



**CULINAIRE
TOPPERS**

LANNOO







CULINAIRE TOPPERS

Marlies Beckers en Femke Vandevelde | Fotografie: Heikki Verdurme

INHOUD

REPRESENT 2000 ANTWAARPE	7	74	GEERT WEYN SCHNITZEL
DRIE TENOREN AAN HET WOORD	10	90	XIII MUST BEER
ELIXIR D'ANVERS	22	92	TIM MEULENEIRE FRANQ
NESTOR JOHAN SEGERS 'T FORNUIS	30	108	XIII MUST WINE & COCKTAIL
SEPPE NOBELS GRAANMARKT 13	38	110	MICHAEL YATES SAIL & ANCHOR
XIII MUST LOVE	54	126	XIII MUST LUNCH
KENNY BURSENS INVINCIBLE	56	128	MAGALI VERBAET
XIII MUST DO	72	144	XIII GLOBAL MUST
		146	NICK BRIL THE JANE
		162	XIII ASIAN MUST

MICHAEL LUENG 164	
5 FLAVORS MMEI	
XIII ITALIAN MUST 180	236 DENNIS BROECKX
	L'ÉPICERIE DU CIRQUE
	"UNDER THE PALM TREES"
MICHAËL REWERS 182	
BISTRO DU NORD	252 XIII MUST MEAT & FISH
XIII MUST COFFEE 198	254 GINO LEMMENS
	LES ANNÉES FOLLES
DAVY SCHELLEMANS 200	
VERANDA	270 XIII MUST NOT FORGET
XIII MUST GO 216	ROOKIE
	272 THOMAS SNIJDERS
BERT JAN MICHIELSEN 218	LEWIS
THE BUTCHER'S SON	278 DANKWOORD
XIII MUST SWEET 234	280 COLOFON

ANTWERPEN

DE MEYER



REPRESENT 2000 ANTWAARPE

We gaan er niet onnozel over doen. Ook al vindt *The New York Times* ons dan wel de coolste stad van België, we zijn geen wereldstad (meer). Dat waren we wel in de 16^{de} eeuw, toen we nog furore maakten als grootste havenstad van Europa. En waar de economie bloeit, trekt het volk heen. Antwerpen telde toen honderdduizend inwoners en behoorde samen met Londen en Parijs tot de grootste steden van Europa. Anno 2019 zijn we met meer dan 500.000 en zijn we volgens diezelfde *The New York Times* een klein, schattig stadje. In vergelijking met Brussel-Stad – bewoond door een slordige 180.000 – mogen we ons in principe niet alleen de grootste stad van Vlaanderen noemen, maar zelfs van België. We hebben een groot publiek waardoor er vaak net iets meer kan. Daardoor kunnen we dan weer makkelijker het pad effenen zodat anderen ons kunnen volgen. En zo kan iedereen evolueren. Want laat dat laatste nu toch net het allerbelangrijkste zijn.



Daarnaast is de Antwerpenaar ook gewoon meesterlijk goed in lawaai maken, hevig doen en met zichzelf lachen. 'Zeddis kalm' wordt niet voor niets gedrukt op koppen, stickers of *totebags*. In plaats van te polariseren zouden we als klein landje misschien beter aan één zeel trekken en trots zijn op al onze steden. Fantastisch toch dat Brugge Little Venice genoemd wordt en Gent het middeleeuwse Manhattan. En hoe zalig is het dat wanneer Brussel ocharm als een *hellhole* wordt bestempeld, heel het land op z'n achterste poten staat? Net zoals Parijs niet Frankrijk weerspiegelt, is Vlaanderen ook veel meer dan enkel Antwerpen, Gent, Brugge of Hasselt. Laten we ons dus niet focussen op de verschillen, maar wel op de complementariteit van onze steden en op enkele grote gemene delers zoals de passie en drive om alles telkens beter te doen. Met een nieuwsgierige blik naar elkaar kijken. Het versterkt ons niet alleen, we leren er ook van bij en we komen erdoor op verrassend fijne plekken terecht. Niet enkel op cultureel, maar ook op culinair vlak.

