

# 3X Aziatisch



**JADE** Bij Jade hebben de gerechten een dimensie meer dan bij de doorsnee Chinees: proef maar eens van de pekingeend teppanyaki met Aziatische kruiden! Jade is het levenswerk van Ying Liu. Hij komt uit Zuid-China, behaalde er zijn doktersdiploma maar kwam uit liefde voor Chopin Kuo naar Europa en schoolde zich om tot kok. Chopin Kuo is schoonheidsspecialiste. Samen zakten zij vanuit Nederland naar België af, waar ze Jade openden. Ying Liu ontwikkelde een eigen kookstijl en presenteert gepersonali-seerde Oosterse bereidingen. Zijn fusion-

gerechten hebben invloeden uit Japan, Viet-nam en Thailand. De spijskaart toont een voorkeur voor bereidingen met zeevruchten, zoals kreeft en krab uit de leefbak. Erg in trek is de Chinese fondue met pikante en niet-pikante bouillon en een assortiment vis, vlees en groenten (voor vier, 35 euro per persoon). Nieuw is het menu dat de chef volgens zijn inspiratie en de producten van het seizoen samenstelt (35 tot 50 euro).

Jade, Stationsstraat 28, 8210 Zedelgem/Loppem.

[www.jade-loppem.be](http://www.jade-loppem.be)