

SJIEKaan tafel in Limburg



KASBAH KASBAH IN HASSELT



Foto's Karel HEMERJCKX

AUTHENTIEK EN ARABISCH TAFELN

IN HASSELT ZIJN ZOWAT ALLE WERELDKEEKENS VERTEGENWOORDIGD
MAAR DE ARABISCHE ONTBRAK NOG. MET KASBAH KASBAH IS OOK DIE
LEEMTE GEVULD. SINDS VORIG NAJAAR KUN JE IN EEN WARM EN
GEZELLIG DECOR DE SFEER ÉN DE GERECHTEN VAN
DUIZEND-EN-ÉÉN NACHT PROEVEN.

DOOR LIESBETH HOBERT

Kasbah is het Arabisch voor een ommuurde ontmoetingsplaats in de medina. Iets van de gemeidelijke sfeer die daarbinnen heerst, wilden Gilles Knevels en zijn vriendin Milou oproepen in het pand boven Sibonvin in de Meldertstraat, waar eerder Exquisa gevestigd was. En dat resulteerde in het grillrestaurant Kasbah Kasbah.

VURIGE KAMEEL

Een kameel met vuurhaardje aan de ingang zorgt voor een ludiek welkom. In de grote ruimte boven is er een zithoek, royaal voorzien van kussens met Arabische prints, waar je kan aperitieven of theedrinken. Verder een in het oog springende, rijk betegelde grote toog en de centraal opgestelde grill. Tientallen kleurrijke Marokkaanse lampen, tapijten en andere typische accessoires maken er een knus geheel van. In het rechtse gedeelte dat uitgaat op een groot terras staan eenvoudige tafeltjes met banken tegen een lange wand en weinig comfortabele stoelen aan de andere kant. Maar daarover niet gezeurd. Wat zullen we eten? De kaart is niet zo heel uitgebreid en dat stemt mij altijd positief. Er wordt op veilig gespeeld met vertrouwde

ONS OORDEEL

Anoniem en betalend bezocht

Eten ●●●●●
Service ●●●●●
Sfeer ●●●●●

Keuken
Arabisch grillrestaurant

Adres
Meldertstraat 38, 3500 Hasselt,
www.kasbahkasbah.be

Open
Wo, do, vr, za-avond, zo

Menu
Voorgerechten vanaf 8 euro
Hoofdgerechten vanaf 17 euro

Vegetarisch

Ja

Kinder-gerechten

Ja (9,50 euro)

Rolstoelgebruikers

Moeilijk (maar hulp wordt aangeboden)

Noord-Afrikaanse gerechten als couscous, tajines en gegrilde gerechten van lam, kip, sardientjes en merguez. Het is even twijfelen tussen de mezze om te delen (15 euro) en de briouats of hartige pasteitjes met diverse vullingen (8 euro). We gaan voor het eerste en krijgen niet veel later een royale schotel vegetarische hapjes voorgezet met lekker knapperig komijnbrood. De uitstekende Soave Classico (24 euro) is een goede begeleider.

MUNTTHEE

Als hoofdgerecht wil mijn gezelschap de mechoui (21,50 euro), aangeprezen als een van de grillspecialiteiten, proeven. Het lamsvlees valt een beetje droog uit. Erbij: smakelijke couscous met groenten. Helemaal tevreden ben ik met de tajine van gemarineerde zwaardvis en chermoula, die typisch Marokkaanse kruidenpasta (23,50 euro). Lekker pittig en erg smakelijk. Er staat maar één dessert op de kaart, maar we zijn meer dan voldaan. Een glas muntthee lijkt ons een goede afsluiter. Alles bij elkaar heerst hier een aangename sfeer. Onthaal en bediening zijn erg sympathiek en attent, het eten verzorgd, de prijzen zeker niet overdreven. En je bent er welkom tot de vroege ochtend!