Wij geven alvast het goede voorbeeld. Dit boek over Antwerpen werd namelijk geschreven door een rasechte Antwerpse en een Gentse met West-Vlaamse roots. 2000 versus 9000 dus. In lijn met voorloper *XIII Gent* zochten we ook voor Antwerpen dertien culinaire gezichten uit. Chefs die elk op hun eigenzinnige manier Antwerpen op de culinaire kaart zetten. Twaalf mannen en één vrouw die je meeslepen in hun prachtige verhaal, inspirerende visie en grappige anekdotes. Waarbij ze je elk nog eens trakteren op drie eigen recepten, waarmee je thuis zelf aan de slag kunt. Als toemaatje werkten onze chefs een van hun drie gerechten uit met een van de meest iconische streekproducten van Antwerpen en tegelijk ook onze partner in dit project: Elixir d'Anvers. Deze dertien portretten wisselden we af met dertien lijstjes boordevol insidertips waarvan je nog meer kunt smullen, slurpen, smikkelen, smakken, savoureren en schranzen. En *tchingen*. Vooral dat. Kiezen is altijd verliezen en zeker in een stad waar zoveel te ontdekken valt. *XIII Antwerpen* wil dan ook geen sluitende lijst zijn van culinaire adressen, maar wel een gids vormen in deze belachelijk lekkere stad. Laat je verrassen door onze aanbevelingen, recht uit het hart, maar hou vooral ook je ogen open wanneer je met dit boek in de hand door de oude en nieuw aangelegde straten flaneert, want er liggen overal wel heerlijke pareltjes voor het grijpen.

Wat maakt een goed restaurant nu net zo fantastisch? Passie. Het is iets dat al deze chefs bindt. Die gedrevenheid vonden ze vaak in hun jeugd, bij hun ouders of door een inspirerende reis. Passie moet er zijn, goesting om het anders te willen doen en om mensen te verrassen. In de keuken, maar in eender welke sector. Laat deze verhalen jou dus inspireren, ook al zit je in een andere stiel. Lees, ontdek en geniet.

Schol! En doe ze nog eens vol!

Femke en Marlies





ELIXIR D'ANVERS

HAANTJESLEI 132

www.elixirdanvers.be

VAN POSTBODEDRANKJE TOT CULINAIR INGREDIËNT

Tegen de achtergrond van al dit culinaire geweld, voel je ook dat culinaire producten hun opmars maken in Antwerpen. Het ondernemerschap is groot in Antwerpen en zeker vanaf 1863. Vanaf dan was de Schelde weer vrij en moest er geen tol meer betaald worden aan de Nederlanders. Kruiden en specerijen vonden massaal hun weg naar de stad en afgewerkte producten dreven even makkelijk via dezelfde weg naar verre landen. Het spilbedrijf in Antwerpen was en is Elixir d'Anvers, een van de laatste Belgische likeuren.

‘Een kenner haalt de kleinste wijziging in het recept er zo uit. Elixir d’Anvers kenmerkt zich door z’n specifieke smaak,’ vertelt huidig gedelegeerd bestuurder Ivan Nolet de Brauwere.

ONS GEHEIMPJE

Het overbekende streekproduct wordt tot vandaag nog steeds gestookt door destilleerderij FX de Beukelaer in de authentieke gebouwen aan de Haantjeslei. Met zijn drie magnifieke koperen ketels ademt deze fabriek pure nostalgie uit en vormt ze elk jaar trouwens een gehypte hotspot tijdens Openbedrijvendag. Probeer dan zeker ook eens binnen te gluren in het verbluffend mooie kantoor in neo-Vlaamse renaissancestijl. Maar geloof niet dat je dan het geheime recept van de kruidenlikeur te weten kunt komen. Dat blijft goed bewaard in handen van slechts drie personen: Emile de Beukelaer, de drieënnegentigjarige nazaat van de familie en huidig gedelegeerd bestuurder Ivan Nolet de Brauwere en zijn broer Gilles.

