

GUY VANHENGEL



Op de website van Guy Vanhengel, Brussels minister voor Financiën, Begroting, Externe Betrekkingen en Informatica vind je een definitie van het Brusselse icoon *zinneke*: van gemengd ras, sluwe vos, sterk en ondernemend, zonder complexen en nieuwsgierig naar wat er in de wereld te koop is. Ik zou daar graag nog het woord 'sympathiek' aan toevoegen. Dan heb je een reeks kenmerken die deze rasechte Brusselaar als gegoten zitten; hij is perfect tweetalig en zot van zijn stad en zijn streek. Als kleine jongen droomde hij van een loopbaan als journalist en wilde hij reporter worden zoals Kuifje. Op school stichtte hij een krant die hij bedacht met de naam het *Dingske* (klinkt erg ambitieus). Toen hij jong was bereidden zijn mama Léonie (door iedereen Nini genoemd) en zijn grootmoeder, marraine, vaak stoemp voor hem. Gelukkig kan hij vertellen hoe hij met stoemp werd grootgebracht. Vooral de herinnering aan witloofstoemp kan hem nu nog in verrukking brengen. Als inwoner van Schaarbeek kan hij zich nog goed herinneren dat die gemeente (samen met de naburige gemeente Evere) lang voor de verstedelijking bewoond werd door landbouwers die die heerlijke groente teelden. Nog nagenietend herinnert hij zich de witloofstoemp met rosbeef die marraine voor hem klaarmaakte. Ze sneed het vlees dan in heel kleine stukjes die ze samen met de saus door de witloofstoemp mengde. Wat een plezier om van die lekkernij het bekende bergje te maken. Toen hij te gast was aan de tafel van Albert Verdeyen, klikte het meteen. Hij vond Albert niet enkel een groot culinair talent, maar ook een *toffe peil*. Zeker weten: die twee zijn echte *zinnokes*.



Witloofstoemp met fazant

aardappelpuree (150 g per persoon)
2 stronkjes witloof per persoon
1 fazant (100 g fazant per persoon)
2 sjalotjes
1/4 liter slagroom
peper, zout en nootmuskaat
100 g boter



Verwarm de boter in een pan en bak er de fijngehakte witloof en sjalotjes in.

Als de bereiding halfgaar is, voeg je de kruiden toe naar smaak.

Roer om, voeg de room toe en laat nog 2 minuten op het vuur.

Schep de bereiding onder de puree samen met de in dunne reepjes gesneden fazant (gebakken zoals je hem zelf verkiest).

Vergeet het kookvocht er niet bij te doen.

