

gebruik van de sifon voor het bereiden van lichte espuma's of mousses. Als journaliste heeft ze geregeld contact met enkele grote chefs. Van hen leerde ze de kneepjes van het vak.

Fabienne Puissant: "Ze sporen me aan om nieuwe dingen uit te proberen en ze geven me tips. Met die ideeën ga ik thuis aan de slag. Koken is voor mij experimenteren, proeven en blijven proberen tot het goed zit. Zo kom je tot eigen creaties. De japonaise van tonijn is een van mijn favorieten. Lekker, licht en snel klaar."

Naar hartelust experimenteren

Sinds anderhalf jaar geeft Fabienne culinaire workshops voor groepen van acht tot tien personen. De lessen zijn "en français", maar voor Vlaamse gasten werkt ze soms met Nederlandstalige chefs.

Fabienne Puissant: "Samen koken en gezellig tafelen. Het belangrijkste is dat je plezier hebt achter het fornuis. Met goede ingrediënten en geduld kan iedereen lekker koken. In de workshops laat ik mensen kennismaken met fijne gerechten die ook thuis haalbaar zijn. Het menu kies ik meestal zelf: altijd een marktmenu met seizoensproducten. En tussen het koken door praten we over technieken en producten. Wat is het verschil tussen een gewone kip en eentje uit Bresse? Waarom smaken zomertomaten uit volle grond beter? Ik serveer niet 'gewoon' een gerecht, ook het hele verhaal erachter."



DE RECEPTEN ZIJN VOOR 4 PERSONEN

Japonaise van tonijn en zeekraal

Bereidingstijd: 15 minuten + 30 minuten rusten

- 400 g verse, rode tonijn ▪ 300 g zeekraal (info vanaf blz 79) ▪ 6 radizzen
- 4 el sojaolie ▪ 2 el rijstazijn ▪ 1 el limoensap ▪ verse kruiden voor de afwerking (koriander, paarse shiso, bietenscheuten) ▪ peper van de molen

1. Verpak de tonijn in plasticfolie. Leg de vis 30 minuten in de diepvries.
2. Spoel de zeekraal en blancheer 1 minuut in kokend water met een snuifje zout. Giet af en doe meteen over in een schaal met ijsblokjes. Laat uitlekken. Spoel de radizzen en verwijder de steeltjes. Snij in staafjes. Vermeng met de zeekraal.
3. Snij de tonijn met een scherp mes in (minstens) 12 flinterdunne plakjes.
4. Vermeng voor de vinaigrette de sojaolie, de rijstazijn en het limoensap.
5. Maak op elk bord een torentje van afwisselend zeekraal en tonijn, met behulp van een dessertring. Besprenkel elk plakje tonijn met 1 kl vinaigrette en een draai van de pepermolen. Werk af met verse kruiden en nog enkele druppels vinaigrette.

Vakantietips

Braives en omgeving zijn als streek de moeite waard om te verkennen. Zoals deze culinaire adresjes

- **Le Marché du Terroir:** Midden in het Natuurpark van de Valleien van de Burdinale en de Mehaigne kun je terecht voor artisanale streekproducten. Elke eerste vrijdag van de maand, van 16 tot 21 uur. La Maison du Parc Nature, rue de la Burdinale 6, 4210 Burdinne, tel. 085-71 28 92 of www.burdinale-mehaigne.be
- **Les Délices des Walleffes:** Hier moet je zijn voor artisanal ijs, pannenkoeken en wafels. Rue Basse l'Adresse 1, 4317 Falmes, tel. 019-56 65 61.
- **Bijenhouder Guy Volont:** De lekkerste honing. Route de Warrant 11, 4260 Fumal, tel. 019-56 61 85
- **Le Comptoir des Desserts:** Artisanale taarten en veel lekker brood. Rue d'Oteppe 16, 4260 Cipllet, tel. 019-32 32 51
- **Le Zèbre Vert:** Voor zeldzame tomatensoorten en originele slarassen. Rue Simon 13, 4218 Couthuin, tel. 0475-24 88 25

Overnachten

In de buurt van Braives

- **L'auberge du Mohery** (hotel), Chaussée de Namur 3, 4210 Hannêche, 081-83 34 30
- **Le moulin de Moxhe** (chambres d'hôtes en gîte), Sentier de la Meunerie 58, 4280 Moxhe, 019-69 92 39
- **Le moulin des Fallihottes** (chambres d'hôtes en gîte), Rue Fallihottes 2, 4260 Fallais, 019-32 40 85
- **La Ferme du Cani** (gîte), Route de Namur 127, 4280 Moxhe, 019-51 44 12