Waarom al die geheimzinnigheid? Wel, de kruidenlikeur is niet zomaar het favoriete drankje van de postbode of de bomma. De vele verhalen die in de loop der jaren de ronde deden, kregen mythologische proporties. Zo blijkt uit oude documenten in het Felix Archief dat een olifant in de Zoo gered was na het drinken van een fles Elixir d’Anvers. Of dat een nonnetje elke maand kwam aankloppen voor een borrel Elixir d’Anvers als een remedie tegen pijnlijke maandstonden. Algauw werd algemeen aangenomen dat een Elixir d’Anvers per dag goed voor je was. Bij paarden en duiven werd Elixir d’Anvers vaak gebruikt als middel tegen krampen en FX de Beukelaer krijgt nog altijd brieven of e-mails van fans die beweren dat ze 100 jaar worden met hun dagelijks glaasje.

De zogenaamde geneeskrachtige werking van Elixir d’Anvers komt niet uit de lucht gevallen. Stichter François-Xavier de Beukelaer zou enkele jaren dokters- en apothekersstudies op zijn palmares hebben staan en vanuit deze interesse het ultieme recept hebben ontwikkeld. Hij zou met tientallen kruiden die hij via de haven kon bemachtigen beginnen te stoken zijn. Elk kruid had zo zijn eigen troef. Het recept zou tot op de dag van vandaag ongewijzigd gebleven zijn, maar Ivan Nolet houdt zijn lippen stijf op elkaar als het gaat over het soort kruiden en zelfs het aantal. Hij baseert zich nog altijd op het oude familieboek, stevig bewaard achter slot en grendel.







"Misschien ligt mijn ambitie wel in het koesteren en vernieuwen van streekproducten.

Uiteindelijk heeft dat niets meer te maken

met fine dining, maar alles met de keukentafel thuis."

Sepp Nobel
GRAANMARKT 13

SEPPE NOBELS

GRAANMARKT 13

Graanmarkt 13

Valt de term groentechef dan volgt de naam Seppe Nobels als vanzelf. Pal in de Theaterwijk zweert hij bij lichte en frisse bereidingen, die hij even frequent aan de habitués van Graanmarkt 13 als aan wereldreizigers, fashionista's en acteurs serveert. In 2013 brak hij een lans voor *urban farming* met een eigen tuin, dakterras en bijenkorven. Hoewel zijn talent te divers is om Seppe onder één term vast te leggen, is zijn missie klaar en duidelijk. Met behulp van een sharing-menu, productontwikkeling, tv-formats, publicaties en quatre-mains helpt hij ons chauvinistischer te zijn over onze lokale rijkdom en regionale leveranciers.

WIE IS SEPPE?

°23/08/1982

Volgt een ASO-opleiding tot 1995 waarna hij overschakelt naar de Hotelschool Ter Duinen (Koksijde).

Belandt tijdens zijn eerste stageperiode in La Maison du Cygne** (Brussel).

Blijft na een stage bij Folliez* (Mechelen) plakken als weekendhulp.

Staat zijn vleugels uit richting Saint-Tropez en werkt één zomerseizoen in Althoff Villa Belrose* (Gassin).

Leeftijd
37

Kookt bij zijn terugkeer naar Antwerpen zij aan zij met Christer Elfving in Absoluut Zweeds aan de Marnixplaats.

De liefdes van zijn leven

zijn partner Sharon Hofmans en zijn dochters Lou (10) en Kaya (15)

Verkast naar Italië voor Osteria le Logge (Siena).

