ASPERGE

Zelf noemt sterrenchef Dennis Broeckx zijn keuken simpel en lekker, zijn restaurant L'épicerie du Cirque relaxed zonder kapsones. Omdat sommige geheimen te mooi zijn om te bewaren, geeft de chef een van zijn creaties prijs.

#### Octopus:

Marineer de verse octopus kort in 1 l witte wijn, 1 l witte wijnazijn en 1 l water.

Wie een roer heeft, trek de octopus vacuüm en gaar op 82,4 °C gedurende 8 uur. Een alternatief is een stoomkoker.

Koel de inktvis snel af, snijd in rondes en warm op in de marinade.

#### Karnemelkaardappel:

800 g aardappel gekookt

500 g karnemelk

400 ml room

300 g eiwit

150 g boter

1,5 g xantana (verdikkingsmiddel)

Pureer alles, zeef, warm op en giet in een syphon (spuitbus onder druk).

#### Tomatencompote:

Pel 4 tomaten, ontpit en snijd in grote stukken. Stoof aan met een sjalot en een teentje knoflook. Laat het geheel uitlekken. Kook de jus verder in tot het bijna karamel is. Doe de tomaat er weer bij. Fris op met een beetje chardonnayazijn.

#### Tomatenwater:

Hang het binnenste van de tomaat op in een neteldoek en laat uitlekken. Fris op met chardonnayazijn.

#### Infuus van look:

3 bussels bieslook

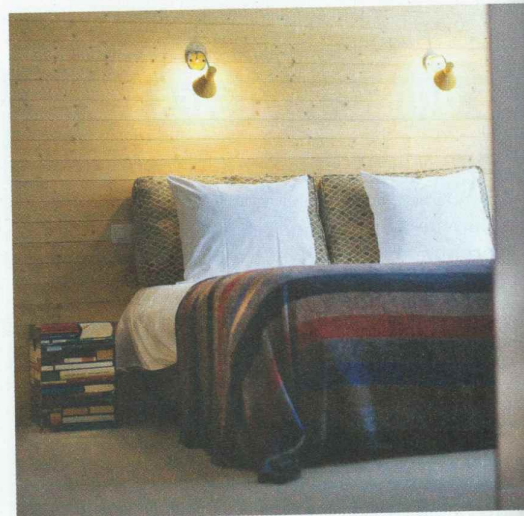
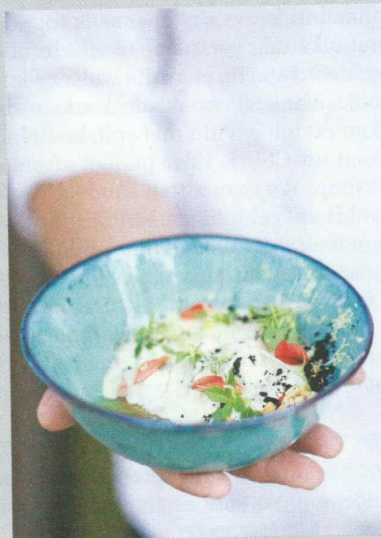
1 l druivenpitolie

zout

Verwarm gedurende 4 minuten op 80° C en mix fijn.

Werk af met rauwe asperges, lenteuibloem, basilicum en bergpeterselie.

L'ÉPICERIE DU CIRQUE | VOLKSTRAAT  
23 | WWW.LEPICERIEDUCIRQUE.BE



## DE NACHT IN

### EEN DORPJE IN DE STAD

Wat moet je met al die oude spullen? Een vraag die Karin meer dan een keer onder de neus kreeg in de twee jaar dat ze verzamelde en verzamelde. Dat ze een neus heeft voor wat mooi is en tegelijk gezelligheid uitstraalt, is meteen duidelijk wanneer we Aplace op de Vrijdagmarkt binnenstappen. Door leefde zetels die al wat dienstjaren hebben bewezen, zijn feilloos gecombineerd met karaktervol design. Zo dat je je in een interieurboekje waant zonder schrik om iets te gebruiken of aan te raken. In dit atypische stadsverblijf zijn twee suites en twee appartementen met alle comfort dat je kunt bedenken. De verblijven aan de voorkant hebben bovendien een zalig uitzicht op de Vrijdagmarkt en een tusseninpleintje dat als een dorpje op zichzelf is. Ontbijt krijg je door de gastvrouw op maat aangepast op het plein of ergens in de stad.

APLACE | VRIJDAGMARKT 1 | TWEEPERSONSKAMER VOOR € 125 ZONDAG EN € 130 MET UITZICHT, EXCL. ONTBIJT | APLACEANTWERP.BE

**TIP** Start je weekend al op vrijdag en ontdek de wekelijkse veilingmarkt.

**JOUW TIP** Ons undercoverteam gaat de volgende maanden genieten in rustig **HASPENGOUW**, uitwaaien op de **WADDENEILANDEN** en op ontdekking in de **AHRVALLEI**. Heb jij de ultieme geheimtip voor onze reporters? Laat het weten via [REDACTIE@VAB.BE](mailto:REDACTIE@VAB.BE).

**TOERISTISCHE INFO** [WWW.VISITANTWERPEN.BE](http://WWW.VISITANTWERPEN.BE)