

5x afgehaald in Leuven

Smullen uit een doosje

Niks leuker dan na een drukke dag neerploffen in de zetel met een liefdevol bereid bordje op je schoot. Helemaal als je dat zelf niet hoeft te prepareren.

• WOORD: LORE CALLENS

Traiteur Convento

Als je voor deze toog staat, is het een hele opgave om niet álles te bestellen. Stevige kazens, originele stukjes quiche, vlees in biersaus, couscoussalade, ... Ik merk het ook aan de andere klanten: "Doe anders ook nog maar een potje van dit en een stukje van dat." Ik ga voor het populairste gerecht: gehaktballen in een saus van Luikse stroop, met als bijgerechten seizoensgroenten en mosterdpuree (samen € 11). Om de zoete smaak van de Luikse ballen wat weg te nemen wordt een bijzonder biertje aangeraden, Special De Ryck. Topcombinatie, al doen de mosterdpuree en de kruiden op de pompoen en consoorten op zich al hun werk. Deze traiteur ontstond als tweede zaak van Convento, een antiek- en wijnzaak even verderop in de straat.

Mechelsestraat 75, Leuven, convento.be.

Vegetarisch Lukemieke

Regelmatig staan er mensen aan te schuiven, bakjes in de hand. Voor € 9 worden die volgescheppt met drie koude porties en drie warme. Die lekkernijen vormen samen de dagschotel van Lukemieke, een restaurant dat al sinds mensenheugenis vegetarische gerechten serveert in een ontspannen sfeertje. Geen kommetje bij je? Dan krijg je voor een euro een herbruikbaar bakje mee. En dat gebeurt steeds vaker, want mensen willen gezond eten, als ze er maar niet te veel tijd in moeten steken. "Al bakken sommigen er een stukje vlees bij", lacht uitbaatster Lieve. Alles wat in het restaurant te vinden is, kan overigens mee naar huis genomen worden. Met één constante: gezond was nog nooit zo lekker!

Vlamingenstraat 55, Leuven, www.lukemieke.be.

Grootmoeders keuken bij De Blauwe Maan

Wie aan tafel aanschuift bij De Blauwe Maan mag rekenen op een exquise Frans-Belgische keuken, maar zeven jaar gele-

den begon de chef ook met een toog met meeneemgerechten. Van koninginnenhapje over stoofvlees tot een vis- of vleesuggestie van de dag, allemaal tussen de € 7 en de € 11. Wij proberen het stoofvlees uit, typisch zo'n schotel die er altijd wel ingaat, maar waar je zelden zelf de tijd voor neemt. Het ziet er een beetje uit als een bruin kwakje, maar smaakt top. En vooral in de knolselderpuree proef je de hand van de meester.

Mechelsestraat 22, Leuven, www.deblauwemaan.be.

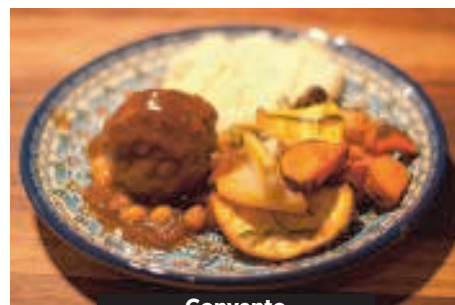
Oosters op z'n Turquoises

In Leuven struikel je zowat over de sushi-restaurants, dus die kom je vanzelf wel tegen op je pad. En ook Chinese en Thaise take-away is er bij de vleet. Iets verrassender zijn de meeneemgerechten van Turquoise, gebaseerd op de Turkse keuken, maar met een eigen twist van chef Erdo. Zo laat hij zijn rijst liever stomen, om er een maximale smaak uit te halen met een minimum aan vet. Op de kaart, met gerechten die € 15 à € 20 kosten: pittige gehaktballetjes, gevuld bladerdeeg, spiesjes, yoghurtsaus, gegrilde vis, ... en tientallen veggie lekkernijen. Al deze gerechten kun je mee naar huis nemen, met 10% korting. Wij kozen een gevulde aubergine in de oven, en kregen er rijst en een slaatje bij. Ideaal om thuis netjes in het bord van je gasten te schikken, en net te doen alsof je het zelf gemaakt hebt!

Naamsevest 6, Heverlee, www.restaurant-turquoise.be.

Mexicano bij Rockin' Donki

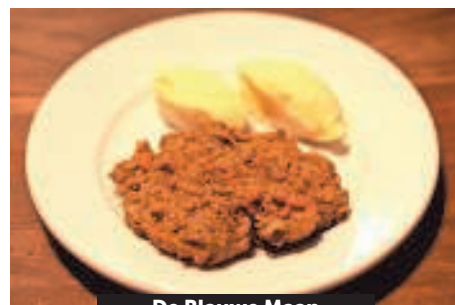
Het ligt op de Oude Markt, het epicentrum van het nachtleven. Hier vliegen de burrito's, fajita's en taco's je om de oren, à la Mexicana. Eerst ga je voor een crunchy koekje of zachte pannenkoek met rijst, zwarte bonen, sla, zure room en kaas, daarna laat je die vullen met gegrilde biefstuk, kip of een dot guacamole en tot slot laat je er een sausje over gieten, gaande van koriander en limoen tot chilisalsa. De zaak én website zijn funky, het logo met het verbaasde ezeltje is onweerstaanbaar



Convento



Lukemieke



De Blauwe Maan



Turquoise



Rockin' Donki

en vooral: voor een som van € 6,95 tot € 8,95 krijg je een stevige snack die zelfs groenten binnensmokkelt in het geplaaide maag-darmstelsel van onze arme studenten. Deze zaak overklast moeiteloos z'n soortgenoten in het genre van de snelle hap.

Oude Markt 48, Leuven, www.rockindonki.com.