Helden

kunstenars zoals Fred Bervoets, Guillaume Corneille, René Margritte, Constant Permeke, Roger Raveel, Tom Liekens, Luc Tuymans en Jan Declair

Wint in 2005 vier van de zes hoofdprijzen op de wedstrijd *Beste Juniorkok van België*.

Werkt 3 jaar als souschef voor Wout Bru in Eygalières, met wie hij een aantal jaar het internationale cateringbedrijf Bru-Nobels runt.

Woonplaats
Antwerpen

Gaat in 2010 een samenwerking aan met Tim Van Geloven en Ilse Cornelissen voor het culinaire luik van Graanmarkt 13.

Wordt uitgeroepen tot Jong Keukengeweld.

Ultieme droom
een steentje bijdragen aan ons nationaal culinair erfgoed

Rijgt de titels aan elkaar in 2015: Best Young Chef in de S. Pellegrinogids en Chef van het Beste Groenterestaurant van Vlaanderen in de Groene Gault&Millau.

Chef van
Graanmarkt 13
Graanmarkt 13

Maakt deel uit van NorthSeaChefs.

Behaalt de titel Beste vegetarische kookboek ter wereld met 'Vegetables that sparkle the Conversation'.

Is sinds 2018 een vast schermgezicht bij televisiezender VIER.

Prijkt met Graanmarkt 13 op nummer 6 in de Top 100 van Beste Groenterestaurants ter Wereld.

COMMEDIA DELL'ARTE

Ik heb het geluk gehad om in een cultureel gezin te mogen opgroeien met een moeder als actrice en een vader als schepen van kunst en cultuur. Ze konden beiden erg goed komedie spelen (*knipoogt*). Door hun jobs transformeerde onze huiskamer vaak in een toevluchtsoord voor acteurs en kunstenaars. Gezellig vond ik dat. 's Avonds moest mijn tante vaak babysitten omdat mijn ouders moesten

werken, maar onze weekends met het gezin waren heilig. Op zondag maakte mijn moeder er een erezaak van om een viergangenmenu bij elkaar te koken. Enkel de beste seizoensproducten waren goed genoeg. Als kleine jongen wist ik perfect wanneer het seizoen van asperges, witloof, spruiten of hazenrug zou aanbreken. Elk seizoen had voor mij iets bijzonders. Ook van onze vakanties herinner ik me nog veel culinaire warmte. Mijn moeder schuimde dan alle lokale markten af voor de beste tomaten om er dan een carpaccio mee te maken. In de namiddag begonnen de voorbereidingen voor het uitgebreide diner. Toen ik mijn opleiding in Ter Duinen begon, was ik zeker begeistert door voeding, al bleef ik ten overstaan van mijn klasgenoten de vreemde eend in de bijt. Bijna iedereen had ouders met een eigen horecazaak. Toen ervaarde ik dat als een professionele achterstand, nu besef ik dat mijn ouderlijk nest voor extra kleur in mijn carrière heeft gezorgd.



CULINAIRE VA-ET-VIENT

Mijn stage- of werkplekken hoefden niet noodzakelijk bij mijn visie aan te sluiten, ik vond het net belangrijk om verschillende invloeden mee te krijgen. Toen ik in La Maison du Cygne belandde, had ik ogen te kort voor alle zilveren plateaus met kreeft en kaviaar die uit de keuken vertrokken. Mijn tweede stage bij Folliez was precies het tegenovergestelde van zo'n strenge piramidestructuur; het kleinschalig restaurant om de hoek voelde vertrouwd aan. Daarna was mijn periode in Althoff Villa Belrose een eye opener: de luxe was overweldigend, maar ik kon er als *bleu'ke* evengoed ingepland worden om 1.500 club sandwiches te smeren voor de gasten bij het zwembad. Thuiskomen deed ik letterlijk in de Zweedse keuken van Christer Elfving; bij hem ging er alweer een nieuwe wereld voor me open. Terwijl in België nog niemand had gehoord van de moleculaire keuken, liet hij ons zonder verpinken



