



**Chopin Kuo:** «Ik was schoonheidsspecialiste,  
mijn man arts. Onze passie voor  
lekker eten bracht ons op andere ideeën»



## Gamba's op de wijze van de chef

Voor 2 personen, als voorgerecht

1 eetlepel olijfolie, 1 à 2 teentjes knoflook, fijngesneden, ½ sjalot, fijngesneden, 2 eetlepels suiker, 1 volle eetlepel tomatenpuree, 1 volle eetlepel tomatenketchup, 40 ml water, 1 eetlepel donkere sojasaus, ½ eetlepel lichte sojasaus, ½ eetlepel balsamicoazijn, een klein ontje boter, 6 grote, ongepelde gamba's, 2 eetlepels aardappelzetmeel, ½ theelepel zout, plantaardige olie, sesamolie, sesamzaadjes

Verwarm de olijfolie en voeg de knoflook, de sjalot en de suiker toe. Verwarm tot alles lichtgeel wordt. Voeg dan de tomatenpuree, de tomatenketchup en het water toe. Breng aan de kook. Zet het vuur op de laagste stand en voeg de twee sojasauzen, de boter en de balsamicoazijn toe. Laat even inkoken. Maak een inkeping aan de rugzijde van elke gamba. Verwijder het darmkanaal. Meng de gamba's met het aardappelzetmeel en het zout. Frituur ze gaar in de olie (180°C). Schik de gamba's op een bord en overgiet ze met de saus. Werk eventueel af met wat sesamolie en sesamzaadjes.

# Chopin Kuo

## Restaurant Jade, een unicum in Loppem

Chopin Kuo (34) en haar man Ying Liu (37) openden in 2000 het enige Chinese restaurant in Loppem.

Kuo: “Mijn grootouders komen uit het zuiden van China. Ze openden dertig jaar geleden een restaurant in Friesland. Ik groeide op in hun zaak. Daardoor besepte ik al vroeg dat je in de horeca keihard moet werken. Tegelijkertijd zag ik hoeveel passie en liefde mijn familie erin stak. Mijn man heb ik leren kennen in Nederland. Hij was in China als arts afgestudeerd, maar wou eerst nog wat van de wereld zien. Om zijn reis te bekostigen werkte hij in restaurants. Na onze ontmoeting bleef hij in Nederland. Door onze gedeelde passie voor lekker eten groeide al snel het plan een restaurant te beginnen – ook al is hij arts en ben ik eigenlijk schoonheidsspecialiste. We kozen voor Loppem, een West-Vlaams dorpje vlak bij de autosnelwegen.

In ons restaurant koken we graag gastronomisch, met een subtiele harmonie van westerse en oosterse smaken. Mijn man en ik zijn visliefhebbers, daarom hebben we een homarium met levende kreeften. Op de kaart staan altijd seizoensgebonden gerechten met kreeft, kingkrab, oesters en sint-jakobsvruchten. Belgische klanten bestellen vaak roerbakrijst, maar eigenlijk komen oosterse smaken beter tot uiting bij witte rijst. Mijn favoriete gerecht op de kaart is gestoomde sint-jakobsvruchten met knoflook, lente-uitjes en sojasaus. Maar bij de kinderen is dé hit gefrituurde kippenbolletjes.”

**Restaurant Jade, Stationsstraat 28, 8210 Loppem.**

**Tel.: 050/59.93.31. [www.jade-loppem.be](http://www.jade-loppem.be)**

