

TACO & CO

HEERLIJKE MEXICAANSE EETADRESJES

*Er waait een verfrissende Mexicaanse bries doorheen het land. Deze drie gloednieuwe eetplekjes serveren geen loodzware ovengerechten overgoten met kaas, maar verfijnde taco's en burrito's vol verse biologische groenten en ander lekkers. Met een perfect gemixte margarita als kers op de taart.*

Tekst CLAIRE THYS Fotografie JENS MOLLENVANGER & FRÉDÉRIC RAEVENS



TRANQUILO

Het was in Parijs dat Sam het idee kreeg voor een eigen tacobar. Om de verveling van zijn saaie job tegen te gaan trok hij regelmatig op citytrip en ontdekte zo heel wat taqueria's. "La Candelaria in Parijs is een fantastisch goeie tacobar. Daar is het allemaal begonnen." Hij vond een partner in goede vriend Hans - die tien jaar lang in Café Zeezicht aan de Dageraadplaats werkte en droomde van een eigen zaak - en sinds maart serveert het duo nacho's, taco's en quesadilla's in hun vrolijk gekleurde pand aan de overkant van het plein. **"We waren de eerste taqueria van België, zelfs nog voor die van 'Mijn Pop-up-restaurant'. We noemen onszelf geen restaurant, wel een adres waar je terecht kan voor een lekkere snack.** Al heb je er natuurlijk ook mee gegeten." Naast de verfijnde Mexicaanse snelle hap staat Tranquilo ook bekend om zijn cocktails, allemaal op basis van tequila en mezcal. "Met onze toegankelijke cocktails willen we mensen tequila leren drinken." De drank mag dan dodelijk zijn in shotformaat, gemixt in een deftige cocktail smaakt hij overheerlijk. Al kan je ook kiezen voor een Mexicaans suggestiebiertje of voor een glas Mexicaanse wijn. "Die komt uit Baja California, een schiereiland waar het 's nachts genoeg afkoelt om wijn te kunnen verbouwen." Het volgende plan van het foodieduo? Een trip naar Mexico. "Die stond op de planning, maar tot nu toe hebben we te veel werk gehad."



Mmmmmh, Quesadilla's!



Een hongertje? Niets wat een heerlijke portie 'Nacho's Tranquilo Veggie' niet oplost.



Dageraadplaats 21, Antwerpen.  
facebook.com/taqueriatranquilo

Overheerlijke  
vegetarische  
Chili sin carne



## THE VEXICAN

Een jaar geleden reden Tim en Ann er voor het eerst op uit in hun vegetarisch-Mexicaanse foodtruck. Ze wilden graag samen iets ondernemen naast hun dagelijkse job en kwamen al snel uit bij dit concept. "We willen vooral mensen blij maken en de beste manier om dat te doen is door ze lekker eten voor te schotelen." Een foodtruck bleek flexibel genoeg voor de combinatie met hun gezin en hun baan en de keuze voor de vegetarische Mexicaanse keuken was snel gemaakt. "We zijn al twintig jaar vegetariër en de Mexicaanse keuken is een van onze favorieten. **Wij proberen al jaren vegetarische varianten uit op die typische gerechten en kregen van vrienden altijd complimenten over hoe lekker onze bereidingen smaken. Bovendien is het ook een vrolijke, kleurrijke, gezellige keuken.**" Tref je hen op een foodtruckfestival, dan heb je keuze uit een zestal gerechten. "We hebben gemerkt dat vegetariërs - of veganisten want alles is ook in vegan versie te krijgen - het leuk vinden om keuze te hebben. Bij veel andere trucks moeten ze op zoek naar dat ene vegetarische gerecht op de kaart." Huur je The Vexican in voor een privéfeest, dan stellen Tim en Ann de kaart samen met de feestvierders op. "Chili sin carne en quesadilla's hebben we tot nu toe altijd bij, omdat we die gerechten makkelijk kunnen bereiden in de truck." Hoewel het op foodtruckfestivals niet toegestaan is om eigen drank te verdelen, zit er best wat lekkers in hun assortiment voor als het wél mag. Het Mexicaanse bier Sol en de frisdrank Jarritos bijvoorbeeld en er wordt duchtig geëxperimenteerd met cocktails. "De verhoudingen zitten al goed. We moeten enkel nog kijken hoe we het praktisch georganiseerd krijgen." Dat belooft! In juli staat de foodtruck op Shantif Town in Puurs (2 juli), Foodtruck Boulevard in De Haan (14-18 juli) en Hap in Mechelen (21-23 juli). [thevexican.be](http://thevexican.be)



## CHEZWAWA

Zeg niet zomaar Mexicaans eten tegen het lekkers dat de Amerikaanse Palmer bereidt in zijn recent geopende Brusselse tacobar. "Wij serveren authentieke Northern-Californian Cali-Mex gerechten." Na een jarenlange carrière in de hotelwereld - meteen ook de reden dat hij vijftien jaar geleden naar België verhuisde - wou Palmer zelf iets opstarten. "Mijn vader is ook een ondernemer, ik denk dat het in mijn bloed zit." En aangezien hij al jaren zat te wachten tot er een deftige tacobar opende in Brussel, besloot hij het dan maar zelf te doen. "Ik kom uit San Francisco, waar Mexicaans eten

echt deel uitmaakt van de cultuur. Mijn middelbare school lag vlakbij The Mission district, waar The Mission Burrito bedacht werd, die serveren wij ook. Het grote verschil tussen Tex-Mex en Cali-Mex is dat het eerste vooral sauzige comfort food is à la nacho's met gesmolten kaas en enchilada's. **Cali-Mex is verfijnder en wordt à la minute bereid, de gerechten zijn lichter en er wordt meer met rijst gewerkt en minder met bonen.**" Het resultaat zijn verrukkelijke taco's en burrito's, je kan zelfs voor een salade kiezen, met frisse sausjes toe. **Alles wordt vers bereid en Palmer zoekt zorgvuldig zijn leveranciers uit.** "Ik probeer zo veel mogelijk met lokale en biologische ingrediënten te werken." Naast Mexicaans bier serveert Palmer ook lokaal gerstenat van Brussels Beer Project en Belgo Sapiens. Voor de (heerlijke!) desserts werkt hij samen met Laura, ook een Amerikaanse die in Brussel is verzeild geraakt. Het menu verandert ongeveer elke maand en er zijn plannen voor een foodtruck of een tweede vestiging. "Al begin ik misschien eerst met een uitgebreide Mexicaanse brunch op zondag!" Van CHEZWaWa (snap je 'm?) gaan we vast nog horen.

Amerikaansestraat 91, Brussel. [chezwawa.com](http://chezwawa.com)