calciumchloride en natriumcitraat bij de apotheker ophalen. Experimenteren voelde in Absoluut Zweeds aan als spelen. Het contrast met de daaropvolgende periode kon niet groter zijn. Ik heb nooit meer zo gezwoegd als toen in Osteria le Logge. Al heb ik er mijn obsessie voor de essentie van het product aan overgehouden. Tomaten, courgetten, aubergines of artisjokken: voor elk product was er een afzonderlijke leverancier, steeds de absolute top binnen zijn of haar domein. Toen ik later mocht starten in het tweesterrenrestaurant van Wout Bru werden producten als tonijn, langoustines, foie gras en speenvarken mijn tweede natuur. Hij is een onwaarschijnlijk natuurtalent en aan hem heb ik ook mijn internationaal netwerk en de introductie met de eigenaars van Graanmarkt 13 te danken.

KILL YOUR DARLINGS

Het duurt altijd even eer je er als chef van je eigen restaurant in slaagt om de invloed van je leermeesters af te schudden. Als ik nu terugblik op de eerste twee jaar van Graanmarkt 13 kan ik alleen maar concluderen dat ik toen even klassiek werkte als hoe het mij destijds werd voorgedaan. Lange witte tafelnappen en kristallen glazen speelden toen nog de hoofdrol. Graanmarkt 13 groeide uit tot een gelegenhedenrestaurant, terwijl ikzelf hunkerde naar een huiselijke sfeer en een vlotte passage onder onze gasten. Daarom hebben we in 2012 de switch gemaakt richting sharing. We beslisten één menu te serveren waarin groenten de hoofdrol zouden spelen. Nu klinkt het een beetje klef, maar toen kon je nog innoveren door schalen met eten in het midden van de tafel te serveren (lacht). Misschien is het binnenkort wel weer tijd voor een nieuw concept. Ik let enorm goed op wat en hoe de jonge generatie consumeert. Als ik met iets nieuws begin in Graanmarkt 13, wil ik dat dan ook goed doen. Halsoverkop met losse flodders schieten is niet aan mij besteed.

LOKALE HEMEL

Telkens wanneer ik in een internationaal toprestaurant beland, moet ik schrikken. Van New York tot Shanghai: het merendeel van de topchefs serveert dezelfde producten in identieke bereidingen. De hel op aarde is voor mij dat de lokale biodiversiteit zou verdwijnen en er wereldwijd slechts één uniforme keukenstijl overblijft. We moeten net meer respect hebben voor de terroir en de lokale boeren die hun producten voor ons telen. Volgens mij wordt een gerecht op het veld gecreëerd door de manier waarop een boer met zijn producten omgaat. Ook streekgerechten zou ik willen beschermen. Soms droom ik over een hedendaagse variant van stoemp met worst of een vernieuwde versie van stoofvlees-friet. Misschien ligt hier wel mijn grootste ambitie: streekproducten koesteren en vernieuwen. Uiteindelijk heeft dat niets meer te maken met fine dining, maar alles met de keukentafel thuis. Als chef een maatschappelijke rol opnemen is zoveel





relevanter dan tot een of ander eliteclubje behoren. Ik heb al vaak lezingen gegeven op scholen, of nagedacht over de rol die voeding kan spelen voor zieken of mensen met een (psychologische of fysieke) beperking. Eten roept krachtige herinneringen op en brengt mensen samen: zoiets werkt gewoon beter dan een resem medicijnen.

