



ONZE RECENSANT BEZOECT ELKE WEEK
ONAFHANKELIJK EEN RESTAURANT

RESTAURANT

LITTLE ASIA | ●●●●●

Hoeveel restaurants zijn er niet die als een steekvlam beginnen en enkele jaren later uitdoven als een kaars? Ik vroeg me af hoe het Little Asia is vergaan, dat dit jaar zijn twintigste verjaardag viert. Kent u dit Vietnamese restaurant nog? In de beginjaren kwam hier menige bekende Vlaming over de vloer, waardoor het snel aan bekendheid won. Eigenares Quyên Truong Thi wierp zich met boeken en mediaoptredens algauw op als de ambassadrice van de authentieke Vietnamese keuken. Ook haar levensverhaal sprak tot de verbeelding en heeft nog niets aan actualiteit ingeboet. Zij is een vluchteling die in 1986, als 15-jarig meisje, het communistische regime in haar land ontvluchtte, samen met haar moeder en vijf jongere zussen en broers. Vijf jaar eerder was haar vader, een eenvoudige visser, hier beland. Quyên leerde de twee landstalen, werkte een tijd in de horeca en begon in 1998 met een kleine Vietnamese snackbar in wat toen een verwaarloosde straat in

Brussel was. Het groeide snel uit tot een succesvol restaurant.

Hoe zou het daar nu zijn, zo lang na dat sterke debuut? Verrassend goed, zo blijkt. De strak-moderne inrichting wars van Aziatische tierelantijntjes, waarin Little Asia een voorloper was, ziet er nog altijd piekfijn uit, zonder een spoor van sleet. De Vietnamese dienststers, allemaal tweetalig, zijn nog altijd even vriendelijk en behulpzaam.

Little Asia was ook een van de eerste Aziatische restaurants die een goede wijnkaart in huis hadden, en tot mijn genoegen is die gebleven. Al schrik ik wel van de prijs van de huischampagne (€ 14 per glas). De spij斯卡art is korter geworden, met hogere prijzen, maar algauw zal ik merken dat ook de kwaliteit gestegen is. Goedkopere formules zijn de lunch in 2 en 3 gangen (25 en 30 euro) en het marktmenu in 3 en 4 gangen (45 en 49 euro), ook vegetarisch verkrijgbaar. Lenterolletjes, lichter dan de klassieke loempia door hun omhulsel van

rijstpapier, zijn vers en verrukkelijk (€ 20 voor 6 stuks). De Vietnamese kroketjes leunen dan weer dichter aan bij de loempia door hun gefrituurde korst (€ 17 voor 4 stuks).

Uit Vietnam komen veel slecht smakende gamba's van dubieuze kweekbassins, maar deze gegrilde exemplaren, opgepept met kurkuma en citroengras, zijn van goede kwaliteit, wat gezien de prijs wel verwacht mag worden (€ 36). Aan de overzijde van de tafel word ik jaloers gemaakt door het wonderlijke, van oorsprong Chinese gerecht waarbij gelakte eend opgerold wordt in flinterdunne pannenkoekjes, met prei, komkommer en hoisinsaus (€ 30).

Quyên Truong Thi mag trots zijn op wat ze heeft verwezenlijkt. Vooral op het feit dat ze er nu al twintig jaar lang in slaagt de kwaliteit van de keuken en de bediening hoog te houden.

DOOR BRUNO VANSPAUWEN
FOTO'S KARMEN AYVAZIAN

SINT-KATELIJNENSTRAAT 8
1000 BRUSSEL

02/502.88.36
WWW.LITTLEASIA.BE

GESLOTEN OP ZONDAG,
MAANDAG EN DINSDAG

●●●●● : UITSTEKENDE PRIJS-KWALITEITVERHOUDING | ●●●●● : GOED | ●●●●● : REDELIJK | ●●●●● : NIPT