ARTISTIEKE PRIKKEL

Als je het werk van een chef bekijkt, zitten er in de creatie veel parallellen met het werkproces van een kunstenaar. Ook ik ben bezig met kleuren en compositie, al hebben kunstenaars in de praktijk een ruimer werkvlak. Bij ons moet een bord lekker en herkenbaar blijven om geapprecieerd te kunnen worden. Soms heb ik ook wel eens goesting om een depressief of inktzwart bord te bedenken dat niet te vreten is, gewoon omdat het mijn gevoel op dat moment het best weerspiegelt, maar daar stoot ik tegen een grens. Door die frictie denk ik dat ik als chef nog wel wat kan groeien.

WAAROM ANTWERPEN?

LOCAL HEROES

Camino

De Duifkens

Middle Eats

Ik ben opgegroeid in Mechelen; volbloed Antwerpenaar ben ik dus eigenlijk nooit geweest. Als twintiger lonkte het buitenland, maar na een hele resem internationale ervaringen ben ik uiteindelijk in Antwerpen gestrand. Hoe hard Mechelen leeft en bruist, mijn geboortestad voelt voor mij iets te cosy aan. Ik heb een scherp randje nodig om creatief te kunnen zijn en die biotoop vind ik wél in Antwerpen terug. Ik ben ook erg fier om in deze wereldse stad te mogen wonen en werken.

1

WAT BETEKENT KUNST VOOR JOU?

Mijn bureau staat vol kunst(boeken), ik heb die inspiratie nodig wanneer ik concepten bedenken of recepten uitschrijf. In mijn vrije tijd schuim ik daarnaast veilingwebsites en openbare verkopen af, op zoek naar een *pièce unique*.

2

AAN WIE HEB JIJ VEEL TE DANKEN?

Aan mijn voltallige team dat hier elke dag paraat staat én aan mijn rechterhand Xavier. Van Hecke die als 18-jarige Graanmarkt 13 mee heeft opgestart. Toen hij hier opstapte, beloofde hij mij ooit terug te keren. Anderhalf jaar geleden was het zover en stond hij gemotiveerder dan ooit voor de deur.

3

WAT IS JOUW FAVORIET KEUKENINSTRUMENT VOOR THUIS?

Mijn omgekeerde hoed van Margritte, dat is een zeef waarin ik dagelijks mijn groenten afgiet. Duurzaam, kunstzinnig en pikzwart.

4

WELKE GEUR HANGT IN JOUW HUIS?

Wel, in Firenze kocht ik ooit een terracotta granaatappel die vier jaar lang in een huisparfum van Santa Maria Novella – de oudste parfumerie ter wereld – werd gedrenkt.

5

WELKE SOUVENIRS NEEM JE MEE VAN JE BUITENLANDSE TRIPS?

Van elke bestemming waar ik kook, breng ik lokale kruiden mee. Op die manier deel ik de keuken van mijn buitenlandse trips met mijn gezin.

6

WELKE RECENTE ONTMOETING IS JE BIJGEBLEVEN?

Toen ik onlangs in New York was, werd ik aangesproken door een dakloze. Ik nodigde hem uit om samen een koffie te drinken. Hoewel zijn jeansbroek gescheurd was en hij al lang geen verse T-shirt had kunnen aantrekken, beschouwde hij zichzelf als een grote geluksvogel. 'Ik leef nog elke dag en ben niet ziek', zei hij mij. Van zo'n houding kan je enkel nederig worden.

VAN WELKE KEUKEN HOUD JIJ HET MEEST?

De Midden-Oosterse smaken van chef Eyal Shani zitten waanzinnig goed. Hij is bekend geworden door het promoten van lokale producten en van zijn Port Said-concept bestaan er intussen al vier vestigingen: Tel Aviv, New York, Parijs en Londen. Allemaal even gestaagd!

WAAR WORD JIJ OPRECHT ZEN VAN?

Van de stilte en kleine geluiden die me daaruit doen opschrikken, zoals een deur die zachtjes dichtwaait. Eveneens fantastisch: op een onbewaakt moment kunnen wegdromen in een gravure of de eerste lentebloesems.

WAT IS JOUW FAVORIETE BESTEMMING?

Lissabon. Sinds 2017 bezoek ik de stad frequent omdat ik er voor de Santa Clara-groep werk als culinair adviseur en het groenteontbijt in hun hotels cureer.

WELKE ANTWERPSE SFEER MOGEN WE NIET MISSEN?

Die van platenwinkel Chelsea in de Kloosterstraat. Hier vind ik nagenoeg alle voeding voor mijn platenspeler – van techno tot Frank Sinatra – zolang het maar kraakt.

WAT IS JOUW FAVORIETE VEGGIE LUNCH IN DE STAD?

De drie vrouwen van Camion bliezen me onlangs van mijn stoel met hun versie van dahl. Op hun kaart prijkt verder een achtal veggie of vegan lunchgerechten.

OP WELKE PLEK KUNNEN WE JOU VAAK VINDEN?

Aan de Scheldedokken op het Eilandje. 's Nachts durf ik hier al eens te petanquen met ons team op de baan voor Bar du Port. En overdag laat ik me hier afbeulen door mijn personal coach.

WIE ZIJN JOUW VASTE LOKALE LEVERANCIERS?

Ik werk uitsluitend met lokale ambachtsmensen. Onze groenten komen van Ons Logisch Voedsel (Booischoot), verder werk ik graag met de Belgische saffraan uit Morkhoven en met Elixir d'Anvers probeer ik elk seizoen een ander signatuurgerecht te verzinnen. Mijn hoppescheuten haal ik bij Paul Temmerman (Buggenhout) en voor mijn asperges werk ik samen met Uytgedwilligen (Essen).



BOERENBRUILOFT IN ANTWERPEN- CENTRUM

INGREDIËNTEN

voor de rijstpap:

125 g dessertrijst
7,5 dl melk
een mespunt Belgische saffraan
75 g gecondenseerde melk

voor het bladerdeeg:

1 vel bladerdeeg van 70 g
2 eidooiers
3 el stadshoning

voor het fruit:

1 peer en 1 appel uit Limburg,
geschild
20 g hoeveboter
20 cl Elixir d'Anvers

4 bollen Citroensorbet
1 el bruine suiker
20 g gepofte rijst
(zoals bij ontbijtgranen)
zeste van een halve citroen

voor de cocktail:

5 cl Elixir d' Avers
5 cl appelsap
2 cl eiwit
5 saffraandraadjes
4 ijsblokken

Signatuurgerecht

Voor 4 personen

BEREIDING

Breng de melk aan de kook met de saffraan en 10 cl Elixir d'Anvers. Spoel de dessertrijst en voeg toe aan de kokende melk.

Laat de rijst op een middelmatig vuur garen gedurende ongeveer 40 minuten. Roer na 20 minuten frequent met een houten spatel. Laat vervolgens afkoelen in de koelkast. Roer voor het serveren rustig de gecondenseerde melk onder de rijstpap.

Verwarm de oven voor op 185 °C. Leg het bladerdeeg op boterpapier en prik met een vork enkele gaatjes in het bladerdeeg. Klop de eidooiers los met de honing en smeer er het bladerdeeg mee in. Bak het bladerdeeg af in de oven gedurende 14 minuten.

Snijd de appel en de peer in gelijke partjes. Verwarm de hoeveboter in een pan en bak de peer en de appel mooi goudbruin. Flambeer vervolgens met de rest van de Elixir d'Anvers.

Dresseer in een diep bord. Begin met de appel en peer en leg daarop een stuk krokant, gekaramelliseerd bladerdeeg. Schik daarop de rijstpap en de Citroensorbet. Werk af met de bruine suiker, gepofte rijst en zeste van de citroen.

COCKTAIL LADY SAFFRON

Doe alle ingrediënten in een shaker en houd 2 saffraandraadjes apart. Shake goed gedurende 15 seconden.

Schenk meteen daarop in een coupeglas. Werk af met de overige saffraan.